



ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΥΡΝΟΣ
BUILT-IN OVEN
FOUR ENCASTRABLE
FORNO DA INCASSO

| | |
|----------------------|----|
| Οδηγίες χρήσεω | 3 |
| Instruction manual | 28 |
| Notice d'utilisation | 51 |
| Istruzioni per l'uso | 76 |

L1ACH4MN0

Πίνακας περιεχομένων

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού | 4 |
|  | Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας | 4 |
| | Γενικά | 4 |
|  | Αιτίες των ζημιών | 6 |
| | Γενικά | 6 |
|  | Προστασία περιβάλλοντος | 7 |
| | Εξοικονόμηση ενέργειας | 7 |
| | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος | 7 |
|  | Γνωρίστε τη συσκευή | 8 |
| | Πεδίο χειρισμού | 8 |
| | Πλήκτρα | 8 |
| | Οθόνη ενδείξεων | 8 |
| | Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες | 9 |
| | Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας | 9 |
| | Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος | 10 |
|  | Εξαρτήματα | 10 |
| | Ύψη τοποθέτησης | 10 |
| | Λειτουργία ασφάλισης | 11 |
| | Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου | 11 |
| | Ειδικά εξαρτήματα | 11 |
|  | Πριν την πρώτη χρήση | 12 |
| | Ρύθμιση της ώρας | 12 |
| | Ζέσταμα του φούρνου | 12 |
| | Καθαρισμός των εξαρτημάτων | 12 |
| | Συναρμολόγηση του σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου | 12 |
|  | Χειρισμός της συσκευής | 13 |
| | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου | 13 |
| | Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας | 13 |
|  | Λειτουργίες χρόνου | 13 |
| | Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου | 13 |
| | Χειρισμός του ηλεκτρονικού ρολογιού | 13 |
| | Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου | 14 |
|  | Ασφάλεια παιδιών | 15 |
| | Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών | 15 |
| | Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών | 15 |
| | Αυτόματη ασφάλεια παιδιών | 15 |
|  | Βασικές ρυθμίσεις | 15 |
| | Λίστα των βασικών ρυθμίσεων | 15 |
| | Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων | 16 |
| | Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας | 16 |
|  | Καθαρισμός | 16 |
| | Κατάλληλα υλικά καθαρισμού | 16 |
| | Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος | 17 |
| | Διατήρηση της συσκευής καθαρή | 18 |
|  | Λειτουργία καθαρισμού | 18 |
| | EasyClean | 18 |
|  | Υποδοχές | 19 |
| | Αφαίρεση των οδηγών | 19 |
| | Τοποθέτηση των οδηγών | 19 |
|  | Πόρτα συσκευής | 20 |
| | Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας | 20 |
| | Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής | 21 |
|  | Βλάβες, τι μπορεί να γίνει; | 22 |
| | Μηνύματα σφάλματος | 22 |
| | Αλλαγή της λάμπας του φούρνου | 23 |
|  | Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών | 23 |
| | Αριθμός E και αριθμός FD | 23 |
|  | Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής | 24 |
| | Πίνακας φαγητών | 24 |
| | Συμβουλές χρήσης | 25 |
| | Φαγητά δοκιμών | 27 |

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

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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 φις. 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 δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί 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 15 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.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση – 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 (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.
- 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.

Προειδοποίηση – 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.

- Τα τηλεσκοπικά βαγονέτα του φούρνου θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της συσκευής. Προσέχετε ιδιαίτερα από τα εγκαύματα, όταν βρίσκονται τραβηγμένα έξω.

⚠ Προειδοποίηση – 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. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε 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.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

⚠ Προειδοποίηση – 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. Μη 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 φίς από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Γενικά

Προσοχή!

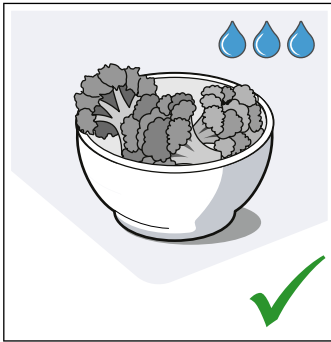
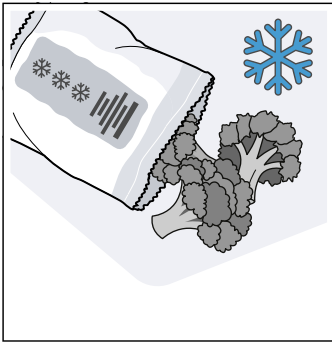
- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου 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.
- Αλουμινόχαρτο: Το αλουμινόχαρτο στο χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας. Μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις στο τζάμι της πόρτας.
- 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.
- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Ψύξη με ανοιχτή την πόρτα: Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μην μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών. Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.
- 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.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή. Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ με χαλασμένη στεγανοποίηση ή χωρίς στεγανοποίηση.
→ "Καθαρισμός" στη σελίδα 16
- 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.

Προστασία περιβάλλοντος

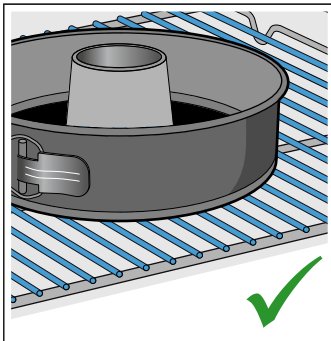
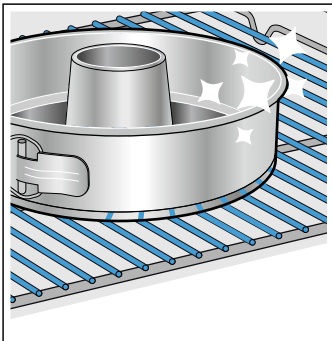
Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

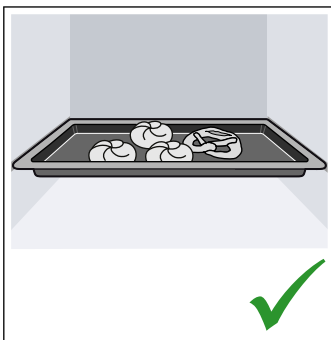
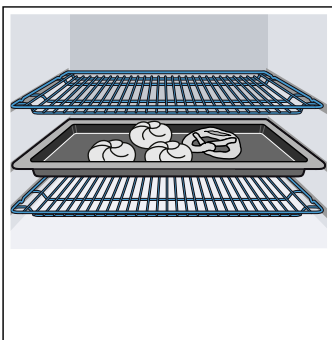
- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν, προτού τα βάλετε στο χώρο μαγειρέματος.



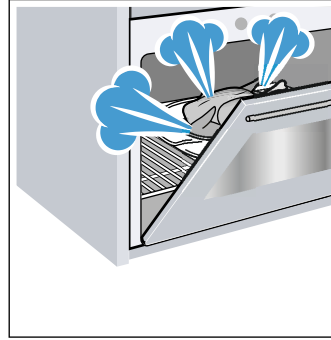
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.



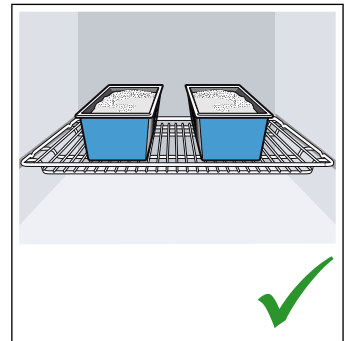
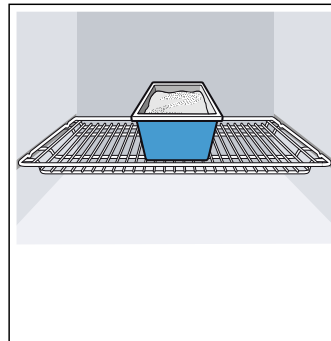
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρειάζεστε από το χώρο μαγειρέματος.



- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερο.



- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να βάλετε στο χώρο μαγειρέματος επίσης 2 μακρόστενες φόρμες τη μια κοντά στην άλλη.



- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.



1 Πλήκτρα και οθόνη ενδείξεων

Τα πλήκτρα είναι πεδία αφής, κάτω από τα οποία βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε μόνο ελαφρά πάνω στο σύμβολο, για να επιλέξετε τη λειτουργία. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει σύμβολα ενεργών λειτουργιών και τις λειτουργίες χρόνου.

2 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας










Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος ή περαιτέρω λειτουργίες. Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

3 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος ή επιλέγετε τη ρύθμιση για περαιτέρω λειτουργίες. Μπορείτε να γυρίσετε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας επίσης προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά. Δεν έχει καμία θέση μηδέν.

Πλήκτρα

Τη σημασία των διαφόρων πλήκτρων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

| Πλήκτρο | Επεξήγηση |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Λειτουργίες χρόνου Ρύθμιση χρονοδιακόπτη  , διάρκειας  , χρόνου λήξης  , και ώρας  |
|  | Λειτουργία ταχυθέρμανσης Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης |
|  | Μείωση της τιμής ρύθμισης |
|  | Αύξηση της τιμής ρύθμισης |
|  | Πληροφορίες Ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας του χώρου μαγειρέματος |







Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση για το πεδίο χειρισμού και τη διάταξη των στοιχείων χειρισμού.

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Παριστάνεται σε άσπρη γραμματοσειρά και το φόντο είναι σκούρο.

| Σύμβολο | Επεξήγηση |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  | Μενού καθαρισμού |
|  | EasyClean |
|  | Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου |
|  | Διάρκεια |
|  | Χρόνος λήξης |
|  | Ώρα |
|  | Κλείδωμα της πόρτας |
|  | Ασφάλεια παιδιών |
|  | Έλεγχος θερμοκρασίας |
|  | Ταχεία θέρμανση |
|  | Ένδειξη ώρας |
|  | Ένδειξη θερμοκρασίας |

Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες.

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

| Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία/Βαθμίδα | Χρήση |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Θέση μηδέν | - | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. |
|  Θερμός αέρας 3D | 50-280 °C | Για την παρασκευή φαγητών σε ένα έως δύο επίπεδα. Οι ανεμιστήρες μοιράζουν τη θερμότητα των δακτυλιοειδών θερμαντικών στοιχείων στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα στον χώρο μαγειρέματος. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα. |
|  Ανακυκλοφορία αέρα | 50-280 °C | Για γλυκά και παρασκευάσματα σε ένα επίπεδο. Οι ανεμιστήρες μοιράζουν τη θερμότητα των θερμαντικών στοιχείων ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος. |
|  Βαθμίδα πίτσας | 50-280 °C | Γρήγορη παρασκευή φρέσκιας πίτσας και κατεψυγμένων προϊόντων, π.χ. τηγανητές πατάτες ή στρουντέλ. Τα θερμαντικά στοιχεία και οι ανεμιστήρες θερμαίνουν γρήγορα και μοιράζουν τη θερμότητα ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος. |
|  Ξεπάγωμα | 30-60 °C | Ξεπάγωμα κρέατος, πουλερικών, ψωμιού και γλυκών. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό. |
|  Κάτω θέρμανση | 50-280 °C | Για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος των φαγητών. Η θερμότητα έρχεται μόνο από κάτω. |
|  Λειτουργία καθαρισμού → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 18 | | Το EasyClean  καθαρίζει την ελαφριά ρύπανση στον χώρο μαγειρέματος. |
|  Μικρό γκριλ | 50° C - Int | Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται. |
|  Μεγάλο γκριλ | 50° C - Int | Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. |
|  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ | 50 - 280 °C | Ψήσιμο κρέατος, πουλερικών και ολόκληρου ψαριού. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό. |
|  Επάνω/Κάτω θέρμανση απαλή | 50-280 °C | Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών (π.χ. κρέας, λαχανικά) σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση . Ο τρόπος ψησίματος δεν είναι κατάλληλος για φαγητά, τα οποία στο ψήσιμο πρέπει να φουσκώσουν (π.χ. ψωμί). Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης. |
|  Επάνω/Κάτω θέρμανση | 50-280 °C | Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω. |

Υπόδειξη: Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία ή βαθμίδα. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

Υπόδειξη: Μέχρι τους 100 °C η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα 1 βαθμού, από εκεί και πάνω σε βήματα 5 βαθμών.

Έλεγχος θερμοκρασίας

Οι δοκοί του ελέγχου της θερμοκρασίας δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης ή την υπόλοιπη θερμότητα στον χώρο μαγειρέματος.

| | |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Έλεγχος θέρμανσης | Ο έλεγχος της θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας στον χώρο μαγειρέματος. Όταν γεμίσουν όλες οι δοκοί, έχει φθάσει η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό μέσα. Στις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ και στις βαθμίδες καθαρισμού οι δοκοί είναι γεμάτες. Στον τρόπο ψησίματος Επάνω/Κάτω θέρμανση απαλή οι δοκοί δε γεμίζουν. |
| Ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας | Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, ο έλεγχος της θερμοκρασίας δείχνει την υπόλοιπη θερμότητα στον χώρο μαγειρέματος. Η ένδειξη σβήνει, όταν πέσει η θερμοκρασία περίπου στους 60 °C. |

Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος

Μερικές λειτουργίες διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Ανοιγμα της πόρτας της συσκευής

Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία. Με το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζεται η λειτουργία.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Εάν παραμείνει η πόρτα περισσότερο από 15 λεπτά ανοιχτή, απενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός.

Στους περισσότερους τρόπους λειτουργίας ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

Υπόδειξη: Στον τρόπο λειτουργίας Επάνω/Κάτω θέρμανση απαλή ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος μετά από περίπου 1 λεπτό απενεργοποιείται αυτόματα. Ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά το δυνατό σύντομα, όταν θέλετε να δείτε μέσα.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο.

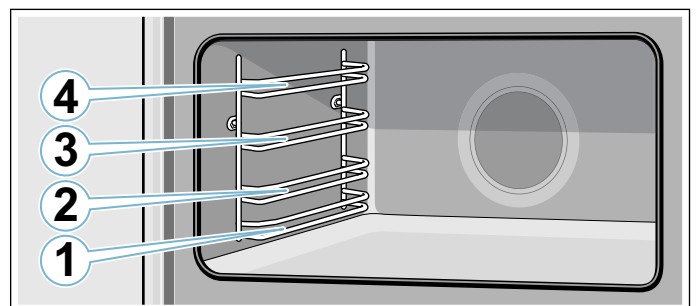
Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα διάφορα εξαρτήματα. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

| Εξαρτήματα | Περιγραφή |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Σχάρα ψησίματος Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά. |
|  | Ταψί γενικής χρήσης Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Το ταψί γενικής χρήσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. |
|  | Εμαγιέ ταψί Για γλυκά του ταισιού και μικρά παρασκευάσματα. |
|  | Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου Με τις ράγες εξόδου μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα. |
|  | Πείροι ασφαλείας Για το κλείδωμα των μεντεσέδων. |

Ύψη τοποθέτησης

Το ταψί και η σχάρα ψησίματος μπορούν να τοποθετηθούν 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.




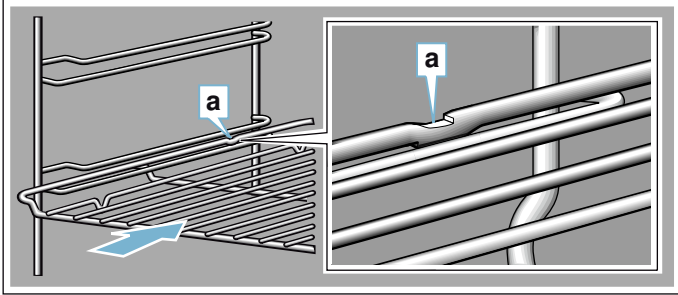
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί μια λαμαρίνα, ένα ταψί, ένα τηγάνι ή ένα άλλο μαγειρικό σκεύος απευθείας πάνω στον πάτο του φούρνου. Αυτό οδηγεί σε μια υπερθέρμανση του πάτου της συσκευής και μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στη συσκευή.

Λειτουργία ασφάλισης

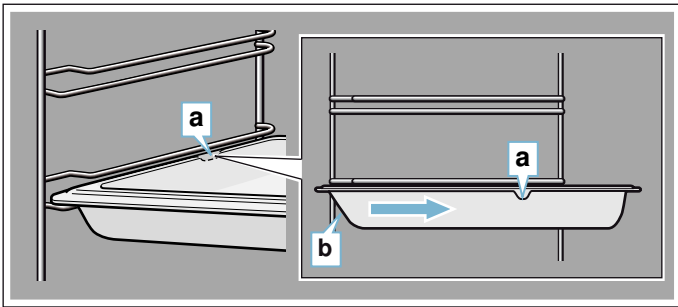
Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, μέχρι να ασφαλισουν. Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στο χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της σχάρας, το δόντι μανδάλωσης **a** να είναι τα πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Η ανοιχτή πλευρά πρέπει να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής και το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



Προσέχετε κατά την τοποθέτηση των ταψιών. το δόντι μανδάλωσης **a** να είναι πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Το λοξό μέρος του εξαρτήματος **b** πρέπει μπροστά να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης

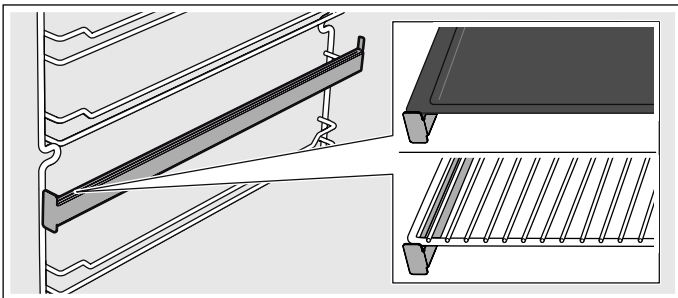


Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα τηλεσκοπικά βαγονέτα του φούρνου θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της συσκευής. Προσέχετε ιδιαίτερα από τα εγκαύματα, όταν βρίσκονται τραβηγμένα έξω.

Με τις ράγες εξόδου μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα. Κατά την τοποθέτηση της υποδοχής για το ταψί και της σχάρας ψησίματος προσέξτε, να ασφαλισουν μπροστά από την προεξοχή στις ράγες εξόδου.



Ειδικά εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε εκ των υστέρων στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

| Εξαρτήματα | Περιγραφή |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Εμαγιέ ταψί | Για γλυκά του ταψιού και μικρά παρασκευάσματα. Αριθμός υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών: 11012235 |
| Ταψί γενικής χρήσης | Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Το ταψί γενικής χρήσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. Αριθμός υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών: 11012236 |
| Σχάρα ψησίματος | Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά. Αριθμός υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών: 00776605 |
| Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου | Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου για ένα επίπεδο. Αριθμός υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών: 11044363 |



Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με το φούρνο σας.

Αφαιρέστε τη συσκευασία της συσκευής και αποσύρετέ την σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση στην ένδειξη αναβοσβήνει **12:00** και το σύμβολο ☹ ανάβει. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Με το πλήκτρο < ή > ρυθμίστε την ώρα.
2. Πατήστε το πλήκτρο ☹.

Υπόδειξη: Μετά τη λήξη του χρόνου ρύθμισης αποθηκεύεται η ώρα αυτόματα.

Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Ζέσταμα του φούρνου

Προκαθαρισμός του φούρνου

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τη σχάρα ανάρτησης από το χώρο μαγειρέματος. → "Υποδοχές" στη σελίδα 19
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 γρατσοιuniές. Απομακρύνετε αυτή τη μεμβράνη προστασίας από τις γρατσοιuniές.
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.

Υπόδειξη: Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπόρ, μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί. Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο | ≡ |.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη μέγιστη θερμοκρασία.
3. Απενεργοποιήστε το φούρνο μετά από 1 ώρα.

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.
3. Σε περίπτωση που χρειάζεται, καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας. → "Πόρτα συσκευής" στη σελίδα 20

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

Συναρμολόγηση του σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου

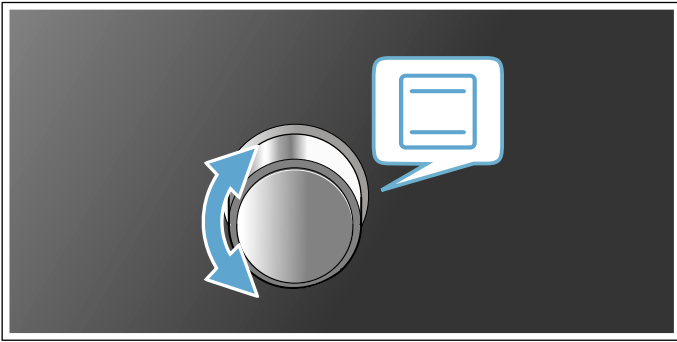
Υποδείξεις για τη συναρμολόγηση των σετ τηλεσκοπικών βαγονέτων φούρνου θα βρείτε στο σετ που συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης.

Χειρισμός της συσκευής

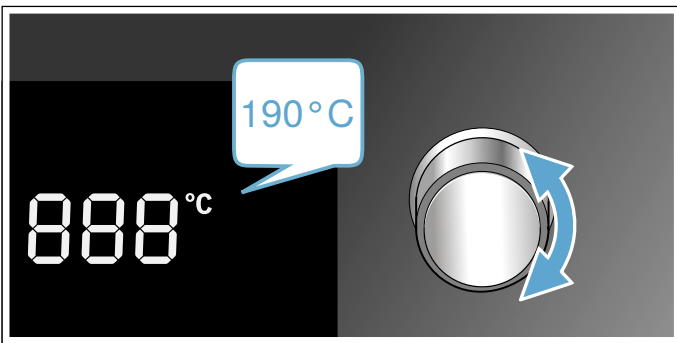
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

Ενεργοποίηση του φούρνου

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
Υπόδειξη: Για κάθε λειτουργία είναι προρρυθμισμένη μια στάνταρ θερμοκρασία ή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



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



Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

Υπόδειξη: Η ένδειξη ελέγχου της θερμοκρασίας δείχνει την τρέχουσα κατάσταση της θέρμανσης.


Αλλαγή των ρυθμίσεων

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

Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

Για τη γρηγορότερη κατά το δυνατό θέρμανση του χώρου μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο .

Υπόδειξη: Η ταχεία θέρμανση είναι διαθέσιμη στις λειτουργίες Θερμός αέρα 3D, Ανακυκλοφορία αέρα, Βαθμίδα πίτσας και Επάνω/Κάτω θέρμανση.





Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει μια αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας. Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 13 ώρες.

Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου.





Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου

| Λειτουργία χρόνου | Χρήση |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου | Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυτών. Λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου και δεν επηρεάζει τη συσκευή. |
|  Ωρα | Όσο δεν τρέχει καμία άλλη λειτουργία στο προσκήνιο, σας δείχνει η συσκευή την ώρα στην οθόνη ενδείξεων. |
|  Διάρκεια | Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερματίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία. |
|  Χρόνος λήξης | Εισάγετε τη διάρκεια και έναν επιθυμητό χρόνο λήξης. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα, έτσι ώστε η λειτουργία να λήξει την επιθυμητή ώρα. |




Χειρισμός του ηλεκτρονικού ρολογιού

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 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Μέχρι και στα 10 λεπτά μπορεί να ρυθμιστεί η χρονική διάρκεια σε βήματα των 30 δευτερολέπτων, από 10 λεπτά μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού, μετά σε βήματα των 5 λεπτών.

