



EINBAUBACKOFEN
HORNO INTEGRADO
FORNO DA INCASSO
INBOUWOVEN

Gebrauchsanleitung	3
Instrucciones de uso	28
Istruzioni per l'uso	53
Gebruiksaanwijzing	78

L2ACH7MN0

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Reinigen	16
	Wichtige Sicherheitshinweise	4		Geeignete Reinigungsmittel	16
	Generell	4		Gerät sauberhalten	17
	Reinigungsfunktion	5		Reinigungsfunktion	17
	Ursachen für Schäden	6		EasyClean	17
	Generell	6		Reinigungsfunktion	18
	Umweltschutz	7		Pyrolytische Selbstreinigung	18
	Energiesparen	7		Gestelle	19
	Umweltgerecht entsorgen	7		Gestelle aushängen	19
	Gerät kennen lernen	8		Gestelle einhängen	19
	Bedienfeld	8		Gerätetür	20
	Tasten	8		Türscheiben aus- und einbauen	20
	Display	8		Gerätetür aus- und einhängen	21
	Heizarten und Funktionen	9		Störungen, was tun?	22
	Temperaturwähler	9		Fehlermeldungen	22
	Garraumfunktionen	10		Backofenlampe auswechseln	23
	Zubehör	10		Kundendienst	23
	Einschubhöhen	10		E-Nummer und FD-Nummer	23
	Rastfunktion	11		Für Sie in unserem Kochstudio getestet	24
	Teleskopauszug-Set	11		Gerichttabelle	24
	Sonderzubehör	11		Anwendungstipps	25
	Vor dem ersten Gebrauch	12		Prüfgerichte	27
	Uhrzeit einstellen	12			
	Backofen ausheizen	12			
	Zubehör reinigen	12			
	Teleskopauszug-Set montieren	12			
	Gerät bedienen	12			
	Backofen ein- und ausschalten	12			
	Automatische Sicherheitsabschaltung	12			
	Zeitfunktionen	13			
	Übersicht über die Zeitfunktionen	13			
	Elektronikuhr bedienen	13			
	Zeitschaltautomatik einstellen	13			
	Kindersicherung	14			
	Kindersicherung einschalten	14			
	Kindersicherung ausschalten	14			
	Automatische Kindersicherung	14			
	Grundeinstellungen	15			
	Liste der Grundeinstellungen	15			
	Grundeinstellungen ändern	15			
	Energiesparmodus einstellen	15			

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
089-12 474 474



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → *"Zubehör" auf Seite 10*



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Gerätes heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Reinigungsfunktion**⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

⚠️ Warnung – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- ⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

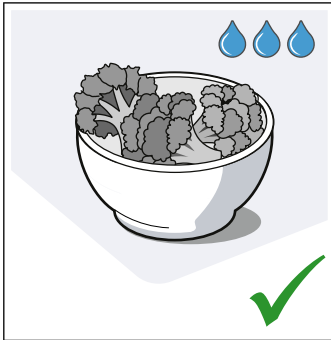
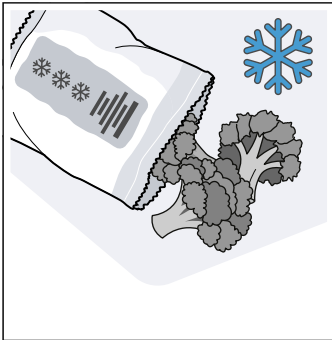
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben. → *"Reinigen" auf Seite 16*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

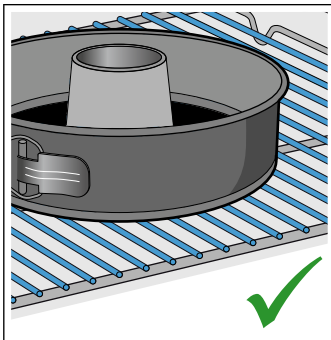
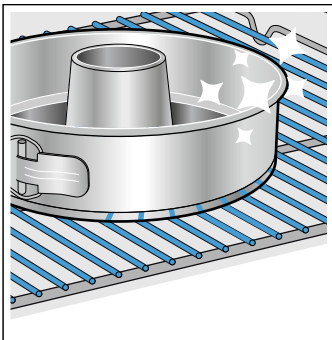
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

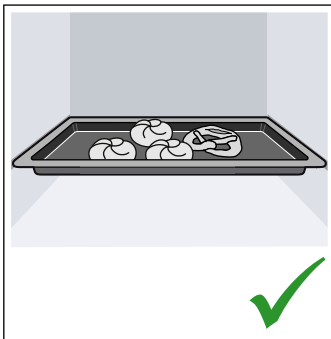
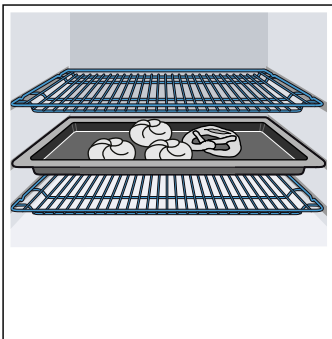
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



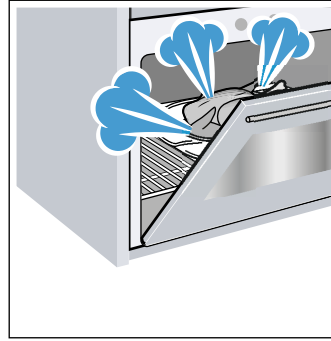
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



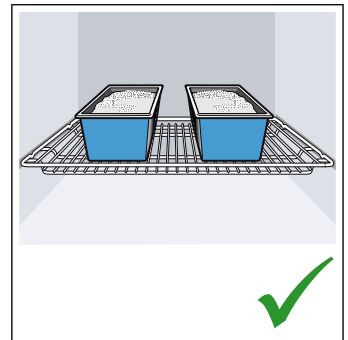
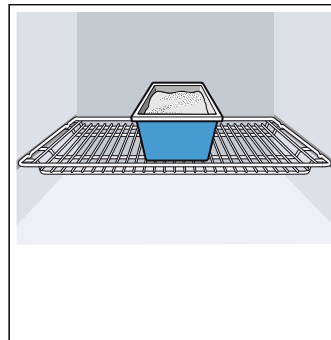
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

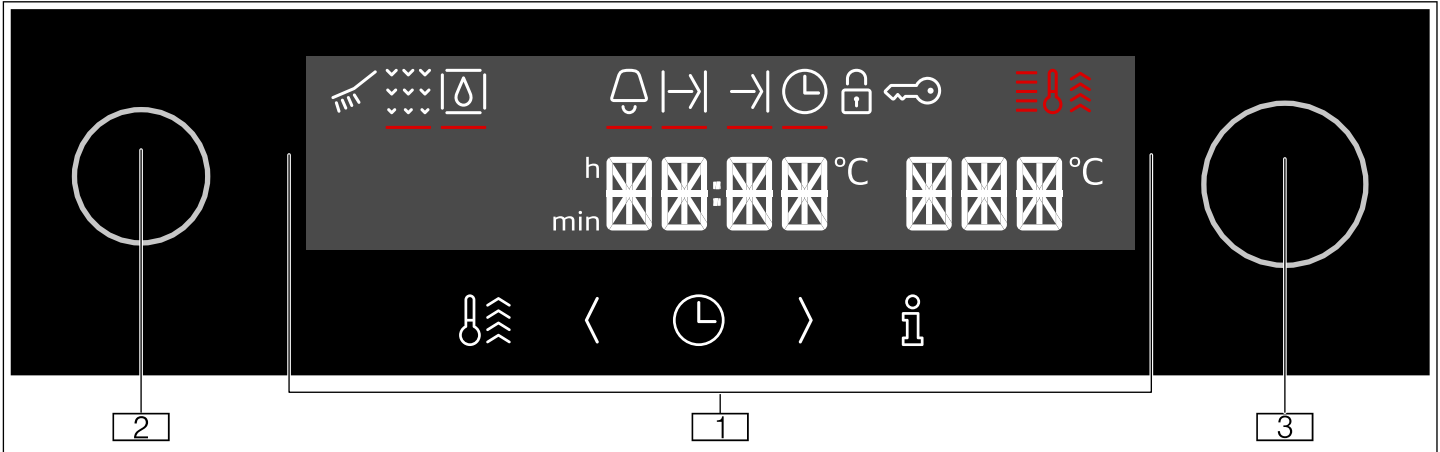
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.



1 Tasten und Display

Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

3 Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie ebenfalls nach links oder rechts drehen. Er hat keine Nullstellung.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift dargestellt und der Hintergrund ist dunkel.

Symbol	Erläuterung
	Reinigungsmenü
	Pyrolytische Selbstreinigung
	EasyClean
	Kurzzeitwecker
	Dauer
	Endzeit
	Uhrzeit
	Türsperre
	Kindersicherung
	Temperaturkontrolle
	Schnellaufheizen
	Zeitanzeige
	Temperaturanzeige

Tasten

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt.

Taste	Erläuterung
	Zeitfunktionen Timer , Dauer , Endzeit , und Uhrzeit einstellen
	Schnellaufheizung Schnellaufheizung ein-/ausschalten
	Einstellwert verringern
	Einstellwert erhöhen
	Info Aktuelle Garraumtemperatur anzeigen

Heizarten und Funktionen

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizart	Temperatur/Stufe	Verwendung
○ Nullstellung	-	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 3D-Heißluft	50-280 °C	Zur Zubereitung von Gerichten auf ein bis zwei Ebenen. Die Ventilatoren verteilen die Wärme der Ringheizkörper in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus verwendet.
 Umluft	50-280 °C	Für Kuchen und Gebäck auf einer Ebene. Die Ventilatoren verteilen die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
 Pizzastufe	50-280 °C	Zur Zubereitung von frischer Pizza und Tiefkühlprodukten, z. B. Pommes frites oder Strudel. Die Heizelemente und Ventilatoren heizen schnell und verteilen die Hitze gleichmäßig im Garraum.
 Auftauen	30-60 °C	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
 Unterhitze	50-280 °C	Zum Nachgaren von Gerichten. Die Hitze kommt nur von unten.
 Reinigungsfunktionen → "Reinigungsfunktion" auf Seite 17		EasyClean  löst leichte Verschmutzungen im Garraum. Selbstreinigung  reinigt den Garraum nahezu selbstständig.
 Kleinflächengrill	50° C - Int	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
 Großflächengrill	50° C - Int	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Umluftgrill	50 - 280 °C	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
 Ober-/Unterhitze Sanft	50-280°C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen (z.B. Fleisch, Gemüse) auf einer Ebene ohne Vorheizen . Die Heizart ist ungeeignet für Speisen, die beim Backen aufgehen sollen (z.B. .Brot). Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
 Ober-/Unterhitze	50-280 °C	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

Hinweis: Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein. Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.

Hinweis: Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar, darüber in 5-Grad-Schritten.

Temperaturkontrolle

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

Aufheizkontrolle	Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht. Bei den Grill- und Reinigungsstufen sind die Balken gefüllt. Bei der Heizart Ober-/Unterhitze Sanft werden die Balken nicht gefüllt.
Restwärme-anzeige	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

Garraumfunktionen

Einige Funktionen erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbelichtung ein. Bleibt die Tür länger als 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbelichtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: Bei der Betriebsart Ober-/Unterhitze Sanft wird die Garraumbelichtung nach ca. 1 Minute automatisch ausgeschaltet. Öffnen Sie die Backofentür möglichst kurz, wenn Sie hineinsehen.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Bei der Heizart Ober-/Unterhitze Sanft schaltet sich das Kühlgebläse öfter ein und aus, um Energie zu sparen.

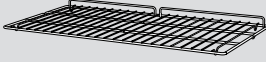
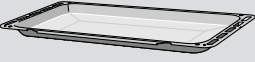

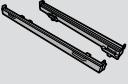
Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

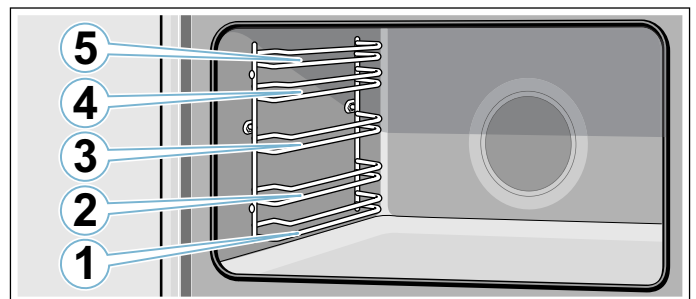
Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Die Universalpfanne kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
	Emailliertes Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.
	Teleskopauszug-Set Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör ganz herausziehen.
	Sicherungsstifte Zum Sperren der Scharniere.

Einschubhöhen

Das Backblech und der Back- und Bratrost können in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.




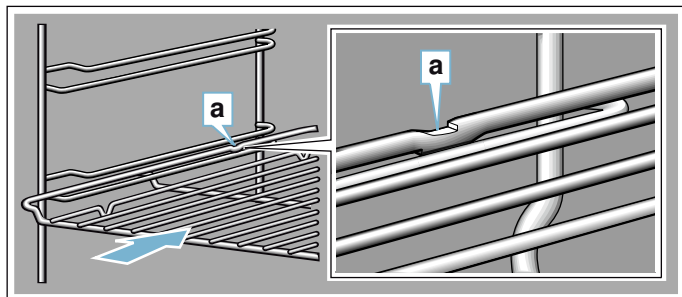
⚠️ Warnung – Brandgefahr!

Auf keinen Fall darf ein Blech, ein Backblech, eine Pfanne oder ein anders Kochgeschirr direkt auf den Backofenboden gestellt werden. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätebodens und kann das Gerät erheblich beschädigen.

Rastfunktion

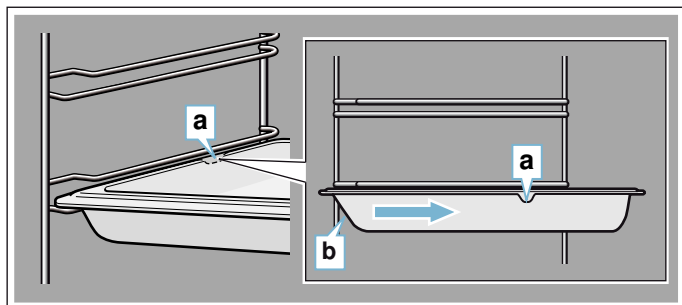
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

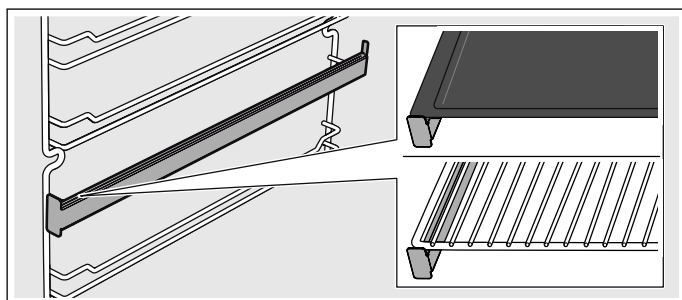


Teleskopauszug-Set

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Gerätes heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör ganz herausziehen. Achten Sie beim Einlegen der Aufnahme für das Backblech und des Bratrosts darauf, dass sie vor der Ausbuchtung in den Auszugsschienen einrasten.



Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
Emailiertes Backblech	Für Blechkuchen und Kleingebäck. Kundendienstnummer: 11012235
Universalpfanne	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Die Universalpfanne kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Kundendienstnummer: 11012236
Back- und Bratrost	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte. Kundendienstnummer: 11012237
Teleskopauszug-Set	Teleskopauszug-Set für eine Ebene. Kundendienstnummer: 11007649




Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss blinkt in der Anzeige **12:00** und Symbol  leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Mit Taste  oder  die Uhrzeit einstellen.
2. Taste  drücken.

Hinweis: Nach Ablauf der Einstellzeit wird die Uhrzeit automatisch gespeichert.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Backofen ausheizen


Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum. → "Gestelle" auf Seite 19
2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporteilchen vollständig aus dem Garraum.
3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.
4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen im Garraum sind. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf .
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur.
3. Schalten Sie nach 1 Stunde den Backofen aus.

Hinweis: Während des ersten Aufheizens ist es möglich, dass Knistergeräusche aus dem Backofen zu hören sind.

Backofen nachreinigen

1. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.
2. Montieren Sie die Einhängegitter.
3. Bei Bedarf die Türscheiben reinigen. → "Gerätetür" auf Seite 20

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.

Teleskopauszug-Set montieren

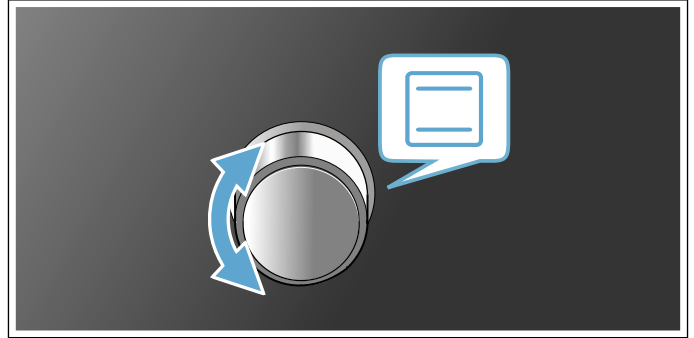
Hinweise zur Montage des Teleskopauszug-Sets entnehmen Sie dem im Lieferumfang enthaltenen Kit.

Gerät bedienen

Backofen ein- und ausschalten

Backofen einschalten

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
Hinweis: Für jede Funktion ist eine Standardtemperatur oder Grillstufe voreingestellt.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Hinweis: Die Temperaturkontrollanzeige zeigt den aktuellen Status des Aufheizens an.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Schnellaufheizen einschalten

Um den Garraum möglichst schnell aufzuheizen, Taste  drücken.

Hinweis: Schnellaufheizen ist bei 3D-Heißluft, Umluft, Pizzastufe und Ober-/Unterhitze verfügbar.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät verfügt über eine automatische Sicherheitsabschaltung. Der Backofen schaltet sich nach 13 Stunden automatisch aus.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.





Übersicht über die Zeitfunktionen

Zeitfunktion		Verwendung
	Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
	Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.
	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
	Endzeit	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endzeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.




Elektronikuhr bedienen

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Die Dauer des Kurzzeitwecker kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu 10 Minuten lässt sich die Dauer in 30-Sekunden-Schritten einstellen, von 10 Minuten bis zu einer Stunde in Minutenschritten, danach in 5-Minutenschritten.

1. Taste  drücken.
Symbol  leuchtet.
2. Mit den Tasten  und  die gewünschte Dauer einstellen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Hinweise

- Zum Verändern der Restlaufzeit die Taste  drücken. Dann mit den Tasten  und  die Restlaufzeit verändern.
- Zum Abbrechen des Kurzzeitweckers die Restlaufzeit auf Null stellen.







Signalton ausschalten

Beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.

Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.

Elektronikuhr einstellen

Bei Bedarf kann die Uhrzeit geändert werden (z.B. von Sommer- auf Winterzeit). Der Backofen muss dazu ausgeschaltet sein.





1. Taste  drücken.
Symbol  leuchtet.
2. Taste  erneut drücken.
Symbol  leuchtet.
3. Mit den Tasten  und  die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Zeitschaltautomatik einstellen

Über die Elektronikuhr können Sie den Backofen automatisch aus- bzw. ein- und ausschalten.

Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

1. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.
Der Backofen startet.
2. Taste  zweimal drücken.
3. Mit den Tasten  und  die Betriebszeit-Dauer einstellen.
Hinweis: Die Betriebszeit-Dauer kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.
Symbol  leuchtet.




Dauer ist abgelaufen


Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.







1. Beliebige Taste drücken oder Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.
Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Endzeit einstellen

Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten, späteren Zeitpunkt.

1. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen. Der Backofen startet.
2. Taste  zweimal drücken.
3. Mit den Tasten  und  die Betriebszeit-Dauer einstellen.

Hinweis: Die Betriebszeit-Dauer kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten. Symbol  leuchtet.

