

- nl Gebruiksaanwijzing
- it Istruzioni per l'uso
- es Instrucciones para el uso

nl

it

es



B 14H5 ..



nl	pagina	3– 37
it	pagina	38– 72
es	página	73–107



Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	4	Ovenfuncties	15
De verpakking en uw oude apparaat	4	Oven in- en uitschakelen	18
Voor het inbouwen	5	Snel voorverwarmen	18
Veiligheidsvoorschriften	5	Bakken	19
Oorzaken van schade	7	Tips en trucs	20
Uw nieuwe fornuis	8	Braden	21
Het bedieningspaneel	8	Grillen	23
Functiekeuzeknop	8	Thermogrillen	24
Temperatuurkeuzeknop	9	Oppervlakte-grillen	24
Verzinkbare knop	9	Ontdooien en gaar maken	25
Inschuifhoogten	9	Ontdooien met CircoTherm hete lucht	25
Toebehoren	10	Reinigen en onderhouden	27
Vóór het eerste gebruik	11	Belangrijke aanwijzingen	27
Reiniging vóór gebruik	11	Katalytische ovenbekleding	29
Eerste keer verhitten	11	Toebehoren bewaren	29
Nareinigung	11	EasyClean-reinigingssysteem	30
Tijdstelling	11	Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur	32
Elektronische klok	12	Verwarmingselementen	33
Het bedieningspaneel	12	Ophangroosters	34
Kookwekker	12	Storingen en reparaties	35
Automatische tijdschakeling	13	Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	36
Speciale functies	14		

Hierop moet u letten



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

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

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

De verpakking en uw oude apparaat

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

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



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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



Uw apparaat mag uitsluitend in goed ingebouwde toestand worden gebruikt.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

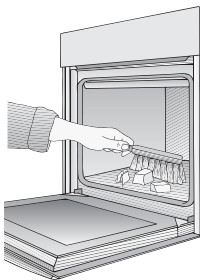
Blijf in de buurt wanneer u gerechten met vet of olie bereidt. Bij oververhitting kan het vet of de olie gaan branden.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten op de hete kookzones leggen.

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



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

Gebruik voor het braden en grillen uitsluitend hittebestendig serviesgoed.

Reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

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

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

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade


Bakblik, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

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

Inschuifdelen

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Bakpapier

Leg het bakpapier niet los in de oven wanneer u de heteluchtfunctie  gebruikt (b.v. bij het opwarmen). De heteluchtventilator kan het papier opzuigen. Dit kan leiden tot beschadiging van de verwarming en de ventilator.

Water in de oven

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

Vruchtensap

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

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

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

Sterk vervuilde oventichting

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

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

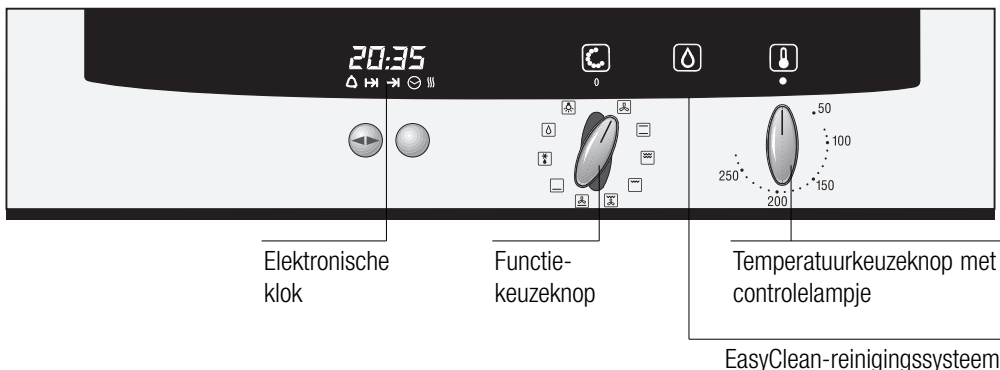
Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren

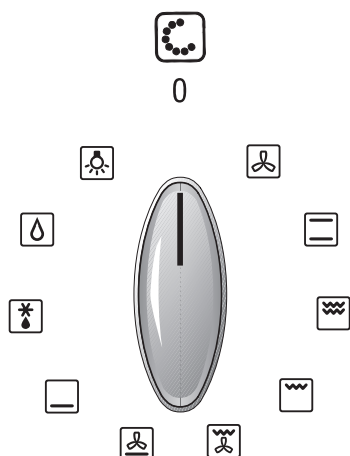
Het bedieningspaneel



Functiekeuzeknop

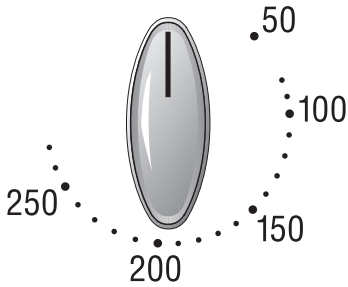
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.

Standen



-  CircoTherm hete lucht
-  Boven- en onderwarmte (conventioneel verwarmingssysteem)
-  Groot grill-oppervlak
-  Klein grill-oppervlak (energiespaargrill)
-  Thermogrillen
-  Pizzastand
-  Onderwarmte
-  Ontdooistand
-  EasyClean-reinigingssysteem
-  Ovenverlichting

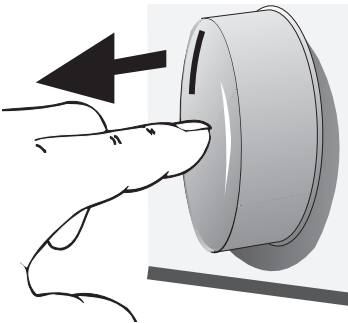
Temperatuur-keuzeknop



Standen:

50–275 Temperatuur in °C.

Verzinkbare knop



Druk op de schakelaar om deze te laten verzinken en weer naar buiten te laten komen. De schakelaar moet daarvoor in de uit-stand staan.


Inschuiфhoogten



Uw oven beschikt over 3 inschuiфhoogten.

De inschuiфhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid.

Deze cijfers bevinden zich op de oven.

Bij het werken met **Heteluchtfuncties**  **inschuiфhoogte »2« niet gebruiken** om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.

Toebehoren

Standaard worden meegeleverd:

Braadslede met rooster



Email bakplaat



Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede	Z 1232 X0
Braadslede met antiaanbaklaag	Z 1233 X0
Glazen schaal	Z 1262 X0
Ovenschaal	Z 1272 X0
Aluminium bakplaat	Z 1332 X0
Email bakplaat	Z 1342 X0
Bakplaat met antiaanbaklaag	Z 1343 X0
Pizzaplaat	Z 1352 X0
Haaks gebogen bak- en braadrooster	Z 1432 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	Z 1442 X0
Braadplaat	Z 1512 X0
Uitbreidingsset Clou 1-delig	Z 1700 X0
Uitbreidingsset Clou 3-delig	Z 1762 X0
Systeem-stoomkoker	N 8642 X0
Broodbaksteen	Z 1912 X0
Geëmailleerde universele braadpan	Z 9930 X0

Aanwijzing:

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

Vóór het eerste gebruik

Reiniging vóór gebruik

Verwijder het toebehoren uit de oven.

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

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

Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

Eerste keer verhitten

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de elektronische klok instellen op de actuele tijd.

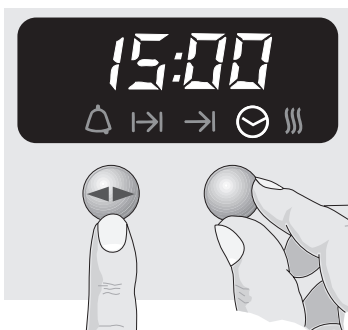
Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor. Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.

Nareiniging

Reinig de oven met een heet sopje. Monteer de ophangroosters.

Tijdinstelling

Instellen



Nadat het apparaat aan de elektrische stroom is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen, knipperen in het display de cijfers 0:00.

Druk op knop ◀▶ en stel met de draaiknop de actuele tijd in (voorbeeld: 15:00 uur).

Om de actuele tijd te corrigeren, drukt u op de knop ◀▶ tot het symbool ⌚ knippert. Daarna stelt u de actuele tijd in.

N.B.: De actuele tijd kan niet worden gecorrigeerd wanneer een automatische klok functie is ingesteld (wissen zie Elektronische klok).

Elektronische klok

U kunt de elektronische klok met één hand bedienen. Nadat u op een knop hebt gedrukt, stelt u de tijd in met behulp van de draaiknop. Instellen is mogelijk zolang de functieaanduiding knippert (4 seconden).

Het bedieningspaneel



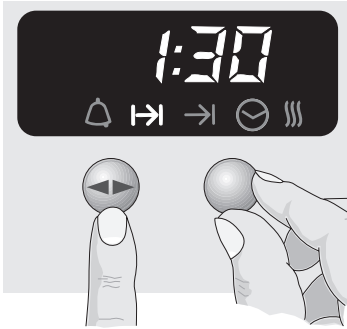
Kookwekker



1. Druk op de toets ◀▶ en stel de tijd in (voorbeeld: 5 minuten).
Na inschakeling wordt de resterende tijd weergegeven.
2. Na afloop van de gebruiksduur klinkt een geluidssignaal en de indicatie 🔔 knippert.
Om het geluidssignaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de knop ▶◀.

Automatische tijdschakeling

Automatisch uitschakelen



U kunt de oven in- en uitschakelen via de elektronische klok.

Als u direct wilt beginnen met bakken of braden, hoeft u alleen de gebruiksduur in te stellen.

1. Kies het verwarmingssysteem en de oventemperatuur.
2. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool ⇨ knippert en stel de gebruiksduur in met de draaiknop (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten). Circa 4 seconden na het instellen wordt de actuele tijd weergegeven. Het symbool ⇨ geeft de automatische tijdschakeling aan.
3. Na afloop van de gebruiksduur (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten) klinkt een geluidssignaal en de indicatie → knippert. De oven wordt automatisch uitgeschakeld. Om het geluidssignaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de knop ◀▶.
4. Schakel de oven uit.
5. Om de automatische tijdschakeling te beëindigen, drukt u nogmaals op de knop ◀▶.

Automatisch in- en uitschakelen



Als het bakken of braden op een later tijdstip moet beginnen, dient u de gebruiksduur en het einde van de gebruiksduur in te stellen.

1. Kies het verwarmingssysteem en de oventemperatuur.
2. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool ⇨ knippert en stel de gebruiksduur in met de draaiknop (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten).
3. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool → knippert en stel het einde van de gebruiksduur in met de draaiknop (voorbeeld: 12:30 uur). Circa 4 seconden na het instellen wordt de actuele tijd weergegeven. Het symbool → geeft de automatische tijdschakeling aan.