1. Πατήστε το πλήκτρο .
Το σύμβολο  ανάβει.
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 . Μετά αλλάξτε με τα πλήκτρα  και  τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας.
- Για τη διακοπή του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου θέστε τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας στο μηδέν.







Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος

Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

Υπόδειξη: Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.

Ρύθμιση του ηλεκτρονικού ρολογιού

Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορεί να αλλάξει η ώρα (π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα). Ο φούρνος πρέπει να είναι γι' αυτό απενεργοποιημένος.




1. Πατήστε το πλήκτρο .
Το σύμβολο  ανάβει.
2. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .
Το σύμβολο  ανάβει.
3. Με τα πλήκτρα  και  ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.


Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου

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

Ρύθμιση της διάρκειας

Το χρόνο μαγειρέματος για το φαγητό σας μπορείτε να τον ρυθμίσετε στη συσκευή. Έτσι δεν ξεπερνιέται αθέλητα η διάρκεια μαγειρέματος και εσείς δεν πρέπει να διακόψετε άλλες εργασίες, για να τερματίσετε τη λειτουργία.

1. Ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
Ο φούρνος ξεκινά.
2. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.
3. Με τα πλήκτρα  και  ρυθμίστε τη διάρκεια του χρόνου λειτουργίας.

Υπόδειξη: Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί από 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Η χρονική διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού, έπειτα σε βήματα των 5 λεπτών.
Το σύμβολο  ανάβει.




Η διάρκεια έληξε


Ηχεί ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει.




1. Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
Υπόδειξη: Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.




Ρύθμιση του χρόνου λήξης

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

1. Ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
Ο φούρνος ξεκινά.
2. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.
3. Με τα πλήκτρα  και  ρυθμίστε τη διάρκεια του χρόνου λειτουργίας.

Υπόδειξη: Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί από 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Η χρονική διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού, έπειτα σε βήματα των 5 λεπτών.
Το σύμβολο  ανάβει.

4. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .
5. Με τα πλήκτρα  και  ρυθμίστε τον χρόνο λήξης.

Υπόδειξη: Με το πρώτο πάτημα του πλήκτρου στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή. Η προτεινόμενη τιμή προκύπτει από την τρέχουσα ώρα και τη διάρκεια. Μπορεί να αλλάξει με τα πλήκτρα  και .
Το σύμβολο  ανάβει. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον χρόνο λήξης. Η συσκευή περνά στη λειτουργία αναμονής.

Η διάρκεια έληξε

Ηχεί ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει.

1. Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
Υπόδειξη: Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Ασφάλεια παιδιών


Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

Υπόδειξη: Μια χρησιμοποιούμενη ενδεχομένως βάση εστίων δεν επηρεάζεται από την ασφάλεια παιδιών στο φούρνο.

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών


Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Πατήστε το πλήκτρο  περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το σύμβολο . Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Πατήστε το πλήκτρο  περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο  στην ένδειξη σβήνει. Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Η αυτόματη ασφάλεια παιδιών ενεργοποιεί την ασφάλεια παιδιών, μόλις ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας είναι στη θέση μηδέν.

Την αυτόματη ασφάλεια παιδιών μπορείτε να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 15

Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας, δεν είναι διαθέσιμες όλες οι βασικές ρυθμίσεις.

| Βασική ρύθμιση | Επιλογή |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c00 Αυτόματη ασφάλεια παιδιών στη θέση μηδέν του διακόπτη επιλογής λειτουργίας | 0 = Off* 1 = On |
| c01 Διάρκεια σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού | 1 = περίπου 10 δευτερόλεπτα 2 = περίπου 30 δευτερόλεπτα* 3 = περίπου 2 λεπτά |
| c02 Χρόνος αναμονής, μέχρι να εισαχθεί μια ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής | 1 = περίπου 3 δευτερόλεπτα* 2 = περίπου 6 δευτερόλεπτα 3 = περίπου 10 δευτερόλεπτα |
| c03 Ήχος πλήκτρου κατά το ελαφρό πάτημα ενός πλήκτρου | 0 = Off 1 = On* |
| c04 Φωτεινότητα του φωτισμού της οθόνης ενδείξεων | 1 = Σκούρα 2 = Μέτρια* 3 = Φωτεινή |
| c05 Ένδειξη της ώρας | 0 = Απόκρυψη της ώρας 1 = Εμφάνιση της ώρας* |
| c06 Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία | 0 = Όχι 1 = Ναι* |
| c07 Χρόνος συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης | 1 = μικρός* 2 = μέτριος 3 = μεγάλος 4 = πολύ μεγάλος |
| c08 Επαναφορά όλων των τιμών στις ρυθμίσεις εργοστασίου | 0 = Όχι* 1 = Ναι |
| c09 Ενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης. Η λειτουργία παρουσίασης χρησιμοποιείται για λόγους επίδειξης, ο φούρνος δε θερμαίνει στη λειτουργία παρουσίασης. Η λειτουργία παρουσίασης μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στα 5 πρώτα λεπτά μετά τη σύνδεση στο ρεύμα. | 0 = Όχι* 1 = Ναι |

* Ρυθμίσεις εργοστασίου

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση μηδέν.

1. Πατήστε το πλήκτρο **0** περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση, π.χ. **ε011**.
2. Σε περίπτωση που χρειάζεται αλλάξετε τη ρύθμιση με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
3. Περάστε με το πλήκτρο **+** στην επόμενη βασική ρύθμιση.
4. Με το πλήκτρο **-** ή **+** περάστε έτσι σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και αλλάξετε τις σε περίπτωση που χρειάζεται με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
5. Στο τέλος για την επιβεβαίωση πατήστε ξανά το πλήκτρο **0** περίπου για 4 δευτερόλεπτα.

Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε να αλλάξετε ξανά οποτεδήποτε τις βασικές ρυθμίσεις. Η λειτουργία παρουσίασης μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στα 5 πρώτα λεπτά μετά τη σύνδεση στο ρεύμα.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ρεύματος διατηρούνται οι αλλαγές σας στις βασικές ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια, μειώνοντας τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων. Τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων την ρυθμίζετε στη βασική ρύθμιση **ε04**.

Υπόδειξη: Η ρύθμιση αλλάζει τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Στην κατάσταση ετοιμότητας η συσκευή μειώνει αυτόματα τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων. Τη νύχτα, μεταξύ 22:00 και 05:59 ώρα, η φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων είναι πιο σκοτεινή.

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προειδοποίηση – 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.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

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

Μη χρησιμοποιείτε

για το φούρνο

- 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 | Καθαρισμός |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Συσκευή, εξωτερικά | |
| Μπροστινή πλευρά ανοξειδωτού χάλυβα | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.</p> <p>Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξειδωτού χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.</p> |
| Πεδίο χειρισμού | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.</p> |
| Τζάμια πόρτας | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξειδωτο χάλυβα.</p> |

| | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Λαβή της πόρτας | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον. |
| Συσκευή εσωτερικά | |
| Εμαγιέ επιφάνειες και αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες | Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα. |
| Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου. |
| Τζάμια πόρτας | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα. Καθαρίζετε καλύτερα με EasyClean. → "EasyClean" στη σελίδα 18 |
| Στεγανοποίηση της πόρτας Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση! | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε. |
| Κάλυμμα της πόρτας | από ανοξείδωτο ασάλι: Χρησιμοποιείτε καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα. Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών. Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα από πλαστικό υλικό: Καθαρίστε με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. Για τον καθαρισμό αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας. |
| Υποδοχές | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. |
| Σύστημα εξαγωγής | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καλύτερα καθαρίζετε τις όταν είναι μέσα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. |
| Εξαρτήματα | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα. |

Υποδείξεις

- Οι μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί 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 τη διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα στο χώρο μαγειρέματος είναι αυτοκαθαριζόμενο. Θα το αναγνωρίσετε από την τραχιά επιφάνεια.

Ο πάτος, η οροφή και τα πλευρικά τμήματα είναι από εμαγιέ και έχουν μια λεία επιφάνεια.

Καθαρισμός εμαγιέ επιφανειών

Καθαρίστε τις λείες εμαγιέ επιφάνειες με ένα πανί καθαρισμού και καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος. Μπορεί να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ. Πριν την επόμενη θέρμανση απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από το χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.

Υπόδειξη: Από τα υπολείμματα τροφίμων μπορεί να δημιουργηθούν λευκοί λεκέδες. Αυτοί είναι ακίνδυνοι και δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να απομακρύνετε τα υπολείμματα με κιτρικό οξύ.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες ματ κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επίστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Όταν οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες, μπορούν να καθαριστούν με τη λειτουργία καθαρισμού. Προσέξτε γι' αυτό τα στοιχεία στο αντίστοιχο κεφάλαιο.
→ "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 18

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Όταν όμως πέσει απορρυπαντικό φούρνου πάνω σε αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό υλικό για τον καθαρισμό.

Διατήρηση της συσκευής καθαρή

Για να μη δημιουργηθεί καμία σκληρή ρύπανση, κρατάτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

Συμβουλές

- Καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση. Έτσι δεν μπορεί να καεί η ρύπανση.
- Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.
- Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.
- Στο ψητό χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος π.χ. μια ψηλή φόρμα.

Λειτουργία καθαρισμού

Η συσκευή σας διαθέτει τη βοήθεια καθαρισμού EasyClean. Η βοήθεια καθαρισμού EasyClean σας διευκολύνει στον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος.


EasyClean



Η βοήθεια καθαρισμού EasyClean σας διευκολύνει στον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Με την εξάτμιση του διαλύματος απορρυπαντικού πιάτων μαλακώνει στην αρχή η ρύπανση. Στη συνέχεια μπορούν να απομακρυνθούν ευκολότερα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!


Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Ρύθμιση της βοήθειας καθαρισμού

Υπόδειξη: Χρησιμοποιείτε τη βοήθεια καθαρισμού EasyClean  μόνο με κρύο χώρο μαγειρέματος. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει εντελώς.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.
2. Αναμείξτε 0,4 λίτρα νερό (όχι απεσταγμένο νερό) με μια σταγόνα υγρού καθαρισμού πιάτων και χύστε το στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.
3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε το μενού καθαρισμού .
4. Με τα πλήκτρα < και > επιλέξτε EasyClean . Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η βοήθεια καθαρισμού. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Υπόδειξη: Η διάρκεια είναι προρρυθμισμένη και δεν μπορεί να αλλάξει.

Όταν μετά την ενεργοποίηση αναβοσβήνει το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων, ο χώρος μαγειρέματος δεν έχει κρυώσει εντελώς. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει η συσκευή και ενεργοποιήστε ξανά τη βοήθεια καθαρισμού.

Μόλις η βοήθεια καθαρισμού λήξει, ηχεί ένα σήμα.

Ολοκλήρωση του καθαρισμού

Το υπόλοιπο νερό στο χώρο μαγειρέματος πρέπει να απομακρυνθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα. Μην αφήσετε το υπόλοιπο νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος (π.χ. όλη τη νύχτα). Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία, όταν ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα βρεγμένος ή υγρός.

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι.
2. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος με ένα πανί καθαρισμού ή με μια μαλακιά βούρτσα. Τα σκληρά υπολείμματα μπορείτε να τα απομακρύνετε με ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.
3. Απομακρύνετε τα ίχνη των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί. Στη συνέχεια σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και τρίψτε τα να στεγνώσουν μ' ένα μαλακό πανί (επίσης κάτω από τη στεγανοποίηση της πόρτας).
4. Για την απενεργοποίηση γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
5. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°) και αφήστε την ανοιχτή για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν οι εμαγιέ επιφάνειες μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εναλλακτικά μπορείτε να πραγματοποιήσετε επίσης και ένα γρήγορο στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος.

Απομάκρυνση της χοντρής ρύπανσης

Για να απομακρύνετε την ιδιαίτερα σκληρή ρύπανση, έχετε περισσότερες δυνατότητες.

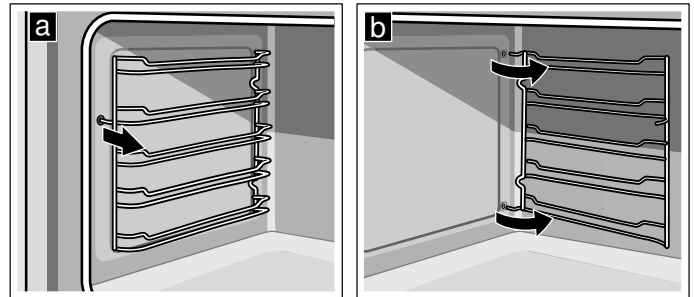
- Αφήστε να δράσει το διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων για λίγο χρόνο, προτού ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού.
- Τρίψτε τα λερωμένα σημεία στις λείες επιφάνειες με υγρό καθαρισμού πιάτων, προτού ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού.
- Επαναλάβετε τη βοήθεια καθαρισμού, αφού κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

Υποδοχές

Αφαίρεση των οδηγών

Οι οδηγοί είναι στερεωμένοι κάθε φορά σε τρία σημεία στα πλευρικά τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος.

1. Πιάστε τον οδηγό στην μπροστινή πλευρά και τραβήξτε τον προς τη μέση του χώρου μαγειρέματος. Το μπροστινό άγκιστρο του οδηγού ελευθερώνεται από την οπή.
2. Σηκώστε ακόμη τον οδηγό και τραβήξτε τον από τις πίσω οπές του πλευρικού τοιχώματος.
3. Αφαιρέστε τον οδηγό από τον χώρο μαγειρέματος.



Τοποθέτηση των οδηγών

1. Τοποθετήστε τα άγκιστρα του οδηγού στις πίσω οπές του πλευρικού τοιχώματος.
2. Πιέστε το μπροστινό άγκιστρο του οδηγού μέσα στην οπή.

Πόρτα συσκευής

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής.

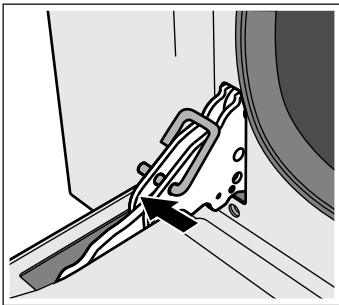
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια 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.

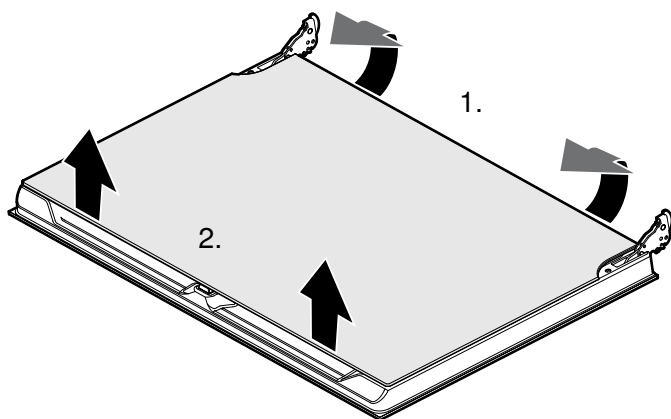
Υπόδειξη: Οι πείροι ασφαλείας πρέπει να βρίσκονται εντελώς μέσα στις οπές των μεντεσέδων.



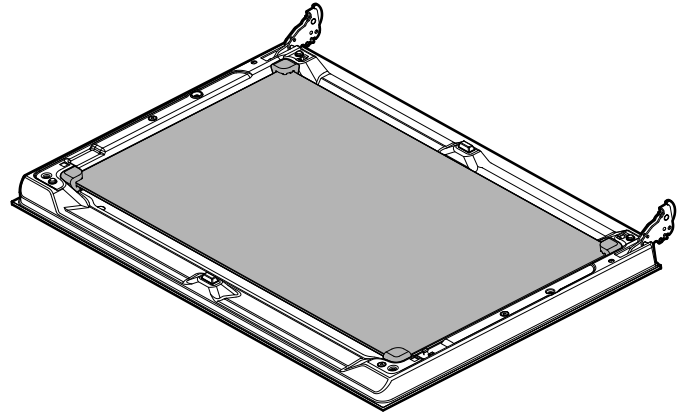
3. Ανασηκώστε ελαφρά το κάτω μέρος του εσωτερικού τζαμιού, μέχρι να ελευθερωθούν οι πείροι στερέωσης από το στήριγμα (1).
4. Ανασηκώστε προσεκτικά το επάνω μέρος του εσωτερικού τζαμιού, μέχρι να ελευθερωθούν οι πείροι στερέωσης από το στήριγμα (2).

Προσοχή!

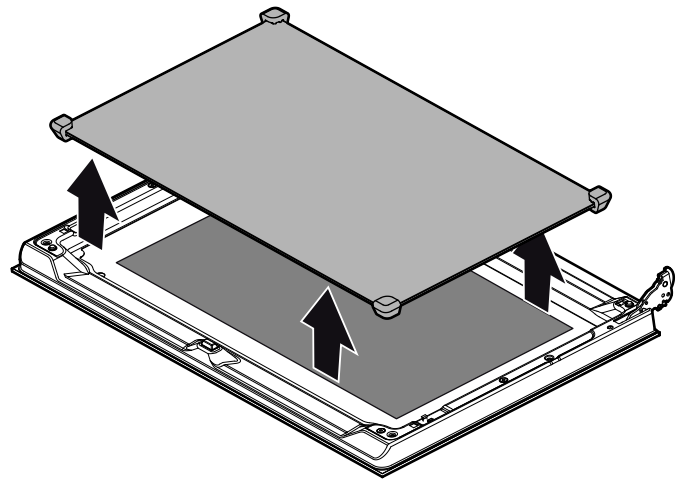
Κατά το σήκωμα του εσωτερικού τζαμιού μπορεί το μεσαίο τζάμι να παραμείνει "κολλημένο" στο εσωτερικό τζάμι. Φροντίστε, να μην πέσει κάτω το μεσαίο τζάμι.



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 τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

Προειδοποίηση – 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 στήριγματα.

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

Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

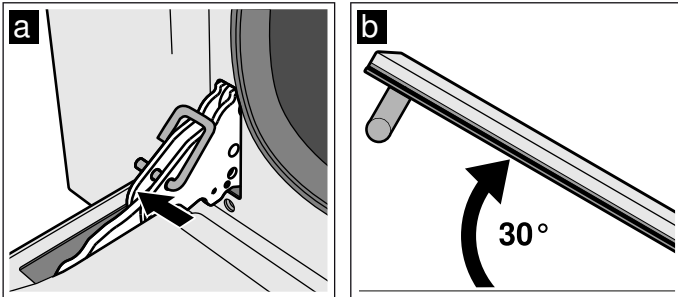
Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης μπορεί να αφαιρεθεί η πόρτα του φούρνου για καλύτερο καθαρισμό. Για τη συνηθισμένη ρύπανση αυτό όμως δεν είναι απαραίτητο.

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)**.



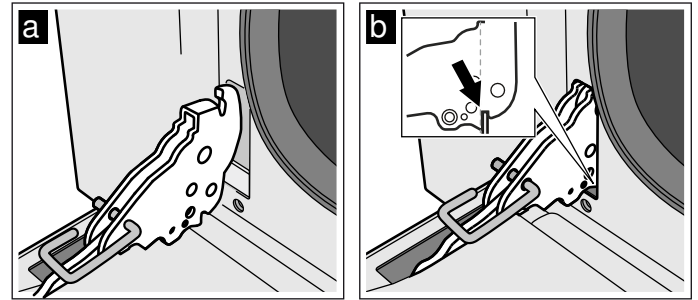
4. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα του φούρνου και τραβήξτε την έξω.

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 εγκοπές του φούρνου **(a)**.

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



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




⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Σε περίπτωση που οι μεντεσέδες της πόρτας δεν είναι σωστά προσαρμοσμένοι, δεν μπορεί η πόρτα να κλείσει σωστά, μπορεί να διαφύγει θερμότητα και τυχόν εξαρτήματα της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Για να το αποφύγετε, αφαιρέστε ξανά την πόρτα. Μετά τοποθετήστε την πόρτα ξανά σύμφωνα με το σχέδιο έτσι, ώστε οι εγκοπές στην κάτω μεριά των μεντεσέδων να ασφαλίσουν στο πλαίσιο του φούρνου.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

| Βλάβη | Πιθανή αιτία | Υποδείξεις/Αντιμετώπιση |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δε λειτουργεί | Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος Διακοπή ρεύματος Η ασφάλεια είναι χαλασμένη | Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει |
| Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει | Η πόρτα της συσκευής δεν είναι εντελώς κλειστή Η συσκευή δεν είναι απενεργοποιημένη | Κλείστε την πόρτα της συσκευής Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή |
| Στην οθόνη αναβοσβήνει 12:00 | Διακοπή ρεύματος | Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή. |
| Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί | Ο τρόπος λειτουργίας Επάνω/Κάτω θέρμανση απαλή είναι ενεργοποιημένος Η λάμπα είναι χαλασμένη | Στον τρόπο λειτουργίας Επάνω/Κάτω θέρμανση απαλή ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένος. Αντικαταστήστε τη λάμπα. |
| Όλα τα φαγητά, που παρασκευάζονται στο φούρνο, καίγονται μετά από σύντομο χρόνο. | Θερμοστάτης ελαττωματικός. | Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. |
| Τα τζάμια της πόρτας είναι θαμπά. | Κανονικό φαινόμενο, που οφείλεται στις υπάρχουσες διαφορές θερμοκρασίας. | Θερμάνετε τη συσκευή στους 100 °C και απενεργοποιήστε την ξανά μετά από 5 λεπτά. |
| Η ενεργοποιημένη συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο  | Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη | Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής  μέχρι να σβήσει το σύμβολο  |

Μηνύματα σφάλματος

Όταν στην ένδειξη εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με **E r r**, θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Εάν το μήνυμα σφάλματος δεν εξαφανιστεί ξανά, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

| Μήνυμα σφάλματος | Πιθανή αιτία | Υποδείξεις/Αντιμετώπιση |
|------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| E r r 1 | Βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας | Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. |
| E r r 2 | Η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή. | Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. |
| E r r 4 | Λάθος ενεργοποίηση της ασφάλισης της πόρτας. | Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. |
| E r r 5 | Θερμαντικό στοιχείο ανεμιστήρα ελαττωματικό ή μη συνδεδεμένο. | Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. |
| E r r 6 | Κινητήρας ελαττωματικός ή μη συνδεδεμένος. | Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. |
| E r r 8 | Ανεμιστήρας ψύξης ελαττωματικός ή μη συνδεδεμένος. | Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. |

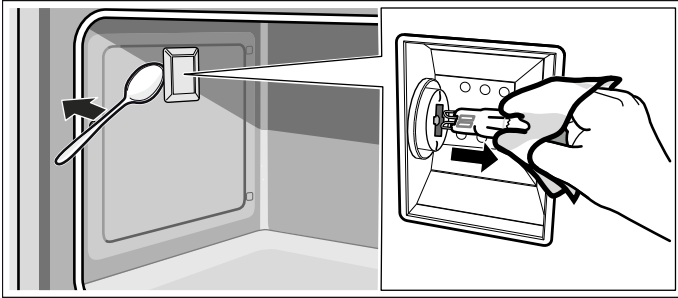
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. 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.

