



Εντοιχιζόμενος φούρνος  
Horno empotrado  
Four encastrable  
Forno da incasso

[el]	Οδηγίες χρήσεως .....	3
[es]	Instrucciones de uso .....	16
[fr]	Notice d'utilisation .....	29
[it]	Istruzioni per l'uso .....	42

B94M43N3





<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>3</b>
Αιτίες των ζημιών .....	5
<b>Η καινούργια σας συσκευή</b> .....	<b>5</b>
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας .....	5
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας .....	6
Το ηλεκτρονικό ρολόι .....	6
Εξαρτήματα .....	6
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>7</b>
Ρύθμιση της ώρας .....	7
Ζέσταμα του φούρνου .....	7
Καθαρισμός των εξαρτημάτων .....	7
<b>Έτσι χειρίζεστε το φούρνο σας</b> .....	<b>7</b>
Ενεργοποίηση του φούρνου .....	7
Χειρισμός του ηλεκτρονικού ρολογιού .....	7
Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου .....	8
Ένδειξη και αλλαγή των ρυθμισμένων τιμών .....	8
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>9</b>
Υλικά καθαρισμού .....	9
Καταλυτική επένδυση του χώρου μαγειρέματος .....	9
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας .....	10
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής .....	11
Αφαίρεση και τοποθέτηση της σχάρας ανάρτησης .....	11

<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>12</b>
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου .....	12
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>13</b>
Αριθμός Ε και αριθμός FD: .....	13
<b>Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον</b> .....	<b>13</b>
Εξοικονόμηση ενέργειας .....	13
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....	13
<b>Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα</b> .....	<b>13</b>
<b>Συμβουλές χρήσης</b> .....	<b>14</b>
Ψήσιμο .....	14
Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ .....	14
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής .....	15

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) και στο online-shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## ⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

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

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές,

αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.



## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τοιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας: Εάν η τοιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τοιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μην μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

## Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Θα πάρετε πληροφορίες για την κονσόλα χειρισμού, το φούρνο, τους τρόπους ψησίματος και τα εξαρτήματα.



### Επεξήγηση

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Ηλεκτρονικό ρολόι               |
| 2 | Διακόπτης επιλογής λειτουργίας  |
| 3 | Ενδεικτική λυχνία               |
| 4 | Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας |

### Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση
○	Θέση μηδέν Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
≡	Επάνω/Κάτω θέρμανση Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
⌘	Θερμός αέρας Για γλυκά και παρασκευάσματα σε ένα έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Θέση	Χρήση
☼	Θερμός αέρας eco* Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Δε συνίσταται για επιδόρπια, τα οποία πρέπει να φουσκώσουν. Σε αυτό τον τρόπο ψησίματος παραμένει ο φωτισμός του φούρνου απενεργοποιημένος.
⌘	Ανακυκλοφορία αέρα Για γλυκά, παρασκευάσματα και φρέσκια πίτσα σε ένα έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα των θερμαντικών στοιχείων ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.
⌘	Βαθμίδα πίτσας Γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρόντελ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.
⌘	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ Ψήσιμο κρέατος, πουλερικών και ολόκληρου ψαριού. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
⌘	Μεγάλο γκριλ Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
⌘	Μικρό γκριλ Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
≡	Κάτω θέρμανση Για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος των φαγητών. Η θερμότητα έρχεται μόνο από κάτω.
☼	Φωτισμός Ο φωτισμός του φούρνου είναι ενεργοποιημένος.

\* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά το πρότυπο EN 60350-1.

\* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά το πρότυπο EN 60350-1.

**Υπόδειξη:** Όταν ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος, ανάβει η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος.

**Υπόδειξη:** Στον τρόπο ψησίματος "Θερμός αέρας Eco" παραμένει ο φωτισμός του φούρνου απενεργοποιημένος.

## Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

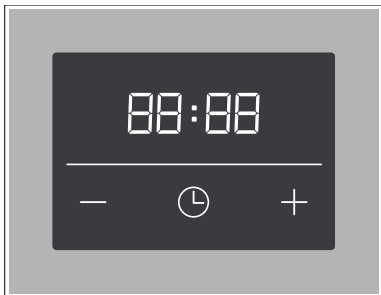
Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Θέση	Σημασία
● Θέση μηδέν	Ο φούρνος δε θερμαίνει.
50-260	Περιοχή θερμοκρασίας
	Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος σε °C.

Όταν ο φούρνος θερμαίνει, ανάβει η ενδεικτική λυχνία. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει.

## Το ηλεκτρονικό ρολόι

Με το ηλεκτρονικό ρολόι μπορείτε να ελέγξετε το φούρνο σας. Έτσι μπορείτε π.χ. να προεπιλέξετε τη χρονική στιγμή, στην οποία πρέπει να ενεργοποιηθεί ο φούρνος ή το αυτόματο σύστημα επιλογής χρόνου να τερματίσει τη διαδικασία ψησίματος ή μαγειρέματος. Το ηλεκτρονικό ρολόι μπορεί να επίσης να χρησιμοποιηθεί ως ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου.

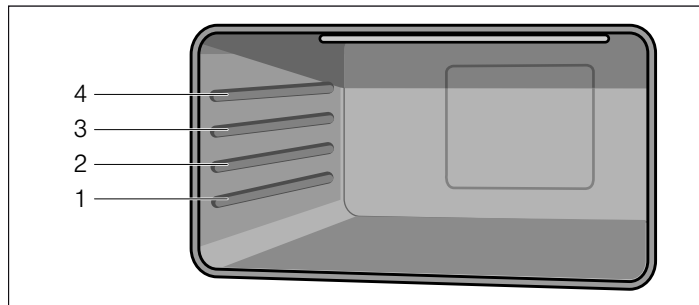


### Πλήκτρα λειτουργιών ηλεκτρονικού ρολογιού

Σύμβολο	Σημασία	Χρήση
⌚	Ηλεκτρονικό ρολόι	Ρύθμιση της διάρκειας ή του χρόνου
-	Πλην	Μείωση της διάρκειας ή του χρόνου
+	Συν	Αύξηση της διάρκειας ή του χρόνου

## Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος σε 4 διαφορετικά ύψη. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα, για να μην ακουμπάνε το τζάμι της πόρτας. Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

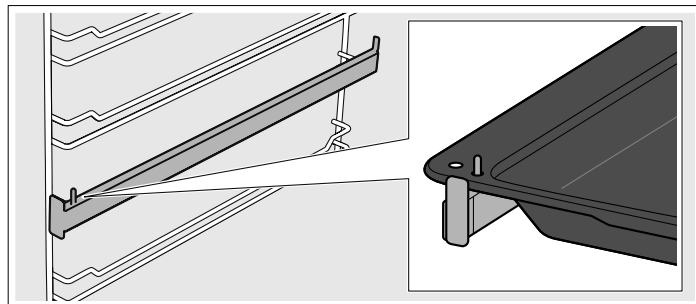


Μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα κατά τα δύο τρίτα, χωρίς να ανατραπούν. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.

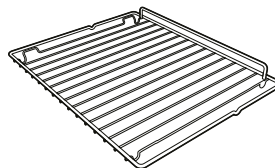
Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορούν να παραμορφωθούν. Μόλις κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση, η οποία δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Με τις ράγες εξόδου μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα.



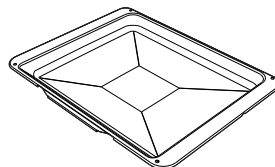
### Εξαρτήματα



### Περιγραφή

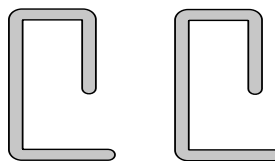
#### Σχάρα ψησίματος

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.



#### Εμαγιέ ταψί

Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως δοχείο συλλογής του λίπους.



#### Πείροι ασφαλείας

Για το κλείδωμα των μεντεσέδων.


# Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή σας. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υπόδειξεις ασφαλείας*.

Απομακρύνετε τη συσκευασία της συσκευής και αποσύρτε την σύμφωνα με τους κανονισμούς.

## Ρύθμιση της ώρας

Μετά την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής ή μετά από μια διακοπή ρεύματος αναβοσβήνουν στην ένδειξη τρία μηδενικά και το σύμβολο "A".

1. Πατήστε το πλήκτρο , μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη η κουκκίδα.

2. Με τα πλήκτρα "+" και "-" ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.

Μετά από 7 δευτερόλεπτα εισάγεται στη μνήμη της συσκευής ο ρυθμισμένος χρόνος.

**Υπόδειξη:** Για να αλλάξετε τη ρυθμισμένη ώρα πατήστε τα πλήκτρα "+" και "-", μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη η κουκκίδα. Μετά ρυθμίστε με τα πλήκτρα "+" και "-" την τρέχουσα ώρα.

## Ζέσταμα του φούρνου

### Προκαθαρισμός του φούρνου

1. Αφαιρέστε το εξαρτήματα και τις σχάρες ανάρτησης από το χώρο μαγειρέματος.
2. Απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. μικρά κομμάτια στυροπόρ, από του χώρο μαγειρέματος.
3. Μερικά μέρη είναι καλυμμένα με μια μεμβράνη προστασίας από τις γρατσοιουνιές. Απομακρύνετε αυτή τη μεμβράνη προστασίας από τις γρατσοιουνιές.
4. Καθαρίζετε τη συσκευή εξωτερικά μ' ένα μαλακό, υγρό πανί.
5. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

### Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο.

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στον τρόπο λειτουργίας Επάνω/Κάτω Θέρμανση.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη μέγιστη θερμοκρασία.
3. Απενεργοποιήστε μετά από 40 λεπτά το φούρνο.

**Υπόδειξη:** Κατά τη διάρκεια της πρώτης θέρμανσης μπορεί να ακούγονται θόρυβοι τριξίματος από το φούρνο.

### Ολοκλήρωση του καθαρισμού του φούρνου

1. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
2. Συναρμολογήστε τις σχάρες ανάρτησης.

## Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.

# Έτσι χειρίζεστε το φούρνο σας

### Βυθιζόμενα στοιχεία χειρισμού

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας και ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε το εκάστοτε στοιχείο χειρισμού.

### Ενεργοποίηση του φούρνου

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος. Ηχεί ένα ηχητικό σήμα.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

### Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση μηδέν.

### Αλλαγή ρυθμίσεων



Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ με τον εκάστοτε διακόπτη επιλογής.

### Θέρμανση

Για να θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος όσο το δυνατό πιο γρήγορα, χρησιμοποιήστε τον τρόπο ψησίματος "Ανακυκλοφορία αέρα". Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία (η ενδεικτική λυχνία είναι σβηστή), ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.

## Χειρισμός του ηλεκτρονικού ρολογιού

Στην ένδειξη μπορούν να εμφανιστούν εκτός της ώρας και του υπόλοιπου χρόνου τα ακόλουθα σύμβολα:

Σύμβολο	Σημασία
•	Κουκκίδα μεταξύ ένδειξης ωρών και λεπτών. Αναβοσβήνει, όταν η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί.
	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου Δείχνει τις καταστάσεις λειτουργίας του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου.
A	Αυτόματος τρόπος λειτουργίας Δείχνει τις καταστάσεις λειτουργίας της αυτόματου τρόπου λειτουργίας.
	Ετοιμότητα λειτουργίας Όταν εμφανίζεται αυτό το σύμβολο, τότε ο φούρνος βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

## Ρύθμιση της ώρας

Μετά την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής ή μετά από μια διακοπή ρεύματος αναβοσβήνουν στην ένδειξη τρία μηδενικά και το σύμβολο "A".

1. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη η κουκκίδα.
2. Με τα πλήκτρα "+" και "-" ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.

Μετά από 7 δευτερόλεπτα εισάγεται στη μνήμη της συσκευής ο ρυθμισμένος χρόνος.

**Υπόδειξη:** Για να αλλάξετε τη ρυθμισμένη ώρα πατήστε τα πλήκτρα "+" και "-", μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη η κουκκίδα. Μετά ρυθμίστε με τα πλήκτρα "+" και "-" την τρέχουσα ώρα.

## Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου δεν έχει καμία επιρροή στις λειτουργίες του φούρνου. Η διάρκεια του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό μέχρι και 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη το σύμβολο  $\triangleleft$  και να εμφανιστούν 3 μηδενικά.
2. Με τα πλήκτρα "+" και "-" ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

## Υποδείξεις

- Για την αλλαγή του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη το σύμβολο  $\triangleleft$ . Μετά αλλάξτε με τα πλήκτρα "+" και "-" τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας.
- Για τη διαγραφή της ρύθμισης πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη το σύμβολο. Μετά πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-".

## Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος

Πατήστε το πλήκτρο " $\ominus$ ", μέχρι να εξαφανιστεί το σύμβολο  $\triangleleft$ . Μετά από επτά λεπτά απενεργοποιείται αυτόματα το σήμα.

## Αλλαγή του ηχητικού σήματος

Στη διάθεσή σας έχετε 3 διαφορετικά ηχητικά σήματα.

1. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-".
2. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ .  
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το τρέχον ηχητικό σήμα, π.χ. "ήχος.1".
3. Πατήστε το πλήκτρο "-" για να επιλέξετε ένα άλλο ηχητικό σήμα.

## Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου

Με το ηλεκτρονικό ρολόι μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε αυτόματα το φούρνο.

## Αυτόματη απενεργοποίηση

1. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη το σύμβολο  $\triangleleft$  και να εμφανιστούν 3 μηδενικά.
2. Πατήστε τα πλήκτρα λειτουργιών  $\ominus$  ακόμα μια φορά, μέχρι να αναβοσβήνουν εναλλάξ στο πεδίο ενδείξεων "dur" και "0.00" και να αναβοσβήνει το σύμβολο "A".
3. Με τα πλήκτρα "+" και "-" ρυθμίστε την διάρκεια του χρόνου λειτουργίας.  
Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό μέχρι και 10 ώρες.
4. Ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.  
Ο φούρνος ξεκινά και στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο A και η τρέχουσα ώρα.

## Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας έληξε

Ένα ηχητικό σήμα ηχεί, στο πεδίο ενδείξεων εξαφανίζεται το σύμβολο  $\triangleleft$  και το σύμβολο A αναβοσβήνει.

1. Κλείστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας και το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο  $\triangleleft$ .  
Ο φούρνος περνά ξανά στη χειροκίνητη λειτουργία.

## Αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Το ψήσιμο ή το μαγείρεμα για τη ρυθμισμένη διάρκεια αρχίζει σε μια επιλεγμένη από σας αργότερη χρονική στιγμή.

1. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη το σύμβολο  $\triangleleft$  και να εμφανιστούν 3 μηδενικά.
2. Πατήστε τα πλήκτρα λειτουργιών  $\ominus$  ακόμα μια φορά, μέχρι να αναβοσβήνουν εναλλάξ στο πεδίο ενδείξεων "dur" και "0.00" και να αναβοσβήνει το σύμβολο "A".  
Η τρέχουσα ώρα είναι π.χ. 17:30.
3. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα "+" και "-" τη διάρκεια του χρόνου λειτουργίας (π.χ. 1 ώρα).  
Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό μέχρι και 10 ώρες.
4. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργιών  $\ominus$  ακόμα μια φορά, μέχρι να αναβοσβήνει εναλλάξ στο πεδίο ενδείξεων "End" και ο χρόνος απενεργοποίησης "18:30" (τρέχουσα ώρα συν τη ρυθμισμένη διάρκεια του χρόνου λειτουργίας).
5. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα "+" και "-" το χρόνο απενεργοποίησης (π.χ. 19:30).  
Ο χρόνος απενεργοποίησης μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι και 23 ώρες και 59 λεπτά.
6. Ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.  
Στο πεδίο ενδείξεων εξαφανίζεται το σύμβολο  $\triangleleft$ .  
Ο φούρνος ξεκινά σε αυτό το παράδειγμα στις 18:30 και απενεργοποιείται ξανά στις 19:30.

## Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας έληξε

Ένα ηχητικό σήμα ηχεί, στο πεδίο ενδείξεων εξαφανίζεται το σύμβολο  $\triangleleft$  και το σύμβολο A αναβοσβήνει.

1. Κλείστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας και το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο  $\triangleleft$ .  
Ο φούρνος περνά ξανά στη χειροκίνητη λειτουργία.

## Ένδειξη και αλλαγή των ρυθμισμένων τιμών

Οι ρυθμισμένες τιμές και ο υπολειπόμενος χρόνος των διάφορων τρόπων λειτουργίας του ηλεκτρονικού ρολογιού μπορούν να εμφανιστούν οποτεδήποτε στο πεδίο ενδείξεων και να αλλαχθούν.

## Ένδειξη υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να αναβοσβήνει στην ένδειξη το σύμβολο  $\triangleleft$ .

Στην ένδειξη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας και μπορεί να αλλαχτεί με τα πλήκτρα "+" και "-".

## Ένδειξη και αλλαγή της διάρκειας του χρόνου λειτουργίας και του χρόνου απενεργοποίησης.

1. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ , μέχρι να αναβοσβήνει στο πεδίο ενδείξεων το σύμβολο  $\triangleleft$ .
2. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$  ακόμα μια φορά, μέχρι να αναβοσβήνουν εναλλάξ στο πεδίο ενδείξεων "dur" και η υπόλοιπη διάρκεια του χρόνου λειτουργίας και να αναβοσβήνει το σύμβολο A.  
Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας μπορεί να αλλαχτεί με τα πλήκτρα "+" και "-". Με το ταυτόχρονο πάτημα των πλήκτρων "+" και "-" απενεργοποιείται το αυτόματο σύστημα επιλογής χρόνου.
3. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$  ακόμα μια φορά, μέχρι να αναβοσβήνουν εναλλάξ στο πεδίο ενδείξεων "End" και ο ρυθμισμένος χρόνος απενεργοποίησης.  
Ο χρόνος απενεργοποίησης μπορεί να αλλαχτεί με τα πλήκτρα "+" και "-". Με το ταυτόχρονο πάτημα των πλήκτρων "+" και "-" απενεργοποιείται το αυτόματο σύστημα επιλογής χρόνου.



# Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί ο φούρνος σας για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά το φούρνο σας.

## Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά του φούρνου δημιουργούνται από τα διάφορα υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

## ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

## ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

## Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υγρό καθαρισμού, προσέξτε τα ακόλουθα στοιχεία.

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Συσκευή, εξωτερικά	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Ανοξειδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.  Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξειδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Αλουμίνιο και συνθετικό υλικό	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Εμαγιέ επιφάνειες (λεία επιφάνεια)	Για τον ευκολότερο καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε το φωτισμό του χώρου μαγειρέματος και ενδεχομένως να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής. Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων ή ξιδόνερο με ένα μαλακό, υγρό πανί ή δέγμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με υγρό καθαρισμού των πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης συνιστούμε απορρυπαντικό φούρνου σε μορφή ζελέ. Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα συγκεκριμένα σημεία. Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.
Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες (τραχιά επιφάνεια)	Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο: Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Στεγανοποίηση Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη τρίβετε.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

## Καταλυτική επένδυση του χώρου μαγειρέματος

Οι καταλυτικές επενδύσεις του χώρου μαγειρέματος είναι επιστρωμένες με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ.

Κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, αυτοκαθαρίζονται οι επιφάνειες. Οι μεγάλες πιτσιλιές εξαφανίζονται μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

## Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες

Το πίσω τοίχωμα φέρει καταλυτική επένδυση. Μην καθαρίζετε ποτέ αυτή την επιφάνεια με απορρυπαντικό φούρνου. Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

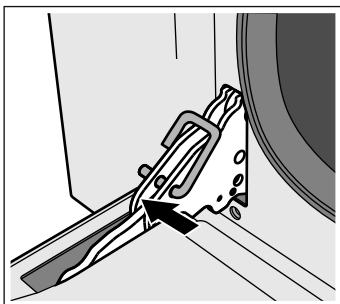
## Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζαμιά της πόρτας του φούρνου.

### Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Κλειδώστε τους δύο μεντεσέδες αριστερά και δεξιά με τον πείρο ασφαλείας.

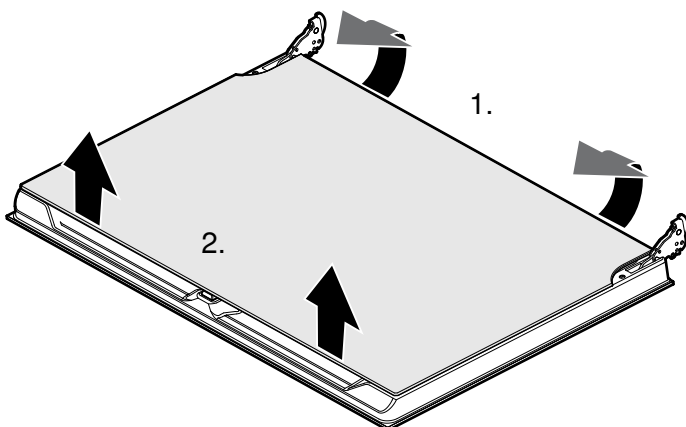
**Υπόδειξη:** Οι πείροι ασφαλείας πρέπει να βρίσκονται εντελώς μέσα στις οπές των μεντεσέδων.



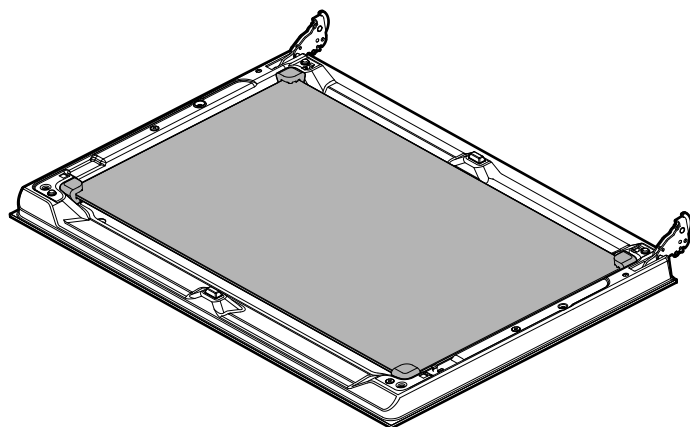
3. Ανασηκώστε ελαφρά το κάτω μέρος του εσωτερικού τζαμιού, μέχρι να ελευθερωθούν οι πείροι στερέωσης από το στήριγμα (1).
4. Ανασηκώστε προσεκτικά το επάνω μέρος του εσωτερικού τζαμιού, μέχρι να ελευθερωθούν οι πείροι στερέωσης από το στήριγμα (2).

### Προσοχή!

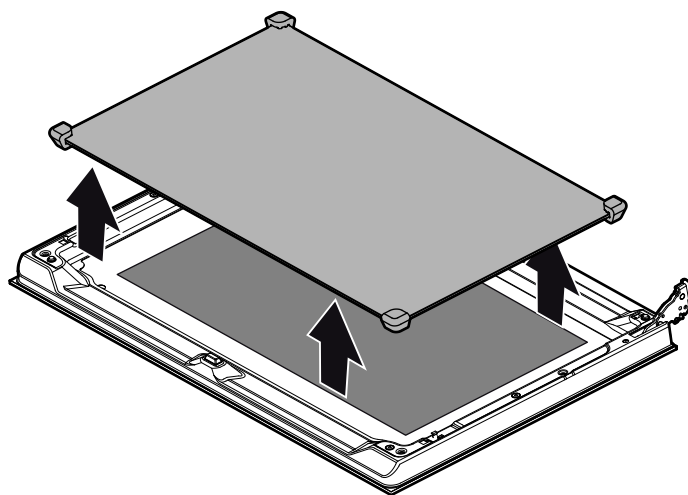
Κατά το σήκωμα του εσωτερικού τζαμιού μπορεί το μεσαίο τζάμι να παραμείνει "κολλημένο" στο εσωτερικό τζάμι. Φροντίστε, να μην πέσει κάτω το μεσαίο τζάμι.



5. Αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι.
6. Αφαιρέστε το μεσαίο τζάμι.



**Υπόδειξη:** Το μεσαίο τζάμι δεν είναι στερεωμένο με πείρους συγκράτησης αλλά συγκρατείται στη θέση του με λαστιχένια έδρανα.



Καθαρίστε τα τζαμιά με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

### Τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

1. Τοποθετήστε ξανά το μεσαίο τζάμι.

#### Υποδείξεις

- Το μεσαίο τζάμι είναι σωστά τοποθετημένο, όταν το σύμβολο Low-E μπορεί να διαβαστεί.
- Προσέξτε την ακριβή θέση του τζαμιού. Όλα τα λαστιχένια έδρανα πρέπει να ακουμπούν επίπεδα πάνω στο εξωτερικό τζάμι.

2. Τοποθετήστε ξανά το εσωτερικό τζάμι.

**Υπόδειξη:** Και οι τέσσερις πείροι στερέωσης πρέπει να ασφαλιζονται στα προβλεπόμενα γι' αυτό στηρίγματα.

3. Απομακρύνετε τους πείρους ασφαλείας και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

## Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

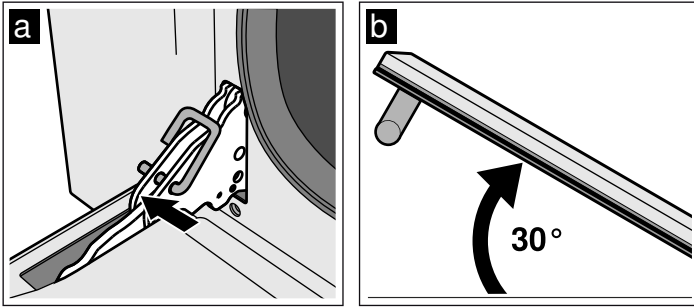
Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης μπορεί να αφαιρεθεί η πόρτα του φούρνου για καλύτερο καθαρισμό. Για τη συνηθισμένη ρύπανση αυτό όμως δεν είναι απαραίτητο.

### Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Κλειδώστε τους δύο μεντεσέδες αριστερά και δεξιά με τον πείρο ασφαλείας (a).

**Υπόδειξη:** Οι πείροι ασφαλείας πρέπει να βρίσκονται εντελώς μέσα στις οπές των μεντεσέδων.

3. Πιάστε την πόρτα του φούρνου στα πλάγια και με τα δύο χέρια και κλείστε την πόρτα του φούρνου περίπου κατά 30° (b).



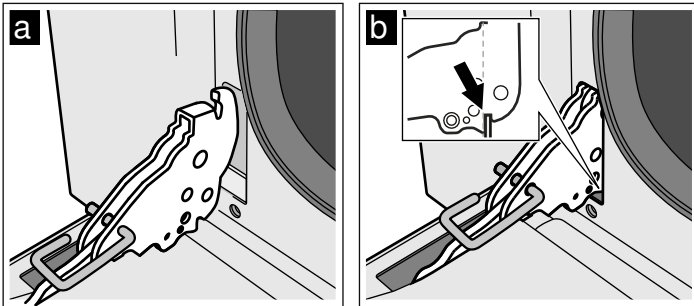
4. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα του φούρνου και τραβήξτε την έξω.

**Υπόδειξη:** Μην κλείσετε εντελώς την πόρτα του φούρνου. Οι μεντεσέδες μπορεί να λυγίσουν και να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

### Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

1. Πιάστε την πόρτα του φούρνου στα πλάγια και με τα δύο χέρια.
2. Σπρώξτε τους μεντεσέδες στις εγχοπές του φούρνου (a).

**Υπόδειξη:** Η εγχοπή κάτω στους μεντεσέδες πρέπει να ασφαλίσει στο πλαίσιο του φούρνου (b).



3. Κατεβάστε την πόρτα προς τα κάτω.
4. Αφαιρέστε τους πείρους ασφαλείας.

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

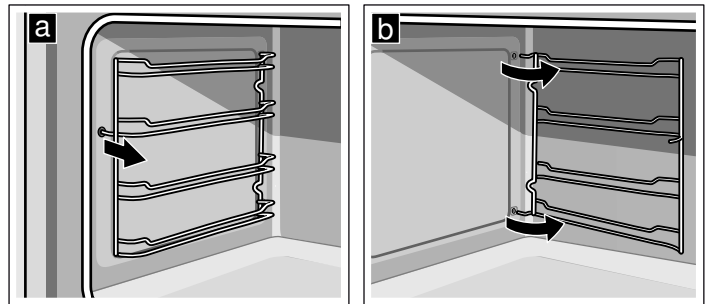
## Αφαίρεση και τοποθέτηση της σχάρας ανάρτησης

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ανάρτησης.

### Αφαίρεση της σχάρας ανάρτησης

Οι σχάρες ανάρτησης είναι στερεωμένες κάθε φορά σε τρία σημεία στα πλευρικά τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος.

1. Πιάστε τη σχάρα ανάρτησης στην μπροστινή πλευρά και τραβήξτε την προς τη μέση του χώρου μαγειρέματος. Το μπροστινό άγκιστρο της σχάρας ανάρτησης ελευθερώνεται από την οπή.
2. Σηκώστε ακόμα τη σχάρα ανάρτησης και τραβήξτε την από τις πίσω οπές του πλευρικού τοιχώματος.
3. Κρατήστε καλά την καταλυτική επένδυση του χώρου μαγειρέματος.
4. Αφαιρέστε τη σχάρα ανάρτησης από το χώρο μαγειρέματος.



### Τοποθέτηση της σχάρας ανάρτησης

1. Κρατήστε καλά την καταλυτική επένδυση του χώρου μαγειρέματος.
2. Τοποθετήστε τα άγκιστρα της σχάρας ανάρτησης στις πίσω οπές του πλευρικού τοιχώματος.
3. Πιέστε το μπροστινό άγκιστρο της σχάρας ανάρτησης μέσα στην οπή.

# Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασημαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν είναι εντάξει η ασφάλεια για την ηλεκτρική κουζίνα.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
Η απενεργοποίηση του φούρνου δεν είναι δυνατή.	Το ηλεκτρονικό σύστημα είναι ελαττωματικό.	Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Ένα ηχητικό σήμα ακούγεται κάθε δευτερόλεπτο.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός.	Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Ένα ηχητικό σήμα ακούγεται δύο φορές το δευτερόλεπτο.	Η θερμοκρασία στο φούρνο είναι πολύ υψηλή.	Όταν σε περίπτωση νέας ρύθμισης ενός τρόπου ψησίματος το ηχητικό σήμα εξακολουθεί να ηχεί, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Ελέγξτε ή αντικαταστήστε την ασφάλεια.
	Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας δεν είναι ρυθμισμένος.	Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
Το γυαλί της πόρτας έσπασε.		Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Χυμός φρούτων ή λεκέδες από ασπράδι αυγού πάνω σε εμαγιέ επιφάνειες.	Ζουμερά γλυκά ή χυμός κρέατος.	Ακίνδυνη αλλοίωση του χρώματος του εμαγιέ, δεν αποκαθίσταται.

## **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για εσάς.

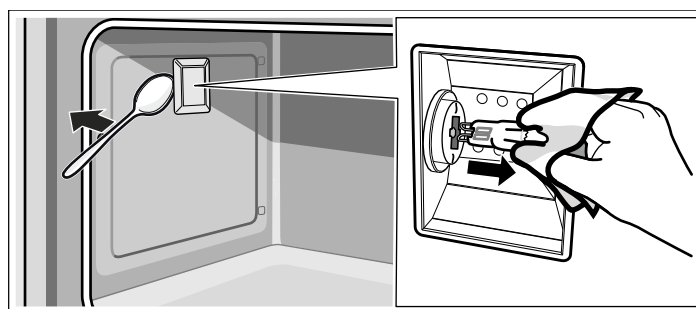
## Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλάξει. Ανταλλακτικές λάμπες, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, μπορείτε να προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας. Μη χρησιμοποιήσετε καμία άλλη λάμπα.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

1. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
3. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στο χώρο μαγειρέματος, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
4. Αφαιρέστε τη σχάρα ανάρτησης.
5. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Ανοίξτε γι' αυτό με το χέρι το γυάλινο καπάκι από μπροστά. Σε περίπτωση που το γυάλινο καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί μόνο με δυσκολία, χρησιμοποιήστε για βοήθεια ένα κουτάλι.
6. Τραβήξτε έξω τη λάμπα του φούρνου.



7. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου με μια άλλη λάμπα ίδιου τύπου:  
**Τάση:** 230 V,  
**Ισχύς:** 40 W,  
**Ντουί:** G9,  
**Αντοχή στη θερμοκρασία:** 300 °C
8. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου.
9. Συναρμολογήστε τη σχάρα ανάρτησης.
10. Αφαιρέστε ξανά την πετσέτα της κουζίνας.
11. Ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.
12. Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ξανά ο φωτισμός του φούρνου.



# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

## Αριθμός Ε και αριθμός FD:

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής ( Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε με ανοιχτή την πόρτα του φούρνου μπροστά από την κάτω μεριά του χώρου μαγειρέματος. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.	Αριθ. FD
-------	----------

## Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών



Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

## Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182  
Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

# Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και πως πρέπει να αποσύρετε σωστά τη συσκευή σας.

## Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και 2 μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.
- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

# Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τoστ, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

## Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

Γενικά	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.</li><li>■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.</li><li>■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.</li></ul>
Ψήσιμο	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

# Συμβουλές χρήσης

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και την προετοιμασία.

## Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.  
Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία δε χρειάζεστε, από το χώρο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

## Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψήσιματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οινόπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψήσιματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψήσιματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα παρασκευάσματα πιο ομοιόμορφα. Το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.
Το γλυκό των φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω.	Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω.
Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.	Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός ο υδρατμός διαφεύγει από την πόρτα. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο πεδίο χειρισμού ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους.

## Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ

### Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας. Για τα μεγάλα ψητά είναι επίσης κατάλληλο και το εμαγιέ ταψί.

## Ψήσιμο

### Φόρμες ψησίματος

- Χρησιμοποιείτε κυρίως ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος και ταψιά.
- Τοποθετείτε τις φόρμες ψησίματος πάντοτε στη μέση της σχάρας ψησίματος.

### Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο

- Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
- Προσθέστε στο άπαχο κρέας 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό, στον ψητό καπαμά 8 έως 10 κουταλιές της σούπας, ανάλογα με το μέγεθος.
- Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες, γιατί τότε μπορεί να τρέξει το λίπος.
- Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο.
- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι κατανέμεται ο χυμός του ψητού καλύτερα.
- Κατά το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος μπορεί να εμφανιστεί μεγαλύτερη δημιουργία ατμού και υγρασία στην πόρτα φούρνου. Αυτό είναι ένα κανονικό φαινόμενο, που δεν επηρεάζει καθόλου την ικανότητα λειτουργίας της συσκευής. Μετά το ψήσιμο στεγνώστε με ένα πανί την πόρτα φούρνου και το τζάμι.
- Όταν ψήνετε πάνω στη σχάρα, τοποθετείτε για τη συλλογή του λίπους πρόσθετα το εμαγιέ ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

## Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ

- Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Τα κομμάτια πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 ως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ στη μέση της σχάρας. Βάλτε λίγο νερό στο εμαγιέ ταψί και τοποθετήστε το για τη συλλογή του λίπους στο αμέσως από κάτω ύψος τοποθέτησης. Μην το τοποθετήσετε ποτέ πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

- Προσθέστε στο ψητό με λίγο λάδι, προτού το τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα κάτω από το γκριλ.
- Γυρίστε το λεπτό ψητό μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος και το χοντρότερο ψητό αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό μια τοιμπίδα του γκριλ, έτσι δεν τρυπιέται το ψητό και ο ζωμός του κρέατος παραμένει π.χ. στο ψητό.
- Τα σκούρα είδη κρέατος, όπως το αρνίσιο και το βοδινό κρέας, ροδοκοκκινίζουν γρηγορότερα και καλύτερα από τα ανοιχτόχρωμο χοιρινό και μοσχαρίσιο κρέας.

## Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος, ποια θερμοκρασία και ποιο ύψος τοποθέτησης ενδείκνυται περισσότερο για το φαγητό σας.

### Υποδείξεις

- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.  
Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία δε χρειάζεστε, από το χώρο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Όλα τα στοιχεία αναφέρονται σε έναν προθερμασμένο φούρνο.

Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Λαζάνια	3-4	1	≡	200-230	50-60
Πασίτσιο	2	1	≡	220-230	40-45
Μοσχαράκι ψητό	1,5	2	⌘	180-190	70-80
Χοιρινό μπούτι	1	2	⌘	180-190	50-60
Λαγός ψητός	1,5	2	☼	180-190	70-80
Ψητό κοτόπουλο	1	2	⌘	180-190	50-60
Ψητό κοτόπουλο	2	2	⌘	180-190	80-90
Ψητό λουκάνικο	1	3	⌘	max	7-9 πρώτη πλευρά 5-6 δεύτερη πλευρά
Χοιρινή κοτολέτα	2	4	⌘	max	12-15 πρώτη πλευρά 5-7 δεύτερη πλευρά
Φρέσκο ψάρι	1,5	2	⌘	160-170	50-60
Φρέσκια πίτσα	2	1	⌘	max	9-11
Ψωμί	2	2	⌘	190-200	40-50
Γλυκό από παντεσπάνι	1	2	⌘	150-160	50-60
Ταρτάκια με μαρμελάδα	1	2	≡	160-170	40-50
Μπριός (Brioche)	1	2	☼	160-170	25-30
Μάφινς	15 κομμάτια από 30 γρ.	2	⌘	170	25

<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....	<b>16</b>	Desmontar y montar la puerta del aparato.....	23
Causas de daños.....	18	Desmontar y montar las guías laterales.....	24
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>18</b>	<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>24</b>
Selector de funciones .....	18	Cambiar la bombilla del horno .....	25
Selector de temperatura.....	19	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>25</b>
El reloj electrónico.....	19	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	25
Accesorios .....	19	<b>Consejos sobre energía y medio ambiente</b> .....	<b>26</b>
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>20</b>	Ahorrar energía .....	26
Ajustar la hora .....	20	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	26
Limpiar el horno con calor.....	20	<b>Presencia de acrilamida en alimentos</b> .....	<b>26</b>
Limpiar los accesorios.....	20	<b>Consejos de aplicación</b> .....	<b>27</b>
<b>Cómo utilizar el horno</b> .....	<b>20</b>	Hornear .....	27
Encender el horno .....	20	Asar y asar al grill.....	27
Utilizar el reloj electrónico.....	20	Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	28
Ajustar el temporizador automático .....	21		
Indicación y cambio de los valores ajustados.....	21		
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>22</b>		
Productos de limpieza .....	22		
Revestimiento catalítico del interior del horno .....	22		
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	23		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) y también en la tienda online: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.



## **¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

## **¡Peligro de quemaduras!**

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

## **¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

## **¡Peligro de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

## **¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Causas de daños

### ¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

## Su nuevo aparato

Instrucciones sobre el manejo del nuevo aparato. Encontrará información relativa a la pantalla de mando, el horno, los tipos de calentamiento y los accesorios.



### Explicación

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 1 | Reloj electrónico       |
| 2 | Selector de funciones   |
| 3 | Lámpara indicadora      |
| 4 | Selector de temperatura |

### Selector de funciones

El selector de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición	Utilización
○	Posición cero El horno está apagado.
≡	Calor superior/inferior Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 60350-1.

Posición	Utilización
Aire caliente	Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. El ventilador reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del aparato.
Aire caliente eco*	El ventilador reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del aparato. No recomendado para postres cuya masa sube. En este tipo de calentamiento, la iluminación del horno permanece desconectada.
Recirculación de aire	Para pasteles, repostería y pizza fresca en uno o dos niveles. El ventilador reparte de manera uniforme el calor de los elementos calefactores en el interior del aparato.
Posición de pizza	Preparación rápida de productos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
Grill con circulación de aire	Asar piezas de carne, de ave y pescados enteros. El ventilador hace circular el calor emitido por el grill en torno a los alimentos.
Grill de amplia superficie	Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
Grill de pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 60350-1.

Posición	Utilización
☰ Calor inferior	Para terminar de hornear platos. El calor solo proviene de abajo.
☼ Iluminación	La iluminación del horno está conectada.

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 60350-1.

**Nota:** Cuando se ajusta el tipo de calentamiento, se enciende la luz situada en el interior del horno.

**Nota:** En el tipo de calentamiento "Aire caliente eco" la iluminación del horno permanece desconectada.

## Selector de temperatura

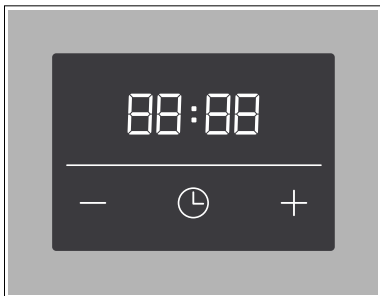
Con el selector de temperatura se ajusta la temperatura o el nivel de la parrilla.

Posición	Significado
● Posición cero	El horno no calienta.
50-260 Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.

La lámpara indicadora se ilumina cuando se calienta el horno. Esta se apaga durante las pausas en las que el horno no calienta.

## El reloj electrónico

Con el reloj electrónico se puede controlar el horno. De este modo se puede, por ejemplo, preseleccionar la hora a la que debe encenderse el horno o a la que el temporizador automático debe finalizar el proceso de horneado o de cocción. El reloj electrónico se puede usar como avisador.

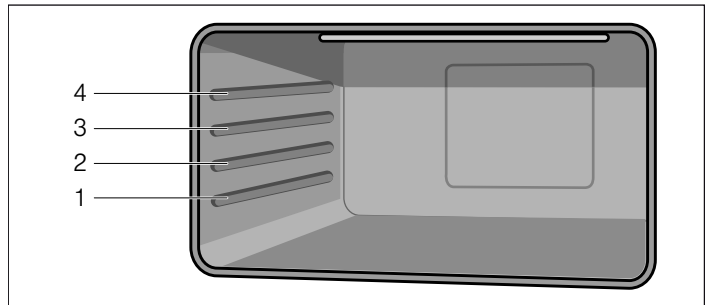


### Teclas y funciones del reloj electrónico

Símbolo	Significado	Aplicación
🕒	Reloj electrónico	Ajustar la duración o el tiempo
-	Menos	Disminuir la duración o el tiempo
+	Más	Aumentar la duración o el tiempo

## Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el interior del horno en 4 alturas diferentes. Introducir los accesorios siempre hasta el tope, para que no golpeen en el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el interior del horno.

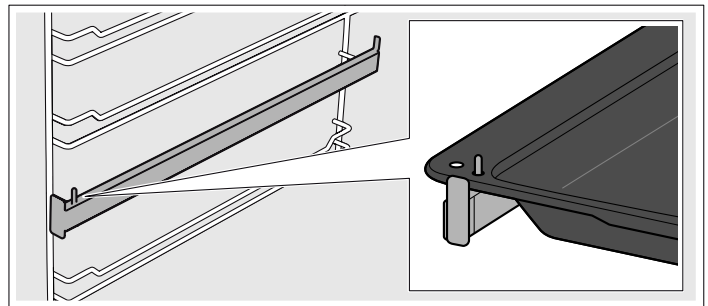


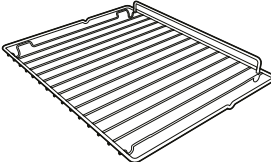
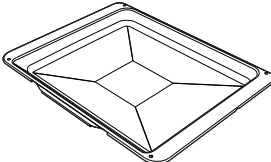
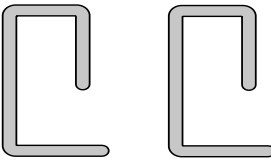
Se pueden extraer hasta 2/3 partes de los accesorios sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.

Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios.



Accesorios	Descripción
	<b>Parrilla para hornear y asar</b> Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
	<b>Bandeja de horno esmaltada</b> Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede utilizar como bandeja para recoger la grasa.
	<b>Varillas de seguridad</b> Para bloquear las bisagras.


# Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo de forma adecuada.

## Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica del aparato o tras un corte de la corriente, en la pantalla parpadean tres ceros y el símbolo "A".

1. Pulsar la tecla  hasta que el punto parpadee en la pantalla.
2. Ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

El tiempo programado se aplica transcurridos 7 segundos.

**Nota:** Para modificar la hora ajustada, pulsar las teclas "+" y "-" hasta que el punto parpadee en la pantalla. A continuación, ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

## Limpiar el horno con calor

### Limpiar el horno previamente

1. Extraer los accesorios y las rejillas de soporte del interior del horno.
2. Retirar por completo los restos de embalaje del interior del horno, p. ej. partículas de poliestireno.
3. Algunas piezas están recubiertas con un plástico protector. Retirar el plástico protector.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.

### Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Girar el mando de funciones hasta el modo de funcionamiento Calor superior/inferior.
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura máxima.
3. Desconectar el horno transcurridos 40 minutos.

**Nota:** Es posible que se escuchen chisporroteos procedentes del interior la primera vez que se calienta el horno.

### Limpiar el horno posteriormente

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.
2. Montar las rejillas de soporte.

## Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua caliente con jabón y un paño de limpieza.

# Cómo utilizar el horno

### Mandos escamoteables

El selector de funciones y el de temperatura son escamoteables. Pulsar el mando para encajar y desencajar.

