

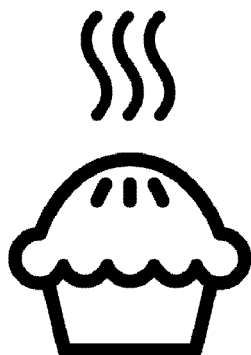


Horno empotrado

Manual del usuario

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBCM13400XM

ES / FR

385.4500.02/R.AB/6.12.2021/3-1

7768282936

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso 4
 Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas 5
 Seguridad eléctrica..... 5
 Seguridad en el transporte 7
 Seguridad de la instalación 8
 Seguridad de uso..... 8
 Advertencias sobre la temperatura 8
 Uso de accesorios 9
 Seguridad en la cocina 9
 Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza..... 10

2 Instrucciones medioambientales 11

Regulación en materia de residuos 11
 Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil 11
 Eliminación del material de embalaje..... 11
 Recomendaciones para el ahorro de energía 11

3 Su aparato 13

Información sobre el aparato..... 13
 Introducción y uso del panel de mandos del aparato 14
 Control del horno 14
 Funciones de funcionamiento del horno.. 16
 Accesorios del aparato 18
 Uso de accesorios del aparato 19
 Especificaciones técnicas 21

4 Primer uso 22

El primer ajuste de la primera vez..... 22
 Primera limpieza 22

5 Cómo usar el horno 24

Información general sobre el uso del horno 24
 Funcionamiento de la unidad de control del horno 24
 Ajustes 30

6 Información general sobre la cocción 34

Advertencias generales sobre la cocción en el horno..... 34
 Pasteles y alimentos para el horno..... 34
 Carne, pescado y aves de corral..... 37
 Parrilla 38
 Alimentos de prueba..... 39

7 Mantenimiento y cuidados40

Información general de limpieza..... 40
 Limpieza de los accesorios..... 41
 Limpiar el panel de control 41
 Limpiar el interior del horno (área de cocción) 42
 Fácil limpieza con vapor 42
 Limpiar la puerta del horno..... 43
 Quitar el vidrio interior de la puerta del horno 45
 Limpiar la bombilla del horno 45

8 Solución de problemas 48

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
 - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
 - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
 - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
 - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
 - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
 - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
 - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
 - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
 - El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
 - Este aparato no debe utilizarse para calentar, calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.

Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida

con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.

- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.

- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que ésta se incendie al fundirse el cable.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

(Si su producto tiene un enchufe)

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de

corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el

aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.



Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada,

consulte la sección "Uso de los accesorios".

- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.



Seguridad en la cocina

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el

accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.

- No coloque bandejas de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en

la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar

seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

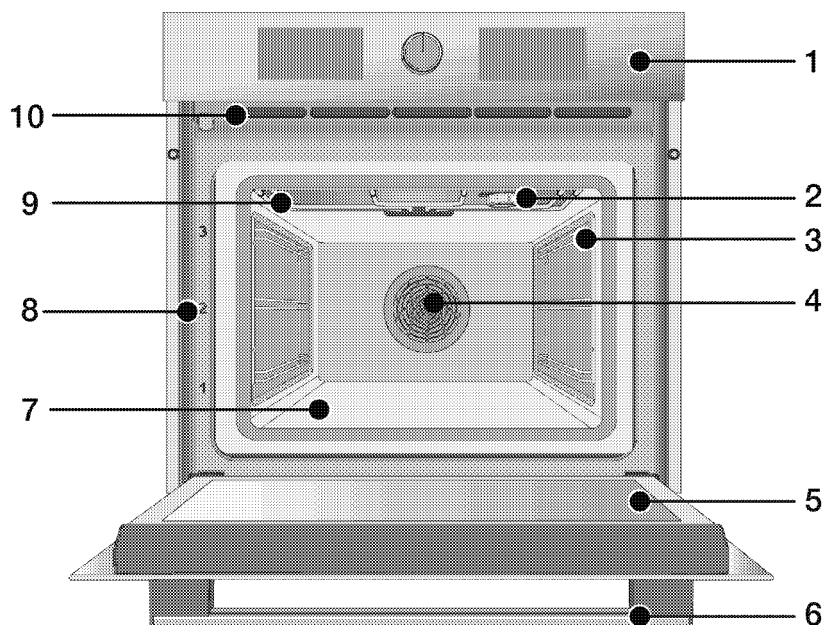
- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante

de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

3 Su aparato

Información sobre el aparato



- 1 Panel de control
- 2 Bombilla*
- 3 Estantes de rejilla**
- 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 5 Puerta
- 6 Asa
- 7 Calentador inferior (placa de acero inferior)
- 8 Posiciones de estante
- 9 Calentador superior

- 10 Los agujeros de ventilación

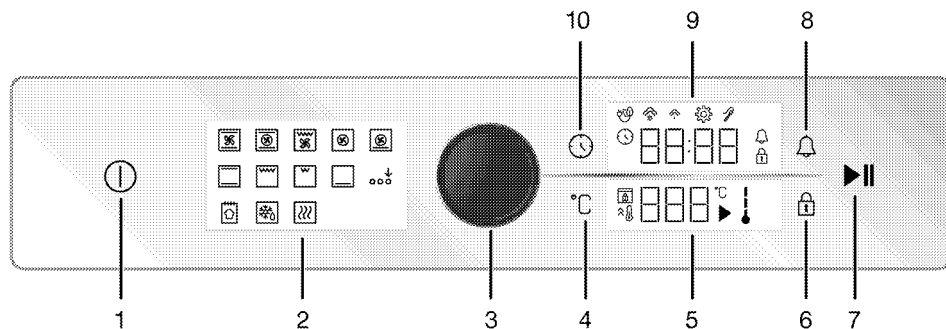
* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

** En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control del horno



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de la función
- 3 Perilla de control del horno
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura
- 5 Pantalla de temperatura
- 6 Llave de bloqueo de teclas
- 7 La tecla de inicio/parada de la cocina
- 8 Tecla de alarma
- 9 Visualización del reloj/tiempo
- 10 Tecla de tiempo y ajustes

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

Perilla de control del horno

Con el mando de control del horno, puede controlar los ajustes de la pantalla del reloj/hora y de la pantalla de temperatura. Puede navegar entre estos ajustes girando el mando de control del

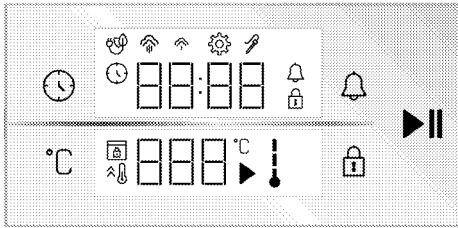
horno hacia la derecha/izquierda, puede activar y confirmar los ajustes pulsando.

Indicador de temperatura

Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. El símbolo aparece en la pantalla cuando se inicia la cocción y cada grado del símbolo de temperatura interior se encenderá cuando la temperatura interior alcance la temperatura establecida.






Pantalla de la función

La pantalla de funciones contiene las funciones operativas de su horno. Cada función se activa tocando sobre ella. Todas las funciones que aparecen en la pantalla son esquemáticas; es posible que no estén disponibles en su producto. Las funciones operativas disponibles en su producto se explican en el apartado "Funciones operativas del horno".











Pantallas

Teclas:

-  : Tecla de tiempo y ajustes
-  : Tecla de ajuste de la temperatura
-  : Llave de bloqueo de teclas
-  : Tecla de alarma
-  : La tecla de inicio/parada de la cocina






Visualización del reloj/tiempo :

-  : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de teclas

-  : Símbolo de cocina con ventilador ecológico
-  : Símbolo de vapor de bajo nivel*
-  : Símbolo de vapor de alto nivel*
-  : Símbolo de la sonda de carne*

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.






Pantalla de temperatura:










-  : Símbolo de la cocina
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de la temperatura interna del horno
-  : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta*

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

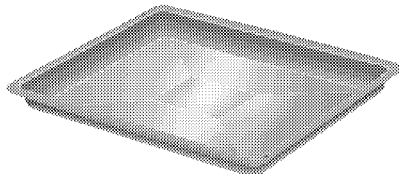
Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar un trozo entero de carne es más largo que el de los alimentos en granos.
	Calentamiento superior e inferior	40 - 280	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40 - 220	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas de su comida en diferentes niveles de estantería.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calefacción «eco» por ventilador	160 - 220	Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventiladores en el rango de 160-220 ° C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo. El uso de esta función se describe en el capítulo "Manejo de la unidad de control del horno".
	Función para pizzas	40 - 280	El calentador inferior y el ventilador funcionan. Es adecuado para la cocción de la pizza.
	Función "3D"	40 - 280	El calentamiento superior, inferior y el ventilador funcionan. Todas las partes del aparato se cocinan igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla baja	40 - 280	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Parrilla completa	40 - 280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40 - 100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
	Función de pan	-	Se utiliza para la cocción de pan. La temperatura y la hora de entrada ajustadas no pueden modificarse.
	Activación de la función extra	-	Se utiliza para activar funciones de ejecución que no aparecen en la pantalla de funciones en la primera puesta en marcha.

Accesorios del aparato

Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

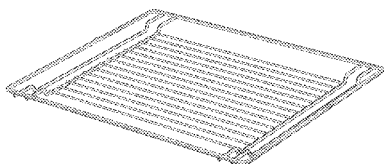
AVISO : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.



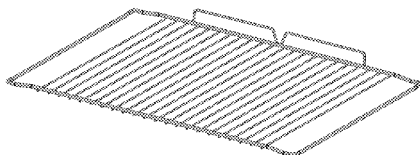
Bandeja estándar

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.