⚠ Προειδοποίηση – 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 να 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.

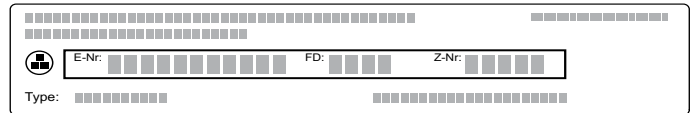
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

Σε μερικές συσκευές, οι οποίες είναι εξοπλισμένες με ατμό, την πινακίδα τύπου μπορείτε να την βρείτε πίσω από το κάλυμμα.



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 εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.

Αριθ. FD

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμη 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

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα



























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.

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 και ποια θερμοκρασία είναι κατάλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υπόδειξη: Κατά την παρασκευή των τροφίμων μπορεί να δημιουργηθεί πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Η συσκευή σας είναι ενεργειακά πολύ αποτελεσματική και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αποβάλλει μόνο λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία στην πόρτα, το πεδίο χειρισμού ή τις γειτονικές προσόψεις του ντουλαπιού. Αυτό είναι ένα κανονικό, φυσικό φαινόμενο. Με την προθέρμανση ή το προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας μπορεί να μειωθούν οι υδρατμοί.

Πίνακας φαγητών

| Φαγητό | Βάρος (σε κιλά) | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Λαζάνια | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Ζυμαρικά ογκρατέν | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Μοσχαράκι ψητό | 2 | 2 |  | 180-190* | 90-100 |
| Χοιρινό μπούτι | 1.5-2 | 2 |  | 190-200* | 90-100 |
| Χοιρινό μπούτι | 2 | 2 |  | 200** | 125 |
| Λουκάνικα | 1.5 | 3 |  | 280* | 1η πλευρά: 10 2η πλευρά: 7 |
| Βοδινό ψητό | 1 | 2 |  | 200* | 45-55 |
| Ψητό κουνέλι | 1.5 | 2 |  | 180-190* | 70-80 |
| Στήθος γαλοπούλας | 2 | 2 |  | 180-190* | 110-120 |
| Ψητός χοιρινός σβέρκος | 2-3 | 2 |  | 180-190* | 170-180 |
| Ψητό κοτόπουλο | 1.2 | 2 |  | 190-200* | 65-70 |
| Χοιρινές κοτολέτες | 1.5 | 3 |  | 280* | 1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 5 |
| Χοιρινά παιδάκια | 1.5 | 3 |  | 280* | 1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 10 |
| Λαρδί | 0.7 | 4 |  | Int* | 1η πλευρά: 10 2η πλευρά: 8 |
| Χοιρινό φιλέτο | 1.5 | 3 |  | 280* | 1η πλευρά: 12 2η πλευρά: 5 |
| Βοδινό φιλέτο | 1 | 4 |  | Int* | 1η πλευρά: 7 2η πλευρά: 4 |
| Ιριδίζουσα πέστροφα | 0.7-1.2 | 2 |  | 160-170* | 35-40 |
| Βατραχόψαρο | 0.7-1.5 | 2 |  | 160* | 60-65 |
| Καλκάνι | 1.5 | 2 |  | 160* | 45-50 |
| Πίτσα | 1-1.5 | 2 |  | 280* | 10-12 |
| Ψωμί | 1 | 2 |  | 180-190* | 25-30 |
| Φογάτσα | 1 | 2 |  | 180-190* | 20-25 |
| Κέικ με μαγιά | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Γλυκό φρούτων | 1 | 2 |  | 160* | 35-40 |
| Γλυκό ρικότα | 1 | 2 |  | 160-170* | 45-55 |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας | 1 | 2 |  | 160-170* | 35-40 |

* Προθέρμανση

** Χωρίς προθέρμανση

| Φαγητό | Βάρος (σε κιλά) | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------|-----------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Γλυκό από ζύμη τάρτας | 1 | 2 |  | 170** | 65 |
| Κείκ παραδείσου | 1.2 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Σου | 0.7-1.2 | 2 |  | 180* | 50-60 |
| Γλυκό από παντεσπάνι | 1 | 2 |  | 150-160* | 55-60 |
| Ρυζόγαλο | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Μπιρός (Brioche) | 1-1.2 | 2 |  | 160* | 30-35 |
| * Προθέρμανση | | | | | |
| ** Χωρίς προθέρμανση | | | | | |

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 εξυπηρέτησης πελατών. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία δε χρειάζεστε, από τον χώρο μαγειρέματος.

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από τον χώρο μαγειρέματος.
- Επάνω/Κάτω θέρμανση απαλή είναι ένας έξυπνος τρόπος ψησίματος για την ήπια παρασκευή κρέατος, ψαριού και παρασκευασμάτων, που δε χρειάζεται να φουσκώσουν. Η συσκευή ρυθμίζει ιδανικά την παροχή ενέργειας στον χώρο μαγειρέματος. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Έτσι παραμένει πιο ζουμερό και ροδίζει λιγότερο. Με το πρόωρο άνοιγμα της πόρτας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και με την προθέρμανση χάνεται αυτή η δυνατότητα. Σπρώξτε τα φαγητά μέσα στον κρύο άδειο χώρο μαγειρέματος. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το γλυκό έχει ψηθεί καλά. | Τρυπήστε το γλυκό στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. 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 κατά 10 °C χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή. |
| Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες. | Αλειψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. |
| Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει. | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το ταψί γενικής χρήσης. |
| Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο. | Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές. |
| Το γλυκό είναι πολύ στεγνό. | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος. |
| Το γλυκό είναι γενικά πολύ ανοιχτόχρωμο. | Όταν το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα είναι σωστά, τότε αυξήστε ενδεχομένως τη θερμοκρασία ή αυξήστε το χρόνο ψησίματος. |
| Το γλυκό είναι πάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο. | Τοποθετήστε το παρασκεύασμα την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο πάνω. |
| Το γλυκό είναι πάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο. | Τοποθετήστε το παρασκεύασμα την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο κάτω. Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. |
| Το κέικ στη στρογγυλή ή στη μακρόστενη φόρμα παραψήνεται στο πίσω μέρος. | Μην τοποθετείτε τη φόρμα πολύ κοντά στο πίσω τοίχωμα, αλλά στη μέση του εξαρτήματος. |
| Το γλυκό είναι γενικά πολύ σκούρο. | Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε ενδεχομένως το χρόνο ψησίματος. |
| Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα. | Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Ακόμα και η λαδόκολλα που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί. Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα ψησίματος απευθείας μπροστά από τα ανοίγματα του πίσω τοιχώματος του χώρου μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων, πρέπει κατά το δυνατόν να χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος. |
| Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί. | Επιλέξτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το θερμό αέρα. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως. |

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

| | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Το γλυκό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά. | Ψήστε με χαμηλότερη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. 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. |
| Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα. | Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά. |

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία και/η το ψητό είναι πολύ στεγνό. | Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία. Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και μειώστε ενδεχομένως τη διάρκεια ψησίματος. |
| Η κρούστα είναι πολύ λεπτή. | Αυξήστε τη θερμοκρασία ή ενεργοποιήστε μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος για λίγο το γκριλ. |
| Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε. | Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως περισσότερο υγρό. |
| Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε. | Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. |
| Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος καίγεται το κρέας. | Το σκεύος ψησίματος και το καπάκι πρέπει να ταιριάζουν μεταξύ τους και να κλείνουν καλά. Ελαττώστε τη θερμοκρασία και προσθέστε ακόμα υγρό, σε περίπτωση που χρειάζεται, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο κλειστό σκεύος. |

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, τوست, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

| Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη | |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Γενικά | <ul style="list-style-type: none">■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατό συντομότερος.■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη. |
| Ψήσιμο | Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 180 °C. |
| Μπισκοτάκια | Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με 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 400γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες. |

Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο της συσκευής.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.



Ψήσιμο

| Φαγητό | Εξαρτήματα | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------------------------|---------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Μακρόστενα μπισκότα βουτύρου | Ταψί με λαδόκολλα | 2 |  | 160* | 23-25 |
| Μακρόστενα μπισκότα βουτύρου. 2 επίπεδα | 2 ταψιά με λαδόκολλα | 2+4 |  | 160* | 28 |
| Μικρά κέικ | Ταψί με λαδόκολλα | 2 |  | 160* | 21-22 |
| Μικρά κέικ, 2 επίπεδα | Ταψί + Σχάρα με λαδόκολλα | 2+4 |  | 160* | 30 |
| Παντεσπάνι απλό με νερό | Φόρμα με σούστα | 2 |  | 160* | 35 |
| Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα | 2 φόρμες με σούστα | 2+4 |  | 155-165* | 35-45 |
| Μηλόπιτα, 1 τεμάχιο | Φόρμα με σούστα | 2 |  | 170* | 75-80 |
| Μηλόπιτα, 2 τεμάχια | 2 φόρμες με σούστα | 2 |  | 160* | 75-80 |

* Προθέρμανση

Ψήσιμο στο γκριλ

Σπρώξτε πρόσθετα μέσα το ταψί γενικής χρήσης. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

| Φαγητό | Εξαρτήματα | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Βαθμίδα γκριλ | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------------------|--------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------|
| Ψωμί τοστ | Σχάρα | 4 |  | Int* | 2 |
| Βοδινό πιφτέκι, 10 κομμάτια, διάμετρος 75 mm | Ταψί + Σχάρα | 3+4 |  | Int* | 1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 5 |

* Προθέρμανση

Table of contents

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  Intended use | 29 |  Cleaning | 40 |
|  Important safety information | 29 | Suitable cleaning agents | 40 |
| General information | 29 | Surfaces in the cooking compartment | 41 |
|  Causes of damage | 30 | Keeping the appliance clean | 41 |
| General information | 30 |  Cleaning function | 42 |
|  Environmental protection | 31 | EasyClean | 42 |
| Saving energy | 31 |  Rails | 43 |
| Environmentally-friendly disposal | 31 | Detaching the shelf supports | 43 |
|  Getting to know your appliance | 32 | Refitting the shelf supports | 43 |
| Control panel | 32 |  Appliance door | 43 |
| Buttons | 32 | Removing and installing the door panels | 43 |
| Display | 32 | Removing and fitting the appliance door | 44 |
| Types of heating and functions | 33 |  Trouble shooting | 45 |
| Temperature selector | 33 | Fault messages | 45 |
| Cooking compartment functions | 34 | Replacing the oven light bulb | 46 |
|  Accessories | 34 |  Customer service | 46 |
| Shelf positions | 34 | E number and FD number | 46 |
| Locking function | 35 |  Tested for you in our cooking studio | 47 |
| Telescopic rail set | 35 | Table of dishes | 47 |
| Special accessories | 35 | User tips | 48 |
|  Before using for the first time | 36 | Test dishes | 50 |
| Setting the time on the clock | 36 | | |
| Baking out the oven | 36 | | |
| Cleaning the accessories | 36 | | |
| Fitting the telescopic shelf set | 36 | | |
|  Operating the appliance | 37 | | |
| Switching the oven on and off | 37 | | |
| Automatic safety switch-off function | 37 | | |
|  Time-setting options | 37 | | |
| Overview of the time-setting options | 37 | | |
| Operating the electronic clock | 37 | | |
| Setting the automatic timer | 38 | | |
|  Childproof lock | 39 | | |
| Activating the childproof lock | 39 | | |
| Deactivating the childproof lock | 39 | | |
| Automatic childproof lock | 39 | | |
|  Basic settings | 39 | | |
| List of basic settings | 39 | | |
| Changing the basic settings | 40 | | |
| Setting energy-saving mode | 40 | | |

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.neff-international.com and in the online shop www.neff-eshop.com

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 34

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

➔ Causes of damage

General information

Caution!

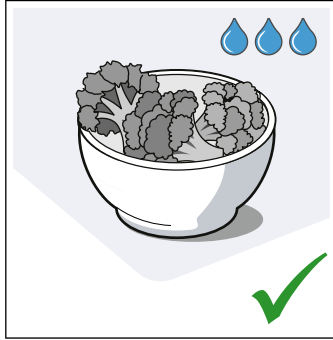
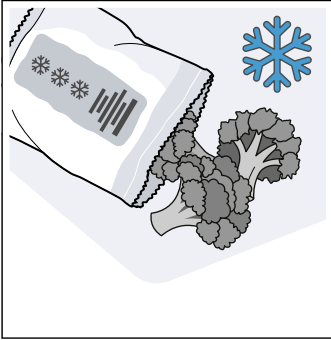
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing. → "Cleaning" on page 40
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Environmental protection

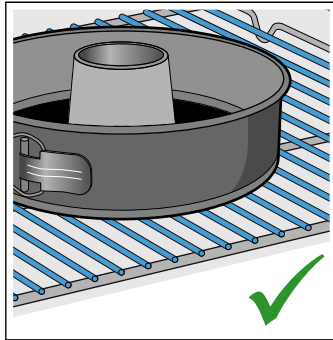
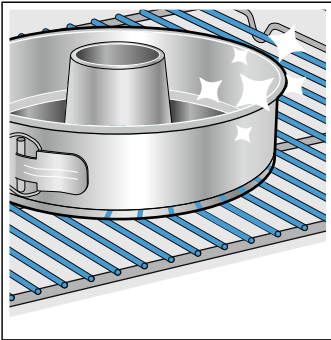
Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

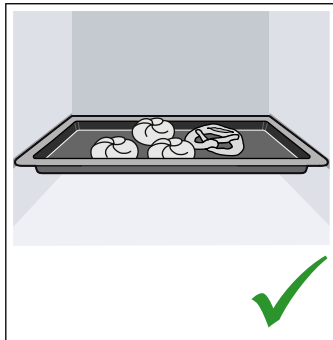
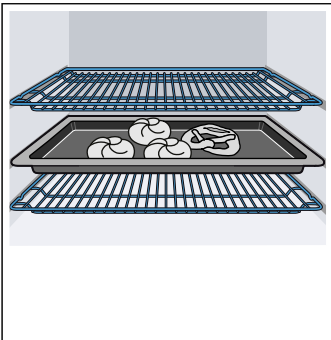
- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Leave frozen food to defrost before placing it in the cooking compartment.



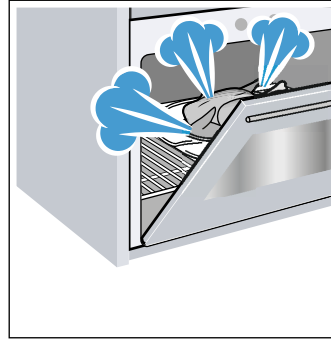
- Use baking tins that are dark-coloured, painted black or have an enamel coating. These absorb the heat particularly well.



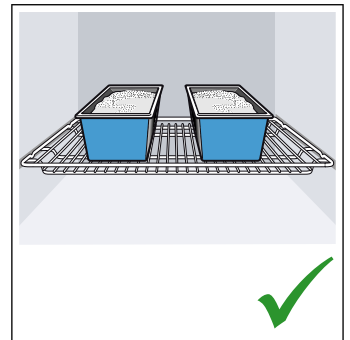
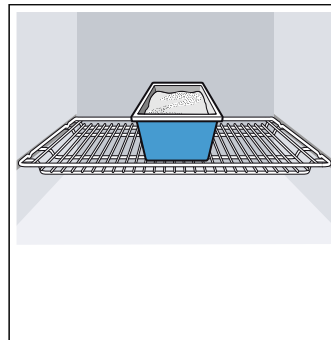
- Remove any unnecessary accessories from the cooking compartment.



- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.



- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment stays warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.



- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

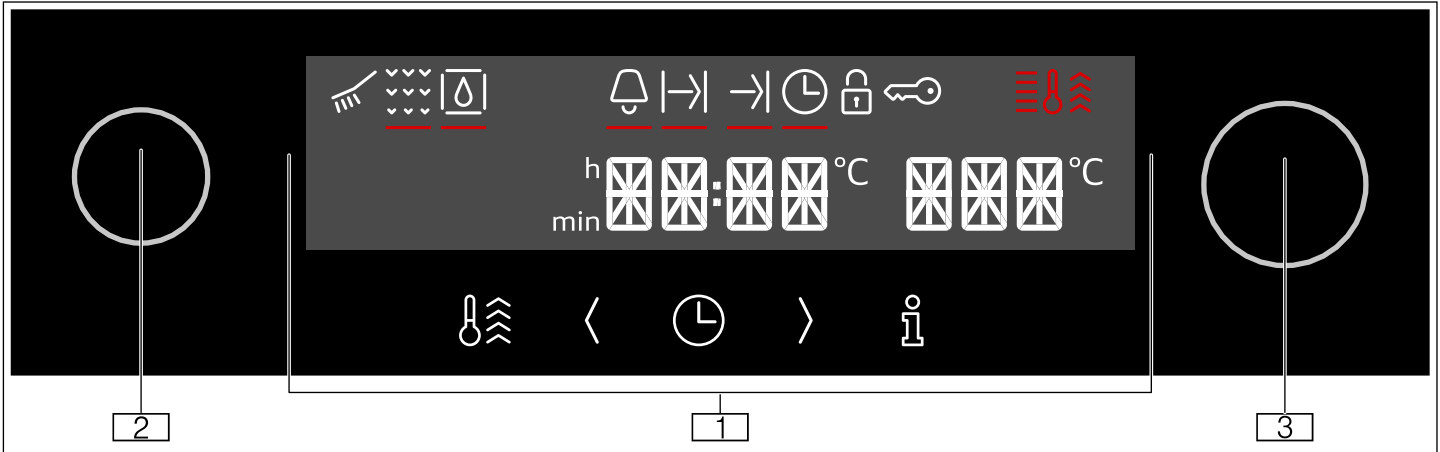
Getting to know your appliance

In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. Below, you will see an overview of the control panel and the layout of the controls.



- 1 Buttons and display**
The buttons are touch keys with sensors underneath. Simply touch a symbol to select the function.
The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
- 2 Function selector**
Use the function selector to set the heating function or other functions.
You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.
- 3 Temperature selector**
Use the temperature selector to set the temperature for the heating function or select the setting for other functions.
You can also turn the temperature selector clockwise or anti-clockwise. It does not have an "Off" position.

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance.

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering with a dark background.

| Symbol | Explanation |
|--------|-----------------------|
| | Cleaning menu |
| | EasyClean |
| | Timer |
| | Duration |
| | End time |
| | Clock time |
| | Door lock |
| | Childproof lock |
| | Temperature indicator |
| | Rapid heating |
| | Time |
| | Temperature |

Buttons













Here you can find a short explanation of the various buttons.

| Button | Explanation |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------|
| | Time-setting options Set the timer , duration , end time and clock time |
| | Rapid heat-up Switch rapid heat-up on/off |
| | Decrease the setting value |
| | Increase the setting value |
| | Information Display the current cooking compartment temperature |

Types of heating and functions

Use the function selector to set the types of heating and other functions.

To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

| Heating function | Temperature/setting | Use |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  "Off" position | - | In this position, the oven is switched off. |
|  3D hot air | 50-280 °C | For cooking food on one or two levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment. This heating function is used to measure the energy consumption in air recirculation mode. |
|  Air recirculation | 50-280 °C | For baking cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment. |
|  Pizza setting | 50-280 °C | For cooking fresh pizza and frozen products, e.g. chips or strudel. The heating elements and fans heat quickly and distribute the heat evenly around the cooking compartment. |
|  Defrosting | 30-60 °C | For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the food. |
|  Bottom heating | 50-280 °C | Use when you want to cook the food for a little longer. The heat is emitted only from below. |
|  Cleaning function → "Cleaning function" on page 42 | | EasyClean  can be used to clean the cooking compartment when it is slightly dirty. |
|  Centre-area grill | 50° C - Int | For grilling small amounts of steak, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill heating element becomes hot. |
|  Full-surface grill | 50° C - Int | For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for browning food. The whole area below the grill element becomes hot. |
|  Circulated air grill | 50 - 280 °C | For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The fan circulates the hot air around the food. |
|  Top/bottom heating gentle | 50-280 °C | For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level without preheating . This heating function is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). This heating function is used to measure both the energy consumption in the conventional mode and the energy efficiency class. |
|  Top/bottom heating | 50-280 °C | For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from above and below. |

Note: For each heating function, the appliance specifies a default temperature or level. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature. The temperature that has been set will be shown on the display.

Note: The temperature can be set in 1 degree increments up to 100 °C, and in 5 degree increments thereafter.

Temperature indicator

The temperature indicator bars show the heating-up phases or residual heat in the cooking compartment.

| | |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heating-up indicator | The heating-up indicator displays the rising temperature in the cooking compartment. When all bars are filled, the optimal time for placing the food in the oven has been reached. In the grill and cleaning settings, the bars are all already filled at the start. The bars are not filled for the gentle top/bottom heating heating type. |
| Residual heat indicator | When the appliance is switched off, the temperature indicator shows the residual heat in the cooking compartment. Once the temperature has dropped to approximately 60 °C, the indicator goes out. |

Cooking compartment functions

Some functions make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Operation continues to run when you close the door.

Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the door remains open for longer than 15 minutes, the lighting switches off again.

In most operating modes, the interior lighting will switch on as soon as the appliance is started. Once the program is complete, the lighting will switch off.

Note: In "Top/bottom heating gentle" mode, the interior lighting will be switched off automatically after approx. 1 minute. If you need to look inside the oven, open the door for as brief a time as possible.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The warm air escapes above the door.

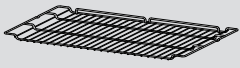
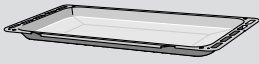


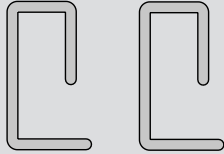
Caution!

Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

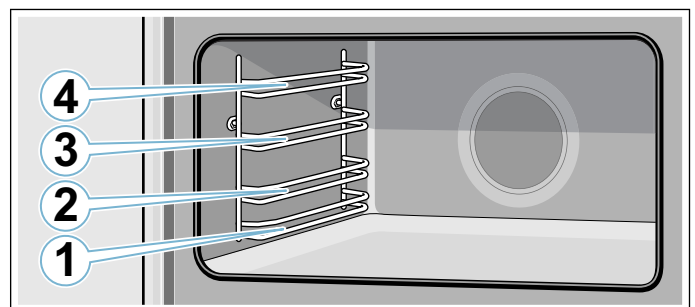
Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

| Accessories | Description |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Baking and roasting shelf For cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food. |
|  | Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. |
|  | Enamel baking tray For tray bakes and small baked products. |
|  | Telescopic shelf set The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. |
|  | Locking pins For locking the hinges. |

Shelf positions

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into four different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.




