



[en] Instruction manual .....	3
[fr] Notice d'utilisation .....	14
[it] Istruzioni per l'uso .....	25
[es] Instrucciones de uso .....	36
[el] Οδηγίες χρήσεως .....	47

Built-in oven B9481N3  
Four encastrable B9481N3  
Forno da incasso B9481N3  
Horno empotrado B9481N3  
Εντοιχιζόμενος φούρνος  
B9481N3





---

**en Table of contents**

<b>Important safety information</b> .....	<b>4</b>
Causes of damage .....	5
<b>Your new appliance</b> .....	<b>6</b>
Function selector.....	6
Temperature selector .....	6
The electronic clock .....	6
Accessories .....	7
<b>Before using the oven for the first time</b> .....	<b>7</b>
Setting the clock .....	7
Baking out the oven .....	7
Cleaning the accessories.....	7
<b>How to operate your oven</b> .....	<b>7</b>
Type of heating and temperature .....	7
<b>How to operate your electronic clock</b> .....	<b>8</b>
Changing the settings .....	8
Cancelling settings .....	8
Setting the acoustic signal.....	8
Setting the electronic clock.....	8
Setting the timer .....	8
Setting the automatic timer .....	8
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>9</b>
Cleaning agents .....	9
Catalytic cooking compartment panels.....	9
Removing the ceiling panel .....	9
Removing and fitting the appliance door.....	10
Cleaning the hook-in racks .....	10
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>10</b>
Replacing the oven light bulb.....	11
<b>After-sales service</b> .....	<b>11</b>
E number and FD number .....	11
<b>Energy and environment tips</b> .....	<b>11</b>
Saving energy.....	11
Environmentally-friendly disposal.....	11
<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	<b>12</b>
<b>Tips for using your appliance</b> .....	<b>12</b>
Baking.....	12
Roasting and grilling .....	13

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) and in the online shop [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Important safety information

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

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

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

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

### **Risk of fire!**

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

### **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

### **Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

## Risk of injury!

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


## Risk of electric shock!

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

## Risk of fire!

- Loose food residues, grease and meat juices may catch fire during the Self-cleaning cycle. Remove coarse dirt from the cooking compartment and from the accessories before every Self-cleaning cycle.
- The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children at a safe distance.

## Risk of burns!

- The cooking compartment will become very hot during the Self-cleaning cycle. Never open the appliance door or move the locking latch by hand. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
-  The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

## Risk of serious damage to health!

The appliance will become very hot during the Self-cleaning cycle. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never let non-stick baking trays and tins go through the Self-cleaning cycle. Only enamelled accessories may be cleaned at the same time.

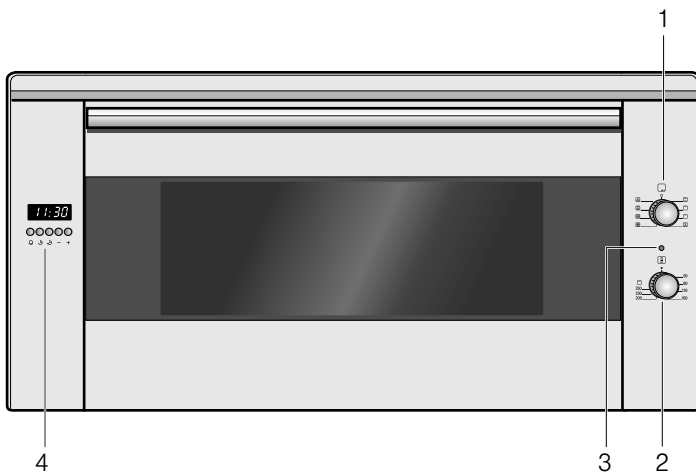
## Causes of damage

### Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

# Your new appliance

Get to know your appliance. You will find information on the control panel, the oven, types of heating and accessories.



Explanation	
1	Function selector
2	Temperature selector
3	Indicator light
4	Display panel and control buttons

## Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
○ Off position	The oven switches off.
☐ Top/bottom heat	For cakes, bakes and lean joints. The heat is emitted evenly from above and below.
☒ Grill, large area	For grilling steaks, sausages, toast and pieces of fish. The whole area below the grill heating element becomes hot.
☒ Grill, small area	For grilling small amounts of steaks, sausages, toast and pieces of fish. The centre part of the grill heating element becomes hot.
☒ Circulated air grilling	Joints of meat, poultry and whole fish. The grill heating element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
☒ Circotherm intensive	For the quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
☒ Hot air*	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes the heat of the ring heating element in the rear wall evenly throughout the cooking compartment.

\* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

Setting	Use
☒ Top/bottom heat and Hot air	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes heat from the heating elements evenly in the cooking compartment.
☒ Bottom heat and Hot air	For cakes with moist topping. The fan distributes heat from the bottom heating element evenly in the cooking compartment.

\* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

When you set the type of heating, the oven light in the cooking compartment switches on.

## Temperature selector

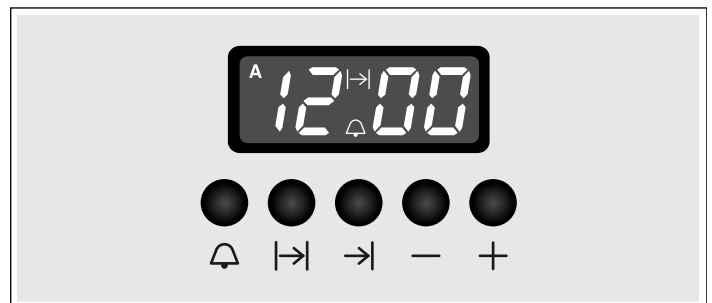
The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

Setting	Meaning
● Off position	The oven does not heat up.
50-250 Temperature range	The temperature in the cooking compartment in °C.
☐ Grill setting	The grill setting for the grill.

The indicator light is lit when the oven is heating up. It goes out during heating pauses.

## The electronic clock

You can use the electronic clock to control your oven. You can therefore preselect, for example, the time at which the oven is to switch on or at which time the automatic timer is to end the baking or cooking process. The electronic clock can also be used as a timer.



## Function buttons

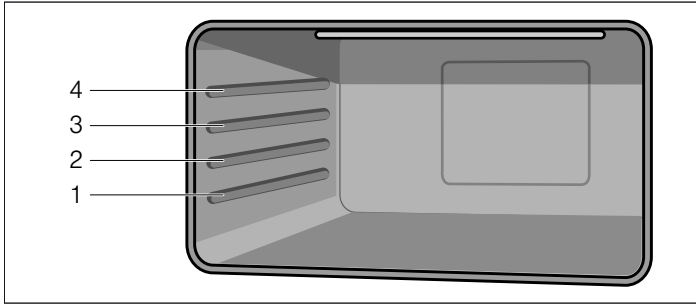
Select the desired function by pressing the appropriate button. Use the + and - buttons to set the cooking time and or clock time. You can read the values that you have set in the display panel.

Symbol	Meaning	Use
🔔	Timer	Setting the duration
→	End of operating time	Setting the time for automatic switch-off
→	Operating time duration	Setting the time until automatic switch-off
-	Minus	Reducing the duration or time
+	Plus	Increasing the duration or time



## Accessories



The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that the accessories have always been inserted into the cooking compartment correctly.



You can pull out the accessories two thirds of the way without them tipping. This allows dishes to be removed easily.

The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Accessories	Description
	<b>Baking and roasting shelf</b> For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	<b>Enamelled baking tray</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used as a drip tray to collect run-off fat.

## Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

### Setting the clock

1. Press the **I→I** and **→I** function buttons simultaneously.
2. Use the **+** and **-** function buttons to set the current time.  
After a few seconds, the time is saved.

### Baking out the oven

#### Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the hook-in racks from the cooking compartment.
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

#### Heating up the oven

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

1. Turn the function selector to the Top/bottom heating operating mode.
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 40 minutes.

#### Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.

#### Cleaning the accessories

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

## How to operate your oven

You have the option of adjusting your oven to a range of different settings. You can control the oven using the electronic clock.

### Type of heating and temperature

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

The oven begins to heat up.

#### Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

#### Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

# How to operate your electronic clock

You can operate the electronic clock with one hand. After pressing the appropriate function button, set the time or cooking time with the + and - buttons. The value which is set is adopted.

You can also change or cancel your settings during operation and thereby cancel the process.

## Changing the settings

1. Press the appropriate function button.  
The corresponding symbol lights up
2. Change your settings with the + and - buttons.

## Cancelling settings

1. Press the appropriate function button.  
The corresponding symbol lights up
2. Press the - button until 0:00 is shown in the display panel.
3. If the automatic timer was in operation, switch off the oven.

## Setting the acoustic signal

You can choose between three sounds provided no programme is running.

Press the - button several times until the desired sound is reached.

The sound is adopted.

## Setting the electronic clock

After the appliance has been connected to the mains for the first time or after a power cut, three zeros are shown in the display.

### Setting the clock




You can only set the clock when no other function is in operation.

1. Press the I→I and →I function buttons simultaneously.
2. Use the + and - function buttons to set the current time.

## Setting the timer

The timer is a reverse counting timer which produces an audible signal once the duration set has elapsed. The timer has no influence on the functions of the oven.

### Setting the duration

1. Press the  button.
2. Use the + and - function buttons to set the duration.  
The  symbol is shown in the display.
3. To show the remaining duration in the display, press the  button.

An audible signal sounds once the time has elapsed.

## Setting the automatic timer

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

### Automatic switch-off

#### Setting the operating time duration

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.  
The oven switches on.
3. Press the I→I function button.
4. Use the + and - buttons to set the operating time duration.  
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

#### The operating time duration has elapsed

A signal sounds and the **A** symbol flashes with the current clock time in the display panel.

The oven switches off.

To end the signal early, press the I→I and →I buttons.

### Automatic switch-on and switch-off

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

#### Setting the operating time duration

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.  
The oven switches on.
3. Press the I→I function button.
4. Use the + and - buttons to set the operating time duration.  
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

#### Setting the end of operating time

1. Press the →I button.  
The total of the current clock time and the operation duration is shown in the display panel.
2. Press and hold the →I button and use the + and - buttons to change the end of the operating time.  
The oven switches off and starts later automatically. The **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

#### The operating time duration has elapsed

A signal sounds and the **A** symbol flashes with the current clock time in the display panel.

The oven switches off.

To end the signal early, press the I→I and →I buttons.



# Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

## Notes

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

## **⚠ Risk of electric shock!**

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

## **⚠ Risk of burns!**

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

## Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

Do not use

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents with high concentrations of alcohol
- hard scouring pads and sponges
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues.  Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.

Area	Cleaning agents
Enamel surfaces (smooth surfaces)	To facilitate cleaning, you can switch on the interior lighting and detach the appliance door if necessary. Apply commercially available washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Loosen baked-on food residues with a damp cloth and detergent. We recommend using oven cleaning gel if the oven is very dirty. This can be applied to the affected area. Leave the cooking compartment open after cleaning to allow it to dry.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Please see the notes in section: Self-cleaning surfaces
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light bulb	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Shelves	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

## Catalytic cooking compartment panels

The catalytic cooking compartment panels are coated with self-cleaning enamel.

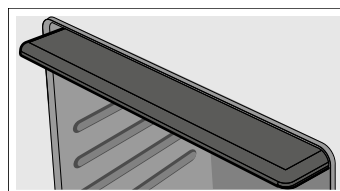
The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Larger splashes will only be removed after the oven has been used several times.

### Self-cleaning surfaces

The side walls are covered with catalytic panelling. Never clean these surfaces with oven cleaner. Slight discolouration of the enamel does not affect automatic self-cleaning.

## Removing the ceiling panel

For ease of cleaning, you can remove the ceiling panel.



## Removing and fitting the appliance door

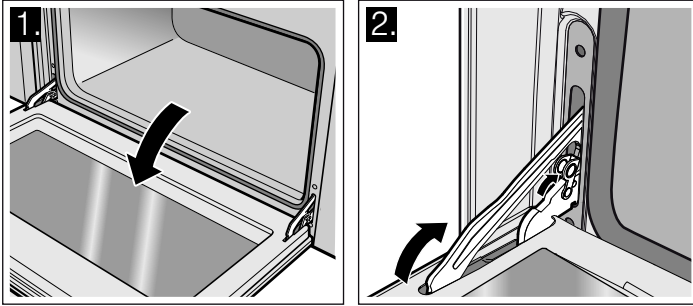
You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

### Removing the appliance door

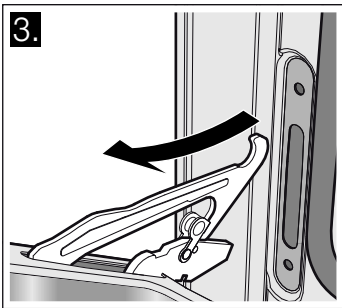
#### **⚠ Risk of injury!**

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Make sure that, when unhooking the oven door, the locking levers are folded up completely.

1. Open the oven door completely.
2. Fold up the left and right locking levers. Make sure that, when the locking levers are folded up, you do not close the oven door. The hinges may become bent which may cause damage to the enamel.

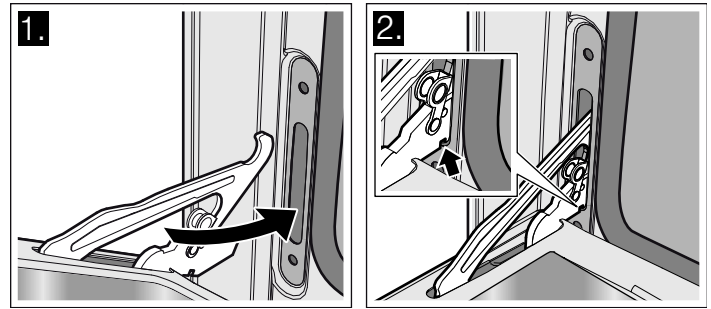


3. Open the oven door at an angle. Hold it on the right and left with both hands. Close it just a little further and pull it out.



### Fitting the appliance door

1. When hooking in the oven door, ensure that the notch on the bottom of the hinge locks into the slot.
2. Fold down both locking levers on the left and right again and close the oven door.



#### **⚠ Risk of injury!**

Do not reach into the hinge if the oven door falls out unintentionally or a hinge snaps closed. Call the after-sales service.

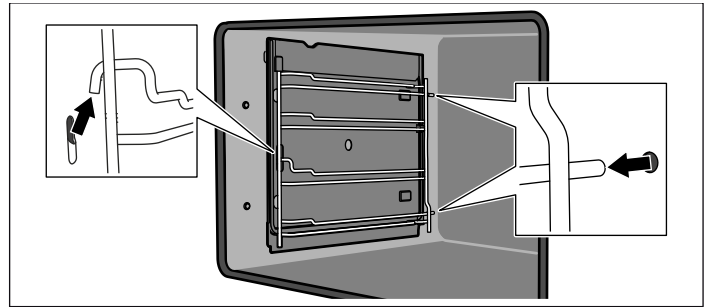
### Cleaning the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

The hook-in racks in each case are fixed to the side walls of the cooking compartment at three points.

#### Removing the hook-in racks

1. Lift the front hook out of the hole.
2. Pull the hook-in rack forwards out of the rear holes.



#### Cleaning the hook-in racks

Clean the hook-in racks with washing-up liquid and a sponge or brush.

#### Inserting the hook-in rack

1. Insert the hook-in rack into the holes in the back wall.
2. Hook the front hook into the hole.

## Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Problem	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Circuit breaker faulty.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the cooker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The oven cannot be switched off.	The electronics are faulty.	Switch off the circuit breaker. Contact the after-sales service.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	Circuit breaker faulty.	Check the circuit breaker and replace if necessary.

Problem	Possible cause	Notes/remedy
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
The door glass is broken.		Switch off the appliance. Contact the after-sales service.
Fruit juice or albumen stains on enamelled surfaces.	Moist cake or meat juices.	Harmless change in the enamel, cannot be removed.

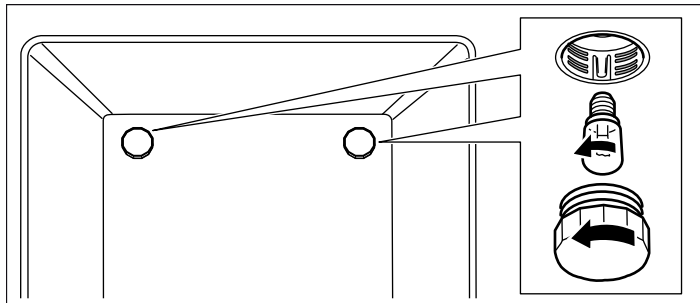
#### **⚠ Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. Incorrect repairs may result in significant risk to the user.

## Replacing the oven light bulb

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

1. Switch off the appliance at the circuit breaker or pull out the mains plug.
2. Open the appliance door.
3. Lay a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
4. Unscrew the glass cover from the defective oven light bulb inside the cooking compartment by turning it anti-clockwise.