Modelos con estantes de rejilla:



Modelos sin estantes de rejilla:



Parrilla

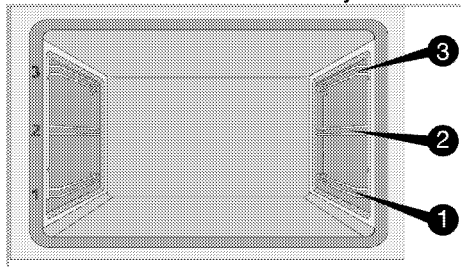
Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

Uso de accesorios del aparato

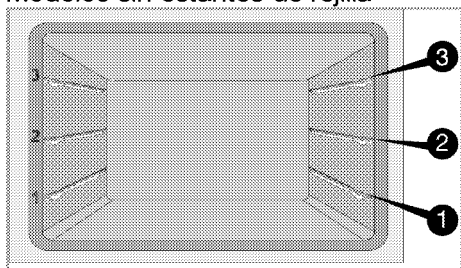
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

Modelos con estantes de rejilla



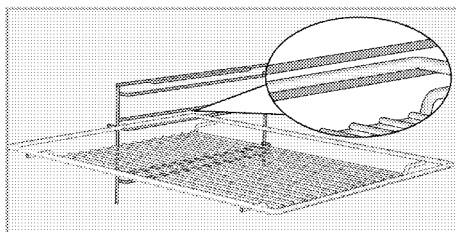
Modelos sin estantes de rejilla



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

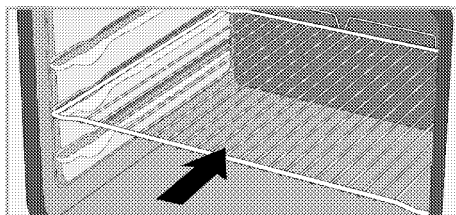
Modelos con estantes de rejilla:

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

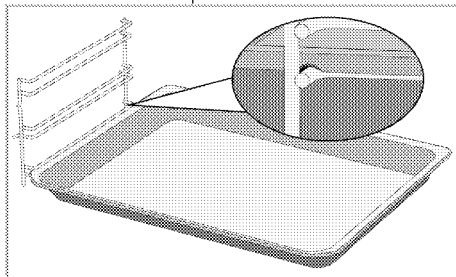
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

Modelos con estantes de rejilla:

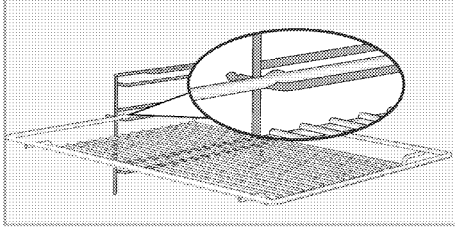
También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



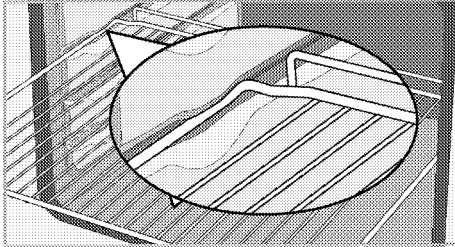
Función de tope de la parrilla

Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

Modelos con estantes de rejilla

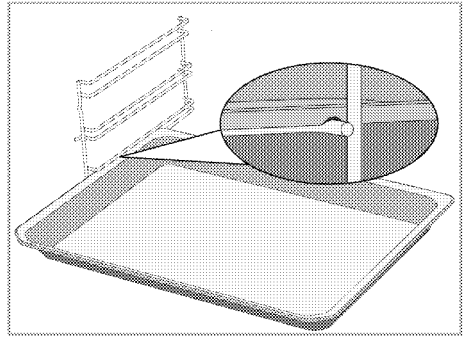


Modelos sin estantes de rejilla



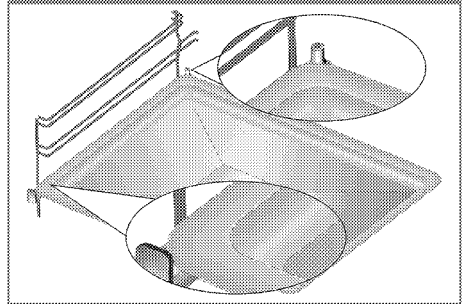
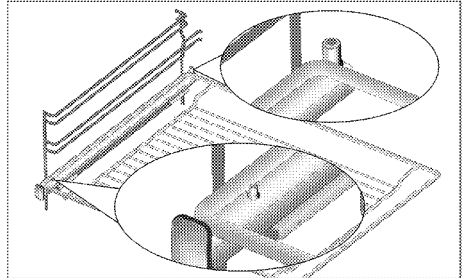
Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas. Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).






Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	**450 o 460 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V~ ;50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	2,9 kW
Tipo de horno	Horno multifuncional

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay). La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.


-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

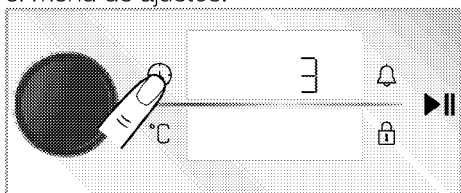
Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.


El primer ajuste de la primera vez

i Siempre ajuste la hora del día antes de usar su horno. Si no lo configura, no puede cocinar en algunos modelos de horno.

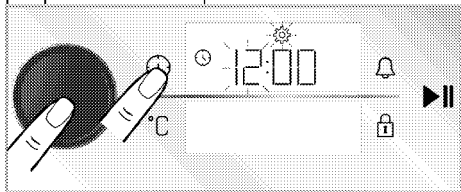
1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.




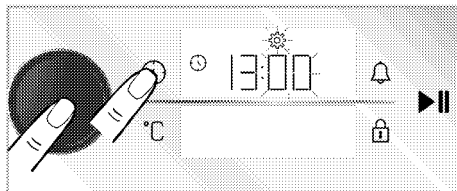
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de las horas.


» El campo de la hora y el símbolo  parpadean en la pantalla de la hora/reloj.




3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda y pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de los minutos.

» El campo y el símbolo  de los minutos parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

» La hora del día está ajustada y el símbolo  aparece en la pantalla de la hora/reloj siempre encendido.

i Si no se configura la hora inicial, el reloj comenzará a funcionar a partir de la hora configurada en producción. Podrá modificar el ajuste de la hora del día más adelante, tal y como se describe en el apartado "Ajustes".

i Los ajustes de la hora del día se cancelan en caso de un corte de energía a largo plazo. Necesita ser reajustado.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede

aprender a manejar el horno en la siguiente sección.

5. Espere a que el horno se enfríe.

6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios;

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

AVISO La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Puede que no exista en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.






La luz del horno

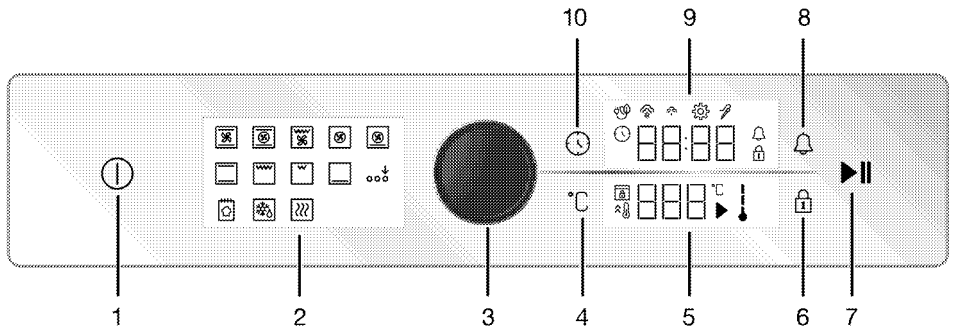
La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.

Si la puerta del aparato se abre mientras el horno está funcionando o en la posición cerrada, la bombilla del horno se enciende automáticamente.

Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno

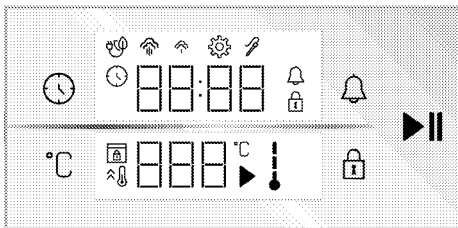
-  El tiempo máximo que se puede ajustar para el final del tiempo es de 5:59 horas. En la función de mantenimiento de aviso, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de que se produzca un fallo en la alimentación, se cancelará el tiempo de cocción y de cocción ajustado.
-  Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo para que se guarden los ajustes.
-  Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
-  Si el ajuste de precalentamiento rápido (booster) está activado en su unidad de control, el símbolo  aparecerá en la pantalla cuando empiece a cocinar y el horno alcance la temperatura ajustada para la cocción rápida. Para el ajuste de precalentamiento rápido (booster), por favor vea "Ajustes" sección.



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de la función
- 3 Perilla de control del horno
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura
- 5 Pantalla de temperatura
- 6 Llave de bloqueo de teclas
- 7 La tecla de inicio/parada de la cocina
- 8 Tecla de alarma
- 9 Visualización del reloj/tiempo
- 10 Tecla de tiempo y ajustes

- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de cocina con ventilador ecológico
- : Símbolo de vapor de bajo nivel*
- : Símbolo de vapor de alto nivel*
- : Símbolo de la sonda de carne*

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



Pantallas

Teclas:

- : Tecla de tiempo y ajustes
- : Tecla de ajuste de la temperatura
- : Llave de bloqueo de teclas
- : Tecla de alarma
- : La tecla de inicio/parada de la cocina

Visualización del reloj/tiempo :

- : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de configuración

Pantalla de temperatura:

- : Símbolo de la cocina
- : El símbolo de la temperatura
- : Símbolo de la temperatura interna del horno
- : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- : Símbolo de bloqueo de la puerta*


* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Encender el horno

1. Encienda el horno tocando la tecla .
 » Después de encender el horno, la primera función operativa aparece en la pantalla. En esta pantalla se puede ajustar la función de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y la alarma.


i Si no se realizan ajustes en esta pantalla, el horno se apagará en unos 5 minutos y la hora del día aparecerá en la pantalla.

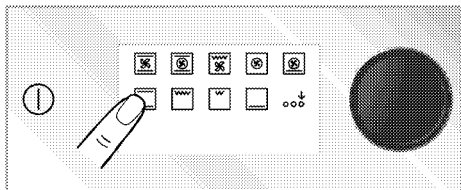
Apagar el horno

Apague el horno tocando la tecla . En la pantalla aparece la hora del día.

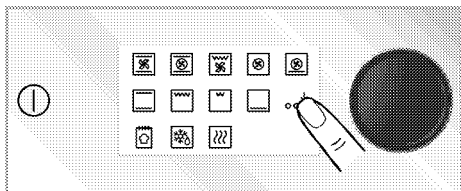
Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno


Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos. La función «Calentamiento superior e inferior» y los ajustes de 180 °C se muestran como ejemplo en las imágenes.

1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones.

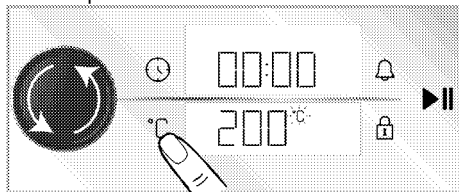


3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de la función extra».




4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla  y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.

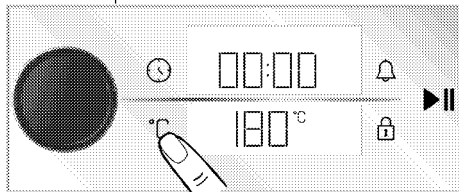
» El símbolo  parpadea en la pantalla de temperatura.




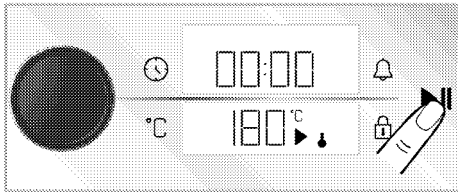
- i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla .

» El símbolo  aparece en la pantalla de la temperatura.



6. Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, toque la tecla  para iniciar la cocción.

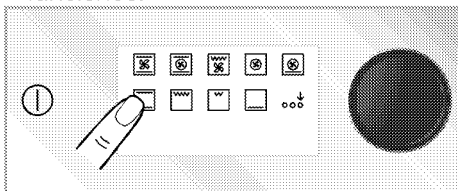


» Su horno comenzará a funcionar con la función y la temperatura seleccionadas inmediatamente. Los símbolos ↓ y ► aparecerán en la pantalla de temperatura. El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, toque la tecla ►|| para terminar de cocinar o toque la tecla ① para apagar el horno completamente.