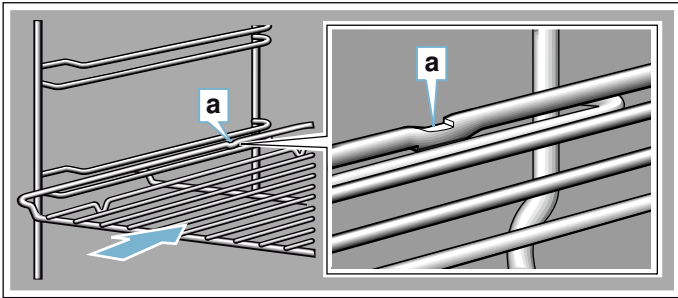
Warning – Risk of fire!

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

Locking function

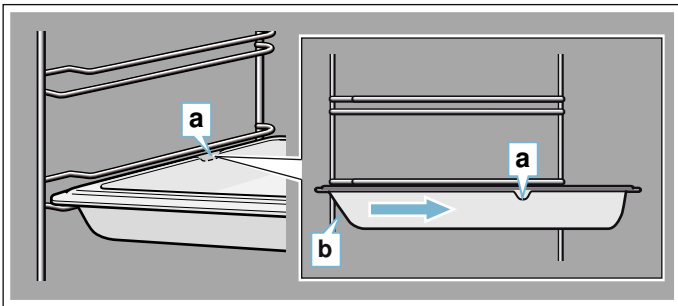
The accessories can be pulled out approximately halfway before they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the curvature must be at the bottom (i.e. )



When inserting baking trays, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan

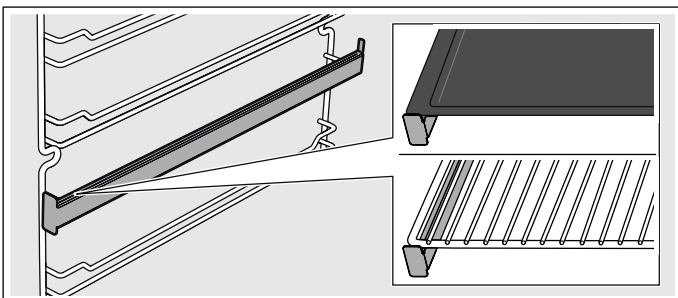


Telescopic rail set

Warning – Risk of burns!

The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking tray and roasting shelf, ensure that it locks into place in front of the tab on the pull-out rails.



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

| Accessories | Description |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enamelled baking tray | For tray bakes and small baked items. After-sales service number: 11012235 |
| Universal pan | For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236 |
| Baking and roasting shelf | For cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food. After-sales service number: 00776605 |
| Telescopic rail set | Telescopic rail set for one level. After-sales service number: 11044363 |



Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time on the clock

Once the appliance is connected to a power supply, **12:00** will flash on the display and the ⌚ symbol will be continuously lit. Set the time.

1. Use the < or > button to set the time.
2. Press the ⌚ button.

Note: Once the period allowed for setting the clock time has elapsed, the clock time will automatically be saved.

The time has now been set.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the shelf supports from the cooking compartment. → *"Rails" on page 43*
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

Note: Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating up the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

1. Turn the function selector to |≡|.
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 1 hour.

Note: When the appliance is heating up for the first time, you may hear crackling noises coming from the oven.

Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.
3. If necessary, clean the door panels. → *"Appliance door" on page 43*

Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

Fitting the telescopic shelf set

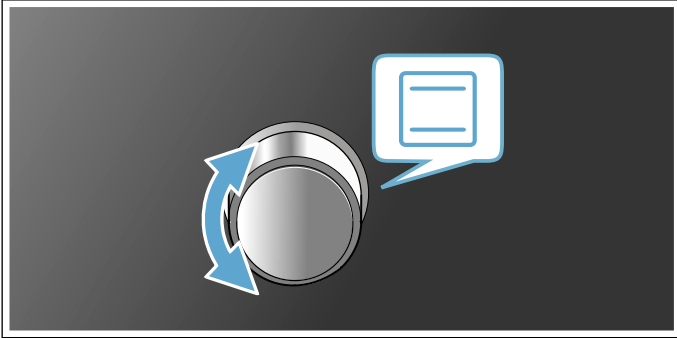
Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

Operating the appliance

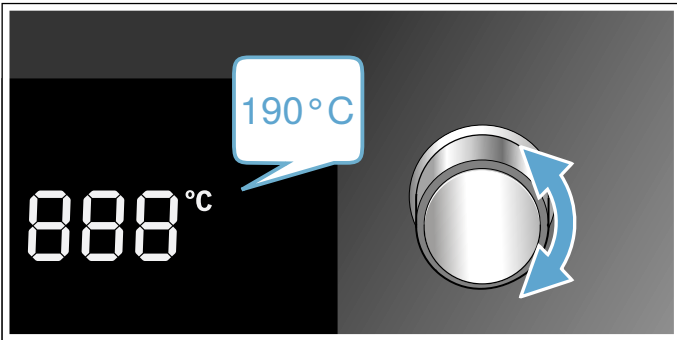
Switching the oven on and off

Switching on the oven

- Use the function selector to set the heating function.
Note: Each function has a default temperature or grill setting.



- Use the temperature selector to alter the temperature or grill setting.



The oven will then begin to heat.

Note: The temperature indicator will show the current status of the heating-up phase.


Changing settings

The heating function and temperature or grill setting can be changed at any time using the relevant selector.

Switching off the oven

Turn the function selector to the "Off" position.

Switching on the rapid heat-up function

To heat up the cooking compartment as rapidly as possible, press the  button.

Note: Rapid heat-up is available for 3D hot air mode, air recirculation mode, the pizza setting and top/bottom heating.





Automatic safety switch-off function

The appliance has an automatic safety cut-out function. The oven switches off automatically after 13 hours.

Time-setting options

Your appliance has different time-setting options.





Overview of the time-setting options

| Time-setting option | Use |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Timer | The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options, and does not affect the appliance. |
|  Clock time | When no other function is running in the foreground, the appliance will show you the time of day on the display. |
|  Cooking time | Once the set cooking time has elapsed, the appliance will automatically stop heating. |
|  End time | Enter a cooking time and the required end time. The appliance will start up automatically so that it finishes cooking at the required time. |




Operating the electronic clock

Setting the timer

The timer has no effect on how the oven works. The timer duration can be set to between 30 seconds and 13 hours. The duration can be set in 30-second increments up to 10 minutes, in 1-minute increments from 10 minutes to 1 hour, and then in 5-minute increments.

- Press the  button.
The  symbol will be lit.
- Use the  and  buttons to set the required duration.
An audible signal will sound once the time has elapsed.

Notes

- To change the remaining time, press the  button. Then change the remaining time using the  and  buttons.
- To stop the timer counting down, set the remaining time to zero.







Switching off the signal tone

To switch the signal off, press any button or open the appliance door.

Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.

Setting the electronic clock

You can alter the clock if you need to (e.g. from summer to winter time). To do this, the oven must be switched off.




1. Press the  button.
The  symbol will be lit.
2. Press the  button again.
The  symbol will be lit.
3. Use the  and  buttons to set the current time.


Setting the automatic timer

The electronic clock can be used to switch the oven on or off automatically.

Setting the cooking time

You can set the cooking time for your food on the appliance. This prevents the food from accidentally being cooked for too long, and means that you do not have to stop what you are doing to switch off the oven.

1. Set the type of heating and the temperature you require.
The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the  and  buttons to set the required cooking time.

Note: The cooking time can be set to between 30 seconds and 13 hours. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
The  symbol will be lit.








The cooking time has elapsed



An audible signal will sound. The appliance will stop heating.


1. To switch the signal off, press any button or open the appliance door.
Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Setting the end time

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you chose.

1. Set the type of heating and the temperature you require.
The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the  and  buttons to set the required cooking time.
Note: The cooking time can be set to between 30 seconds and 13 hours. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
The  symbol will be lit.
4. Press the  button again.
5. Use the  and  buttons to set the end time.

Note: When the button is first pressed, a value will be suggested on the display. This suggested value is calculated using the current time on the clock and the cooking time. This value can be changed using the  and  buttons.

The  symbol will be lit. The display will show the end time. The appliance will now switch to standby mode.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. To switch the signal off, press any button or open the appliance door.
Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Childproof lock


The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident.

Note: If the hob is being used, it will not be affected by the childproof lock on the oven.

Activating the childproof lock


The appliance must be switched off.

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

The  symbol will appear on the display. The childproof lock has now been activated.

Deactivating the childproof lock

Press and hold the  button for approx. four seconds.

The  symbol will go out on the display. The childproof lock has now been deactivated.

Automatic childproof lock

The automatic childproof lock activates the childproof lock when the function selector is set to the "Off" position.

You can switch the automatic childproof lock on in the basic settings. → Page 39

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

List of basic settings




Depending on the features of your appliance, not all basic settings will be available.

| Basic setting | | Options |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| c00 | Automatic childproof lock when the function selector is in the off position | 0 = off* 1 = on |
| c01 | Audible signal duration upon completion of a cooking time or timer duration | 1 = approx. 10 seconds 2 = approx. 30 seconds* 3 = approx. 2 minutes |
| c02 | Amount of time until a setting is applied | 1 = approx. 3 seconds* 2 = approx. 6 seconds 3 = approx. 10 seconds |
| c03 | Button tone that sounds when a button is touched | 0 = off 1 = on* |
| c04 | Brightness of the display illumination | 1 = dark 2 = medium* 3 = bright |
| c05 | Display time of day | 0 = hide the time 1 = display the time* |
| c06 | Interior lighting on when appliance in operation | 0 = no 1 = yes* |
| c07 | Cooling fan run-on time | 1 = short* 2 = medium 3 = long 4 = extra long |
| c08 | Reset all values to factory settings | 0 = no* 1 = yes |
| c09 | Activate demo mode Demo mode is provided for demonstration purposes only; the oven does not actually heat in Demo mode. Demo mode can only be activated within 5 minutes of connecting the appliance to the mains power supply. | 0 = no* 1 = yes |

* Factory setting

Changing the basic settings


The function selector must be set to the "Off" position.

1. Press and hold the  button for approx. 4 seconds. The first basic setting will appear on the display, e.g. .
2. Use the temperature selector to change the setting as required.
3. Use the **+** button to navigate to the next basic setting.
4. Use the **-** or **+** button to continue going through all the basic settings as described above, and use the temperature selector if you want to change any of these settings.
5. When you have finished, press and hold the  button again for approx. 4 seconds to confirm the settings. This applies all the basic settings.

You can change the basic settings again at any time. Demo mode can only be activated within 5 minutes of connecting the appliance to the mains power supply.

Note: Your changes to the basic settings will be retained even after a power failure.

Setting energy-saving mode

You can save energy by reducing the display brightness. You can set the display brightness under basic setting .

Note: This setting changes the brightness of the display while the appliance is in operation. In standby mode, the appliance automatically reduces the display brightness. The display is at its dimmest at night, between the hours of 22:00 and 05:59.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

| Area | Cleaning |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appliance exterior | |
| Stainless steel front | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth. |
| Control panel | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. |
| Door panels | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad. |
| Door handle | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed. |

| Appliance interior | |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enamel surfaces and self-cleaning surfaces | Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table. |
| Glass cover for the interior lighting | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner. |
| Door panels | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad. It is best to use EasyClean to clean the door panels. → "EasyClean" on page 42 |
| Door seal Do not remove. | Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour. |
| Door cover | made from stainless steel: Use stainless steel cleaner. Follow the manufacturers' instructions. Do not use stainless steel care products. made from plastic: Clean using hot soapy water and a dish cloth. Dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Remove the door cover for cleaning. |
| Rails | Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. |
| Pull-out system | Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out – it is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher. |
| Accessories | Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad. |

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.

Surfaces in the cooking compartment

The back wall in the cooking compartment is self-cleaning. You can tell this from the rough surface.

The base, ceiling and side panel are enamelled and have smooth surfaces.

Cleaning enamel surfaces

Clean the smooth enamel surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry them with a soft cloth.

Soften baked-on food remnants with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

Caution!

Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm. This may damage the enamel. Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning it.

Note: Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. You can remove these residues using lemon juice if required.

Cleaning self-cleaning surfaces

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

If the self-cleaning surfaces no longer clean themselves sufficiently and dark stains appear, they can be cleaned using the cleaning function. To do this, refer to the information in the relevant section. → "Cleaning function" on page 42

Caution!

Do not use oven cleaner on self-cleaning surfaces. This will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.

Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Warning – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.



Cleaning function

Your appliance features the EasyClean cleaning aid. The EasyClean cleaning aid makes it easier to clean the cooking compartment.


EasyClean





The EasyClean cleaning aid makes it easier to clean the cooking compartment. Dirt is softened beforehand by vaporizing soapy water. It can then be removed more easily.

Warning – Risk of scalding!


Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

Setting the cleaning aid

Note: Only use the EasyClean  cleaning aid when the cooking compartment has cooled down. Allow the cooking compartment to completely cool down.

1. Remove the accessories from the cooking compartment.
 2. Mix 0.4 litres water (not distilled water) with a drop of washing-up liquid and pour into the middle of the cooking compartment floor.
 3. Select the cleaning menu  using the function selector.
 4. Use the  and  buttons to select EasyClean .
- The cleaning aid starts after a few seconds. The duration counts down in the display.

Note: The duration is preset and cannot be changed.

If  flashes in the display when the function is switched on, this indicates that the cooking compartment has not completely cooled down. Switch off the appliance. Wait until the appliance has cooled down and switch on the cleaning aid again.

Once the cleaning aid has run through to the end, an audible signal sounds.

Subsequent cleaning

The remaining water in the cooking compartment must be removed promptly. Do not leave the remaining water in the cooking compartment for a long time (e.g. overnight). The appliance must not be operated when the cooking compartment is still wet or damp.

1. Open the appliance door and remove the remaining water with an absorbent sponge cloth.
2. Clean the smooth surfaces in the cooking compartment with a dish cloth or a soft brush. Stubborn residues can be removed using a stainless steel scouring pad.
3. Remove limescale with a cloth soaked in vinegar. Then wipe with clean water and rub dry with a soft cloth (including under the door seal).
4. To switch off, turn the function selector to the off position.
5. Leave the appliance door ajar in the stop position (approx. 30°) for approx. one hour to allow the enamel surfaces in the cooking compartment to dry thoroughly. Alternatively, you can also run the rapid drying function for the cooking compartment.

Removing heavy deposits of dirt

You have several options for removing particularly stubborn deposits of dirt.

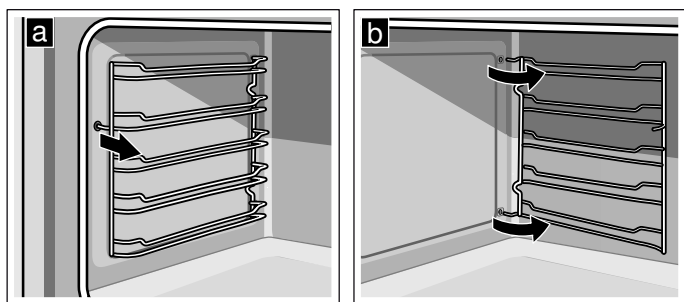
- Leave the soapy water to work for some time before starting the cleaning aid.
- Rub soapy water onto the dirt on the smooth surfaces before starting the cleaning aid.
- Repeat the cleaning aid after the cooking compartment has cooled down.

Rails

Detaching the shelf supports

The shelf supports are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the shelf support and pull it round to the middle of the cooking compartment. The front hook of the shelf support will come out of the hole.
2. Swing the shelf support round further and pull it out of the rear holes in the side panel.
3. Remove the shelf supports from the cooking compartment.



Refitting the shelf supports

1. Insert the hooks of the shelf support into the rear holes in the side panel.
2. Push the front hook of the shelf support into the hole.

Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

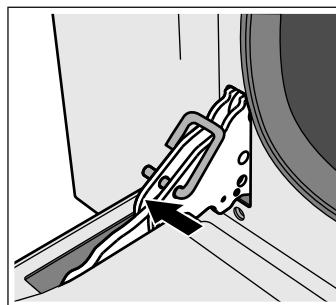
Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.

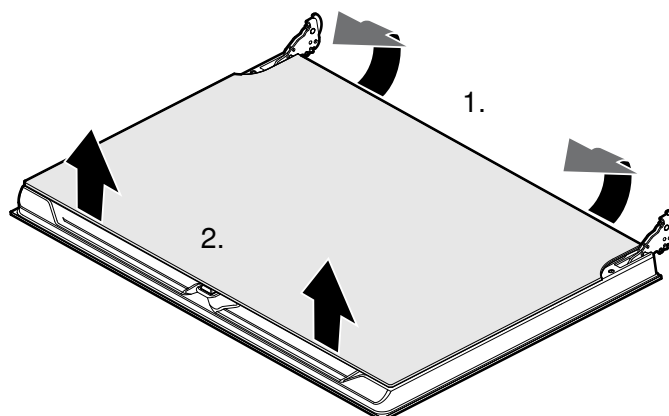
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



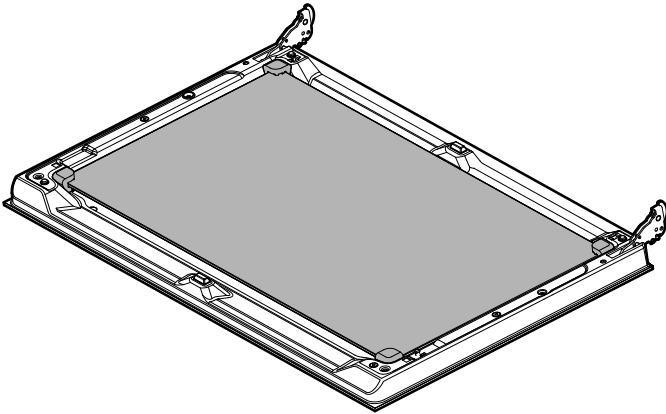
3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

Caution!

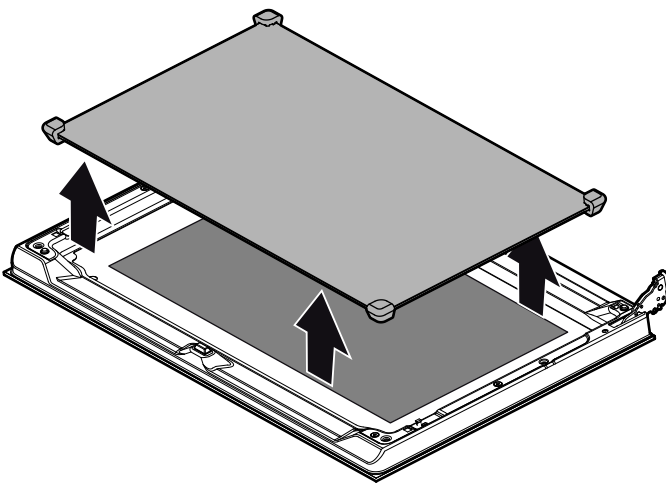
When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Make sure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.
6. Remove the middle panel.



Note: The middle panel is kept in place with rubber bushings rather than retaining pins.



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

⚠ Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Fitting the door panels

1. Reinsert the middle panel.

Notes

- If the Low-E symbol can be read, the middle panel is inserted correctly.
- Make sure that the panel is seated correctly. All rubber mounts must lay flat against the outer panel.

2. Reinsert the inner panel.

Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.

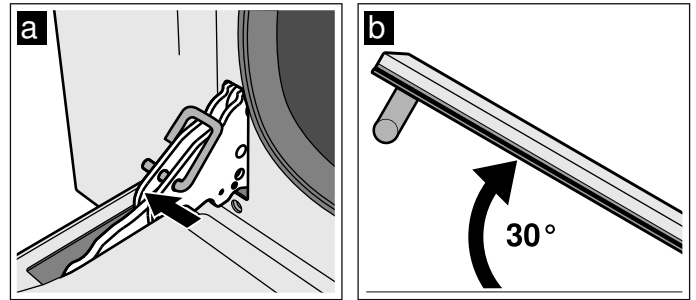
3. Remove the locking pins and close the oven door.

Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

Removing the appliance door

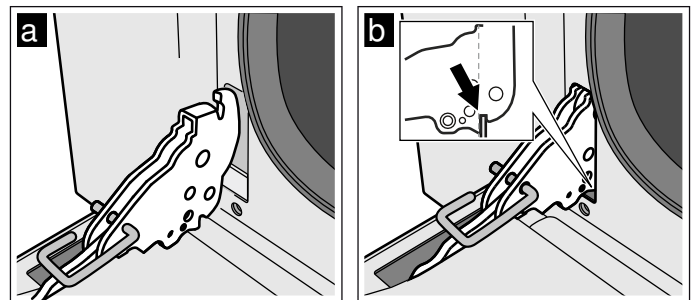
1. Open the oven door fully.
 2. Lock the two hinges on the left and right using the locking pin (a).
- Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Take hold of the sides of the oven door with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



4. Lift the oven door slightly and pull it out.
- Note:** Do not close the oven door fully, otherwise the hinges could become bent and the enamel could be damaged.

Fitting the appliance door

1. Take hold of the sides of the oven door with both hands.
 2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).
- Note:** The notch at the bottom of the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door.
4. Remove the locking pins.




⚠ Warning – Risk of injury!

If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

⚠ Warning – Risk of injury!

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

Trouble shooting

| Fault | Possible cause | Notes/remedy |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work | The plug is not plugged into the mains | Connect the appliance to the power supply |
| | Power cut | Check whether other kitchen appliances are working |
| | The circuit breaker is faulty | Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK |
| The appliance cannot be started | The appliance door is not fully closed | Close the appliance door |
| | The appliance is not switched off | Switch the appliance off and back on again |
| 12:00 is flashing on the display | Power failure | Reset the clock. |
| The interior lighting is not working | Top/bottom heating gentle mode is active | In top/bottom heating gentle mode, the interior lighting is not switched on. |
| | The bulb is faulty | Replace the bulb. |
| All food that is cooked in the oven burns within an extremely short period of time. | Thermostat faulty. | Call the after-sales service. |
| Door panels are steamed up. | This is normal and results from differences in temperature. | Heat the appliance up to 100 °C and then switch it back off after 5 minutes. |
| Although the appliance is switched on, it cannot be operated; the  symbol is shown on the display | The childproof lock is activated. | Press and hold the  touch button until the  symbol goes out. |

Fault messages

If a fault message beginning with *Err* appears on the display, set the function selector to "Off". If the fault message does not disappear, please contact our after-sales service.

| Fault message | Possible cause | Information/remedy |
|---------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <i>Err 1</i> | Temperature sensor failed. | Call the after-sales service. |
| <i>Err 2</i> | The temperature in the cooking compartment is too high. | Call the after-sales service. |
| <i>Err 4</i> | Door locking mechanism incorrectly activated. | Call the after-sales service. |
| <i>Err 5</i> | Fan heating element faulty or not connected. | Call the after-sales service. |
| <i>Err 6</i> | Motor faulty or not connected. | Call the after-sales service. |
| <i>Err 8</i> | Cooling fan faulty or not connected. | Call the after-sales service. |

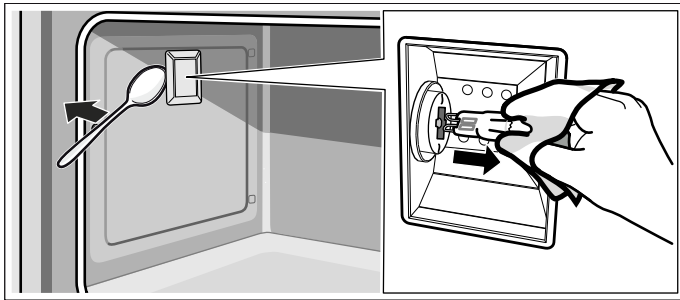
Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the shelf supports.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover from the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help you.
6. Remove the oven light bulb.