## Encender el horno

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones. Suena una señal acústica.
2. Ajustar la temperatura con el selector de temperatura.

El horno empieza a calentarse.

### Desconectar el horno

Girar el selector de funciones y el de temperatura a la posición cero.

### Modificar los ajustes



El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente selector.

### Calentamiento

Para calentar el horno lo más rápido posible, cambiar el tipo de calentamiento a "Aire circulante". Si se alcanza la temperatura ajustada (se apaga la lámpara indicadora), ajustar el tipo de calentamiento deseado.


## Utilizar el reloj electrónico

En la pantalla también pueden mostrarse los siguientes símbolos para la hora y el tiempo restante:

Símbolo	Significado
•	Punto entre la indicación de horas y minutos. Parpadea cuando puede ajustarse la hora.
	Reloj avisador Muestra los estados de funcionamiento del reloj avisador.
A	Modo automático Muestra los estados de funcionamiento del modo automático.
	Disponibilidad para el funcionamiento Si se muestra este símbolo, el horno está preparado para el funcionamiento.

### Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica del aparato o tras un corte de la corriente, en la pantalla parpadean tres ceros y el símbolo "A".

1. Pulsar la tecla  hasta que el punto parpadee en la pantalla.
2. Ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".



El tiempo programado se aplica transcurridos 7 segundos.

**Nota:** Para modificar la hora ajustada, pulsar las teclas "+" y "-" hasta que el punto parpadee en la pantalla. A continuación, ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".






## Programar el reloj avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del reloj avisador se puede ajustar desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Ajustar la duración deseada con las teclas "+" y "-".  
Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica.

### Notas

- Para cambiar el tiempo restante, pulsar la tecla  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla. A continuación, cambiar el tiempo restante con las teclas "+" y "-".
- Para cancelar el ajuste, pulsar la tecla  hasta que parpadee el símbolo en la pantalla. A continuación, pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-".


## Desactivar el tono de aviso

Pulsar la tecla  hasta que desaparezca el símbolo .

La señal se apaga siete minutos después.

## Cambiar el tono de aviso




Hay 3 tonos de aviso.

1. Pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-".
2. Pulsar la tecla .  
En el panel indicador se muestra el tono de aviso actual, por ejemplo, "tono 1".
3. Pulsar la tecla "-" para seleccionar otro tono de aviso.


## Ajustar el temporizador automático



Con el reloj electrónico se puede hacer que el horno se desconecte o bien que se conecte y desconecte de forma automática.

## Desconexión automática

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en parpadee en la pantalla "dur" y "0.00" de forma alterna y el símbolo "A".
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas "+" y "-".  
La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 1 minuto hasta 10 horas.
4. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.  
El horno comienza a funcionar y en la pantalla aparece el símbolo **A** y la hora actual.






## Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

Suena una señal acústica; en la pantalla desaparece el símbolo  y el símbolo **A** parpadea.


1. Desconectar el selector de temperatura y el de funciones.
2. Pulsar la tecla  hasta que aparezca el símbolo .  
El horno cambia de nuevo al modo manual.



## Conexión y desconexión automática

El horneado o asado con la duración ajustada se inicia más tarde de la hora seleccionada.

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en parpadee en la pantalla "dur" y "0.00" de forma alterna y el símbolo "A".  
La hora actual es, p. ej., las 17:30 horas.
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas "+" y "-". (p. ej. 1 hora).  
La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 1 minuto hasta 10 horas.
4. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "End" y la hora de desconexión "18:30" (hora actual más el tiempo de funcionamiento ajustado).
5. Ajustar la hora de desconexión con las teclas "+" y "-" (p. ej. las 19:30 horas).  
La hora de desconexión se puede ajustar hasta 23 horas y 59 minutos.
6. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.  
El símbolo  desaparece en la pantalla.  
En ese ejemplo, el horno comienza a funcionar a las 18:30 horas y se desconecta de nuevo a las 19:30 horas.

## Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento



Suena una señal acústica; en la pantalla desaparece el símbolo  y el símbolo **A** parpadea.

1. Desconectar el selector de temperatura y el de funciones.
2. Pulsar la tecla  hasta que aparezca el símbolo .  
El horno cambia de nuevo al modo manual.

## Indicación y cambio de los valores ajustados





Los valores ajustados y el tiempo restante de los distintos modos de funcionamiento del reloj electrónico pueden verse y modificarse en la pantalla en cualquier momento.

## Mostrar el tiempo restante del reloj avisador

Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee en la pantalla.

En la pantalla se muestra el tiempo restante, que puede modificarse con las teclas "+" y "-".

## Mostrar y cambiar la duración del tiempo de funcionamiento y la hora de desconexión.

1. Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee en la pantalla.
2. Pulsar de nuevo la tecla  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "dur", la duración del tiempo de funcionamiento restante y el símbolo **A**.  
La duración del tiempo de funcionamiento puede cambiarse con las teclas "+" y "-". Al presionar simultáneamente las teclas "+" y "-", se desconecta el interruptor temporizador automático.
3. Pulsar de nuevo la tecla  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "End" y el tiempo de desconexión ajustado.  
El tiempo de desconexión puede cambiarse con las teclas "+" y "-". Al presionar simultáneamente las teclas "+" y "-", se desconecta el interruptor temporizador automático.

# Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

## Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

### ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

## Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos con un alto contenido de alcohol
- esponjas o estropajos duros
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Parte exterior del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.  En Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Aluminio y plástico	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave.

Zona	Productos de limpieza
Superficies esmaltadas (superficie lisa)	Para que la limpieza resulte más fácil, se puede encender la iluminación interior e incluso desmontar la puerta del aparato. Limpiar con detergente convencional o con agua con vinagre usando un trapo suave y humedecido o una gamuza y secar con un paño suave. Limpiar los residuos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. En caso de suciedad persistente es recomendable utilizar un producto de limpieza específico para hornos en forma de gel, ya que este se aplica con mayor facilidad. Al finalizar la limpieza, dejar el interior del horno abierto para que se seque.
Superficies autolimpiables (superficie rugosa)	Tener en cuenta las advertencias que aparecen en el capítulo Superficies autolimpiables
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

## Revestimiento catalítico del interior del horno

Los revestimientos catalíticos del interior del horno están recubiertos con esmalte autolimpiable.

Las superficies se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Las salpicaduras grandes no desaparecen hasta que el horno ha funcionado repetidas veces.

### Superficies autolimpiables

La pared posterior tiene un revestimiento catalítico. No limpiar esta superficie con limpiadores para hornos. Una decoloración ligera de los esmaltes no influye en la autolimpieza.

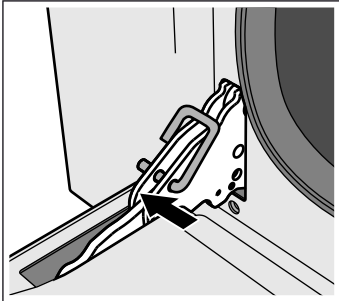
## Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

### Extraer los cristales de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad.

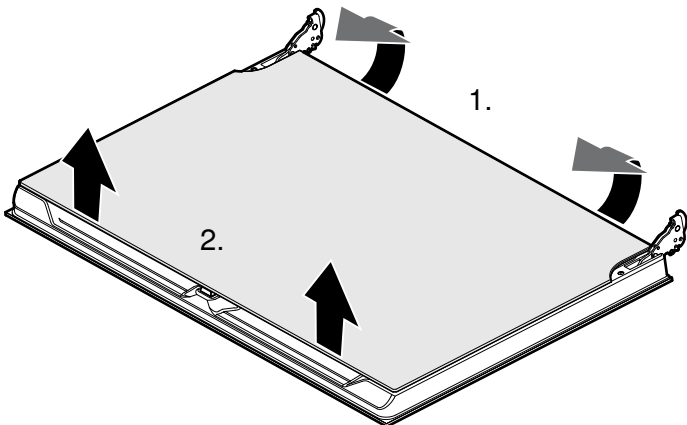
**Nota:** Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.



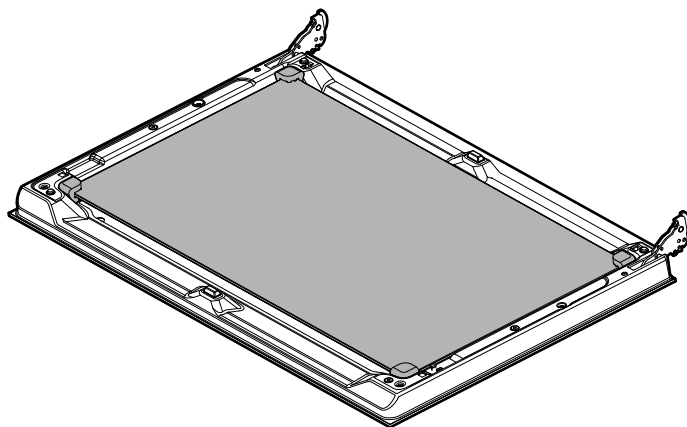
3. Levantar suavemente la parte inferior del cristal interior hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (1).
4. Levantar con cuidado la parte superior del cristal hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (2).

### ¡Atención!

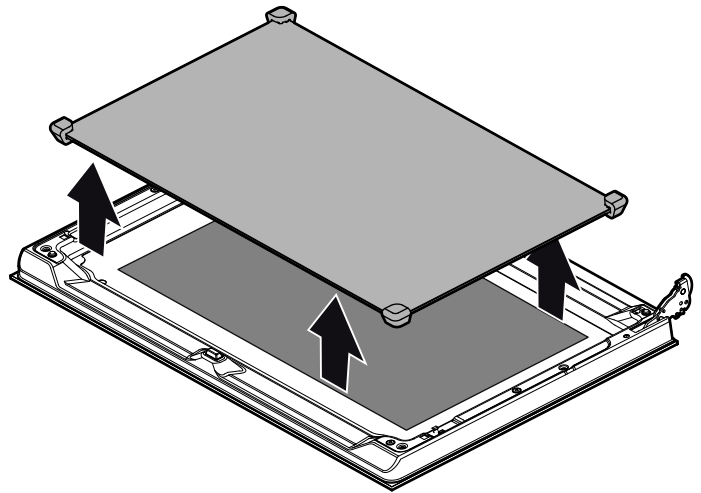
El cristal intermedio puede quedarse unido al cristal interior al levantar este último. Asegurarse de que el cristal intermedio no se cae.



5. Extraer el cristal interior.
6. Extraer el cristal intermedio.



**Nota:** El cristal intermedio no está sujeto con pasadores de sujeción, sino que se mantiene en su posición mediante soportes de goma.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

### Montar los cristales de la puerta

1. Colocar de nuevo el cristal intermedio.

#### Notas

- El cristal intermedio está colocado correctamente cuando el símbolo Low-E es legible.
- Asegúrese de que el cristal esté colocado en la posición correcta. Todos los soportes de goma deben colocarse planos sobre el cristal exterior.

2. Colocar de nuevo el cristal interior.

**Nota:** Se deben encajar los cuatro pasadores de sujeción en los soportes correspondientes.

3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del horno.

### Desmontar y montar la puerta del aparato

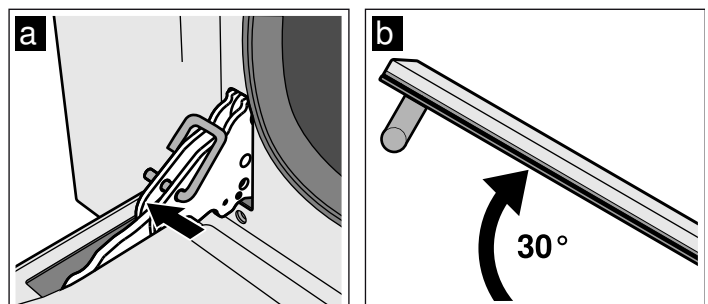
En caso de una suciedad especialmente resistente, la puerta del horno se puede desmontar para una mejor limpieza. Sin embargo, habitualmente esto no es necesario.

#### Desmontar la puerta del aparato

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad (a).

**Nota:** Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

3. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos y cerrarla unos 30° (b).



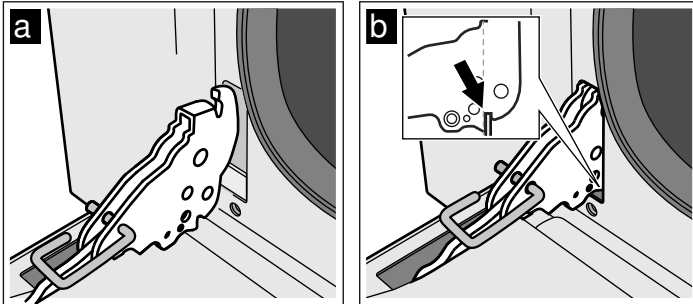
4. Levantar ligeramente la puerta del horno y extraerla.

**Nota:** No cerrar la puerta del horno por completo. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

### Montar la puerta

1. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos.
2. Insertar las bisagras en las escotaduras del horno (a).

**Nota:** La muesca en la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del horno (b).



3. Empujar la puerta hacia abajo.
4. Retirar las varillas de seguridad.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o de que una bisagra se cierre de golpe. Llamar al Servicio de Atención al Cliente.

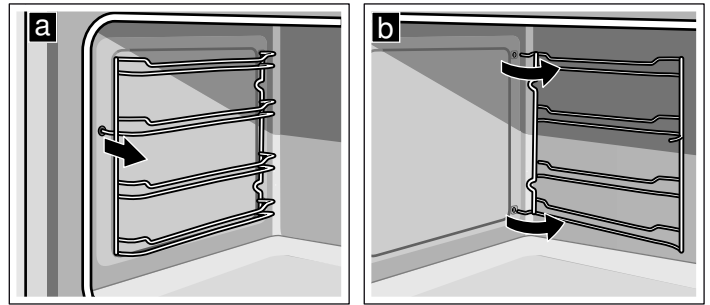
## Desmontar y montar las guías laterales

Las guías laterales pueden extraerse para facilitar su limpieza.

### Desmontar las guías laterales

Las guías laterales están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del interior del horno.

1. Sujetar la guía lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro.  
El gancho delantero de la guía lateral se desprende del orificio.
2. Seguir abriendo la guía lateral y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.
3. Retener el revestimiento catalítico del interior del horno.
4. Extraer las guías laterales del interior del horno.



### Montar las guías laterales

1. Retener el revestimiento catalítico del interior del horno.
2. Insertar los ganchos de la guía lateral en los orificios traseros de la pared lateral.
3. Introducir el gancho delantero de la guía lateral en el orificio.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

Anomalía	Posible causa	Consejos/solución
El horno no funciona.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el estado del fusible de la cocina es correcto.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la lámpara de la cocina.
No es posible desconectar el horno.	El sistema electrónico está defectuoso.	Desconectar el fusible. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
Suena un pitido por segundo.	El sensor de temperatura está defectuoso.	Situar el mando de funciones en la posición cero. Si el pitido sigue sonando al ajustar un nuevo tipo de calentamiento, apagar el aparato e informar al Servicio de Asistencia al Cliente.
Suenan dos pitidos por segundo.	La temperatura del horno es demasiado alta.	
La pantalla del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora.