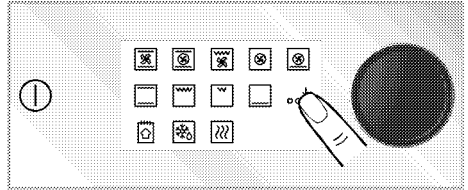
Cocine ajustando el tiempo de cocción;

Puede hacer que la cámara de cocción se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en la unidad de control. La función «Calentamiento superior e inferior», los ajustes de 180 °C y 45 minutos se muestran como ejemplo en las imágenes.

1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones.

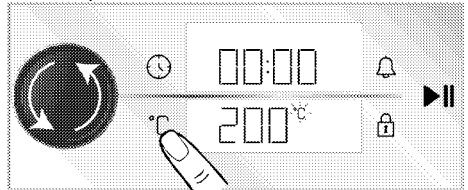


3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de la función extra».



4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla °C y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.

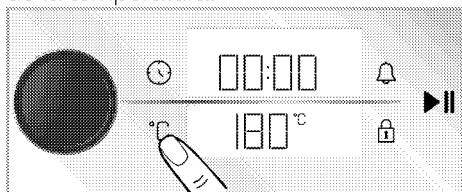
» El símbolo °C parpadea en la pantalla de temperatura.



- i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

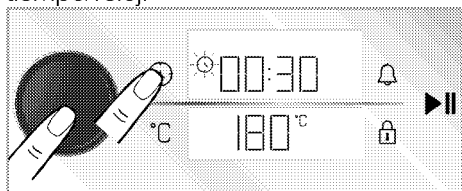
5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.

» El símbolo °C aparece en la pantalla de la temperatura.



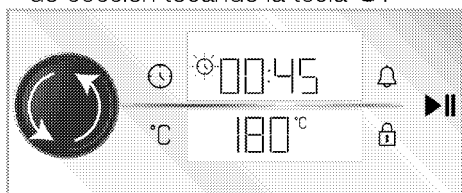
6. Pulse el mando de control del horno o toque la tecla ⌚ una vez para ajustar el tiempo de cocción.

» El símbolo ⌚ parpadea en la pantalla y el tiempo de cocción ajustado de 30 minutos aparece en la pantalla de tiempo/reloj.



i Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, el tiempo de cocción se ajustará 30 minutos tocando la tecla ⌚ o pulsando directamente el mando de control del horno para ajustar rápidamente el tiempo de cocción y cambiar el tiempo girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda.

7. Ajuste el tiempo de cocción girando el mando del horno. Confirme el tiempo de cocción tocando la tecla ⌚.



i El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

8. Después de ajustar la función de funcionamiento, la temperatura y el tiempo de cocción, pulse la tecla ▶▶ para iniciar la cocción.



» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado comienza la cuenta atrás. Los símbolos ↓ y ▶ aparecerán en la pantalla de temperatura. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. Una vez finalizado el tiempo de cocción ajustado, "End" aparece en la pantalla de temperatura, el temporizador emite un aviso sonoro y la cocción se detiene.

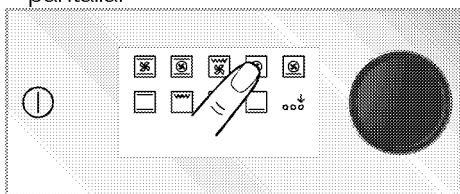
9. El aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla ▶▶ mientras suena la advertencia de audio y "End" aparece en la pantalla de temperatura, el horno sigue funcionando indefinidamente. Si se toca la tecla ⌚, el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla que no sea ésta, la advertencia sonora se interrumpirá.

Cocción con ventilador ecológico

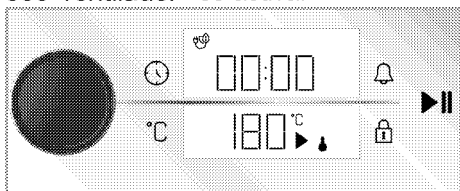
Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar «Calentamiento por ventilador» en el rango de 160-220 °C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente mayor.

1. Encienda el horno tocando la tecla ⌚.

2. Toque y mantenga la función «Calentamiento por ventilador» en la pantalla.



» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando la cuenta atrás expira, el símbolo 🕒 aparece y la «Cocción con eco-ventilador» se activa.



3. Puede modificar la temperatura y el tiempo de cocción tal y como se ha descrito en los apartados anteriores. A continuación, se inicia la cocción.

» En «Cocción con eco-ventilador», la luz de la lámpara es más corta que la de la otra función de cocción durante la cocción debido al ahorro de energía.

Función de pan

Su horno tiene un «Función de pan» especialmente definido para la elaboración de pan. Los ajustes de temperatura y hora de la función son fijos.

Ingredientes

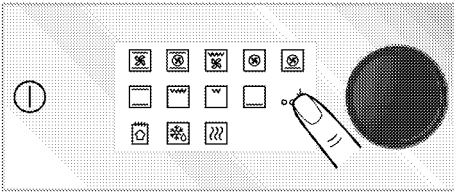
- 500 g de harina
- 15 g de azúcar
- 10 g de levadura instantánea
- 10 g de aceite de girasol
- 8 g de sal
- 300 ml de agua (35°C)

Para la parte superior de la masa

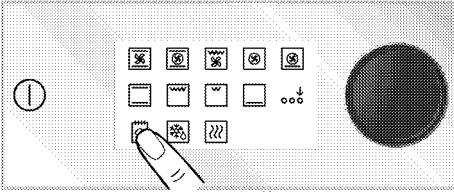
- 2 cucharaditas de aceite de girasol

Preparación

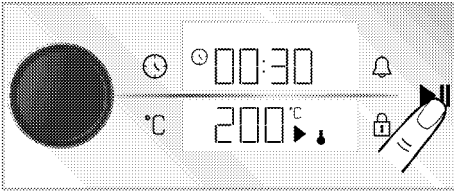
1. Tamice la harina en un recipiente hondo. Añada el azúcar a la harina y mézclela de forma homogénea.
2. Abra el centro de la harina y añada la levadura, la sal y el aceite de girasol. Empezando por los lados del bol, vierta el agua caliente poco a poco.
3. Amase la masa a mano o en una amasadora durante unos 10-15 minutos.
4. Gire la masa amasada a mano unas cuantas veces y póngala en un bol. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa.
5. Cubra la masa con film estirable, cúbrala con un paño grueso y déjela subir a temperatura ambiente.
6. Ponga su masa, que ha sido fermentada durante 60 minutos, sobre la encimera y dóblela 4-5 veces y elimine el aire de su interior. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa. Fermenta la masa a temperatura ambiente durante otros 30 minutos.
7. Cuando la masa haya terminado de fermentar, déle forma de salmón y colóquelo en una bandeja de horno. Haga 3-4 rayas en la masa con la ayuda de un cuchillo.
8. Coloque la bandeja en el estante 3 de su horno.
9. Encienda el horno tocando la tecla ①.
10. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.



11. Toque sobre la función «Función de pan» en la fila inferior de la pantalla de funciones.



12. Toque la tecla ▶|| para iniciar la cocción.





13. Al finalizar el tiempo de cocción, el aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla ⏻, el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla, el aviso sonoro se detiene.

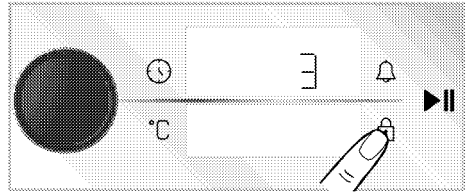
Ajustes



- i** La cuenta atrás de 3 a 1 se muestra en los menús o ajustes que se activarán al tocar durante un largo período. Cuando la cuenta atrás expira, se activa el menú o ajuste correspondiente.

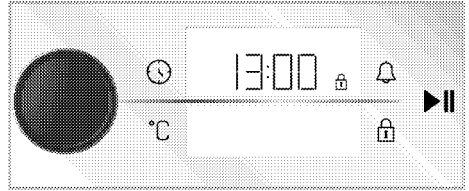
Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de teclas, puede proteger el horno de interferencias.

1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla de la hora/reloj.






- » Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, aparece el símbolo  en la pantalla de tiempo/reloj y se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla o se presiona la perilla de control del horno cuando el bloqueo de teclas está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo  parpadea.



- i** El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

Desactivar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla de la hora/reloj.

- » Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, el símbolo  desaparece y el bloqueo de teclas se desactiva en la pantalla de la hora/reloj.


Ajustar la alarma

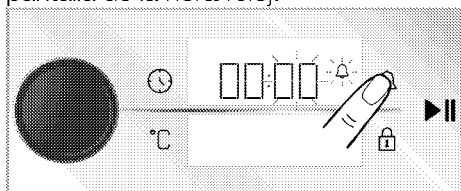
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar. La alarma no afecta a las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar la alarma cuando desee girar los alimentos en el horno a una hora determinada. En cuanto haya transcurrido el tiempo establecido, la


unidad de control emite un aviso acústico.

i El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla  una vez para ajustar la hora de la alarma.


» El símbolo  y el campo de los minutos comienzan a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.





2. Configure los minutos girando la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda y toque la tecla  una vez para activar el campo de la hora.



3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

» El símbolo  aparece continuamente y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla de la hora/reloj.

4. Una vez transcurrido el tiempo de alarma, el símbolo  comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.

i Si la hora de la alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en la pantalla de la hora/reloj aparece la hora más corta.

Apagar la alarma

1. Al final del periodo de alarma, el aviso suena durante un minuto. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

» La advertencia sonora se ha detenido.

Si desea cancelar la alarma;


1. Toque la tecla  una vez para cancelar la hora de la alarma.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.

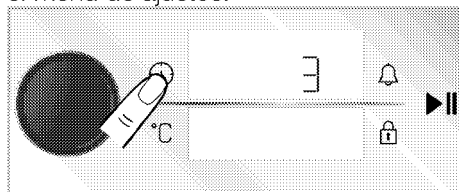
2. Ajuste la hora de la alarma a "00:00" girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

Ajuste del volumen

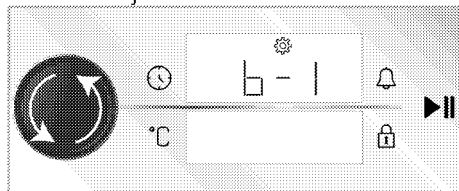
Puede ajustar el volumen de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

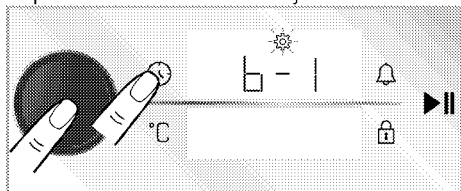


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "b-1" o "b-2" en la pantalla de la hora/reloj.




3. Active el ajuste de volumen tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




4. Ajuste el nivel de volumen deseado girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

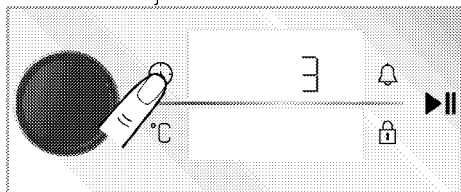
5. Confirme el nivel de volumen seleccionado tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

Ajustar el brillo de la pantalla

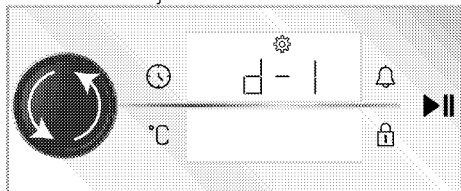
Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

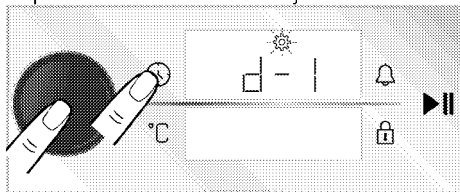


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "d-1», "d-2» o "d-3» en la pantalla de la hora/reloj.