4. Taste  erneut drücken.
5. Mit den Tasten  und  die Endzeit einstellen.
Hinweis: Beim ersten Tastendruck erscheint ein Vorschlagswert auf dem Display. Der Vorschlagswert ergibt sich aus der aktuellen Uhrzeit und der Dauer. Er kann mit den Tasten  und  verändert werden. Symbol  leuchtet. Das Display zeigt die Endzeit an. Das Gerät schaltet in den Warte-Modus.

Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.

1. Beliebige Taste drücken oder Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.
Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Kindersicherung


Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Hinweis: Ein evtl. genutztes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.

Kindersicherung einschalten


Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Automatische Kindersicherung

Die automatische Kindersicherung aktiviert die Kindersicherung, sobald der Funktionswähler auf der Nullstellung ist.

Die automatische Kindersicherung können sie in den Grundeinstellungen einschalten. → Seite 15

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Grundeinstellung	Auswahl
c00 Automatische Kindersicherung bei Nullstellung des Funktionswählers	0 = aus* 1 = ein
c01 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = ca. 10 Sekunden 2 = ca. 30 Sekunden* 3 = ca. 2 Minuten
c02 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = ca. 3 Sekunden* 2 = ca. 6 Sekunden 3 = ca. 10 Sekunden
c03 Tastenton beim Tippen auf eine Taste	0 = aus 1 = ein*
c04 Helligkeit der Display-Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel* 3 = hell
c05 Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen*
c06 Garraumbeleuchtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja*
c07 Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz* 2 = mittel 3 = lang 4 = extra lang
c08 Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein* 1 = ja
c09 Demo-Modus aktivieren. Der Demo-Modus dient Präsentationszwecken, der Ofen heizt im Demo-Modus nicht. Der Demo-Modus kann nur in den ersten 5 Minuten nach Anschluss ans Stromnetz aktiviert werden.	0 = nein* 1 = ja
* Werkseinstellung	

Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Taste **1** ca. 4 Sekunden lang drücken. Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. **c01 1**.
2. Bei Bedarf die Einstellung mit dem Temperaturwähler ändern.
3. Mit Taste **+** zur nächsten Grundeinstellung wechseln.
4. Mit Taste **-** oder **+** so alle Grundeinstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Temperaturwähler ändern.
5. Zum Schluss zur Bestätigung Taste **1** erneut ca. 4 Sekunden lang drücken. Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern. Der Demo-Modus kann nur in den ersten 5 Minuten nach Anschluss ans Stromnetz aktiviert werden.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

Energiesparmodus einstellen

Sie können Energie sparen, indem Sie die Displayhelligkeit verringern. Die Displayhelligkeit stellen Sie in der Grundeinstellung **c04** ein.

Hinweis: Die Einstellung verändert die Displayhelligkeit während des Betriebs. Im Standby reduziert das Gerät automatisch die Displayhelligkeit. Nachts zwischen 22:00 und 05:59 Uhr ist die Displayhelligkeit am dunkelsten.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben.

Verwenden Sie

für den Backofen

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>
Türscheiben	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p>
Türgriff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p>

Gerät innen

Emaillflächen	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden.</p> <p>Achtung! Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.</p> <p>Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.</p> <p>Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → "Reinigungsfunktion" auf Seite 17</p> <p>Hinweis: Durch Lebensmittlrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.</p>
Glasabdeckung der Garraumbelichtung	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p>
Türscheiben	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p> <p>Am besten mit EasyClean reinigen. → "EasyClean" auf Seite 17</p>
Türdichtung Nicht abnehmen!	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.</p>
Türabdeckung	<p>Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.</p>
Gestelle	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p>
Auszugssystem	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.</p>

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠️ Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

 Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über die Reinigungshilfe EasyClean. Die Reinigungshilfe EasyClean erleichtert Ihnen die Reinigung des Garraums.


EasyClean





Die Reinigungshilfe EasyClean erleichtert Ihnen die Reinigung des Garraums. Durch Verdampfen von Spüllauge werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!


Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Reinigungshilfe einstellen

Hinweis: Die Reinigungshilfe EasyClean  nur bei abgekühltem Garraum verwenden. Lassen Sie den Garraum vollständig abkühlen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit einen Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Mit dem Funktionswähler das Reinigungsmenü  auswählen.
4. Mit den Tasten  und  Easyclean  auswählen. Nach wenigen Sekunden startet die Reinigungshilfe. Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweis: Die Dauer ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.

Wenn nach dem Einschalten  im Display blinkt, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und schalten Sie die Reinigungshilfe erneut ein.

Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Nachreinigen

Das Restwasser im Garraum muss zeitnah entfernt werden. Lassen Sie es nicht über längere Zeit (z. B. über Nacht) im Garraum. Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Garraum noch nass oder feucht ist.

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände können Sie mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben (auch unter der Türdichtung).
4. Zum Ausschalten Funktionswähler auf Nullstellung drehen.
5. Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) öffnen und für etwa 1 Stunde geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum trocknen. Alternativ können Sie auch eine Schnelltrocknung des Garraums durchführen.

Starke Verschmutzungen entfernen

Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, haben Sie mehrere Möglichkeiten.

- Lassen Sie die Spüllauge einige Zeit einwirken, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Reiben Sie verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit Spülmittel ein, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Wiederholen Sie die Reinigungshilfe, nachdem der Garraum abgekühlt ist.


Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über Selbstreinigung. Mit der Selbstreinigung können Sie den Garraum reinigen.

Pyrolytische Selbstreinigung


Mit der Betriebsart "Pyrolytische Selbstreinigung" können Sie den Garraum mühelos reinigen. Der Garraum wird auf eine sehr hohe Temperatur aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen.

Eine Reinigung benötigt je nach Dauer ca. 5-10 Kilowattstunden. Die Dauer der Reinigung kann zwischen 2 Stunden 30 Minuten und 3 Stunden 30 Minuten festgelegt werden.

Hinweis: Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Garraumbür automatisch. Sie lässt sich erst wieder öffnen, wenn die Kontrolllampe  für die Verriegelung erlischt. Während der Reinigung leuchtet die Garraumbelichtung nicht.

Warnung

Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Vor der Reinigungsfunktion

Achtung!

Gestelle und Auszüge werden während der Reinigung beschädigt. Vor dem Start der Reinigungsfunktion Gestelle und Auszüge aus dem Garraum entfernen.



1. Gestelle und Auszüge aus dem Garraum entfernen.
2. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
3. Geräteinnentür und Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung reinigen. Die Dichtung nicht scheuern.

Warnung

Brandgefahr!



- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

Starten

1. Funktionswähler auf die Heizart |  | drehen.
2. Mit den Tasten < oder > die Reinigungsfunktion Pyrolyse  auswählen
3. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungsstufe einstellen.

Reinigungsstufe	Dauer
1	2 Stunden 30 Minuten
2	3 Stunden
3	3 Stunden 30 Minuten

Hinweis: Funktionswähler während des Reinigungszyklus nicht verändern, da sonst die pyrolytische Selbstreinigung beendet wird.


Eine Minute nach Beginn des Reinigungszyklus (Pyrolyse) verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür. Die Aktivierung dieser Türverriegelung wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe  angezeigt. Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Warten Sie ab, bis die Kontrolllampe  erlischt.

Hinweis: Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann der Wecker benutzt werden. Dauer hat keinen Einfluss auf die Pyrolysefunktion.

Abbrechen

Zum Abbrechen drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Beenden

Sobald die Selbstreinigung abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol  erlischt.

Nach der Reinigungsfunktion

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

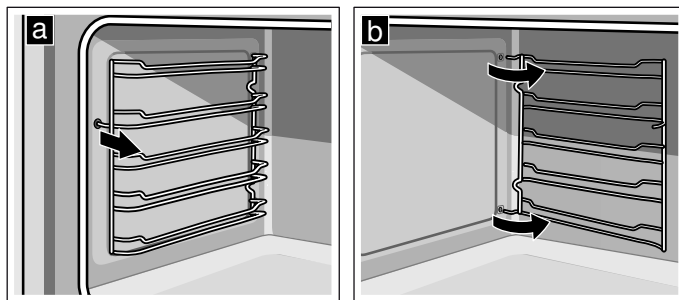
Hinweis: Durch zu grobe Verschmutzung können weiße Beläge auf den Emailflächen zurück bleiben. Das sind Rückstände aus den Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Gestelle

Gestelle aushängen

Die Gestelle sind jeweils an drei Punkten an den Seitenwänden im Garraum befestigt.

1. Gestell an der Vordersite fassen und zur Mitte des Garraums ziehen. Der vordere Haken des Gestells löst sich aus der Bohrung.
2. Gestell weiter aufklappen und aus den hinteren Bohrungen der Seitenwand ziehen.
3. Gestell aus dem Garraum herausnehmen.



Gestelle einhängen

1. Die Haken des Gestells in die hinteren Bohrungen der Seitenwand stecken.
2. Den vorderen Haken des Gestells in die Bohrung drücken.

Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

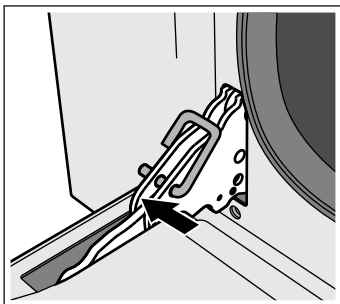
Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

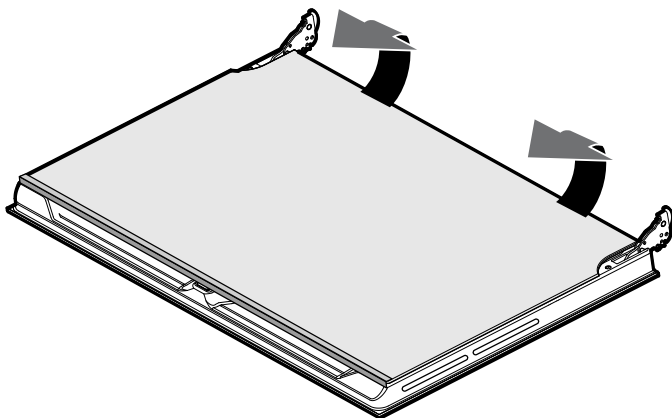
Türscheiben ausbauen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren.

Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

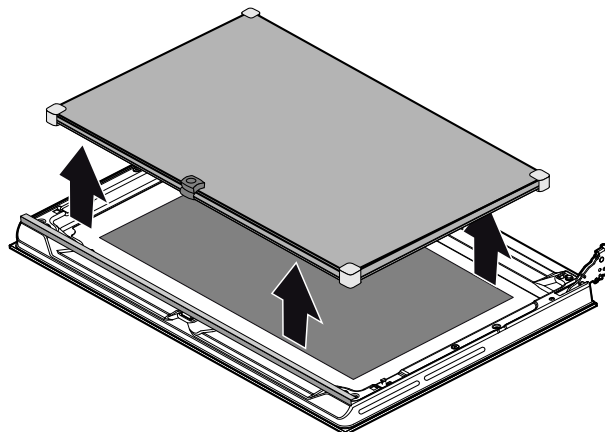


3. Den unteren Teil der inneren Scheibe mit beiden Händen anheben, bis sich die Befestigungstifte aus der Halterung lösen.
4. Den oberen Teil der inneren Scheibe vorsichtig aus dem Profil ziehen und anheben, um die Scheibe vollständig von der Tür zu lösen.



5. Die beiden mittleren Scheiben mit ihren Halterungen herausnehmen.

Hinweis: Die beiden mittleren Scheiben sind nicht mit Haltestiften befestigt, sondern werden von Halterungen in Position gehalten.



6. Halterungen entfernen, um die beiden mittleren Scheiben voneinander zu trennen.
7. Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Türscheiben einbauen

1. Die beiden mittleren Scheiben wieder einsetzen.

Hinweise

 - Die beiden mittleren Scheiben sind korrekt eingesetzt, wenn auf beiden Scheiben das Low-E-Symbol lesbar ist.
 - Auf den korrekten Sitz der Scheiben achten. Alle Halterungen müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.
2. Innere Scheibe wieder einsetzen.

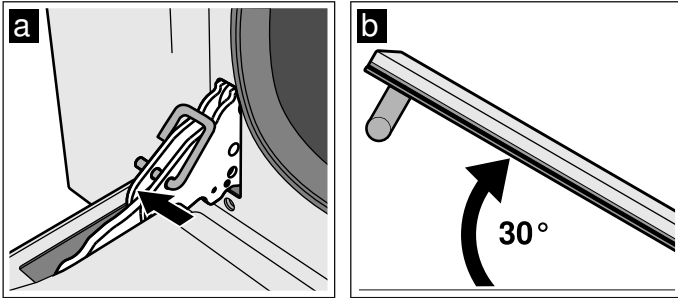
Hinweis: Die Scheibe muss zuerst in das Profil eingesetzt werden. Danach müssen die beiden Befestigungsstifte in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.
3. Sicherungsstifte entfernen und Backofentüre schließen.

Gerätetür aus- und einhängen

Bei besonders starker Verschmutzung kann die Backofentür zur besseren Reinigung ausgehängt werden. Für gewöhnlich ist dies jedoch nicht nötig.

Gerätetür aushängen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren **(a)**.
Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.
3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen **(b)**.

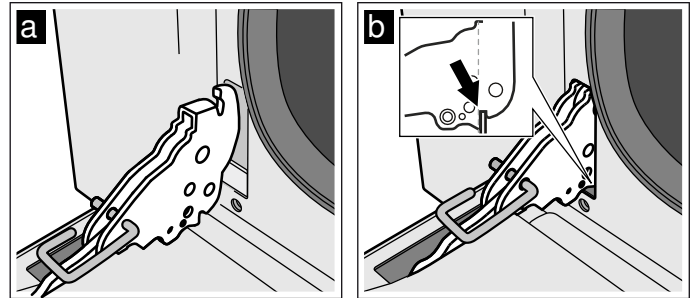


4. Backofentür leicht anheben und herausziehen.
Hinweis: Backofentür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

Gerätetür einhängen

1. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Scharniere in die Aussparungen des Backofens schieben **(a)**.

Hinweis: Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Backofens einrasten **(b)**.



3. Tür nach unten absenken.
4. Sicherungsstifte entnehmen.

! Warnung – Verletzungsgefahr!

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Kundendienst anrufen.

! Warnung – Verletzungsgefahr!

Falls die Türscharniere nicht richtig eingerastet sind, kann die Tür nicht korrekt schließen, Hitze kann austreten und Geräteteile können sehr heiß werden. Um dies zu vermeiden, die Tür wieder herausnehmen. Die Tür dann entsprechend der Zeichnung wieder so einsetzen, dass die Kerbe an der Unterseite der Scharniere im Rahmen des Backofens einrastet.

Störungen, was tun?

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
	Gerät ist nicht ausgeschaltet	Gerät aus- und wieder einschalten
Im Display blinkt 12:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht	Die Betriebsart Ober-/Unterhitze Sanft ist aktiviert	Bei der Betriebsart Ober-/Unterhitze Sanft ist die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet.
	Die Lampe ist defekt	Lampe austauschen.
Alle Gerichte, die im Backofen zubereitet werden, verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
Türscheiben sind beschlagen.	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht.	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten.
Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol  angezeigt	Kindersicherung ist aktiviert	Touch-Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt
Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display wird das Symbol  angezeigt	Die Gerätetür ist verriegelt, bis der Garraum abgekühlt ist	Warten, bis das Symbol  erlischt

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **Err** erscheint, stellen sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Err 1	Temperatursensor ausgefallen	Rufen Sie den Kundendienst.
Err 2	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Rufen Sie den Kundendienst.
Err 4	Falsche Aktivierung der Türverriegelung.	Rufen Sie den Kundendienst.
Err 5	Ventilator-Heizelement defekt oder nicht verbunden.	Rufen Sie den Kundendienst.
Err 6	Motor defekt oder nicht verbunden.	Rufen Sie den Kundendienst.
Err 8	Kühlgebläse defekt oder nicht verbunden.	Rufen Sie den Kundendienst.

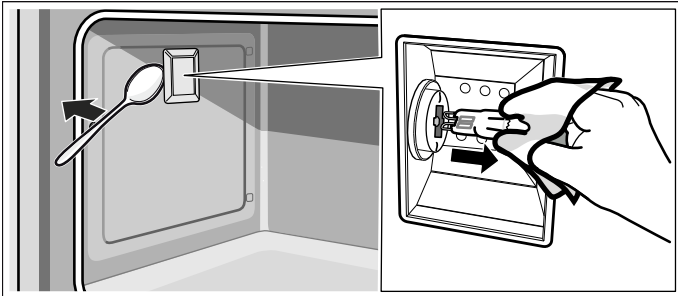
Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Garraum abkühlen lassen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Geschirrtuch in Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
4. Einhängegitter herausnehmen.
5. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von vorne öffnen. Falls sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen sollte, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
6. Backofenlampe herausziehen.



7. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen:
Spannung: 230 V;
Leistung: 40W;
Fassung: G9;
Temperaturbeständigkeit: 300 °C
8. Glasabdeckung der Backofenlampe wieder einsetzen.
9. Einhängegitter montieren.
10. Geschirrtuch wieder herausnehmen.
11. Sicherung wieder einschalten.
12. Prüfen, ob die Backofenbeleuchtung wieder funktioniert.

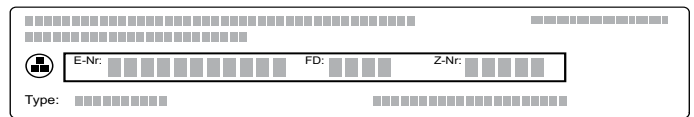
Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544
D 089 12 474 474
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Gerichtetabelle

Gericht	Gewicht (in kg)	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Lasagne	3-4	1	≡	220-230*	45-50
Nudeln überbacken	3-4	1	≡	220-230*	45-50
Kalbsbraten	2	2	⌘	180-190*	90-100
Kalbsbraten	2	2	≡≡	200**	120
Schweinelende	1.5	2	⌘	190-200*	90-100
Schweinelende	2	2	≡≡	200**	130
Würstchen	1.5	3	⌘⌘	280*	1. Seite: 10 2. Seite: 5
Rinderbraten	1	2	⌘	200*	40-45
Kaninchenbraten	1.5	2	⌘	180-190*	70-80
Putenbrust	2	2	⌘	180-190*	110-120
Schweinenackenbraten	2-3	2	⌘	180-190*	170-180
Brathähnchen	1.2	2	⌘	180-190*	65-70
Schweinekoteletts	1.5	4	⌘⌘	280*	1. Seite: 15 2. Seite: 5
Sparerips	1.5	4	⌘	280*	1. Seite: 15 2. Seite: 10
Speck	0.7	5	≡≡≡	Int*	1. Seite: 10 2. Seite: 8
Schweinefilet	1.5	4	⌘	280*	1. Seite: 12 2. Seite: 5
Rinderfilet	1	5	≡≡≡	Int*	1. Seite: 10 2. Seite: 7
Lachsforelle	1.2	2	⌘	150-160*	35-40
Seeteufel	1.5	2	⌘	160*	60-65
Steinbutt	1.5	2	⌘	160*	45-50
Pizza	1	1	⌘	280*	8-9
Brot	1	2	⌘	190-200*	25-30
Focaccia	1	2	⌘	180-190*	20-25
Gugelhupf	1	2	⌘	160*	55-60
Obstkuchen	1	2	⌘	160*	35-40
Ricotta-Kuchen	1	2	⌘	160-170*	45-55
Mürbeteigkuchen	1	2	⌘	160-170*	35-40

* vorheizen
** nicht vorheizen

Gericht	Gewicht (in kg)	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Mürbeteigkuchen	1	1	☰	170**	65
Paradies-Kuchen	1.2	2	☷	160*	55-60
Windbeutel	1.2	2	☷	180*	80-90
Biskuitkuchen	1	2	☷	150-160*	55-60
Milchreis	1	2	☷	160*	55-60
Brioche	1.2	2	☷	160*	30-35
* vorheizen					
** nicht vorheizen					

Anwendungstipps

Hier finden Sie eine Auswahl von Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst. Entfernen Sie vor dem Benutzen nicht benötigtes Zubehör und Geschirr aus dem Garraum.

- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.
- Ober-/Unterhitze Sanft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck, das nicht aufgehen muss. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Durch vorzeitiges Türöffnen während des Garens und durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt. Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).









Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.



Nach EN 60350-1.

Backen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Shortbread strips	Universalpfanne mit Backpapier	2		160*	26
Shortbread strips, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech mit Backpapier	2+4		160*	26-28
Small cakes	Universalpfanne	2		150*	21-23
Small cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	1+4		160*	25-28
Wasserbiskuit	Springform	2		170*	30
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2 Springformen	2+4		160*	40-45
Gedeckter Apfelkuchen, 1 Stück	Springform	2		170*	75
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Stück	2 Springformen	2+4		170*	70
* Vorheizen					

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toastbrot	Rost	5		Int	5-6
Rinderburger, 10 Stück, Durchmesser 75 mm	Backblech + Rost	4+5		Int*	1. Seite: 15 2. Seite: 5
* Mindestens 12 Minuten vorheizen					

Índice

	Uso correcto del aparato	29		Limpieza	41
	Indicaciones de seguridad importantes	29	Productos de limpieza apropiados	41	
	En general	29	Mantener limpio el aparato	42	
	Causas de los daños	31		Función de limpieza	43
	En general	31	EasyClean	43	
	Protección del medio ambiente	32		Función de limpieza	44
	Ahorro de energía	32	Autolimpieza pirolítica	44	
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	32		Rejillas	45
	Presentación del aparato	33	Desmontaje de las rejillas	45	
	Panel de mando	33	Montaje de las rejillas	45	
	Teclas	33		Puerta del aparato	45
	Pantalla de visualización	33	Montaje y desmontaje del cristal de la puerta	45	
	Tipos de calentamiento y funciones	34	Desmontar y montar la puerta del aparato	46	
	Mando de temperatura	34		¿Qué hacer en caso de avería?	47
	Funciones del interior del aparato	35	Mensajes de error	47	
	Accesorios	35	Cambiar la bombilla del horno	48	
	Alturas de inserción	35		Servicio de Asistencia Técnica	48
	Función de encaje	36	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	48	
	Juego de carriles telescópicos	36		Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	49
	Accesorios especiales	36	Tabla de comidas	49	
	Antes del primer uso	37	Consejos de aplicación	50	
	Ajustar la hora	37	Comidas normalizadas	52	
	Limpiar el horno con calor	37			
	Limpiar los accesorios	37			
	Montar el juego de carriles telescópicos	37			
	Manejo del aparato	38			
	Encender y apagar el horno	38			
	Desconexión de seguridad automática	38			
	Funciones de programación del tiempo	38			
	Resumen de las funciones de tiempo	38			
	Utilizar el reloj electrónico	38			
	Ajustar el temporizador automático	39			
	Seguro para niños	40			
	Activar el seguro para niños	40			
	Desactivar el seguro para niños	40			
	Seguro para niños automático	40			
	Ajustes básicos	40			
	Lista de los ajustes básicos	40			
	Modificar los ajustes básicos	41			
	Ajustar modo de ahorro de energía	41			

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 35

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Las guías correderas se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tener especial precaución cuando estén extraídas a fin de evitar quemaduras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Función de limpieza

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza. Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del aparato y de los accesorios.
- El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor. No frotar ni retirar la junta. No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza. Introducir solo accesorios esmaltados.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños para la salud!

La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a alta temperatura para quemar los restos de alimentos asados al grill, horneados o gratinados. Como consecuencia, se libera vapor que puede provocar irritaciones en las mucosas. Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso. No permanecer durante mucho tiempo en la cocina. Mantener alejados a niños y mascotas. Seguir las instrucciones también en caso de funcionamiento diferido con tiempo de finalización aplazado.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No abrir nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- ⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

🔧 Causas de los daños**En general****¡Atención!**

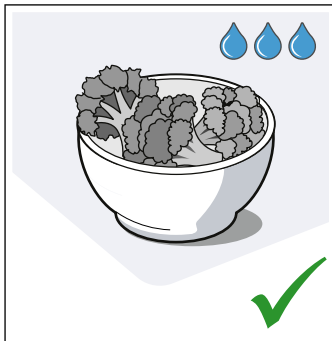
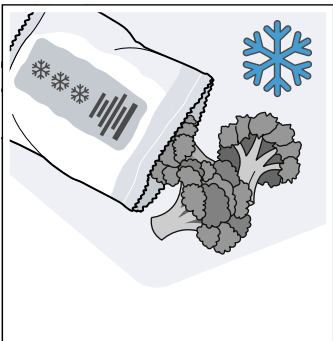
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: No colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del interior del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.
→ "Limpieza" en la página 41
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Protección del medio ambiente

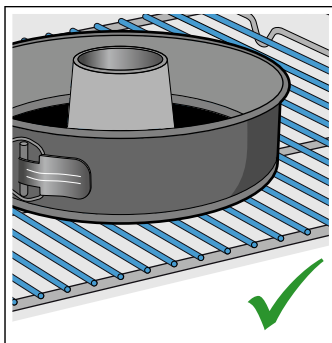
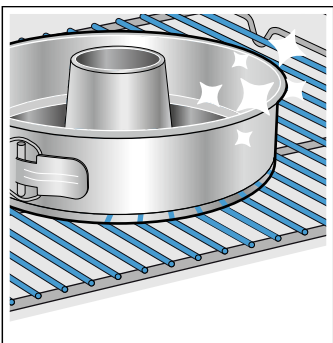
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

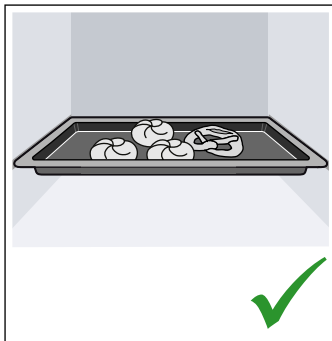
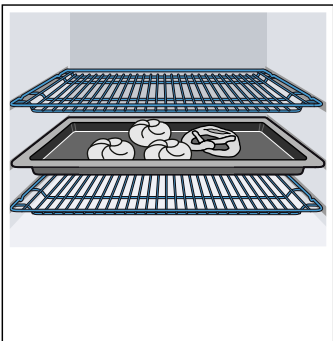
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



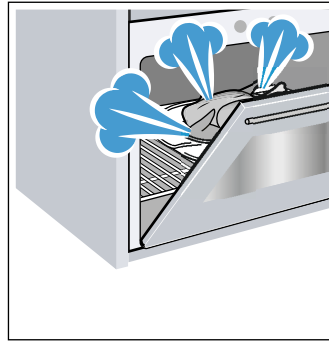
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



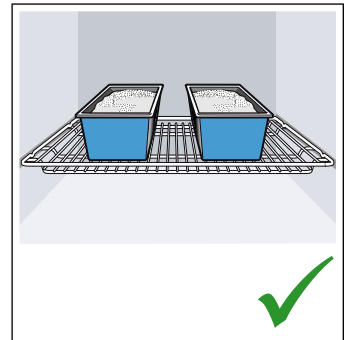
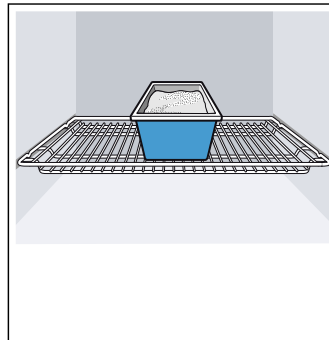
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del horno.



- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



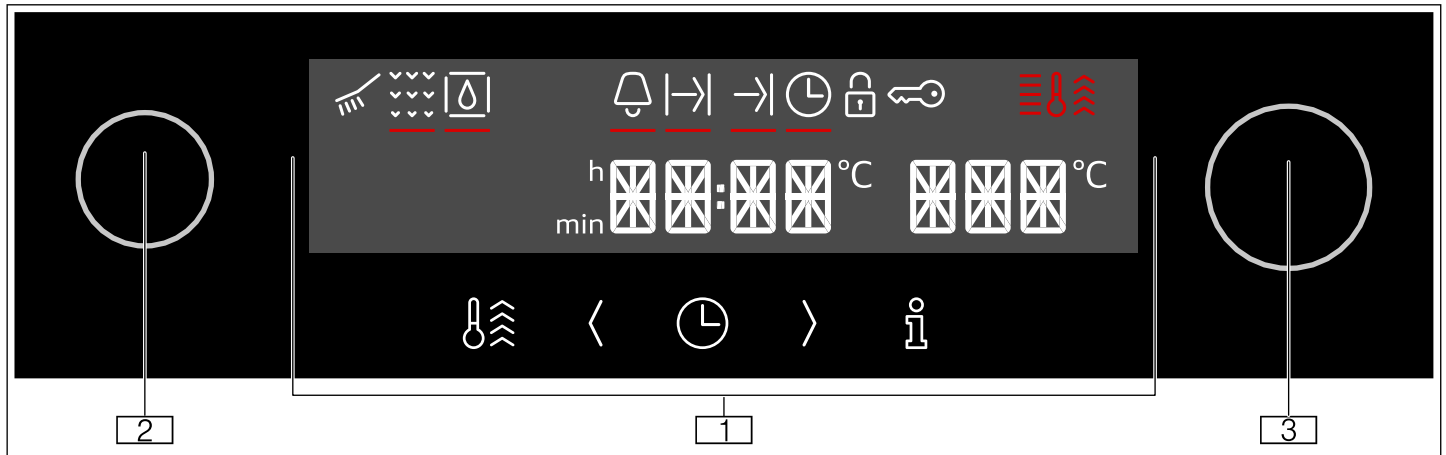
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.



1 Sensores y panel indicador

Los sensores son campos táctiles. Solo hay que pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.

En el panel indicador se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.

2 Selector de funciones

Con el selector de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. El selector de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.








3 Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales.

El mando de temperatura puede girarse indistintamente hacia la derecha o hacia la izquierda. Carece de posición cero.

Teclas

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas.

Tecla	Explicación
	Funciones de tiempo Ajustar el reloj temporizador  , la duración  , la hora de finalización  y la hora 
	Calentamiento rápido Encender/apagar el calentamiento rápido
<	Reducir el valor del ajuste
>	Aumentar el valor del ajuste
	Información Mostrar la temperatura actual del compartimento de cocción












Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. Aquí se muestra una visión general del panel de mando y la colocación de los mandos.

Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo.

Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se muestra en letra blanca sobre fondo oscuro.

Símbolo	Explicación
	Menú de limpieza
	Autolimpieza pirolítica
	EasyClean
	Reloj avisador
	Duración
	Hora de finalización
	Hora
	Bloqueo de la puerta
	Seguro para niños
	Control de temperatura
	Calentamiento rápido
88:88	Indicación horaria
888	Indicación de temperatura

Tipos de calentamiento y funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

Tipo calentam.	Nivel/temperatura	Aplicación
Posición cero	-	El horno está apagado.
Aire calien. 3D	50-280 °C	Para preparar platos en uno o dos niveles. Los ventiladores reparten uniformemente el calor de las resistencias circulares del panel posterior por todo el compartimento de cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire.
Circulación de aire	50-280 °C	Para preparar pasteles y repostería en un solo nivel. Los ventiladores reparten el calor de las resistencias uniformemente por todo el compartimento de cocción.
Función pizza	50-280 °C	Para preparar pizzas frescas y productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas o pasteles de hojaldre. Los ventiladores y las resistencias se calientan rápidamente y reparten el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción.
Descongelar	30-60 °C	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
Calor inferior	50-280 °C	Para terminar de cocer platos. El calor solo proviene desde abajo.
Funciones de limpieza → "Función de limpieza" en la página 43		Con EasyClean se desprende la suciedad ligera del compartimento de cocción. Con la autolimpieza se limpia el compartimento de cocción casi por sí solo.
Grill de pequeña superficie	50 °C - Int	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
Grill de amplia superficie	50 °C - Int	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
Turbogril	50-280 °C	Asar piezas de carne, de ave y pescados enteros. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para una cocción a fuego lento de platos seleccionados (p. ej., carne, verdura) en un mismo nivel sin precalentamiento . Este tipo de calentamiento no es adecuado para alimentos que deben fermentar al hornearse (p. ej., pan). Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo convencional, así como para analizar la clase de eficiencia energética.
Calor superior/inferior	50-280 °C	Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.

Nota: Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en el campo correspondiente.

Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede programar la temperatura. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada.

Nota: Hasta 100 °C, la temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado, por encima de esa temperatura, lo hace en intervalos de 5 grados.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Control de precalentamiento	El control de precalentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están completas, es el momento de introducir el plato. Las barras aparecen completas en los niveles de grill y de limpieza. En el tipo de calentamiento Calor superior/inferior suave, las barras no se llenan.
Indicador de calor residual	Cuando el aparato está apagado, el control de temperatura muestra el calor residual del compartimento de cocción. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Funciones del interior del aparato

Algunas funciones facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en uso. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min., se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Nota: En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior se desconecta automáticamente después de aprox. un minuto. Abrir la puerta del horno el menor tiempo posible para ver el interior.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la parte superior de la puerta.

En el tipo de calentamiento Calor superior/inferior suave, el ventilador de refrigeración se enciende y se apaga más a menudo para ahorrar energía.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

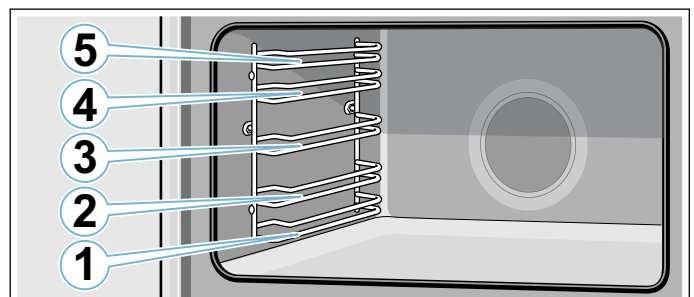
Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios	Descripción
	Parrilla para hornear y asar Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
	Bandeja universal Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
	Bandeja de horno esmaltada Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.
	Juego de carriles telescópicos Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios.
	Varillas de seguridad Para bloquear las bisagras.

Alturas de inserción

La bandeja pastelera y la parrilla pastelera y de asado se pueden meter en 5 alturas diferentes en el compartimento de cocción. Introducir siempre hasta el tope para que el accesorio no toque el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimento de cocción.




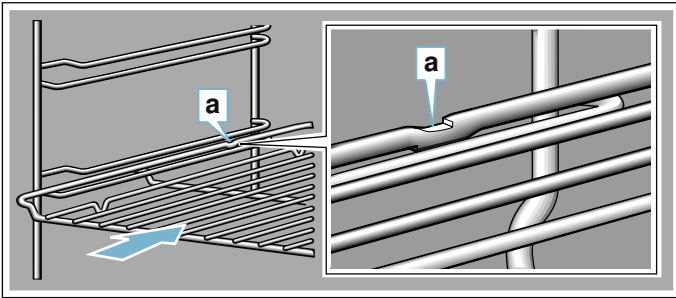
⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

No colocar directamente sobre la base de horno recipientes como bandejas, bandejas pasteleras, sartenes, etc. Esto provoca un sobrecalentamiento de la base del aparato y puede dañar considerablemente el aparato.

Función de encaje

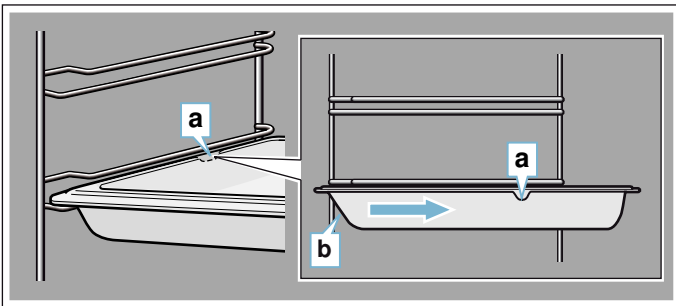
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que encajen. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo .



Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

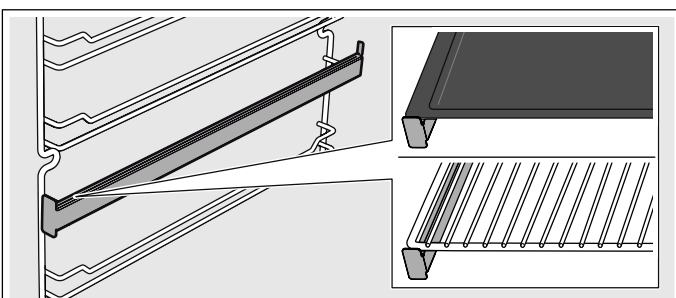


Juego de carriles telescópicos

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las guías correderas se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tener especial precaución cuando estén extraídas a fin de evitar quemaduras.

Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios. Prestar atención a que, al introducir la bandeja pastelera y la parrilla para asar, estas quedan encajadas sobre la parte convexa de los rieles de extracción.



Accesorios especiales

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Atención al Cliente.

Accesorios	Descripción
Bandeja de horno esmal-tada	Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. Número en el Servicio de Asistencia Técnica: 11012235
Bandeja universal	Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 11012236
Parrilla pastelera y de asado	Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 11012237
Juego de carriles telescópicos	Juego de carriles telescópicos para un nivel. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 11007649


Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo debidamente.

Ajustar la hora

Tras conectarlo, en el indicador parpadean **12:00** y el símbolo  se ilumina. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora con las teclas < o >.
2. Pulsar la tecla .

Nota: Una vez transcurrido el tiempo de ajuste, la hora se guarda automáticamente.

La hora se ha ajustado.

Limpiar el horno con calor


Limpiar el horno previamente

1. Retirar los accesorios y las guías laterales del interior del horno. → *"Rejillas" en la página 45*
2. Retirar por completo los restos de embalaje del interior del horno, p. ej. partículas de poliestireno.
3. Algunas piezas están recubiertas con un plástico protector. Retirar el plástico protector.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.

Calentar el horno

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

Nota: Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

1. Girar el selector de funciones a la posición .
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura máxima.
3. Transcurrida una hora, apagar el horno.

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

Limpiar el horno posteriormente

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.
2. Montar las rejillas de soporte.
3. En caso necesario, limpiar los cristales de la puerta. → *"Puerta del aparato" en la página 45*

Limpiar los accesorios

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

Montar el juego de carriles telescópicos

Consejo: para montar el juego de carriles telescópicos, sacar el kit incluido en el suministro.

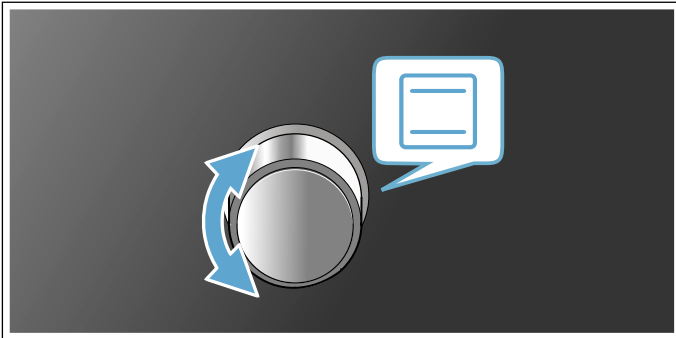
Manejo del aparato

Encender y apagar el horno

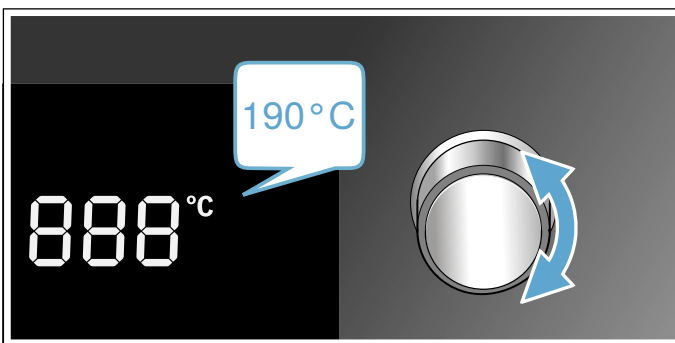
Encender el horno

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.