Anomalía	Posible causa	Consejos/solución
El horno no calienta.	Fusible defectuoso.	Comprobar el fusible o sustituirlo.
	El selector de funciones no está ajustado.	Ajustar el selector de funciones.
El cristal de la puerta está roto.		Desconectar el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
Jugo de fruta o manchas de clara de huevo sobre las superficies esmaltadas.	Jugo de pasteles o carne.	Cambio inofensivo del esmalte que no se puede eliminar.

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar graves riesgos para el usuario.



## Cambiar la bombilla del horno

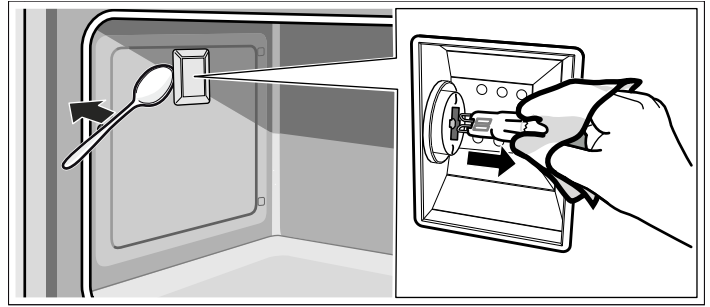
Si la bombilla del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No utilizar ninguna otra bombilla.

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Dejar enfriar el interior del horno.
2. Abrir la puerta del aparato.
3. Poner un paño de cocina en el interior del aparato para evitar daños.
4. Extraer las guías laterales.
5. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde delante. En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.

6. Extraer la bombilla del horno.



7. Sustituir la bombilla del horno por otra del mismo tipo:

**Tensión:** 230 V

**Potencia:** 40 W

**Portabombillas:** G9

**Resistencia de temperatura:** 300 °C

8. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
9. Montar las guías laterales.
10. Retirar de nuevo el paño de cocina.
11. Volver a conectar el fusible.
12. Comprobar que la iluminación del horno funciona correctamente.

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

### Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números se encuentra en la parte inferior del interior del horno al abrir la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de pro-  
ducto (E)

N.º de fabri-  
cación (FD)

Servicio de Asistencia Téc-  
nica ☎

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

# Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

## Ahorrar energía

- Precalentar el horno solo cuando esté indicado explícitamente en la receta.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Estos absorben especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible mientras dure la cocción, horneado o asado.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden colocar 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del final del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar de cocer.

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

# Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

## Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.</li><li>■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.</li><li>■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.</li></ul>
<b>Hornear</b>	Con "Calor superior/inferior" máx. 200 °C Con "Aire caliente 3D" o "Aire caliente" máx. 180 °C.
Galletas	Con "Calor superior/inferior" máx. 190 °C. Con "Aire caliente 3D" o "Aire caliente" máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen

# Consejos de aplicación

Aquí encontrará consejos acerca de los recipientes y de la preparación de platos.

## Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o a través del Servicio de Asistencia Técnica.  
Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

## Sugerencias para hornear

Cómo comprobar si el pastel de masa de bizcocho está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel se está quedando demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Hacer pequeños agujeros en el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está crudo por dentro (con partes líquidas)	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir la capa. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Si el papel de hornear sobresale, puede influir en la circulación del aire. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez colocar el pastel a una altura inferior.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez utilizar la bandeja universal más profunda, si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar una separación de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

## Asar y asar al grill

### Recipiente

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla. La bandeja de horno esmaltada también se puede usar para asados grandes.

### Sugerencias para asar

- Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Añadir de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido a las carnes magras, y de 8 a 10 cucharadas a los estofados, según el tamaño.
- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

## Hornear

### Moldes para hornear

- Utilizar principalmente moldes para hornear y bandejas de color claro.
- Colocar los moldes para hornear siempre en el centro de la parrilla para hornear y asar.

## Sugerencias para asar al grill

- En la medida de lo posible, utilizar piezas del mismo grosor. Deberían tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.
- Colocar los alimentos en el centro de la parrilla. Llenar con un poco de agua la bandeja de horno esmaltada e introducirla en la altura de inserción inmediatamente inferior para que pueda recoger la grasa. No colocar la bandeja en ningún caso sobre la base del interior del horno.

- Aplicar una pequeña capa de aceite al alimento antes de colocarlo sobre la parrilla bajo el grill.
- Si el alimento no es muy grueso, dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo; si el alimento es grueso, dar varias vueltas durante el tiempo de asado. Utilizar para ello unas pinzas para evitar atravesar el producto y para que el jugo de la carne permanezca en el asado.
- Las carnes oscuras como el cordero y el vacuno se tuestan más rápidamente y mejor que las carnes más claras como el cerdo o la ternera.

## Sugerencias para asar

Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña y añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.

## Platos probados en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura y la altura de inserción más apropiados para cada plato.

### Notas

- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.  
Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Todos los datos hacen referencia a un horno precalentado.

Plato	Peso (kg)	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1	≡	200-230	50-60
Gratinado de pasta	2	1	≡	220-230	40-45
Asado de ternera	1,5	2	⌘	180-190	70-80
Lomo de cerdo	1	2	⌘	180-190	50-60
Liebre asada	1,5	2	⌘	180-190	70-80
Pollo a la parrilla	1	2	⌘	180-190	50-60
Pollo a la parrilla	2	2	⌘	180-190	80-90
Salchicha bratwurst	1	3	⌘	máx.	7-9 un lado 5-6 otro lado
Chuleta de cerdo	2	4	⌘	máx.	12-15 un lado 5-7 otro lado
Pescado fresco	1,5	2	⌘	160-170	50-60
Pizza fresca	2	1	⌘	máx.	9-11
Pan	2	2	⌘	190-200	40-50
Bizcocho	1	2	⌘	150-160	50-60
Tartaleta de mermelada	1	2	≡	160-170	40-50
Brioche	1	2	⌘	160-170	25-30
Magdalenas	15 unidades de 30 g cada una	2	⌘	170	25

<b>Précautions de sécurité importantes .....</b>	<b>29</b>	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	37
Causes de dommages .....	31	Retrait et montage des grilles supports .....	37
<b>Votre nouvel appareil .....</b>	<b>31</b>	<b>Que faire en cas de dysfonctionnement ? .....</b>	<b>38</b>
Sélecteur des fonctions .....	31	Changer la lampe du four .....	38
Thermostat .....	32	<b>Service après-vente .....</b>	<b>39</b>
L'horloge électronique .....	32	Numéro E et numéro FD .....	39
Accessoire .....	32	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....</b>	<b>39</b>
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>33</b>	Economie d'énergie.....	39
Réglage de l'heure .....	33	Elimination écologique.....	39
Chauffe à vide du four .....	33	<b>L'acrylamide dans certains aliments.....</b>	<b>39</b>
Nettoyer les accessoires .....	33	<b>Conseils pour l'utilisation.....</b>	<b>40</b>
<b>Voici comment utiliser le four .....</b>	<b>33</b>	Cuisson de pain et de pâtisseries.....	40
Allumer le four .....	33	Rôtissage et grillade .....	40
Utiliser l'horloge électronique .....	33	Testés pour vous dans notre laboratoire .....	41
Réglage de la minuterie automatique.....	34		
Afficher les valeurs réglées et les modifier.....	34		
<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>35</b>		
Nettoyants .....	35		
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson .....	36		
Dépose et pose des vitres de la porte .....	36		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) et la boutique en ligne : [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## **Précautions de sécurité importantes**

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.



## **Risque d'incendie !**

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lyster. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

## **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés  
Cet appareil et ses parties accessible deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

## **Risque de brûlures !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

## **Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

## **Risque de choc électrique !**

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Causes de dommages

### Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

## Votre nouvel appareil

Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Vous obtenez des informations sur le bandeau de commande, le four, les modes de cuisson et les accessoires.



### Explication

1	Horloge électronique
2	Sélecteur des fonctions
3	Voyant lumineux
4	Sélecteur de température

### Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
○	Position zéro Le four est éteint.
≡	Convection naturelle Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

Position	Utilisation
Chaleur tournante	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
Chaleur tournante Eco*	La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. Non recommandé pour les desserts censés gonfler.  Lors de ce mode de cuisson l'éclairage du four reste éteint.
Air pulsé	Pour des gâteaux, pâtisseries et pizzas fraîches cuits sur un ou deux niveaux. La chaleur des éléments chauffants est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson.
Position pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, frites ou strudel. La résistance de chauffe inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
Gril grande surface	Faire griller des steaks, des saucisses, des toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
Gril petite surface	Faire griller des steaks, des saucisses, des toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance chauffante du gril chauffe.

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

Position	Utilisation
☰ Chaleur de sole	Pour poursuivre la cuisson de mets. La chaleur est uniquement diffusée par la sole.
☼ Éclairage	L'éclairage du four est allumé.

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

**Remarque :** Lorsque vous réglez le mode de cuisson, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

**Remarque :** Lors du mode de cuisson "Chaleur tournante Eco" l'éclairage du four reste éteint.

## Thermostat

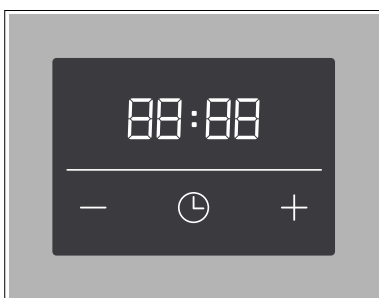
Le thermostat permet de régler la température ou la position grill.

Position	Signification
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-260 Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

## L'horloge électronique

Vous pouvez piloter votre four au moyen de l'horloge électronique. Ainsi, vous pouvez présélectionner par ex. le moment auquel le four doit se mettre en marche ou bien auquel la minuterie automatique doit terminer le processus de cuisson. L'horloge électronique peut aussi être utilisée comme minuteur.

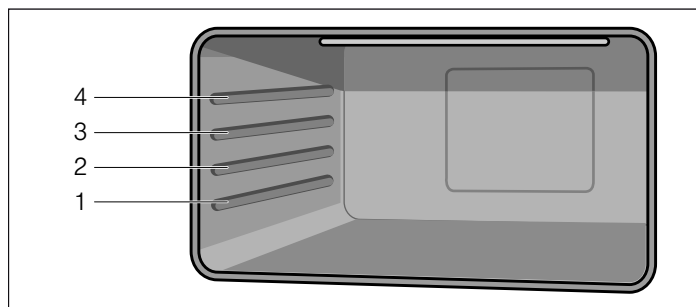


### Touches de fonction Horloge électronique

Symbole	Signification	Emploi
⌚	Horloge électronique	Réglage d'une durée ou du temps
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

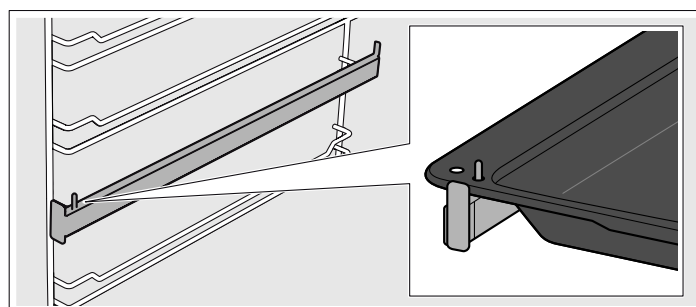


Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

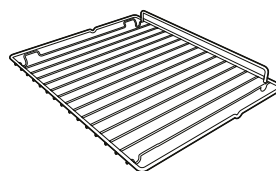
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement.



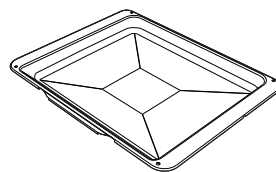
### Accessoires

### Description



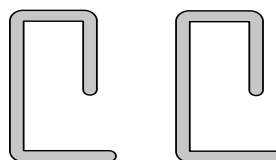
#### Grille à pâtisserie/de rôtissage

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.



#### Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.



#### Tiges de sécurité

Pour bloquer les charnières.


# Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

## Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole "A" clignotent dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".  
Le temps réglé est validé au bout de 7 secondes.

**Remarque :** Pour modifier l'heure réglée, appuyer sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage. Régler ensuite l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

## Chauffe à vide du four

### Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.

3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

### Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée.

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement Convection naturelle.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Eteignez le four au bout de 40 minutes.

**Remarque :** Pendant la première chauffe, il est possible que des bruits de froissement proviennent du four.

### Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Remettez les grilles en place.

## Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

# Voici comment utiliser le four

## Éléments de commande escamotables

Le sélecteur des fonctions et le thermostat sont escamotables. Appuyez sur l'élément de commande respectif pour l'enclencher et le désenclencher.

## Allumer le four

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions. Un signal sonore retentit.
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.

Le four commence à chauffer.

## Éteindre le four

Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

## Modifier les réglages



Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

## Chauffe

Pour chauffer rapidement le compartiment de cuisson, utiliser le mode de cuisson "Air pulsé". Lorsque la température réglée est atteinte (le voyant lumineux s'est éteint), régler le mode de cuisson désiré.


## Utiliser l'horloge électronique

Outre l'heure et le temps résiduel, les symboles suivants peuvent être affichés dans l'affichage :

Symbole	Signification
•	Point entre l'affichage de l'heure et des minutes. Clignote quand l'heure peut être réglée.
	Minuteur Indique les états de service du minuteur.
A	Mode Automatique Indique les états de service du mode automatique.
	Disponibilité au service Lorsque ce symbole est affiché, le four est opérationnel.

## Régler l'heure



Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole "A" clignotent dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".  
Le temps réglé est validé au bout de 7 secondes.




**Remarque :** Pour modifier l'heure réglée, appuyer sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage. Régler ensuite l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

## Réglage du minuteur



Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four. La durée du minuteur peut être réglée de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Régler la durée désirée à l'aide des touches "+" et "-".  
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

### Remarques

- Pour modifier le temps de marche résiduel, appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage. Modifier ensuite le temps de marche résiduel à l'aide des touches "+" et "-".
- Pour effacer le réglage, appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole clignote dans l'affichage. Appuyez ensuite simultanément sur les touches "+" et "-".


### Arrêter le signal sonore

Appuyer sur la touche "" jusqu'à ce que le symbole  disparaisse.

Le signal s'arrête automatiquement au bout de sept minutes.

### Modifier le signal sonore




3 signaux sonores différents sont disponibles.

1. Appuyer simultanément sur les touches "+" et "-".
2. Appuyer sur la touche .  
Le signal sonore actuel, par ex. "ton. 1" apparaît dans la zone d'affichage.
3. Appuyez sur la touche "-" pour sélectionner un autre signal sonore.


## Réglage de la minuterie automatique



Au moyen de l'horloge électronique, vous pouvez programmer l'arrêt ou la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

### Arrêt automatique

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Réappuyer sur la touche de fonction , jusqu'à ce que "dur" et "0.00" apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole "A" y clignote.
3. Régler la durée du temps de service à l'aide des touches + et -.  
La durée du temps de service peut être réglée de 1 minute à 10 heures.
4. Régler le mode de cuisson et la température désirés.  
Le four se met en marche et le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.






### La durée du temps de service est écoulée

Un signal sonore retentit, le symbole  disparaît dans le bandeau d'affichage et le symbole **A** clignote.


1. Éteindre le thermostat et le sélecteur des fonctions.
2. Appuyer sur la touche , jusqu'à l'apparition du symbole .  
Le four repasse au mode manuel.