Controleren, corrigeren en wissen van instellingen

Aanwijzingen

4. De oven wordt automatisch ingeschakeld (voorbeeld: 11:00 uur) en uitgeschakeld (voorbeeld: 12:30 uur) op de ingestelde tijdstippen
5. Na afloop van de gebruiksduur klinkt een geluidssignaal en de indicatie → knippert. Om het geluidssignaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de knop ◀▶.
6. Schakel de oven uit.
7. Om de automatische tijdschakeling te beëindigen, drukt u nogmaals op de knop ◀▶.
1. Om uw instellingen te controleren, drukt u op de knop ◀▶ tot het symbool knippert.
2. Desgewenst kunt u de instellingen corrigeren met behulp van de draaiknop.
3. Als u uw instellingen wilt wissen, draait u de ingestelde tijd op 0:00 en schakelt u de oven uit.

Het meest geschikt voor de automatische tijdschakeling zijn gerechten die weinig aandacht nodig hebben.

De kookwekker en het einde van de gebruiksduur kunnen tot max. 24 uur vooruit worden geprogrammeerd.

De instellingen kunnen op elk gewenst moment worden bekeken door op de desbetreffende knop ◀▶ te drukken.

Speciale functies

Uitschakelen van het display

1. Druk 7 seconden op de knop ◀▶. Hierna wordt het display donker. De tijd loopt door op de achtergrond.
2. Voor het inschakelen van het display drukt u kort op de knop ◀▶.

Snel voorverwarmen

Het snel voorverwarmen ≡ kan via de klok worden ingesteld (zie de paragraaf 'Oven in- en uitschakelen').

Instellen van de actuele tijd Nachtverduistering van het display

zie de paragraaf "Vóór het eerste gebruik".

Tussen 22.00 en 6.00 Uhr uur wordt het display automatisch donker gemaakt.

Ovenfuncties

CircoTherm hete lucht



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

Voordelen:

- bakken en braden is mogelijk op 2 niveaus tegelijk
- de oven wordt nauwelijks vuil
- korte verwarmingstijden
- lage oventemperaturen

Boven en- onderwarmte

(Conventioneel verwarmingssysteem)



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

Er kan slechts op één inschuifhoogte worden gebakken of gebraden.

Voordelen:

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

Oppervlakte-grill

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

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

Groot grill-oppervlak



Voordelen:

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

Klein grill-oppervlak



Voordelen:

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

Thermogrill



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

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


Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.

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

Voordelen:

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

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

Op de pizzastand wordt behalve de CircoTherm hete lucht ook de onderwarmte ingeschakeld.

Voordelen:

- Verse bereiding van gerechten met veel vocht, bijv. pizza en sappig gebak met een krokante bodem.
- Bijzonder geschikt voor diepvriesproducten, bijv. pizza, patates frites enz.


Onderwarmte



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

Voordelen:

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

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

Op de pizzastand wordt behalve de CircoTherm hete lucht ook de onderwarmte ingeschakeld.

Voordelen:

- Verse bereiding van gerechten met veel vocht, bijv. pizza en sappig gebak met een krokante bodem.
- Bijzonder geschikt voor diepvriesproducten, bijv. pizza, patates frites enz.

Pizzastand



Op de pizzastand wordt behalve de CircoTherm hete lucht ook de onderwarmte ingeschakeld.

Voordelen:

- Verse bereiding van gerechten met veel vocht, bijv. pizza en sappig gebak met een krokante bodem.
- Bijzonder geschikt voor diepvriesproducten, bijv. pizza, patates frites enz.

Ontdooien



Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten.

De ventilator werkt zonder verwarming.

Voordelen:

- Voorzichtig ontdooien
- Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.

EasyClean-reinigingssysteem



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

Voordelen:

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

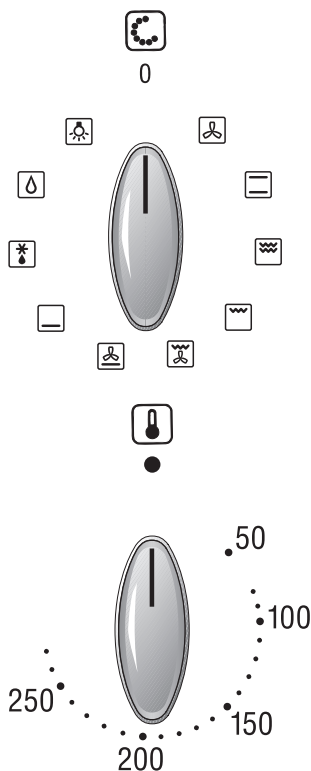
Snel voorverwarmen



Aanwijzing

inschakelbaar bij CircoTherm hete lucht.

Oven in- en uitschakelen



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

Inschakelen:

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

De ingestelde temperatuur wordt automatisch geregeld

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

Uitschakelen:

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


N.B.:

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


Snel voorverwarmen




Inschakelen:

Nadat de oven is ingeschakeld, kan bij hete lucht het snel voorverwarmen  worden ingeschakeld via de klok.

Druk op de knop  tot het symbool  knippert. Na ca. 4 seconden wordt het snel voorverwarmen  ingeschakeld.

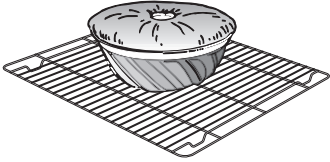
Het symbool  brandt tijdens het voorverwarmen. Het gaat uit en er klinkt een signaal zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Voortijdig wissen:

Druk op de toets  tot het symbool  knippert. Wis nu het snel voorverwarmen met de draaiknop.

Bakken

Bakken in een bakvorm



Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.

Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.

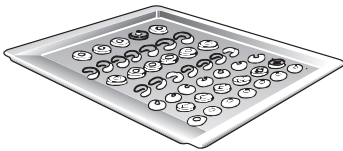
Aanwijzingen

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

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

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

Bakken op een bakblik



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

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.

Gebruik uitsluitend originele bakblikken.

Bakken in blankmetalen bakvorm



CircoTherm hete lucht inschuifhoogte 1



boven-/onderwarmte inschuifhoogte 1

Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:

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

Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:

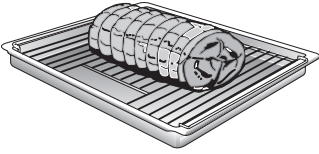
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

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

Tips en trucs

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

Braden



Braden in een open schaal

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

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

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

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

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

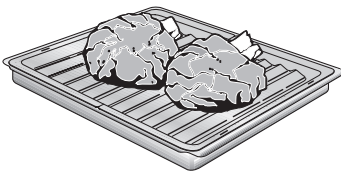
Braden in een gesloten schaal

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

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

Braden op het braadblik

(Als extra toebehoren in de vakhandel verkrijgbaar).



Leg het braadblik in de braadslede. Dankzij het braadblik wordt de oven minder vuil.

Vet en braadsap dat naar beneden drupt, wordt in de braadslede opgevangen.

Opmerkingen

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

Middelgrote, dunnere stukken braadvlees = gemiddelde braadtijd, gemiddelde temperatuur

Kleine, dunne stukken braadvlees

= korte braadtijd, hoge temperatuur

Braadtijd per cm vleesdikte zonder been

ca. 13-15 minuten.

Braadtijd per cm vleesdikte met been

ca. 15-18 minuten.

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

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

Gebruik uitsluitend braadschalen met hittebestendige handvaten.

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

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

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

Het vlees is van binnen niet gaar

Stel een iets lagere braadtemperatuur in.

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

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

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

Grillen

Aanwijzingen

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

Met gesloten ovendeur grillen.

De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.

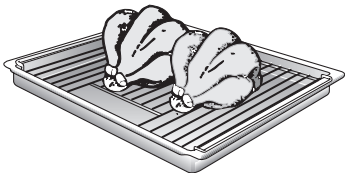
Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

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

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

Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.

Thermogrill



Voor zeer knapperig gevogelte of vlees (varkensvlees met zwoerd).

Gebruik het rooster en de braadslede. Keer grote stukken vlees na ca. de helft van de grilltijd om.

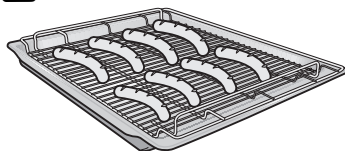
Plaats een braadslede na het grillen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge doek om het glas niet te laten springen.

Bij het thermo-grillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.

Keer hele stukken gevogelte om na ca. tweederde van de grilltijd. Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels door om het vet goed te laten uitlopen.

Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Oppervlakte-grillen

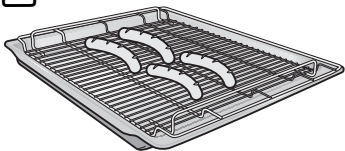


Voor platte en kleine gerechten.

Gebruik altijd het rooster en de braadslede

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

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



Ontdooien en gaar maken

Ontdooien met CircoTherm hete lucht

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik uitsluitend CircoTherm hete lucht voor het ontdooien en bereiden van diepvriesproducten.

Neem altijd de gegevens op de verpakking van de diepvriesproducten in acht.

Voor **ontdooide diepvriesproducten** (vooral vlees) gelden in het algemeen kortere bereidingstijden dan voor verse producten, omdat het invriezen een effect heeft dat te vergelijken is met gaar worden.

Indien **bevroren vlees** in de oven wordt bereid, dient de bereidingstijd met de ontdooitijd te worden verlengd.

Ontdooi **diepvries-gevogelte** voor het toebereiden altijd, zodat u de inwendige organen en ingewanden kunt verwijderen.

Bereid **diepvries-vis** bij dezelfde temperaturen als verse vis.

Diepvries kant-en-klaar maaltijden in verschillende aluminium portieschaaltjes kunt u tegelijkertijd in de oven plaatsen.

Inschuifhoogten

Bij 1 blik: Inschuifhoogte **1**

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

De **gegeven tijden** zijn richtwaarden, die worden beïnvloed door de vorm en de hoeveelheid van de diepvriesproducten.

Ontdooien en bereiden

Ontdooi **onbewerkte diepvriesproducten of levensmiddelen uit een diepvries** altijd bij 50° C. Bij hogere ontdooitemperaturen bestaat er gevaar voor uitdrogen.

Ontdooi diepvriesgerechten **in aluminiumfolie of in gesloten aluminium verpakkingen** bij 130 à 140° C.

Diepvries-bakwaren bij 100 à 140° C ontdooien en opwarmen. Bestrijk brood, broodjes en gistend gebak dun met water om een mooiere korst te krijgen.

Ontdooi **droog diepvries-plaatgebak** bij 160 à 170° C gedurende 20 à 30 minuten.

Ontdooi **vochtig diepvries-plaatgebak** (met vruchten) bij 160 à 170° C gedurende 30 à 50 minuten.

Verpak het gebak in aluminiumfolie zodat de buitenkant niet uitdroogt.