3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




4. Ajuste el nivel de brillo deseado girando el botón de control del horno a la derecha/izquierda.

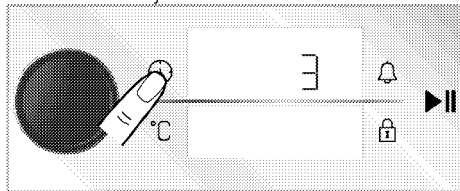
5. Confirme el nivel de brillo seleccionado tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.


Ajuste de la función de precalentamiento rápido (Booster)

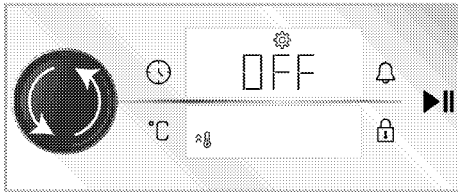
Puede activar la cocción automáticamente con la función de precalentamiento rápido del aparato. Para ello, deberá activar el ajuste de precalentamiento rápido. El horno estará apagado para realizar esta operación.

1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

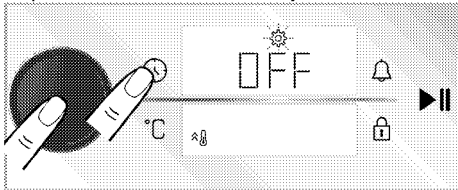


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca el símbolo  y "OFF» en la pantalla de la hora/reloj.

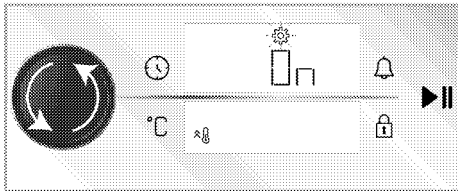


3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.



4. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para cambiar el ajuste "OFF» que aparece en la pantalla de la hora/reloj por el ajuste "ON».



5. Confirme el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla o pulsando el mando del horno.

i Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Llevándolo a la posición "OFF», puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido.

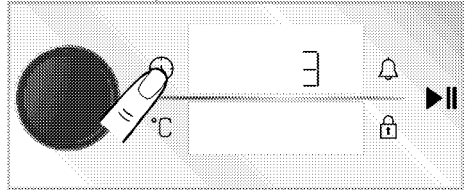
Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se

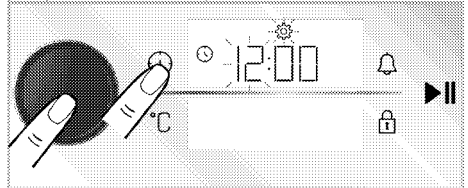
muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.



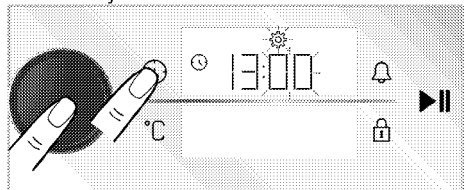
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla una vez para activar el campo de las horas.

» El campo de la hora y el símbolo parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda y pulse el mando del horno o toque la tecla una vez para activar el campo de los minutos.

» El campo y el símbolo de los minutos parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

» La hora del día está ajustada y el símbolo aparece en la pantalla de la hora/reloj siempre encendido.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las

advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y la superficie inferior de los alimentos

de pastelería no se dora uniformemente.

- Si utiliza papel de cocina durante la cocción, se puede observar un poco de dorado en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que deba extender el tiempo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

Consejos para hornear pasteles

- Si la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.

- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Tabla de cocción para repostería y alimentos a hornear

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	180	20 ... 30
Tortas en el moho	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	1	180	40 ... 50
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	1	150	35 ... 45

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	1	160	35 ... 45
Galletas	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	2	170	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	180	35 ... 45
Masa	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	1	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	30 ... 40
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	1	200	30 ... 40
Lasaña	Molde rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	1 o 2	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	1	170	50 ... 70
Pizza	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200 ... 220	15 ... 20
	Bandeja estándar*	Función para pizzas	2	200 ... 220	10 ... 15

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Tabla de cocción para Calefacción «eco» por ventilador - función operativa

- Después de que inicie la cocción en Calefacción «eco» por ventilador no cambie la temperatura de cocción - función operativa.
- No abra la puerta durante la cocción en Calefacción «eco» por ventilador -función operativa. Cuando la puerta no se abre, la temperatura interior se optimiza para ahorrar energía y puede diferir de lo indicado.
- No precalentar en modo Calefacción «eco» por ventilador.

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	1	160	25 ... 35
Galletas	Bandeja estándar*	1	180	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja estándar*	1	200	45 ... 55
Masa	Bandeja estándar*	1	200	35 ... 45

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave del tostado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.

- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocine los alimentos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	15 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	100 ... 120
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	170	100 ... 130
Pollo asado (1.5-2.0 kg)	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento por ventilador	1	15 mins. 250/max, a continuación 190	55 ... 65
	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	1	15 mins. 250/max, a continuación 190	70 ... 90
Pescados	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento por ventilador	2	200	20 ... 30
	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	2	200	20 ... 30

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
--------	----------------------	---------------------------	---------------------------	------------------	-----------------------------------

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan a la parrilla, tienen una hermosa corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. Las superficies**

calientes pueden causar quemaduras!

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se incluya con el aparato. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	2	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	2	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	2	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	2	250	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	2	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	2	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	2	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	2	250	3 ... 5

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Voltrear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con

la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

Tabla de cocción para alimentos de prueba

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	140	20 ... 30
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	1	140	15 ... 25
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	1	150	35 ... 45
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	1	160	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	1	160	35 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	1	170	50 ... 70

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Tostar pan	Parrilla	2	250/max	1 ... 4
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	2	250/max	20 ... 30

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Superficies esmaltadas

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, se puede utilizar el limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un paño para fregar que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el

agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de los accesorios

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.

- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

Limpiar el interior del horno (área de cocción)

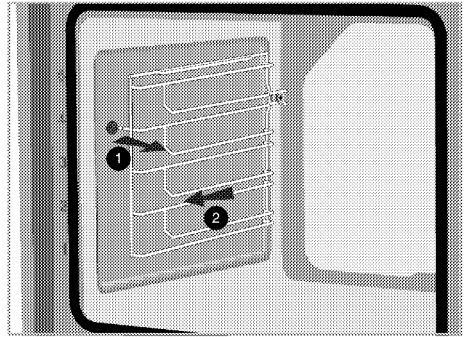
Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información. Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



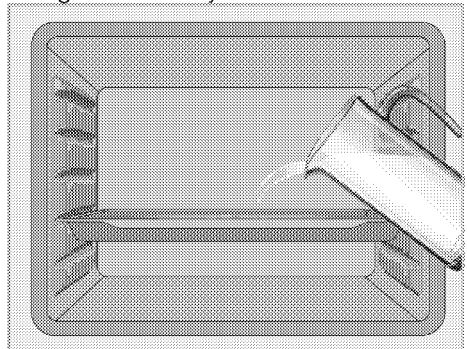
3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

Fácil limpieza con vapor

Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Asegura una fácil limpieza porque la suciedad (habiendo esperado no demasiado tiempo) se ablanda con el vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua se condensan en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierte 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloca la bandeja en la segunda bandeja del horno.



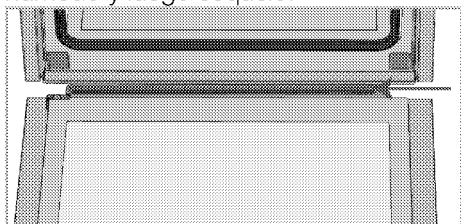
3. Configure el horno en el modo "Calentamiento inferior" y déjelo funcionar a 100°C durante 20 minutos.

Abra la puerta y limpie las superficies internas del horno con una esponja o un paño húmedo.

Utilice agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar la suciedad persistente y límpiela con un paño seco.

i Durante el modo de limpieza con vapor fácil, el agua que está en la piscina en la base del horno para ablandar los residuos / suciedad levemente formados dentro de la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el vidrio interior de la puerta del horno, por lo que el agua puede gotear. cuando se abre la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato. Después de la condensación en el horno, puede haber agua o humedad en el canal de la piscina debajo del horno. Después de su uso, limpie este canal de piscina con un paño húmedo y luego séquelo.



Limpiar la puerta del horno

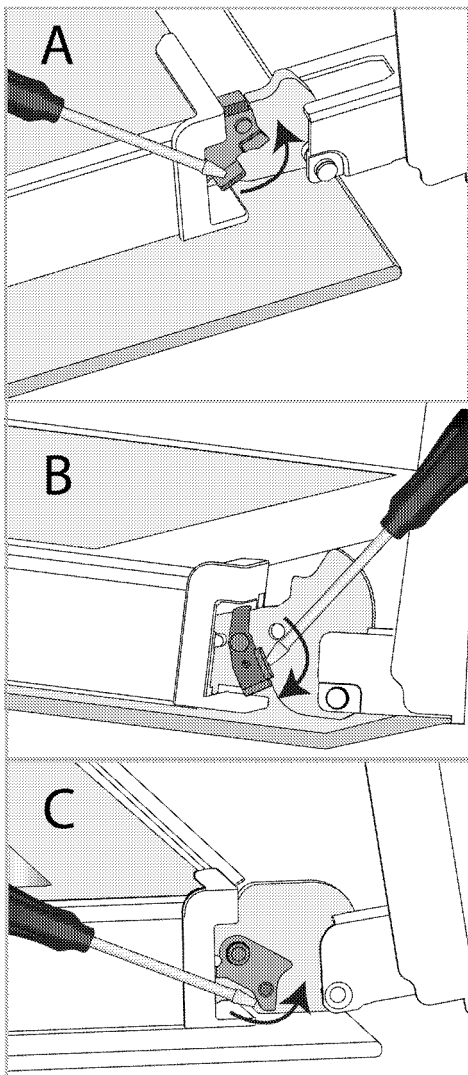
i No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La

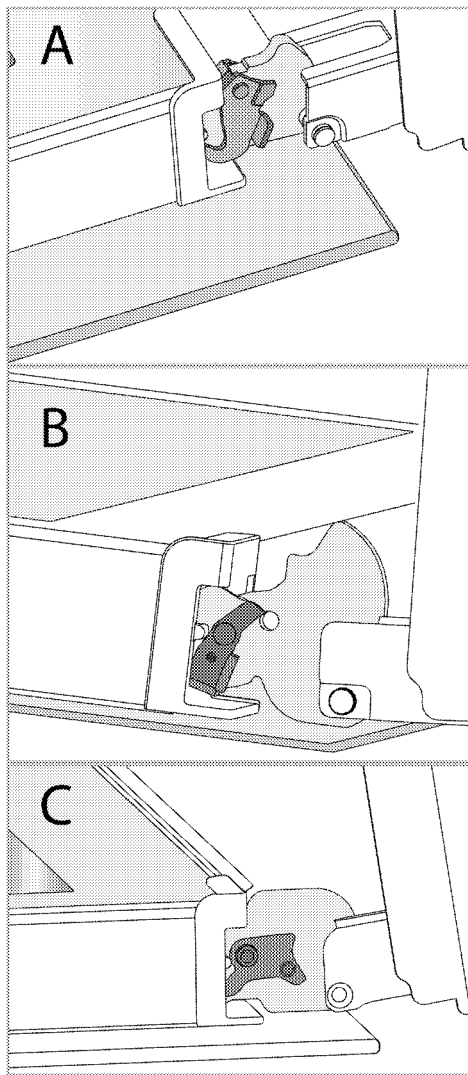
forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

Quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración. El tipo de bisagra (A), (B), (C) varía según el modelo del producto. Las figuras siguientes muestran cómo abrir todos los tipos de bisagras. La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales. La bisagra tipo (B) está disponible en tipos de puerta de cierre suave. La bisagra tipo (C) está disponible en tipos de puerta de apertura / cierre suave.