5. Replace the oven light bulb with one of the same type.

**Voltage:** 240 V;

**Power:** 25 W;

**Thread:** E14;

**Temperature resistance:** 300 °C

6. Screw the glass cover of the oven light bulb back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on or plug in the mains plug.

Press the function button for the oven lighting until it locks into place in order to check whether the oven lighting is working properly.

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

### E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

**E no.** \_\_\_\_\_ **FD no.** \_\_\_\_\_

After-sales service ☎

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

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

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0844 8928989

Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

**IE** 01450 2655

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

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

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

- Only preheat the oven when it is specified in the recipe that you should do so.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

# Acrylamide in foodstuffs

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

## Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Keep cooking times to a minimum.</li><li>■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.</li><li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li></ul>
<b>Baking</b>	With Top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max. 180 °C.
Biscuits	With Top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

## Tips for using your appliance

Here you will find a selection of tips on ovenware and preparation methods.

### Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.  
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

### Baking tips

How to establish whether sponge cake is baked through.	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If no cake mixture sticks to the wood, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Note the stirring times indicated in the recipe.
The cake has risen high in the middle and less around the edges.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, carefully loosen the cake using a knife.
The cake is too dark on the top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is sticky on the inside (soggy with wet streaks).	Next time, use less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Excess greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper to suit the size of the baking tray.
The bottom of a fruit flan is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand and turn brown on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may create water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

### Baking

#### Baking tins

- Use light-coloured baking tins and trays wherever possible.
- Always place the baking tins on the middle of the baking and roasting wire rack.

## Roasting and grilling

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. Always place the ovenware in the middle of the wire rack. The enamelled baking tray is also suitable for large roasts.

### Roasting tips

- A lower temperature produces more even browning.
- Depending on the size of the joint, add 2 or 3 tablespoons of liquid to lean meat and 8 to 10 tablespoons of liquid to pot roasts.
- When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to run out.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.
- Turn pieces of meat halfway through the cooking time.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This will allow the meat juices to distribute themselves better inside the roast.
- When roasting large pieces of meat, you may find that the amount of steam and condensation on the oven door is more than usual. This is a normal occurrence which has no effect on the oven's performance. Once roasting is complete, dry the oven door and window with a cloth.
- If you are roasting on the wire rack, insert the enamelled baking tray into shelf position 1 to collect the drips of fat.

### Roasting tips

---

How can you tell when the roast is ready?	Use a meat thermometer (available from specialist retailers) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is burnt in places.	Check the shelf position and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.
The roast looks good, but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

---

### Grilling tips

- If possible, grill items should be of equal thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. This ensures that they brown evenly while also remaining succulent.
- Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. Pour a little water into the enamelled baking tray and insert this into the shelf position underneath the grill to collect the drips of fat. Never place it on the cooking compartment floor.
- Drizzle some oil over the food to be grilled before you place it on the wire rack under the grill.
- If the food to be grilled is thin, turn it over halfway through grilling; if it is thick, turn it over several times during grilling. Use tongs when turning the food to avoid piercing it and, in the case of meat, to keep the meat juices inside the meat.
- Dark meats such as lamb and beef brown better and more quickly than light meats such as pork and veal.

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>15</b>
Causes de dommages .....	16
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>17</b>
Sélecteur des fonctions .....	17
Thermostat .....	17
L'horloge électronique .....	18
Accessoire.....	18
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>18</b>
Réglage de l'heure .....	18
Chauffe à vide du four .....	18
Nettoyer les accessoires .....	18
<b>Voici comment utiliser le four</b> .....	<b>19</b>
Mode de cuisson et température.....	19
<b>Voici comment utiliser votre horloge électronique</b> .....	<b>19</b>
Modifier les réglages.....	19
Effacer les réglages.....	19
Réglage du signal sonore.....	19
Réglage de l'horloge électronique .....	19
Réglage de la minuterie .....	19
Réglage de la minuterie automatique.....	19
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>20</b>
Nettoyants .....	20
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson .....	20
Enlever la plaque de voûte .....	20
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	21
Nettoyage des grilles supports .....	21
<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>21</b>
Changer la lampe du four.....	22
<b>Service après-vente</b> .....	<b>22</b>
Numéro E et numéro FD .....	22
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>22</b>
Economie d'énergie.....	22
Élimination écologique.....	22
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>23</b>
<b>Conseils pour l'utilisation</b> .....	<b>23</b>
Cuisson de pain et de pâtisseries.....	23
Rôtissage et grillade .....	24

---

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



## **⚠ Précautions de sécurité importantes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Risque d'incendie !**

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

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

## Risque de brûlures !

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

## Risque de blessure !

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


## Risque de choc électrique !

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

## Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours de l'autonettoyage. Enlever les salissures les plus grossières du compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque cycle d'autonettoyage.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais accrocher jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

## Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

## Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer des plaques et des moules à revêtement anti-adhérents avec le cycle d'autonettoyage. Seuls des accessoires émaillés peuvent être nettoyés avec le mode d'autonettoyage.

## Causes de dommages

### Attention !

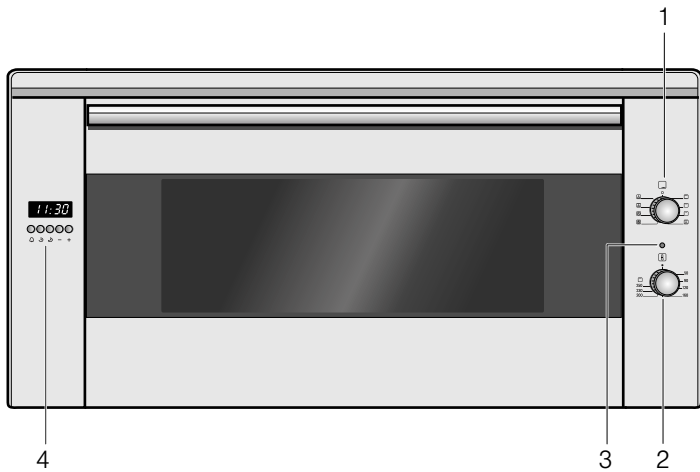
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.

- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

## Votre nouvel appareil

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



### Explication

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Sélecteur des fonctions                 |
| 2 | Thermostat                              |
| 3 | Voyant lumineux                         |
| 4 | Zone d'affichage et touches de commande |

### Sélecteur des fonctions

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

Position	Usage
○	Position zéro Le four est éteint.
☐	Chaleur voûte/sole Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
☒	Gril, grande surface Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
☒	Gril, petite surface Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Position	Usage
☒	Gril air pulsé Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
☐	Position Pizza Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
☒	Chaleur tournante* Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
☐	Chaleur voûte/sole & chaleur tournante Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur des résistances chauffantes dans le compartiment de cuisson.
☐	Chaleur de sole & chaleur tournante Pour des gâteaux garnis juteux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur diffusée par la résistance chauffante inférieure.

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

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

### Thermostat

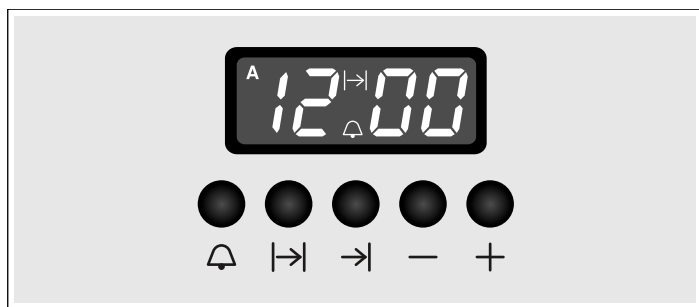
Le thermostat sert à régler la température ou la position gril.

Position	Signification
●	Position zéro Le four ne chauffe pas.
50-250	Plage de température La température dans le compartiment de cuisson en °C.
☒	Position gril La puissance pour le gril.

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

## L'horloge électronique

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



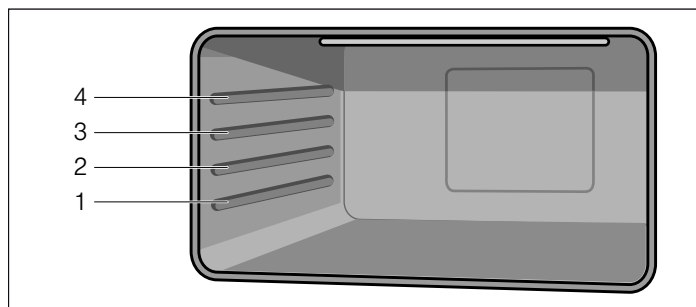
### Touches de fonction

Vous sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche de fonction respective. Avec les touches + et - vous réglez la durée ou l'heure. Vous pouvez lire les valeurs réglées dans la zone d'affichage.

Symbole	Signification	Emploi
	Minuteur	Réglage de la durée
	Fin de la période de service	Réglage du moment pour l'arrêt automatique
	Durée de la période de service	Réglage de la durée pour l'arrêt automatique
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

## Accessoire

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



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

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

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

Accessoires	Description
	<b>Grille à pâtisserie/de rôtissage</b> Pour des ustensiles, moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	<b>Plaque à pâtisserie émaillée</b> Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.

## Avant la première utilisation

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

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

### Réglage de l'heure

1. Appuyez simultanément sur la touche de fonction et .
2. Réglez l'heure actuelle au moyen des touches de fonction + et -.

L'heure sera validée après quelques secondes.

### Chauffe à vide du four

#### Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

### Chauffer le four

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

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

### Nettoyage ultérieur du four

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

### Nettoyer les accessoires

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

# Voici comment utiliser le four

Vous avez la possibilité d'effectuer différents réglages de votre four. Vous pouvez piloter le four par l'horloge électronique.

## Mode de cuisson et température

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
  2. Régler la température ou la position gril avec le thermostat.
- Le four commence à chauffer.

## Éteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

## Modifier les réglages

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

# Voici comment utiliser votre horloge électronique

Vous pouvez régler l'horloge électronique avec une main. Après avoir appuyé sur la touche de fonction respective, régler l'heure ou la durée avec les touches + et -. La valeur réglée est validée.

Vous pouvez modifier ou effacer vos réglages aussi pendant le fonctionnement et annuler ainsi le processus.

## Modifier les réglages

1. Appuyez sur la touche de fonction respective.  
Le symbole respectif s'allume.
2. Modifiez vos réglages au moyen des touches + et -.

## Effacer les réglages

1. Appuyez sur la touche de fonction respective.  
Le symbole respectif s'allume.
2. Appuyez sur la touche -, jusqu'à ce que 0:00 apparaisse dans la zone d'affichage.
3. Si la minuterie automatique était en service : éteignez le four.

## Réglage du signal sonore

Vous pouvez choisir entre 3 tonalités quand aucun programme n'est en marche.

Appuyez plusieurs fois sur la touche -, jusqu'à la tonalité désirée.

La tonalité est validée.

## Réglage de l'horloge électronique

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros apparaissent dans l'affichage.

### Réglage de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si aucune autre fonction n'est en marche.

1. Appuyez simultanément sur la touche de fonction  $\rightarrow|$  et  $\rightarrow|$ .
2. Régler l'heure actuelle au moyen des touches de fonction + et -.

## Réglage de la minuterie

Le minuteur fonctionne comme un compte à rebours et émet un signal sonore une fois la durée réglée écoulée. Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four.

### Réglage de la durée

1. Appuyez sur la touche  $\triangle$ .
2. Régler la durée au moyen des touches de fonction + et -.  
Le symbole  $\triangle$  s'affiche dans la visualisation.
3. Pour afficher la durée restante dans la visualisation, appuyez sur la touche  $\triangle$ .

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

## Réglage de la minuterie automatique

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

### Arrêt automatique

#### Réglage de la durée de la période de service

1. Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Régler le thermostat sur la température désirée.  
Le four se met en marche.
3. Appuyez sur la touche de fonction  $\rightarrow|$ .
4. Régler la durée de la période de service au moyen des touches + et -.  
Le four se met en marche et le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

#### La durée de la période de service est écoulée

Un signal retentit et le symbole **A** clignote dans le bandeau d'affichage avec l'heure actuelle.

Le four s'éteint.

Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur les touches  $\rightarrow|$  et  $\rightarrow|$ .

### Mise en marche et arrêt automatiques

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

#### Réglage de la durée de la période de service

1. Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Régler le thermostat sur la température désirée.  
Le four se met en marche.
3. Appuyez sur la touche de fonction  $\rightarrow|$ .
4. Régler la durée de la période de service au moyen des touches + et -.  
Le four se met en marche et le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

#### Réglage de la fin de la période de service

1. Appuyez sur la touche  $\rightarrow|$ .  
La somme de l'heure actuelle et de la durée de la période de service est affichée dans la zone d'affichage.
2. Maintenez la touche  $\rightarrow|$  appuyée et modifiez la fin de la période de service au moyen des touches + et -.  
Le four se met hors service et démarre plus tard automatiquement. Le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

#### La durée de la période de service est écoulée

Un signal retentit et le symbole **A** clignote dans le bandeau d'affichage avec l'heure actuelle.

Le four s'éteint.

Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur les touches  $\rightarrow|$  et  $\rightarrow|$ .



# Entretien et nettoyage

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

## Remarques

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

## ⚠ Risque de choc électrique !

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

## ⚠ Risque de brûlure !

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

## Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.  Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.

Niveau	Nettoyants
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

## Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

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

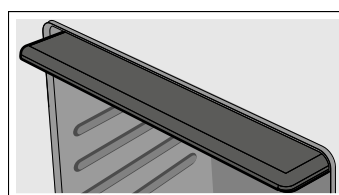
Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent parfois seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

### Surfaces autonettoyantes

Les parois latérales possèdent un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais ces surfaces avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

## Enlever la plaque de voûte

Vous pouvez enlever la plaque de voûte pour faciliter le nettoyage.





## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

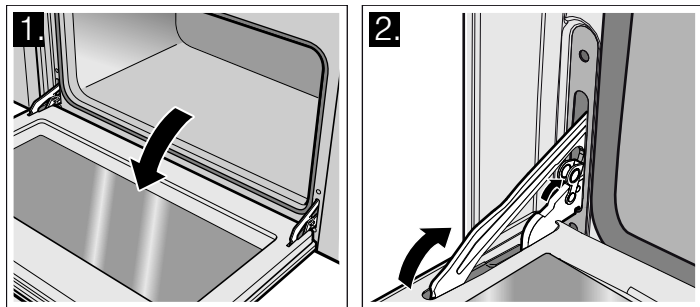
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

### Décrocher la porte de l'appareil

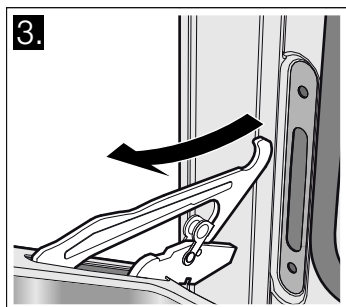
#### ⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient complètement relevés lorsque vous décrochez la porte du four.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Relever les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite. Lorsque les leviers de verrouillage sont relevés, veillez à ne pas fermer la porte du four. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

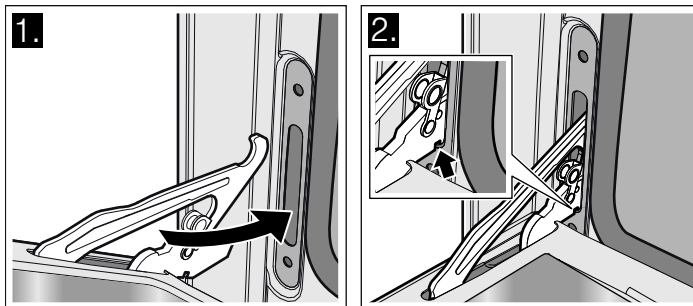


3. Incliner la porte du four. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer.



### Accrocher la porte de l'appareil

1. Lorsque vous accrochez la porte du four, veillez à ce que l'encoche en bas aux charnières s'enclenche dans la fente.
2. Abaisser les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite et fermer la porte du four.



#### ⚠ Risque de blessure !

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

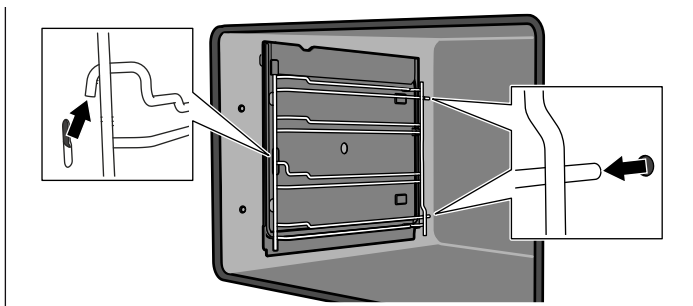
## Nettoyage des grilles supports

Vous pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

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

### Retrait de la grille support

1. Enlevez le crochet avant du trou.
2. Enlevez la grille support des trous arrière en la tirant vers l'avant.



### Nettoyage des grilles supports

Nettoyez les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge ou une brosse.