Diepvries-toast (met beleg) bij 160 à 170° C ca. 20 minuten laten ontdooien en toasten.

Diepvriespizza:

Neem de instructies van de fabrikant in acht.

uitsluitend voor kwetsbare soorten gebak (bijv. slagroomtaart).

Draai de functiekeuzeknop in stand .

Ontdooi het gebak gedurende 25 à 45 minuten, afhankelijk van grootte en soort. Daarna uit de oven nemen en buiten de oven nog 30 à 45 minuten verder laten ontdooien.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) bedraagt de ontdooitijd in de oven 15 à 20 minuten en daarna buiten de oven 10 à 15 minuten.

Ontdooistand

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen

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

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

Speciaal aanbevolen reinigingsproducten zijn verkrijgbaar via de klantenservice.

Buitenzijde apparaat

Front van roestvrij staal/ aluminium

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

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of grove schoonmaakdoeken.

Gebruik bij sterke verontreiniging een gangbaar reinigingsmiddel voor gematteerde roestvrijstalen/aluminium oppervlakken.

Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Email en glas

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

Ovendeurruit

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

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

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

Oven

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

Ingebrand vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.

Emailoppervlakken in de oven

Aanwijzingen:

Om vervuiling te voorkomen gebruikt u:

- **CircoTherm hetelucht.** Bij gebruik van CircoTherm hetelucht ontstaat er minder vervuiling dan bij de andere gebruikswijzen.
- **voor het bakken** van zeer vochtig gebak de braadslede.
- **voor het braden** geschikte pannen (braadpan).

Voor eenvoudige reiniging


kunt u de ovenlamp inschakelen en ovendeur verwijderen.

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

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken.

Wij adviseren ovenreinigingsmiddel in gelvorm, omdat dit doelgericht kan worden aangebracht.

 De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

Laat na de reiniging de oven openstaan zodat deze kan drogen.

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuurponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

Katalytische ovenbekleding

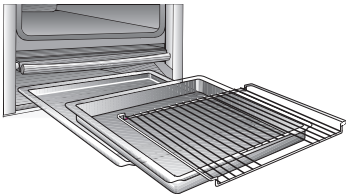
Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Hij reinigt zichzelf wanneer de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Reinig de achterzijde nooit met ovenreiniger.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Toebehoren bewaren



Open de ovendeur en schuif deze naar binnen.

U kunt het toebehoren in het vak onder de oven bewaren.

Let bij het inleggen op:

- 1. Bakplaat**
- 2. Braadslede**
- 3. Bak- en braadsrooster.**

EasyClean reinigingssysteem

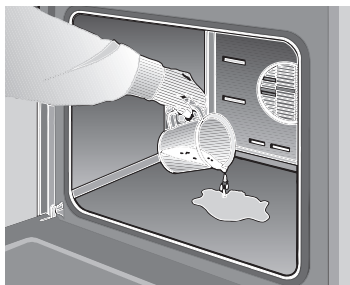
Om de reiniging van de oven voor u gemakkelijker te maken, is uw oven voorzien van een automatische reiniging. Dankzij een automatisch geregelde verdamping van reinigungsoplossing worden de vuilresten op het email door waterdamp zacht en kunnen deze vervolgens gemakkelijk worden verwijderd.

Let op:


Giet geen koud water in de hete oven.

De reinigingshulp kan alleen **bij een volledig afgekoelde oven** worden ingeschakeld (kamertemperatuur).

Gebruik uitsluitend normaal leidingwater, **geen gedestilleerd water**.

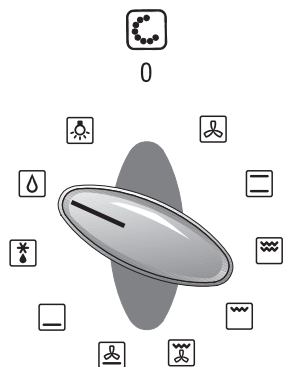


Inschakelen:

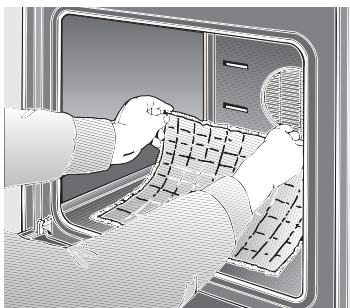
1. Verwijder het bakblik en de braadslede uit de oven. Het grillrooster kan in de oven blijven.
2. Giet ca. 0,4 liter water met een beetje afwasmiddel in de bodemkuip van de oven. Bij veel vuil kunt u het sopje enige tijd voor het inschakelen laten inwerken.
3. Sluit de ovendeur.
4. Draai de functiekeuzeknop op stand .
De controlelampjes voor ovenreiniging en voor oventemperatuur gaan branden.
Na het verstrijken van de opwarmtijd (4 minuten) gaat het controlelampje voor de oventemperatuur uit. Na nogmaals 17 minuten is het programma beëindigd. Er klinkt een signaal.

Uitschakelen:

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



Na het uitschakelen van de automatische reiniging



Aanwijzingen:

Open de ovendeur en veeg het restwater direct na reiniging op met een absorberende doek of spons.


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

Aanwijzingen:

Indien de oven zeer vuil is, kunt u de behandeling na het afkoelen van de oven herhalen.

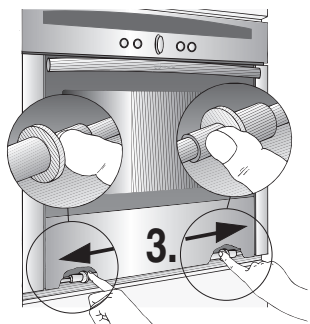
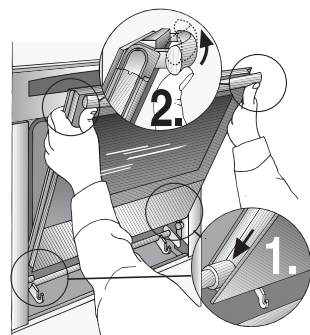
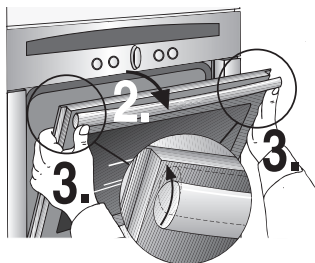
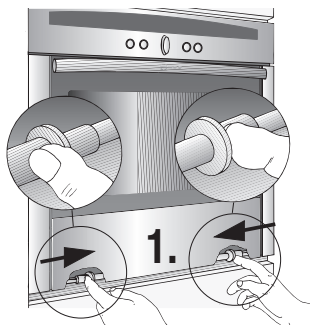
Wanneer de oven na het braden en grillen zeer vuil en vet is, adviseren wij om de vuile plekken voor het inschakelen van de automatische reiniging met afwasmiddel in te wrijven.

Laat de ovendeur na de reiniging nog ca. 1 uur in een schuine stand van ca. 30° open staan, zodat het email-oppervlak van de oven goed kan drogen.

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

Sneldrogen

Ovendeur demonteren



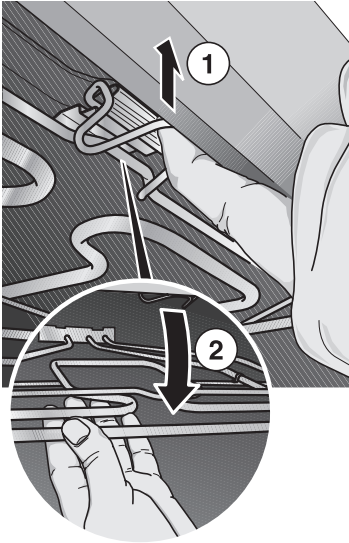
Ovendeur verwijderen

1. Duw de grendels links en rechts naar binnen en open de ovendeur tot aan de schuine stand.
2. Houd de ovendeur boven vast en til tegelijkertijd de greep iets omhoog.
3. Verwijder de ovendeur in de schuine stand naar boven toe.

Ovendeur bevestigen

1. Plaats de ovendeur in de schuine stand op de geleidingswielletjes.
2. Til de greep tot aan de horizontale stand iets omhoog tot de ovendeur vastklikt.
3. Sluit de ovendeur en duw de grendels links en rechts naar buiten.

Verwarmingselement omlaag klappen



Om het plafond van de oven beter te kunnen reinigen, kunt u het grill-verwarmingselement omlaag klappen.

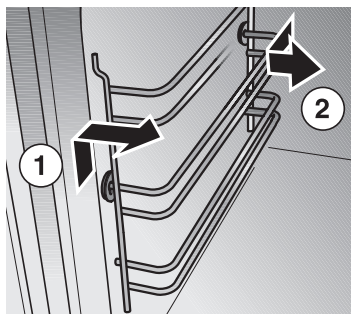
Attentie: Het verwarmingselement moet afgekoeld zijn.

1. Druk de bevestigingsbeugel naar boven tot hij hoorbaar losklikt.
2. Houd het verwarmingselement vast en klap hem omlaag.

Na het reinigen

Klap het verwarmingselement weer omhoog. Trek de bevestigingsbeugel naar voren en druk hem naar boven tot hij vastzit.

Ophangroosters



Eruij lichten

De ophangroosters kunt u verwijderen om ze te reinigen.

1. Druk het frame **vooraan** naar boven en licht het eruij.
2. Trek het frame **achteraan** naar voren en licht het eruij.

Reinij de ophangroosters met afwasmiddel en afwassponsje of met een borstel.

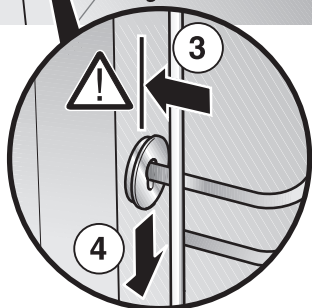
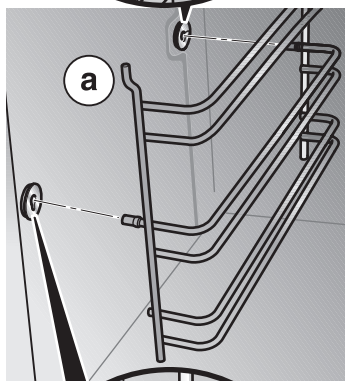
Aanbrengen

De frames passen links en rechts.

⚠ De ophangroosters niet gedraaid inbouwen, omdat anders de inschuifhoogten niet bij het toebehoren passen.

De werving (a) moet zich bovenaan bevinden.

1. Steek het frame er **achteraan** tot aan de aanslag in.
2. Druk het frame naar achteren.



3. Steek aan de voorkant het frame er tot aan de aanslag in.
4. Druk het frame naar onderen.

Storingen en reparaties

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

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

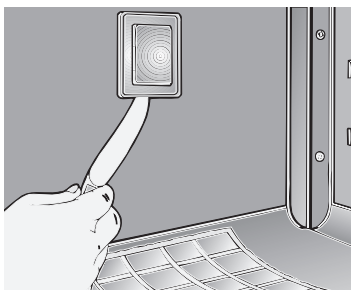
U vindt deze gegevens op het typeplaatje . Het typeplaatje vindt u achter de ovendeur, links onder op de zijrand van de oven.

Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

E-nummer en
FD-nummer

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

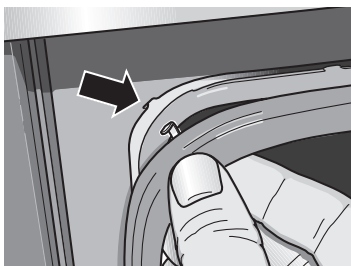
Vervangen van de
ovenlamp



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

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

Vervangen van de afdichting
van de ovendeur



Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur.

De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

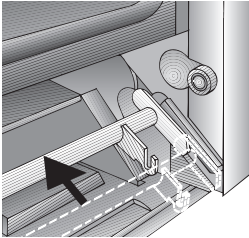
Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

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

Belangrijke aanwijzing:

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

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
. . . wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd	Inbouw controleren.
. . . wanneer de oven plotseling niet meer werken?	Tijdschakelaar is ingesteld op automatische tijdschakling.	Tijdschakelaar instellen op gebruik zonder automatische tijdschakeling: 1. Op de knop ◀▶ drukken. 2. Gebruiksduur → op ⏱:⏱ zetten.
. . . wanneer de oven plotseling niet meer werken en de elektronische tijdschakelaar knipperend ⏱:⏱ weergeeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest	Tijd opnieuw instellen.
. . . wanneer er een storing optreedt in de elektronische functies?	Energiepieken, bijv. bliksem inslag	Desbetreffende functies opnieuw instellen.
. . . wanneer na het inschakelen van de automatische reiniging het controlelampje niet gaat banden?	Temperatuur in de oven is nog te hoog, bijv. door langdurig gebruik van de kookzones. Controlelampje defect.	Oven vóór het gebruik van de automatische reiniging geheel laten afkoelen. Laten vervangen door een vakman.

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzak	Oplossing
. . . wanneer er walm ontstaat bij het braden of grillen?	Te hoge braadtemperatuur. Rooster of braadslede verkeerd geplaatst.	Rooster in de braadslede leggen samen op dezelfde inschuifhoogte plaatsen.
. . . wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal gevolg van neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
. . . wanneer de ruit van de ovendeur beslaat?	Normaal gevolg van temperatuurverschillen.	Oven ca. 5 minuten inschakelen op 100 °C.
. . . wanneer er veel condenswater in de oven is?	Normaal gevolg van het bereiden van bijv. gebak met zeer vochtig beleg (fruit) of grote stukken braadvlees.	De ovendeur tijdens het bakken af en toe kort openen. Na gebruik het condenswater afvegen.
. . . wanneer de ovendeur niet kan worden verwijderd?	Geen schuine stand of greep te ver omhoog.	Controleer schuine stand en vasthouden van greep.
. . . wanneer de ovendeur niet kan worden bevestigd?	Dwarsstang onder de oven naar voren verschoven.	Duw de dwarsstang in de achterste ruststand.
		
	Ovendeur steunt niet op de rusthaak van de dwarsstang.	Controleer schuine stand.
	Greep te ver omhoog geduwd.	Controleer vasthouden van greep.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	39
Imballaggio e apparecchio dismesso	39
Prima del montaggio	40
Norme di sicurezza	40
Cause di danni	42
La vostra nuova cucina	43
Pannello comandi	43
Selettore funzioni	43
Selettore temperatura	44
Comando a scomparsa	44
Altezze d'inserimento	44
Accessori	45
Precede il primo impiego	46
Pulizia preliminare	46
Primo riscaldamento	46
Pulizia successiva	46
Ora attuale	46
Orologio elettronico	47
Pannello comandi	47
Avvisatore contaminuti	47
Timer automatico	48
Funzioni speciali	49
Funzioni del forno	50
Accendere e spegnere il forno	53
Riscaldamento rapido	53
Cottura al forno	54
Consigli e astuzie	55
Arrosti al forno	56
Cottura al grill	58
Grill con ventola	59
Cottura al grill	59
Scongelare e cuocere	60
Scongelamento con aria calda CircoTherm	60
Pulizia e manutenzione	62
Avvertenze importanti	62
Rivestimento catalitico del forno	64
Conservare gli accessori	64
Sistema di pulizia EasyClean®	65
Smontaggio e montaggio della porta del forno	67
Elementi riscaldanti	68
Griglia di aggancio	69
Guasti e riparazioni	70
Che fare se qualcosa non funziona?	71

Aspetti a cui prestare attenzione



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

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

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

Imballaggio e apparecchio dismesso

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

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

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

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

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

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



Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Collegamento elettrico

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

Norme di sicurezza

E' consentito usare l'apparecchio solo nello stato di montaggio regolare.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

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

Forno caldo



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

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

Tenere lontano i bambini.

Non Vi allontanate quando preparate pietanze con olio o grasso. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno.

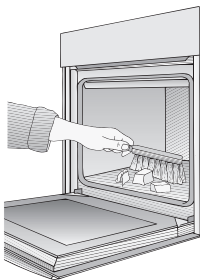
Non deporre mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo d'incendio!

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

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

L'isolamento del cavo può fondersi.

Pericolo di cortocircuito!



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

Per la cottura di arrosti oppure alla griglia usare solo stoviglie termoresistente.

Riparazioni

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

Rischio di scosse elettriche!

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

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

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause di danni


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

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

Elementi inseribili

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

Carta da forno

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

Acqua nel forno

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

Succo di frutta

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

Raffreddamento con la porta del forno aperta

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

Guarnizione del forno molto sporca

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

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

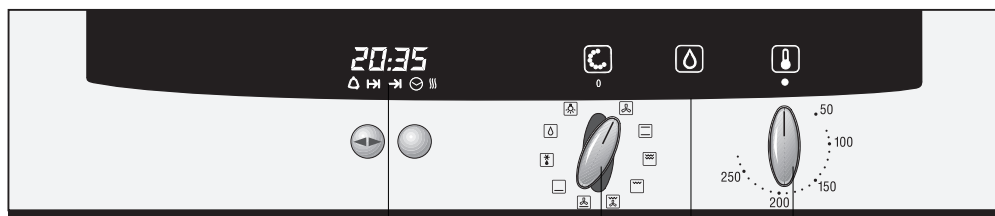
Cura e manutenzione

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

La vostra nuova cucina

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

Pannello comandi



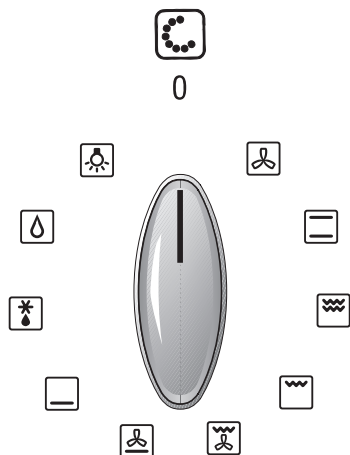
Orologio elettronico

Selettore funzioni

Selettore temperatura con lampada spia











Lampada spia per il sistema di pulizia EasyClean®

Selettore funzioni

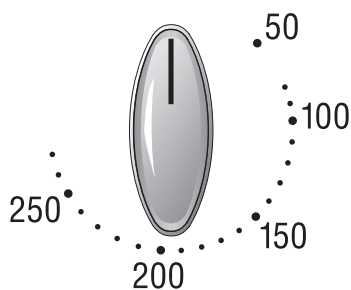


Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno.

Posizioni

-  CircoTherm aria calda
-  Riscaldamento super./infer.
(sistema di riscaldamento convenzionale)
-  Grill superficie grande
-  Grill superficie piccola
(grill risparmio energetico)
-  Grill con ventola
-  Funzione cottura pizza
-  Riscaldamento inferiore
-  Scongelamento
-  Sistema di pulizia EasyClean®
-  Illuminazione forno

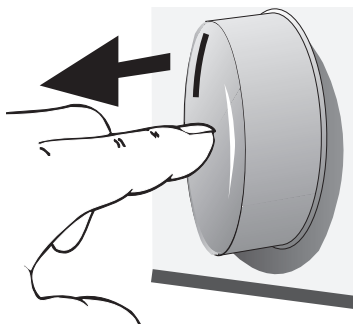
Selettore temperatura



Posizioni:

50–275 Temperatura in °C.

Comando a scomparsa




Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare.

Altezze d'inserimento



Il forno è dotato di 3 altezze d'inserimento.

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

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

Accessori

Leccarda con griglia



Fornitura di serie:

Teglia da forno smaltata



Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

Leccarda	Z 1232 X0
Leccarda con rivestimento antiaderente	Z 1233 X0
Tegame di vetro	Z 1262 X0
Tegame per sformati	Z 1272 X0
Teglia da forno in alluminio	Z 1332 X0
Teglia da forno smaltata	Z 1342 X0
Teglia da forno con rivestimento antiaderente	Z 1343 X0
Teglia per pizza	Z 1352 X0
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	Z 1432 X0
Griglia per dolci/arrosti fitta	Z 1442 X0
Vassoio per arrosti	Z 1512 X0
Kit di completamento da 1 pezzo	Z 1700 X0
Kit di completamento da 3 pezzi	Z 1762 X0
Sistema di cottura a vapore	N 8642 X0
Mattone per pane	Z 1912 X0
Pentola per arrosti universale smaltata	Z 9930 X0

Avvertenza:

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

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

Precede il primo impiego

Pulizia preliminare

Estrarre gli accessori dal forno.

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

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

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

Primo riscaldamento

Prima di usare l'apparecchio la prima volta, è necessario regolare l'orologio elettronico all'ora attuale.

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

Pulizia successiva

Pulite il forno con una soluzione di lavaggio ben calda.

Montare griglie di aggancio.

Ora attuale

Regolazione



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

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

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

Ora regolare l'ora attuale.

Avvertenza: se è stata impostata una funzione automatica, l'ora attuale non può essere corretta (cancellare l'orologio elettronico).

Orologio elettronico

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

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

Pannello comandi



Avisatore contaminuti



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

Timer automatico

Spegnimento automatico



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

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

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

Accensione e spegnimento automatici



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

1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno.
2. Premere il tasto ▶◀ finché il simbolo I→ non lampeggia, e regolare con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).
3. Premere il tasto ▶◀ finché il simbolo →I non lampeggia, e regolare con la manopola la fine del tempo di funzionamento (esempio: ore 12:30).
Eseguita la regolazione, dopo ca. 4 secondi viene visualizzata l'ora attuale.
Il simbolo →I indica il funzionamento automatico.