7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:
Voltage: 230 V;
Power: 40 W;
Fitting: G9;
Temperature resistance: 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the shelf supports.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

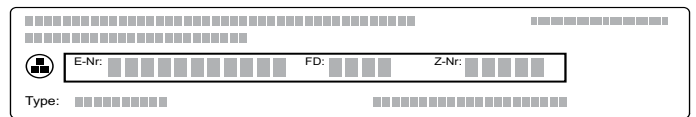
Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

On some appliances with a steam-assisted cooking function, you will find the rating plate behind the control panel.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.

FD no.

After-sales service 

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8989

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.



























Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

Table of dishes

| Dish | Weight (in kg) | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---------------------|----------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Lasagne | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Pasta bake | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Joint of veal | 2 | 2 |  | 180-190* | 90-100 |
| Pork loin | 1.5-2 | 2 |  | 190-200* | 90-100 |
| Pork loin | 2 | 2 |  | 200** | 125 |
| Sausages | 1.5 | 3 |  | 280* | First side: 10 Second side: 7 |
| Roast beef | 1 | 2 |  | 200* | 45-55 |
| Roast rabbit | 1.5 | 2 |  | 180-190* | 70-80 |
| Turkey breast | 2 | 2 |  | 180-190* | 110-120 |
| Pork neck joint | 2-3 | 2 |  | 180-190* | 170-180 |
| Roast chicken | 1.2 | 2 |  | 190-200* | 65-70 |
| Pork chops | 1.5 | 3 |  | 280* | First side: 15 Second side: 5 |
| Spare ribs | 1.5 | 3 |  | 280* | First side: 15 Second side: 10 |
| Bacon | 0.7 | 4 |  | Int* | First side: 10 Second side: 8 |
| Fillet of pork | 1.5 | 3 |  | 280* | First side: 12 Second side: 5 |
| Fillet of beef | 1 | 4 |  | Int* | First side: 7 Second side: 4 |
| Large rainbow trout | 0.7-1.2 | 2 |  | 160-170* | 35-40 |
| Monkfish | 0.7-1.5 | 2 |  | 160* | 60-65 |
| Turbot | 1.5 | 2 |  | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1-1.5 | 2 |  | 280* | 10-12 |
| Bread | 1 | 2 |  | 180-190* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 |  | 180-190* | 20-25 |
| Bundt cake | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Fruit flan | 1 | 2 |  | 160* | 35-40 |
| Cheesecake | 1 | 2 |  | 160-170* | 45-55 |
| Short-crust pastry | 1 | 2 |  | 160-170* | 35-40 |

* Preheat

** Do not preheat

| Dish | Weight (in kg) | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--------------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|-------------------------|
| Short-crust pastry | 1 | 2 | | 170** | 65 |
| Parfait cake | 1.2 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Cream puffs | 0.7-1.2 | 2 | | 180* | 50-60 |
| Sponge cake | 1 | 2 | | 150-160* | 55-60 |
| Rice pudding | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1-1.2 | 2 | | 160* | 30-35 |
| * Preheat | | | | | |
| ** Do not preheat | | | | | |

User tips

In this section, you will find a selection of tips on how to use your cookware and prepare your food.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from our after-sales service. Before using the oven, remove any unnecessary accessories and cookware from the cooking compartment.

- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.
- Top/bottom heating gentle is an intelligent heating function that allows you to gently cook meat, fish and baked items that do not need to rise. The appliance optimally controls the supply of energy to the cooking compartment. The food is cooked in phases using residual heat. This means that it remains more succulent and browns less. If you open the door before the food has finished cooking or if you preheat the oven, you will not be able to achieve this result. Place the food into the empty cooking compartment before the oven has heated up. Always keep the appliance door closed when cooking.

Baking tips

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle. | Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready. |
| The cake collapses. | Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe. |
| The cake has risen in the middle but is lower around the edge. | Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife. |
| The fruit juice overflows. | Next time, use the universal pan. |
| Small baked items stick to one another during baking. | There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides. |
| The cake is too dry. | Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time. |
| The cake is generally too light in colour. | If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time. |
| The cake is too light on top, and too dark underneath. | Bake the cake one level higher in the oven the next time. |
| The cake is too dark on top, and too light underneath. | Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time. |
| Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back. | Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall. |
| The whole cake is too dark. | Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary. |
| The cake is unevenly browned. | Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible. |
| You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray. | Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time. |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The cake looks good, but is not cooked properly in the middle. | Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top. |
| The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down. | Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs. |

Tips for Roasting and Braising

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry. | Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary. |
| The crackling is too thin. | Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time. |
| The roast looks good but the juices are burnt. | Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary. |
| The roast looks good but the juices are too clear and watery. | Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary. |
| The meat gets burned during braising. | The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary. |

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, sliced bread, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, spiced biscuit).









| Tips for keeping acrylamide to a minimum | |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| General | <ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooking times as short as possible. ■ Cook food until it is golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide. |
| Baking | With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C. |
| Biscuits | With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide. |
| Oven chips | Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out. |

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate appliance testing.

As per EN 60350-1.



Baking

| Dish | Accessories | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---------------------------------|------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| Shortbread strips | Baking tray with grease-proof paper | 2 |  | 160* | 23-25 |
| Shortbread strips, 2 levels | 2 baking trays with grease-proof paper | 2+4 |  | 160* | 28 |
| Small cakes | Baking tray with grease-proof paper | 2 |  | 160* | 21-22 |
| Small cakes, 2 levels | Baking tray + wire rack with greaseproof paper | 2+4 |  | 160* | 30 |
| Hot water sponge cake | Springform cake tin | 2 |  | 160* | 35 |
| Hot water sponge cake, 2 levels | 2 springform cake tins | 2+4 |  | 155-165* | 35-45 |
| Double-crust apple pie, x 1 | Springform cake tin | 2 |  | 170* | 75-80 |
| Double-crust apple pie, x 2 | 2 springform cake tins | 2 |  | 160* | 75-80 |

* Preheat

Grilling

Also slide in the universal pan. The liquid will be caught and the cooking compartment stays cleaner.

| Dish | Accessories | Shelf position | Heating function | Grill setting | Cooking time in minutes |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Bread for toasting | Wire rack | 4 |  | Int* | 2 |
| Beef burger, x 10, 75 mm diameter | Baking tray + wire rack | 3+4 |  | Int* | First side: 15 Second side: 5 |

* Preheat

Table des matières

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  Utilisation conforme | 52 |  Nettoyage | 64 |
|  Précautions de sécurité importantes | 52 | Nettoyants appropriés | 64 |
| Généralités | 52 | Surfaces du compartiment de cuisson | 65 |
|  Causes de dommages | 54 | Maintenir l'appareil propre | 66 |
| Généralités | 54 |  Fonction nettoyage | 66 |
|  Protection de l'environnement | 55 | EasyClean | 66 |
| Économie d'énergie | 55 |  Supports | 67 |
| Élimination écologique | 55 | Décrocher les supports | 67 |
|  Présentation de l'appareil | 56 | Accrocher les supports | 67 |
| Bandeau de commande | 56 |  Porte de l'appareil | 68 |
| Touches | 56 | Dépose et pose des vitres de la porte | 68 |
| Écran | 56 | Décrocher et accrocher la porte de l'appareil | 69 |
| Modes de cuisson et fonctions | 57 |  Anomalies, que faire ? | 70 |
| Sélecteur de température | 57 | Messages d'erreur | 70 |
| Fonctions du compartiment de cuisson | 58 | Changer la lampe du four | 71 |
|  Accessoires | 58 |  Service après-vente | 71 |
| Niveaux d'enfournement | 58 | Numéro de produit et numéro de fabrication | 71 |
| Fonction d'arrêt | 59 |  Testés pour vous dans notre laboratoire | 72 |
| Jeu de rails télescopiques | 59 | Tableau des plats | 72 |
| Accessoires en option | 59 | Conseils d'utilisation | 73 |
|  Avant la première utilisation | 60 | Plats tests | 75 |
| Régler l'heure | 60 | | |
| Chauffe à vide du four | 60 | | |
| Nettoyer les accessoires | 60 | | |
| Monter le jeu de rails télescopiques | 60 | | |
|  Utilisation de l'appareil | 61 | | |
| Allumer et éteindre le four | 61 | | |
| Coupure de sécurité automatique | 61 | | |
|  Fonctions temps | 61 | | |
| Vue d'ensemble des fonctions de temps | 61 | | |
| Utiliser l'horloge électronique | 61 | | |
| Réglage de la minuterie automatique | 62 | | |
|  Sécurité-enfants | 63 | | |
| Activer la sécurité enfants | 63 | | |
| Désactiver la sécurité enfants | 63 | | |
| Sécurité enfants automatique | 63 | | |
|  Réglages de base | 63 | | |
| Liste des réglages de base | 63 | | |
| Modifier les réglages de base | 64 | | |
| Régler le mode économie d'énergie | 64 | | |

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



Utilisation conforme

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 n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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 15 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.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 58



Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – 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.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- 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 lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde – 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.
- 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.
- Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

⚠ Mise en garde – 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 lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- 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.

⚠ Mise en garde – 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.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ Mise en garde – 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 nettoyeur 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

Généralités

Attention !

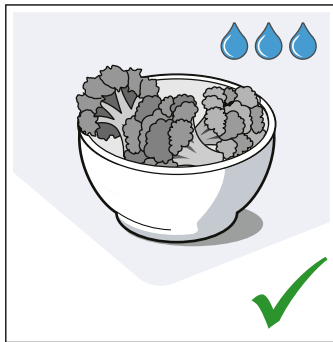
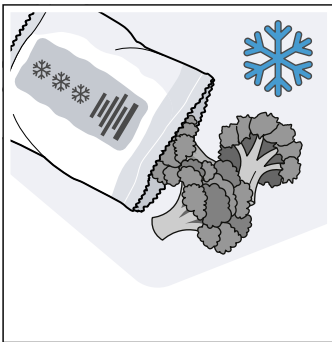
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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.
 - Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
 - 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.
 - Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
 - Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
 - 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.
 - Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint. → "Nettoyage" à la page 64
 - 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.

Protection de l'environnement

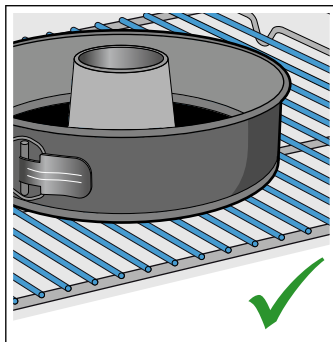
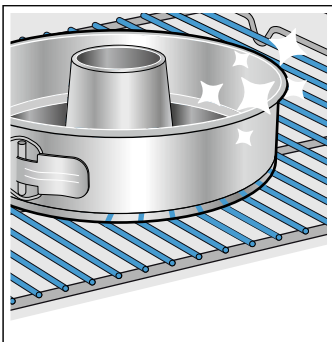
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

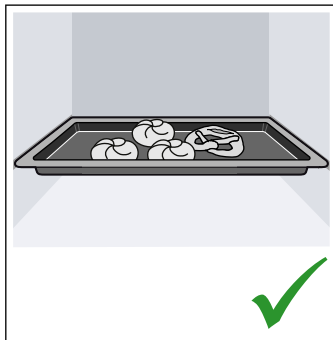
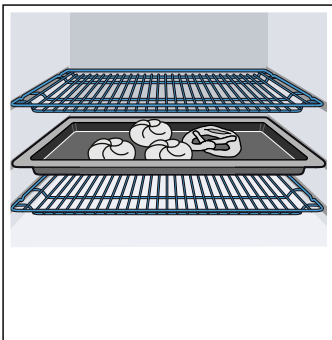
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



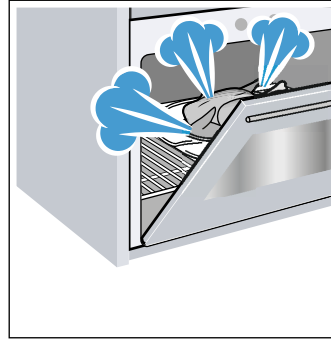
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



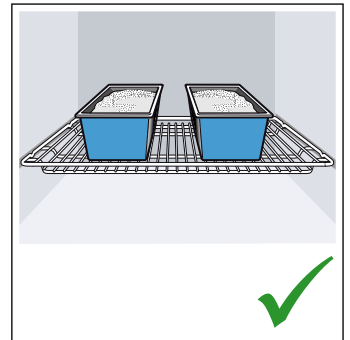
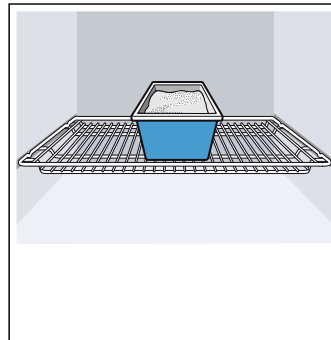
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.



- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Élimination 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.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. Ci-après l'aperçu du bandeau de commande ainsi que la disposition des éléments de commande.



1 Touches et affichage

Les touches sont des zones tactiles sous lesquelles se trouvent des capteurs. Effleurez uniquement le symbole pour sélectionner la fonction.

L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

2 Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctions.

Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.

3 Sélecteur de température













Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.

Vous pouvez tourner le sélecteur de température à gauche ou à droite. Il n'a pas de position zéro.

Écran










L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

| Symbole | Explication |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | Menu de nettoyage |
|  | EasyClean |
|  | Minuterie courte |
|  | Durée |
|  | Heure de fin |
|  | Heure |
|  | Verrouillage de la porte |
|  | Sécurité enfants |
|  | Contrôle de température |
|  | Chauffage rapide |
|  | Affichage de l'heure |
|  | Affichage de la température |

Touches














Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.

| Touche | Explication |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Fonctions de temps Régler le timer  , la durée  , l'heure de fin  , et l'heure  |
|  | Chauffage rapide Activer et désactiver le chauffage rapide |
|  | Réduire la valeur de réglage |
|  | Augmenter la valeur de réglage |
|  | Info Afficher la température du compartiment de cuisson actuelle |

Modes de cuisson et fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

| Mode de cuisson | Température/niveau | Utilisation |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Position zéro | - | Le four est éteint. |
|  Chaleur tournante 3D | 50-280 °C | Pour la préparation de plats sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air. |
|  Air pulsé | 50-280°C | Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un niveau. La chaleur de la résistance de chauffe est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. |
|  Position Pizza | 50-280°C | Pour la préparation de pizza fraîche et de produits surgelés, par ex. frites ou strudel. La résistance de chauffe et les ventilateurs chauffent rapidement et répartissent la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson. |
|  Décongeler | 30-60 °C | Pour décongeler la viande, la volaille, le pain ou les gâteaux. le ventilateur répartir l'air tiède tout autour du mets. |
|  Chaleur de sole | 50-280°C | Pour poursuivre la cuisson de mets. La chaleur est uniquement diffusée par la sole. |
|  Fonction nettoyage → "Fonction nettoyage" à la page 66 | | EasyClean  élimine les salissures légères présentes dans le compartiment de cuisson. |
|  Gril petite surface | 50° C - Int | Faire griller des steaks, des saucisses, des toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe. |
|  Gril grande surface | 50° C - Int | Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée. |
|  Gril air pulsé | 50 - 280 °C | Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
|  Convection naturelle douce | 50-280°C | Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés (par ex. viande, légumes) sur un niveau sans préchauffage . Ce mode de cuisson n'est pas adapté aux mets qui augmentent de volume pendant la cuisson (par ex. pain). Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode mode conventionnel et la classe d'efficacité énergétique. |
|  Convection naturelle | 50-280°C | Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |

Remarque : Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou les modifier dans la plage respective.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température. La température réglée est indiquée à l'écran.

Remarque : La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.

Contrôle de température

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Témoin de chauffe | Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies. Les barres sont remplies lors des positions gril et de nettoyage. Les barres ne sont pas remplies lors du mode de cuisson Convection naturelle douce. |
| Affichage de la chaleur résiduelle | Quand l'appareil est éteint, le contrôle de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60°C. |

Fonctions du compartiment de cuisson

Certaines fonctions facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Avec le mode de cuisson convection naturelle douce l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint automatiquement après env. 1 minute. Ouvrez la porte du four le plus rapidement possible lorsque vous voulez regarder à l'intérieur.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

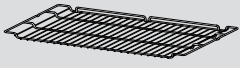
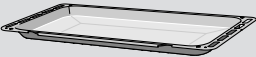

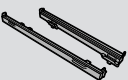
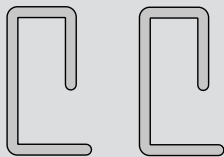
Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

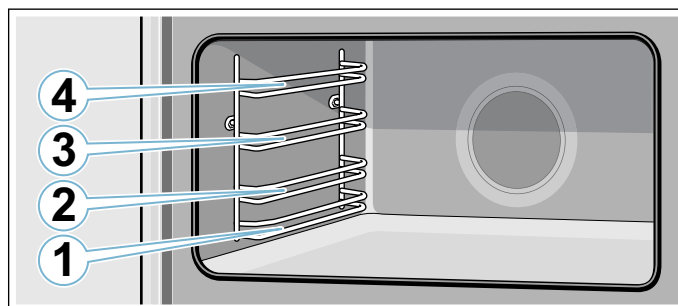
Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

| Accessoires | Description |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Plaque à pâtisserie et rôtissage Pour des récipients, des moules à gâteau, des rôtis, des grillades, des plats surgelés. |
|  | Plaque universelle Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. |
|  | Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. |
|  | Jeu de rails télescopiques Les rails télescopiques vous permettent de retirer l'accessoire complètement. |
|  | Tiges de sécurité Pour verrouiller les charnières. |

Niveaux d'enfournement

La plaque à pâtisserie et la grille à pâtisserie et rôtissage peuvent être insérées à 4 hauteurs différentes dans le compartiment de cuisson. Introduisez-les toujours jusqu'en butée, afin que les accessoires ne touchent pas la vitre de la porte. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.




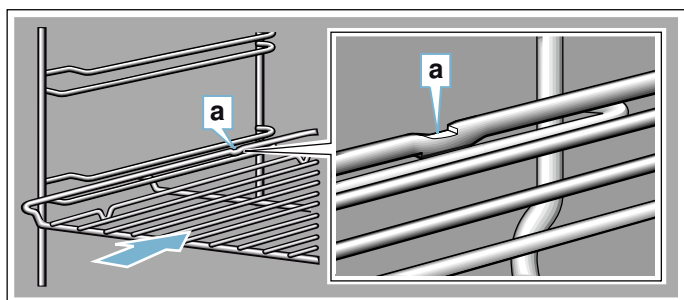
⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Ne mettez en aucun cas une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou tout autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager l'appareil.

Fonction d'arrêt

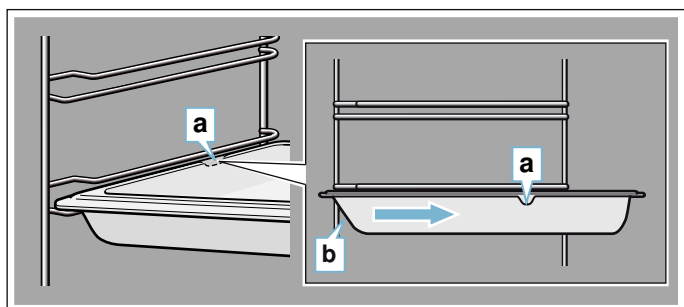
L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite

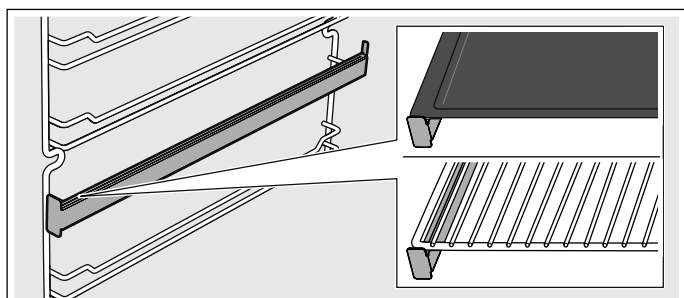


Jeu de rails télescopiques

Mise en garde – Risque de brûlure !

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

Les rails télescopiques vous permettent de retirer l'accessoire complètement. Lors de la mise en place du support de la plaque à pâtisserie et de la grille, veillez à ce qu'ils s'encliquettent dans les rails télescopiques devant l'indentation.



Accessoires en option

Vous pouvez racheter des accessoires auprès de notre service après-vente.

| Accessoires | Description |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plaque à pâtisserie émail-lée | Pour des gâteaux sur plaque et les petites pâtisseries. Référence service clients : 11012235 |
| Plaque universelle | Pour les gâteaux fondants, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. Référence service clients : 11012236 |
| Plaque à pâtisserie et rôtissage | Pour les récipients, les moules à gâteau, les rôtis, les grillades, les plats surgelés. Référence service clients : 00776605 |
| Jeu de rails télescopiques | Jeu de rails télescopiques pour un niveau. Référence service clients : 11044363 |



Avant la première utilisation

Vous trouverez ici des instructions à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois et de préparer vos aliments.

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

Régler l'heure

Après le raccordement **12:00** clignote et le symbole ⌚ s'allume dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche < ou >.
2. Appuyez sur la touche ⌚.

Remarque : Après expiration du délai de réglage, l'heure est automatiquement mémorisée. L'heure est réglée.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson. → "Supports" à la page 67
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.

Remarque : Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, tels que des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

1. Tournez le sélecteur de fonctions sur |≡|.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Éteignez le four au bout d'1 heure.

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.
3. Si nécessaire, nettoyez les vitres de la porte. → "Porte de l'appareil" à la page 68

Nettoyer les accessoires

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

Monter le jeu de rails télescopiques

Veillez consulter le kit fourni pour trouver des indications relatives au montage des rails télescopiques.

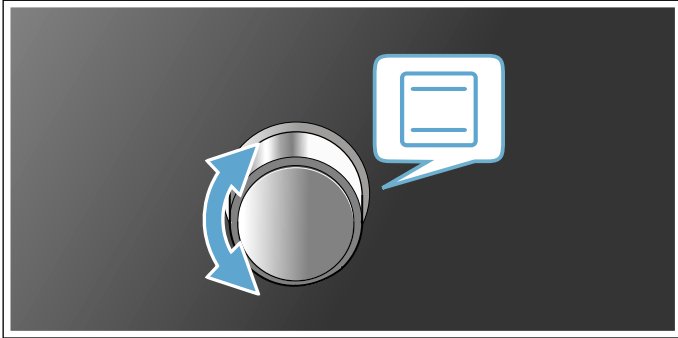
Utilisation de l'appareil

Allumer et éteindre le four

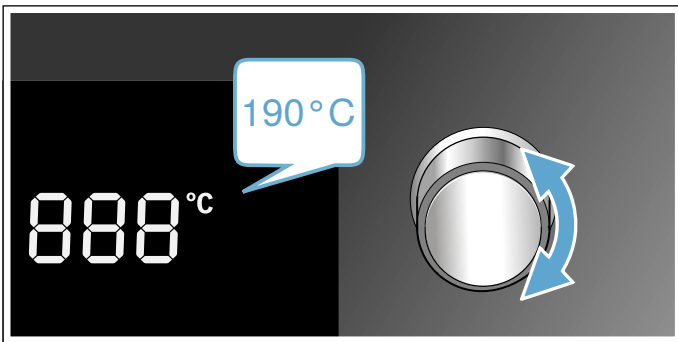
Allumer le four

- Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.