### Mise en place de la grille support

1. Introduisez la grille support dans les trous situés dans la paroi arrière.
2. Accrochez le crochet avant dans le trou.

## Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, tenez compte des indications suivantes.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume.
Le four ne peut pas être éteint.	La commande électronique est défectueuse.	Couper le fusible. Appeler le service après-vente.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler l'heure à nouveau.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le four ne chauffe pas.	Fusible grillé.	Vérifier le fusible ou le remplacer.
	Le sélecteur des fonctions n'est pas réglé.	Régler le sélecteur des fonctions .
Le verre de la porte est cassé.		Mettre l'appareil hors service. Appeler le service après-vente.
Jus de fruit ou taches de blanc d'œuf sur les surfaces émaillées.	Jus de gâteaux fondants ou jus de viande.	Modification sans gravité de l'émail, irrémédiable.

## ⚠ Risque de choc électrique !

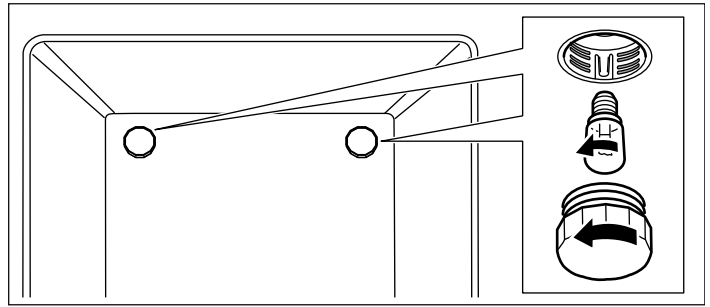
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

## Changer la lampe du four

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

1. Coupez le fusible ou retirez la fiche secteur.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon à vaisselle dans le compartiment de cuisson froid pour éviter tout dommage.
4. Dévissez le cache en verre de la lampe défectueuse du four à l'intérieur du compartiment de cuisson en le tournant à gauche.



5. Remplacez la lampe du four par un type d'ampoule identique.  
**Tension** : 240 V ;  
**Puissance** : 25 W ;  
**Culot** : E14 ;  
**Résistance à la température** : 300 °C

6. Revissez le cache en verre de la lampe du four.
7. Retirez le torchon à vaisselle et réarmer le fusible ou reconnectez la fiche secteur.

Appuyez sur la touche de fonction de l'éclairage du four jusqu'à ce qu'elle s'enclenche, afin de vérifier si l'éclairage du four fonctionne.

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

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

**B** 070 222 143

**FR** 01 40 10 42 10

**CH** 0848 840 040

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

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

### Economie d'énergie

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

### Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

# L'acrylamide dans certains aliments

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

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

<b>De manière générale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.</li><li>■ Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer.</li><li>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</li></ul>
<b>Cuisson de pâtisseries</b>	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

## Conseils pour l'utilisation

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

### Remarques

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

### Cuisson de pain et de pâtisseries

#### Moules

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

## Rôtissage et grillade

### Récipients

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

### Conseils pour les rôtis

- Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.
- Versez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillerées à soupe sur les rôtis à braiser, selon leur taille.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.
- Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de rôti de mieux se répartir.
- Lors du rôtissage de gros morceaux de viande une plus forte formation de vapeur peut se produire et se condenser sur la porte du four. C'est un phénomène normal qui n'a aucune influence sur le bon fonctionnement. Après la cuisson, essuyez la porte du four et la vitre avec un chiffon.
- Si vous faites des grillades sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 pour récupérer la graisse.

### Conseils pour le rôtissage

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

### Conseils pour les grillades

- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles doivent faire au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.
- Placez les pièces à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau sur la plaque à pâtisserie émaillée et enfournez-la en plus sous la grille, afin de récupérer la graisse. Ne la placez jamais sur la sole du compartiment de cuisson.
- Badigeonnez les pièces à griller d'un peu d'huile, avant de les placer sur la grille sous le gril.
- Retournez à mi-cuisson les pièces peu épaisses, retournez les pièces épaisses plusieurs fois pendant le temps de cuisson. Utilisez pour cela une pince à grillade, les pièces à griller ne seront ainsi pas transpercées et le jus de viande restera p.ex. dans le rôti.
- Des types de viande rouge telle que de l'agneau et du bœuf brunissent davantage et plus rapidement que de la viande blanche telle que du porc et du veau.

<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>26</b>
Cause dei danni.....	27
<b>Il nuovo apparecchio</b> .....	<b>28</b>
Selettore funzioni.....	28
Selettore della temperatura.....	28
L'orologio elettronico.....	29
Accessori.....	29
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>29</b>
Impostazione dell'ora .....	29
Riscaldamento del forno .....	29
Pulizia degli accessori .....	29
<b>Come usare il forno</b> .....	<b>30</b>
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	30
<b>Funzionamento dell'orologio elettronico</b> .....	<b>30</b>
Modifica delle impostazioni .....	30
Cancellazione delle impostazioni .....	30
Impostazione del tono del segnale acustico.....	30
Impostazione dell'orologio elettronico .....	30
Impostazione del contaminuti.....	30
Impostazione del timer automatico .....	30
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>31</b>
Detergente.....	31
Rivestimento catalitico del vano di cottura .....	31
Rimozione della copertura di protezione .....	31
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio .....	32
Pulizia della griglia mobile .....	32
<b>Che cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>32</b>
Sostituzione della lampadina del forno .....	33
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>33</b>
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	33
<b>Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico</b> .....	<b>33</b>
Risparmio energetico.....	33
Smaltimento ecocompatibile .....	33
<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>34</b>
<b>Consigli per l'utilizzo</b> .....	<b>34</b>
Cottura al forno .....	34
Cottura arrosto e al grill.....	35

---

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

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Pericolo di incendio!**

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

### **Pericolo di scottature!**

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



## Pericolo di scottature!

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

## Pericolo di lesioni!

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


## Pericolo di scossa elettrica!

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

## Pericolo di incendio!

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

## Pericolo di scottature!

- Durante l'autopulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## Pericolo di gravi danni alla salute!

Durante l'autopulizia l'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Durante l'autopulizia, non inserire teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire esclusivamente gli accessori smaltati.

## Cause dei danni

### Attenzione!

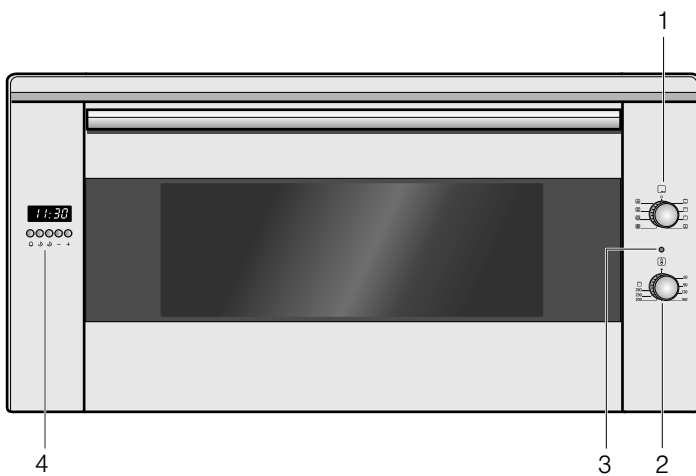
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.

- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

## Il nuovo apparecchio

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



### Spiegazione

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Selettore funzioni                        |
| 2 | Selettore della temperatura               |
| 3 | Spia                                      |
| 4 | Campo degli indicatori e tasti di comando |

### Selettore funzioni

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

Posizione	Tipo di utilizzo
○ Posizione zero	Il forno è spento.
☐ Riscaldamento sup./inf.	Per dolci, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
☑ Grill, superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
☑ Grill, superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.
☑ Grill ventilato	Per la cottura arrosto di carne, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.

\*Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Posizione	Tipo di utilizzo
☑ Funzione cottura pizza	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldare, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Si riscaldano la resistenza inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
☑ Aria calda*	Per dolci e biscotti su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
☑ Riscaldamento sup./inf. & Aria calda	Per dolci e biscotti su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore degli elementi riscaldanti.
☑ Riscaldamento inferiore & Aria calda	Per dolci con farcitura umida. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore.

\*Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

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

### Selettore della temperatura

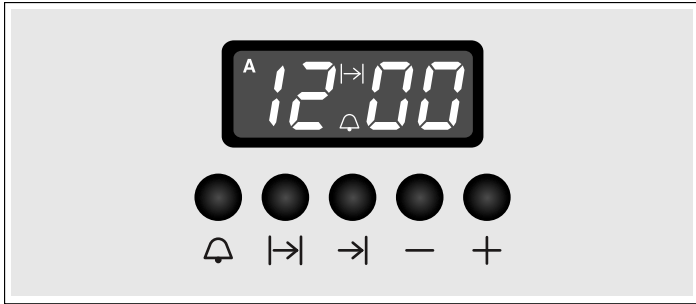
Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione	Significato	
● Posizione zero	Il forno non riscalda.	
50-250	Ambito di temperatura	Temperatura nel vano di cottura in °C.
☑ Livello grill	Il livello grill per il grill.	

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

## L'orologio elettronico

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



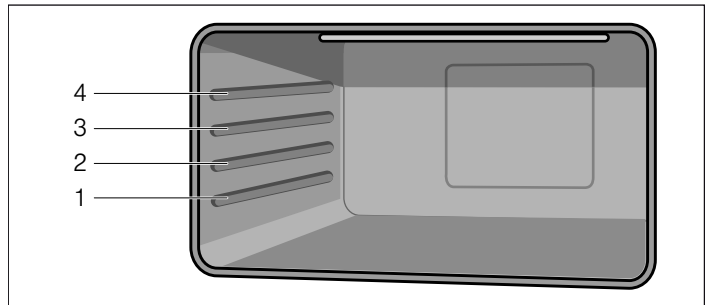
### Tasti funzione

Selezionare la funzione premendo il rispettivo tasto funzione. Mediante i tasti + e - si possono impostare la durata o il tempo. Nel campo degli indicatori vengono visualizzati i valori impostati.

Simbolo	Significato	Tipo di utilizzo
	Contaminuti	Impostazione della durata
	Fine del funzionamento	Per impostare l'orario della disattivazione automatica
	Durata di funzionamento	Per impostare la durata fino alla disattivazione automatica
-	Meno	Per ridurre la durata o il tempo
+	Più	Per aumentare la durata o il tempo

## Accessori

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



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

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

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

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

## Prima del primo utilizzo

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

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

### Impostazione dell'ora

1. Premere contemporaneamente i tasti funzione e .
2. Mediante i tasti funzione + e - impostare l'ora attuale. Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita.

### Riscaldamento del forno

#### Pulizia preliminare del forno

1. Rimuovere dal vano di cottura gli accessori e la griglia mobile.
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio, ad es. pezzettini di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Alcune parti sono rivestite con una pellicola protettiva antigraffio. È necessario rimuoverla.
4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido.
5. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.

#### Riscaldamento del forno

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

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

#### Pulizia successiva del forno

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

#### Pulizia degli accessori

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

# Come usare il forno

È possibile effettuare varie impostazioni del forno. Il forno può essere comandato tramite l'orologio elettronico.

## Tipo di riscaldamento e temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Il forno inizia a riscaldarsi.

## Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

## Modifica delle impostazioni

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

# Funzionamento dell'orologio elettronico

Basta una mano per comandare l'orologio elettronico. Dopo aver premuto il rispettivo tasto funzione, impostare il tempo o la durata mediante i tasti + e -. Viene acquisito il valore impostato.

Anche durante il funzionamento è possibile modificare o cancellare le impostazioni e interrompere il procedimento.

## Modifica delle impostazioni

1. Premere il relativo tasto funzione.  
Si illumina il rispettivo simbolo.
2. Modificare le impostazioni mediante i tasti + e -.

## Cancellazione delle impostazioni

1. Premere il relativo tasto funzione.  
Si illumina il rispettivo simbolo.
2. Premere il tasto - finché non compare 0:00 nel campo degli indicatori.
3. Se era in funzione il timer automatico: spegnere il forno.

## Impostazione del tono del segnale acustico

È possibile scegliere tra tre toni quando non vi è alcun programma in corso.

Premere più volte il tasto - fino al tono desiderato.

Il tono viene acquisito.

## Impostazione dell'orologio elettronico

Dopo l'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione di corrente compaiono sull'indicatore tre zeri.

### Impostazione dell'ora

È possibile impostare l'ora solo se non è attiva nessuna altra funzione.

1. Premere contemporaneamente i tasti funzione  $\rightarrow$  e  $\rightarrow$ .
2. Mediante i tasti funzione + e - impostare l'ora attuale.

## Impostazione del contaminuti

Il contaminuti è un timer che emette un segnale acustico una volta trascorsa la durata impostata. Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno.

### Impostazione della durata

1. Premere il tasto  $\Delta$ .
2. Mediante i tasti funzione + e - impostare la durata.  
Sul display compare il simbolo  $\Delta$ .
3. Per visualizzare sul display la durata residua premere il tasto  $\Delta$ .

Una volta trascorso il tempo viene emesso un segnale acustico.

## Impostazione del timer automatico

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

### Spegnimento automatico

#### Impostazione della durata di funzionamento

1. Ruotare il selettore funzioni sulla modalità di funzionamento desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata.  
Il forno si accende.
3. Premere il tasto funzione  $\rightarrow$ .
4. Mediante i tasti + e - impostare la durata di funzionamento.  
Il forno si attiva e nel campo degli indicatori compaiono il simbolo **A** e l'ora attuale.

#### La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e nel campo degli indicatori lampeggia il simbolo **A** con l'ora attuale.

Il forno si spegne.

Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere i tasti  $\rightarrow$  e  $\rightarrow$ .

### Attivazione e disattivazione automatica

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

#### Impostazione della durata di funzionamento

1. Ruotare il selettore funzioni sulla modalità di funzionamento desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata.  
Il forno si accende.
3. Premere il tasto funzione  $\rightarrow$ .
4. Mediante i tasti + e - impostare la durata di funzionamento.  
Il forno si attiva e nel campo degli indicatori compaiono il simbolo **A** e l'ora attuale.

#### Impostazione della fine del funzionamento

1. Premere il tasto  $\rightarrow$ .  
Nel campo degli indicatori viene visualizzata la somma dell'ora attuale e della durata di funzionamento.
2. Tenere premuto il tasto  $\rightarrow$  e modificare la fine del funzionamento con i tasti + e -.  
Il forno si disattiva e si avvia automaticamente più tardi. Nel campo degli indicatori compaiono il simbolo **A** e l'ora attuale.

#### La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e nel campo degli indicatori lampeggia il simbolo **A** con l'ora attuale.

Il forno si spegne.

Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere i tasti  $\rightarrow$  e  $\rightarrow$ .

# Cura e manutenzione

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

## Avvertenze

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

### Pericolo di scariche elettriche!

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

### Pericolo di scottature!

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

## Detergente

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

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

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

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

## Rivestimento catalitico del vano di cottura

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

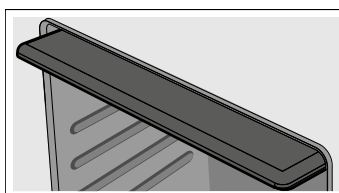
Mentre il forno è in funzione le superfici si puliscono da sole. Gli schizzi più consistenti vengono eliminati solo dopo vari utilizzi del forno.

### Superfici autopulenti

Le pareti laterali sono dotate di rivestimento catalitico. Non utilizzare mai detergenti per forno per pulire queste superfici. Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

## Rimozione della copertura di protezione

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere la copertura di protezione.





## Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

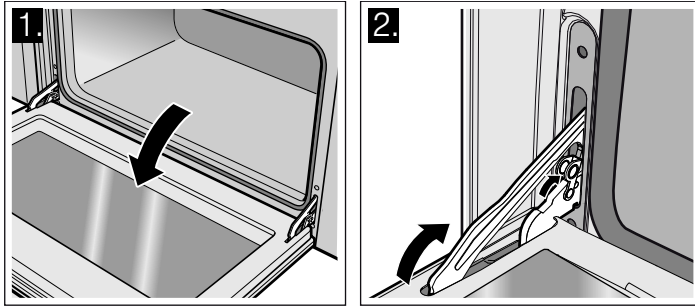
Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

### Smontaggio della porta dell'apparecchio

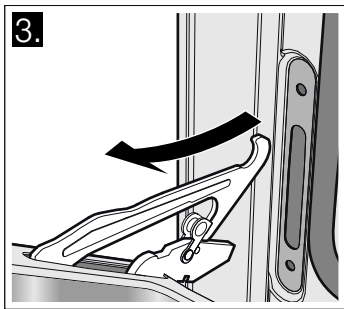
#### ⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore. Mentre si sgancia la porta del forno, prestare attenzione che le leve di bloccaggio siano aperte.