Nota: Para cada función hay una temperatura estándar y un nivel de grill predeterminados.



2. Cambiar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

Nota: El indicador de control de la temperatura muestra el estado actual del precalentamiento.

Modificar los ajustes

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

Apagar el horno

Situar el selector de funciones en la posición cero.

Activar el calentamiento rápido

Para calentar el compartimento de cocción lo más rápido posible, pulsar la tecla .

Nota: El calentamiento rápido está disponible para aire caliente 3D, recirculación de aire, posición de pizza y calor superior/inferior.





Desconexión de seguridad automática

Existe una desconexión de seguridad automática disponible en el aparato. Transcurridas 13 horas, el horno se apaga automáticamente.

Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.





Resumen de las funciones de tiempo

Función de tiempo	Utilización
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
 Hora	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el electrodoméstico muestra la hora en la pantalla.
 Duración	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Hora de finalización	Introducir una duración y el tiempo de finalización deseados. El aparato se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.




Utilizar el reloj electrónico

Programar el avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del reloj avisador se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de 30 segundos hasta 10 minutos; de 10 minutos a una hora, en intervalos de un minuto y, a partir de una hora, en intervalos de 5 minutos.

1. Pulsar la tecla .
El símbolo  se ilumina.
2. Ajustar la duración deseada con las teclas  y .

Notas

- Para modificar el tiempo restante, pulsar la tecla . A continuación, cambiar el tiempo restante con las teclas  y .
- Para interrumpir el reloj avisador, poner el tiempo restante a cero.





Desactivar el tono de aviso

Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.

Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

Ajustar el reloj electrónico

En caso necesario, se puede cambiar la hora (p. ej., de horario de invierno a horario de verano). El horno debe estar apagado.



1. Pulsar la tecla .
El símbolo  se ilumina.
2. Pulsar nuevamente la tecla .
El símbolo  se ilumina.
3. Ajustar la hora actual con las teclas } y {.

Ajustar el temporizador automático

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

Ajustar la duración del ciclo de cocción

El tiempo de cocción de los alimentos puede ajustarse en el aparato. De esta forma, no se superará el tiempo de cocción por descuido y no será necesario interrumpir otras tareas para finalizar el funcionamiento.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El horno se enciende.
2. Pulsar dos veces la tecla .
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas } y {.
Nota: La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.
El símbolo  se ilumina.





La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en posición cero.

Ajustar la hora de finalización

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

1. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El horno se enciende.
2. Pulsar dos veces la tecla .
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas } y {.
Nota: La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.
El símbolo  se ilumina.
4. Pulsar nuevamente la tecla .
5. Ajustar la hora de finalización con las teclas } y {.
Nota: Al pulsar la tecla por primera vez, aparece un valor predeterminado en el panel indicador. El valor predeterminado resulta de la hora actual y la duración. Puede cambiarse con las teclas } y {.
El símbolo  se ilumina. El panel indicador muestra la hora de finalización. El aparato se pone en modo de espera.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en posición cero.

Seguro para niños


El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

Nota: Si se está utilizando una placa de cocción, el seguro para niños del horno no influye para nada.

Activar el seguro para niños


El aparato debe estar apagado.

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo . El seguro para niños está activado.

Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

Se apaga el símbolo  del indicador. El seguro para niños está desactivado.

Seguro para niños automático

El seguro para niños automático activa el seguro para niños cuando el mando de funciones se encuentra en posición cero.

El seguro para niños automático puede activarse en los ajustes básicos. → *Página 40*

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada horno dependen de las prestaciones del mismo.

Ajuste básico		Selección
c00	Seguro para niños automático en posición cero del selector de funciones	0 = desactivado* 1 = conectado
c01	Duración de la señal tras finalizar el ciclo de cocción o el tiempo del temporizador	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos* 3 = aprox. 2 minutos
c02	Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	1 = aprox. 3 segundos* 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos
c03	Sonido de los sensores cuando se pulsa un sensor	0 = desconectado 1 = conectado*
c04	Brillo de la iluminación del panel indicador	1 = oscuro 2 = medio* 3 = claro
c05	Indicador de la hora	0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora*
c06	Iluminación interior durante el funcionamiento	0 = no 1 = sí*
c07	Tiempo de funcionamiento del ventilador	1 = breve* 2 = medio 3 = largo 4 = extra largo
c08	Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores	0 = no* 1 = sí
c09	Activar el modo Demo. El objetivo del modo Demo es ilustrativo, el horno no calienta en el modo Demo. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica.	0 = no* 1 = sí

*Ajuste de fábrica

Modificar los ajustes básicos

El selector de funciones debe encontrarse en la posición cero.

1. Pulsar la tecla **0** durante aprox. 4 segundos. En la pantalla se muestra el primer ajuste básico, p. ej., **c011**.
2. En caso necesario, modificar el ajuste con el mando de temperatura.
3. Cambiar al siguiente ajuste básico con la tecla **+**.
4. Pasar con las teclas **-** o **+** por todos los ajustes básicos y cambiarlos con el mando de temperatura según sea necesario.
5. Finalmente, mantener pulsada de nuevo la tecla **0** aprox. 4 segundos para confirmar. Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica.

Nota: Después de una caída de corriente, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

Ajustar modo de ahorro de energía

Se puede ahorrar energía si se disminuye la claridad de la pantalla. Ajustar la claridad de la pantalla en los ajustes básicos **c04**.

Nota: El ajuste modificará la claridad de la pantalla durante el funcionamiento. En standby (modo de espera), el electrodoméstico disminuye de forma automática la claridad de la pantalla. Por las noches, entre las 22:00 y las 05:59, es cuando la pantalla está más oscura.

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Productos de limpieza apropiados

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

No utilizar lo siguiente

para el horno

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Limpieza
Parte exterior del aparato	
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Panel de mando	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p>

Tirador de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.</p>
Parte interior del aparato	
Superficies esmaltadas	<p>Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos.</p> <p>¡Atención! Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.</p> <p>Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.</p> <p>Usar preferiblemente la función de limpieza. → "Función de limpieza" en la página 43</p> <p>Nota: Los restos de alimentos pueden dejar manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario retirar con ácido cítrico.</p>
Cristal protector de la iluminación interior	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p> <p>Limpiar preferiblemente con EasyClean. → "EasyClean" en la página 43</p>
Junta de la puerta No retirar.	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.</p>
Cubierta de la puerta	<p>De acero inoxidable: Utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable.</p> <p>De plástico: Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.</p> <p>Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.</p>
Rejillas	<p>Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p>

Sistema de extracción	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.</p>
Accesorios	<p>Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.</p>

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

Función de limpieza

El electrodoméstico dispone del programa de limpieza EasyClean. El programa de limpieza EasyClean facilita la limpieza del compartimento de cocción.


EasyClean



El programa de limpieza EasyClean facilita la limpieza del interior del aparato. Al evaporarse el agua con jabón, la suciedad se ablanda. De este modo se puede eliminar más fácilmente.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.


Ajustar el programa de limpieza

Nota: Utilizar el sistema de limpieza EasyClean  solo con el compartimento de cocción frío. Dejar que el compartimento de cocción se enfríe por completo.

1. Sacar los accesorios del compartimento de cocción.
2. Mezclar 0,4 l de agua (no agua destilada) con una gota de lavavajillas y verter la mezcla en el centro de la base del compartimento de cocción.
3. Mediante el selector de funciones, seleccionar el menú de limpieza .
4. Con las teclas < y >, seleccionar EasyClean .

Al cabo de unos segundos, se inicia el programa de limpieza. En la pantalla se muestra la cuenta atrás de la duración programada.

Nota: La duración viene configurada de fábrica y no se puede modificar.

Si, tras encenderlo, parpadea  en la pantalla, el compartimento de cocción no se ha enfriado por completo. Apagar el electrodoméstico. Esperar hasta que el electrodoméstico se enfríe y volver a activar el programa de limpieza.

En cuanto haya terminado el programa de limpieza, sonará una señal.

Limpieza posterior

Los restos de agua deben eliminarse rápidamente del compartimento de cocción. No dejar los restos de agua durante largo tiempo en el interior del horno (p. ej. por la noche). El aparato no debe ponerse en funcionamiento si el interior está aún mojado o húmedo.

1. Abrir la puerta del aparato y recoger los restos de agua con una bayeta absorbente.
2. Limpiar con una bayeta o un cepillo blando las superficies lisas del compartimento de cocción. Eliminar la suciedad persistente con un estropajo metálico de acero inoxidable.
3. Eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre. Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave (también por debajo de la junta de la puerta).
4. Para apagar, girar el selector de funciones a la posición cero.
5. Tras la limpieza, dejar abierta la puerta del aparato durante aprox. 1 hora en la posición de encaje (aprox. 30°) para que se sequen las superficies esmaltadas del compartimento de cocción. También se puede realizar un secado rápido del compartimento de cocción.

Eliminación de la suciedad gruesa

Existen diferentes opciones para eliminar la suciedad especialmente persistente.

- Dejar actuar el agua con jabón durante un tiempo antes de iniciar el programa de limpieza.
- Frotar los puntos de suciedad sobre las superficies lisas con agua y jabón antes de iniciar el programa de limpieza.
- Repetir el programa de limpieza después de que el interior del aparato se haya enfriado.


Función de limpieza

El aparato cuenta con una función de autolimpieza. La autolimpieza limpia el compartimento de cocción.

Autolimpieza pirolítica


El modo de funcionamiento «Autolimpieza pirolítica» limpia el compartimento de cocción sin esfuerzo. El compartimento de cocción se calienta a una temperatura muy elevada. Los restos de asados, asados al grill y horneados se queman.

La limpieza requiere aprox. 5-10 kilovatios-hora, en función de la duración. La duración de la limpieza se puede ajustar entre 2 horas 30 minutos y 3 horas 30 minutos.

Nota: Para su seguridad, la puerta del aparato se bloquea automáticamente. Solo puede volver a abrirse después de que se apague la luz de control  (bloqueo). Durante la limpieza no se enciende la iluminación interior.

Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No abrir nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
-  El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Antes de la función de limpieza

¡Atención!

Los bastidores y las correderas se dañan durante la limpieza. Antes iniciar la función de limpieza, retirar los bastidores y correderas del compartimento de cocción.



1. Retirar los bastidores y correderas del compartimento de cocción.
2. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Limpiar el interior de la puerta y los laterales del interior del compartimento de cocción por la zona de la junta. No frotar la junta.

Advertencia

¡Peligro de incendio!



- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza. Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Iniciar

1. Colocar el selector de funciones en el tipo de calentamiento .
2. Mediante las teclas < o >, seleccionar la función de limpieza pirolítica .
3. Ajustar el nivel de limpieza con el mando de temperatura.

Nivel de limpieza	Duración
1	2 horas 30 minutos
2	3 horas
3	3 horas 30 minutos

Nota: No cambiar el selector de funciones durante el ciclo de limpieza, de lo contrario, finalizará la autolimpieza pirolítica.


Un minuto después de que se inicie el ciclo de limpieza (pirólisis), la puerta se bloquea para impedir que se abra. La activación de este bloqueo se muestra iluminando la luz de control . Cuando el bloqueo de la puerta está activado no se puede seleccionar ninguna función. Esperar hasta que la luz de control  se apague.

Nota: Durante la autolimpieza pirolítica se puede utilizar el reloj avisador. La duración no afecta a la función de pirólisis.

Cancelar

Para cancelar, situar el selector de funciones en la posición cero.

Finalización

En cuanto se haya realizado la autolimpieza, suena una señal. La puerta del aparato se podrá abrir cuando se apague el símbolo .

Después de la función de limpieza

Una vez se haya enfriado el interior del aparato, limpiar con un paño húmedo los restos quemados que se hayan depositado en el interior del aparato y en la zona de la puerta.

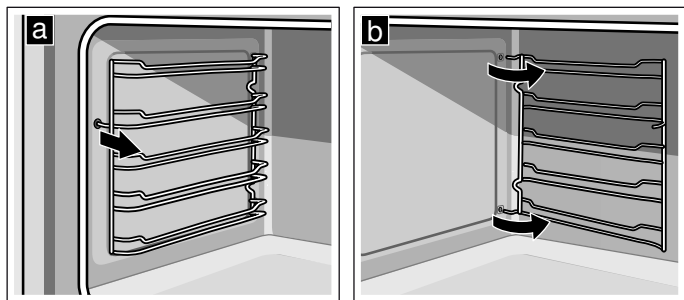
Nota: Si la suciedad es persistente, es posible que queden depósitos blancos sobre las superficies esmaltadas. Se trata de restos de los alimentos y son completamente inocuos. No afectan al funcionamiento. En caso necesario se pueden retirar los restos con ácido cítrico.

Rejillas

Desmontaje de las rejillas

Las rejillas están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del compartimento de cocción.

1. Sujetar la rejilla lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro.
El gancho delantero de la rejilla se desprende del orificio.
2. Seguir abriendo la rejilla y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.
3. Sacar rejilla del compartimento de cocción.



Montaje de las rejillas

1. Insertar los ganchos de la rejilla en los orificios traseros de la pared lateral.
2. Introducir el gancho delantero de la rejilla en el orificio.

Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo limpiar la puerta del aparato.

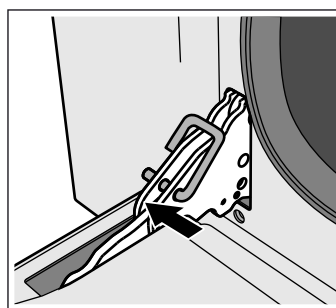
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

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

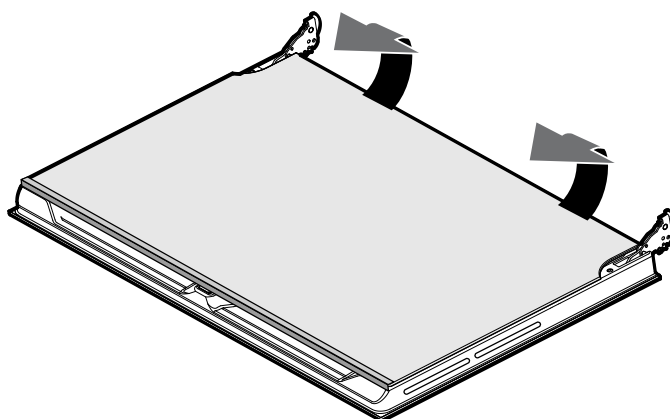
Extraer los cristales de las puertas

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

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

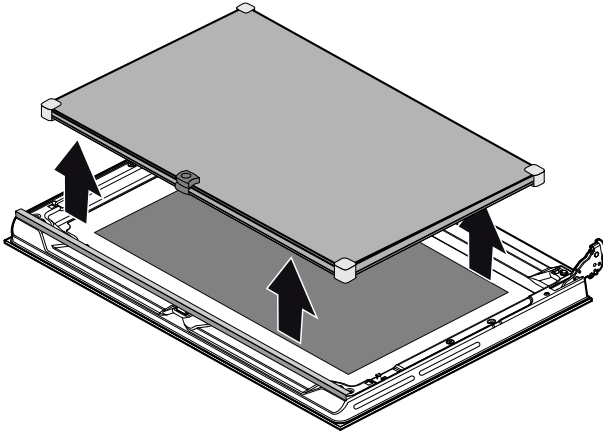


3. Levantar la parte inferior del cristal interior con ambas manos hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción.
4. Extraer con cuidado la parte superior del cristal interior de las ranuras y levantarlo para que el cristal se suelte completamente de la puerta.



5. Extraer los dos cristales intermedios con sus respectivos soportes.

Nota: Los dos cristales intermedios no están fijados con espigas de fijación, sino que se mantienen en su sitio mediante soportes.



6. Retirar los soportes para separar los dos cristales intermedios.
7. Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Montar los cristales de la puerta

1. Volver a insertar los dos cristales centrales.

Notas

- Los dos cristales centrales están correctamente insertados cuando en ambos se pueda ver el símbolo Low-E.
- Asegurarse de que los cristales estén colocados en la posición correcta. Todos los soportes deben colocarse planos sobre el cristal exterior.

2. Colocar de nuevo el cristal interior.

Nota: Primero se debe insertar el cristal en el perfil. Después se deben encajar los dos pasadores de sujeción en los soportes correspondientes.

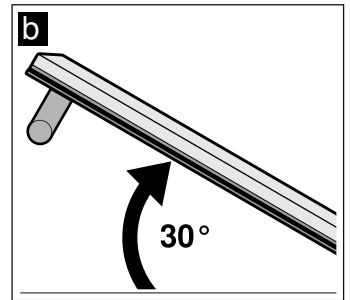
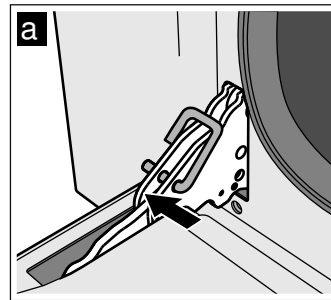
3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del horno.

Desmontar y montar la puerta del aparato

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

Desmontar la puerta del aparato

1. Abrir por completo la puerta del horno.
 2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad (a).
- Nota:** Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.
3. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos y cerrarla unos 30° (b).



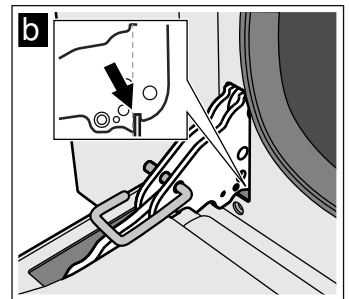
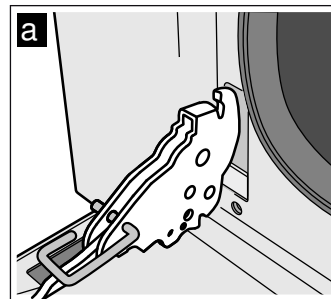
4. Levantar ligeramente la puerta y extraerla.

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

Montar la puerta

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

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



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






⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

En caso de que las bisagras de la puerta no estén correctamente encajadas, la puerta no se puede cerrar correctamente, el calor puede escaparse y hay partes del aparato que se pueden calentar mucho. Para evitar esto, volver a sacar la puerta. Después, volver a colocar la puerta según la ilustración, de modo que la muesca de la parte inferior de las bisagras encaje en el marco del horno.

¿Qué hacer en caso de avería?

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de la cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
El aparato no inicia el funcionamiento	La puerta del aparato no está cerrada completamente	Cerrar la puerta del aparato
	El aparato no está desconectado	Desconectar y volver a conectar el aparato
En la pantalla de visualización parpadea 12:00	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
La iluminación interior no funciona	El modo de funcionamiento del calor superior/inferior suave está activado	En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior está desconectada.
	Lámpara defectuosa	Cambiar la lámpara.
Todos los platos que se preparan dentro del horno se queman en muy poco tiempo de cocción.	Termostato defectuoso.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Los cristales de la puerta están empañados.	Efecto normal debido a las diferencias de temperatura.	Calentar el aparato a 100°C y apagarlo transcurridos 5 minutos.
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo 	El seguro para niños está activado	Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que se apague el símbolo 
La puerta del aparato no se puede abrir; en el display se muestra el símbolo 	La puerta del aparato permanece bloqueada hasta que el compartimento de cocción se haya enfriado	Esperar a que se apague el símbolo 

Mensajes de error

Cuando en el display aparezca un mensaje de error con **Err**, colocar el selector de funciones en posición cero. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

Mensaje de error	Posible causa	Consejos/solución
Err1	El sensor de temperatura no funciona	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Err2	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
Err4	El mecanismo de cierre de la puerta no se ha activado correctamente.	Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
Err5	Resistencia de la ventilación defectuosa o no conectada.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Err6	Motor defectuoso o no conectado.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Err8	Ventilador defectuoso o no conectado.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

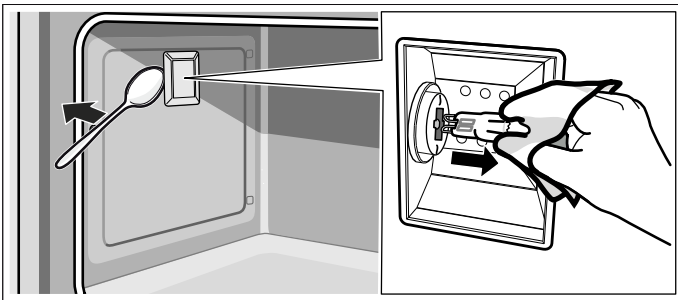
Cambiar la bombilla del horno

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

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



7. Sustituir la bombilla del horno por otra del mismo tipo:
 - Tensión:** 230 V
 - Potencia:** 40 W;
 - Portabombillas:** G9;
 - Resistencia de temperatura:** 300 °C
8. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
9. Montar las guías laterales.
10. Retirar de nuevo el paño de cocina.
11. Volver a conectar el fusible.
12. Comprobar que la iluminación del horno funciona correctamente.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

En algunos aparatos equipados con cocción al vapor encontrará la etiqueta de características detrás de la moldura.