## Mise en marche et arrêt automatiques

La cuisson ou le rôtissage pour la durée réglée commence à un moment ultérieur que vous avez sélectionné.

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Réappuyer sur la touche de fonction , jusqu'à ce que "dur" et "0.00" apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole "A" y clignote.  
L'heure actuelle est par ex. 17:30 h.
3. Régler la durée du temps de service (par ex. 1 heure) à l'aide des touches + et -.  
La durée du temps de service peut être réglée de 1 minute à 10 heures.
4. Réappuyer sur la touche de fonction , jusqu'à ce que "End" et l'heure d'arrêt "18:30" (heure actuelle plus la durée du temps de service réglée) clignent en alternance dans le bandeau d'affichage.
5. Régler l'heure d'arrêt (par ex. 19:30 h) à l'aide des touches + et -.  
L'heure d'arrêt peut être différée de max. 23 heures et 59 minutes.
6. Régler le mode de cuisson et la température désirés.  
Le symbole  disparaît dans le bandeau d'affichage.  
Le four se met en marche, dans cet exemple, à 18:30 h et s'éteint à 19:30 h.

### La durée du temps de service est écoulée



Un signal sonore retentit, le symbole  disparaît dans le bandeau d'affichage et le symbole **A** clignote.

1. Éteindre le thermostat et le sélecteur des fonctions.
2. Appuyer sur la touche , jusqu'à l'apparition du symbole .  
Le four repasse au mode manuel.

## Afficher les valeurs réglées et les modifier





Les valeurs réglées et le temps de marche restant des différents modes de fonctionnement de l'horloge électronique peuvent être visualisés à tout moment dans le bandeau d'affichage et être modifiés.

### Afficher le temps de marche résiduel du minuteur

Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage.

Le temps de marche résiduel apparaît dans l'affichage et peut être modifié à l'aide des touches "+" et "-".

### Afficher et modifier la durée du temps de fonctionnement et l'heure d'arrêt.

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans le bandeau d'affichage.
2. Réappuyer sur la touche , jusqu'à ce que "dur" et la durée restante du temps de fonctionnement apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole **A** y clignote.  
La durée du temps de fonctionnement peut être modifiée à l'aide des touches "+" et "-". La minuterie automatique est désactivée en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-".
3. Réappuyer sur la touche , jusqu'à ce que "End" et l'heure d'arrêt réglée clignent en alternance dans le bandeau d'affichage.  
L'heure d'arrêt peut être modifiée à l'aide des touches "+" et "-". La minuterie automatique est désactivée en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-".



# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

## Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

## Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

## Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyants fortement alcoolisés
- de tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Niveau	Nettoyants
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.  Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

## Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Les panneaux catalytiques du compartiment de cuisson sont revêtus d'un émail autonettoyant.

Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

### Surfaces autonettoyantes

La paroi arrière est dotée d'un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais cette surface avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

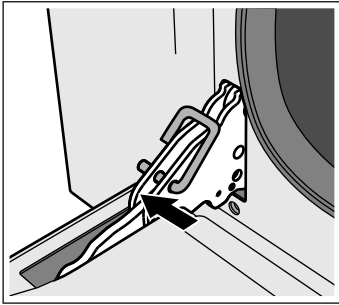
## Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

### Dépose des vitres de la porte

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite à l'aide de la tige de sécurité.

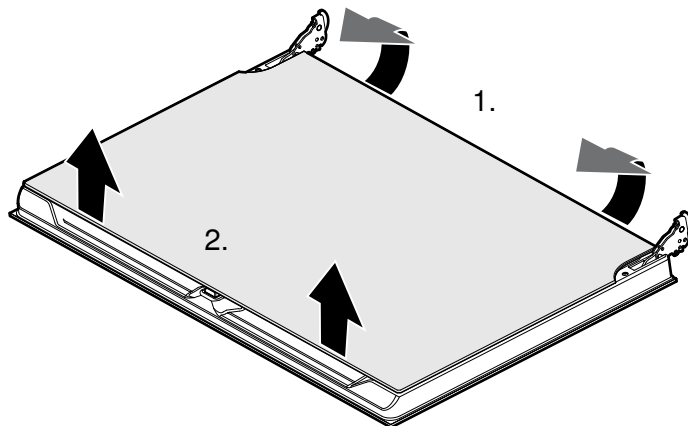
**Remarque :** Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.



3. Lever légèrement la partie inférieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (1).
4. Lever délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (2).

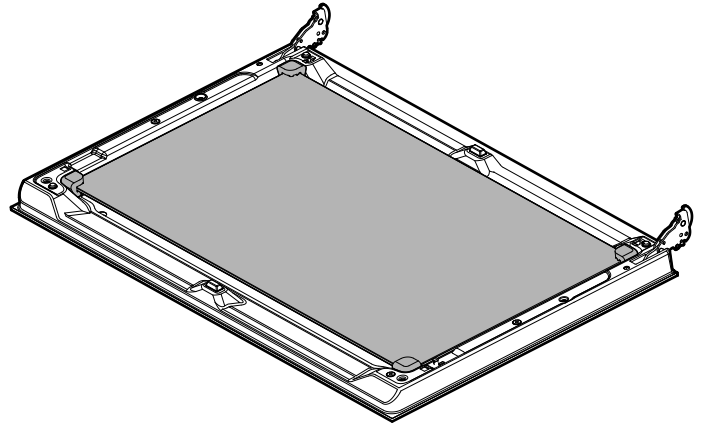
### Attention !

En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure. Veiller à ce que la vitre du milieu ne tombe pas.

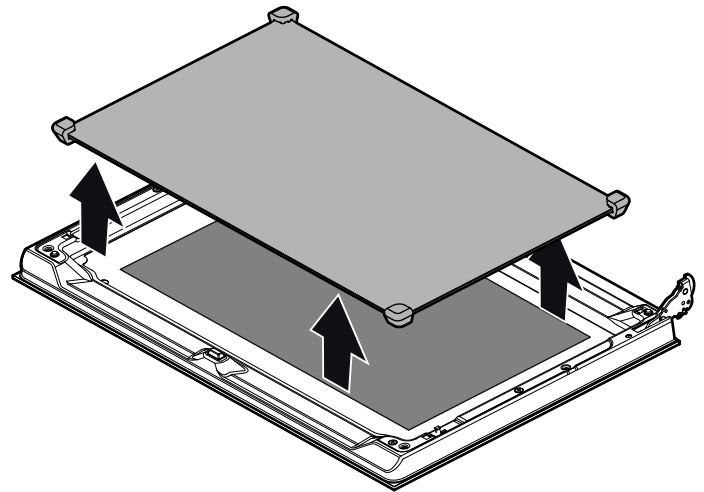


5. Enlever la vitre intérieure.

6. Enlever la vitre du milieu.



**Remarque :** La vitre du milieu n'est pas fixée avec des tiges de fixation mais est maintenue en position par des supports en caoutchouc.



Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

### ⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

### Pose des vitres de la porte

1. Remettre la vitre du milieu.

#### Remarques

- La vitre du milieu est correctement placée lorsque le symbole Low-E est lisible.
- Veiller à ce que la vitre soit correctement en place. Tous les supports en caoutchouc doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.

2. Remettez la vitre intérieure en place.

**Remarque :** Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.

3. Enlever les tiges de sécurité et fermer la porte du four.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

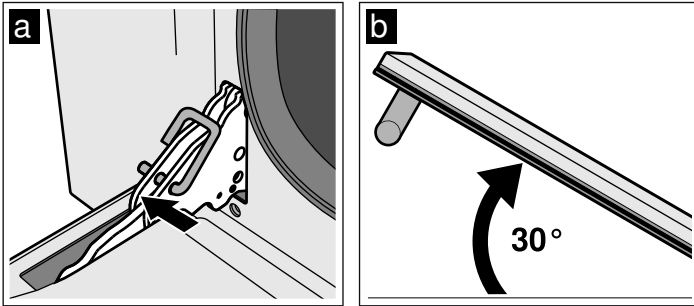
En cas d'encrassement très important, la porte du four peut être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

### Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

**Remarque :** Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisir la porte du four des deux mains sur les côtés et la fermer d'env 30° (b).



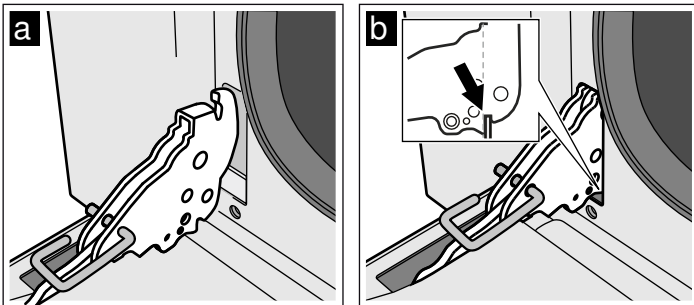
4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

**Remarque :** Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

### Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four des deux mains sur les côtés.
2. Pousser les charnières dans les évidements du four (a).

**Remarque :** L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre du four (b).



3. Abaisser la porte.
4. Retirer les tiges de sécurité.

### ⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

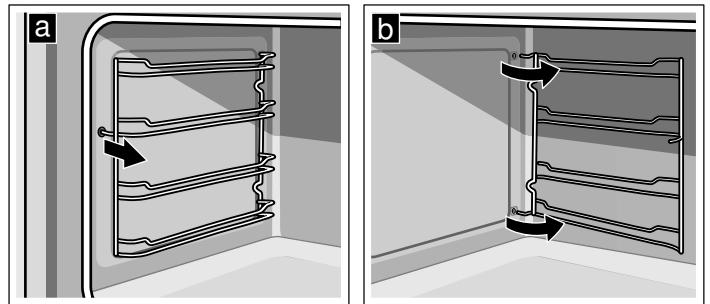
## Retrait et montage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

### Retrait des grilles supports

Les grilles porte-accessoires sont fixées respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisir les grilles porte-accessoires sur le devant et les tirer vers le milieu du compartiment de cuisson.  
Le crochet avant de la grille porte-accessoires se détache du trou.
2. Ouvrir davantage les grilles porte-accessoires et les retirer des trous arrière de la paroi latérale.
3. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
4. Enlever les grilles porte-accessoires du compartiment de cuisson.



### Mise en place de la grille support

1. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
2. Engager les crochets des grilles supports dans les trous arrière de la paroi latérale.
3. Pousser le crochet avant des grilles supports dans le trou.

# Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Une petite panne peut gêner le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, tenez compte des indications suivantes.

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Remarques/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisine est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Il est impossible d'éteindre le four.	La commande électronique est défectueuse.	Coupez le fusible. Appelez le service après-vente.
Un bip sonore retentit toutes les secondes.	Le capteur de température est défectueux.	Tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
Un bip sonore retentit deux fois par seconde.	La température du four est trop élevée.	Si le bip sonore continue à retentir après avoir sélectionné un nouveau réglage pour un mode de cuisson, éteignez l'appareil et contactez le service après-vente.
L'affichage de l'heure clignote.	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible ou changez-le.
	Le sélecteur de fonctions n'est pas réglé.	Réglez le sélecteur de fonctions.
La vitre de la porte est cassée.		Mettez l'appareil hors tension. Appelez le service après-vente.
Jus de fruit ou taches de blanc d'œuf sur les surfaces émaillées.	Jus de gâteaux fondants ou jus de viande.	Légère altération de l'émail, irrémédiable.

## **⚠ Risque d'électrocution !**

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-ventes formé par nos soins est habilité à effectuer les réparations.

Vous vous exposez à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

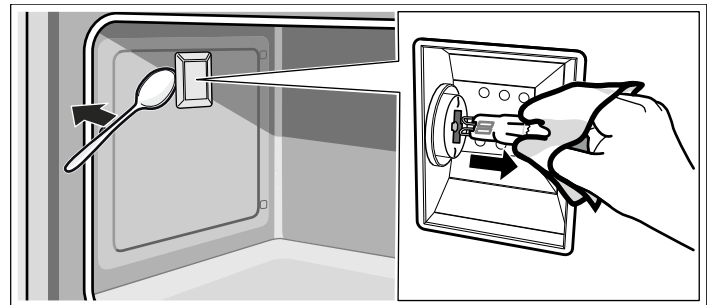
## Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

### **⚠ Risque de choc électrique !**

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laisser refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlever les grilles porte-accessoires.
5. Retirer le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
6. Retirer l'ampoule du four.



7. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique :

**Voltage :** 230 V ;

**Puissance :** 40W ;

**Culot :** G9 ;

**Résistance à la température :** 300°C

8. Remettre en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Monter les grilles porte-accessoires.
10. Retirer le torchon à vaisselle.
11. Réarmer le fusible.
12. Vérifier que l'éclairage du four refonctionne.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique comportant ces numéros devant la face inférieure du compartiment de cuisson, la porte du four ouverte. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

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

### Service après-vente

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 143

**FR** 01 40 10 42 10

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

### Economie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est indiqué dans la recette.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four le moins souvent possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

### Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

### Conseils pour la préparation de plats avec une faible formation d'acrylamide

#### De manière générale

- Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.
- Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer.
- Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

#### Cuisson de pâtisseries

En mode Convection naturelle, max. 200 °C.

En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.

#### Petits gâteaux secs

En mode Convection naturelle, max. 190 °C.

En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.

Des œufs ou des jaunes d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.

#### Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas



# Conseils pour l'utilisation

Vous trouverez ici des conseils concernant les récipients et la préparation.

## Remarques

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.  
Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Conseils pour la pâtisserie

Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a levé davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (p.ex. gâteau au fromage blanc) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur)	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Suivez la recette et respectez les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera plus uniforme. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

## Rôtissage et grillade

### Récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez toujours le plat au centre de la grille. La plaque à pâtisserie émaillée est également appropriée pour des gros rôtis.

### Conseils pour les rôtis

- Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.
- Versez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillerées à soupe sur les rôtis à braiser, selon leur taille.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.
- Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

## Cuisson de pain et de pâtisseries

### Moules

- Utilisez avant tout des moules ou plaques à pâtisserie de couleur claire.
- Placez toujours les moules à gâteaux au centre de la grille.

■ Utilisez avant tout des moules ou plaques à pâtisserie de couleur claire.

- Placez toujours les moules à gâteaux au centre de la grille.

## Conseils pour les grillades

- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles doivent faire au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.
- Placez les pièces à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau sur la plaque à pâtisserie émaillée et enfournez-la en plus sous la grille, afin de récupérer la graisse. Ne la placez jamais sur la sole du compartiment de cuisson.

- Badigeonnez les pièces à griller d'un peu d'huile, avant de les placer sur la grille sous le grill.
- Retournez à mi-cuisson les pièces peu épaisses, retournez les pièces épaisses plusieurs fois pendant le temps de cuisson. Utilisez pour cela une pince à grillade, les pièces à griller ne seront ainsi pas transpercées et le jus de viande restera p.ex. dans le rôti.
- Des types de viande rouge telle que de l'agneau et du bœuf brunissent davantage et plus rapidement que de la viande blanche telle que du porc et du veau.

## Conseils pour le rôtissage

Comment savoir si le rôti est cuit?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou faites le "test de la cuillère". Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.