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra. Quando le leve di bloccaggio sono aperte, prestare attenzione a non chiudere la porta del forno. Le cerniere potrebbero venire piegate causando il danneggiamento dello smalto.



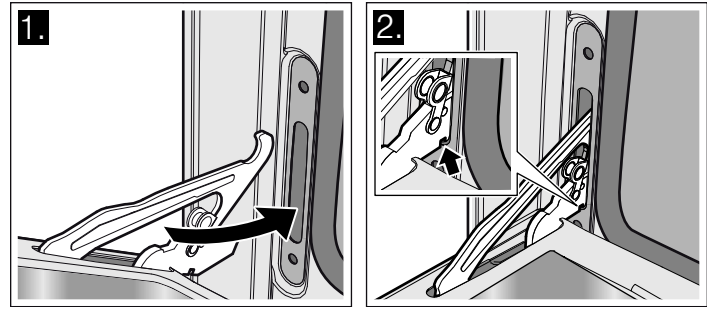
3. Mettere la porta del forno trasversalmente. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderla leggermente e rimuoverla.



### Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Durante il rimontaggio della porta del forno prestare attenzione a che le tacche inferiori sulla cerniera si innestino nella fessura.

2. Riposizionare verso il basso entrambe le leve di bloccaggio, destra e sinistra, e chiudere la porta del forno.



#### ⚠ Pericolo di lesioni!

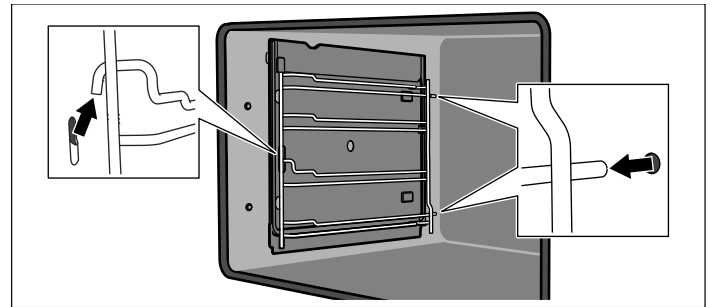
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

### Pulizia della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile. La griglia mobile è fissata in tre punti alla parete laterale del vano di cottura.

#### Smontaggio della griglia mobile

1. Sollevare il gancio anteriore sfilandolo dal foro.
2. Tirare la griglia mobile in avanti sfilandola dai fori posteriori.



#### Pulizia della griglia mobile

Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna oppure una spazzola.

#### Montaggio della griglia mobile

1. Agganciare la griglia mobile nei fori della parete posteriore.
2. Inserire il gancio anteriore nel foro.

## Che cosa fare in caso di guasto?

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Non è possibile spegnere il forno.	Il sistema elettronico è difettoso.	Disattivare il fusibile. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'indicatore dell'ora lampeggia.	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il forno non riscalda.	Il fusibile è difettoso.	Verificare il fusibile o sostituirlo.
	Il selettore funzioni non è impostato.	Impostare il selettore funzioni .
Il vetro della porta è rotto.		Disattivare l'apparecchio. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Macchie di succo o di albume sulle superfici smaltate.	Succo di dolci imbevuti oppure sugo della carne.	Innucuo cambiamento dello smalto, senza rimedio.



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

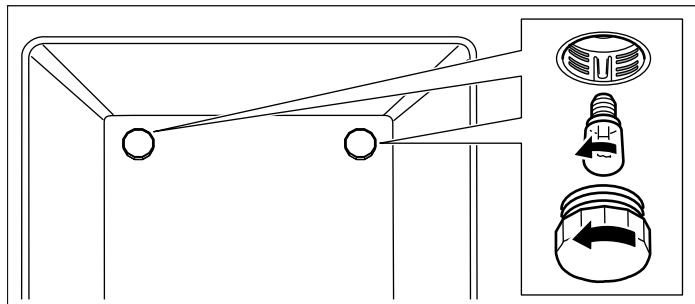
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito.

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

## **Sostituzione della lampadina del forno**

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

1. Disattivare il fusibile o staccare la spina.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
4. Svitare la copertura in vetro della lampadina del forno difettosa all'interno del vano di cottura ruotandola verso sinistra.



5. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello.

**Tensione:** 240 V;

**Potenza:** 25 W;

**Filettatura:** E14;

**Resistenza termica:** 300 °C

6. Riavvitare la copertura in vetro della lampadina del forno.
7. Rimuovere il canovaccio e riattivare il fusibile oppure riattaccare la spina.

Premere il tasto funzione per l'illuminazione del forno finché non si inserisce per verificare se l'illuminazione funziona.

## **Servizio di assistenza tecnica**

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

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

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

**Codice prodotto (E)**

**Codice di produzione (FD)**

**Servizio di assistenza tecnica** ☎

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

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

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

**I** 800-522822  
Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## **Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico**

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

### **Risparmio energetico**

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

### **Smaltimento ecocompatibile**

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

# Acrilamide negli alimenti

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

## Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

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

## Consigli per l'utilizzo

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

### Avvertenze

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

### Cottura al forno

#### Stampi per dolci

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

### Consigli per la cottura al forno

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

## Cottura arrosto e al grill

### Stoviglie

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

### Consigli per l'arrosto

- Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.
- Se la carne è magra, aggiungere 2-3 cucchiaini di liquido, allo stufato 8-10 cucchiaini, a seconda delle dimensioni.
- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali, per consentire al grasso di colare.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne.
- Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso, in questo modo il sugo si distribuisce meglio.
- In caso di cottura arrosto di grosse porzioni di carne possono formarsi molto vapore e condensa sulla porta del forno. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio. Dopo il processo di cottura asciugare la porta del forno e la finestra di ispezione con un panno.
- Per la cottura arrosto sulla griglia, collocare la teglia smaltata al livello d'inserimento 1 in modo che serva per la raccolta del grasso.

### Consigli per l'arrosto

---

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

---

### Consigli per la cottura al grill

- Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, devono avere uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi.
- Porre gli alimenti da grigliare al centro della griglia. Versare un po' d'acqua nella teglia smaltata e posizionarla al livello d'inserimento immediatamente sottostante in modo che serva per la raccolta del grasso. Non collocarla mai sul fondo del vano di cottura.
- Bagnare leggermente la pietanza da grigliare con olio prima di collocarla sulla griglia sotto il grill.
- Girare le pietanze da grigliare più sottili dopo la metà del tempo di cottura e le pietanze più spesse più volte durante la cottura. Utilizzare a tale scopo una pinza per griglia, in questo modo la pietanza non viene forata e il succo rimane all'interno della carne, ad esempio dell'arrosto.
- Le carni scure, come manzo e agnello, sono più facili e veloci da dorare rispetto alle carni più chiare, come maiale e vitello.

<b>Indicaciones de seguridad importantes .....</b>	<b>37</b>
Causas de daños.....	38
<b>Su nuevo aparato .....</b>	<b>39</b>
Mando de funciones .....	39
Mando de temperatura .....	39
El reloj electrónico.....	40
Accesorios .....	40
<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>40</b>
Ajustar la hora .....	40
Limpiar el horno con calor.....	40
Limpiar los accesorios.....	40
<b>Así se maneja el horno.....</b>	<b>41</b>
Tipo de calentamiento y temperatura .....	41
<b>Manejar el reloj electrónico.....</b>	<b>41</b>
Modificar los ajustes .....	41
Borrar los ajustes programados .....	41
Ajustar el tono de aviso.....	41
Ajustar el reloj electrónico.....	41
Programar el avisador .....	41
Ajustar el temporizador automático .....	41
<b>Cuidados y limpieza .....</b>	<b>42</b>
Productos de limpieza .....	42
Revestimiento catalítico del interior del horno .....	42
Extraer la placa del techo .....	42
Desmontar y montar la puerta del aparato.....	43
Limpiar las rejillas de soporte .....	43
<b>¿Qué hacer en caso de avería? .....</b>	<b>43</b>
Sustituir la lámpara del horno .....	44
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>44</b>
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	44
<b>Consejos sobre energía y medio ambiente.....</b>	<b>44</b>
Ahorrar energía .....	44
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	45
<b>Presencia de acrilamida en alimentos .....</b>	<b>45</b>
<b>Consejos de aplicación .....</b>	<b>45</b>
Hornear .....	45
Asar y asar al grill.....	46

---

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

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **¡Peligro de incendio!**

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

### **¡Peligro de quemaduras!**

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

## ¡Peligro de quemaduras!

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

## ¡Peligro de lesiones!

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


## ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

## ¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de cada autolimpieza limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

## ¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

## ¡Peligro de daños graves para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la función de autolimpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

## Causas de daños

### ¡Atención!

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

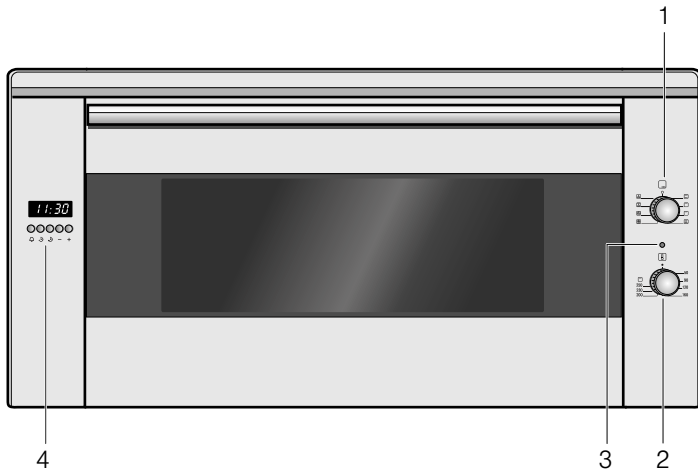


- Enfrir el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.

- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

## Su nuevo aparato

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



### Explicación

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Mando de funciones                 |
| 2 | Mando de temperatura               |
| 3 | Lámpara indicadora                 |
| 4 | Panel indicador y teclas de manejo |

### Mando de funciones

El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.

Posición	Utilización
○ Posición cero	El horno se apaga.
☐ Calor superior/inferior	Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
☒ Grill, superficie amplia	Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie bajo la resistencia del grill.
☒ Grill, superficie reducida	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
☒ Grill con circulación de aire	Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina reparte el aire caliente alrededor del plato.

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Posición	Utilización
☒ Función pizza	Preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
☒ Aire caliente*	Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del horno.
☒ Calor superior/inferior y aire caliente	Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de los elementos calefactores en el interior del horno.
☒ Calor inferior y aire caliente	Para pasteles con rellenos jugosos. La turbina reparte de manera uniforme el calor del elemento calefactor inferior en el interior del horno.

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Cuando se programa el tipo de calentamiento, se enciende la luz situada en el interior horno.

### Mando de temperatura

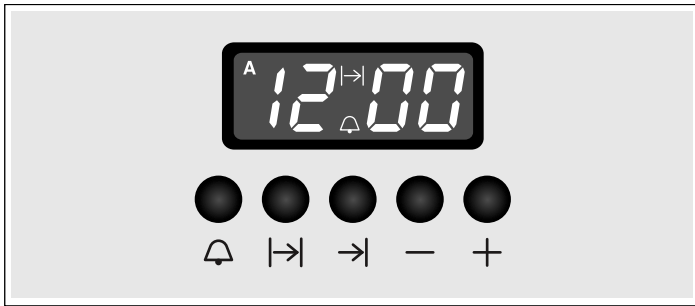
El mando de temperatura sirve para programar la temperatura o el nivel de grill.

Posición	Significado	
● Posición cero	El horno no calienta.	
50-250	Margen de temperatura	La temperatura en el interior del horno en °C.
☐ Nivel de grill	Los niveles para el grill.	

La lámpara indicadora se ilumina cuando se calienta el horno. En las pausas de calentamiento se apaga.

## El reloj electrónico

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



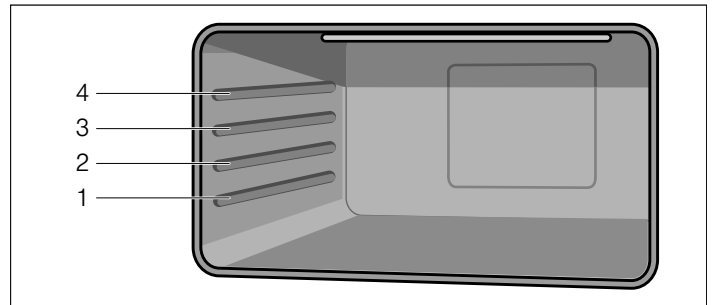
### Teclas de funciones

Seleccionar la función pulsando la tecla de función correspondiente. Mediante las teclas + y - se ajusta la duración o el tiempo. En el panel indicador se pueden consultar los valores ajustados.

Símbolo	Significado	Aplicación
	Reloj avisador	Ajustar la duración
	Fin del tiempo de funcionamiento	Ajustar la hora de desconexión automática
	Duración del tiempo de funcionamiento	Ajustar la duración para la desconexión automática
-	Menos	Reducir la duración o la hora
+	Más	Aumentar la duración o la hora

## Accesorios

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



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

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

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

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

## Antes del primer uso

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

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo de forma adecuada.

### Ajustar la hora

1. Pulsar las teclas de función y simultáneamente.
  2. Ajustar la hora actual con las teclas de función + y -.
- La hora se aplica tras unos segundos.

### Limpiar el horno con calor

#### Limpiar el horno previamente

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

### Calentar el horno

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

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

### Limpiar el horno posteriormente

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

### Limpiar los accesorios

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

# Así se maneja el horno

Es posible realizar diferentes ajustes en el horno. Se puede controlar el horno mediante el reloj electrónico.

## Tipo de calentamiento y temperatura

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

El horno empieza a calentar.

## Manejar el reloj electrónico

El reloj electrónico se puede manejar con una mano. Tras pulsar la tecla de función correspondiente, ajustar el tiempo o la duración con las teclas + y -. Se aplica el valor ajustado.

Durante el funcionamiento también se pueden modificar los ajustes, borrarlos o cancelar el proceso.

### Modificar los ajustes

1. Pulsar la correspondiente tecla de función.  
El símbolo correspondiente se ilumina.
2. Modificar los ajustes con de las teclas + y -.

### Borrar los ajustes programados

1. Pulsar la correspondiente tecla de función.  
El símbolo correspondiente se ilumina.
2. Pulsar la tecla - hasta que aparezca 0:00 en el panel indicador.
3. Si estaba funcionando el temporizador automático, desconectar el horno.

### Ajustar el tono de aviso

Cuando no haya un programa en ejecución, puede seleccionar entre tres tonos diferentes.

Pulsar la tecla - repetidas veces hasta que suene el tono deseado.

Se aplica el tono.

### Ajustar el reloj electrónico

Tras la conexión eléctrica del aparato o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se muestran tres ceros.

#### Ajustar la hora

Solamente se puede ajustar la hora cuando no haya ninguna otra función activa.

1. Pulsar las teclas de función  $\rightarrow$  y  $\rightarrow$  de forma simultánea.
2. Ajustar la hora actual con las teclas de función + y -.

### Programar el avisador

El avisador es un reloj que cuenta hacia atrás y que emite una señal acústica una vez transcurrido la duración ajustada. El avisador no influye en las funciones del horno.

#### Ajustar la duración

1. Pulsar la tecla  $\triangle$ .
2. Ajustar la duración con las teclas de función + y -.  
En la pantalla se muestra el símbolo  $\triangle$ .
3. Para visualizar el tiempo restante en la pantalla, pulsar la tecla  $\triangle$ .

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica.

### Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

### Modificar los ajustes

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

### Ajustar el temporizador automático

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

#### Desconexión automática

##### Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento

1. Girar el mando de funciones hasta el modo de funcionamiento deseado.
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura deseada.  
El horno se conecta.
3. Pulsar la tecla de función  $\rightarrow$ .
4. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento mediante las teclas de función + y -.  
El horno se conecta y en el panel indicador aparece el símbolo **A** y la hora actual.

#### Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

Suena una señal y en el panel indicador parpadea el símbolo **A** con la hora actual.

El horno se apaga.

Pulsar las teclas  $\rightarrow$  y  $\rightarrow$  para interrumpir la señal.

#### Conexión y desconexión automática

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

##### Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento

1. Girar el mando de funciones hasta el modo de funcionamiento deseado.
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura deseada.  
El horno se conecta.
3. Pulsar la tecla de función  $\rightarrow$ .
4. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento mediante las teclas de función + y -.  
El horno se conecta y en el panel indicador aparece el símbolo **A** y la hora actual.

##### Ajustar el final del tiempo de funcionamiento

1. Pulsar la tecla  $\rightarrow$ .  
En el panel indicador se muestra la suma del tiempo actual y la duración del tiempo de funcionamiento.
2. Mantener pulsada la tecla  $\rightarrow$  y modificar el tiempo de funcionamiento con las teclas + y -.  
El horno se apaga y se conecta más adelante de forma automática. En el panel indicador aparece el símbolo **A** y la hora actual.

#### Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

Suena una señal y en el panel indicador parpadea el símbolo **A** con la hora actual.

El horno se apaga.

Pulsar las teclas  $\rightarrow$  y  $\rightarrow$  para interrumpir la señal.

# Cuidados y limpieza

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

## Notas

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

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

## Productos de limpieza

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

No utilizar

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

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

## Revestimiento catalítico del interior del horno

Los revestimientos catalíticos del interior del horno están recubiertos con un esmalte de autolimpieza.

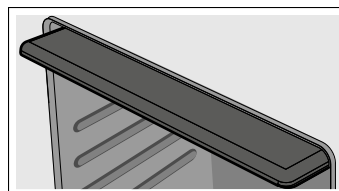
Las superficies se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Las salpicaduras grandes no desaparecen hasta que el horno haya funcionado repetidas veces.

### Superficies autolimpiables

Las placas laterales cuentan con un revestimiento catalítico. No limpiar nunca estas superficies con un limpiador para hornos. Una decoloración ligera del esmalte no afecta a la autolimpieza.

## Extraer la placa del techo

La placa del techo puede extraerse para facilitar su limpieza.



## Desmontar y montar la puerta del aparato

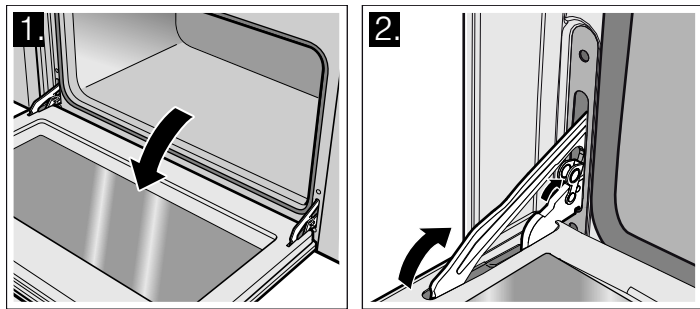
Para facilitar la limpieza puede desmontarse la puerta del aparato.

### Desmontar la puerta del aparato

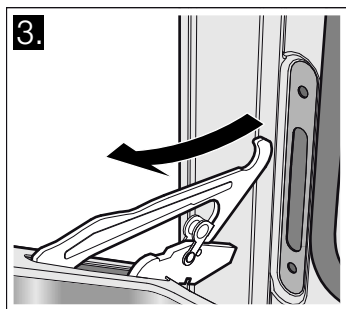
#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén completamente levantadas al desmontar la puerta del horno.

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Levantar las dos palancas de bloqueo, la del lado izquierdo y la del derecho. Si las palancas de bloqueo están levantadas, vigilar de que la puerta del horno no se cierre. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

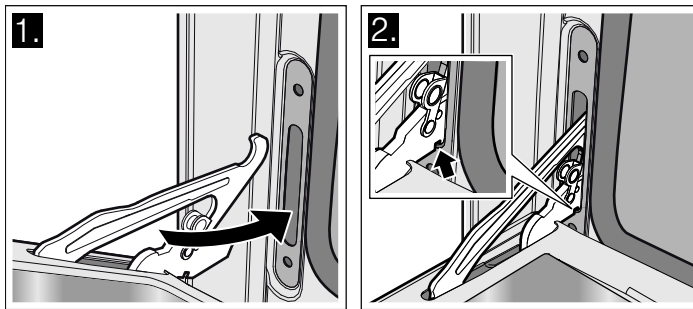


3. Inclinar la puerta del horno. Agarrarla con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Cerrar un poco más y extraerla.



### Montar la puerta del aparato

1. Al montar la puerta del horno, asegurarse de que la muesca de debajo de las bisagras queda encajada en la ranura.
2. Volver a bajar las palancas de bloqueo izquierda y derecha y cerrar la puerta del horno.



#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o de que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

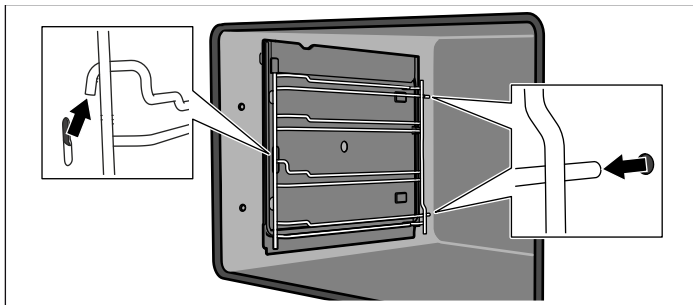
### Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

Las rejillas de soporte están fijadas en tres puntos de las placas laterales del interior del horno.

#### Desmontar la rejilla de soporte

1. Levantar el gancho delantero del orificio.
2. Extraer la rejilla hacia delante de los orificios traseros.



#### Limpiar las rejillas de soporte

Limpiar las rejillas de soporte con jabón lavavajillas y una esponja o un cepillo.

#### Montar la rejilla de soporte

1. Insertar la rejilla de soporte en los orificios de la placa posterior.
2. Insertar el gancho delantero en el orificio.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el estado del fusible de la cocina es correcto.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
No es posible desconectar el horno.	El sistema electrónico está defectuoso.	Desconectar el fusible. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
La pantalla del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar el reloj.
El horno no calienta.	El fusible está defectuoso.	Comprobar el fusible o sustituirlo.
	El mando de funciones no está ajustado.	Ajustar el mando de funciones.
El cristal de la puerta está roto.		Apagar el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Jugo de fruta o manchas de clara de huevo sobre las superficies esmaltadas.	Jugo de pasteles o carne.	Cambio inofensivo del esmalte que no se puede eliminar.



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

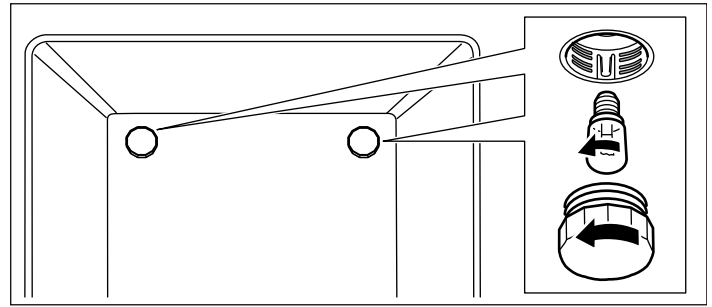
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

### **Sustituir la lámpara del horno**

Si la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las lámparas de recambio resistentes a la temperatura se pueden adquirir en un comercio especializado o en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No usar ninguna otra lámpara.

1. Desconectar el fusible o extraer el enchufe de la red eléctrica.
2. Abrir la puerta del aparato.
3. Poner un paño de cocina en el interior del horno frío para evitar daños.
4. Extraer el cristal protector de la lámpara defectuosa del interior del horno girándolo hacia la izquierda.



5. Sustituir la lámpara del horno por otra del mismo tipo.  
**Tensión:** 240 V;  
**Potencia:** 25 W;  
**Rosca:** E14;  
**Resistencia a la temperatura:** 300 °C
6. Volver a girar hacia dentro el cristal protector de la lámpara del horno.
7. Volver a extraer el paño de cocina y reconectar el fusible o el enchufe a la red eléctrica.

Pulsar la tecla de función para la iluminación del horno hasta que encaje para comprobar que la iluminación del horno funciona.

## **Servicio de Asistencia Técnica**

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, 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.**

**N.º de fabricación.**

**Servicio de Asistencia Técnica** ☎

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

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

**Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías**  
**E 902 406 416**

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

## **Consejos sobre energía y medio ambiente**

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

### **Ahorrar energía**

- Precalentar el horno solo cuando esté indicado explícitamente en la receta.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Estos absorben especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible mientras dure la cocción, horneado o asado.

- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden colocar 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del final del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar de cocer.



## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

## Presencia de acrilamida en alimentos

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

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

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

## Consejos de aplicación

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

### Notas

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

### Sugerencias para hornear

Cómo comprobar si el pastel de masa de bizcocho está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel se está quedando demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Hacer pequeños agujeros en el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.

### Hornear

#### Moldes para hornear

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

El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está crudo por dentro (con partes líquidas)	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir la capa. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Si el papel de hornear sobresale, puede influir en la circulación del aire. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez colocar el pastel a una altura inferior.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez utilizar la bandeja universal más profunda, si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar una separación de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

## Asar y asar al grill

### Recipiente

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

### Sugerencias para asar

- Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Añadir de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido a las carnes magras, y de 8 a 10 cucharadas a los estofados, según el tamaño.
- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. De este modo, el jugo del asado se reparte mejor.
- Al asar trozos de carne más grandes pueden generarse fuertes vapores y vaho en la puerta del horno. Esto es algo normal que no influye en el correcto funcionamiento. Tras el proceso de horneado, secar con un paño la puerta del horno y la ventana.
- Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja de horno esmaltada en la altura de inserción 1 para recoger la grasa.

### Sugerencias para asar

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

### Sugerencias para asar al grill

- En la medida de lo posible, utilizar piezas del mismo grosor. Deberían tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.
- Colocar los alimentos en el centro de la parrilla. Llenar con un poco de agua la bandeja de horno esmaltada e introducirla en la altura de inserción inmediatamente inferior para que pueda recoger la grasa. No colocar la bandeja en ningún caso sobre la base del interior del horno.
- Aplicar una pequeña capa de aceite al alimento antes de colocarlo sobre la parrilla bajo el grill.
- Si el alimento no es muy grueso, dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo; si el alimento es grueso, dar varias vueltas durante el tiempo de asado. Utilizar para ello unas pinzas para evitar atravesar el producto y para que el jugo de la carne permanezca en el asado.
- Las carnes oscuras como el cordero y el vacuno se tuestan más rápidamente y mejor que las carnes más claras como el cerdo o la ternera.

<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>48</b>
Αιτίες των ζημιών .....	49
<b>Η καινούργια σας συσκευή</b> .....	<b>50</b>
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας .....	50
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας .....	50
Το ηλεκτρονικό ρολόι .....	51
Εξαρτήματα .....	51
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>51</b>
Ρύθμιση της ώρας .....	51
Ζέσταμα του φούρνου .....	51
Καθαρισμός των εξαρτημάτων .....	51
<b>Έτσι χειρίζεστε το φούρνο σας</b> .....	<b>52</b>
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία .....	52
<b>Έτσι χειρίζεστε το ηλεκτρονικό ρολόι σας</b> .....	<b>52</b>
Αλλαγές των ρυθμίσεων .....	52
Σβήσιμο των ρυθμίσεων .....	52
Ρύθμιση του ηχητικού σήματος .....	52
Ρύθμιση του ηλεκτρονικού ρολογιού .....	52
Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου .....	52
Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου .....	52
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>53</b>
Υλικά καθαρισμού .....	53
Καταλυτική επένδυση του χώρου μαγειρέματος .....	54
Αφαίρεση της πλάκας οροφής .....	54
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής .....	54
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης .....	54
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>55</b>
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου .....	55
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>55</b>
Αριθμός E και αριθμός FD .....	55
<b>Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον</b> .....	<b>56</b>
Εξοικονόμηση ενέργειας .....	56
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....	56
<b>Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα</b> .....	<b>56</b>
<b>Συμβουλές χρήσης</b> .....	<b>56</b>
Ψήσιμο .....	56
Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ .....	57

---

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

## **⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

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

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφαλείά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

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

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

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

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

## Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

## Κίνδυνος τραυματισμού!

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


## Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

## Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα υπολείμματα φαγητού, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού να αναφλεγούν. Πριν από κάθε αυτοκαθαρισμό απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος και από τα εξαρτήματα.
- Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην κρεμάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. πετσέτες κουζίνας, στη λαβή της πόρτας. Κρατάτε ελεύθερη την μπροστινή πλευρά της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

## Κίνδυνος εγκαύματος!

- Ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής ή μη μετατοπίζετε το άγκιστρο της μαντάλωσης με το χέρι. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
-  Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

## Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Η αντικολλητική επίστρωση στα ταψιά και στις φόρμες καταστρέφεται και δημιουργούνται δηλητηριώδη αέρια. Μην καθαρίζετε ποτέ μαζί με τον αυτοκαθαρισμό τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολλητική επίστρωση. Καθαρίζετε μαζί μόνο τα εμαγιέ εξαρτήματα.

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

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

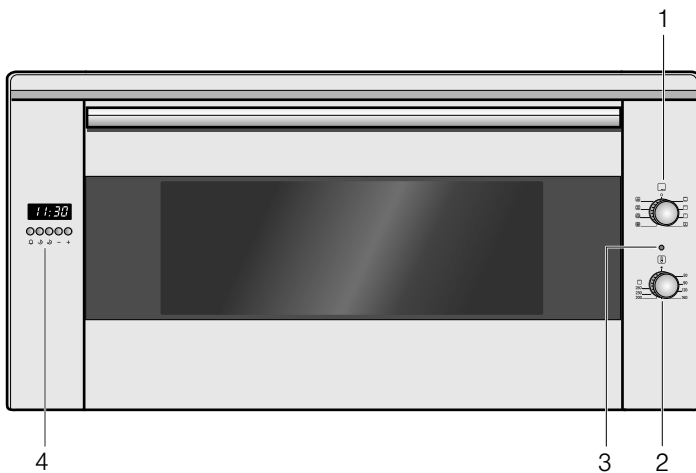


- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.

- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

## Η καινούργια σας συσκευή

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



### Επεξήγηση

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Διακόπτης επιλογής λειτουργίας        |
| 2 | Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας       |
| 3 | Ενδεικτική λυχνία                     |
| 4 | Πεδίο ενδείξεων και πλήκτρα χειρισμού |

### Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση
○ Θέση μηδέν	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
☐ Πάνω/Κάτω θέρμανση	Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
☑ Γκριλ, μεγάλο	Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τοστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
☑ Γκριλ, μικρό	Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τοστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
☑ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ψήσιμο από κρέας, πουλερικά και ολόκληρο ψάρι. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.

\* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά EN50304.

Θέση	Χρήση
☑ Βαθμίδα πίτσας	Γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρουντέλ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνονται.
☑ Θερμός αέρας*	Για γλυκά και παρασκευάσματα σε ένα έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
☑ Πάνω/Κάτω θέρμανση και Θερμός αέρας	Για γλυκά και παρασκευάσματα σε ένα έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα των θερμαντικών στοιχείων ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.
☑ Κάτω θέρμανση και Θερμός αέρας	Για γλυκά με ζουμερή επίστρωση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του κάτω θερμαντικού στοιχείου ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.

\* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά EN50304.

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

### Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

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

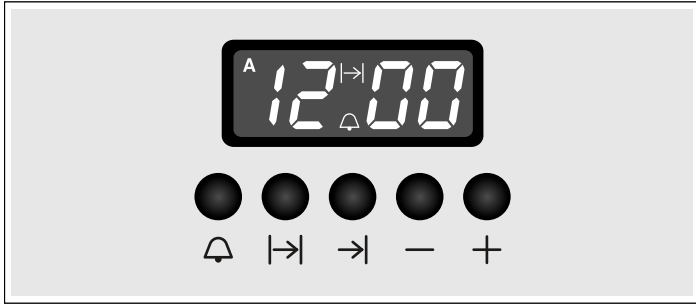
Θέση	Σημασία	
● Θέση μηδέν	Ο φούρνος δε θερμαίνει.	
50-250	Περιοχή θερμοκρασίας	Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος σε °C.
☑ Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ		Η βαθμίδα ψησίματος για το γκριλ.

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



## Το ηλεκτρονικό ρολόι

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



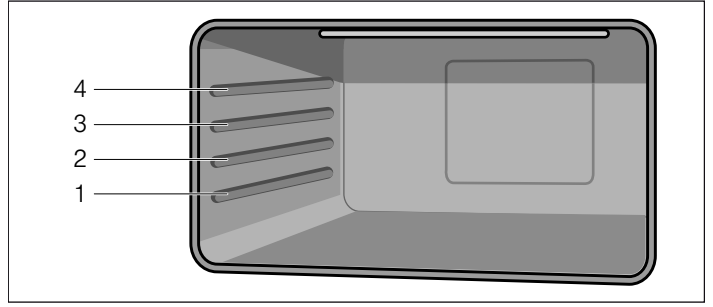
### Πλήκτρα λειτουργιών

Πατώντας το εκάστοτε πλήκτρο λειτουργίας, επιλέξετε τη λειτουργία. Με τα πλήκτρα + και - ρυθμίστε τη διάρκεια ή το χρόνο. Στο πεδίο ενδείξεων μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Σύμβολο	Σημασία	Χρήση
	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας
	Λήξη χρόνου λειτουργίας	Ρύθμιση της χρονικής στιγμής για την αυτόματη απενεργοποίηση
	Διάρκεια του χρόνου λειτουργίας	Ρύθμιση της διάρκειας για την αυτόματη απενεργοποίηση
-	Πλην	Μείωση της διάρκειας ή του χρόνου
+	Συν	Αύξηση της διάρκειας ή του χρόνου

## Εξαρτήματα

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



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

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

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

Εξαρτήματα	Περιγραφή
	<b>Σχάρα ψησίματος</b> Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
	<b>Εμαγιέ ταψί</b> Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως δοχείο συλλογής του λίπους.