	E-Nr: <input style="width: 90%;" type="text"/>	FD: <input style="width: 80%;" type="text"/>	Z-Nr: <input style="width: 80%;" type="text"/>
Type:	<input style="width: 95%;" type="text"/>		

A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)

N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica 

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el interior del horno.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Tabla de comidas

Plato	Peso (en kg)	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1	≡	220-230*	45-50
Gratinar pasta	3-4	1	≡	220-230*	45-50
Asado de ternera	2	2	⤵	180-190*	90-100
Asado de ternera	2	2	≡	200**	120
Lomo de cerdo	1.5	2	⤵	190-200*	90-100
Lomo de cerdo	2	2	≡	200**	130
Salchichas	1.5	3	⤵	280*	1ª página: 10 2ª página: 5
Asado de vacuno	1	2	⤵	200*	40-45
Conejo asado	1.5	2	⤵	180-190*	70-80
Pechuga de pavo	2	2	⤵	180-190*	110-120
Asado de cerdo	2-3	2	⤵	180-190*	170-180
Pollo asado	1.2	2	⤵	180-190*	65-70
Chuleta de cerdo	1.5	4	⤵	280*	1ª página: 15 2ª página: 5
Costillas de cerdo	1.5	4	⤵	280*	1ª página: 15 2ª página: 10
Tocino	0.7	5	≡	Int*	1ª página: 10 2ª página: 8
Filete de cerdo	1.5	4	⤵	280*	1ª página: 12 2ª página: 5
Filete de buey	1	5	≡	Int*	1ª página: 10 2ª página: 7
Trucha asalmonada	1.2	2	⤵	150-160*	35-40
Rape	1.5	2	⤵	160*	60-65
Rodaballo	1.5	2	⤵	160*	45-50
Pizza	1	1	⤵	280*	8-9
Pan	1	2	⤵	190-200*	25-30
Focaccia	1	2	⤵	180-190*	20-25
Bizcocho en molde concéntrico	1	2	⤵	160*	55-60
Pastel de frutas	1	2	⤵	160*	35-40

* Precalentar

** No precalentar

Plato	Peso (en kg)	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de requesón	1	2		160-170*	45-55
Pasteles de pastaflora	1	2		160-170*	35-40
Pasteles de pastaflora	1	1		170**	65
Pastel paraíso	1.2	2		160*	55-60
Buñuelos de viento	1.2	2		180*	80-90
Bizcocho	1	2		150-160*	55-60
Arroz con leche	1	2		160*	55-60
Brioche	1.2	2		160*	30-35

* Precalentar
** No precalentar

Consejos de aplicación

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

Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del interior del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.

- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del compartimento de cocción.
- El calor superior/inferior suave es un tipo de calentamiento inteligente que permite preparar carne, pescado y postres que no deben fermentar ahorrando energía. El electrodoméstico regula de manera óptima el aporte de energía en el compartimento de cocción. Los alimentos se preparan por fases mediante el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. Al abrir la puerta antes de tiempo y al precalentar se pierde el efecto. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Mantener la puerta cerrada durante la cocción

Consejos prácticos para el horneado

Para determinar si el pastel está hecho.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.

Las pastas se han dorado de forma irregular.	<p>Seleccionar una temperatura más baja.</p> <p>Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.</p> <p>Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción.</p> <p>Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.</p>
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción de aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y, a continuación, añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Consejos prácticos para asar y estofar

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario.

Presencia de acrilamida en alimentos

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






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

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Según EN 60350-1.

Horneado

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Tiras de shortbread	Bandeja universal con papel para hornear	2		160*	26
Tiras de shortbread, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno con papel para hornear	2+4		160*	26-28
Pastelitos	Bandeja universal	2		150*	21-23
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	1+4		160*	25-28
Base para tarta	Molde desarmable	2		170*	30
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desarmables	2+4		160*	40-45
Pastel de manzana recubierto, 1 unidad	Molde desarmable	2		170*	75
Pastel de manzana recubierto, 2 unidades	2 moldes desarmables	2+4		170*	70

* Precalentar







Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Pan de molde	Parrilla	5		Int	5-6
Hamburguesa de vacuno, 10 unidades, 75 mm de diámetro	Bandeja de horno + parrilla	4+5		Int*	1ª página: 15 2ª página: 5

* Precalentar 12 minutos como mínimo

Indice

	Conformità d'uso	54
	Importanti avvertenze di sicurezza	54
	In generale	54
	Funzione pulizia	55
	Cause dei danni	56
	In generale	56
	Tutela dell'ambiente	57
	Risparmio energetico	57
	Smaltimento ecocompatibile	57
	Conoscere l'apparecchio	58
	Pannello di comando	58
	Tasti	58
	Display	58
	Tipi di riscaldamento e funzioni	59
	Selettore temperatura	59
	Funzioni del vano di cottura	60
	Accessori	60
	Livelli di inserimento	60
	Funzione d'arresto	61
	Set di guide telescopiche	61
	Accessori speciali	61
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	62
	Impostazione dell'ora	62
	Riscaldamento del forno	62
	Pulizia degli accessori	62
	Montaggio del set di guide telescopiche	62
	Uso dell'apparecchio	63
	Accensione e spegnimento del forno	63
	Interruzione di sicurezza automatica	63
	Funzioni durata	63
	Panoramica delle funzioni durata	63
	Come usare l'orologio elettronico	63
	Impostazione del timer automatico	64
	Sicurezza bambini	65
	Attivazione sicurezza bambini	65
	Disattivazione sicurezza bambini	65
	Sicurezza bambini automatica	65
	Impostazioni di base	65
	Elenco delle impostazioni di base	65
	Modifica delle impostazioni di base	66
	Impostazione dello stato di risparmio energetico	66
	Pulizia	66
	Detergenti adatti	66
	Tenere pulito l'apparecchio	67
	Funzione pulizia	68
	EasyClean	68
	Funzione pulizia	69
	Pulizia pirolitica	69
	Supporti	70
	Sgancio dei supporti	70
	Riaggancio dei supporti	70
	Porta dell'apparecchio	70
	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	70
	Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio	71
	Malfunctionamento, che fare?	72
	Messaggi di errore	72
	Sostituzione della lampadina del forno	73
	Servizio assistenza clienti	73
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	73
	Testati nel nostro laboratorio	74
	Tabella pietanze	74
	Consigli per l'utilizzo	75
	Pietanze sperimentate	77

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 60

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.

Funzione pulizia

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello. Non strofinare né rimuovere la guarnizione. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

⚠️ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

⚠️ Avviso – Rischio di danni alla salute!

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose. Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina. Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici. Anche per il funzionamento differito, con tempo di fine posticipato, rispettare le istruzioni.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- ⚠️ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Cause dei danni

In generale

Attenzione!

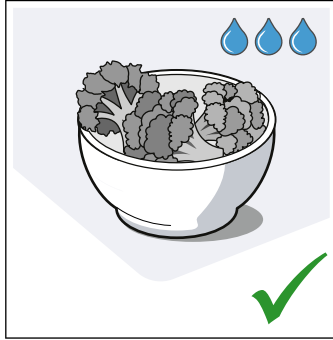
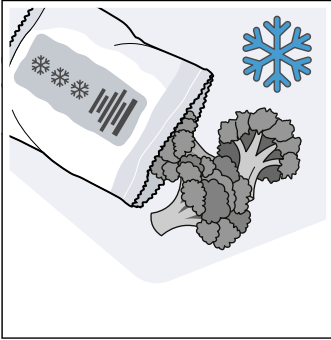
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo 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 66*
- 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

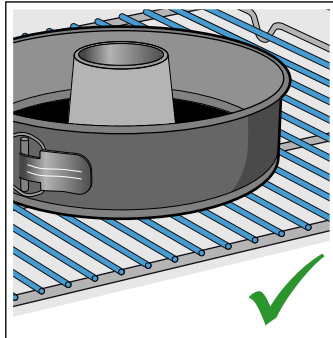
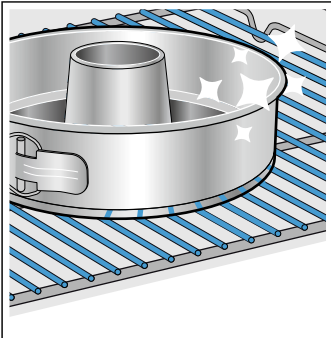
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

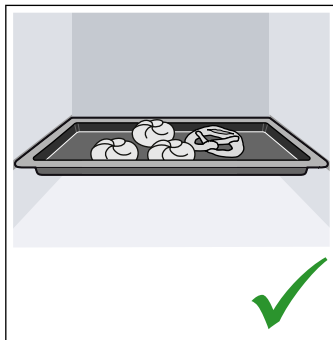
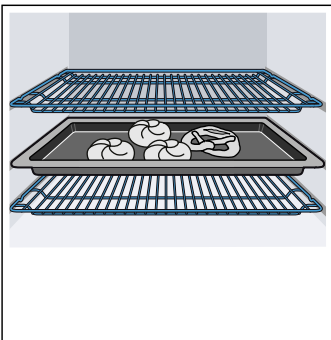
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



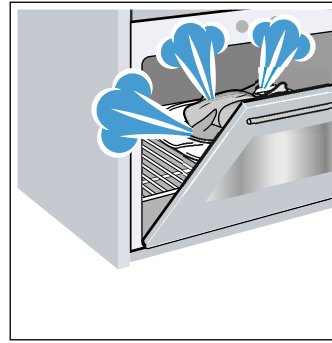
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



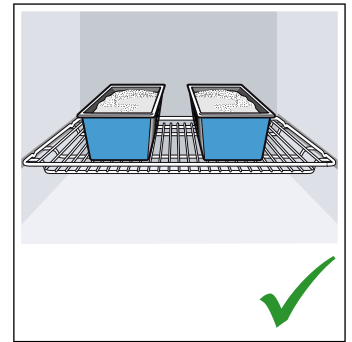
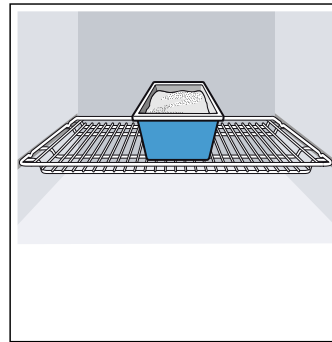
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- 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.

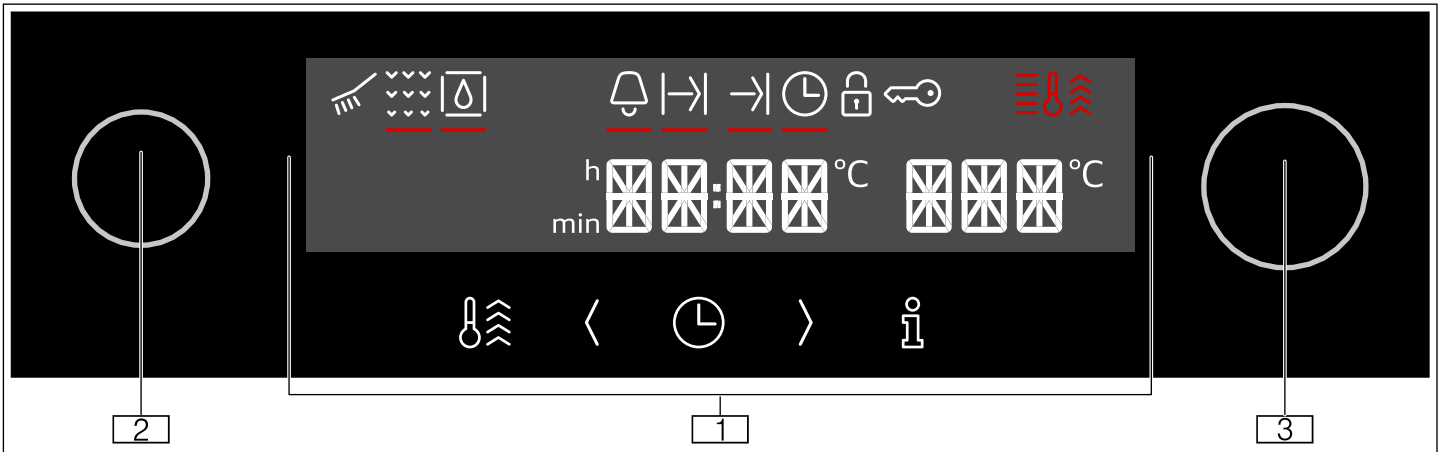
Conoscere l'apparecchio

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.

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
	Pulizia pirolitica
	EasyClean
	Timer
	Durata
	Tempo di fine
	Ora
	Bloccaggio sportello
	Sicurezza bambini
	Controllo della temperatura
	Riscaldamento rapido
88:88	Indicazione dell'ora
888	Indicazione temperatura

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

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.
 Funzioni di pulizia → "Funzione pulizia" a pagina 68		EasyClean  rimuove lo sporco non ostinato nel vano cottura. La funzione dell'autopulizia  pulisce il vano cottura in maniera pressoché autonoma.
 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.

Con il tipo di riscaldamento sup./inf. delicato, la ventola di raffreddamento si accende e si spegne più di frequente per risparmiare energia.

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.

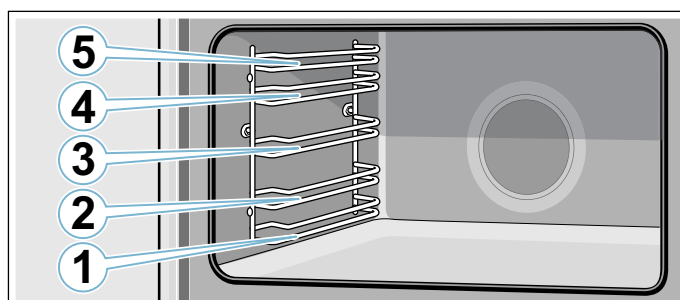
Accessori

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 5 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.




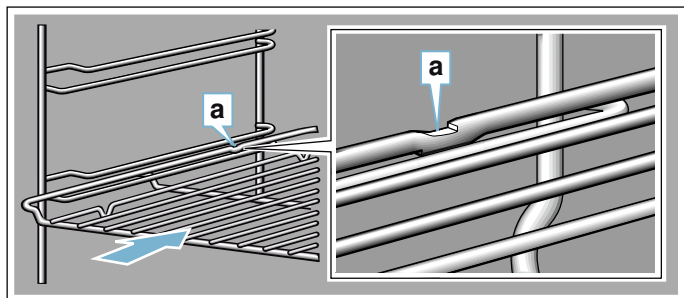
⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

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

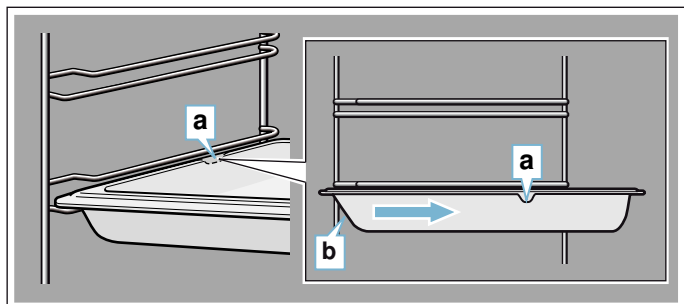
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

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

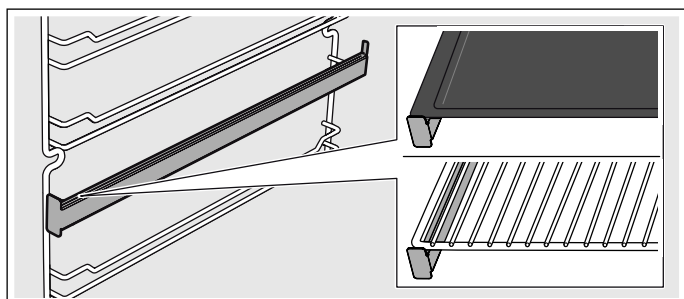


Set di guide telescopiche

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 arrostitire	Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia, piatti surgelati. Codice servizio clienti: 11012237
Set di guide telescopiche	Set di guide telescopiche per un livello. Codice servizio clienti: 11007649



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 70
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 il forno 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 70

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

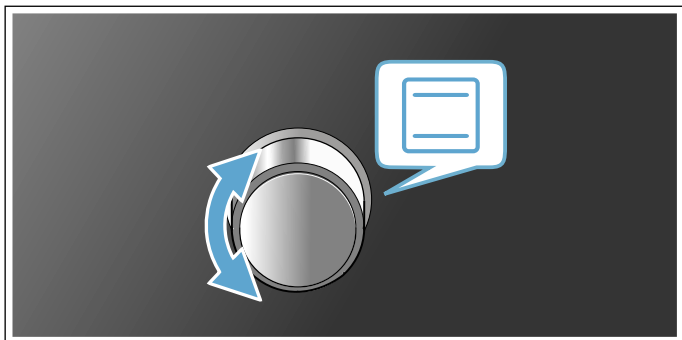
Le avvertenze per il montaggio del set di guide telescopiche è contenuto all'interno del kit fornito in dotazione.

Usò dell'apparecchio

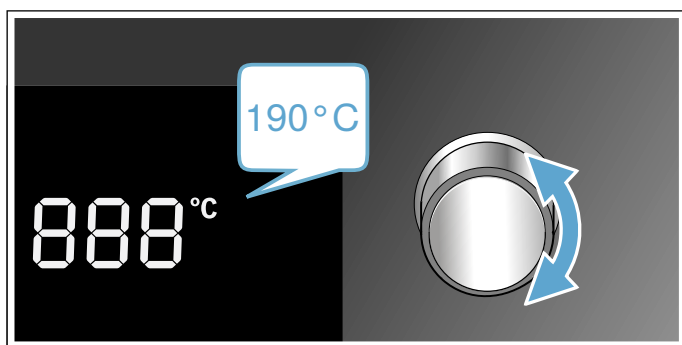
Accensione e spegnimento del forno

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 più 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 .
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 65*

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	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e 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 in acciaio inox o un apposito 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. Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 68 Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, rimuoverla con acido citrico.
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 68
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.

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 **h**, il vano di cottura non si è completamente raffreddato. Spegnerne 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.


Funzione pulizia

L'apparecchio dispone delle funzioni Autopulizia. Con la funzione Autopulizia è possibile pulire il vano di cottura.

Pulizia pirolitica


Con la modalità di funzionamento "Pulizia pirolitica" è possibile pulire in tutta semplicità il vano di cottura. Nel vano di cottura si sviluppa una temperatura molto alta. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.

Per un ciclo di pulizia, a seconda della durata, occorrono all'incirca 5-10 chilowattore. La durata della pulizia può essere stabilita tra 2 ore e 30 minuti e 3 ore e 30 minuti.

Avvertenza: Per motivi di sicurezza lo sportello del vano di cottura si blocca automaticamente. È possibile aprirlo nuovamente se si spegne la spia di controllo  per il bloccaggio. L'illuminazione del vano di cottura non si accende durante la pulizia.