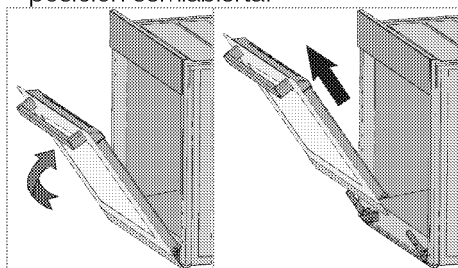


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



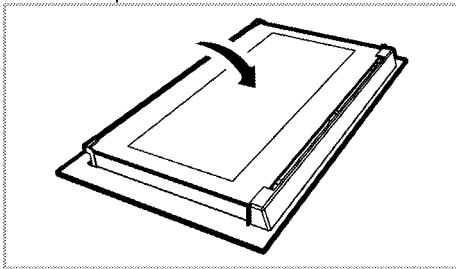
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

i Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

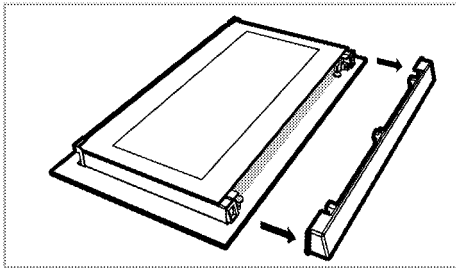
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

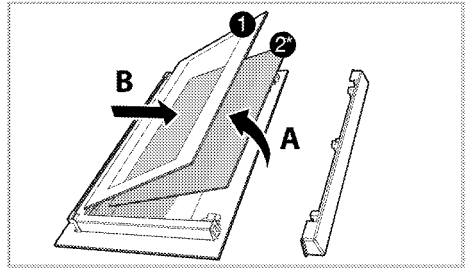
1. Abra la puerta del horno.



2. Retire el componente de plástico de la sección superior de la puerta delantera tirando de él hacia usted.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



1 El panel de vidrio más interno

2* Panel de vidrio interior (Puede que no exista en el aparato.)

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).

5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloca el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).

6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.

7. Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

Limpiar la bombilla del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

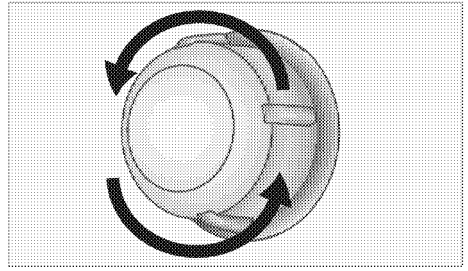
Reemplazar la bombilla del horno

⚠ Advertencias generales

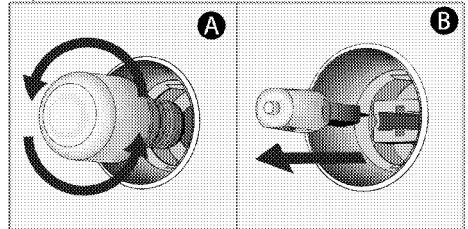
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este aparato deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la cubierta de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



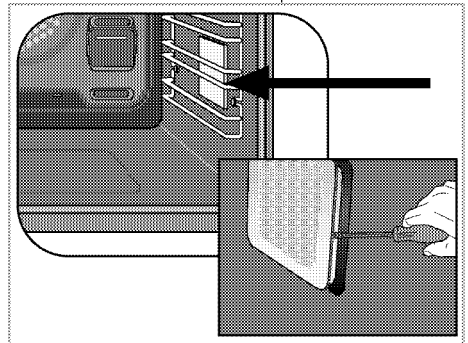
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

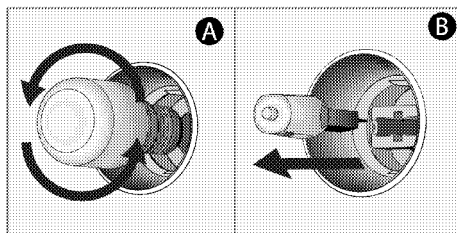
Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.

4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>>Esto no es un fallo.

Las gotas de agua se producen durante la cocción.

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. >>>Esto no es un fallo.

El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>>Esto no es un fallo.

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>>Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>>Compruebe la conexión del enchufe.
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>>Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. >>>Cambie la bombilla del horno.
- La energía está cortada. >>>Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.

El horno no calienta.

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>> Ajuste el tiempo.
- La energía está cortada. >>>Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>>Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.



Four Encastrable
Manuel d'utilisation



FR

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation 4
 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques 5
 Sécurité électrique..... 6
 Sécurité des transports..... 7
 Sécurité pendant l'installation 8
 Sécurité d'utilisation 8
 Alertes de température 8
 Utilisation des accessoires 9
 Consignes de sécurité relatives à la cuisson9
 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 10

2 Instructions relatives à l'environnement 12

Règlement sur les déchets..... 12
 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets..... 12
 Elimination des emballages 12
 Recommandations pour économiser l'énergie 12

3 Votre appareil 13

Présentation de l'appareil..... 13
 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil 14
 Panneau de contrôle du four 14
 Fonctions du four 16
 Accessoires de l'appareil 18
 Utilisation des accessoires de l'appareil .. 19
 Caractéristiques techniques 21

4 Première utilisation 22

Réglage de l'heure pour la première fois.. 22
 Premier nettoyage 22

5 Utilisation du four 24

Informations générales relatives à l'utilisation du four 24
 Fonctionnement de l'unité de commande du four 24
 Paramètres 30

6 Informations générales sur la cuisson 35

Avertissements généraux sur la cuisson au four 35
 Pâtisseries et aliments cuits au four..... 35
 Viande, poisson et volaille..... 38
 Gril 39
 Cuisson standard 40

7 Maintenance et entretien 41

Consignes de nettoyage générales 41
 Nettoyage des accessoires 42
 Nettoyage du panneau de commande 42
 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)..... 43
 Nettoyage facile à la vapeur..... 43
 Nettoyage de la porte du four 44
 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four 46
 Nettoyage de la lampe du four..... 46

8 Dépannage 49

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.

- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.

- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les

éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.



Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous

à la section « Utilisation des accessoires ».

- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en

verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie.

Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.

- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et

triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

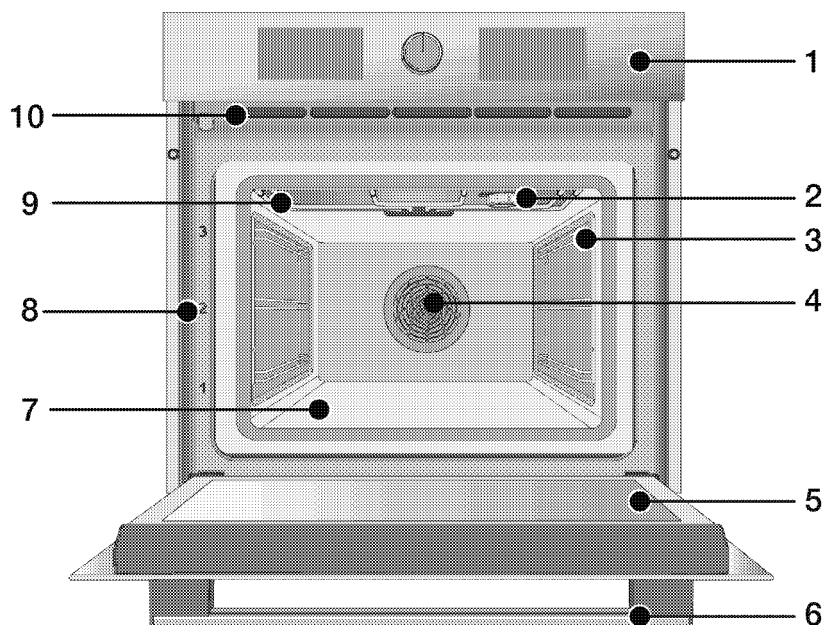
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco » et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe*
- 3 Étagères grillagées**
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Élément chauffant inférieur (plaque d'acier inférieure)
- 8 Positions de l'étagère
- 9 Réchauffeur supérieur
- 10 Orifices de ventilation

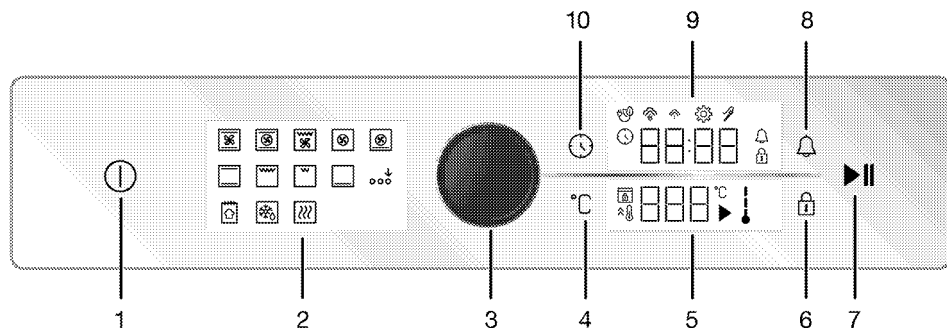
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

Panneau de contrôle du four



- 1 Touche Marche / Arrêt
- 2 Affichage de fonction
- 3 Bouton de commande du four
- 4 Touche de réglage de la température
- 5 Affichage de la température
- 6 Touche de verrouillage des commandes
- 7 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson
- 8 Touche d'alarme
- 9 Affichage de l'horloge/l'heure
- 10 Touche du minuteur et de réglages

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être rétractables sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de commande du four

Grâce au bouton de commande du four, vous pouvez contrôler les paramètres de l'affichage de l'horloge/l'heure ainsi que

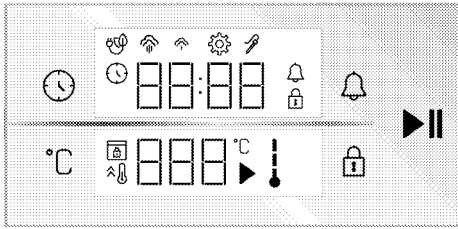
l'écran de température. Vous pouvez parcourir ces paramètres en tournant le bouton de commande du four vers la droite / gauche. Vous pouvez également activer et confirmer les paramètres en appuyant dessus.

Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Le symbole apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et chaque degré du symbole de température intérieure s'allume lorsque celle-ci atteint le niveau réglé.






Affichage de fonction

L'écran de fonctions est constitué des fonctions d'utilisation de votre four. Chaque fonction s'active lorsque vous appuyez dessus. Toutes les fonctions affichées à l'écran sont schématiques ; elles peuvent ne pas être disponibles sur votre appareil. Les fonctions d'utilisation disponibles sur votre appareil sont expliquées dans la section « Fonctions d'utilisation du four ».











Affiche

Touches:

-  : Touche du minuteur et de réglages
-  : Touche de réglage de la température
-  : Touche de verrouillage des commandes
-  : Touche d'alarme
-  : Touche Démarrage / Arrêt de cuisson






Affichage de l'horloge/l'heure :

-  : Le temps de cuisson / symbole de l'heure de la journée
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole des réglages
-  : Le symbole de verrouillage des commandes

-  : Symbole de cuisson éco ventilateur
-  : Symbole de vapeur à bas niveau*
-  : Symbole de vapeur à haut niveau*
-  : Symbole du thermomètre à viande*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.






Affichage de la température:

-  : Symbole de cuisson
-  : Symbole de température
-  : Symbole de température interne du four
-  : Symbole du chauffage rapide (booster)
-  : Symbole de verrouillage de la porte*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Fonctions du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

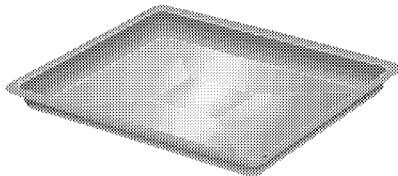
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi de fond) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Convection naturelle	40 - 280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40 - 220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40 - 280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chaleur tournante	40 - 280	L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Chaleur tournante éco	160 - 220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220 °C. Toutefois, le temps de cuisson sera légèrement plus long. L'utilisation de cette fonction est décrite au chapitre "Utilisation de la commande du four".
	Fonction Pizza	40 - 280	La résistance de sole et celle atour du ventilateur fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40 - 280	Les résistances de voûte, sole et annulaire fonctionnent au même temps que le ventilateur. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Gril inférieur	40 - 280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Grille complète	40 - 280	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Gril complet assisté par ventilateur	40 - 280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Garder chaud	40 - 100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	Fonction pain	-	Il est utilisé pour la cuisson du pain. Vous ne pouvez pas changer la température d'entrée définie,
	Activation de la fonction supplémentaire	-	car elle permet d'activer les fonctions d'exécution qui n'apparaissent pas à l'écran de fonctions lors du premier démarrage.

Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

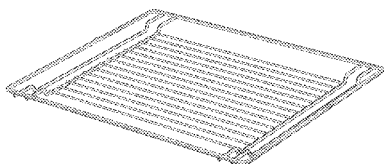
REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



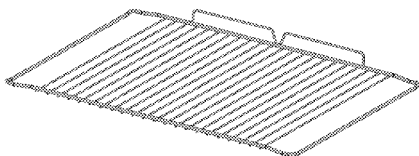
Lèchefrite standard

Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.

Modèles pour gradins métalliques:



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



Grille métallique

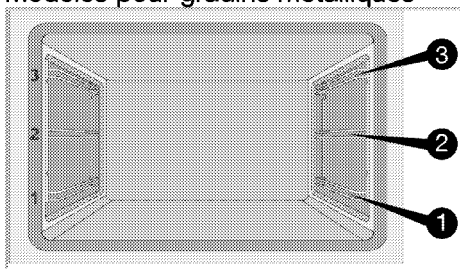
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

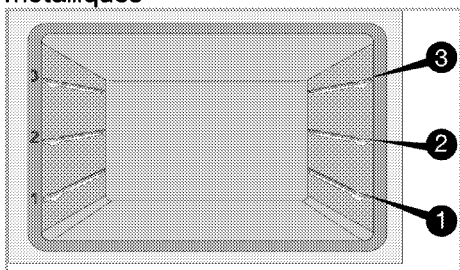
Gradins du four

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Modèles pour gradins métalliques



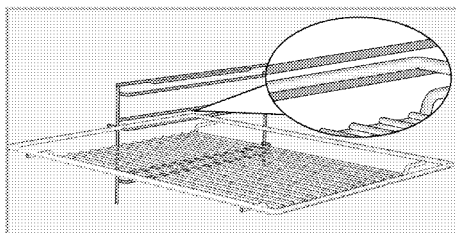
Modèles pour cavité sans gradins métalliques



Mise en place de la grille métallique et de la lèche-frite sur les étagères de cuisine

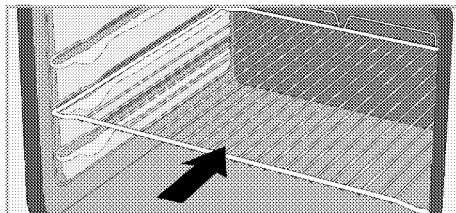
Modèles pour gradins métalliques:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les latérales. En plaçant la grille métallique sur le gradin souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur. Elle ne doit pas dépasser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

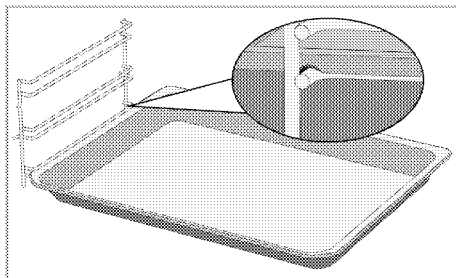
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place de la lèche-frite sur les étagères de cuisine

Modèles pour gradins métalliques:

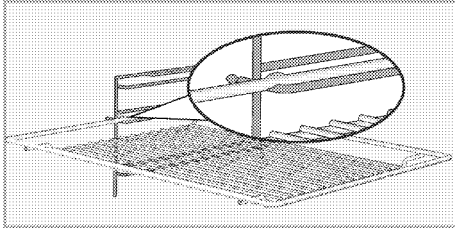
Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur gradin souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



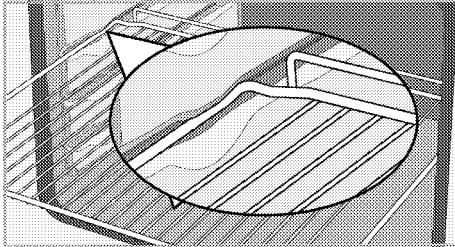
Conception de la butée du grillage

Il existe une conception de la de butée qui empêche la grille métallique de basculer de du gradin métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

Modèles pour gradins métalliques

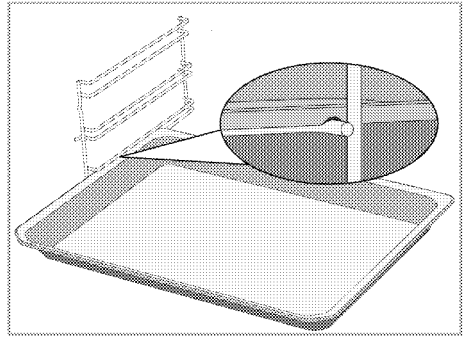


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



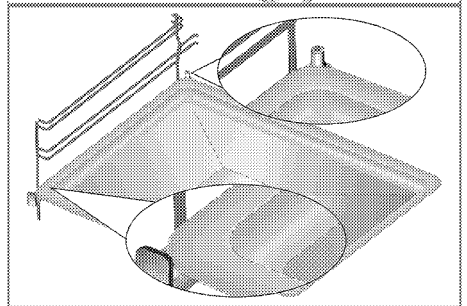
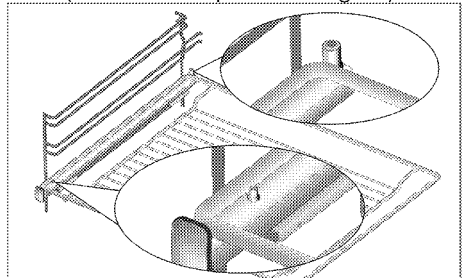
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

Il existe également une conception de la de butée qui empêche le plateau de basculer de métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).






Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	**450 ou 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V~ ;50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	2,9 kW
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant). La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.


-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

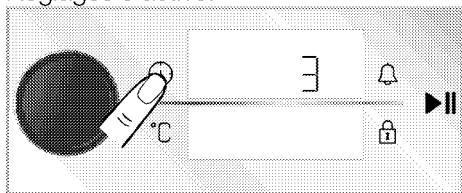
Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

Réglage de l'heure pour la première fois


i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne le réglez pas, vous ne pouvez pas cuisiner dans certains modèles de four.

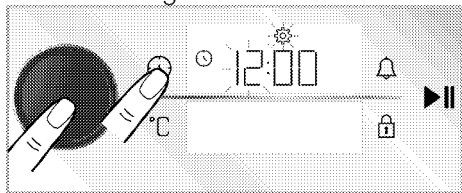
1. Lorsque le four est en mode Veille (lorsque l'heure de la journée s'affiche à l'écran), activez le menu Réglages en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.


» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.




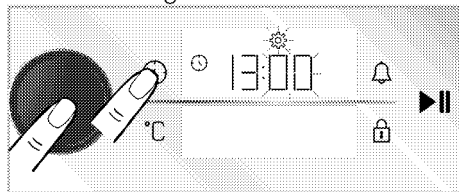
2. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche  pour activer le champ Heure.


» Le champ Heure et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.



3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche, puis appuyez-le ou touchez la touche  une fois que le champ Minute est activé.

» Le champ Minute et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le bouton de commande ou en touchant la touche .

» L'heure de la journée est réglée et le symbole  apparaît toujours sur l'affichage de l'heure/l'horloge.

i Si l'heure initiale n'est pas réglée, l'horloge fonctionnera à partir de l'heure définie en production. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

i Les réglages de l'heure de la journée sont annulés en cas de panne de courant prolongée. Ils doivent être réajustés.

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.

4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.

6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.


Éclairage du four

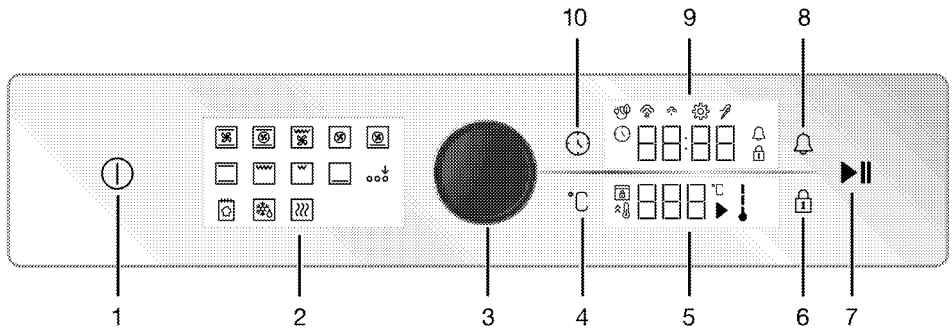
La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Si la porte du produit est ouverte alors que le four est en marche ou est en position fermée, la lampe du four s'allume automatiquement.