## Πριν την πρώτη χρήση

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

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

### Ρύθμιση της ώρας

1. Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο λειτουργίας και .
2. Με τα πλήκτρα λειτουργίας + και - ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ώρα στη μνήμη της συσκευής.

### Ζέσταμα του φούρνου

#### Προκαθαρισμός του φούρνου

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

### Ζέσταμα του φούρνου

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

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

### Ολοκλήρωση του καθαρισμού του φούρνου

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

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

# Έτσι χειρίζεστε το φούρνο σας

Έχετε τη δυνατότητα, να κάνετε διάφορες ρυθμίσεις του φούρνου σας. Μπορείτε να ελέγξετε το φούρνο μέσω του ηλεκτρονικού ρολογιού.

## Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

## Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

## Αλλαγές των ρυθμίσεων

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

# Έτσι χειρίζεστε το ηλεκτρονικό ρολόι σας

Μπορείτε να χειριστείτε το ηλεκτρονικό ρολόι με το ένα χέρι. Μετά το πάτημα του εκάστοτε πλήκτρου λειτουργίας ρυθμίστε το χρόνο ή τη διάρκεια με τα πλήκτρα + και -. Η ρυθμισμένη τιμή εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε να αλλάξετε ή να διαγράψετε τις ρυθμίσεις σας επίσης κατά τη διάρκεια του λειτουργίας και έτσι να διακόψετε τη διαδικασία.

## Αλλαγές των ρυθμίσεων

1. Πατήστε το εκάστοτε πλήκτρο λειτουργίας.  
Το εκάστοτε σύμβολο ανάβει.
2. Με τα πλήκτρα + και - αλλάξετε τις ρυθμίσεις σας.

## Σβήσιμο των ρυθμίσεων

1. Πατήστε το εκάστοτε πλήκτρο λειτουργίας.  
Το εκάστοτε σύμβολο ανάβει.
2. Πατήστε το πλήκτρο -, μέχρι να εμφανιστεί 0:00 στο πεδίο ενδείξεων.
3. Εάν το αυτόματο σύστημα επιλογής χρόνου ήταν σε λειτουργία: Απενεργοποιήστε το φούρνο.

## Ρύθμιση του ηχητικού σήματος

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τριών ήχων, όταν δεν τρέχει ταυτόχρονα κανένα πρόγραμμα.

Πατήστε το πλήκτρο - πολλές φορές, μέχρι τον επιθυμητό ήχο.

Ο ήχος εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

## Ρύθμιση του ηλεκτρονικού ρολογιού

Μετά την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής ή μετά από μια διακοπή ρεύματος εμφανίζονται στην ένδειξη τρία μηδενικά.

### Ρύθμιση της ώρας

Μπορείτε να ρυθμίσετε ώρα μόνο, όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία άλλη λειτουργία.

1. Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο λειτουργίας I→I και →I.
2. Με τα πλήκτρα λειτουργίας + και - ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.

## Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου είναι ένα ρολόι συναγερμού με κατιούσα ένδειξη, το οποίο μετά τη λήξη της ρυθμισμένης διάρκειας δίνει ένα ηχητικό σήμα. Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου δεν έχει καμία επιρροή στις λειτουργίες του φούρνου.

### Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

1. Πατήστε το πλήκτρο Δ.

2. Με τα πλήκτρα λειτουργιών + και - ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια.  
Το σύμβολο Δ εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

3. Για την προβολή της υπόλοιπης διάρκειας στην οθόνη ενδείξεων, πατήστε το πλήκτρο Δ.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

## Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου

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

### Αυτόματη απενεργοποίηση

#### Ρύθμιση της διάρκειας του χρόνου λειτουργίας

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.  
Ο φούρνος ενεργοποιείται.
3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας I→I.
4. Με τα πλήκτρα + και - ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας ή το χρόνο.  
Ο φούρνος ξεκινά και στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο **A** και η τρέχουσα ώρα.

### Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας έληξε

Ένα σήμα ηχεί και στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνει το σήμα **A** με την τρέχουσα ώρα.

Ο φούρνος απενεργοποιείται.

Για τον πρόωρο τερματισμό του σήματος πατήστε τα πλήκτρα I→I και →I.

### Αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

#### Ρύθμιση της διάρκειας του χρόνου λειτουργίας

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.  
Ο φούρνος ενεργοποιείται.
3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας I→I.
4. Με τα πλήκτρα + και - ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας ή το χρόνο.  
Ο φούρνος ξεκινά και στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο **A** και η τρέχουσα ώρα.

## Ρύθμιση της λήξης του χρόνου λειτουργίας

### 1. Πατήστε το πλήκτρο →I.

Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το άθροισμα της τρέχουσας ώρας και της διάρκειας του χρόνου λειτουργίας.

### 2. Κρατήστε το πλήκτρο →I πατημένο και αλλάξτε το τέλος του χρόνου λειτουργίας με τα πλήκτρα + και -.

Ο φούρνος απενεργοποιείται και ξεκινά αργότερα αυτόματα. Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο **A** και η τρέχουσα ώρα.

## Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας έληξε

Ένα σήμα ηχεί και στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνει το σήμα **A** με την τρέχουσα ώρα.

Ο φούρνος απενεργοποιείται.

Για τον πρόωρο τερματισμό του σήματος πατήστε τα πλήκτρα I→I και →I.

## Φροντίδα και καθαρισμός

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

### Υποδείξεις

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

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

### Κίνδυνος εγκαύματος!

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

## Υλικά καθαρισμού

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

Μη χρησιμοποιείτε

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

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Συσκευή, εξωτερικά	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Αλουμίνιο και συνθετικό υλικό	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί.
Εμαγιέ επιφάνειες (λεία επιφάνεια)	Για τον ευκολότερο καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε το φωτισμό του χώρου μαγειρέματος και ενδεχομένως να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής. Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων ή ξιδόνερο με ένα μαλακό, υγρό πανί ή δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με υγρό καθαρισμού των πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης συνιστούμε απορρυπαντικό φούρνου σε μορφή ζελέ. Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα συγκεκριμένα σημεία. Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.
Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες (τραχιά επιφάνεια)	Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο: Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Στεγανοποίηση Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

## Καταλυτική επένδυση του χώρου μαγειρέματος

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

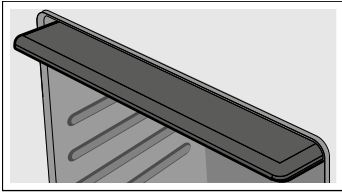
Κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, αυτοκαθαρίζονται οι επιφάνειες. Οι μεγάλες πιτσιλιές εξαφανίζονται μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

### Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες

Τα πλευρικά τοιχώματα φέρουν καταλυτική επένδυση. Μην καθαρίζετε ποτέ αυτές τις επιφάνειες με απορρυπαντικό φούρνου. Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

## Αφαίρεση της πλάκας οροφής

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την πλάκα της οροφής.



## Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

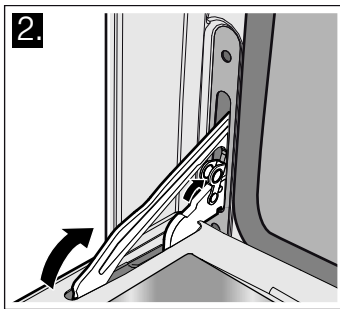
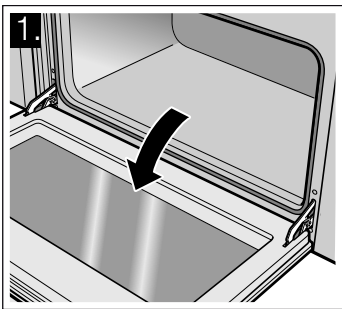
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής.

### Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

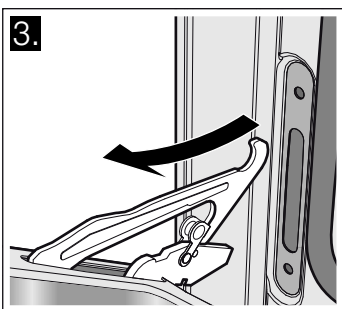
#### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, κλείνουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί ασφάλισης, κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου, εντελώς ανεβασμένοι.

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανεβάστε τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι ανεβασμένοι, προσέξτε να μην κλείσετε την πόρτα του φούρνου. Οι μεντεσέδες μπορεί να λυγίσουν και να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

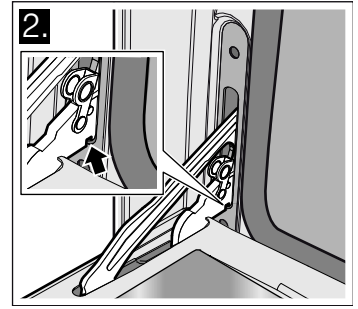
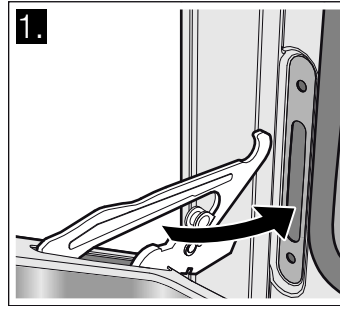


3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου λίγο λοξά. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την πόρτα λίγο ακόμα και τραβήξτε την έξω.



## Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, η εγκοπή κάτω στους μεντεσέδες να ασφαλίσει μέσα στη σχισμή.
2. Τοποθετήστε τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά, ξανά προς τα κάτω και κλείστε την πόρτα του φούρνου.



#### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

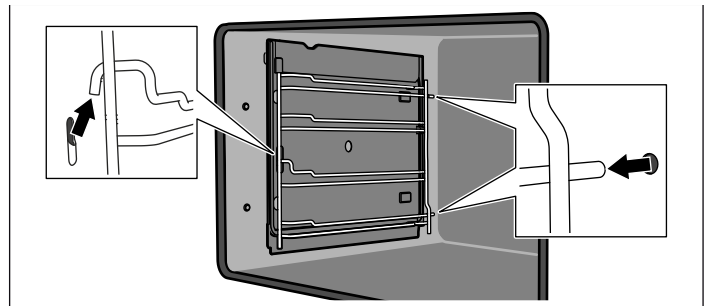
## Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ανάρτησης.

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

### Αφαίρεση της σχάρας ανάρτησης

1. Σηκώστε το μπροστινό άγκιστρο από την οπή.
2. Τραβήξτε τη σχάρα ανάρτησης προς τα εμπρός έξω από τις πίσω οπές.



### Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης

Καθαρίστε τις σχάρες ανάρτησης με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα σφουγγάρι ή μια βούρτσα.

### Τοποθέτηση της σχάρας ανάρτησης

1. Τοποθετήστε τη σχάρα ανάρτησης στις οπές του πίσω τοιχώματος.
2. Τοποθετήστε το μπροστινό άγκιστρο στην οπή.

# Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.  Διακοπή ρεύματος.	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν είναι εντάξει η ασφάλεια για την ηλεκτρική κουζίνα.  Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
Η απενεργοποίηση του φούρνου δεν είναι δυνατή.	Το ηλεκτρονικό σύστημα είναι ελαττωματικό.	Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.  Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας δεν είναι ρυθμισμένος.	Ελέγξτε ή αντικαταστήστε την ασφάλεια.  Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
Το γυαλί της πόρτας έσπασε.		Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Χυμός φρούτων ή λεκέδες από ασπράδι αυγού πάνω σε εμαγιέ επιφάνειες.	Ζουμερά γλυκά ή χυμός κρέατος.	Ακίνδυνη αλλοίωση του χρώματος του εμαγιέ, δεν αποκαθίσταται.

## **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

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

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών


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

## Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής ( Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε πλάγια στην πόρτα του φούρνου. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E

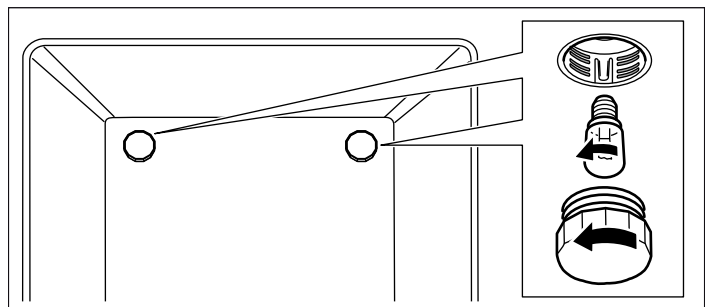
Αριθ. FD

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 

## Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

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

1. Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια ή αφαιρέστε το φικ από την πρίζα.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
3. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
4. Ξεβιδώστε αριστερόστροφα το γυάλινο κάλυμμα της ελαττωματικής λάμπας του φούρνου στο εσωτερικό του χώρου μαγειρέματος.



5. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.

**Τάση:** 240 V,

**Ισχύς:** 25 W,

**Σπείρωμα:** E14,

**Αντοχή στη θερμοκρασία:** 300 °C

6. Βιδώστε ξανά γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου.

7. Απομακρύνετε ξανά την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε/βιδώστε ξανά την ασφάλεια ή βάλτε ξανά το φικ στην πρίζα.

Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το φωτισμό του φούρνου, ώσπου να ασφαλίσει, για να ελέγξετε, εάν ο φωτισμός του φούρνου λειτουργεί.

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

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

## Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

**GR** 18 182  
αστική χρέωση

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



# Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

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

## Εξοικονόμηση ενέργειας

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

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

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

# Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

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

## Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδα

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

# Συμβουλές χρήσης

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

## Υποδείξεις

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

## Ψήσιμο

### Φόρμες ψησίματος

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



## Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

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

## Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ

### Μαγειρικό σκεύος

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

### Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο

- Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
- Προσθέστε στο άπαχο κρέας 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό, στον ψητό καπαμά 8 έως 10 κουταλιές της σούπας, ανάλογα με το μέγεθος.
- Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες, γιατί τότε μπορεί να τρέξει το λίπος.
- Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο.
- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι κατανέμεται ο χυμός του ψητού καλύτερα.

### Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο

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

- Κατά το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος μπορεί να εμφανιστεί μεγαλύτερη δημιουργία ατμού και υγρασία στην πόρτα φούρνου. Αυτό είναι ένα κανονικό φαινόμενο, που δεν επηρεάζει καθόλου την ικανότητα λειτουργίας της συσκευής. Μετά το ψήσιμο στεγνώστε με ένα πανί την πόρτα φούρνου και το τζάμι.
- Όταν ψήνετε πάνω στη σχάρα, τοποθετείτε για τη συλλογή του λίπους πρόσθετα το εμαγιέ ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

### Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ

- Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Τα κομμάτια πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 ως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζονται έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ στη μέση της σχάρας. Βάλτε λίγο νερό στο εμαγιέ ταψί και τοποθετήστε το για τη συλλογή του λίπους στο αμέσως από κάτω ύψος τοποθέτησης. Μην το τοποθετήσετε ποτέ πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Προσθέστε στο ψητό με λίγο λάδι, προτού το τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα κάτω από το γκριλ.
- Γυρίστε το λεπτό ψητό μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος και το χοντρότερο ψητό αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό μια τσιμπίδα του γκριλ, έτσι δεν τρυπιέται το ψητό και ο ζωμός του κρέατος παραμένει π.χ. στο ψητό.
- Τα σκούρα είδη κρέατος, όπως το αρνίσιο και το βοδινό κρέας, ροδοκοκκινίζουν γρηγορότερα και καλύτερα από τα ανοιχτόχρωμο χοιρινό και μοσχαρίσιο κρέας.



## إرشادات بخصوص الشواء

- احرص قدر الإمكان أن تكون قطع الطعام التي تقوم بشوائها متساوية في السمك. ويتعين أن يكون سمكها من 2 إلى 3 سم على الأقل. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.
- ضع الطعام المراد شواؤه على منتصف شبكة الشواء. ضع قليلاً من الماء على لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)، واضبطه بشكل إضافي على مستوى الارتفاع السفلي لتجميع الدهون. ولا تضعه أبداً على أرضية حيز الطهي.
- قم برش قليلاً من الزيت على الطعام المراد شواؤه قبل وضعه على شبكة الشواء أسفل الشواية.
- اقلب القطع الرفيعة المراد شواؤها بعد انقضاء نصف زمن الشواء، أما القطع السمكية فيجب قلبها مرات عديدة أثناء زمن الشواء. استخدم في ذلك ماشة للشواء، وبذلك لا يتم ثقب الطعام المراد شواؤه وتظل قطع اللحم مثلاً محتفظة بصوص اللحم.
- أصناف اللحوم قاتمة اللون مثل لحم الضأن واللحم البقري تكتسب اللون البني بشكل أسرع وبصورة أفضل من لحوم البتلو التي تتميز باللون الفاتح.