## Testés pour vous dans notre laboratoire.

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson, la température et le niveau d'enfournement les plus appropriés pour votre plat.

## Remarques

- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.  
Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Toutes les indications se rapportent à un four préchauffé.

Plat	Poids (kg)	Enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Lasagnes	3-4	1	≡	200-230	50-60
Gratin de pâtes	2	1	≡	220-230	40-45
Rôti de veau	1,5	2	⌘	180-190	70-80
Filet de porc	1	2	⌘	180-190	50-60
Rôti de lièvre	1,5	2	⌘	180-190	70-80
Poulet rôti	1	2	⌘	180-190	50-60
Poulet rôti	2	2	⌘	180-190	80-90
Saucisse	1	3	⌘	max	7-9 première face 5-6 deuxième face
Côte de porc	2	4	⌘	max	12-15 première face 5-7 deuxième face
Poisson entier	1,5	2	⌘	160-170	50-60
Pizza fraîche	2	1	⌘	max	9-11
Pain	2	2	⌘	190-200	40-50
Tarte génoise	1	2	⌘	150-160	50-60
Tartelettes à la confiture	1	2	≡	160-170	40-50
Brioche	1	2	⌘	160-170	25-30
Muffins	15 pièces de 30 g	2	⌘	170	25

<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>42</b>	Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio .....	50
Cause dei danni .....	44	Smontaggio e montaggio della griglia mobile .....	50
<b>Il nuovo apparecchio</b> .....	<b>44</b>	<b>Che cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>51</b>
Selettore funzioni .....	44	Sostituzione della lampadina del forno .....	51
Selettore temperatura .....	45	<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>52</b>
L'orologio elettronico .....	45	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) .....	52
Accessori .....	45	<b>Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico</b> .....	<b>52</b>
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>46</b>	Risparmio energetico .....	52
Impostazione dell'ora .....	46	Smaltimento ecocompatibile .....	52
Riscaldamento del forno .....	46	<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>52</b>
Pulizia degli accessori .....	46	<b>Consigli per l'utilizzo</b> .....	<b>53</b>
<b>Come utilizzare il forno</b> .....	<b>46</b>	Cottura al forno .....	53
Accensione del forno .....	46	Cottura arrosto e al grill .....	53
Come usare l'orologio elettronico .....	46	Testati nel nostro laboratorio .....	54
Impostazione del timer automatico .....	47		
Visualizzazione e modifica dei valori impostati .....	47		
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>48</b>		
Detergente .....	48		
Rivestimento catalitico del vano di cottura .....	48		
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta .....	49		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) e l'eShop [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

### **Pericolo di incendio!**

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

### **Pericolo di scottature!**

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

### **Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

### **Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

### **Pericolo di scossa elettrica!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Cause dei danni

### Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

## Il nuovo apparecchio

Qui è possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Sono indicate informazioni relative al pannello comandi, al forno, ai tipi di riscaldamento e agli accessori.



### Spiegazione

1	Orologio elettronico
2	Selettore funzioni
3	Spia
4	Selettore temperatura

### Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

Posizione	Utilizzo
○ Posizione zero	Il forno è spento.
≡ Riscaldamento sup./inf.	Per dolci, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
🌀 Aria calda	Per dolci e biscotti su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
🌀 <sup>eco</sup> Aria calda eco*	La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Sconsigliato per dolci che devono lievitare. Con questo tipo di riscaldamento l'illuminazione del forno rimane spenta.
🌀 Ricircolo	Per dolci, biscotti e pizza fresca su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore degli elementi riscaldanti.
🌀 Livello pizza	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldare, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
🌀 Grill ventilato	Per la cottura arrosto di carne, pol-lame e pesci interi. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.

\* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1.



Posizione	Utilizzo
Grill a superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
Grill superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda.
Riscaldamento inferiore	Per proseguire la cottura delle pietanze. Il calore viene distribuito solo dal basso.
Illuminazione	L'illuminazione del forno è attivata.

\* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1.

**Avvertenza:** Quando si imposta il tipo di riscaldamento, la lampadina nel vano di cottura si accende.

**Avvertenza:** Con il tipo di riscaldamento "Aria calda eco" l'illuminazione del forno rimane spenta.

## Selettore temperatura

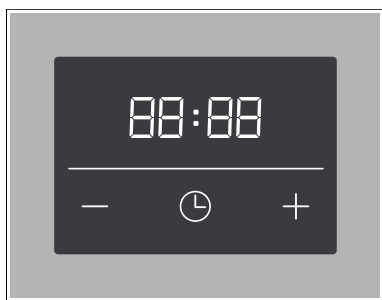
Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione	Significato
Posizione zero	Il forno non riscalda.
50-260	Ambito di temperatura in °C.

Quando il forno riscalda, la spia si accende. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

## L'orologio elettronico

Il forno può essere comandato tramite l'orologio elettronico. Per esempio è possibile selezionare anticipatamente l'orario in cui il forno deve accendersi o il timer automatico deve far terminare il processo di cottura. L'orologio elettronico può essere utilizzato anche come contaminuti.

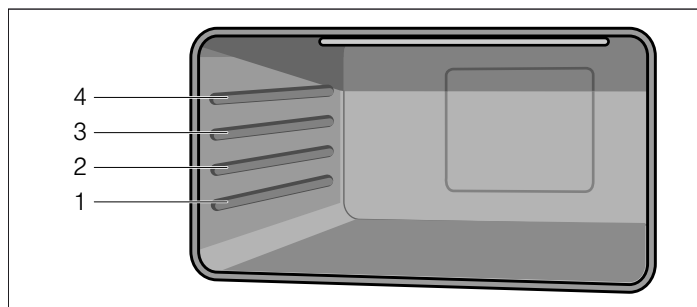


### Tasti funzione orologio elettronico

Simbolo	Significato	Tipo di utilizzo
	Orologio elettronico	Impostazione della durata o dell'ora
-	Meno	Diminuzione della durata o dell'ora
+	Più	Aumento della durata o dell'ora

## Accessori

È possibile inserire gli accessori nel vano di cottura a 4 livelli differenti. Inserirli sempre fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello della porta. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

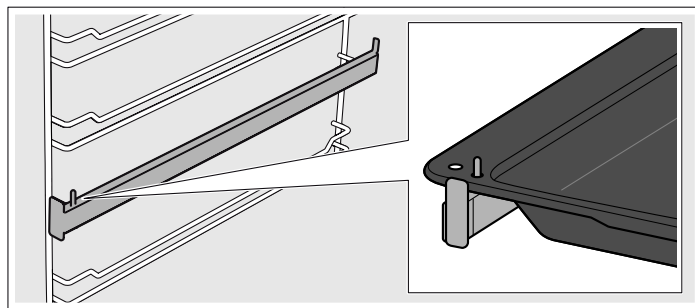


È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza pericolo che si ribaltino, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre del tutto l'accessorio.



Accessori	Descrizione
	<b>Griglia per arrostitura</b> Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia, piatti surgelati.
	<b>Teglia smaltata</b> Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Utilizzabile anche come recipiente per la raccolta del grasso.
	<b>Spine di sicurezza</b> Per bloccare le cerniere.


# Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio e smaltirlo in modo conforme.

## Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica dell'apparecchio o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano tre zeri e il simbolo "A".

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il punto.
2. Servendosi dei tasti "+" e "-" impostare l'ora attuale. Dopo 7 secondi viene acquisita l'ora impostata.

**Avvertenza:** Per modificare l'ora impostata, premere i tasti "+" e "-" finché sull'indicatore non lampeggia il punto. Quindi impostare l'ora attuale servendosi dei tasti "+" e "-".

## Riscaldamento del forno

### Pulizia preliminare del forno

1. Rimuovere dal vano di cottura gli accessori e la griglia mobile.
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio, ad es. pezzettini di polistirolo, dal vano di cottura.

3. Alcune parti sono rivestite con una pellicola protettiva antigraffio. È necessario rimuoverla.
4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido.
5. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.

### Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso.

1. Ruotare il selettore funzioni sulla modalità di funzionamento Riscaldamento sup./inf.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura massima.
3. Disattivare il forno dopo 40 minuti.

**Avvertenza:** Durante la prima accensione, è possibile che si sentano degli scricchiolii che provengono dal forno.

### Pulizia successiva del forno

1. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.
2. Montaggio della griglia mobile.

## Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio calda e un panno morbido.

# Come utilizzare il forno

## Elementi di comando a scomparsa

Il selettore funzioni e il selettore temperatura sono a scomparsa. Per innestarli o disinnestarli premere sul rispettivo elemento di comando.

## Accensione del forno

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni. Viene emesso un segnale acustico.
2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.

Il forno inizia a riscaldarsi.

## Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni e il selettore temperatura in posizione zero.

## Modifica delle impostazioni



Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

## Riscaldamento

Per riscaldare il vano di cottura nel modo più rapido possibile, utilizzare il tipo di riscaldamento "ricircolo d'aria". Se viene raggiunta la temperatura impostata (la spia è spenta) impostare il tipo di riscaldamento desiderato.


## Come usare l'orologio elettronico

Oltre all'ora attuale e al tempo residuo, sull'indicatore possono comparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
•	Punto tra l'indicazione dell'ora e quella dei minuti. Lampeggia se è possibile impostare l'ora.
	Contaminuti Indica gli stati operativi del contaminuti.
A	Modalità automatica Indica gli stati operativi della modalità automatica.
	Abilitazione al funzionamento Se compare questo simbolo, significa che il forno è pronto a entrare in funzione.

## Impostazione dell'ora



Dopo l'allacciamento alla rete elettrica dell'apparecchio o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano tre zeri e il simbolo "A".

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il punto.
2. Servendosi dei tasti "+" e "-" impostare l'ora attuale. Dopo 7 secondi viene acquisita l'ora impostata.




**Avvertenza:** Per modificare l'ora impostata, premere i tasti "+" e "-" finché sull'indicatore non lampeggia il punto. Quindi impostare l'ora attuale servendosi dei tasti "+" e "-".

## Impostazione del contaminuti



Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno. La durata del contaminuti può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti.

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo  e compaiono 3 zeri.
2. Servendosi dei tasti “+” e “-” impostare la durata desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

## Avvertenze

- Per modificare il tempo residuo premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo . Poi servendosi dei tasti “+” e “-” modificare il tempo residuo.
- Per cancellare l'impostazione premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo. Premere poi contemporaneamente i tasti “+” e “-”.


## Spegnimento del segnale acustico

Premere il tasto “” finché non scompare il simbolo .

Dopo sette minuti il segnale si disattiva automaticamente.

## Modifica del segnale acustico




Sono a disposizione 3 diversi segnali acustici.

1. Premere contemporaneamente i tasti “+” e “-”.
2. Premere il tasto .  
Sul display compare l'attuale segnale acustico, ad es. “ton.1”.
3. Premere il tasto “-” per selezionare un altro segnale acustico.


## Impostazione del timer automatico



Tramite l'orologio elettronico è possibile disattivare o attivare e disattivare automaticamente il forno.

## Spegnimento automatico

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo  e compaiono 3 zeri.
2. Premere un'altra volta il tasto funzione  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “dur” e “0.00” e il simbolo “A”.
3. Con i tasti + e - impostare la durata di funzionamento. La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 10 ore.
4. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati. Il forno si avvia e sul display compaiono il simbolo **A** e l'ora attuale.






## La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico, dal display scompare il simbolo  e lampeggia il simbolo **A**.


1. Disattivare il selettore temperatura e il selettore funzioni.
2. Premere il tasto  finché non compare il simbolo .  
Il forno passa nuovamente alla modalità manuale.



## Attivazione e disattivazione automatica

La cottura inizia a un orario posticipato stabilito dall'utente e prosegue per la durata impostata.

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo  e compaiono 3 zeri.
2. Premere un'altra volta il tasto funzione  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “dur” e “0.00” e il simbolo “A”.  
L'ora attuale è ad es. 17:30.
3. Servendosi dei tasti + e - impostare la durata di funzionamento (ad es. 1 ora).  
La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 10 ore.
4. Premere un'altra volta il tasto funzione  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “Fine” e l'ora di spegnimento “18:30” (ora attuale più la durata di funzionamento impostata).
5. Servendosi dei tasti + e - impostare l'ora di spegnimento (ad es. 19:30).  
L'ora di spegnimento può essere posticipata fino a 23 ore e 59 minuti.
6. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati. Dal display scompare il simbolo .  
In questo esempio il forno si avvia alle 18:30 e si spegne alle 19:30.

## La durata di funzionamento è trascorsa



Viene emesso un segnale acustico, dal display scompare il simbolo  e lampeggia il simbolo **A**.

1. Disattivare il selettore temperatura e il selettore funzioni.
2. Premere il tasto  finché non compare il simbolo .  
Il forno passa nuovamente alla modalità manuale.

## Visualizzazione e modifica dei valori impostati





I valori impostati e il tempo residuo dei vari tipi di funzionamento dell'orologio elettronico possono essere visualizzati sul display e modificati in qualsiasi momento.

## Visualizzazione del tempo residuo del contaminuti

Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo .

Sull'indicatore compare il tempo residuo e può essere modificato servendosi dei tasti “+” e “-”.

## Visualizzazione e modifica della durata di funzionamento e dell'ora di spegnimento.

1. Premere il tasto  finché sul display non lampeggia il simbolo .
2. Premere un'altra volta il tasto funzione  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “dur” e la durata di funzionamento residua e il simbolo **A**.  
La durata di funzionamento può essere modificata servendosi dei tasti “+” e “-”. Premendo contemporaneamente i tasti “+” e “-” viene disattivata l'impostazione automatica del tempo.
3. Premere un'altra volta il tasto  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “Fine” e l'ora di spegnimento impostata.  
L'ora di spegnimento può essere impostata servendosi dei tasti “+” e “-”. Premendo contemporaneamente i tasti “+” e “-” viene disattivata l'impostazione automatica del tempo.

# Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia del forno corrette.

## Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

### Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

### Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni seguenti.

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti con elevato contenuto di alcol
- spugnette dure o abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Esterno dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.  Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Alluminio e plastica	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido.

Settore	Detergente
Superfici smaltate (superficie liscia)	Per una pulizia leggera è possibile accendere l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente sganciare la porta dell'apparecchio. Applicare un detergente per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detergente per piatti. In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
Superfici autopulenti (superfici ruvide)	Osservare le avvertenze nel capitolo: Superfici autopulenti
Pannelli della porta	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

## Rivestimento catalitico del vano di cottura

I rivestimenti catalitici del vano di cottura sono ricoperti da uno strato di smalto autopulente.

Le superfici si puliscono automaticamente mentre il forno è in funzione. Gli schizzi più consistenti vengono eliminati solo dopo vari utilizzi del forno.

### Superfici autopulenti

La parete posteriore è dotata di rivestimento catalitico. Non pulire mai questa superficie con il detergente per il forno. Una leggera variazione cromatica dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

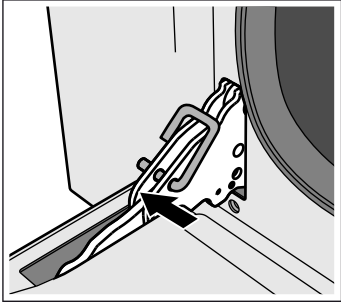
## Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

### Smontaggio dei pannelli della porta

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Bloccare entrambe le cerniere a sinistra e a destra con la spina di sicurezza.