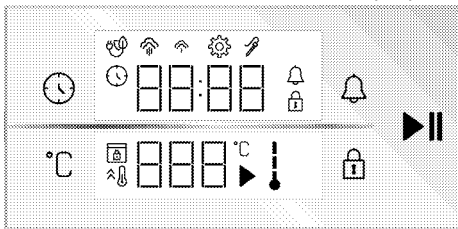
Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- i** Le temps maximum qui peut être réglé pour la fin de la cuisson est de 5 h 59. Dans la fonction de maintien au chaud, il est de 23 h 59. En cas de panne de courant, la cuisson et le temps de cuisson réglé sont annulés.
- i** Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- i** Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- i** Si le réglage du préchauffage rapide (booster) est activé sur votre unité de commande, le symbole  apparaît sur l'écran lorsque vous commencez la cuisson et le four atteint rapidement la température que vous avez réglée pour la cuisson. Pour le réglage du préchauffage rapide (Booster), veuillez consulter la **section** « Réglages ».



- 1 Touche Marche / Arrêt
- 2 Affichage de fonction
- 3 Bouton de commande du four
- 4 Touche de réglage de la température
- 5 Affichage de la température
- 6 Touche de verrouillage des commandes
- 7 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson
- 8 Touche d'alarme
- 9 Affichage de l'horloge/l'heure
- 10 Touche du minuteur et de réglages



Affiche

Touches:

- : Touche du minuteur et de réglages
- : Touche de réglage de la température
- : Touche de verrouillage des commandes
- : Touche d'alarme
- : Touche Démarrage / Arrêt de cuisson

Affichage de l'horloge/l'heure :

- : Le temps de cuisson / symbole de l'heure de la journée
- : Symbole d'alarme
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de cuisson éco ventilateur
- : Symbole de vapeur à bas niveau*
- : Symbole de vapeur à haut niveau*
- : Symbole du thermomètre à viande*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Affichage de la température:

- : Symbole de cuisson
- : Symbole de température
- : Symbole de température interne du four
- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole de verrouillage de la porte*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

1. Allumez le four en appuyant sur la touche

» Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. Sur cet écran, vous pouvez régler la fonction d'utilisation, la température, la durée de cuisson et l'alarme.

i Lorsqu'aucun réglage n'est effectué sur cet écran, le four s'arrête dans environ 5 minutes et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

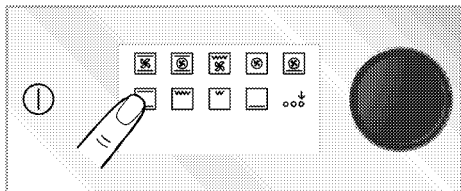
Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche ①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Cuisson manuelle par la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

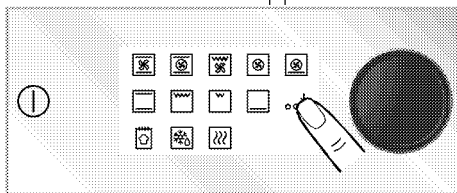
Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments. Les réglages Fonction « Convection naturelle » et 180 °C sont des exemples qui s'affichent dans les images.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.



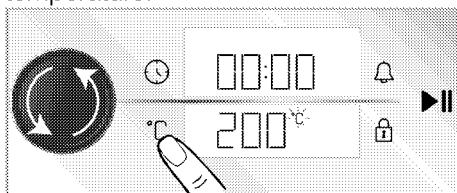
3. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction. Si la fonction que vous souhaitez sélectionner ne figure pas parmi les premières fonctions d'utilisation qui apparaissent sur l'écran de fonction, vous pouvez activer la rangée inférieure des fonctions

d'utilisation en appuyant sur « Activation de la fonction supplémentaire ».



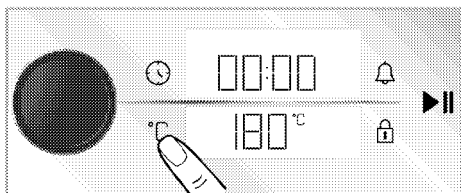
4. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez sélectionnée apparaît sur l'affichage de la température. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

» Le symbole °C clignote à l'écran de température.

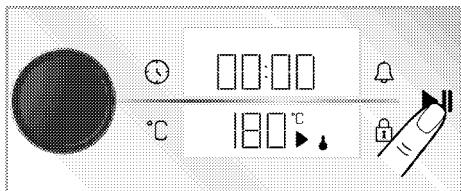


- i** Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.
» Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



6. Une fois la fonction et la température d'utilisation réglées, appuyez sur la touche ►|| pour commencer la cuisson.

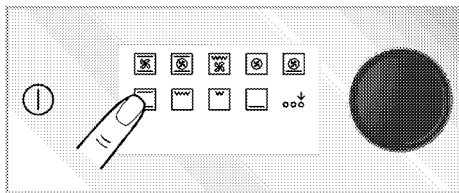


» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Les symboles ↓ et ► à l'écran de température. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence sur l'écran. Chaque étape du symbole ↓ s'allume jusqu'à ce que la température intérieure du four atteigne la température réglée. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter. Une fois votre cuisson terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou appuyez sur la touche ⓘ pour éteindre complètement le four.

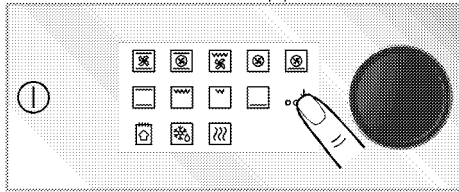
Cuisson avec durée programmée

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur l'unité de commande. Les réglages Fonction « Convection naturelle », 180 °C et 45 minutes sont des exemples qui s'affichent dans les images.

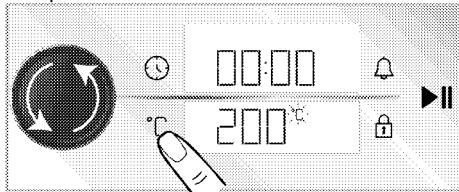
1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⓘ.
2. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.



3. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction. Si la fonction que vous souhaitez sélectionner ne figure pas parmi les premières fonctions d'utilisation qui apparaissent sur l'écran de fonction, vous pouvez activer la rangée inférieure des fonctions d'utilisation en appuyant sur « Activation de la fonction supplémentaire ».



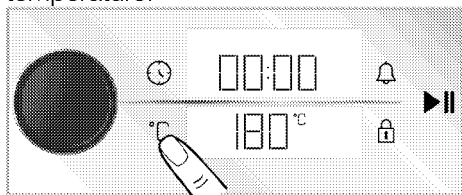
4. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez sélectionnée apparaît sur l'affichage de la température. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.
- » Le symbole °C clignote à l'écran de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

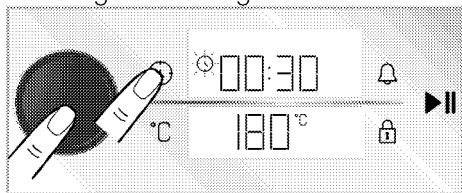
5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

» Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



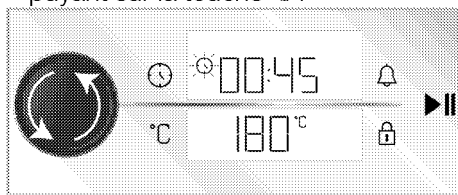
6. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche ⌚ pour régler la durée de cuisson.

» Le symbole ⌚ clignote sur l'écran et les 30 minutes réglées pour la durée de cuisson apparaissent sur l'écran de l'affichage de l'horloge/l'heure.



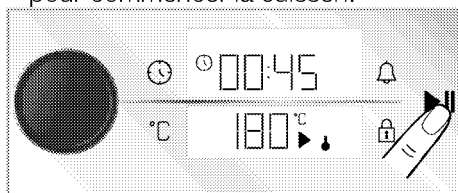
i Une fois la fonction et la température d'utilisation réglées, la durée de cuisson sera réglé à 30 minutes en appuyant sur la touche ⌚ ou en appuyant directement sur le bouton de commande du four pour régler rapidement le durée de cuisson et modifier l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

7. Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton de commande du four. Confirmez la durée de cuisson en appuyant sur la touche ⌚.



i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

8. Une fois la fonction d'utilisation, la température et la durée de cuisson réglées, appuyez sur la touche ▶▶ pour commencer la cuisson.



» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Les symboles ↓ et ▶ apparaissent sur l'écran de température. Chaque étape du symbole ↓ s'allume jusqu'à ce que la température intérieure du four atteigne

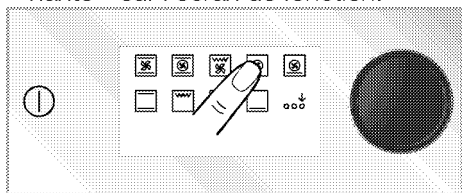
la température réglée. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" apparaît sur l'écran de température, le minuteur émet un avertissement sonore et la cuisson s'arrête.

9. L'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ►|| lorsque l'avertissement sonore retentit et "End" apparaît sur l'écran de température, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche, ⓪ le four s'éteint. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

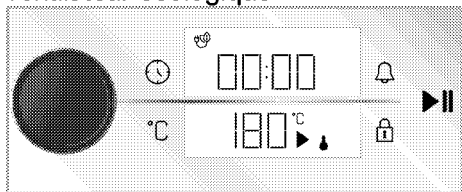
Cuisson éco ventilateur

Vous pouvez utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie au lieu d'utiliser « Chaleur tournante » dans la plage comprise entre 160 et 220 °C. Mais, la durée de cuisson sera légèrement plus longue.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⓪.
2. Appuyez et maintenez « Chaleur tournante » sur l'écran de fonction.



» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole 🕒 apparaît et la touche « Cuisson par ventilateur écologique » s'active.



3. Vous pouvez modifier la température réglée et définir la durée de cuisson tel que décrit dans les sections précé-

entes. Ensuite vous démarrez la cuisson.

» En mode « Cuisson par ventilateur écologique », la durée d'éclairage de la lumière de la lampe est plus courte que celle des autres fonctions de cuisson pendant la cuisson en raison de l'économie d'énergie.

Fonction pain

Votre four dispose d'un « Fonction pain » spécialement défini pour la fabrication de pains. Les paramètres de température et d'heures de la fonction sont réglés.

Ingrédients


- 500 g de farine
- 15 g de sucre
- 10 g de levure instantanée
- 10 g d'huile de tournesol
- 8 g de sel
- 300 ml d'eau (35 °C)

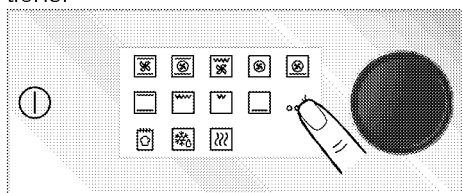
Pour le dessus de la pâte

- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

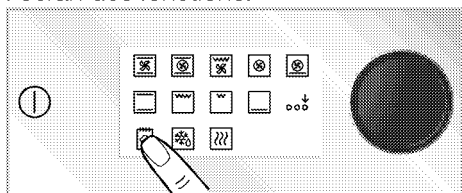
Préparation

1. Tamisez la farine dans un bol profond. Ajoutez du sucre sur la farine et mélangez le tout de façon homogène.
2. Ouvrez le milieu de la farine et ajoutez de la levure, du sel et de l'huile de tournesol. Versez progressivement de l'eau chaude en commençant par les côtés du bol.
3. Pétrissez la pâte à la main ou dans une pétrisseuse pendant environ 10 à 15 minutes.
4. Retournez la pâte pétrie à la main plusieurs fois et mettez-la dans un bol. Ajoutez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de manière qu'il touche la pâte.
5. Recouvrez la pâte d'un film étirable, couvrez-la d'un tissu épais et laissez-la gonfler à température ambiante.