Avviso

Pericolo di scottature!

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Prima della funzione pulizia

Attenzione!

I supporti e gli elementi estraibili vengono danneggiati durante la pulizia. Prima di avviare la funzione pulizia estrarre i supporti e gli elementi estraibili dal vano di cottura.



1. Togliere i supporti e gli elementi estraibili dal vano di cottura.
2. Eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
3. Pulire l'interno dello sportello dell'apparecchio e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non strofinare la guarnizione.

Avviso

Pericolo di incendio!



- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Avviare

1. Ruotare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento .
2. Con i tasti < o > selezionare la funzione di pulizia Pirolisi .
3. Impostare il livello di pulizia utilizzando il selettore temperatura.

Livello di pulizia	Durata
1	2 ore 30 minuti
2	3 ore
3	3 ore 30 minuti

Avvertenza: Non spostare il selettore funzioni durante il ciclo di pulizia, poiché altrimenti la pulizia pirolitica viene terminata.


Un minuto dopo l'inizio del ciclo di pulizia (pirolisi), il bloccaggio dello sportello impedisce l'apertura dello sportello del forno. L'attivazione di questo bloccaggio viene indicata dall'accensione della spia di controllo . Se il bloccaggio dello sportello è attivato, non può essere selezionata alcuna funzione. Attendere finché non si spegne la spia di controllo .

Avvertenza: Durante la pulizia pirolitica, è possibile utilizzare il contenitore. La durata non influisce sul funzionamento della pulizia pirolitica.

Annulla

Per annullare ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Terminare

Non appena si conclude l'autopulizia, viene emesso un segnale acustico. Sarà possibile aprire lo sportello dell'apparecchio solo quando il simbolo  sarà spento.

Al termine della funzione pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, con un panno umido eliminare la cenere residua presente nel vano di cottura e nello spazio della porta dell'apparecchio.

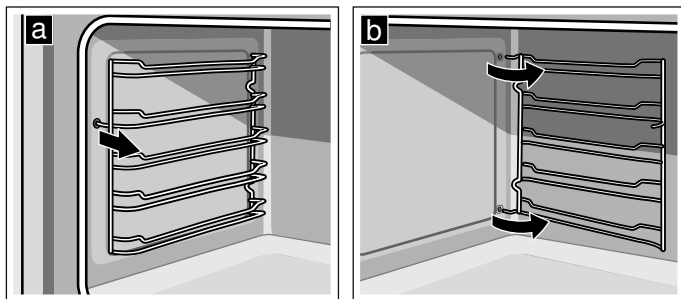
Avvertenza: Se lo sporco è molto ostinato può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Si tratta di residui degli alimenti e non rappresentano un problema. Non incidono sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

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.

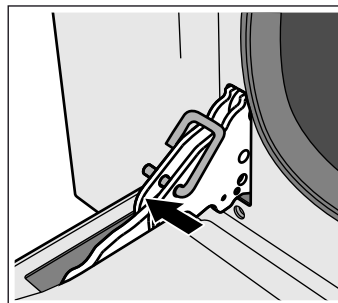
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

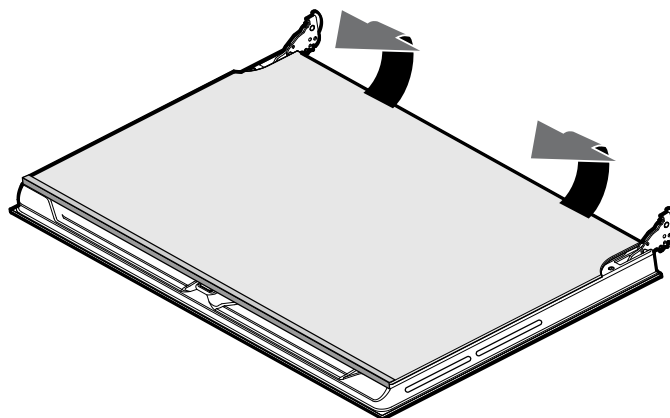
Smontaggio dei pannelli della porta

1. Aprire completamente lo sportello 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.

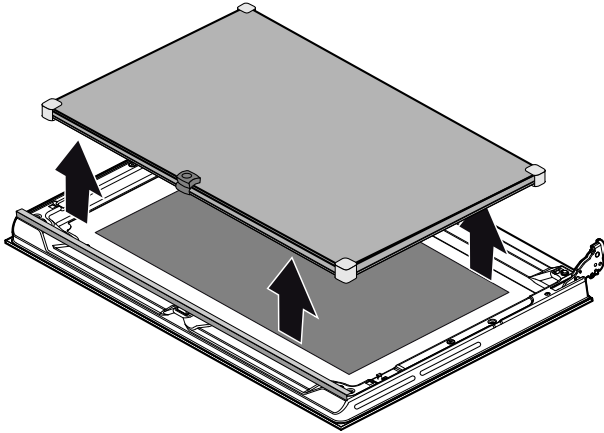


3. Sollevare con entrambe le mani la parte inferiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto.
4. Rimuovere con attenzione dal profilo la parte superiore del pannello interno e sollevarla per poter sfilare completamente il pannello dallo sportello.



5. Rimuovere entrambi i pannelli centrali con i relativi supporti.

Avvertenza: I due pannelli centrali non sono fissati con perni di fissaggio, ma vengono tenuti in posizione dai supporti.



6. Rimuovere i supporti per poter staccare tra loro i due pannelli centrali.
7. Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente per i 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

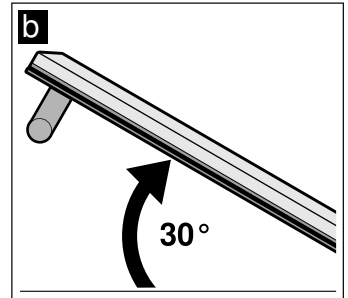
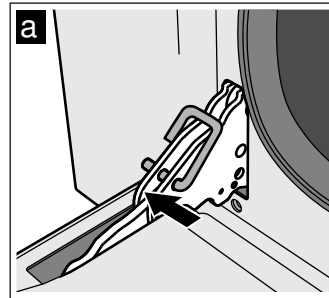
- Inserire nuovamente entrambi i pannelli centrali.
Avvertenze
 - I due pannelli centrali sono correttamente inseriti se su entrambi i pannelli è leggibile il simbolo Low-E.
 - Verificare il corretto posizionamento dei pannelli. Tutti i supporti devono poggiare in piano sul pannello esterno.
- Applicare nuovamente il pannello interno.
Avvertenza: Il pannello deve prima essere inserito nel profilo. Quindi le due spine di fissaggio devono innestarsi nei supporti previsti allo scopo.
- Rimuovere le spine di sicurezza e chiudere gli sportelli 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

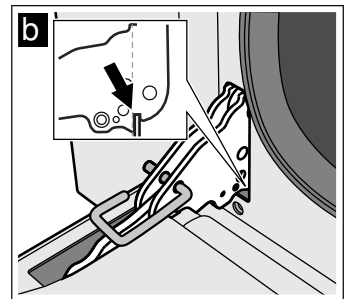
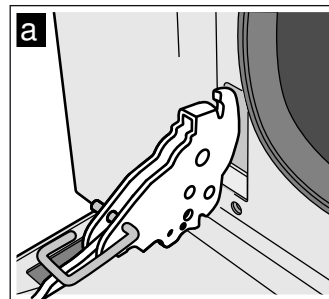
- Aprire completamente lo sportello del forno.
- Bloccare entrambe le cerniere a sinistra e a destra con la spina di sicurezza **(a)**.
Avvertenza: Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.
- Afferrare lateralmente lo sportello del forno con entrambe le mani e chiuderlo di circa 30° **(b)**.



- 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

- Afferrare lateralmente lo sportello del forno con entrambe le mani.
- Inserire le cerniere nelle aperture del forno **(a)**.
Avvertenza: La scanalatura in basso sulle cerniere deve innestarsi nel telaio del forno **(b)**.



- Abbassare lo sportello verso il basso.
- 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.

? Malf funzionamento, 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
Lo sportello dell'apparecchio non si apre, sul display viene visualizzato il simbolo 	Lo sportello dell'apparecchio rimane chiuso finché il vano di cottura non è raffreddato.	Attendere finché sull'indicatore non scompare il simbolo 

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
Err 1	Sensore temperatura è difettoso	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err 2	La temperatura del vano di cottura è troppo elevata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err 4	Attivazione errata del bloccaggio dello sportello.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err 5	Elemento riscaldante ventola difettoso o non collegato.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err 6	Motore difettoso o non collegato.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err 8	Ventola di raffreddamento difettosa o non collegata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

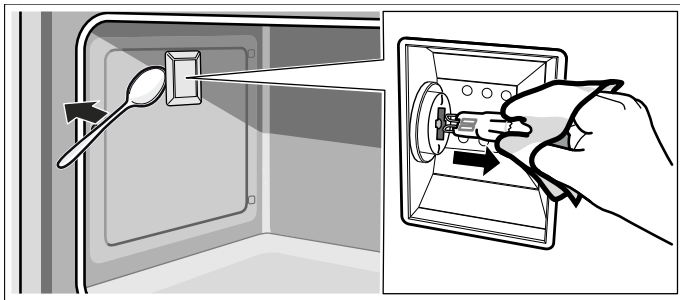
Sostituzione della lampadina del forno

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.

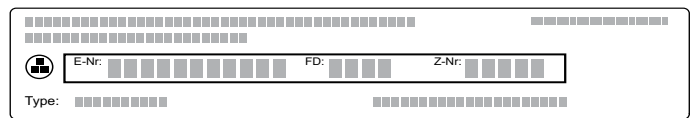
Servizio assistenza clienti

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

Pietanza	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
Arrosti di vitello	2	2		180-190*	90-100
Arrosti di vitello	2	2		200**	120
Lombata di maiale	1.5	2		190-200*	90-100
Lombata di maiale	2	2		200**	130
Salsicce	1.5	3		280*	1° lato: 10 2° lato: 5
Arrosti di manzo	1	2		200*	40-45
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		180-190*	65-70
Braciole di maiale	1.5	4		280*	1° lato: 15 2° lato: 5
Costine	1.5	4		280*	1° lato: 15 2° lato: 10
Pancetta	0.7	5		Int*	1° lato: 10 2° lato: 8
Filetto di maiale	1.5	4		280*	1° lato: 12 2° lato: 5
Filetto di manzo	1	5		Int*	1° lato: 10 2° lato: 7
Trota salmonata	1.2	2		150-160*	35-40
Rana pescatrice	1.5	2		160*	60-65
Rombo	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1	1		280*	8-9
Pane	1	2		190-200*	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

* preriscaldare

** non preriscaldare

Pietanza	Peso (in kg)	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Dolci alla ricotta	1	2		160-170*	45-55
Torta di pasta frolla	1	2		160-170*	35-40
Torta di pasta frolla	1	1		170**	65
Torta Paradiso	1.2	2		160*	55-60
Bigné	1.2	2		180*	80-90
Torta quattro quarti	1	2		150-160*	55-60
Riso al latte	1	2		160*	55-60
Brioche	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 arrostiti 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	Leccarda con carta da forno	2		160*	26
Shortbread strips, 2 livelli	Leccarda + teglia con carta da forno	2+4		160*	26-28
Cupcake	Leccarda	2		150*	21-23
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	1+4		160*	25-28
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera	2		170*	30
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	2 stampi a cerniera	2+4		160*	40-45
Torta di mele coperta, 1 pezzo	Stampo a cerniera	2		170*	75
Torta di mele coperta, 2 pezzi	2 stampi a cerniera	2+4		170*	70

* 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	5		Int	5-6
Hamburger di manzo 10 pezzi, diametro 75 mm	Teglia + griglia	4+5		Int*	1° lato: 15 2° lato: 5

* Preriscaldare per almeno 12 minuti

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	79		Reinigen	91
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	79		Geschikte schoonmaakmiddelen	91
	Algemeen	79		Apparaat schoon houden	92
	Reinigingsfunctie	80		Reinigingsfunctie	92
	Oorzaken van schade	81		EasyClean	92
	Algemeen	81		Reinigingsfunctie	93
	Milieubescherming	82		Pyrolitische zelfreiniging	93
	Energiebesparing	82		Rekjes	94
	Milieuvriendelijk afvoeren	82		Rekjes verwijderen	94
	Het apparaat leren kennen	83		Rekjes ophangen	94
	Bedieningspaneel	83		Apparaatdeur	95
	Toetsen	83		Deurruiten verwijderen en inbrengen	95
	Display	83		Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	96
	Verwarmingsmethoden en functies	84		Wat te doen bij storingen?	97
	Temperatuurknop	84		Foutmeldingen	97
	Functies voor de binnenruimte	85		Ovenlamp vervangen	98
	Toebehoren	85		Servicedienst	98
	Inschuifhoogtes	85		E-nummer en FD-nummer	98
	Vergrendelingsfunctie	86		Voor u in onze kookstudio uitgetest	99
	Telescopische uitschuifvoorzieningsset	86		Gerechtentabel	99
	Speciale accessoires	86		Tips	100
	Voor het eerste gebruik	87		Testgerechten	102
	Tijd instellen	87			
	Oven verwarmen	87			
	Toebehoren reinigen	87			
	Telescopische uitschuifvoorzieningsset monteren	87			
	Apparaat bedienen	87			
	Oven in- en uitschakelen	87			
	Automatische veiligheidsuitschakeling	87			
	Tijdfuncties	88			
	Overzicht van de tijdfuncties	88			
	Elektronische klok gebruiken	88			
	Automatische tijdschakeling instellen	88			
	Kinderslot	89			
	Kinderslot inschakelen	89			
	Kinderslot uitschakelen	89			
	Automatisch kinderslot	89			
	Basisinstellingen	90			
	Lijst met basisinstellingen	90			
	Basisinstellingen wijzigen	90			
	Energiebesparingsmodus instellen	90			

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.neff-international.com** en in de online-shop: **www.neff-eshop.com**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. → "Toebehoren" op pagina 85

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De telescooprails worden heet bij gebruik van het apparaat. Pas goed op voor verbranding in uitgetrokken toestand.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Door water in de hete binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Reinigingsfunctie

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten. Verwijder voordat de reiniging start altijd de grove verontreiniging uit de binnruimte en van de toebehoren.
- De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. De voorzijde van het apparaat vrij houden. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur. De dichting niet schuren en niet afnemen. Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken;

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

⚠ Waarschuwing – Gezondheidsrisico!

De reinigingsfunctie warmt de binnruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden. Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren. Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven. Kinderen en huisdieren uit de buurt houden. Ook bij tijduitstel met verplaatste eindtijd de aanwijzingen in acht nemen.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

- De binnruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur openen. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

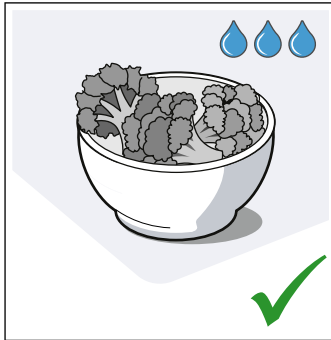
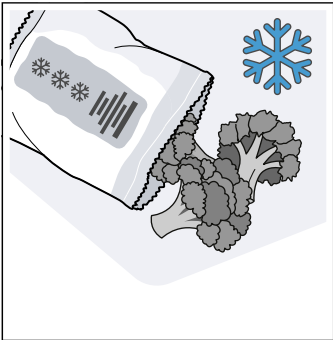
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken.
Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.
→ "Reinigen" op pagina 91
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieubescherming

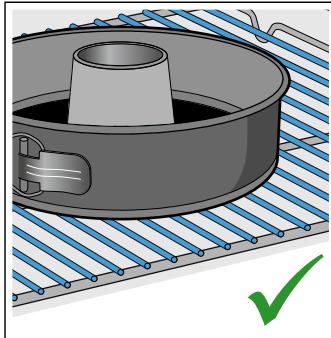
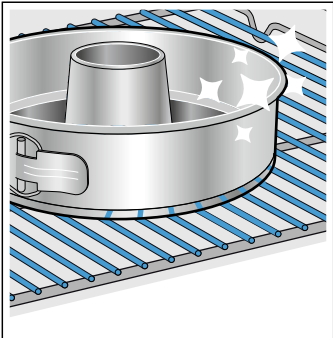
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

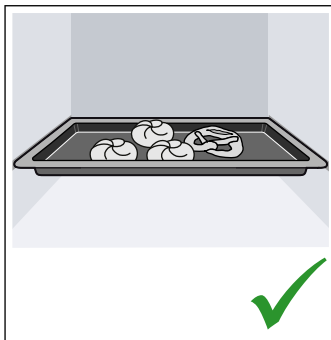
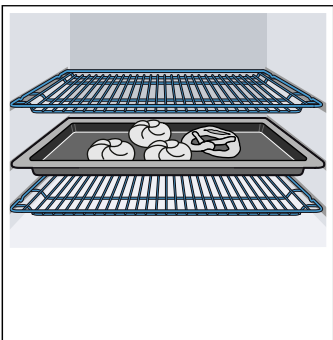
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



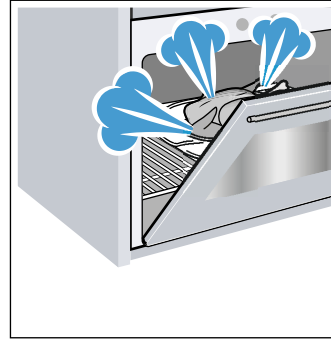
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



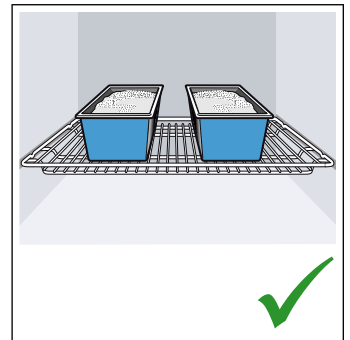
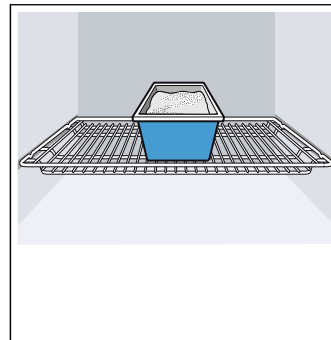
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Hierdoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.



- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

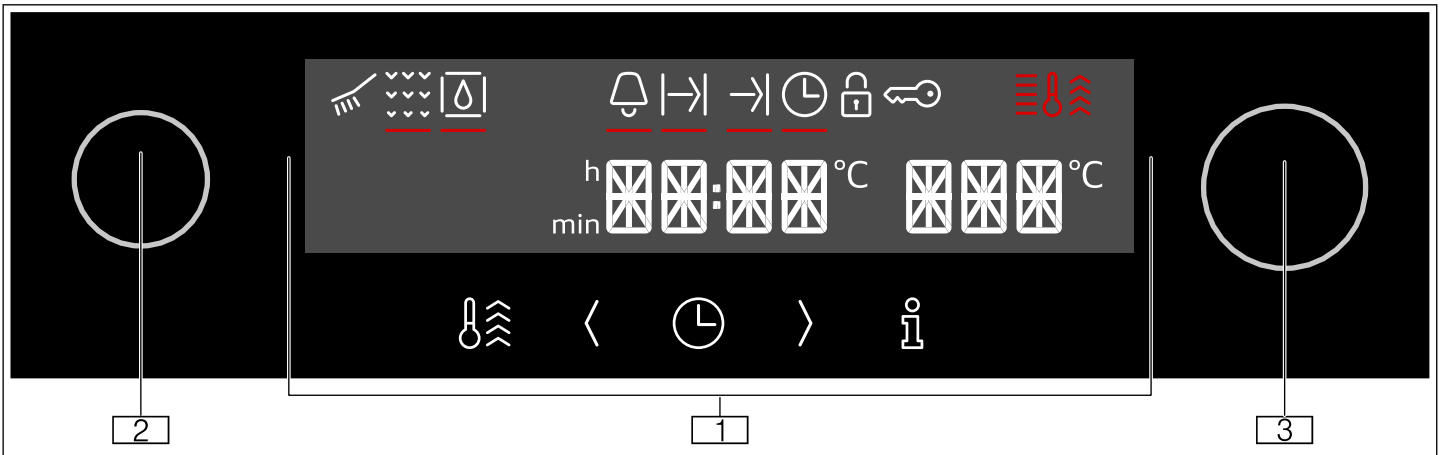


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.