## إرشادات بخصوص التحمير

كيف يمكنك التحقق من نضج قطع اللحم.	استخدم ترمومتر اللحوم (متوفر في المتاجر المتخصصة) أو قم بعمل «اختبار الملعقة». اضغط بالملعقة على قطعة اللحم. فإذا توغلت فيها، فهذا يعني أن اللحم قد نضج. إذا هبطت قطعة اللحم، فهذا يعني أنها لا زالت تحتاج لبعض الوقت.
اكتسبت قطعة اللحم لوناً بنياً قاتماً للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي.	تحقق من مستوى الارتفاع ودرجة الحرارة.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	في المرة القادمة، اختر إناءً أصغر للشواء وأضف المزيد من السوائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.	في المرة القادمة، اختر إناءً أكبر للشواء وأضف كمية أقل من السوائل.

# نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

## إعداد المخبوزات

### صواني إعداد المخبوزات

- يُفضل استخدام صواني وصاجات إعداد المخبوزات المعدنية فاتحة اللون.
- ضع صواني المخبوزات دائماً في منتصف شبكة الخبز والشواء.

### إرشادات

- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكنك الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات خاصة من المتاجر المتخصصة أو من خدمة العملاء.
- قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز الطهي.
- استخدم دائماً فوطة أواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

## نصائح بخصوص الخبز

كيف تتحقق من نضج الكيك الإسفنجي.	قبل حوالي 10 دقائق من نهاية وقت الخبز المحدد في الوصفة اغرس عصا خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالعصا، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة أو اضبط الفرن على درجة حرارة أقل بمقدار 10 درجات. تراعى أوقات الخفق المحددة في الوصفة.
الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	لا تقم بدهن جوانب صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.
الكيك يكتسب لوناً قاتماً جداً من أعلى.	ضعه على مستوى أكثر انخفاضاً في الفرن، واختر درجة حرارة أقل وأقل زمن الخبز قليلاً.
الكيك جاف جداً.	قم بعمل ثقب صغيرة في الكيك بعد تجهيزه بواسطة خلة أسنان. ثم قم برش عصير فواكه أو أي مشروب على الكيك. في المرة القادمة اختر درجة حرارة أعلى بمقدار 10 درجات وقلل أزمانه الخبز.
الخبز أو الكيك (التشيز كيك مثلاً) يبدو جيداً من الخارج، ولكن من الداخل لا يزال رطباً (لزجاً، مشبعاً بالماء)	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة، وقم بإطالة زمن الخبز بعض الشيء على درجة حرارة أقل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة، قم بتسوية قاعدة الكيك أولاً. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية بأعلى. يرجى مراعاة الوصفات وأزمانه الخبز.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء فتنضج المخبوزات بشكل متساوٍ. ورق المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. لذا قم دائماً بقطع ورق المخبوزات بما يتناسب مع لوح الخبز.
كيك الفواكه فاتح جداً من أسفل.	أخفض الكيك بمقدار مستوى واحد في المرة القادمة.
عصير الفواكه يفيض.	في المرة القادمة استخدام اللوح العميق متعدد الاستخدامات.
المخبوزات صغيرة الحجم المصنوعة من العجين المخمر تلتصق ببعضها عند خبزها.	يجب أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريباً بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد وتجانس لونها من جميع الجهات.
يتكون ماء متكتف عند إعداد أنواع الكيك الرطب.	قد ينتج بخار ماء عن الخبز. وهذا البخار يخرج من فوق الباب. وقد يتكتف هذا البخار ويكون قطرات ماء على لوحة التحكم أو على الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة. وهذا أمر طبيعي.

## التحمير والشواء

### الأواني

يمكنك استخدام أي أواني مقاومة للسخونة. ضع الأواني دائماً في منتصف شبكة الشواء. ويعد لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) مناسباً لقطع اللحم الكبيرة.

### إرشادات بخصوص التحمير

- درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات.
- أضف ملعقتين أو ثلاثة من السوائل إذا كان اللحم خالياً من الدهون، وأضف من 8 إلى 10 ملاعق مع الكباب حلة، حسب حجمها.
- مع البط أو الأوز، انقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.
- تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملحى أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن الطهي.

- اقلب قطع اللحم بعد انقضاء نصف زمن الطهي.
- بعد أن ينضج لحم الروست، يجب تركه يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل الفرن وهو مغطى ومغلق. وبذلك يتوزع صوص اللحم بشكل أفضل.
- عند طهي قطع كبيرة من اللحم قد يتكون بخار الماء بشكل كثيف على باب الفرن. وهو ظاهرة طبيعية ليس لها أي تأثير على الكفاءة الوظيفية. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتجفيف باب الفرن ونافاذة الرؤية بقطعة قماش.
- عند الطهي على شبكة الشواء، اضبط لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) على مستوى الارتفاع 1 لتجميع الدهون.

## نصائح حول الطاقة والبيئة

- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والشواء وحول كيفية التخلص من جهازك بطريقة سليمة.

### التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز يستوفي المواصفة الأوروبية 2002/96/EC الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE – waste electrical and electronic equipment). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



### توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مذكوراً في الوصفة.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في أضيق الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للبطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع صينيتين متجاورتين.

## الأكريلاميد في المواد الغذائية

والخبز أو المخبوزات الناعمة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المُعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس والبوم فري والخبز المحمص والخبز الملفوف

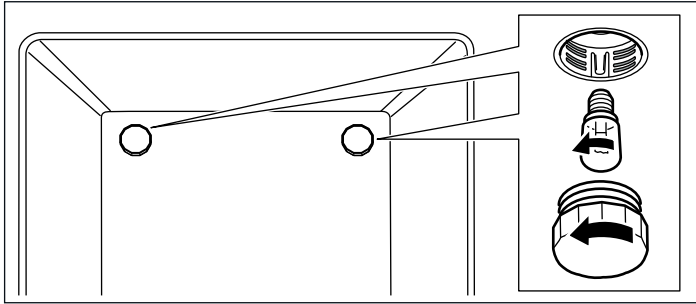
### نصائح لتقليل الأكريلاميد إلى الحد الأدنى عند تحضير الطعام

نقاط عامة	
■ قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.	
■ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتماً للغاية.	
■ القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.	
إعداد المخبوزات	■ باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م. ■ باستخدام الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو الهواء الساخن على درجة حرارة 180°م بحد أقصى.
بسكويت	■ باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م. ■ باستخدام الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو الهواء الساخن على درجة حرارة 170°م بحد أقصى. ■ البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.
بطاطس البوم فري بالفرن	■ قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس البوم فري

## ما العمل عند حدوث خلل؟

في حالة ظهور خلل، يعود ذلك في أغلب الأحيان إلى أشياء بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء يرجى اتباع الإرشادات التالية.

الخلل	السبب المحتمل	إرشادات/حلول
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف.	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الموقد على ما يرام.
لا يمكن إيقاف الفرن.	عطل بالوحدة الإلكترونية.	تأكد من عمل مصابيح المطبخ الكهربائي.
يومض بيان الساعة.	انقطاع التيار الكهربائي.	قم بإيقاف المصهر. اتصل بخدمة العملاء.
لا يقوم الفرن بالتسخين.	المصهر تالف.	اضبط الوقت من جديد.
انكسر زجاج الباب.	لم يتم ضبط مفتاح اختيار الوظيفة.	افحص المصهر أو قم بتغييره.
وجود عصير فواكه أو بقع زلال البيض على الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل).	كبيك رطب أو صوص لحم.	اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
	كبيك رطب أو صوص لحم.	قم بإيقاف الجهاز. اتصل بخدمة العملاء.



5. استبدل لمبة الفرن بلمبة من نفس النوع.

الجهد الكهربائي: 240 فلت.  
القدرة: 25 واط،  
القلاووظ: E14،  
مقاومة الحرارة: 300°م

6. أعد تركيب الغطاء الزجاجي للفرن من خلال لفه.

7. أخرج فوطة تنظيف الأواني مرة أخرى وأعد توصيل المصهر أو قم بتركيب القابس الكهربائي.

اضغط الزر الوظيفي لإضاءة الفرن إلى أن يثبت للتحقق من عمل إضاءة الفرن.

### ⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا.

إذا تم إصلاح جهازك بشكل غير سليم، فقد يتسبب ذلك في تعريضك لأخطار جسيمة.

## خدمة العملاء

يراعى أن زيارة فني الخدمة ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان.

تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

النمسا 0810 550 544

ألمانيا 01801 22 33 88

(0,039 يورو/دقيقة من الهاتف الثابت، الهاتف الجوال بحد أقصى

0,42 يورو/دقيقة)

سويسرا 0848 840 040

ثق في خبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدربين ومزودين بقطع الغيار الأصلية لجهازك المنزلي.

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائماً عن الحل المناسب لنجيبك أية زيارات غير ضرورية من فني الخدمة.

### رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E Nr.) ورقم الصنع (FD Nr.) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام بباب الفرن على الجانب. يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، كي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

رقم E	رقم FD

خدمة العملاء ☎️



## فك وتركيب باب الجهاز

يمكنك فك باب الجهاز للتنظيف بشكل أفضل.

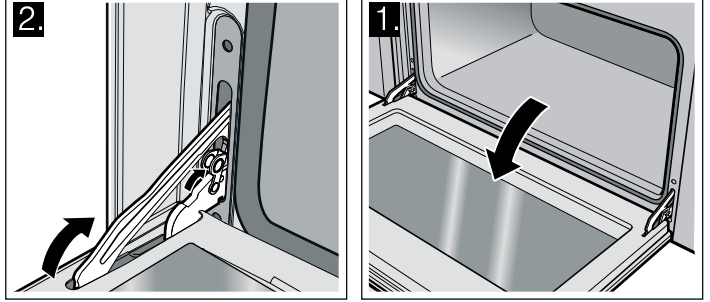
### فك باب الجهاز

#### ⚠ خطر الإصابة!

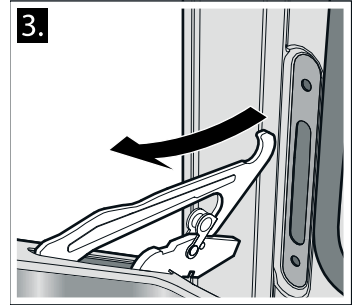
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد من طي أذرع الغلق لأعلى تماماً أثناء فك باب الفرن.

1. افتح باب الفرن تماماً.

2. اطو ذراعي تأمين القفل لأعلى من اليسار واليمين. يراعى عدم غلق باب الفرن عندما تكون أذرع الغلق مطوية لأعلى. حيث يمكن أن تنتهي أذرع الغلق وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).



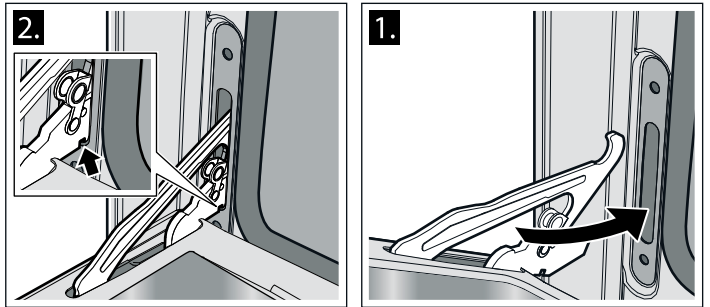
3. اضبط باب الفرن في وضع مائل. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك. أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج.



### تركيب باب الجهاز

1. يراعى عند تركيب باب الفرن أن يتم تثبيت الحز بأسفل على المفصلات في الفتحة.

2. أعد تركيب ذراعي التأمين جهة اليسار واليمين لأسفل وأغلق باب الفرن.



#### ⚠ خطر الإصابة!

في حالة سقوط الباب خارج الفرن دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، فلا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

## تنظيف شبكات التعليق

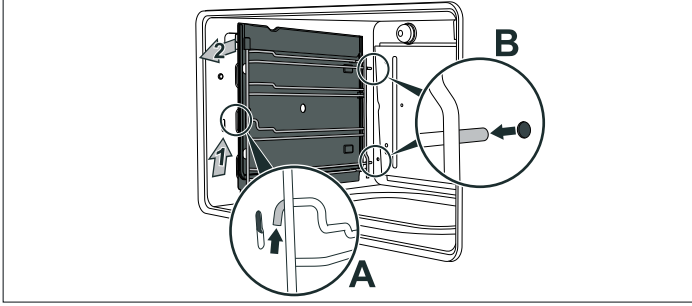
يمكنك فك شبكات التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

كل شبكة من شبكات التعليق مثبتة على ثلاث نقاط على الجدارين الجانبيين داخل حيز الطهي.

### فك شبكات التعليق

1. ارفع الخطاف الأمامي A من التجويف.

2. اسحب شبكات التعليق للأمام من التجاويف الخلفية B.



### تنظيف شبكات التعليق

قم بتنظيف شبكات التعليق باستخدام منظف وإسفنجة أو فرشاة.

### تركيب شبكات التعليق

1. أدخل شبكات التعليق في تجاويف الجدار الخلفي.

2. قم بتركيب الخطاف الأمامي في التجويف.

## العناية والتنظيف

العناية الجيدة بالفرن وتنظيفه باهتمام تحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بالفرن وتنظيفه بطريقة صحيحة.

### إرشادات

- الفروق الطفيفة في ألوان واجهة الفرن ترجع لاستخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعدن.
- الظلال الموجودة على لوح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة الفرن.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها. حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

### ⚠ خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.

### ⚠ خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

## المنظفات

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات التالية.

لا تستخدم

- أية منظفات خشنة أو خادشة
- أية منظفات قوية تحتوي على الكحول
- أية ليفات أو إسفنجات خشنة
- أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار.
- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

النطاق	المنظفات
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)	لتسهيل التنظيف يمكنك تشغيل إضاءة حيز الطهي وفك باب الجهاز عند اللزوم. ضع مواد التنظيف أو محاليل الخل المتداولة في الأسواق على الجهاز باستخدام جلد زجاج أو قطعة قماش ناعمة ورطبة، ثم استخدم فوطة ناعمة للتجفيف. قم بترطيب بقايا الأطعمة المحترقة بفوطة رطبة وبعض من مادة التنظيف. في حالة الاتساخ الشديد نوصي باستخدام منظف أفران جل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.
الأسطح ذاتية التنظيف (الأسطح الخشنة)	تراعى الإرشادات المذكورة في فصل: الأسطح ذاتية التنظيف
زجاج الباب	منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بفوطة ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة.
إطار الإحكام لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة. لا تقم بحكها.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.

## البطانة الحفازة لحيز الطهي

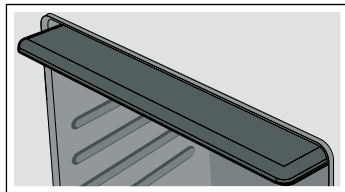
البطانات الحفازة لحيز الطهي مغطاة بطبقة ذاتية التنظيف من المينا (الإيناميل). فأتثناء تشغيل الفرن، يتم تنظيف الأسطح تنظيفاً ذاتياً. ويراعى أن قطرات الرذاذ الكبيرة نسبياً لا تختفي إلا بعد تشغيل الفرن عدة مرات.

### الأسطح ذاتية التنظيف

الجران الجانبية مطلية ببطانة حفازة ذاتية التنظيف. لا تقم أبداً بتنظيف هذه الأسطح بمنظف أفران. وللعلم فإن ظهور تغير بسيط على طبقة المينا (الإيناميل) لا يؤثر على خاصية التنظيف الذاتي.

## إخراج لوحة التغطية

يمكنك إخراج لوحة التغطية للتنظيف بشكل أفضل.



النطاق	المنظفات
الجهاز من الخارج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الاستانليس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانليس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.
الألومنيوم والبلاستيك	منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بفوطة ناعمة.

## طريقة استعمال الساعة الإلكترونية

يمكنك استعمال الساعة الإلكترونية يدوياً. بعد الضغط على الزر الوظيفي المعني، اضبط الوقت أو المدة الزمنية باستخدام الأزرار + و - . فيتم اعتماد القيم التي تضبطها.

يمكنك أيضاً تغيير أوضاع الضبط التي تجريها أو حذفها أو إلغاء العملية أثناء التشغيل.