Remarque : Une température standard ou la position gril est pré-réglée pour chaque fonction.



- Modifiez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.



Le four commence à chauffer.

Remarque : L'affichage du contrôle de la température indique le statut actuel de la chauffe.


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.

Éteindre le four

Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Activer le chauffage rapide

Pour chauffer le compartiment de cuisson le plus rapidement possible, appuyez sur la touche .

Remarque : Le chauffage rapide est disponible avec la chaleur tournante 3D, l'air pulsé, la position Pizza et la convection naturelle.





Coupure de sécurité automatique

L'appareil dispose d'une coupure de sécurité automatique. Le four s'éteint automatiquement après 13 heures.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.





Vue d'ensemble des fonctions de temps

| Fonction de temps | Utilisation |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Minuterie courte | La minuterie courte fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil. |
|  Heure | Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure. |
|  Durée | Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner. |
|  Heure de fin | Entrez la durée et une heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée. |




Utiliser l'horloge électronique

Réglage de la minuterie

La minuterie courte durée n'a pas d'influence sur les fonctions du four. La durée de la minuterie courte durée peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. La durée peut se régler jusqu'à 10 minutes par pas de 30 secondes, de 10 minutes à une heure par pas d'une minute, puis par pas de 5 minutes.

- Appuyez sur la touche . Le symbole  s'allume.
- Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches  et . Un signal sonore retentit après écoulement du temps.

Remarques

- Appuyez sur la touche  pour modifier le temps de marche résiduel. Ensuite, modifiez le temps de marche résiduel à l'aide des touches  et .
- Pour interrompre la minuterie courte durée, réglez le temps de marche résiduel sur zéro.





Désactiver le signal sonore

Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.

Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.

Réglage de l'horloge électronique

Si nécessaire, l'heure peut être modifiée (par ex. heure d'été passée à l'heure d'hiver). Pour ce faire, le four doit être éteint.


1. Appuyez sur la touche .
Le symbole  s'allume.
2. Appuyez à nouveau sur la touche .
Le symbole  s'allume.
3. Réglez l'heure actuelle à l'aide des touches > et <.


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.

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée involontairement et vous ne devez pas interrompre vos autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
Le four démarre.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide des touches > et <.

Remarque : La durée du temps de service peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes.
Le symbole  s'allume.


La durée est écoulée


Un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.


1. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.
Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Régler l'heure de fin


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

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
Le four démarre.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide des touches > et <.

Remarque : La durée du temps de service peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes.
Le symbole  s'allume.

4. Appuyez à nouveau sur la touche .
5. Réglez l'heure de fin à l'aide des touches > et <.

Remarque : Lors de la première pression d'une touche, une valeur de référence apparaît à l'affichage. La valeur de référence résulte de l'heure actuelle et de la durée. Elle peut être modifiée à l'aide des touches > et <.

Le symbole  s'allume. L'affichage indique l'heure de fin. L'appareil passe en mode veille.

La durée est écoulée

Un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.

1. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.
Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Remarque : La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement utilisée.

Activer la sécurité enfants

L'appareil doit être hors tension.

Appuyez sur la touche  pendant environ quatre secondes.

Le symbole  apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

Appuyez sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Sécurité enfants automatique

La sécurité enfants automatique active la sécurité enfants dès que le sélecteur de fonction se trouve en position zéro.

Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base. → Page 63

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

| Réglage de base | Choix |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| c00 Sécurité enfants automatique lors de la position zéro du sélecteur de fonction | 0 = désactivée* 1 = activée |
| c01 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie | 1 = env. 10 secondes 2 = env. 30 secondes* 3 = env. 2 minutes |
| c02 Temps d'attente avant validation d'un réglage | 1 = env. 3 secondes* 2 = env. 6 secondes 3 = env. 10 secondes |
| c03 Tonalité touches lors de l'effleurement d'une touche | 0 = désactivée 1 = activée* |
| c04 Luminosité de l'éclairage de l'affichage | 1 = sombre 2 = moyenne* 3 = intense |
| c05 Affichage de l'heure | 0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure* |
| c06 Éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement | 0 = non 1 = oui* |
| c07 Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement | 1 = court* 2 = normal 3 = long 4 = extra long |
| c08 Réinitialiser les réglages d'usine | 0 = non* 1 = oui |
| c09 Activez le mode démo. Le mode démo sert à des fins de présentation, le four ne chauffe pas en mode démo. Le mode démo peut uniquement être activé dans les 5 premières minutes après connexion au réseau électrique. | 0 = non* 1 = oui |

* Réglage usine

Modifier les réglages de base

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Appuyez sur la touche ⏏ pendant 4 secondes env. Le premier réglage de base apparaît, par ex. c011 .
 2. Modifiez le réglage en cas de besoin avec le sélecteur de température.
 3. Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche $+$.
 4. Parcourez tous les réglages de base à l'aide de la touche $-$ ou $+$ et si nécessaire, modifiez-les à l'aide du sélecteur de température.
 5. Pour finir, confirmez en appuyant de nouveau sur la touche ⏏ pendant env. 4 secondes.
- Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment. Le mode démo peut uniquement être activé dans les 5 premières minutes après connexion au réseau électrique.

Remarque : Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

Régler le mode économie d'énergie

Vous pouvez économiser l'énergie en diminuant la luminosité de l'écran. La luminosité de l'écran se règle dans les réglages de base c04 .

Remarque : Le réglage modifie la luminosité de l'écran pendant le fonctionnement. En mode veille, l'appareil diminue automatiquement la luminosité de l'écran. La nuit entre 22h00 et 05h59, la luminosité de l'écran est la plus faible.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – 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.

Mise en garde – 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 appropriés

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

Ne pas utiliser

pour le four

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

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

| Niveau | Nettoyage |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Extérieur de l'appareil | |
| Façade en inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Bandeau de commande | 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. |

| | |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. |
| Poignée de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées. |
| L'intérieur de l'appareil | |
| Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes | Veillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau. |
| Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. |
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. Il est préférable d'utiliser EasyClean pour nettoyer l'appareil. → "EasyClean" à la page 66 |
| Joint de porte Ne pas l'enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer. |
| Recouvrement de la porte | en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage. |
| Supports | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |
| Système télescopique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Accessoires | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox. |

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- 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.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est autonettoyante. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

La sole, la voûte et les éléments latéraux sont émaillés et ont une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Attention !

N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.

Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches foncées apparaissent, elles peuvent être nettoyées avec la fonction de nettoyage. Respectez pour cela les indications dans le chapitre correspondant. → "Fonction nettoyage" à la page 66

Attention !

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Mise en garde – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Fonction nettoyage

Votre appareil dispose de la fonction d'aide au nettoyage EasyClean. L'aide au nettoyage EasyClean vous facilite le nettoyage du compartiment de cuisson.


EasyClean



L'aide au nettoyage EasyClean vous facilite le nettoyage du compartiment de cuisson. Les salissures sont d'abord ramollies par l'évaporation de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Elles peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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.


Régler l'aide au nettoyage

Remarque : Utilisez uniquement l'aide au nettoyage EasyClean  lorsque le compartiment de cuisson est refroidi. Laissez complètement refroidir le compartiment de cuisson.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Mélangez 0,4 litre d'eau (pas d'eau distillée) avec une goutte de produit à vaisselle et versez la solution au centre de la sole du compartiment de cuisson.
3. À l'aide du sélecteur de fonction, réglez le menu de nettoyage .
4. À l'aide des touches < et >, sélectionnez Easyclean .

L'aide au nettoyage démarre après quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

Remarque : La durée est pré-réglée et ne peut pas être modifiée.

Si  clignote après l'allumage, le compartiment de cuisson n'est pas entièrement refroidi. Éteignez l'appareil. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi et réactivez l'aide au nettoyage de la sole.

Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit.

Nettoyage de finition

L'eau résiduelle présente dans le compartiment de cuisson doit être rapidement éliminée. Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuisson (par ex. une nuit entière). Vous ne devez pas faire fonctionner l'appareil si le compartiment de cuisson est encore mouillé ou humide.

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez retirer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux (également sous les joints de porte).
4. Pour éteindre, tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (à env. 30°) pendant environ 1 heure pour permettre aux surfaces en émail du compartiment de cuisson de sécher. Vous pouvez également procéder à un séchage rapide du compartiment de cuisson.

Retirer les salissures tenaces

Il existe plusieurs façons d'éliminer les salissures tenaces.

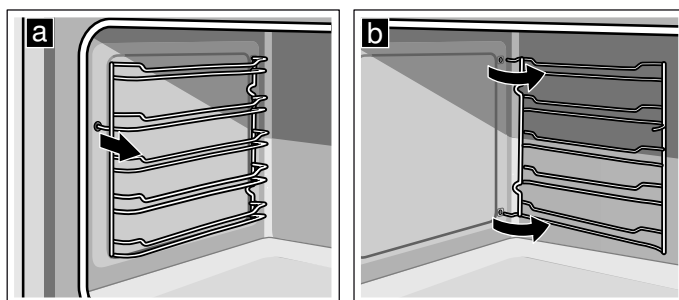
- Laissez agir quelques instants l'eau additionnée de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Versez du produit à vaisselle sur les endroits encrassés des surfaces lisses avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Répétez l'aide au nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.

Supports

Décrocher les supports

Les supports sont fixés respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisissez les supports sur le devant et tirez-les vers le milieu du compartiment de cuisson. Le crochet avant du support se détache du trou.
2. Ouvrez davantage les supports et retirez-les des trous arrière de la paroi latérale.
3. Enlevez les supports du compartiment de cuisson.



Accrocher les supports

1. Engagez les crochets du support dans les trous arrière de la paroi latérale.
2. Poussez le crochet avant du support dans le trou.

Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

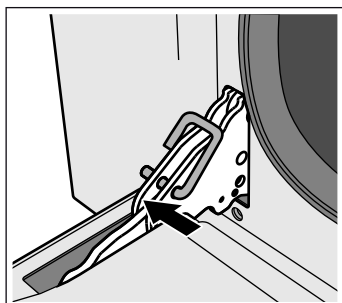
Dépose et pose des vitres de la porte

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.

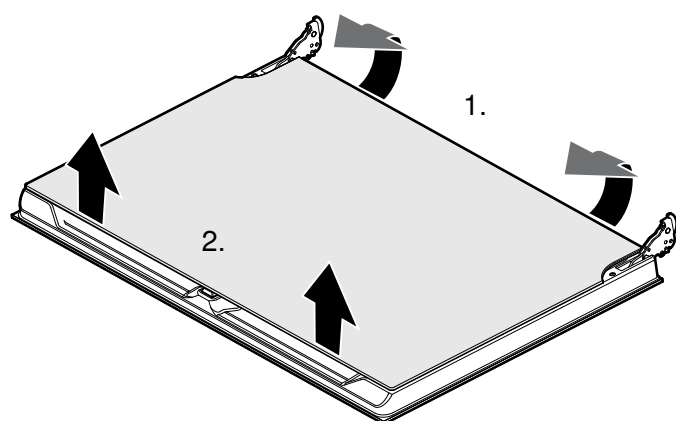
Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.



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).

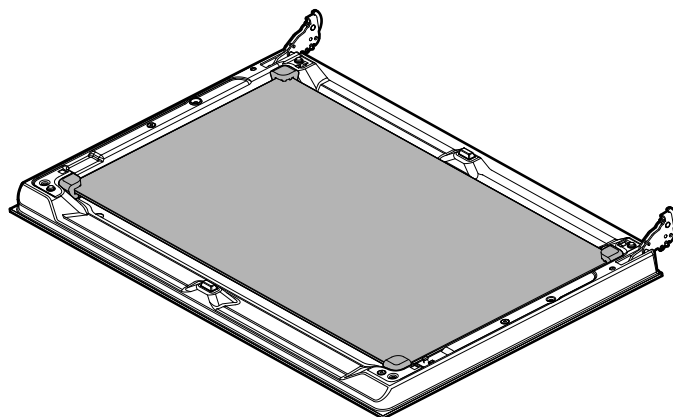
Attention !

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.

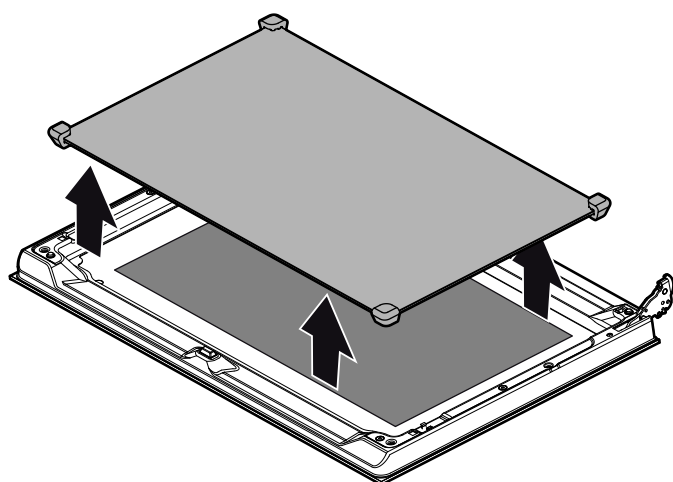


5. Enlever la vitre intérieure.

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.

Mise en garde – 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

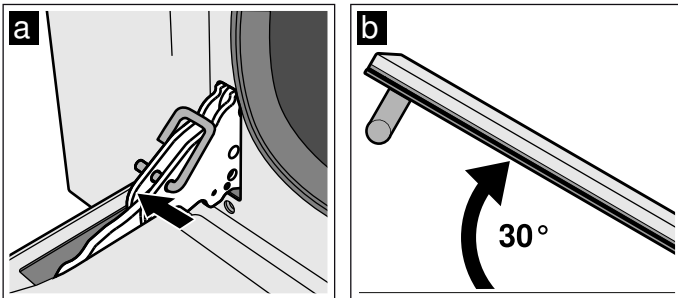
En cas d'encrassement très important, la porte du four peut être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez 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. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés et fermez-la d'env. 30° **(b)**.



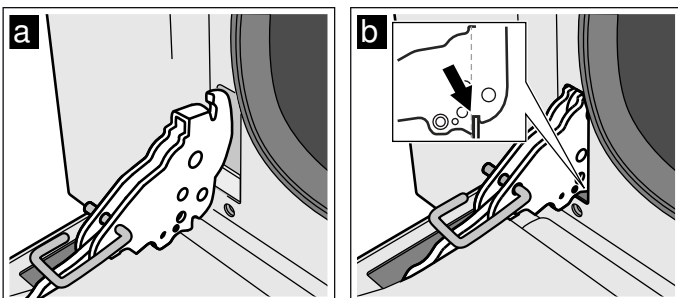
4. Soulevez légèrement la porte du four et retirez-la.

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

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés.
2. Poussez les charnières dans les évidements du four **(a)**.

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



3. Abaissez la porte.
4. Retirez les tiges de sécurité.




⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Si les charnières de porte ne sont pas bien engagées, il se peut que la porte ne ferme pas correctement, la chaleur peut s'échapper et les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Retirez la porte afin d'éviter cela. Réinsérez alors la porte conformément au schéma de sorte que l'encoche sur la face inférieure des charnières s'engage dans le cadre du four.

Anomalies, que faire ?

| Dérangement | Cause possible | Remarques/remèdes |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas | La fiche n'est pas connectée | Connectez l'appareil au secteur |
| | Panne de courant | Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent |
| | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état |
| Impossible de mettre en marche l'appareil | La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée | Fermez la porte de l'appareil |
| | L'appareil n'est pas éteint | Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche |
| 12:00 clignote à l'affichage | Coupure de courant | Réglez de nouveau l'heure. |
| L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas | Le mode de cuisson convection naturelle douce est activé | Avec le mode de cuisson convection naturelle douce l'éclairage du compartiment de cuisson est éteint. |
| | La lampe est défectueuse | Remplacez la lampe. |
| Tous les mets qui sont préparés au four brûlent rapidement. | Thermostat défectueux. | Appelez le service après-vente. |
| Buée sur les vitres de la porte. | C'est un phénomène normal dû aux variations de température. | Préchauffez l'appareil à 100°C, puis éteignez-le après 5 minutes. |
| L'appareil est en service, mais aucune commande n'est possible, le symbole  est affiché dans l'écran | La sécurité enfants est activée | Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  disparaisse |

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **Err** apparaît dans l'affichage, réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

| Message d'erreur | Cause possible | Remarques/solution |
|------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Err 1 | Sonde de température en panne | Appelez le service après-vente. |
| Err 2 | La température dans le compartiment de cuisson est trop élevée. | Appelez le service après-vente. |
| Err 4 | Activation incorrecte du système de verrouillage de la porte. | Appelez le service après-vente. |
| Err 5 | Élément chauffant du ventilateur défectueux ou non raccordé. | Appelez le service après-vente. |
| Err 6 | Moteur défectueux ou non raccordé. | Appelez le service après-vente. |
| Err 8 | Ventilateur de refroidissement défectueux ou non raccordé. | Appelez le service après-vente. |

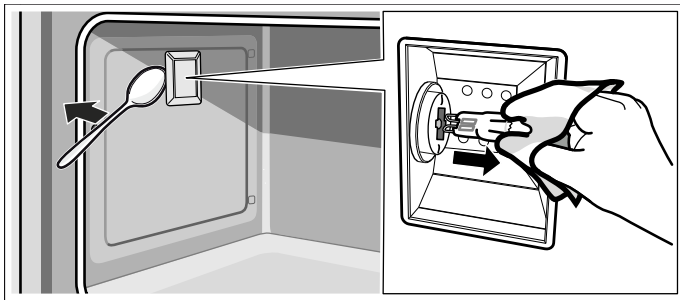
Changer la lampe du four

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.

⚠ Mise en garde – 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. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlevez les grilles porte-accessoires.
5. Retirez le cache en verre. Pour ce faire, ouvrez le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utilisez une cuillère comme aide.
6. Retirez l'ampoule du four.



7. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de type identique :
Tension : 230 V ;
Puissance : 40 W ;
Culot : G9 ;
Résistance à la température : 300°C
8. Remettez en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Montez les grilles porte-accessoires.
10. Retirez le torchon à vaisselle.
11. Réarmez le fusible.
12. Vérifiez que l'éclairage du four fonctionne à nouveau.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

| | | | | | | | | |
|-----------|-----|-----|---------|-----|-----|-----------|-----|-----|
| E-Nr: [] | | | FD: [] | | | Z-Nr: [] | | |
| Type: | [] | [] | [] | [] | [] | [] | [] | [] |

Pour éviter de devoir 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.

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 et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Tableau des plats

| Plat | Poids (en kg) | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-----------------------|---------------|-----------------------|-----------------|-------------------|----------------------------------|
| Lasagnes | 3-4 | 1 | ≡ | 220-230* | 45-50 |
| Gratins de pâtes | 3-4 | 1 | ≡ | 220-230* | 45-50 |
| Rôti de veau | 2 | 2 | ⌘ | 180-190* | 90-100 |
| Filet de porc | 1.5-2 | 2 | ⌘ | 190-200* | 90-100 |
| Filet de porc | 2 | 2 | ≡ | 200** | 125 |
| Saucisses | 1.5 | 3 | ⌘ | 280* | 1ère face : 10 2ème face : 7 |
| Rôti de bœuf | 1 | 2 | ⌘ | 200* | 45-55 |
| Lapin rôti | 1.5 | 2 | ⌘ | 180-190* | 70-80 |
| Blanc de dinde | 2 | 2 | ⌘ | 180-190* | 110-120 |
| Rôti d'échine de porc | 2-3 | 2 | ⌘ | 180-190* | 170-180 |
| Poulet rôti | 1.2 | 2 | ⌘ | 190-200* | 65-70 |
| Côtelettes de porc | 1.5 | 3 | ⌘ | 280* | 1ère face : 15 2ème face : 5 |
| Travers de porc | 1.5 | 3 | ⌘ | 280* | 1ère face : 15 2ème face : 10 |
| Lard | 0.7 | 4 | ≡ | Int* | 1ère face : 10 2ème face : 8 |
| Filet mignon de porc | 1.5 | 3 | ⌘ | 280* | 1ère face : 12 2ème face : 5 |
| Filet de bœuf | 1 | 4 | ≡ | Int* | 1ère face : 7 2ème face : 4 |
| Truite saumonée | 0.7-1.2 | 2 | ⌘ | 160-170* | 35-40 |
| Lotte | 0.7-1.5 | 2 | ⌘ | 160* | 60-65 |
| Turbot | 1.5 | 2 | ⌘ | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1-1.5 | 2 | ⌘ | 280* | 10-12 |
| Pain | 1 | 2 | ⌘ | 180-190* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 | ⌘ | 180-190* | 20-25 |
| Kouglof | 1 | 2 | ⌘ | 160* | 55-60 |
| Gâteau aux fruits | 1 | 2 | ⌘ | 160* | 35-40 |
| Gâteau à la ricotta | 1 | 2 | ⌘ | 160-170* | 45-55 |
| Gâteau en pâte brisée | 1 | 2 | ⌘ | 160-170* | 35-40 |

* préchauffer

** ne pas préchauffer

| Plat | Poids (en kg) | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------|---------------|-----------------------|-----------------|-------------------|------------------|
| Gâteau en pâte brisée | 1 | 2 | ☰ | 170** | 65 |
| Gâteau à la crème dessert | 1.2 | 2 | ☷ | 160* | 55-60 |
| Choux | 0.7-1.2 | 2 | ☷ | 180* | 50-60 |
| Tarte génoise | 1 | 2 | ☷ | 150-160* | 55-60 |
| Riz au lait | 1 | 2 | ☷ | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1-1.2 | 2 | ☷ | 160* | 30-35 |
| * préchauffer | | | | | |
| ** ne pas préchauffer | | | | | |

Conseils d'utilisation

Vous trouverez ici plusieurs 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 toute 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.

- La convection naturelle douce est un mode de cuisson intelligent pour la préparation en douceur de viandes, de poissons et de pâtisseries qui ne doivent pas lever. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson et en cas de préchauffage. Enfourez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson

Conseils pour la pâtisserie

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ? | Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt. |
| Le gâteau s'affaisse. | La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette. |
| Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords. | Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau. |
| Le jus des fruits remonte. | Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson. |
| Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson. | Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés. |
| Le gâteau est trop sec. | Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair dans l'ensemble. | Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous. | La prochaine fois, enfourez un niveau au-dessus. |
| Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous. | La prochaine fois, enfourez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière. | Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire. |
| Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble. | La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie a doré de manière irrégulière. | Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires. |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment. |
| Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur. | Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture. |
| Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé. | Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure. |

Astuces pour rôtir et braiser

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec. | Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. |
| La croûte est trop fine. | Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide. |
| La viande à braiser brûle. | Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage. |

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).









| Astuces de préparation faibles en acrylamide | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Généralités | <ul style="list-style-type: none"> ■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide. |
| Cuisson | <p>En convection naturelle, 200 °C max.</p> <p>En chaleur tournante, 180 °C max.</p> |
| Petits gâteaux secs | <p>En convection naturelle, 190 °C max.</p> <p>En chaleur tournante, 170 °C max.</p> <p>Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.</p> |
| Frites au four | Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas. |

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon EN 60350-1.