- 1 Toetsen en display**
De Toetsen zijn touch-velden waar sensoren onder liggen. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen. Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.
- 2 Functiekeuzeknop**
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode of andere functies in. U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.
- 3 Temperatuurknop**
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest de instelling voor andere functies. De temperatuurknop kunt u ook naar links of rechts draaien. Hij heeft geen nulstand.

Toetsen

De betekenis van de verschillende toetsen wordt hier kort uitgelegd.

Toets	Toelichting
	Tijdfuncties Timer , Tijdsduur , Eindtijd , en Tijd instellen
	Snel voorverwarmen Snel voorverwarmen in- en uit-schakelen
	Instelwaarde verlagen
	Instelwaarde verhogen
	Info Actuele temperatuur van de binnenruimte weergeven

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u de verschillende functies van uw apparaat in. Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel en de indeling van de bedieningselementen.

Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven met één blik kunt aflezen.


De waarde die u kunt instellen staat in focus. Hij wordt in het wit weergegeven tegen een donkere achtergrond.

Symbol	Toelichting
	Reinigingsmenu
	Zelfreiniging van de oven
	EasyClean
	Kookwekker
	Tijdsduur
	Eindtijd
	Tijd
	Deurblokkering
	Kinderslot
	Temperatuurregeling
	Snel voorverwarmen
88:88	Tijdsweergave
888	Temperatuurindicatie

Verwarmingsmethoden en functies

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Verwarmingsmethode	Temperatuur/Stand	Gebruik
 Nulstand	-	De oven is uitgeschakeld.
 3D-hotelucht	50-280 °C	Voor het bereiden van gerechten op één tot twee niveaus. De ventilatoren verdelen de warmte van de ronde verwarmingselementen in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus gebruikt.
 Circulatielucht	50-280 °C	Voor taart en gebak op één niveau. De ventilatoren verdelen de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de binnenruimte.
 Pizzastand	50-280 °C	Voor het bereiden van verse pizza's en diepvriesproducten, bijv. frites of strudel. De verwarmingselementen en ventilatoren verwarmen de binnenruimte snel en verdelen de hitte gelijkmatig.
 Ontdooien	30-60 °C	Ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
 Onderwarmte	50-280 °C	Voor het nagaren van gerechten. De warmte komt alleen van onderen.
 Reinigingsfuncties → "Reinigingsfunctie" op pagina 92		EasyClean  lost lichte verontreiniging in de binnenruimte op. Met de zelfreiniging  wordt de binnenruimte vrijwel zelfstandig gereinigd.
 Grill, klein	50° C - Int	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
 Grill, groot	50° C - Int	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
 Circulatiegrill	50 - 280 °C	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
 Boven- en onderwarmte Eco	50-280°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten (bijv. vlees, groente) op één niveau, zonder voorverwarmen . De verwarmingsmethode is niet geschikt voor gerechten die bij het bakken moeten rijzen (bijv. brood). Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
 Boven- en onderwarmte	50-280 °C	Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.

Aanwijzing: Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in. Op het display wordt de ingestelde temperatuur weergegeven.

Aanwijzing: Tot 100 °C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.

Temperatuurregeling

De balken in de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Verwarmingscontrole	De verwarmingscontrole geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in te schuiven. Bij de grill- en reinigingsstanden zijn de balken gevuld. Bij de verwarmingsmethode boven-/onderwarmte worden de balken niet gevuld.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de temperatuurregeling de restwarmte in de binnenruimte weer. De weergave verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C gedaald is.

Functies voor de binnenruimte

Enkele functies vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat voor oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de binnenruimteverlichting aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de binnenverlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, gaat de verlichting uit.

Aanwijzing: Bij de functie milde boven- en onderwarmte wordt de verlichting van de binnenruimte na ca. 1 minuut automatisch uitgeschakeld. Wanneer u naar binnen kijkt dient u de ovendeur zo kort mogelijk te openen.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Bij het verwarmingstype milde boven-/onderwarmte schakelt de koelventilator vaker in en uit om energie te sparen.

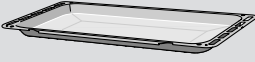
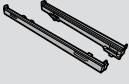
Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

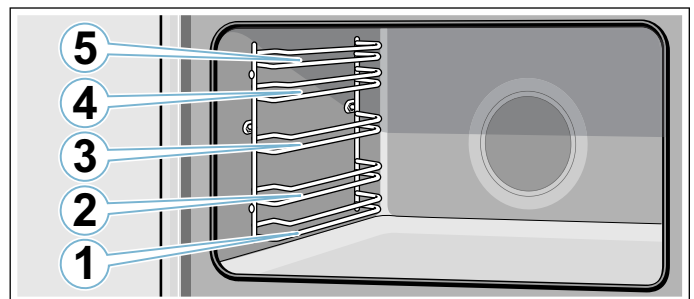
Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Accessoires	Beschrijving
	Bak- en braadrooster Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken en diepvriesgerechten.
	Braadslede Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. De braadslede kan worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
	Geëmailleerde bakplaat Voor plaatgebak en klein gebak.
	Telescopische uitschuifvoorzieningsset Met de uitschuifrails kunt u de accessoires helemaal naar buiten trekken.
	Veiligheidspennen Ter blokkering van de scharnieren.

Inschuifhoogtes

De bakplaat en het bak- en braadrooster kunnen op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte worden geschoven. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruimte niet raken. Let erop dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.



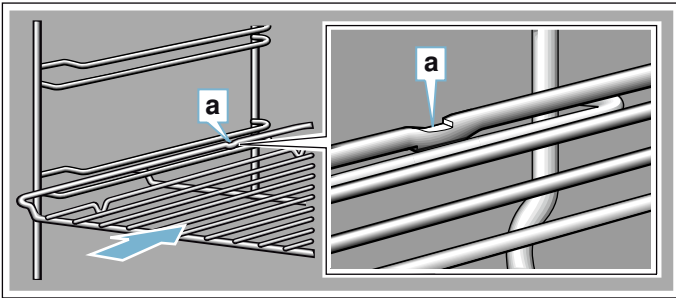
Waarschuwing – Risico van brand!

Een plaat, bakplaat, pan of andere kookgerei mag in geen geval direct op de bodem van de oven worden geplaatst. Dit leidt tot oververhitting van de apparaatbodem, waardoor het apparaat aanzienlijk beschadigd kan worden.

Vergrendelingsfunctie

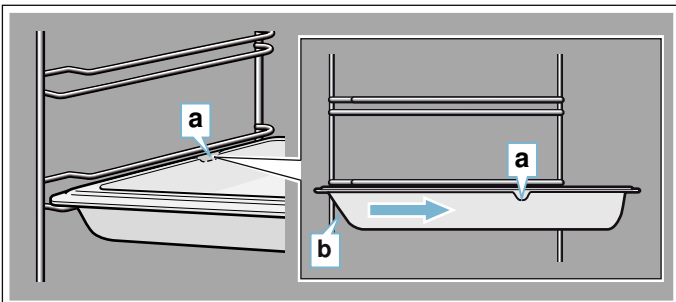
De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden verwijderd. De accessoires dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geplaatst, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden wijzen.



Let er bij het inschuiven van platen op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de accessoires **b** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede

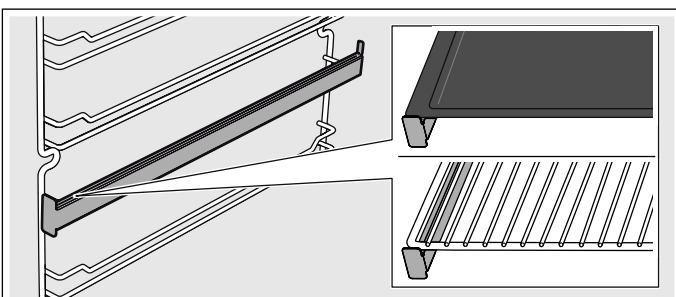


Telescopische uitschuifvoorzieningsset

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

De telescooprails worden heet bij gebruik van het apparaat. Pas goed op voor verbranding in uitgetrokken toestand.

Met de uitschuifrails kunt u de accessoires helemaal naar buiten trekken. Bij het plaatsen van de houders voor de bakplaat en het braadrooster dient u erop te letten dat deze voor de welving in de uitschuifrails inklikken.



Speciale accessoires

Accessoires kunt u bij de servicedienst nabestellen.

Accessoires	Beschrijving
Geëmailleerde bakplaat	Voor plaatgebak en klein gebak. Servicedienstnummer: 11012235
Braadslede	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. De braadslede kan worden gebruikt om het vet op te vangen, wanneer u direct op het rooster grilt. Servicedienstnummer: 11012236
Bak- en braadrooster	Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken en diepvriesgerechten. Servicedienstnummer: 11012237
Set telescopische geleiders	Set telescopische geleiders voor één niveau. Servicedienstnummer: 11007649


Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven.

Verwijder de verpakking van het apparaat en voer deze volgens voorschrift af.

Tijd instellen

Na de aansluiting knippert op het display **12:00** en het symbool  is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met toets < of > de tijd instellen.
2. Toets  indrukken.

Aanwijzing: Na afloop van de insteltijd wordt de tijd automatisch opgeslagen.

De tijd is ingesteld.

Oven verwarmen


Oven voorreinigen

1. De accessoires en inhangroosters uit de binnenruimte nemen. → "Rekjes" op pagina 94
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

Aanwijzing: Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.

1. Draai de functiekeuzeknop op .
2. Draai de temperatuurknop op de maximale temperatuur.
3. Schakel de oven na 1 uur uit.

Aanwijzing: Tijdens het eerste gebruik kan er een knetterend geluid in de oven te horen zijn.

Oven reinigen

1. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.
2. Plaats de inhangroosters.
3. Zo nodig de ruiten van de deur schoonmaken. → "Apparaatdeur" op pagina 95

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren eerst grondig met warm zeepsop en een afwasdoek voordat u ze gebruikt.

Telescopische uitschuifvoorzieningsset monteren

In de kit die bij de levering is inbegrepen vindt u aanwijzingen over de montage van de telescopische uitschuifvoorzieningsset.

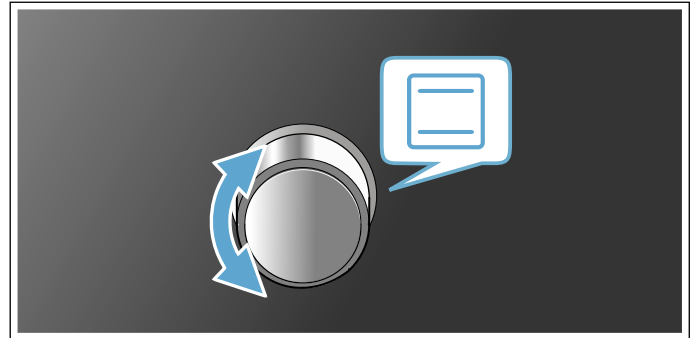
Apparaat bedienen

Oven in- en uitschakelen

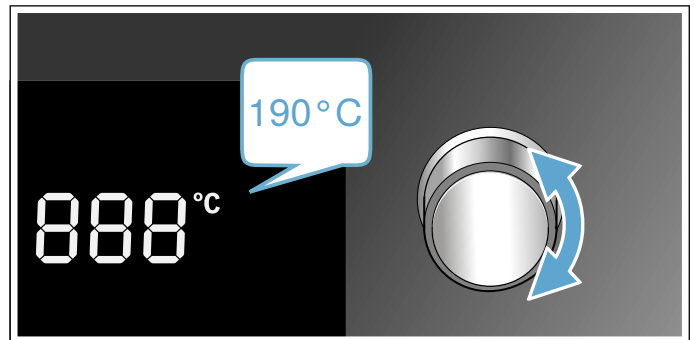
Oven inschakelen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

Aanwijzing: Voor elke functie is vooraf een standaardtemperatuur of grillstand ingesteld.



2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand veranderen.



De oven begint op te warmen.

Aanwijzing: De temperatuurcontrole-indicatie geeft de actuele status van het opwarmen weer.


Instellingen verwijderen

U kunt de verwarmingsmethode en de temperatuur of grillstand altijd met de daarvoor bestemde knop veranderen.

Oven uitschakelen

Functiekeuzeknop in de nulstand draaien.

Snel voorverwarmen inschakelen

Om de binnenruimte zo snel mogelijk op te warmen, toets  indrukken.

Aanwijzing: Snel opwarmen is bij beschikbaar bij 3D-hetelucht, circulatielucht, pizzastand en boven- en onderwarmte.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Het apparaat beschikt over een automatische veiligheidsuitschakeling. Na 13 uur schakelt de oven vanzelf uit.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.





Overzicht van de tijdfuncties

Tijdfunctie	Gebruik
 Kookwekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
 Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display aangegeven.
 Tijdsduur	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
 Eindtijd	Voer een tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.




Elektronische klok gebruiken

Kookwekker instellen

De kookwekker heeft geen invloed op de functies van de oven. Voor de kookwekker kan een tijdsduur van 30 seconden tot 13 uur worden ingesteld. Tot 10 minuten kan de tijdsduur worden ingesteld in stappen van 30 seconden, van 10 minuten tot een uur in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.

1. Toets  indrukken.
Symbool  is verlicht.
2. Met de toetsen  en  de gewenste tijdsduur instellen.
Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Aanwijzingen

- Om de resterende looptijd te veranderen de toets  indrukken. Vervolgens met de toetsen  en  de resterende looptijd veranderen.
- Om de kookwekker af te breken de resterende looptijd op nul te zetten.







Geluidssignaal uitschakelen

Een willekeurige toets indrukken of de apparaatdeur openen om het signaal uit te schakelen.

Aanwijzing: Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.

Elektronische klok instellen

U kunt de tijd zo nodig weer wijzigen (bijv. van zomer- in wintertijd). De oven moet hiervoor uitgeschakeld zijn.





1. Toets  indrukken.
Symbool  is verlicht.
2. Nogmaals op toets  drukken.
Symbool  is verlicht.
3. Met de toetsen  en  de actuele tijd instellen.

Automatische tijdschakeling instellen

Via de elektronische klok kunt u de oven automatisch uit- of in- en uitschakelen.

Tijdsduur instellen

U kunt voor uw gerecht op het apparaat de bereidingsduur instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet ongewild overschreden en hoeft u andere werkzaamheden niet te onderbreken om de werking te beëindigen.

1. De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
De oven start.
2. Toets  twee keer indrukken.
3. Met de toetsen  en  de werkingsduur instellen.
Aanwijzing: Er kan een werkingsduur van 30 seconden tot 13 uur worden ingesteld. De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.
Symbool  is verlicht.




De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.


1. Een willekeurige toets indrukken of de apparaatdeur openen om het signaal uit te schakelen.
Aanwijzing: Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Eindtijd instellen

Het bakken of braden begint voor de ingestelde tijdsduur op een door u gekozen, later tijdstip.

1. De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
De oven start.
2. Toets  twee keer indrukken.
3. Met de toetsen  en  de werkingsduur instellen.

Aanwijzing: Er kan een werkingsduur van 30 seconden tot 13 uur worden ingesteld. De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.

Symbool  is verlicht.

4. Nogmaals op toets  drukken.
5. Met de toetsen  en  de eindtijd instellen.

Aanwijzing: Bij de eerste druk op een toets verschijnt een voorgestelde waarde op het display. De voorgestelde waarde komt voort uit de actuele tijd en de tijdsduur. Hij kan met de toetsen  en  veranderd worden.

Symbool  is verlicht. Het display geeft de eindtijd weer. Het apparaat schakelt in de wachtmodus.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.

1. Een willekeurige toets indrukken of de apparaatdeur openen om het signaal uit te schakelen.
Aanwijzing: Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Kinderslot


Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

Aanwijzing: Een eventueel gebruikte kookplaat wordt niet beïnvloed door het kinderslot op de oven.

Kinderslot inschakelen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

Toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

Toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool  verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Automatisch kinderslot

Het kinderslot wordt automatisch geactiveerd zodra de functiekeuzeknop op de nulstand staat.

Het automatische kinderslot kunt u inschakelen in de basisinstellingen. → *Blz. 90*

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

Basisinstelling	Keuze
c00 Automatisch kinderslot bij de nulstand van de functiekeuze-knop	0 = uit* 1 = aan
c01 Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	1 = ca. 10 seconden 2 = ca. 30 seconden* 3 = ca. 2 minuten
c02 Wachtijd totdat een instelling is overgenomen	1 = ca. 3 seconden* 2 = ca. 6 seconden 3 = ca. 10 seconden
c03 Toetssignaal bij het tippen op een toets	0 = uit 1 = aan*
c04 Helderheid van de displayverlichting	1 = donker 2 = gemiddeld* 3 = licht
c05 Indicatie van de tijd	0 = tijdsweergave uit 1 = tijdsweergave aan*
c06 Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja*
c07 Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort* 2 = gemiddeld 3 = lang 4 = extra lang
c08 Alle waarden naar de fabriek-instelling terugzetten	0 = nee* 1 = ja
c09 Demomodus activeren. De demomodus is bestemd voor demonstratiedoeleinden, de oven warmt in de demomodus niet op. De demomodus kan alleen in de eerste 5 minuten na aansluiting op het elektriciteitsnet worden geactiveerd.	0 = nee* 1 = ja

* Fabrieksinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De functiekeuze-knop dient in de nulstand te staan.

- Toets $\frac{1}{2}$ ca. 4 seconden lang indrukken. Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. **c01 1**.
- De instelling naar wens met de temperatuurknop wijzigen.
- Met toets **+** naar de volgende basisinstelling gaan.
- Met toets **-** of **+** op deze manier door alle basisinstellingen gaan en ze naar wens met de temperatuurknop veranderen.
- Tot slot ter bevestiging de toets $\frac{1}{2}$ opnieuw ca. 4 seconden lang indrukken. Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

U kunt de basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen. De demomodus kan alleen in de eerste 5 minuten na aansluiting op het elektriciteitsnet worden geactiveerd.

Aanwijzing: Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

Energiebesparingsmodus instellen

U kunt energie besparen door de helderheid van het display te verminderen. De helderheid van het display kunt u instellen in de basisinstelling **c04**.

Aanwijzing: De instelling verandert de helderheid van het display tijdens het gebruik. In stand-by wordt de helderheid van het display automatisch gereduceerd. 's Nachts tussen 22:00 en 05:59 uur is het display het minst helder.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.

Binnenzijde apparaat

Emailen vlakken	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Attentie! Nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte gebruiken. Er kan schade aan het email ontstaan. Vóór het volgende opwarmen resten uit de binnenruimte en van de toesteldeur volledig verwijderen. De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen. Het beste de reinigingsfunctie gebruiken. → "Reinigingsfunctie" op pagina 92 Aanwijzing: Door levensmiddelresten kan witte aanslag ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk en hebben geen invloed op de werking. Zo nodig verwijderen met citroenzuur.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken. Het beste reinigen met EasyClean. → "EasyClean" op pagina 92
Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

Waarschuwing – Risico van brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenuimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Tips

- De binnenuimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.

Reinigingsfunctie

Uw apparaat beschikt over de reinigingshulp EasyClean. De reinigingshulp EasyClean maakt het reinigen van de binnenuimte gemakkelijker voor u.


EasyClean



De reinigingshulp EasyClean maakt het reinigen van de binnenuimte gemakkelijker voor u. Door inwerking van het zeepsop wordt het vuil eerst ingeweekt. Vervolgens kan het gemakkelijker worden verwijderd.

Waarschuwing – Kans op verbrandingen!


Door water in de hete binnenuimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenuimte gieten.

Reinigingshulp instellen

Aanwijzing: De reinigingshulp EasyClean  alleen instellen wanneer de binnenuimte afgekoeld is. Laat de binnenuimte volledig afkoelen.