### تغيير أوضاع الضبط

1. اضغط على الزر الوظيفي المعني. فيضئ الرمز المعني.
2. قم بتغيير أوضاع الضبط التي أجريتها باستخدام الأزرار + و - .

### محو أوضاع الضبط

1. اضغط على الزر الوظيفي المعني. فيضئ الرمز المعني.
2. اضغط على الزر -، إلى أن يظهر 0:00 في شاشة البيان.
3. إذا كانت آلية التشغيل الزمنية مشغلة، قم بإيقاف الفرن.

### ضبط الإشارة الصوتية

يمكنك الاختيار من بين ثلاثة نغمات إذا لم يكن هناك برنامج مشغل في حينه. كرر الضغط على الزر -، حتى الوصول إلى النغمة المطلوبة. فيتم اعتماد النغمة.

### ضبط الساعة الإلكترونية

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي يظهر في الشاشة ثلاثة أصفار.

#### ضبط الساعة

- يُشترط لضبط الوقت ألا تكون هناك وظيفة أخرى مشغلة.
1. اضغط على الزر الوظيفي |A| و |B| في وقت واحد.
  2. ويمكنك باستخدام الأزرار الوظيفية + و - ضبط الوقت الحالي.

### ضبط ميقاتي الطهي

ميقاتي الطهي عبارة عن ميقاتي يعمل بالعد التنازلي ويقوم بإطلاق إشارة صوتية بعد انقضاء الفترة الزمنية المضبوطة. ولا يكون لميقاتي الطهي أي تأثير على عمل الفرن.

#### ضبط المدة الزمنية

1. اضغط على الزر  $\Delta$ .
2. باستخدام الأزرار الوظيفية + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية. يظهر الرمز  $\Delta$  في وحدة العرض.
3. لعرض الوقت المتبقي في وحدة العرض، اضغط على الزر  $\Delta$ . بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية.

### ضبط آلية التشغيل الزمنية

يمكنك عن طريق الساعة الإلكترونية تشغيل وإيقاف الفرن أوتوماتيكياً.

#### الإيقاف الأوتوماتيكي

#### ضبط طول فترة التشغيل

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة التشغيل المرغوبة.
2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة. يتم تشغيل الفرن.
3. اضغط على الزر الوظيفي |A|.
4. باستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية للتشغيل. يبدأ تشغيل الفرن ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.

#### انتهاء الفترة الزمنية للتشغيل

تصدر إشارة صوتية ويومض في شاشة البيان الرمز A مع الوقت الحالي. يتم إيقاف الفرن. اضغط على الأزرار |A| و |B| لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.

#### التشغيل والإيقاف الأوتوماتيكي

تبدأ عملية الخبز أو التحمير بناء على الفترة الزمنية التي تضبطها في وقت لاحق تختاره بنفسك.

#### ضبط طول فترة التشغيل

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة التشغيل المرغوبة.
2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة. يتم تشغيل الفرن.
3. اضغط على الزر الوظيفي |A|.
4. باستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية للتشغيل. يبدأ تشغيل الفرن ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.

#### ضبط نهاية وقت التشغيل

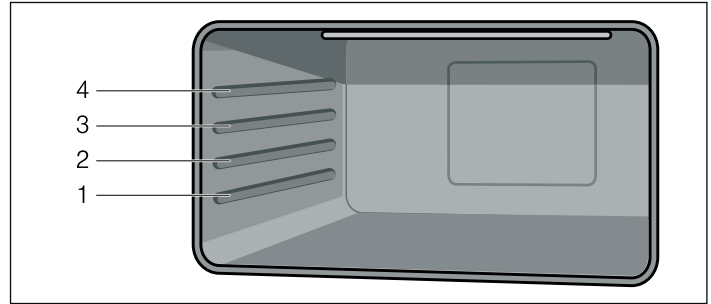
1. اضغط على الزر |B|.
- يظهر في شاشة البيان محصلة الوقت الحالي والفترة الزمنية للتشغيل.
2. احتفظ بالزر |B| مصغوطاً وقم بتغيير نهاية فترة التشغيل باستخدام الأزرار + و -.
- يتم إيقاف الفرن ويبدأ تشغيله أوتوماتيكياً في وقت لاحق. ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.

#### انتهاء الفترة الزمنية للتشغيل



تصدر إشارة صوتية ويومض في شاشة البيان الرمز A مع الوقت الحالي. يتم إيقاف الفرن. اضغط على الأزرار |A| و |B| لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.

## الكماليات

يمكن إدخال الكماليات في حيز الطهي على 4 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائماً على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. ویراعى دائماً إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



يمكنك سحب الكماليات للخارج بمقدار الثلثين دون أن تنقلب. وبذلك يتاح لك إخراج الأطعمة بسهولة.  
قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. وبمجرد أن تبرد مرة أخرى، يختفي هذا التشوه بدون ترك أي تأثير على وظيفتها.  
يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

الكماليات	الشرح
	شبكة الخبز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) للפתائر والحلويات الرطبة والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن أيضاً استخدامه كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.

## قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف من خلال هذا الجزء على ما يجب القيام به قبل استخدام جهازك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً موضوع إرشادات الأمان.  
قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

### ضبط الساعة

4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمنديل ناعم رطب.  
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.  
تسخين الفرن  
للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة تشغيل التسخين العلوي/السفلي.  
2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.  
3. قم بإيقاف الفرن بعد 40 دقيقة.

### التنظيف اللاحق للفرن

1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.  
2. قم بتركيب شبكات التعليق.

### تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيداً بمحلول صابوني دافئ وفوطة مطبخ.

1. اضغط على الزر الوظيفي |←| و |→| في وقت واحد.  
2. ويمكنك باستخدام الأزرار الوظيفية + و - ضبط الوقت الحالي.  
وبعد بضع ثوان يتم اعتماد الوقت.  
تسخين الفرن  
التنظيف المسبق للفرن  
1. أخرج الكماليات وشبكات التعليق من حيز الطهي.  
2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تماماً.  
3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية من الخدش. قم بإزالة هذه الرقاقة الواقية من الخدوش.

## طريقة استعمال الفرن

يمكنك إجراء أوضاع ضبط مختلفة للفرن. يمكنك التحكم في الفرن عن طريق الساعة الإلكترونية.

### نوع التسخين ودرجة الحرارة

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.  
2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.  
فيبدأ الفرن بالتسخين.

### إيقاف الفرن

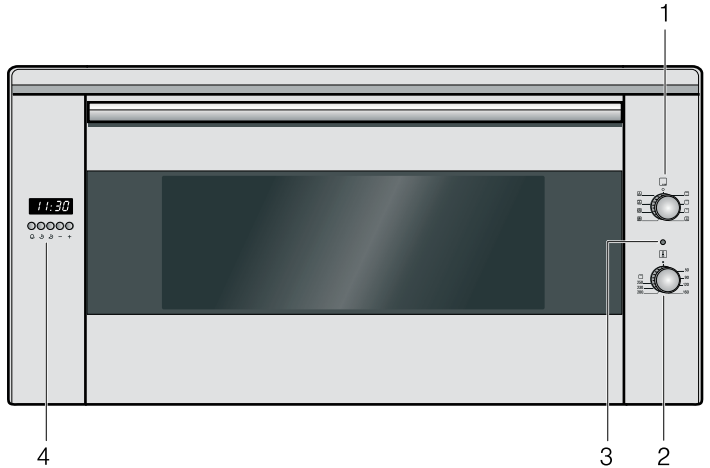
أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.

### تغيير أوضاع الضبط

يمكنك تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة أو درجة الشواية في أي وقت عن طريق مفتاح الاختيار المعني.

## جهازك الجديد

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا المزيد من المعلومات حول لوحة الاستعمال والفرن وأنواع التسخين والكماليات.



### الشرح

1	مفتاح اختيار الوظيفة
2	مفتاح اختيار درجة الحرارة
3	لمبة البيان
4	شاشة البيان وأزرار الاستعمال

### مفتاح اختيار الوظيفة

يمكنك ضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

الوضع	الاستخدام
وضع الصفر	الفرن متوقف.
التسخين العلوي/السفلي	للكيك السادة والمحشو وقطع اللحم الخالية من الدهون. وتنبعث سخونة من أعلى ومن أسفل في وقت واحد.
الشواية، سطح كبير	شواء قطع الاستيك والسجق (النقانق) والتوست وقطع السمك الصغيرة. ويصبح السطح ساخنا أسفل جسم تسخين الشواية بالكامل.
الشواية، سطح صغير	شواء كميات الاستيك الصغيرة والسجق (النقانق) وخبز التوست وقطع السمك الصغيرة. ويصبح الجزء الأوسط من جسم تسخين الشواية ساخنا.
الشواء بتدوير الهواء	شواء الأسماك والطيور والأسماك الكاملة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتقليب الهواء الساخن حول الطعام.
مستوى البيتزا	التحضير السريع للأطعمة المجمدة دون تسخين مسبق، مثل البيتزا أو البوم فري أو الشطائر. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي.
الهواء الساخن*	للكيك والمخبوزات على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
السخونة العلوية/السفلية والهواء الساخن	للكيك والمخبوزات على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة عناصر التسخين في حيز الطهي بالتساوي.

\* نوع تسخين تم من خلاله تحديد فئة كفاءة استغلال الطاقة حسب المواصفة EN50304.

### الوضع الاستخدام

السخونة السفلية والهواء الساخن  
لتوزيع سخونة عنصر التسخين السفلي في حيز الطهي بالتساوي.

\* نوع تسخين تم من خلاله تحديد فئة كفاءة استغلال الطاقة حسب المواصفة EN50304.

عندما تقوم بضبط نوع التسخين يتم تشغيل لمبة الفرن في حيز الطهي.

### مفتاح اختيار درجة الحرارة

يمكن عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة ضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية.

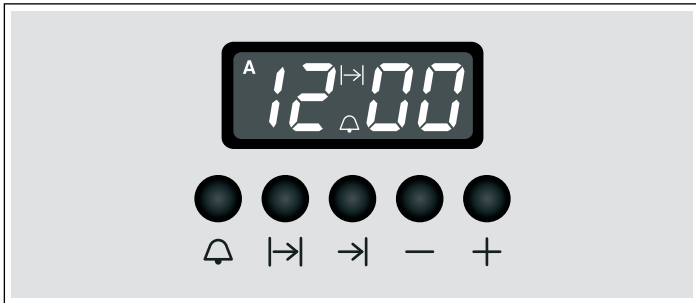
### الوضع المعنى

● وضع الصفر	لا يقوم الفرن بالتسخين.
250-50	نطاق درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المئوية °م.
☐	درجة الشواية

عندما يقوم الفرن بالتسخين تضيء لمبة البيان. وتنطفئ خلال فترات التوقف عن التسخين.

### الساعة الإلكترونية

يمكنك التحكم في الفرن عن طريق الساعة الإلكترونية. يمكنك مثلا بشكل مسبق اختيار الوقت الذي يتم فيه تشغيل الفرن أو الذي تقوم فيه آلية التشغيل الزمنية بإنهاء عملية الخبز أو الطهي. يمكن أيضا استخدام الساعة الإلكترونية كمياتي للطهي.



### الأزرار الوظيفية

اختر الوظيفة من خلال الضغط على الزر الوظيفي المعني. وباستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية أو الوقت. ويمكنك قراءة القيم التي تضبطها في شاشة البيان.

الرمز	المعنى	الاستخدام
⏰	موقاتي الطهي	ضبط المدة الزمنية
→	نهاية وقت التشغيل	ضبط وقت الإيقاف الأوتوماتيكي
→	طول فترة التشغيل	ضبط زمن الإيقاف الأوتوماتيكي
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت

## أسباب الأضرار

تنبيه!

- الكماليات أو رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي في حالة ضبط درجة حرارة أعلى من 50°م. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمناً إعداد المخبوزات والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصير الفواكه: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصير الفواكه الذي يتقاطر من لوح الخبيز يترك بقعا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.
- تبريد الجهاز والباب مفتوح: احرص دائماً على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- الاتساح الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساح الشديد لإطار إحكام الباب يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن أثناء التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الأثاث المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب.
- استخدام باب الجهاز كسطح تحميل أو للاستناد عليه: لا تضع أو تسند أو تعلق أية أشياء على باب الجهاز. ولا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات مقبس اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. لذلك، فقبل تغيير اللمبة، افصل القابس الكهربائي عن الشبكة أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- الجهاز الذي به خلل قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

## خطر الحريق!

- بقايا الأطعمة السائبة والدهون والعصارة الناتجة عن الشواء يمكن أن تشتعل أثناء التنظيف الذاتي. احرص قبل كل تنظيف ذاتي على إزالة الاتساحات الخشبية من حيز الطهي والكماليات.
- يصبح الجهاز ساخناً للغاية من الخارج أثناء التنظيف الذاتي. لا تقم أبداً بتعليق أية أشياء قابلة للاشتعال، مثل فوط الأواني، على مقبض الباب. وحافظ على خلو واجهة الجهاز من أي شيء. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

## خطر الإصابة بحروق!

- يصبح حيز الطهي ساخناً للغاية أثناء التنظيف الذاتي. لا تقم أبداً بفتح باب الجهاز أو تحرك خطاف التأمين بيدك. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- **⚠** يصبح الجهاز ساخناً للغاية من الخارج أثناء التنظيف الذاتي. لا تلمس باب الجهاز أبداً. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

## خطر من حدوث أضرار صحية بالغة!

- يصبح الجهاز ساخناً للغاية أثناء التنظيف الذاتي. وقد تتلف طبقة منع الالتصاق الموجودة على الألواح والصواني وتنشأ غازات سامة. لا تقم بتنظيف ألواح أو صواني مطلية بطبقة منع الالتصاق في الفرن لتنظيفها أثناء عملية التنظيف الذاتي. واقتصر على تنظيف الكماليات المطلية بطبقة مينا (إيناميل) أثناء عملية التنظيف الذاتي.



## ⚠️ إرشادات الأمان المهمة

- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. لا تضع ورق المخبوزات بشكل سائب على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المرغوب فقط بورق المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق المخبوزات فوق الكماليات.

### خطر الإصابة بحروق!

- قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصروا على استخدام كميات صغيرة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.

### خطر الإصابة باكتواءات!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخناً. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

### خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

### خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بأدلة الاستعمال والتركيب لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب. افحص الجهاز بعد إخرجه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوابس. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. اقتصروا على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال ابتداءً من سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المتاحة للمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك. الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابلات الكهرباء لمسافة آمنة.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. انظر شرح الكماليات في دليل الاستعمال.

### خطر الحريق!

- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر.

4	إرشادات الأمان المهمة.....
5	أسباب الأضرار.....
6	جهازك الجديد.....
6	مفتاح اختيار الوظيفة.....
6	مفتاح اختيار درجة الحرارة.....
6	الساعة الإلكترونية.....
7	الكماليات.....
7	قبل الاستخدام لأول مرة.....
7	ضبط الوقت.....
7	تسخين الفرن.....
7	تنظيف الكماليات.....
7	طريقة استعمال الفرن.....
7	نوع التسخين ودرجة الحرارة.....
8	طريقة استعمال الساعة الإلكترونية.....
8	تغيير أوضاع الضبط.....
8	محو أوضاع الضبط.....
8	ضبط الإشارة الصوتية.....
8	ضبط الساعة الإلكترونية.....
8	ضبط مقياسي الطهي.....
8	ضبط آلية التشغيل الزمنية.....
9	العناية والتنظيف.....
9	المنظفات.....
9	البطانة الحفازة لحيز الطهي.....
9	إخراج لوحة التغطية.....
10	فك وتركيب باب الجهاز.....
10	تنظيف شبكات التعليق.....
11	ما العمل عند حدوث خلل؟.....
11	تغيير لمبة الفرن.....
11	خدمة العملاء.....
11	رقم E ورقم FD.....
12	نصائح حول الطاقة والبيئة.....
12	توفير الطاقة.....
12	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة.....
12	الأكريلاميد في المواد الغذائية.....
13	إرشادات الاستخدام.....
13	إعداد المخبوزات.....
13	التحمير والشواء.....

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

**NeffCOM** ©  
0 18 05 - 24 00 25

فيما يتعلق بمعلومات المنتجات والأسئلة التي تدور حول التطبيقات والاستخدامات، يمكنك الاتصال برقم الاستعلامات الخاص بنا: (من الاثنين إلى الجمعة: (من الساعة 8.00 حتى الساعة 18.00) 0,14 يورو/

دقيقة من الهاتف الثابت على شبكة T-Com، قد تختلف التعريفات في حالة الاتصال من الهاتف الجوال. يسري على ألمانيا فقط.



دليل الاستعمال [ar]



الفرن المدمج B9481N3



9000828526 914774949  
931206