Controllare, correggere e cancellare le regolazioni

4. Il forno viene inserito (esempio: ore 11:00), e disinserito (esempio: ore 12:30) automaticamente con i tempi regolati.
5. Alla fine della durata viene emesso un segnale acustico ed il simbolo → lampeggia. Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.
6. Disinserite il forno.
7. Per terminare il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto ◀▶.

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

Avvertenze

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

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

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

Funzioni speciali

Oscurare il display

1. Premere per 7 secondi il tasto ◀▶. Ora il display si oscura e l'ora continua a scorrere in sottofondo.
2. Per inserire di nuovo il display, premere brevemente il tasto ◀▶.

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido **|||** può essere regolato per mezzo dell'orologio (vedi capitolo Accendere e spegnere il forno).

Regolazione dell'ora attuale

Vedi capitolo „Precede il primo impiego”.

Oscuramento notturno del display

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

Funzioni del forno

CircoTherm aria calda



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

Vantaggi:

- È possibile la cottura contemporanea su 2 altezze
- il forno si sporca poco
- brevi tempi di riscaldamento
- basse temperature del forno

Riscaldamento superiore/inferiore (sistema di riscaldamento convenzionale)



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

Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

Grill

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

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

Grill superficie grande



Vantaggi:

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

Grill superficie piccola



Vantaggi:

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

Grill con ventola



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

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

Vantaggi:

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

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

Vantaggi:

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

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

Funzione cottura pizza



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

Vantaggi:

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

Scongelamento



Una ventola disposta sulla parete posteriore del forno favorisce la circolazione dell'aria del forno intorno agli alimenti surgelati.

La ventola gira senza riscaldamento

Vantaggi:

- scongelamento delicato
- I pezzi di carne, il pollame, il pane ed i dolci surgelati si scongelano uniformemente.

Sistema di pulizia EasyClean®



Per rendere più semplice la pulizia del forno, l'apparecchio è dotato di un sistema ausiliario di pulizia. Per mezzo dell'evaporazione guidata automaticamente di una soluzione di lavaggio, i residui di sporco sullo smalto si ammorbidiscono a causa del calore e del vapore acqueo, e infine si possono rimuovere più facilmente. Per maggiori ragguagli vedere "Pulizia e manutenzione".

Vantaggi:

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

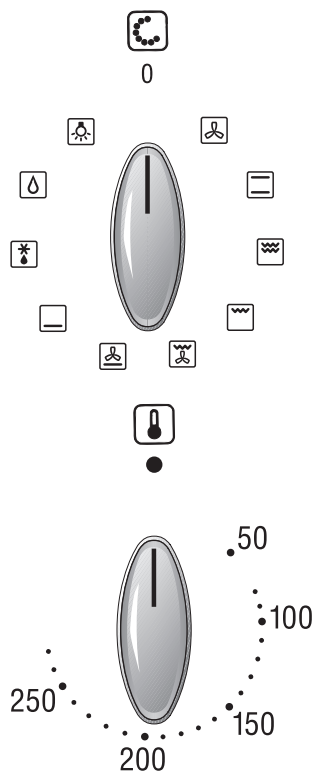
Riscaldamento rapido



Avvertenza

Può essere aggiunto all'CircoTherm aria calda.

Accendere e spegnere il forno



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

Accendere:

1. Disponete il selettore delle funzioni sul sistema scelto.
2. Con il selettore della temperatura, impostate la temperatura richiesta.

La temperatura impostata viene regolata automaticamente.

La lampada spia s'illumina all'accensione del forno e ad ogni postriscaldamento.

Spegnere:

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

Avvertenza:

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Dopo avere spento il forno, la ventola continua a funzionare finché il forno non si raffredda.

Riscaldamento rapido



Accendere:

Dopo avere acceso il forno, per mezzo dell'orologio all'aria calda si può aggiungere il riscaldamento rapido **SSS**. Premere il tasto **◀▶** finché il simbolo **SSS** non lampeggia. Dopo ca. 4 secondi entra in funzione il riscaldamento rapido **SSS**.

Il simbolo **SSS** appare durante il riscaldamento.

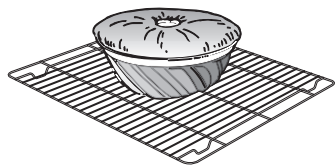
Quando la temperatura regolata è stata raggiunta esso scompare e viene emesso un segnale acustico.

Spegnimento anticipato:

Premere il tasto **◀▶**, finché il simbolo **SSS** non lampeggia. Annullare il riscaldamento rapido con la manopola.

Cottura al forno

Cuocere negli stampi



Avvertenze

Cuocere su teglie da forno



Cuocere in stampi di lamiera stagnata

Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.

Consigliamo stampi in metallo scuri.

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

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

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

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

Per evitare danni inserire con precauzione gli elementi.

Inserite le teglie sempre fino in fondo.

Utilizzate solo teglie da forno originali.



CircoTherm Aria calda
altezza d'inserimento **1**



Riscaldamento superiore/inferiore
altezza d'inserimento **1**

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:

controllate l'altezza d'inserimento.
Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.

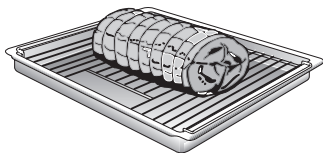
Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:

controllate l'altezza d'inserimento.
Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo in lamiera scuro.

Consigli e astuzie

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

Arrosti al forno



Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sullo stesso livello.

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

Arrosto in contenitore aperto

Sciacquate con acqua la leccarda o il contenitore per arrosto e mettete in esso la carne.

Per carne e polli grassi, secondo la grandezza ed il tipo di arrosto, versate nella leccarda da $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ di litro d'acqua. Spalmate a discrezione la carne magra con grasso, oppure copritela con fettine di speck.

Il fondo (sugo d'arrosto), che si forma nella leccarda, è un condimento molto saporito. Sciogliete il sugo con acqua bollente, portatelo ad ebollizione e addensatelo con amido alimentare, assaggiatelo e passatelo, se necessario, attraverso un setaccio.

Introducete l'arrosto nel forno freddo (il preriscaldamento non è necessario – risparmio energetico).

Arrostire in contenitore chiuso

Deponete la carne in una pentola per arrosto, copritela con un coperchio adatto e spingetela sulla griglia nel forno.

Consigliamo di preparare l'arrosto di manzo in una pentola per arrosto chiusa.

Arrosto al forno sulla teglia

per arrosti

(disponibile come accessorio nel commercio specializzato)



Disponete la teglia per arrosti nella leccarda.

Con questa teglia per arrosti il forno si sporca meno.

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

Avvertenze

Grandi arrosti alti, oca, tacchino, anatra

= lungo tempo di cottura, temperatura più bassa

Arrosti bassi di media grandezza

= tempo di cottura medio, temperatura media

Piccoli arrosti piani


= breve tempo di cottura, temperatura alta

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

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

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

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

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

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

Cuocete gli arrosti grandi senza griglia direttamente nella leccarda.

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

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

Nell'interno la carne non è cotta

Regolare un poco più bassa la temperatura di cottura.

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

Selezionare tempi di cottura un poco più lunghi.

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

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

Cottura al grill



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

Avvertenze

Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.

Le temperature del grill si possono regolare.

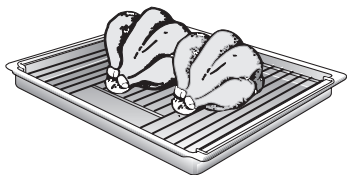
Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

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

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

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

Grill con ventola



Per polli o arrostiti (arrostito di maiale con cotenna) molto croccanti.

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

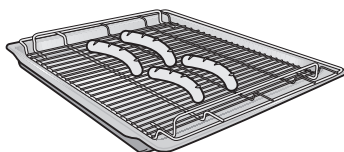
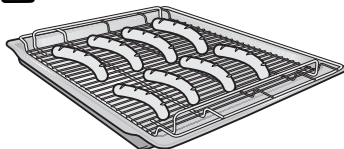
Dopo la cottura al grill, non poggiate le stoviglie di vetro su una superficie fredda o bagnata, ma su un canovaccio asciutto, per evitare che il vetro si rompa.

Nella cottura al termogrill, secondo la pietanza da grigliare, al di sopra della griglia il forno si può sporcare molto. Perciò pulite il forno dopo ogni impiego, per evitare che lo sporco possa bruciare ed attaccarsi.

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

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

Cottura al grill



Per pietanze piane piccole.

Usate sempre la griglia e la leccarda.

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

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

Scongelare e cuocere

Scongelamento con aria calda CircoTherm

Avvertenze importanti

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

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

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

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

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

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

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

Con 1 teglia: livello 1

Con 2 teglie: livello 1 + 3.

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

Livelli d'inserimento

Scongelamento e cottura

Scongelate i **prodotti surgelati crudi o alimenti congelati** in linea di massima a 50° C. A temperature di scongelamento più alte vi è pericolo di essiccazione.

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

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

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

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


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

Pizza surgelata:

Seguire le istruzioni dei produttori.

Grado di scongelamento

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

Girate il selettore delle funzioni sulla posizione . Scongelate il dolce, secondo la grandezza e il tipo, per 25–45 minuti.

Poi lasciatelo scongelare completamente fuori del forno per 25-45 minuti.

Nel caso di piccole quantità (pezzi piccoli), il tempo di scongelamento diminuisce a 15–20 minuti e il tempo di fine scongelamento a 10–15 minuti.

Pulizia e manutenzione

Avvertenze importanti

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

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

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

Esterno dell'apparecchio

Fronte in acciaio inox/alluminio

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

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

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

Smalto e vetro

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

Vetro della porta del forno

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

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

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

Forno

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

Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca.

Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.

Superfici smaltate nel forno

Avvertenze:

per evitare sporcizia usare:

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

Per una pulizia più facile


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

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

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

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

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

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

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

Inoltre:

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

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

Rivestimento catalitico del forno

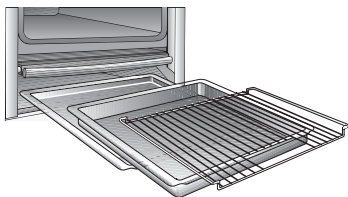
Pulizia delle superfici catalitiche del forno

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

Non pulire mai la parete posteriore con detergenti per forno.

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

Conservare gli accessori



Aprire la porta del forno e spingerli nell'interno.

Gli accessori possono essere conservati nello scomparto sotto il forno.

Nell'introduzione prestare attenzione all'ordine:

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

Sistema di pulizia EasyClean®

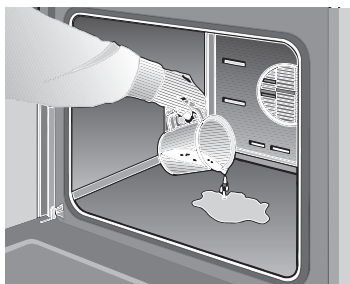
Per rendervi più agevole la pulizia del forno, l'apparecchio è dotato di un sistema ausiliario di pulizia. Per mezzo dell'evaporazione guidata automaticamente di una soluzione di lavaggio, i residui di sporco sullo smalto si ammorbidiscono, a causa del calore e del vapore acqueo, e infine possono essere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

Attenzione:


Non versare acqua fredda nel forno caldo.