1. Accessoires uit de binnenuimte nemen.
2. 0,4 liter water (niet gedistilleerd) met een druppeltje afwasmiddel erin midden op de bodem van de binnenuimte plaatsen.
3. Met de functiekeuzeknop het reinigingsmenu  kiezen.
4. Met de toetsen < en > EasyClean  kiezen. Na enkele seconden start de reinigingshulp. De tijdsduur loopt af op het display.

Aanwijzing: De tijdsduur is voor ingesteld en kan niet veranderd worden.

Wanneer  na het inschakelen op het display knippert, is de binnenuimte niet volledig afgekoeld. Schakel het apparaat uit. Wacht tot de apparaat afgekoeld is en schakel de reinigingshulp opnieuw in.

Zodra de reinigingshulp verstreken is, klinkt er een signaal.

Nareinigen

Het restwater in de binnenruimte moet op tijd worden verwijderd. Laat het niet lange tijd in de binnenruimte staan (bijv. 's nachts). Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen wanneer de binnenruimte nog nat of vochtig is.

1. Deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek verwijderen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met helder water afnemen en droogwrijven met een zachte doek (ook onder de deurdichting).
4. De functiekeuzeknop naar de nulstand terugdraaien om hem uit te schakelen.
5. De deur van het apparaat in de vergrendelstand (ca. 30°) openen en ca. 1 uur open laten, zodat de emailen oppervlakken in de binnenruimte droog kunnen worden. U kunt ook de functie Snel drogen gebruiken voor de binnenruimte.

Sterke verontreiniging verwijderen

Om bijzonder hardnekkig vuil te verwijderen, heeft u meerdere mogelijkheden.

- Laat het zeepsop enige tijd inwerken voordat u de reinigingshulp start.
- Wrijf de vervuilde plaatsen op de gladde oppervlakken in met afwasmiddel voordat u de reinigingshulp start.
- Schakel de reinigingshulp nog een keer in nadat de binnenruimte is afgekoeld.

Reinigungsfunctie

Uw apparaat beschikt over zelfreiniging. Met de functie “Zelfreiniging” kunt u de binnenruimte reinigen.

Pyrolitische zelfreiniging

Met de functie “Pyrolitische zelfreiniging” kunt u de binnenruimte moeiteloos reinigen. De binnenruimte wordt tot een zeer hoge temperatuur opgewarmd. Resten van het bakken, braden en grillen verbranden.

Voor het reinigen zijn afhankelijk van de tijdsduur ca. 5-10 kilowattuur nodig. De tijdsduur van de reiniging kan tussen 2 uur 30 minuten en 3 uur 30 minuten worden vastgelegd.

Aanwijzing: Voor uw veiligheid vergrendelt de deur van de binnenruimte automatisch. Hij kan pas weer worden geopend wanneer het controlelampje  voor de vergrendeling uit is. De verlichting van de binnenruimte is niet aan tijdens de reiniging.

Waarschuwing

Gevaar voor verbranding!

- De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur openen. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
-  De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Voor de reiniging

Attentie!

De rekjes en uitschuifbare delen raken anders beschadigd tijdens het reinigen. Verwijder de rekjes en uitschuifbare delen voor aanvang van de reiniging uit de binnenruimte.



1. Verwijder de rekjes en uitschuifbare delen uit de binnenruimte.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. De binnendeur van het apparaat en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurdichting schoonmaken. De dichting niet schuren.

Waarschuwing

Risico van brand!



- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten. Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. De voorzijde van het apparaat vrij houden. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Starten

1. De functiekeuzeknop naar de verwarmingsmethode  draaien.
2. Met de toetsen < of > de reinigingsfunctie Pyrolyse  kiezen
3. Met de temperatuurkeuzeknop de reinigungsstand instellen.

Reinigingsstand	Tijdsduur
1	2 uur 30 min.
2	3 uur
3	3 uur 30 min.

Aanwijzing: Functiekeuzeknop tijdens de reinigungszyclus niet in een andere stand zetten, dan wordt de pyrolytische zelfreiniging beëindigd.


Een minuut na het begin van de reinigungszyclus (pyrolyse) wordt door een deurvergrendeling voorkomen dat de ovendeur opengaat. Door het oplichten van het controlelampje  wordt de activering van deze deurvergrendeling weergegeven. Wanneer de deurvergrendeling geactiveerd is, kan er geen functie gekozen worden. Wacht tot het controlelampje  uitgaat.

Aanwijzing: Tijdens de pyrolytische zelfreiniging kan de wekker gebruikt worden. De tijdsduur heeft geen invloed op de pyrolysefunctie.

Annuleren

Om te annuleren draait u de functiekeuzeknop op de nulstand.

Beëindigen

Zodra de zelfreiniging verstreken is, klinkt er een signaal. De apparaatdeur kan pas worden geopend wanneer het symbool  verdwenen is.

Na de reiniging

Is de binnenruimte afgekoeld, neem dan met een vochtig doekje de achtergebleven as af die zich in de binnenruimte en bij de apparaatdeur bevindt.

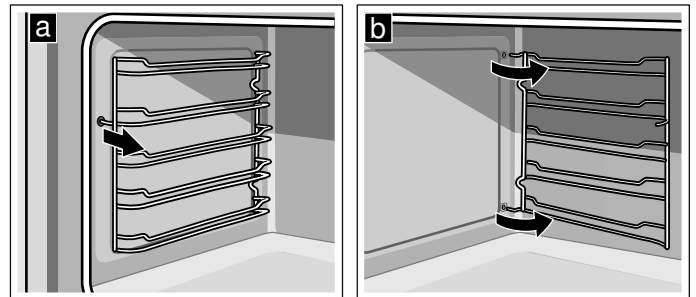
Aanwijzing: Als gevolg van een te grote verontreiniging kan er een witte aanslag ontstaan op de emailen oppervlakken. Het zijn resten van levensmiddelen en deze kunnen geen kwaad. De werking wordt hierdoor niet beïnvloed. U kunt de voedselresten zo nodig met citroenzuur verwijderen.

Rekjes

Rekjes verwijderen

De rekjes zijn steeds met drie punten aan de zijwanden in de binnenruimte bevestigd.

1. Rekje aan de voorkant beetpakken en naar het midden van de binnenruimte trekken. De voorste haak van het rekje komt los uit het gat.
2. Rekje verder openklappen en uit de achterste gaten van de zijwand trekken.
3. Rekje uit de binnenruimte nemen.



Rekjes ophangen

1. De haken van het rekje in de achterste boringen van de zijwand steken.
2. De voorste haak van het rekje in het gat drukken.

Apparaatdeur

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

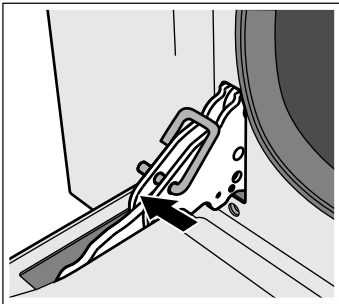
Deurruiten verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

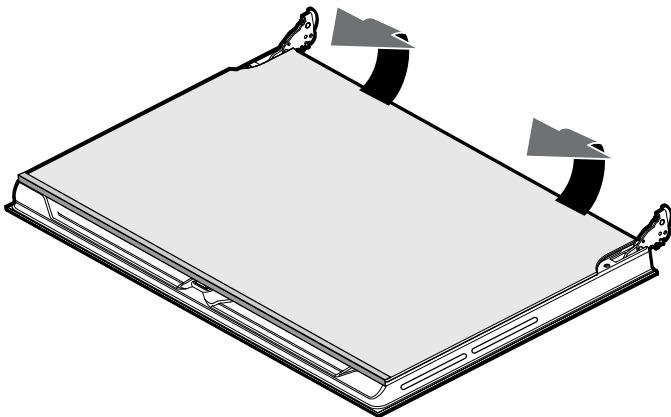
Ruiten van de deur verwijderen

1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidsspen blokkeren.

Aanwijzing: De veiligheidsspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

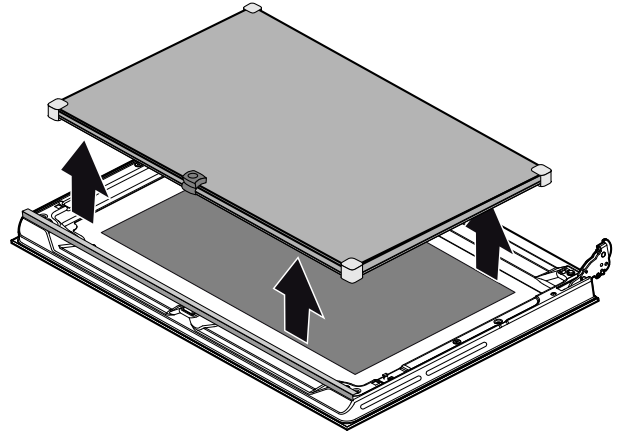


3. Het onderste deel van de binnenste ruit met beide handen optillen totdat de veiligheidsspennen loskomen uit de houder.
4. Het bovenste deel van de binnenste ruit voorzichtig uit het profiel trekken en optillen om hem volledig los te maken van de deur.



5. De beide middelste ruiten samen met hun houders uitnemen.

Aanwijzing: De beide middelste ruiten zijn niet met bevestigingspennen vastgemaakt, maar worden door houders op hun plaats gehouden.



6. Houders verwijderen om de beide middelste ruiten van elkaar los te maken.
7. Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Deurruiten inbrengen

1. De beide middelste ruiten weer inbrengen.

Aanwijzingen

- De beide middelste ruiten zijn correct ingebracht wanneer aan beide kanten het low-e-symbool leesbaar is.
- Let erop dat de ruiten goed bevestigd zijn. Alle houders moeten vlak tegen de buitenste ruit liggen.

2. Binnenste ruit terugplaatsen.

Aanwijzing: De ruit moet eerst in het profiel worden geplaatst. Hierna moeten de beide veiligheidsspennen in de daarvoor bestemde houders klikken.

3. Veiligheidsspennen verwijderen en de ovendeuren sluiten.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

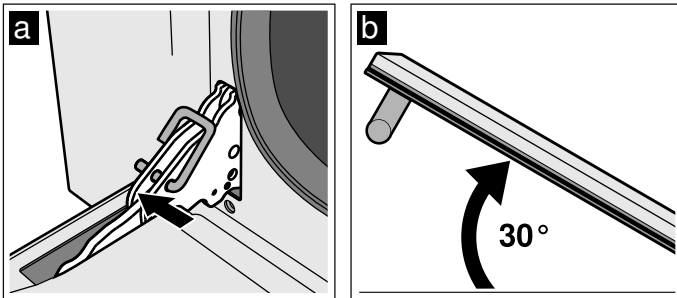
Bij bijzonder sterke vervuiling kan de ovendeur worden verwijderd om hem beter te kunnen reinigen. Gewoonlijk is dit echter niet nodig.

Apparaatdeur verwijderen

1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren **(a)**.

Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en de ovendeur voor ongeveer 30° sluiten **(b)**.



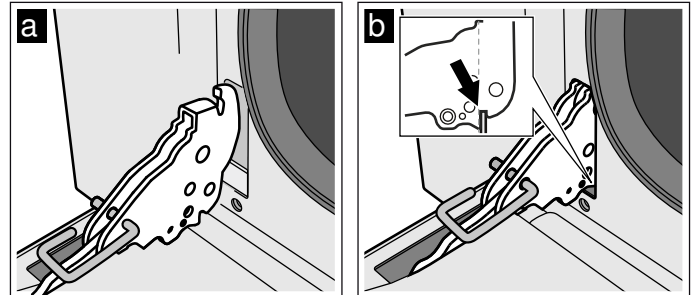
4. Ovendeur licht optillen en eruit trekken.

Aanwijzing: Ovendeur niet volledig sluiten. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

Apparaatdeur inbrengen

1. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken.
2. Scharnieren in de openingen van de oven plaatsen **(a)**.

Aanwijzing: De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van de oven **(b)**.



3. Deur naar beneden laten zakken.
4. Veiligheidspennen verwijderen.






⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Contact opnemen met de servicedienst.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

Zijn de deurscharnieren niet goed ingeklikt, dan kan de deur niet correct sluiten. Er kan warmte vrijkomen en apparaatonderdelen kunnen heel heet worden. Om dit te voorkomen de deur weer uitnemen. De deur dan volgens de tekening weer zo inbrengen dat de keep aan de onderkant van de scharnieren in de omlijsting van de oven klikt.

Wat te doen bij storingen?

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten werken
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet volledig gesloten	Apparaatdeur sluiten
	Apparaat is niet uitgeschakeld	Apparaat uit- en weer inschakelen
Op het display knippert 12:00	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
De verlichting van de binnenruimte werkt niet	De functie Boven- en onderwarmte Eco is geactiveerd.	Bij de functie Boven- en onderwarmte Eco is de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld.
	De lamp is kapot.	Lamp vervangen
Alle gerechten die in de oven worden klaargemaakt, verbranden binnen de kortste tijd.	Thermostaat defect	Neem contact op met de servicedienst.
Deurruiten zijn beslagen.	Normaal verschijnsel dat is gebaseerd op de temperatuurverschillen die zich voordoen.	Apparaat bij 100 °C opwarmen en na 5 minuten weer uitschakelen.
Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool  weergegeven	Het kinderslot is geactiveerd.	Touch-toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt
De apparaatdeur kan niet worden geopend, op het display wordt het symbool  weergegeven	De apparaatdeur blijft vergrendeld tot de binnenruimte afgekoeld is.	Wacht tot het symbool  verdwijnt

Foutmeldingen

Wanneer er een foutmelding met **Err** op het display verschijnt, dient u de functiekeuzeknop op de nulstand te zetten. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Err1	Temperatuursensor uitgevallen	Neem contact op met de servicedienst.
Err2	De temperatuur in de binnenruimte is te hoog.	Neem contact op met de servicedienst.
Err4	Onjuiste activering van de deurvergrendeling.	Neem contact op met de servicedienst.
Err5	Ventilator-verwarmingselement defect of niet verbonden.	Neem contact op met de servicedienst.
Err6	Motor defect of niet verbonden.	Neem contact op met de servicedienst.
Err8	Koelventilator defect of niet verbonden.	Neem contact op met de servicedienst.

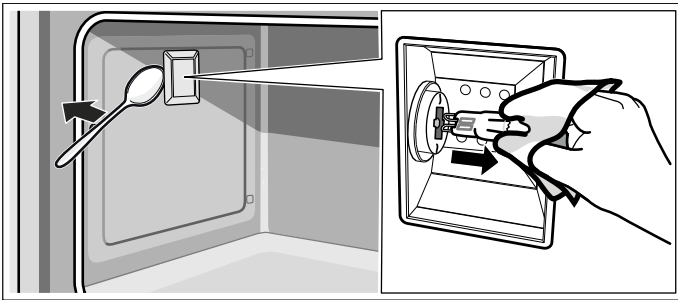
Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik geen andere lampen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

1. Binnenruimte laten afkoelen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Theedoek in de binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
4. Inhangrooster verwijderen.
5. Glazen kapje verwijderen. Daarvoor het kapje met de hand van voren openen. Kan het kapje moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.
6. Ovenlamp eruit halen.



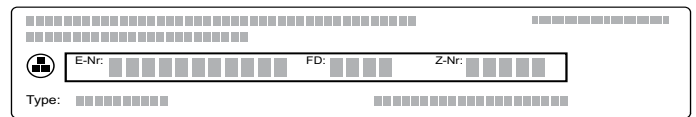
7. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type:
 - Spanning:** 230 V;
 - Vermogen:** 40 W;
 - Fitting:** G9;
 - Temperatuurbestendigheid:** 300 °C
8. Glazen kapje van de ovenlamp terugplaatsen.
9. Inhangrooster aanbrengen.
10. Theedoek weer verwijderen.
11. Zekering weer inschakelen.
12. Controleren of de ovenverlichting weer functioneert.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opendoet. Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.



Om niet te lang te hoeven zoeken kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst 

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt zijn voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzing: Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan. Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd.

Gerechtablel

Gerecht	Gewicht (in kg)	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Lasagne	3-4	1	≡	220-230*	45-50
Pasta gratineren	3-4	1	≡	220-230*	45-50
Gebraden kalfsvlees	2	2	⌘	180-190*	90-100
Gebraden kalfsvlees	2	2	≡≡	200**	120
Varkenslende	1.5	2	⌘	190-200*	90-100
Varkenslende	2	2	≡≡	200**	130
Worstjes	1.5	3	⌘⌘	280*	1e kant: 10 2e kant: 5
Gebraden rundvlees	1	2	⌘	200*	40-45
Gebraden konijn	1.5	2	⌘	180-190*	70-80
Kalkoenfilet	2	2	⌘	180-190*	110-120
Gebraden varkenshals	2-3	2	⌘	180-190*	170-180
Braadkip	1.2	2	⌘	180-190*	65-70
Varkenskoteletten	1.5	4	⌘⌘	280*	1e kant: 15 2e kant: 5
Spareribs	1.5	4	⌘	280*	1e kant: 15 2e kant: 10
Spek	0.7	5	≡≡	Int*	1e kant: 10 2e kant: 8
Varkensfilet	1.5	4	⌘	280*	1e kant: 12 2e kant: 5
Runderfilet	1	5	≡≡	Int*	1e kant: 10 2e kant: 7
Zalmforel	1.2	2	⌘	150-160*	35-40
Zeeduivel	1.5	2	⌘	160*	60-65
Tarbot	1.5	2	⌘	160*	45-50
Pizza	1	1	⌘	280*	8-9
Brood	1	2	⌘	190-200*	25-30
Focaccia	1	2	⌘	180-190*	20-25
Tulband cake	1	2	⌘	160*	55-60
Vruchtentaart	1	2	⌘	160*	35-40
Ricottataart	1	2	⌘	160-170*	45-55

* voorverwarmen

** niet voorverwarmen

Gerecht	Gewicht (in kg)	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gebak van zanddeeg	1	2		160-170*	35-40
Gebak van zanddeeg	1	1		170**	65
Paradijstaart	1.2	2		160*	55-60
Soesjes	1.2	2		180*	80-90
Biscuittaart	1	2		150-160*	55-60
Rijstepap	1	2		160*	55-60
Brioche	1.2	2		160*	30-35
* voorverwarmen					
** niet voorverwarmen					

Tips

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

- Boven-/onderwarmte Eco is een intelligente verwarmingsmethode voor het gezond bereiden van vlees, vis en gebak dat niet moet rijzen. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Door het vroegtijdig openen van de deur tijdens het bereiden en door het voorverwarmen verdwijnt dit effect. Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten.

Tips voor het bakken

U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Houd u aan de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer de braadslede.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuihoogte en de accessoires juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en houd een langere baktijd aan.
Het gebak wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op het accessoire.
Het gebak is over het geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en houd evt. een langere baktijd aan.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zo af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd hete lucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi hem met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Komt het er nog steeds niet uit, maak de rand dan voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Tips voor het braden en stoven

Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg zo nodig nog wat vloeistof toe tijdens het smoren.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. patates frites, aardappelchips, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.









nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

Volgens EN 60350-1.



Bakken

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Shortbread-biscuits	Braadslede met bakpapier	2		160*	26
Shortbread-biscuits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat met bakpapier	2+4		160*	26-28
Small cakes	braadslede	2		150*	21-23
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	1+4		160*	25-28
Waterbiscuit	Springvorm	2		170*	30
Waterbiscuit, 2 niveaus	2 springvormen	2+4		160*	40-45
Bedekte appeltaart, 1 stuk	Springvorm	2		170*	75
Bedekte appeltaart, 2 stuks	2 springvormen	2+4		170*	70

* voorverwarmen

Grillen

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Geroosterd brood	Rooster	5		Int	5-6
Runderburgers, 10 stuks, diameter 75 mm	Bakplaat + rooster	4+5		Int*	1e kant: 15 2e kant: 5

* Minstens 12 minuten voorverwarmen



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001312963
990208
de, es, it, nl