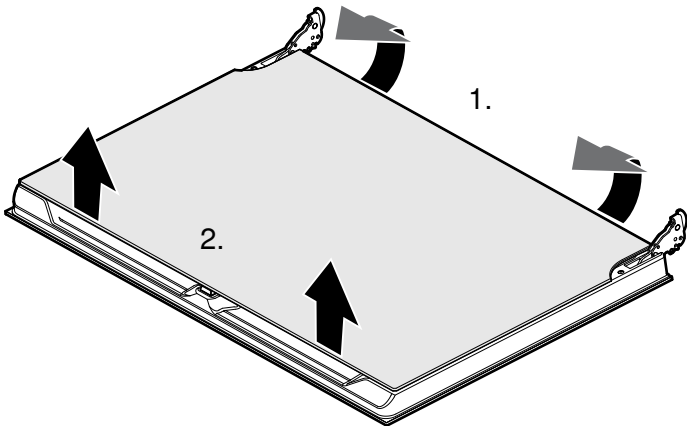
**Avvertenza:** Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.



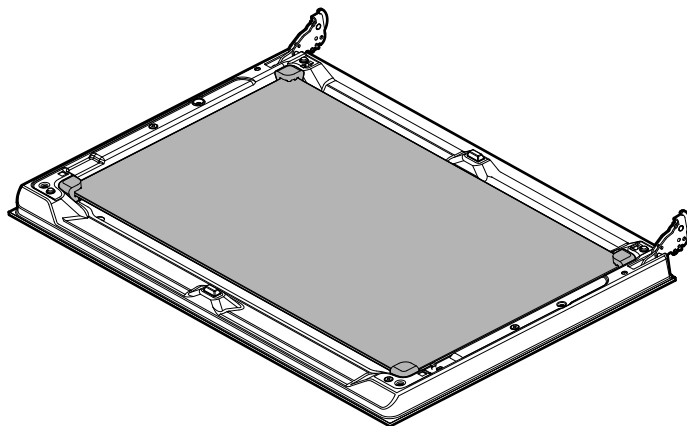
3. Sollevare leggermente la parte inferiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto (1).
4. Sollevare con cautela la parte superiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto (2).

#### Attenzione!

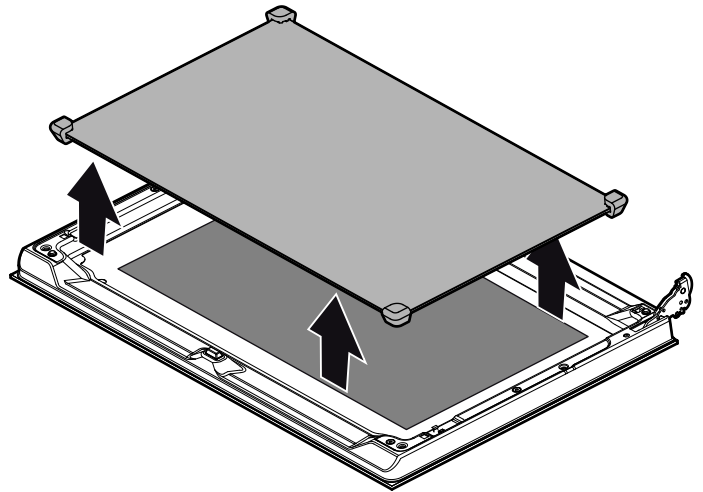
Durante il sollevamento del pannello interno è possibile che il pannello centrale resti attaccato al pannello interno. Assicurarsi che il pannello centrale non cada.



5. Rimuovere il pannello interno.
6. Rimuovere il pannello centrale.



**Avvertenza:** Il pannello centrale non è fissato con spine di supporto, ma tenuto in posizione da cuscinetti in gomma.



Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

#### ⚠ Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

### Montaggio dei pannelli della porta

1. Applicare nuovamente il pannello centrale.

#### Avvertenze

- Il pannello centrale è correttamente applicato quando si legge il simbolo Low-E.
- Verificare il corretto posizionamento del pannello. Tutti i cuscinetti in gomma devono poggiare in piano sul pannello esterno.

2. Applicare nuovamente il pannello interno.

**Avvertenza:** Tutte le quattro spine di fissaggio devono innestarsi nei supporti previsti allo scopo.

3. Rimuovere le spine di sicurezza e chiudere lo sportello del forno.



## Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

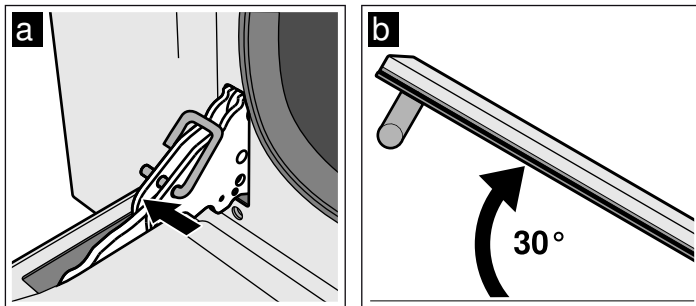
In caso di sporco ostinato, la porta del forno può essere sganciata per una migliore pulizia. Per le pulizie di routine, ciò non è necessario.

### Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Bloccare entrambe le cerniere a sinistra e a destra con la spina di sicurezza (a).

**Avvertenza:** Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.

3. Afferrare lateralmente la porta del forno con entrambe le mani e chiuderla di circa 30° (b).



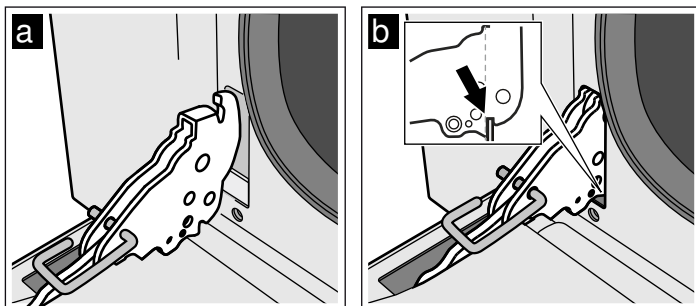
4. Sollevare leggermente ed estrarre la porta del forno.

**Avvertenza:** Non chiudere completamente la porta del forno. Le cerniere potrebbero venire piegate causando danni allo smalto.

### Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Afferrare lateralmente la porta del forno con entrambe le mani.
2. Inserire le cerniere nelle aperture del forno (a).

**Avvertenza:** La scanalatura in basso sulle cerniere deve innestarsi nel telaio del forno (b).



3. Abbassare la porta verso il basso.
4. Rimuovere le spine di sicurezza.

### Pericolo di lesioni!

Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccare le cerniere stesse. Contattare il servizio di assistenza clienti.

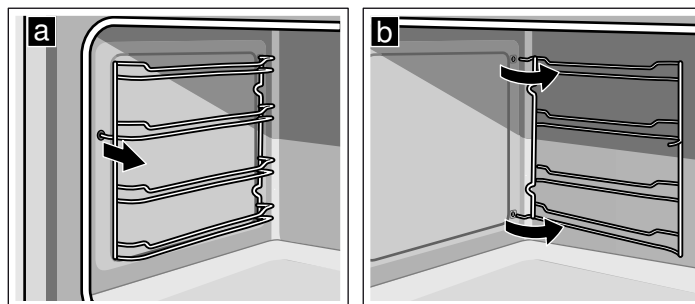
## Smontaggio e montaggio della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

### Smontaggio della griglia mobile

Le griglie mobili sono fissate rispettivamente in tre punti alle pareti laterali del vano di cottura.

1. Afferrare la griglia mobile dal lato anteriore e tirare verso il centro del vano di cottura.  
Il gancio anteriore della griglia mobile esce dal foro.
2. Spostare ancora in avanti la griglia mobile e sfilarla anche dai fori posteriori della parete laterale.
3. Tenere fermo il rivestimento catalitico del vano di cottura.
4. Estrarre la griglia mobile dal vano di cottura.



### Montaggio della griglia mobile

1. Tenere fermo il rivestimento catalitico del vano di cottura.
2. Inserire i ganci della griglia mobile nei fori posteriori della parete laterale.
3. Spingere il gancio anteriore della griglia mobile nel foro.

# Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Non è possibile spegnere il forno.	Il sistema elettronico è difettoso.	Disattivare il fusibile. Rivolgersi al servizio di assistenza.
Un segnale viene emesso ogni secondo.	Il sensore della temperatura è difettoso.	Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Se, in caso di una nuova impostazione di un tipo di riscaldamento, continua ad essere emesso un segnale acustico, spegnere l'apparecchio e avvertire il servizio di assistenza clienti.
Un segnale viene emesso due volte al secondo.	La temperatura nel forno è troppo elevata.	
L'indicatore dell'ora lampeggia.	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Regolare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Il fusibile è difettoso.	Verificare il fusibile o sostituirlo.
	Il selettore funzioni non è impostato.	Impostare il selettore funzioni.
Il vetro della porta è rotto.		Spegnere l'apparecchio. Rivolgersi al servizio di assistenza.
Macchie di succo di frutta o di albume sulle superfici smaltate.	Succo di dolci imbevuti oppure sugo della carne.	Innocuo cambiamento dello smalto, non riparabile.

## **⚠ Pericolo di scarica elettrica!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza clienti.

Se gli interventi di riparazione dell'apparecchio non sono conformi possono causare gravi pericoli.

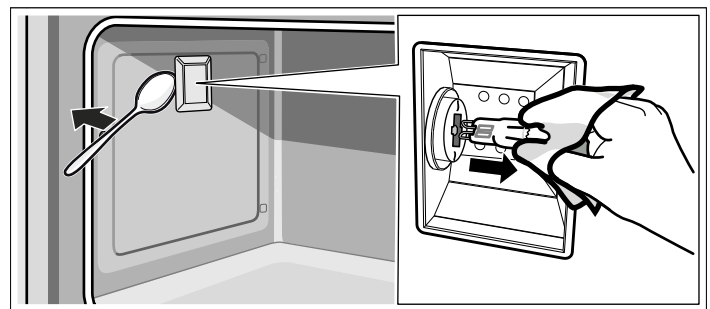
## Sostituzione della lampadina del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Non utilizzare alcun altro tipo di lampadina.

### **⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

1. Lasciare raffreddare il vano di cottura.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Stendere un canovaccio nel vano di cottura per evitare di danneggiarlo.
4. Rimuovere la griglia mobile.
5. Rimuovere la copertura in vetro aprendola manualmente da davanti. Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, aiutarsi con un cucchiaio.
6. Estrarre la lampadina del forno.



7. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello:

**Tensione:** 230 V;

**Potenza:** 40W;

**Attacco:** G9;

**Resistenza alle alte temperature:** 300 °C

8. Riapplicare la copertura in vetro della lampadina del forno.
9. Montare la griglia mobile.
10. Rimuovere nuovamente il canovaccio.
11. Attivare di nuovo il fusibile.
12. Controllare se l'illuminazione del forno funziona di nuovo.

## Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

### Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta identificativa con i numeri è visibile con la porta del forno aperta davanti alla parte inferiore del vano di cottura. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

E	FD
---	----

### Servizio di assistenza tecnica

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822  
Linea verde  
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

## Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli su come risparmiare energia durante la cottura arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

### Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo quando indicato nella ricetta.
- Utilizzare stampi scuri o neri, laccati o smaltati, perché assorbono bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- Cuocere al forno più dolci consecutivamente. Il forno è ancora caldo. In questo modo si accorcia il tempo di cottura del secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

### Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE 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.

## Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate quali ad es. patatine, patate fritte, toast, pagnotte, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

### Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

<b>Generalità</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.</li><li>■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</li><li>■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</li></ul>
<b>Cottura al forno</b>	Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C. Con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.
Biscottini	Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C. Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

# Consigli per l'utilizzo

Qui di seguito è riportata una selezione di consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

## Avvertenze

- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.  
Prima dell'utilizzo, estrarre dal vano di cottura gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

## Consigli per la cottura al forno

Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Dieci minuti prima della fine della cottura consigliata, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, bucare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma all'interno è molle e umido (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
I dolci hanno una doratura non uniforme.	Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. La carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.
Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

## Cottura arrosto e al grill

### Stoviglie

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Posizionare sempre la stoviglia al centro della griglia. Per gli arrostiti di grosse dimensioni è ideale la teglia smaltata.

### Consigli per l'arrosto

- Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.
- Se la carne è magra, aggiungere 2-3 cucchiaini di liquido, allo stufato 8-10 cucchiaini, a seconda delle dimensioni.
- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali, per consentire al grasso di colare.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- Trascorsa la meta del tempo, girare i pezzi di carne.
- Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso, in questo modo il sugo si distribuisce meglio.

## Cottura al forno

### Stampi per dolci

- Utilizzare soprattutto teglie e stampi chiari.
- Posizionare gli stampi sempre al centro della griglia.

- In caso di cottura arrosto di grosse porzioni di carne possono formarsi molto vapore e condensa sulla porta del forno. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio. Dopo il processo di cottura asciugare la porta del forno e la finestra di ispezione con un panno.
- Per la cottura arrosto sulla griglia, collocare la teglia smaltata al livello d'inserimento 1 in modo che serva per la raccolta del grasso.

## Consigli per la cottura al grill

- Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, devono avere uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi.
- Porre gli alimenti da grigliare al centro della griglia. Versare un po' d'acqua nella teglia smaltata e posizionarla al livello d'inserimento immediatamente sottostante in modo che serva per la raccolta del grasso. Non collocarla mai sul fondo del vano di cottura.

- Bagnare leggermente la pietanza da grigliare con olio prima di collocarla sulla griglia sotto il grill.
- Girare le pietanze da grigliare più sottili dopo la metà del tempo di cottura e le pietanze più spesse più volte durante la cottura. Utilizzare a tale scopo una pinza per griglia, in questo modo la pietanza non viene forata e il succo rimane all'interno della carne, ad esempio dell'arrosto.
- Le carni scure, come manzo e agnello, sono più facili e veloci da dorare rispetto alle carni più chiare, come maiale e vitello.

## Consigli per l'arrosto

Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola e aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.

## Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento, la temperatura e il livello di inserimento da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza.

### Avvertenze

- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari. Prima dell'utilizzo, estrarre dal forno gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura utilizzando una presina.

Tutte le indicazioni si riferiscono al forno preriscaldato.

Pietanza	Peso (kg)	Inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Sformato di pasta	2	1		220-230	40-45
Arrosto di vitello	1,5	2		180-190	70-80
Lombata di maiale	1	2		180-190	50-60
Arrosto di lepre	1,5	2		180-190	70-80
Pollo allo spiedo	1	2		180-190	50-60
Pollo allo spiedo	2	2		180-190	80-90
Salsiccia	1	3		max	7-9 primo lato 5-6 secondo lato
Bistecca di maiale	2	4		max	12-15 primo lato 5-7 secondo lato
Pesce fresco	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fresca	2	1		max	9-11
Pane	2	2		190-200	40-50
Torta quattro quarti	1	2		150-160	50-60
Tortina alla marmellata	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Muffin	15 pezzi da 30 g cadauno	2		170	25







Constructa-Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
GERMANY

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001059467

960701