Cuisson

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Barres de shortbread | Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson | 2 |  | 160* | 23-25 |
| Barres de shortbread, 2 niveaux | 2 plaques à pâtisserie avec du papier de cuisson | 2+4 |  | 160* | 28 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson | 2 |  | 160* | 21-22 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Plaque à pâtisserie + grille avec du papier cuisson | 2+4 |  | 160* | 30 |
| Biscuit à l'eau | Moule démontable | 2 |  | 160* | 35 |
| Biscuit à l'eau, 2 niveaux | 2 moules démontables | 2+4 |  | 155-165* | 35-45 |
| Tourte aux pommes 1 pièce | Moule démontable | 2 |  | 170* | 75-80 |
| Tourte aux pommes 2 pièces | 2 moules démontables | 2 |  | 160* | 75-80 |

* Préchauffer

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Position gril | Durée en minutes |
|------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|
| Toast | Grille | 4 |  | Int* | 2 |
| Burger de bœuf 10 pièces, diamètre 75 mm | Plaque à pâtisserie + grille | 3+4 |  | Int* | 1ère face : 15 2ème face : 5 |

* Préchauffer

Indice

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | Conformità d'uso | 77 |
|  | Importanti avvertenze di sicurezza | 77 |
| | In generale | 77 |
|  | Cause dei danni | 78 |
| | In generale | 78 |
|  | Tutela dell'ambiente | 79 |
| | Risparmio energetico | 79 |
| | Smaltimento ecocompatibile | 79 |
|  | Conoscere l'apparecchio | 80 |
| | Pannello di comando | 80 |
| | Tasti | 80 |
| | Display | 80 |
| | Tipi di riscaldamento e funzioni | 81 |
| | Selettore temperatura | 81 |
| | Funzioni del vano di cottura | 82 |
|  | Accessori | 82 |
| | Livelli di inserimento | 82 |
| | Funzione d'arresto | 83 |
| | Set di guide telescopiche | 83 |
| | Accessori speciali | 83 |
|  | Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta | 84 |
| | Impostazione dell'ora | 84 |
| | Riscaldamento del forno | 84 |
| | Pulizia degli accessori | 84 |
| | Montaggio del set di guide telescopiche | 84 |
|  | Uso dell'apparecchio | 85 |
| | Accensione e spegnimento del forno | 85 |
| | Interruzione di sicurezza automatica | 85 |
|  | Funzioni durata | 85 |
| | Panoramica delle funzioni durata | 85 |
| | Come usare l'orologio elettronico | 85 |
| | Impostazione del timer automatico | 86 |
|  | Sicurezza bambini | 87 |
| | Attivazione sicurezza bambini | 87 |
| | Disattivazione sicurezza bambini | 87 |
| | Sicurezza bambini automatica | 87 |
|  | Impostazioni di base | 87 |
| | Elenco delle impostazioni di base | 87 |
| | Modifica delle impostazioni di base | 88 |
| | Impostazione dello stato di risparmio energetico | 88 |
|  | Pulizia | 88 |
| | Detergenti adatti | 88 |
| | Superfici del vano di cottura | 89 |
| | Tenere pulito l'apparecchio | 90 |
|  | Funzione pulizia | 90 |
| | EasyClean | 90 |
|  | Supporti | 91 |
| | Sgancio dei supporti | 91 |
| | Riaggancio dei supporti | 91 |
|  | Porta dell'apparecchio | 92 |
| | Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta | 92 |
| | Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio | 93 |
|  | Malfunzionamento, che fare? | 94 |
| | Messaggi di errore | 94 |
| | Sostituzione della lampadina del forno | 95 |
|  | Servizio assistenza clienti | 95 |
| | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) | 95 |
|  | Testati nel nostro laboratorio | 96 |
| | Tabella pietanze | 96 |
| | Consigli per l'utilizzo | 97 |
| | Pietanze sperimentate | 99 |

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

Conformità d'uso

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 non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

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 15 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. → "Accessori" a pagina 82

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – 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.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- 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.

Avviso – 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.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche diventano calde. Durante l'estrazione prestare particolare attenzione per evitare ustioni.

⚠️ Avviso – 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. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. 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.

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

⚠️ Avviso – 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**In generale****Attenzione!**

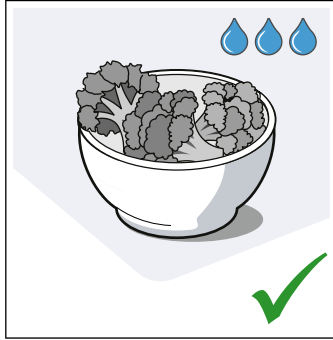
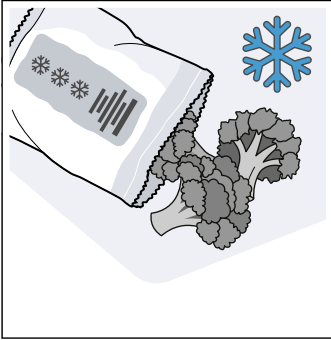
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- 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.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- 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.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione. → "Pulizia" a pagina 88
- 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.

Tutela dell'ambiente

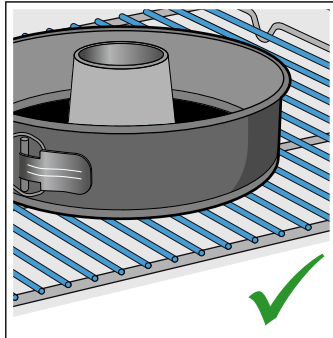
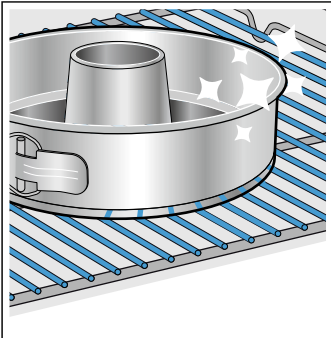
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

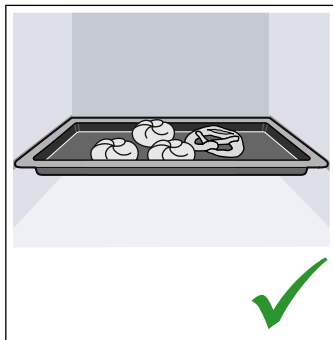
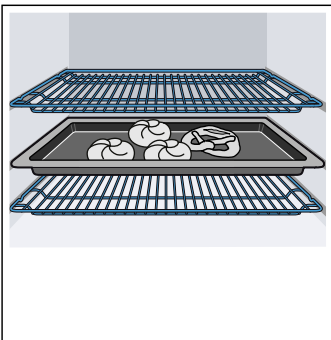
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



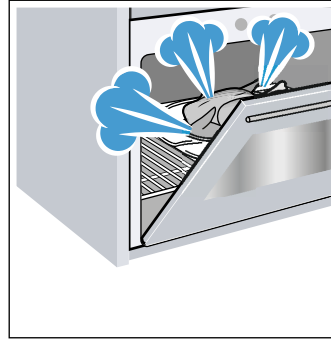
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



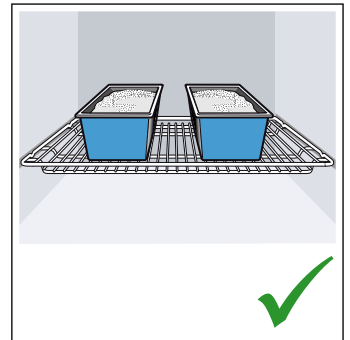
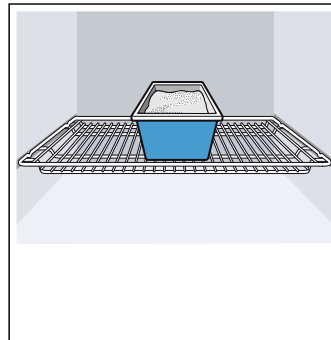
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.



- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. È possibile inserire del vano di cottura due stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.



- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 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.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sono qui forniti uno schema generale del pannello di comando e l'assegnazione degli elementi di comando.



1 Tasti e display

I tasti sono campi tattili al di sotto dei quali si trovano dei sensori. Basta toccare il simbolo per selezionare la funzione.

Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durata.

2 Selettore funzioni

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

Il selettore funzioni può essere ruotato dalla posizione zero verso sinistra o verso destra.

3 Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni.

Il selettore temperatura può essere altrettanto ruotato verso destra o verso sinistra. Non esiste la posizione zero.

Tasti

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti.

| Tasto | Spiegazione |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|
| | Funzioni durata Impostazione di timer , durata , tempo di fine , e ora |
| | Riscaldamento rapido Accendere/Spengere il riscaldamento rapido |
| | Diminuzione del valore di regolazione |
| | Aumento del valore di regolazione |
| | Info Indicazione della temperatura del vano di cottura attuale |

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo.














Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

| Simbolo | Spiegazione |
|--------------|-----------------------------|
| | Menu di pulizia |
| | EasyClean |
| | Timer |
| | Durata |
| | Tempo di fine |
| | Ora |
| | Bloccaggio sportello |
| | Sicurezza bambini |
| | Controllo della temperatura |
| | Riscaldamento rapido |
| 88:88 | Indicazione dell'ora |
| 888 | Indicazione temperatura |

Tipi di riscaldamento e funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni.

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

| Tipo di riscaldamento | Temperatura/Livello | Utilizzo |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Posizione zero | - | Il forno è spento. |
|  Aria calda 3D | 50-280 °C | Per la preparazione delle pietanze su uno o due livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. |
|  Ricircolo | 50-280 °C | Per dolci e biscotti su un livello. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore degli elementi riscaldanti. |
|  Livello pizza | 50-280 °C | Per la preparazione di pizza fresca e di prodotti surgelati, ad es. patatine fritte o lo strudel. Gli elementi riscaldanti e le ventole riscaldano rapidamente e distribuiscono uniformemente il calore nel vano di cottura. |
|  Scongelamento | 30-60 °C | Per scongelare ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti. |
|  Riscaldamento inferiore | 50-280 °C | Per proseguire la cottura delle pietanze. Il calore viene distribuito solo dal basso. |
|  Funzione pulizia → "Funzione pulizia" a pagina 90 | | EasyClean  rimuove lo sporco non ostinato nel vano cottura. |
|  Grill a superficie piccola | 50° C - Int | Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda. |
|  Grill a superficie grande | 50° C - Int | Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. |
|  Grill ventilato | 50 - 280 °C | Per la cottura arrosto di carne, pollame e pesci interi. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti. |
|  Riscaldamento sup./inf. delicato | 50-280°C | Per la cottura delicata di pietanze selezionate (ad es. carne, verdure) su un livello, senza preriscaldare . Il tipo di riscaldamento non è adatto per pietanze che lievitano durante la cottura (ad es. pane). Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità tradizionali. |
|  Riscaldamento sup./inf. | 50-280 °C | Per dolci, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. |

Avvertenza: Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Selettore temperatura

Con il selettore temperatura impostare la temperatura. Sul display viene visualizzata la temperatura impostata.

Avvertenza: La temperatura fino a 100 °C può essere impostata a 1 grado alla volta, per temperature superiori si avanza di 5 gradi alla volta.

Controllo della temperatura

Le barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano di cottura.

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Controllo del riscaldamento | Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno. Con i livelli grill e di pulizia le barre sono complete. Con il tipo di riscaldamento superiore/inferiore delicato le barre non si colorano. |
| Indicatore del calore residuo | Quando l'apparecchio è spento, il controllo temperatura indica il calore residuo nel vano di cottura. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C. |

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano di cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione del vano di cottura si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Con il tipo di funzionamento Riscaldamento sup./inf. delicato l'illuminazione del vano di cottura si spegne automaticamente dopo circa 1 minuto. Tenere aperto lo sportello del forno il più breve tempo possibile quando si inseriscono le pietanze.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce tramite lo sportello.

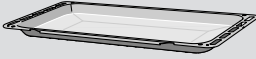


Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

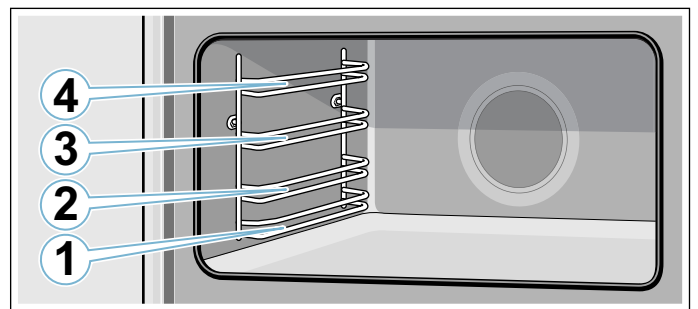
Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

| Accessori | Descrizione |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Griglia per arrostire Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia, piatti surgelati. |
|  | Leccarda Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. La leccarda può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. |
|  | Teglia smaltata Per dolci in teglia e pasticcini. |
|  | Set di guide telescopiche Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre del tutto l'accessorio. |
|  | Spine di sicurezza Per bloccare le cerniere. |

Livelli di inserimento

La teglia e la griglia per arrostire possono essere inserite su 4 diversi livelli nel vano di cottura. Inserirle sempre fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello dello sportello. Prestare attenzione affinché gli accessori vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.




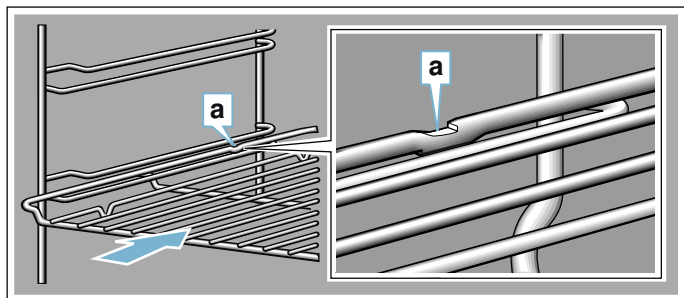
⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

Non collocare per nessun motivo una griglia, una teglia, una padella o un'altra stoviglia direttamente sul fondo del forno. Ciò comporta un surriscaldamento del fondo dell'apparecchio e può danneggiare seriamente l'apparecchio.

Funzione d'arresto

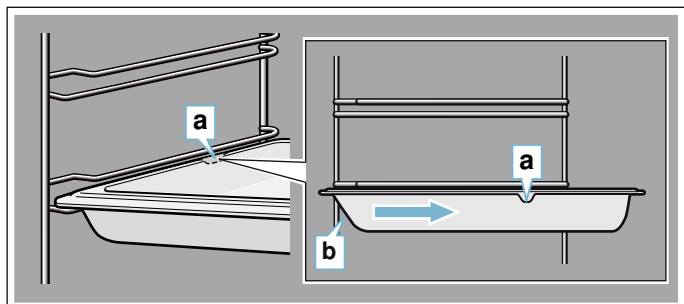
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione a che la tacca di arresto **a** si trovi nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. Il lato aperto deve essere rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso .



Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione a che la tacca di arresto **a** si trovi nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **b** deve essere rivolta in avanti verso lo sportello dell'apparecchio.

Esempio nella figura: leccarda

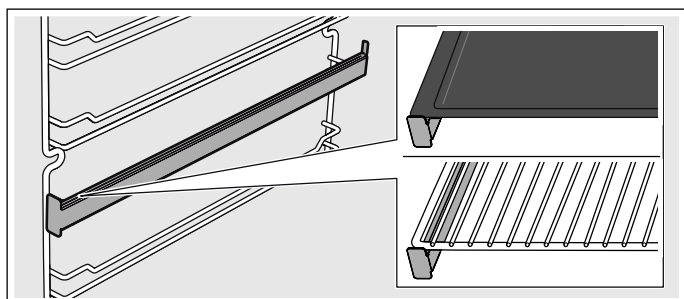


Set di guide telescopiche

Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche diventano calde. Durante l'estrazione prestare particolare attenzione per evitare ustioni.

Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre del tutto l'accessorio. Prestare attenzione durante l'inserimento della teglia e della griglia a che queste si innestino nelle guide di estensione prima della curvatura.



Accessori speciali

Gli accessori possono essere acquistati presso il servizio di assistenza clienti.

| Accessori | Descrizione |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teglia smaltata | Per dolci in teglia e pasticcini. Codice servizio clienti: 11012235 |
| Leccarda | Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. La leccarda può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Codice servizio clienti: 11012236 |
| Griglia per arrostire | Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia, piatti surgelati. Codice servizio clienti: 00776605 |
| Set di guide telescopiche | Set di guide telescopiche per un livello. Codice servizio clienti: 11044363 |

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il forno per la prima volta.

Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio e smaltirlo secondo le norme vigenti.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore lampeggia **12:00** e si accende il simbolo ☰. Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora servendosi del tasto < o >.
2. Premere il tasto ☰.

Avvertenza: Una volta trascorso il tempo di impostazione, l'ora viene automaticamente salvata. L'ora è impostata.

Riscaldamento del forno


Pulizia preliminare del forno

1. Togliere gli accessori e le griglie mobili dal vano di cottura. → "Supporti" a pagina 91
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.

Avvertenza: Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

1. Portare il selettore delle funzioni su |  |.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura massima.
3. Spegnerlo dopo 1 ora.

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.
3. Se necessario, pulire i pannelli dello sportello. → "Porta dell'apparecchio" a pagina 92

Pulizia degli accessori

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

Montaggio del set di guide telescopiche

Le avvertenze per il montaggio del set di guide telescopiche è contenuto all'interno del kit fornito in dotazione.

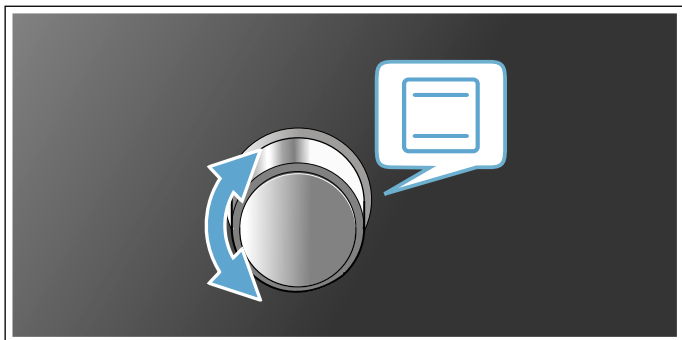
Usò dell'apparecchio

Accensione e spegnimento del forno

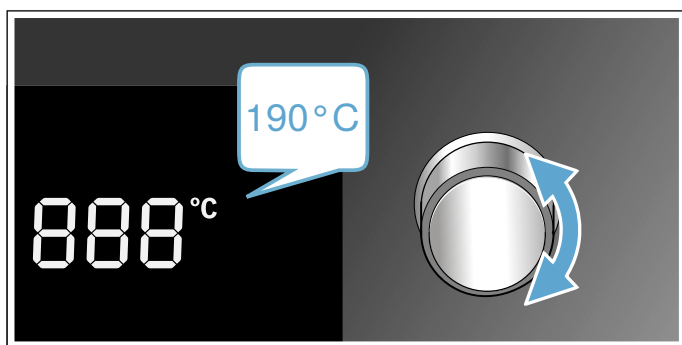
Accensione del forno

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.

Avvertenza: Per ciascuna funzione è preimpostata una temperatura standard o un livello grill.



2. Servendosi del selettore temperatura, modificare la temperatura o il livello grill.



Il forno inizia a riscaldarsi.

Avvertenza: L'indicatore di controllo della temperatura mostra lo stato attuale del riscaldamento.

Modifica delle impostazioni

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

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Attivazione del riscaldamento rapido

Per riscaldare il piú rapidamente possibile il vano di cottura premere il tasto .

Avvertenza: Il riscaldamento rapido è disponibile con le funzioni: aria calda 3D, ricircolo, livello pizza e riscaldamento superiore/inferiore.





Interruzione di sicurezza automatica

L'apparecchio dispone di un'interruzione di sicurezza automatica. Il forno si spegne automaticamente dopo 13 ore.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.





Panoramica delle funzioni durata

| Funzione durata | Utilizzo |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Timer | Il timer funziona come un contamini. Funziona indipendentemente dalla modalità e da altre funzioni durata e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. |
|  Ora | Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'apparecchio mostra l'ora sul display. |
|  Durata | Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento. |
|  Tempo di fine | Impostare una durata e un'ora di fine desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata. |




Come usare l'orologio elettronico

Impostazione del contamini

Il contamini non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno. La durata del contamini può essere impostata per un intervallo compreso tra 30 secondi e 13 ore. Fino a 10 minuti, l'impostazione è consentita a intervalli di 30 secondi; per un tempo compreso tra 10 minuti e 1 ora, l'impostazione è consentita un minuto alla volta; per tempi superiori l'impostazione è consentita a intervalli di 5 minuti.

1. Premere il tasto .
Il simbolo  è acceso.
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 .
Poi servendosi dei tasti  e  modificare il tempo residuo.
- Per interrompere il contamini, portare il tempo residuo su zero.







Disattivazione del segnale acustico

Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.

Avvertenza: Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.

Impostazione dell'orologio elettronico

In caso di necessità è possibile modificare l'ora (ad es. dall'ora legale all'ora solare). A tal proposito il forno deve essere spento.





1. Premere il tasto .
Il simbolo  è acceso.
2. Premere nuovamente il tasto .
Il simbolo  è acceso.
3. Servendosi dei tasti  e  impostare l'ora attuale.

Impostazione del timer automatico

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

Impostazione della durata

Impostare sull'apparecchio la durata di cottura per la pietanza. In questo modo la durata di cottura non può essere inavvertitamente oltrepassata e non è necessario interrompere altri lavori per terminare il funzionamento.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati.
Il forno entra in funzione.
2. Premere il tasto  due volte.
3. Con i tasti  e  impostare la durata di funzionamento.
Avvertenza: La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 30 secondi e 13 ore. È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.
Il simbolo  è acceso.











La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

1. Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Avvertenza: Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Impostazione del tempo di fine

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

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati.
Il forno entra in funzione.
2. Premere il tasto  due volte.
3. Con i tasti  e  impostare la durata di funzionamento.
Avvertenza: La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 30 secondi e 13 ore. È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.
Il simbolo  è acceso.
4. Premere nuovamente il tasto .
5. Servendosi dei tasti  e  impostare il tempo di fine desiderato.
Avvertenza: Premendo il primo tasto sul display compare un valore preimpostato. Il valore preimpostato deriva dall'ora attuale e dalla durata. Può essere impostato servendosi dei tasti  e .
Il simbolo  è acceso. Sul display viene visualizzato il tempo di fine. L'apparecchio si accende in modalità standby.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

1. Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Avvertenza: Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Sicurezza bambini


Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambini.