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

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

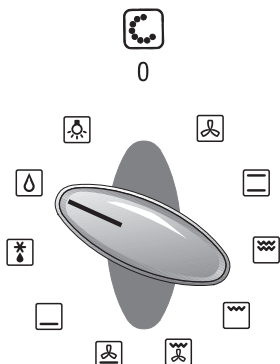


Inserire:

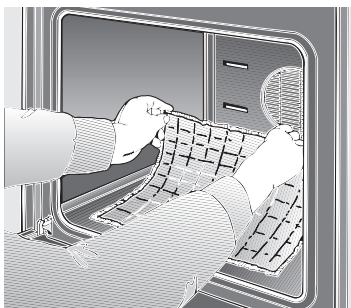
1. Togliete dal forno la teglia da forno e la leccarda. La griglia può restare nel forno.
2. Versate nella vaschetta di fondo del forno circa 0,4 litri di acqua con un poco di detersivo. In caso di sporco intenso, prima di accendere potete attendere un poco per fare reagire la soluzione di lavaggio.
3. Chiudete la porta del forno.
4. Ruotate il selettore funzioni sulla posizione . Le lampade spia per la pulizia del forno e la temperatura del forno s'illuminano. Trascorso il tempo di riscaldamento (4 minuti), la lampada spia per la temperatura del forno si spegne. Dopo altri 17 minuti il programma è terminato. Risuona un segnale acustico.

Spegnere:

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



Dopo avere disinserto il sistema ausiliario di pulizia



Avvertenze:

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

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

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

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

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


Avvertenze:

Se il forno è molto sporco, potete ripetere l'operazione dopo il raffreddamento.

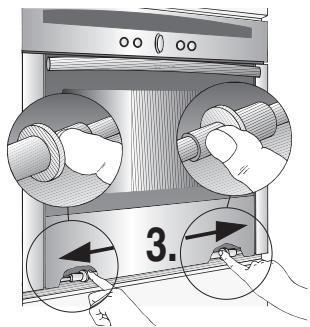
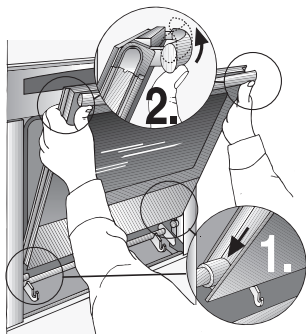
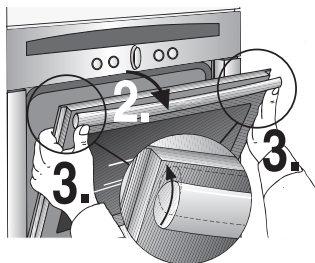
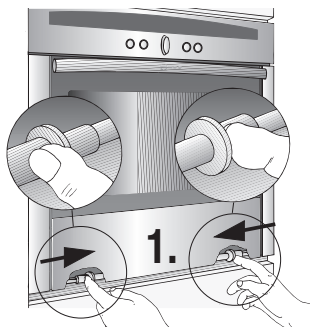
In caso di sporco intenso con grasso, dopo l'arrosto o la cottura sulla griglia, consigliamo di strofinare con detergente per stoviglie i punti sporchi, prima di attivare il sistema ausiliario di pulizia.

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

Asciugatura rapida

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

Smontare la porta del forno



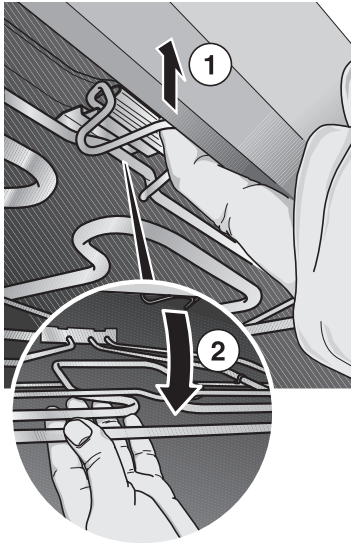
Sganciare la porta del forno

1. Spingere i chiavistelli a sinistra ed a destra verso l'interno ed aprire la porta del forno fino ad una posizione obliqua.
2. Mantenere in alto la porta del forno e nello stesso tempo sollevare un poco la maniglia.
3. Estrarre la porta del forno verso l'alto tenendola inclinata.

Agganciare la porta del forno

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

Abbassare l'elemento riscaldante



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

Attenzione: l'elemento riscaldante deve essere freddo.

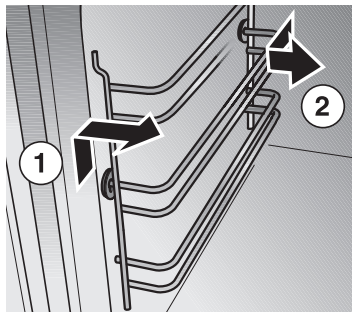
- 1.** Premere la staffa d'arresto verso l'alto, finché non si sente lo scatto di sgancio.
- 2.** Sostenere l'elemento riscaldante ed abbassarlo lentamente.

Dopo la pulizia

Sollevarlo di nuovo l'elemento riscaldante.

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

Griglia di aggancio



Sganciare

La griglia di aggancio può essere estratta per la pulizia.

1. Spingere **avanti** la griglia verso l'alto e sganciarla.
2. Tirare **dietro** la griglia verso avanti e sganciarla.

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

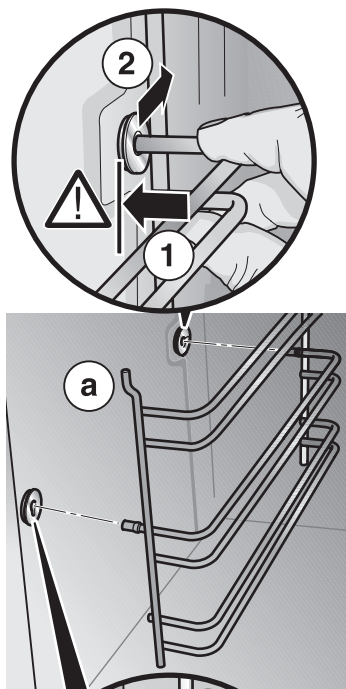
Agganciare

Le griglie sono adatte per il lato destro e sinistro.

⚠ Non montare le griglie di aggancio invertite, altrimenti non coincidono più le altezze d'introduzione per gli accessori.

La **curvatura (a)** deve essere sempre sopra.

1. Inserire **dietro** la griglia fino all'arresto.
2. Spingere il supporto verso dietro.



3. Inserire avanti il supporto fino all'arresto.
4. Premere il supporto verso il basso.

Guasti e riparazioni

Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

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

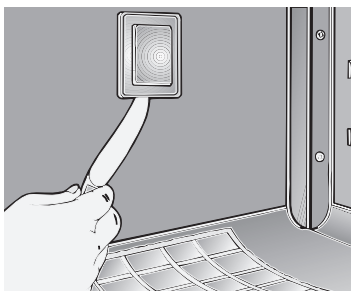
Attenzione: non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso.

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

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

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

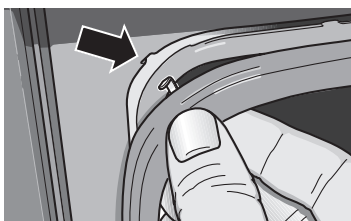
Sostituzione della lampadina del forno



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

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

Sostituzione della guarnizione della porta del forno



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

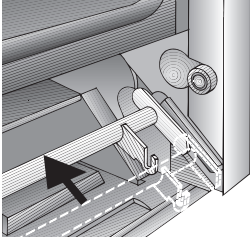
Che fare in questi casi?

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

Avvertenza fondamentale:

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

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
. . . liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non é incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
. . . il forno improvvisamente non funzionano più?	L'interruttore a tempo é regolato su timer automatico	Regolare l'interruttore a tempo a funzionamento senza timer automatico: 1. Premere il tasto ◀▶. 2. riportare la durata di funzionamento I→ a 0:00.
. . . se il forno improvvisamente non funzionano più e il timer elettronico indica 0:00 intermittente?	L'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Regolare di nuovo l'ora attuale.
. . . se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine).	Regolare di nuovo le funzioni relative.
. . . se dopo avere inserito il sistema ausiliario di pulizia la lampada spia non s'illumina?	Temperatura nel forno ancora troppo alta, p. es. per un uso prolungato delle zone di cottura. Lampada spia difettosa.	Fare raffreddare completamente il forno prima di usare il sistema ausiliario di pulizia. Fare sostituire da un tecnico autorizzato.

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . dell'arrosto o alla griglia si sviluppa fumo?	Temperatura di cottura troppo alta. Griglia o leccarda inserite male.	Disporre la griglia nella leccarda ed introdurle insieme in una altezza d'inserimento.
. . . gli elementi ad inserimento smaltati presentano macchine opache, chiare?	Fenomeno normale causato dal gocciolare di succo di carne.	Non vi è rimedio.
. . . il vetro della porta o vetro della finestra del forno si appanna?	Fenomeno normale. È causato dalla differenza di temperatura.	Accendere il forno per ca. 5 minuti a 100° C.
. . . nel forno compare molta acqua di condensazione?	Fenomeno normale, per es. in caso di dolce con copertura molto umida (frutta) o di grande arrosto.	Durante la cottura ogni tanto aprire e richiudere la porta del forno, alla fine della cottura asciugare l'acqua di condensazione.
. . . se la porta del forno non si aggancia?	Non è stata mantenuta la posizione obliqua oppure la maniglia è stata sollevata troppo.	Controllare l'inclinazione della porta e la posizione della maniglia.
. . . se la porta del forno non si aggancia?	L'asta trasversale sotto il forno è spostata verso avanti.	Spingere l'asta trasversale nella posizione di arresto posteriore.
		
	La porta del forno non poggia sul gancio di arresto dell'asta trasversale.	Controllare l'inclinazione.
	La maniglia è stata spinta troppo verso l'alto.	Controllare la posizione della maniglia.