Avvertenza: Un piano di cottura eventualmente utilizzato non viene compromesso dalla sicurezza bambini in funzione sul forno.

Attivazione sicurezza bambini


L'apparecchio deve essere spento.

Tenere premuto il tasto  per circa quattro secondi.

Sul display compare il simbolo . La sicurezza bambini è attivata.

Disattivazione sicurezza bambini

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Il simbolo  scompare dal display. La sicurezza bambini è disattivata.

Sicurezza bambini automatica

La sicurezza bambini automatica attiva la sicurezza bambini non appena il selettore funzioni si trova in posizione zero.

È possibile attivare la sicurezza bambini automatica nelle impostazioni di base. → *Pagina 87*

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Elenco delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalle caratteristiche dell'apparecchio.

| Impostazioni di base | Selezione |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| c00 Sicurezza bambini automatica in posizione zero del selettore funzioni | 0 = spenta* 1 = accesa* |
| c01 Durata del segnale acustico una volta terminato il tempo del timer o del parametro di durata | 1 = ca. 10 secondi 2 = ca. 30 secondi* 3 = ca. 2 minuti |
| c02 Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione | 1 = ca. 3 secondi* 2 = ca. 6 secondi 3 = ca. 10 secondi |
| c03 Tono tasti premendo un tasto | 0 = spento 1 = acceso* |
| c04 Intensità dell'illuminazione del display | 1 = scura 2 = media* 3 = chiara |
| c05 Indicatore dell'ora | 0 = nascondere l'ora 1 = visualizzare l'ora* |
| c06 Illuminazione del vano di cottura durante il funzionamento | 0 = no 1 = sì* |
| c07 Tempo di postfunzionamento della ventola di raffreddamento | 1 = breve* 2 = media 3 = lungo 4 = molto lungo |
| c08 Ripristino di tutte le impostazioni predefinite | 0 = no* 1 = sì |
| c09 Attivare la modalità demo. La modalità demo ha uno scopo illustrativo; in modalità demo, il forno non riscalda. La modalità demo può essere attivata soltanto nei primi 5 minuti dopo il collegamento alla rete elettrica. | 0 = no* 1 = sì |

* Impostazioni di fabbrica

Modifica delle impostazioni di base

Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero.

1. Tenere premuto il tasto **1** per ca. 4 secondi. Sul display viene visualizzata la prima impostazione di base, ad es. **c011**.
2. Se necessario modificare l'impostazione con il selettore temperatura.
3. Con il tasto **+** passare alla prossima impostazione di base.
4. Con il tasto **-** o **+** scorrere tutte le impostazioni di base e, se necessario, modificarle con il selettore temperatura.
5. Infine tenere premuto nuovamente il tasto **1** per circa 4 secondi per confermare.

Tutte le impostazioni di base sono state acquisite.

Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento. La modalità demo può essere attivata soltanto nei primi 5 minuti dopo il collegamento alla rete elettrica.

Avvertenza: A seguito di un'interruzione di corrente, le modifiche relative alle impostazioni di base vengono mantenute.

Impostazione dello stato di risparmio energetico

È possibile risparmiare energia, diminuendo la luminosità del display. È possibile impostare la luminosità del display nelle impostazioni di base **c04**.

Avvertenza: L'impostazione modifica la luminosità del display durante il funzionamento. In modalità standby, l'apparecchio riduce automaticamente la luminosità del display. Di notte, tra le 22:00 e le 05:59, si attiva la luminosità più scura del display.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Avviso – 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.

Avviso – 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.

Detergenti adatti

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

Non utilizzare

per il forno

- detergenti aggressivi o abrasivi;
- detergenti a 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 | Pulizia |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Esterno dell'apparecchio | |
| Frontale in acciaio | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno 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. |
| Pannello di comando | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. |
| Pannelli della porta | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox. |

| | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maniglia della porta | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili. |
| Interno dell'apparecchio | |
| Superfici smaltate e superfici autopulenti | Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella. |
| Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno. |
| Pannelli della porta | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox. Pulire preferibilmente con EasyClean. → "EasyClean" a pagina 90 |
| Guarnizione della porta Non rimuovere! | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare. |
| Rivestimento della porta | In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per la pulizia rimuovere il rivestimento della porta. |
| Supporti | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. |
| Sistema di estrazione | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie. |
| Accessori | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox. |

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.

- A temperature molto elevate lo smalto viene bruciato. Durante questo processo possono generarsi lievi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio.
I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Superfici del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Si riconosce dalla superficie ruvida.

Il fondo, la parete superiore e le pareti laterali sono smaltate e hanno una superficie liscia.

Pulizia delle superfici smaltate

Pulire le superfici smaltate lisce con un panno spugna e con una soluzione di lavaggio calda oppure con acqua e aceto. Asciugare con un panno morbido.

Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.

Attenzione!

Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.

Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

Pulizia delle superfici autopulenti

Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando l'apparecchio è in funzione.

Se con l'autopulizia le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite e presentano macchie scure, è possibile pulirle con la funzione di pulizia. Osservare a tal proposito le indicazioni al capitolo corrispondente.
→ "Funzione pulizia" a pagina 90

Attenzione!

Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Le superfici vengono danneggiate. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquare repentinamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

Avviso – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

Funzione pulizia

L'apparecchio dispone del sistema di pulizia EasyClean. Il sistema di pulizia EasyClean agevola la pulizia del vano di cottura.


EasyClean



La funzione di pulizia EasyClean agevola la pulizia del vano di cottura. Lasciando agire la soluzione di lavaggio, viene ammorbidito lo sporco che poi può essere rimosso più facilmente.

Avviso – Pericolo di bruciature!


La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Impostazione del sistema ausiliario di pulizia

Avvertenza: Utilizzare il sistema di pulizia EasyClean  soltanto con il vano di cottura freddo. Lasciare raffreddare completamente il vano di cottura.

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
 2. Mescolare 0,4 litri di acqua (non acqua distillata) con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano di cottura.
 3. Con il selettore funzioni selezionare il menu di pulizia .
 4. Con i tasti < e > selezionare Easyclean .
- Dopo alcuni secondi si avvia il sistema di pulizia. La durata scorre sul display.

Avvertenza: La durata per ogni livello di pulizia è predefinita e non può essere modificata.

Se ad accensione avvenuta, sul display lampeggia , il vano di cottura non si è completamente raffreddato. Spegnere l'apparecchio. Attendere finché l'apparecchio non si è raffreddato e attivare nuovamente il sistema di pulizia.

Non appena si conclude il sistema di pulizia, viene emesso un segnale acustico.

Pulizia successiva

L'acqua residua presente nel vano di cottura deve essere repentinamente rimossa. Non lasciare l'acqua residua nel vano di cottura per un periodo di tempo prolungato (ad es. tutta la notte). L'apparecchio non deve essere messo in funzione se il vano di cottura è ancora bagnato o umido.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano di cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (anche sotto la guarnizione dello sportello).
4. Per lo spegnimento, ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano di cottura si asciughino. In alternativa è possibile eseguire l'asciugatura rapida del vano di cottura.

Rimozione dello sporco ostinato

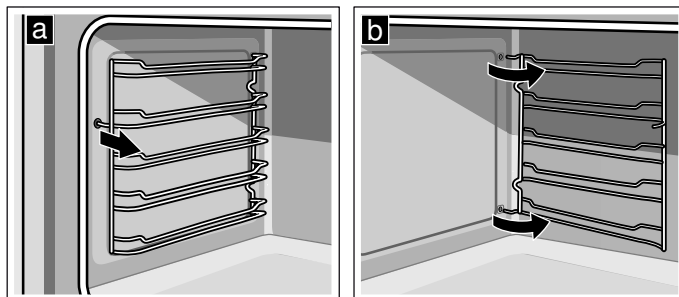
Per rimuovere lo sporco ostinato, esistono più possibilità.

- Lasciare agire per un po' di tempo la soluzione di lavaggio prima di avviare la funzione di pulizia.
- Strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detersivo, prima di avviare la funzione di pulizia.
- Ripetere la funzione di pulizia dopo che il vano di cottura si è raffreddato.

Supporti**Sgancio dei supporti**

I supporti sono fissati rispettivamente in tre punti alle pareti laterali del vano di cottura.

1. Afferrare il supporto dal lato anteriore e tirare verso il centro del vano di cottura.
Il gancio anteriore del supporto esce dal foro.
2. Spostare ancora in avanti il supporto e sfilarlo anche dai fori posteriori della parete laterale.
3. Estrarre il supporto dal vano di cottura.

**Riaggancio dei supporti**

1. Inserire i ganci del supporto nei fori posteriori della parete laterale.
2. Spingere il gancio anteriore del supporto nel foro.

Porta dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire la porta dell'apparecchio.

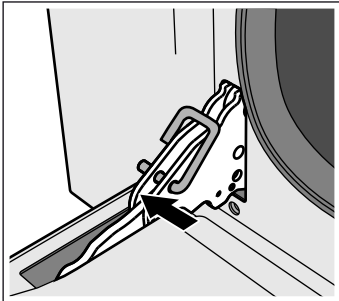
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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.

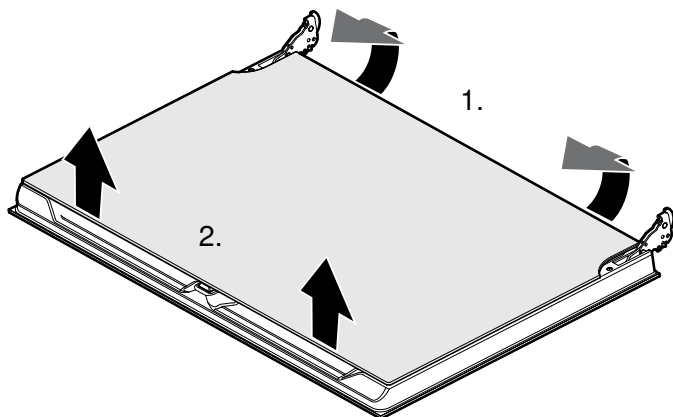
Avvertenza: Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.



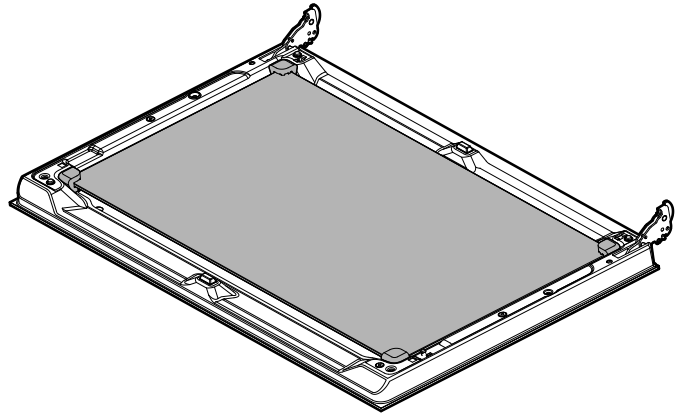
3. Sollevare leggermente la parte inferiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto (1).
4. Sollevare con cautela la parte superiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto (2).

Attenzione!

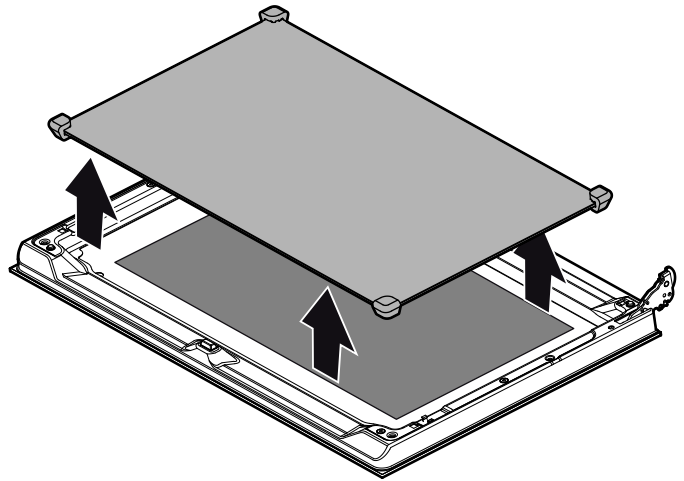
Durante il sollevamento del pannello interno è possibile che il pannello centrale resti attaccato al pannello interno. Assicurarsi che il pannello centrale non cada.



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.

Avviso – 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

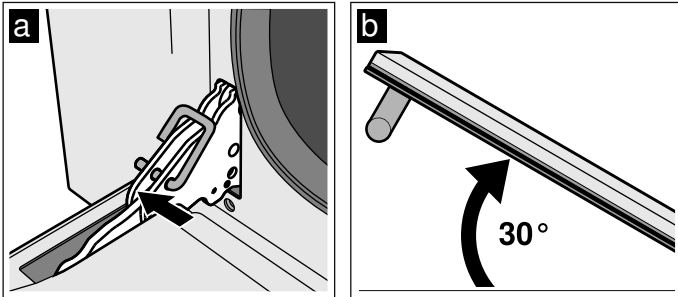
In caso di sporco ostinato, la porta del forno può essere sganciata per una migliore pulizia. Per le pulizie di routine, ciò non è necessario.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente lo sportello 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 lo sportello del forno con entrambe le mani e chiuderlo di circa 30° (b).



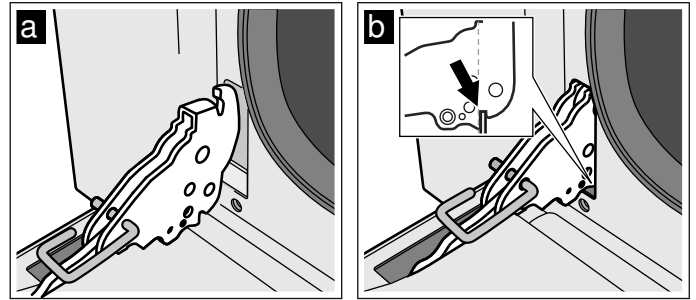
4. Sollevare leggermente ed estrarre lo sportello del forno.

Avvertenza: Non chiudere completamente lo sportello del forno. Le cerniere potrebbero venire piegate causando danni allo smalto.

Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Afferrare lateralmente lo sportello 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 lo sportello verso il basso.
4. Rimuovere le spine di sicurezza.




⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

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

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono correttamente innestate in posizione lo sportello non può essere correttamente chiuso, il calore può fuoriuscire e le parti dell'apparecchio possono diventare molto caldi. Per evitare che ciò accada, rimuovere nuovamente lo sportello. Quindi inserire nuovamente lo sportello, rispettando quanto indicato nella figura, in modo tale che la scanalatura si innesti sul lato inferiore della cerniera nel telaio del forno.

? Malfunzionamento, che fare?

| Guasto | Possibile causa | Avvertenze/rimedio |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona | La spina non è inserita | Collegare l'apparecchio alla corrente |
| | Interruzione dell'alimentazione elettrica | Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano |
| | Il fusibile è difettoso | Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto |
| Non si riesce ad avviare l'apparecchio | La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa | Chiudere la porta dell'apparecchio |
| | L'apparecchio non è spento | Spegnere e riaccendere l'apparecchio |
| Sul display lampeggia 12:00 | Interruzione dell'alimentazione elettrica | Regolare nuovamente l'ora. |
| L'illuminazione del vano di cottura non funziona | Il tipo di funzionamento Riscaldamento sup./inf. delicato è attivato | Con il tipo di funzionamento Riscaldamento sup./inf. delicato l'illuminazione del vano di cottura è spento. |
| | La lampadina è difettosa | Sostituire la lampadina. |
| Tutte le pietanze che devono essere preparate al forno bruciano poco dopo. | Termostato difettoso. | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. |
| I pannelli dello sportello sono appannati. | Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura. | Scaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo nuovamente dopo 5 minuti. |
| Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo  | La sicurezza bambini è attivata | Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare |

Messaggi di errore

Se sul display viene visualizzato un messaggio di errore con **Err**, portare il selettore funzioni in posizione zero. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

| Messaggio di errore | Possibile causa | Avvertenze/rimedio |
|---------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Err1 | Sensore temperatura è difettoso | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. |
| Err2 | La temperatura del vano di cottura è troppo elevata. | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. |
| Err4 | Attivazione errata del bloccaggio dello sportello. | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. |
| Err5 | Elemento riscaldante ventola difettoso o non collegato. | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. |
| Err6 | Motore difettoso o non collegato. | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. |
| Err8 | Ventola di raffreddamento difettosa o non collegata. | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. |

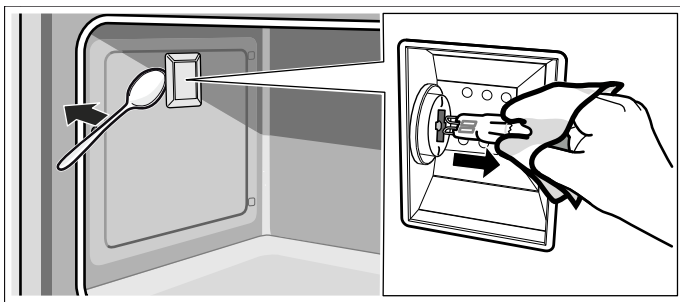
Sostituzione della lampadina del forno

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.

⚠️ Avviso – 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 lo sportello 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: 40 W;
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.

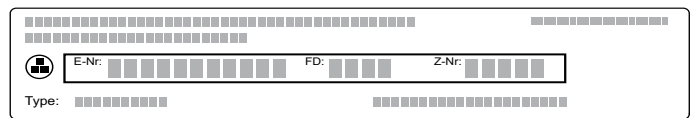
Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



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 clienti.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti 

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti 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.

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito viene proposta una selezione di vivande con le relative impostazioni ottimali. Sono inoltre indicati il tipo di riscaldamento e la temperatura da utilizzare per cuocere i cibi nel modo migliore. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenza: Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa.

Tabella pietanze

| Pianta | Peso (in kg) | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|------------------------------|--------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|
| Lasagne | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Pasta gratinata | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Arrosto di vitello | 2 | 2 |  | 180-190* | 90-100 |
| Lombata di maiale | 1.5-2 | 2 |  | 190-200* | 90-100 |
| Lombata di maiale | 2 | 2 |  | 200** | 125 |
| Salsicce | 1.5 | 3 |  | 280* | 1° lato: 10 2° lato: 7 |
| Arrosto di manzo | 1 | 2 |  | 200* | 45-55 |
| Coniglio arrosto | 1.5 | 2 |  | 180-190* | 70-80 |
| Petto di tacchino | 2 | 2 |  | 180-190* | 110-120 |
| Stufato di capocollo | 2-3 | 2 |  | 180-190* | 170-180 |
| Pollo arrosto | 1.2 | 2 |  | 190-200* | 65-70 |
| Braciola di maiale | 1.5 | 3 |  | 280* | 1° lato: 15 2° lato: 5 |
| Costine | 1.5 | 3 |  | 280* | 1° lato: 15 2° lato: 10 |
| Pancetta | 0.7 | 4 |  | Int* | 1° lato: 10 2° lato: 8 |
| Filetto di maiale | 1.5 | 3 |  | 280* | 1° lato: 12 2° lato: 5 |
| Filetto di manzo | 1 | 4 |  | Int* | 1° lato: 7 2° lato: 4 |
| Trota salmonata | 0.7-1.2 | 2 |  | 160-170* | 35-40 |
| Rana pescatrice | 0.7-1.5 | 2 |  | 160* | 60-65 |
| Rombo | 1.5 | 2 |  | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1-1.5 | 2 |  | 280* | 10-12 |
| Pane | 1 | 2 |  | 180-190* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 |  | 180-190* | 20-25 |
| Gugelhupf (dolce all'uvetta) | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Torta alla frutta | 1 | 2 |  | 160* | 35-40 |
| Dolci alla ricotta | 1 | 2 |  | 160-170* | 45-55 |

* preriscaldare

** non preriscaldare

| Pietanza | Peso (in kg) | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|-----------------------|--------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Torta di pasta frolla | 1 | 2 | | 160-170* | 35-40 |
| Torta di pasta frolla | 1 | 2 | | 170** | 65 |
| Torta Paradiso | 1.2 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Bigné | 0.7-1.2 | 2 | | 180* | 50-60 |
| Torta quattro quarti | 1 | 2 | | 150-160* | 55-60 |
| Riso al latte | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1-1.2 | 2 | | 160* | 30-35 |

* preriscaldare
** non preriscaldare

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.

- Il riscaldamento sup./ inf. delicato è un tipo di riscaldamento intelligente per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci che non devono lievitare. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano di cottura. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimane più succoso e si scurisce di meno. Aprendo in anticipo la porta durante la cottura e preriscaldando, si perde questo effetto. Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

Consigli per la cottura al forno

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Per sapere se un dolce è ben cotto | infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto. |
| Il dolce si sgonfia. | La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta. |
| Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi. | Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello. |
| Il succo della frutta trabocca. | La volta successiva utilizzare la leccarda. |
| Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro. | Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati. |
| Il dolce è troppo secco. | Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura. |
| Il dolce è troppo chiaro. | Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura. |
| Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso. | La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto. |
| Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso. | La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura. |
| Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore. | Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori. |
| Il dolce è troppo scuro. | La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura. |
| I dolci hanno una doratura non uniforme. | Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi. |
| Si sono usati più ripiani per la cottura. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore. | Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente. |

| | |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene. | Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. |
| Il dolce non si stacca capovolgendolo. | Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato. |

Consigli per arrosti e brasati

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto. | Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura. |
| La crosta è troppo sottile. | Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill. |
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato. | La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente aggiungere più liquido. |
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso. | La volta successiva scegliere una teglia più grande ed eventualmente aggiungere meno liquido. |
| La carne dello stufato si attacca. | Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura. |

Acrilamide negli alimenti









L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte, toast, pagnotte, pane o prodotti da forno (biscotti, panepato, biscotti speziati) cotti a temperature elevate.

| Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide | |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Informazioni generali | <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide. |
| Cottura al forno | <p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.</p> |
| Biscottini | <p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.</p> |
| Patate fritte al forno | Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino. |

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi (conforme a EN 60350-1).



Cottura al forno

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Shortbread strips | Teglia con carta da forno | 2 |  | 160* | 23-25 |
| Shortbread strips, 2 livelli | 2 teglie con carta da forno | 2+4 |  | 160* | 28 |
| Cupcake | Teglia con carta da forno | 2 |  | 160* | 21-22 |
| Cupcake, 2 livelli | Teglia + griglia con carta da forno | 2+4 |  | 160* | 30 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera | 2 |  | 160* | 35 |
| Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli | 2 stampi a cerniera | 2+4 |  | 155-165* | 35-45 |
| Torta di mele coperta, 1 pezzo | Stampo a cerniera | 2 |  | 170* | 75-80 |
| Torta di mele coperta, 2 pezzi | 2 stampi a cerniera | 2 |  | 160* | 75-80 |

* Preriscaldare

Grill

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Livello grill | Durata in minuti |
|---------------------------------------------|------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------|
| Pane per toast | Griglia | 4 |  | Int* | 2 |
| Hamburger di manzo 10 pezzi, diametro 75 mm | Teglia + griglia | 3+4 |  | Int* | 1° lato: 15 2° lato: 5 |

* Preriscaldare



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001312966
010426
el, en, fr, it