Índice

Qué hay que tener en cuenta	74	Mandejo del horno	88
Embalaje y aparatos usados	74	Calentamiento rápido	88
Antes del montaje	75	Horneado	89
Indicaciones de seguridad	75	Advertencias y consejos prácticos	90
Causas de los daños	77	Asado	91
Su nuevo horno	78	Asado al grill	93
El panel de mandos	78	ThermoGrill	94
Selector de funciones	78	Asado con grill	94
Seletcor de temperatura	79	Descongelar y cocer a fuego lento	95
Mandos escamoteables	79	Descongelar con CircoTherm	95
Alturas de colocación	79	Limpieza y cuidados	97
Accesorios	80	Advertencias importantes	97
Antes de la primera utilización . . .	81	Revestimiento catalítico del interior del horno	99
Limpieza previa	81	Guardar los accesorios	99
Calentamiento inicial (en vacío) del horno y las placas de cocción . .	81	Sistema EasyClean®	100
Limpieza ulterior	81	Retirar y montar la puerta del horno	102
Puesta en hora del reloj temporizador	81	Cuerpo de calefacción del grill . . .	103
Reloj electrónico	82	Soportes laterales	104
El panel de mandos	82	Localización y subsanamiento de averías	105
Reloj temporizador para cortos períodos	82	¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?	106
Temporizador automático	83		
Funciones especiales	84		
Los modos de funcionamiento del horno	85		

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.

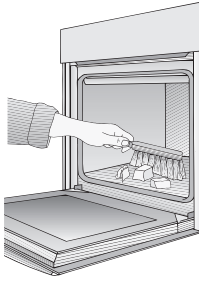
Permanezca siempre en las inmediaciones del aparato al preparar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse.

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.

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 replegables

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.

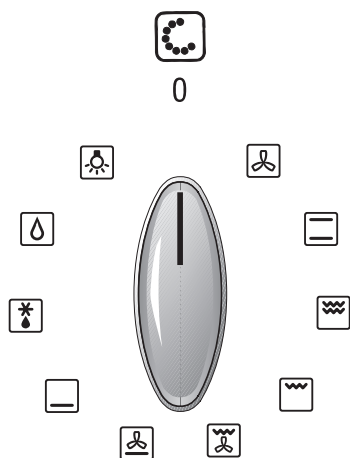
Su nuevo horno

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



Selector de funciones

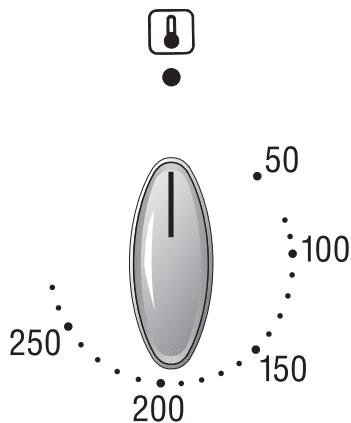


A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno.

Posiciones

- CircoTherm
- Calor superior y inferior (Sistema de calefacción convencional)
- Grill grande
- Grill pequeño (grill de escaso consumo energético)
- ThermoGrill
- Programa pizza
- Calor inferior
- Programa descongelación
- Sistema EasyClean®
- Iluminación interior del horno

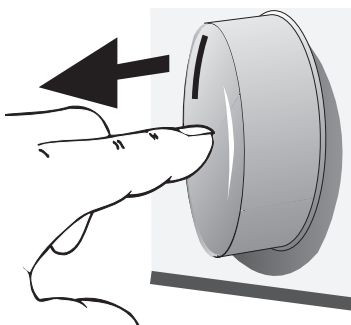
Selector de temperatura



Posiciones:

50–275 Temperatura en °C.

Mandos escamoteables




Para enclavarlos o desenclavarlos deberán ser presionados.

Alturas de colocación



El horno dispone de 3 alturas o pisos de colocación diferentes.

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

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

Accesorios

El equipo de serie del aparato incluye:

Bandeja universal con 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 Clou, triple	Z 1762 X0
Sistema de horneado a vapor	Z 1282 X0
Bandeja para cocer pan	Z 1912 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

Limpeza previa

Retirar los accesorios del interior del horno.

Retire los restos del embalaje, por ejemplo trozos de estiropor, 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 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 en hora el reloj electrónico.

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

Limpeza ulterior

Limpiar el horno con una solución de lejía caliente. Montar en el horno los soportes laterales para las bandejas.

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 (para borrar las funciones, véase el capítulo «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



Temporizador para cortos períodos



1. Pulse la tecla ◀▶ y ajuste el período deseado (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»

Desconexión automática



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

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 deseada.
2. Pulsar la tecla ◀▶ hasta que el símbolo I→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→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 ▶◀.

Conexión y desconexión automática



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 deseada. Una vez concluido el ajuste, aparece la indicación horaria normal.
2. Pulsar la tecla ▶◀ hasta que el símbolo I→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 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.



- El horno se conecta y desconecta automáticamente a la hora programada (en nuestro ejemplo: Las 11:00 y 12:30 horas respectivamente).
- 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 ◀▶.
- Desconecte el horno.
- Para desactivar la conexión y desconexión automática, volver a pulsar la tecla ◀▶.

Verificar, corregir y borrar los valores programados

- Para controlar los ajustes efectuados, pulsar la tecla ◀▶ hasta que el símbolo comience a destellar.
- En caso necesario se pueden corregir los valores programados con el mando giratorio.
- 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

Los platos más apropiados para cocinar con el temporizador automático son aquéllos que requieren poca atención durante su preparación.

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

- Pulsar durante 7 segundos la tecla ◀▶. Al cabo de este período, la pantalla de visualización se oscurece, mostrando sólo la hora actual con intensidad reducida.
- Para activar la pantalla de visualización, pulsar brevemente la tecla ◀▶.

Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido **SSS** se puede ajustar a través del reloj electrónico (véase al respecto el apartado «Conexión y desconexión del horno»).

Para poner en hora reloj

véase el capítulo «Antes de la primera utilización».

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.

Los modos de funcionamiento del horno

CircoTherm



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 2 alturas diferentes
- Menor acumulación de suciedad en el horno
- Tiempos de calentamiento del horno más cortos
- El horno trabaja con menores temperaturas

Calor superior y inferior

(Sistema convencional de calentamiento del forno)



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

Horneado y asado sólo es posible en un piso.

Las ventajas:

- Adecuado para hacer pasteles húmedos, pizzas, quiches

Asado con grill de superficie variable

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

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

Grill grande



Las ventajas:

- 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.

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 cocchura o deba tener una corteza crujiente.

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

En el programa para pizza se activa, además del aire caliente forzado, 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 para pizza



Programa descongelación



Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados.

El ventilador funciona sin conectarse los focos de calefacción.

Las ventajas:

- Una descongelación cuidadosa de los alimentos
- Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

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.

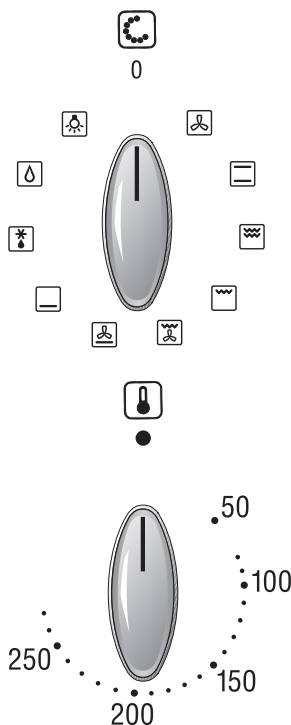
Calentamiento rápido



Advertencia

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

Mandejo del horno



Antes de conectar el horno deberá haber decidido Vd. qué sistema de calefacción desea emplear.

Conexión del horno:

1. Colocar el mando selector de funciones en la posición correspondiente al sistema de calefacción elegido.
2. Ajustar la temperatura deseada a través del mando selector de la temperatura.

La temperatura seleccionada es regulada automáticamente.

El piloto de aviso se ilumina al conectar el horno, así como durante cada ciclo de calentamiento posterior del mismo.

Desconexión:






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

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



Calentamiento rápido



Conexión:

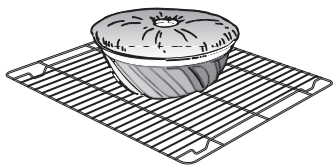
Tras conectar el horno y haber seleccionado previamente la opción «Aire caliente forzado», se puede activar adicionalmente la función de calentamiento rápido  a través del reloj electrónico. Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  destelle. Al cabo de aprox. 4 segundos se conecta la función de calentamiento rápido . El símbolo  se ilumina durante el ciclo de calentamiento. Una vez que ha alcanzado la temperatura ajustada, el símbolo se apaga y se activa una señal acústica de aviso.

Borrado prematuro del calentamiento rápido:

Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  destelle. Borrar a continuación la función de calentamiento rápido del horno con el mando giratorio.

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.

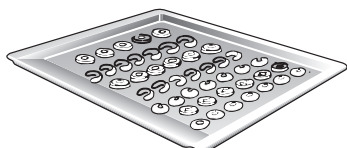
Advertencias

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:

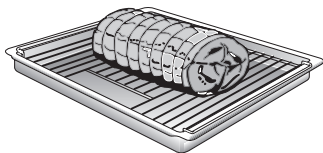
Verificar la altura de la parrilla. Prolongar el tiempo de horneado o seleccionar un molde de chapa negra.

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 modilidad «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).

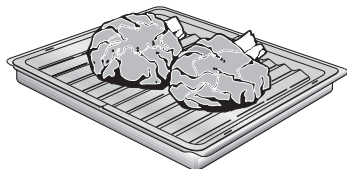
Asado en recipiente cerrado (cacerola)

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



Prestar atención al asar al grill.

Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.

Atención

Asar al grill con la puerta cerrada.

Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.

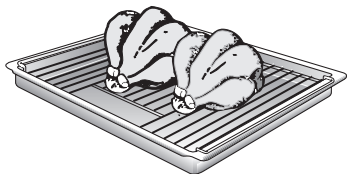
Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

Colocar siempre la carne en el centro del parrilla.

Si el cuerpo de calefacción del grill se desconectara, ello es debido a la activación del circuito protector contra sobrecalentamiento. El cuerpo de calefacción volverá a conectarse al cabo de 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 un paño de cocina seco, a fin de evitar que el vidrio salte.

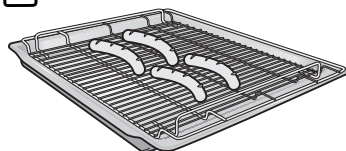
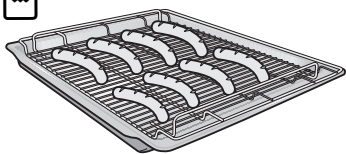
Al realizar el asado al grill con aire caliente sobre la parrilla, puede originarse un mayor grado de suciedad en el horno. Por ello deberá limpiarse el horno tras cada sesión de trabajo, a fin de evitar el quemado y la incrustación de los restos de alimentos en el horno.

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



Para platos pequeños y planos.

Utilizar siempre conjuntamente la parrilla y la bandeja universal.

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

Untar ligeramente la parrilla y el alimento de aceite.

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.

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

Girar el mando selector de funciones a la posición . Descongelar el pastel, según su tamaño y naturaleza, en 25 a 45 minutos. Extraerlo a continuación del horno y dejar que repose durante unos 30 a 45 minutos, para que termine de descongelarse.

En caso de pequeñas cantidades (trozos), el tiempo de descongelación disminuye a 15 ó 20 minutos, y el tiempo de reposo (descongelado final), a 10 ó 15 minutos.

Escalón de
descongelación
de alimentos 

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.

Superficies esmaltadas en el interior del horno

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.

Revestimiento catalítico del interior del horno

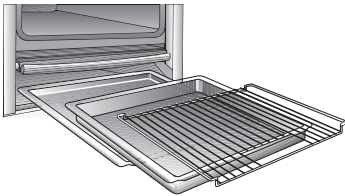
Limpiar las superficies catalíticas del horno

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 la placa posterior con limpiahornos.

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

Guardar los accesorios



Abrir la puerta del horno y desplazarla hacia el interior.

Los accesorios se pueden guardar en el compartimento que se encuentra debajo del horno.

Los accesorios deberán colocarse según el siguiente orden:

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

Sistema EasyClean®

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


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).

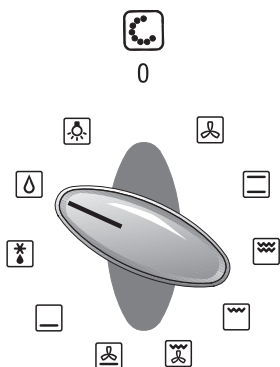
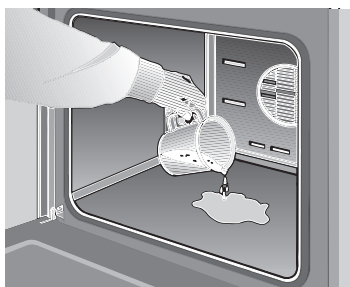
Utilizar sólo agua normal de red. **¡No utilizar agua destilada!**

Conexión de la función auxiliar:

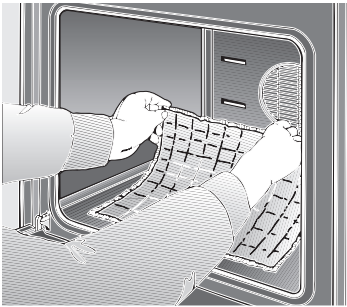
1. Retirar del horno las bandejas para horneado o asado. La parrilla puede permanecer en el horno.
2. Verter sobre el fondo del horno aproximadamente 0,4 l de agua con algo de detergente (lavavajillas). En caso de fuerte suciedad del horno, se deja actuar la solución detergente durante un tiempo más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

Desconectar la función auxiliar:

Girar el mando selector de funciones a la posición »0«. El piloto de aviso para la limpieza del horno se apaga.



Tras desconectar la función auxiliar de limpieza



Consejos y advertencias

No 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.

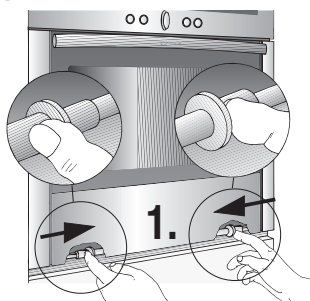
En caso de encontrarse el horno muy sucio de grasa tras preparar platos de asado o al grill, aconsejamos aplicar primero un agente lavavajillas sobre la suciedad antes de conectar la función de limpieza del horno.

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. Colocar el selector de funciones en la posición . Girar el mando selector de temperatura a la 50° C. Duración: 5 minutos.
3. Girar a continuación los mandos selectores de funciones y de temperatura a la posición »0«.

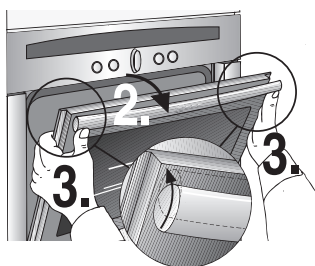
Secado rápido

Retirar y montar la puerta del horno

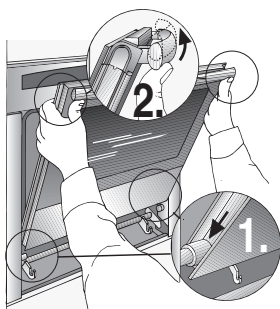


Desenganchar la puerta del horno

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

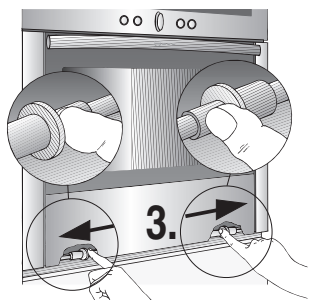


2. Sujetar la puerta del horno por arriba y alzar ligeramente el tirador de la misma.
3. Retirar hacia arriba la puerta del horno estando en posición entreabierta (oblicua).



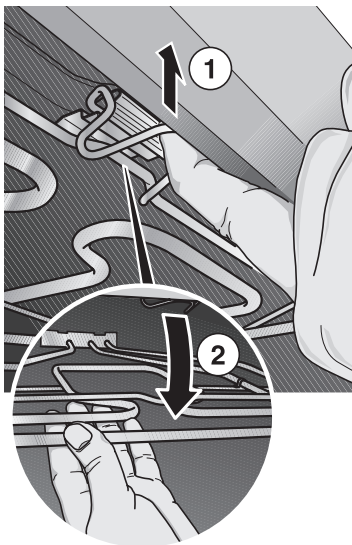
Enganchar la puerta del horno

1. Montar la puerta del horno, en posición oblicua, sobre los rodillos guía.
2. Alzar el tirador ligeramente hacia la posición horizontal, hasta que enclave la puerta del horno.



3. Cerrar la puerta del horno y desplazar los cierres de los laterales izquierdo y derecho hacia fuera.

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.

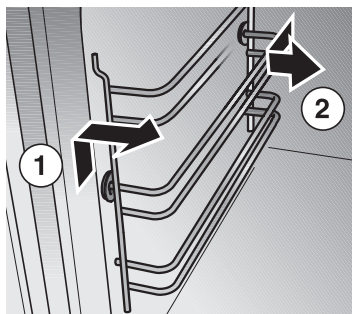
¡Atención! El cuerpo de calefacción tiene que estar frío.

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 empujelo hacia arriba, hasta que enclave de manera audible.

Soportes laterales



Desengancharlos

Los soportes laterales para las bandejas se pueden retirar de su emplazamiento para limpiarlos.

1. Empujar la **parte frontal** del soporte hacia arriba; desengancharlo.
2. Tirar del soporte **por su parte posterior** hacia adelante; desengancharlo.

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

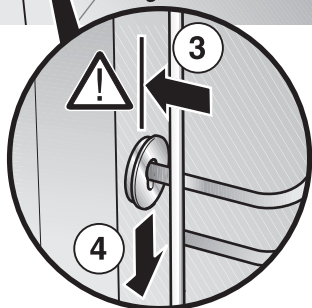
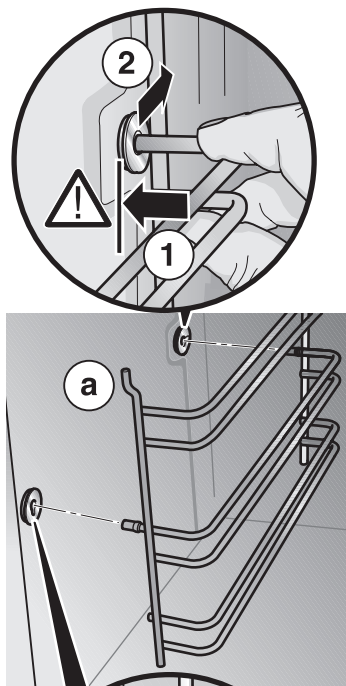
Enganchar los soportes

Los soportes encajan en los laterales izquierdo y derecho.

⚠ Prestar atención al montaje correcto de los soportes laterales para las bandejas, de lo contrario las alturas de colocación de los accesorios no coincidirán.

La zona abombada (a) tiene que estar siempre hacia arriba.

1. Introducir la **parte posterior** del soporte en su emplazamiento, hasta el tope.
2. Desplazar el soporte hacia atrás.



3. Encajar la parte delantera del soporte hasta el tope en su emplazamiento.
4. Desplazar el soporte hacia abajo.

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.

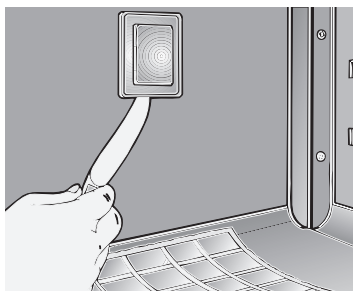
Número de producto (E-Nr.) y Número de fabricación (FD)

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

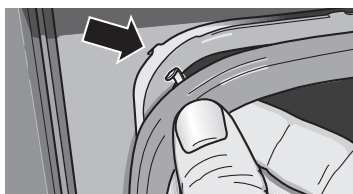


Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

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. Desmante el vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno, introduciendo a tal efecto la hoja de un cuchillo u objeto semejante entre el vidrio protector y el marco de soporte.
3. Sustituir la lámpara.
 - Lámpara modelo E 14, 230–240 V, 25 W, resistente a temperaturas hasta 300° C.
 - Estas lámparas se puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

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.

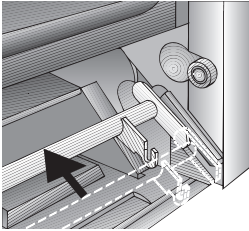
¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

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 I→ a cero 0:00.
. . . 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 se produce una avería en las funciones electrónicas?	Se han producido impulsos energéticos (rayos, tormenta eléctrica).	Reajustar las funciones en cuestión.
. . . cuando no se ilumina el piloto de aviso tras conectar la función de limpieza del horno?	El horno está aún caliente, debido por ejemplo a la utilización durante un largo período de una placa. Piloto de aviso defectuoso.	Dejar enfriar completamente el horno antes de activar la función de limpieza. Sustituirlo.

¿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.
... si no se puede desenganchar la puerta del horno?	La puerta del horno no se ha colocado en la posición entreabierta (oblicua) correcta o el tirador de la puerta se ha alzado en exceso.	Verificar la posición entreabierta (oblicua) de la puerta del horno; verificar asimismo la posición del tirador.
... si no se puede enganchar la puerta del horno?	La barra transversal debajo del horno se ha desplazado hacia adelante.	Desplazar la barra transversal hasta hacerla encajar en la posición de enclavamiento posterior.
		
	La puerta del horno no está asentada correctamente sobre el gancho de enclavamiento. El tirador se ha desplazado en exceso hacia arriba.	Verificar la posición entreabierta (oblicua) de la puerta del horno. Verificar la posición del tirador de la puerta.

9000 156 538

Printed in Germany 0706 Es.