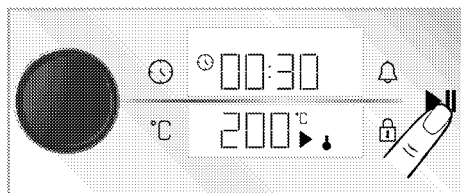
6. Prenez votre pâte, qui a fermenté pendant 60 minutes, sur le plan de travail et pliez-la 4 à 5 fois pour enlever l'air à l'intérieur. Ajoutez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de manière qu'il touche la pâte. Laissez fermenter la pâte à température ambiante pendant encore 30 minutes.
7. Lorsque la fermentation de la pâte est terminée, façonnez-la en saumon et placez-la sur une plaque de cuisson. Faites 3 à 4 rayures sur votre pâte à l'aide d'un couteau.
8. Placez le plateau sur l'étagère 3 de votre four.
9. Allumez le four en appuyant sur la touche .
10. Activez la rangée inférieure de fonctions d'exécution en appuyant sur la touche « Activation de la fonction supplémentaire » de l'écran des fonctions.




11. Appuyez sur la touche « Fonction pain » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.




12. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.





13. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche  le four s'éteint. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore s'arrête.

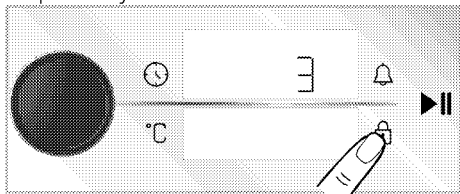
Paramètres



-  Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche sur les menus ou les réglages qui doivent être activés en appuyant longuement sur cette touche. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

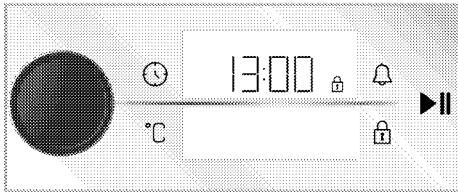
Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger l'unité de commande contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.






» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole  s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur une touche quelconque ou sur le bouton de commande du four lorsque le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.



i Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.



Désactivation du verrouillage de touches

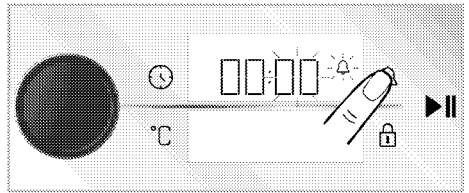
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
 » Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran de l'heure et de l'horloge se désactive.


Réglage de l'alarme

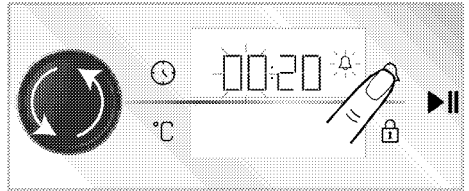
Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, l'unité de commande émet un avertissement sonore.


i L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.


1. Appuyez sur la touche  une fois pour régler l'heure de l'alarme.
 » Le champ des symboles  et des minutes se met à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.




2. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et appuyez une fois sur la touche  pour activer le champ des heures.



3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le bouton de commande ou en touchant la touche .

» Le symbole  s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge.



4. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

i Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge.

Désactivation de l'alarme


1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant une minute. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
 » L'avertissement sonore s'arrête.

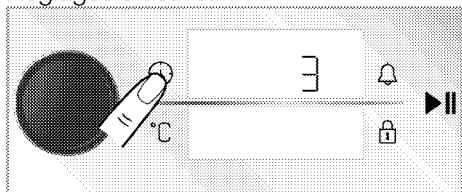
Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche  une fois pour annuler l'heure de l'alarme.
» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.
2. Réglez l'heure de l'alarme sur « 00:00 » en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.

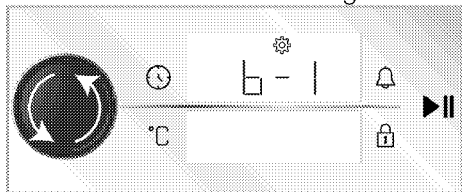
Réglage du volume



Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

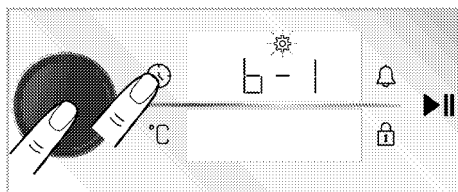
1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.
» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.




2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « b-1 » ou « b-2 » apparaisse sur l'écran de l'heure/de l'horloge.




3. Activez le réglage du volume en appuyant sur la touche  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.
» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.

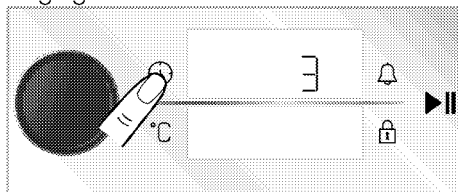


4. Réglez le niveau du volume désiré en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.
5. Confirmez le niveau du volume désiré en appuyant sur  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

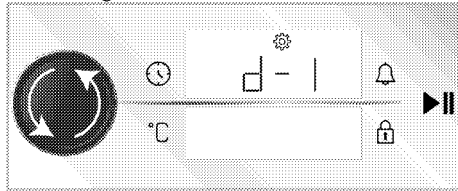
Réglage de la luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.
» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.



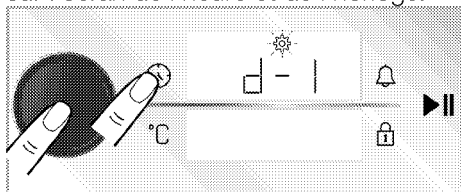
2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « d-1 », « d-2 » ou « d-3 » apparaisse sur l'affichage de l'heure/de l'horloge.



3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant sur la touche  ou en ap-

puyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole 🔔 commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.



4. Réglez le niveau de la luminosité désiré en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.

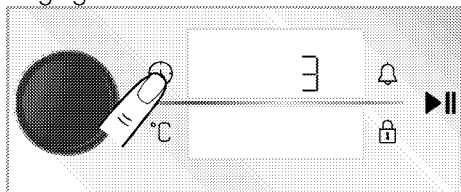
5. Confirmez le niveau de luminosité désiré en appuyant sur le bouton ⌚ ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

Réglage de la fonction de Préchauffage rapide (Booster)

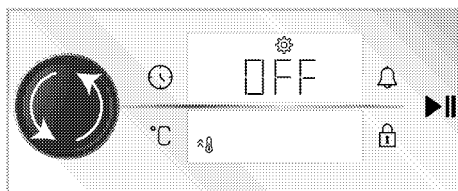
Grâce à la fonction Préchauffage, vous pouvez activer la cuisson automatiquement sur votre appareil. À cette fin, vous devez activer le réglage de préchauffage rapide. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche ⌚ pendant environ 3 secondes.

» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.

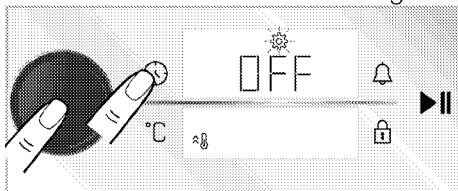


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que le symbole ⚙️ et « ARRÊT » apparaisse sur l'écran de l'heure/de l'horloge.

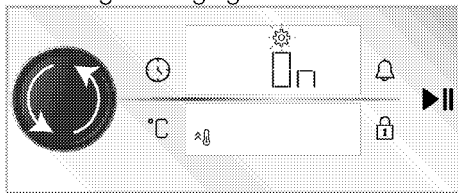


3. Activez le réglage de préchauffage rapide (booster) en appuyant sur la touche ⌚ ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole 🔔 commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.



4. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche pour faire passer le réglage « ARRÊT » qui s'affiche sur l'écran de l'heure/de l'horloge au réglage « MARCHÉ ».




5. Confirmez le réglage de préchauffage rapide en appuyant sur le bouton ⌚ ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

i Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. Vous pouvez annuler le réglage de préchauffage rapide en choisissant le réglage « ARRÊT ».

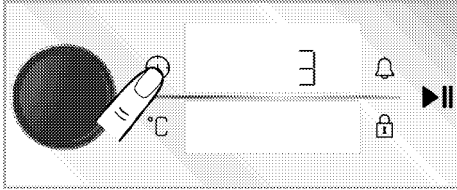
Modification de l'heure du jour


Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

1. Lorsque le four est en mode Veille (lorsque l'heure de la journée s'affiche

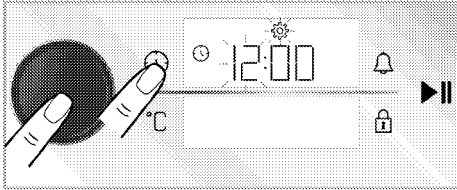
à l'écran), activez le menu Réglages en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.

» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.





2. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche  pour activer le champ Heure.

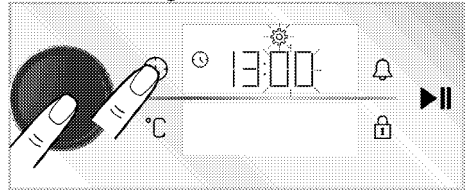
» Le champ Heure et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.





3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la

droite/gauche, puis appuyez-le ou touchez la touche  une fois que le champ Minute est activé.

» Le champ Minute et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le bouton de commande ou en touchant la touche .

» L'heure de la journée est réglée et le symbole  apparaît toujours sur l'affichage de l'heure/l'horloge.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.

- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, bais-

sez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteaux dans le plateau	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	180	20 ... 30
Gâteaux dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chaleur tournante	1	180	40 ... 50

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1	150	35 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	1	160	35 ... 45
Biscuit	Lèchefrite de pâtisseries*	Convection naturelle	2	170	25 ... 35
Pâte à tarte	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	180	35 ... 45
Pâtisserie riche	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1	180	20 ... 30
Pain entier	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1	200	30 ... 40
Lasagnes	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Convection naturelle	1 ou 2	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	1	170	50 ... 70
Pizza	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200 ... 220	15 ... 20
	Lèchefrite standard*	Fonction Pizza	2	200 ... 220	10 ... 15

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson pour fonction Chaleur tournante éco

- Ne modifiez pas la température de cuisson après le démarrage de la cuisson en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco.
- N'ouvrez pas la porte lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco. Si la porte n'est pas ouverte, la température intérieure est optimisée de manière à économiser l'énergie et peut être différente de l'affichage.
- Ne préchauffez pas en mode Chaleur tournante éco.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	1	160	25 ... 35
Biscuit	Lèche-frite standard*	1	180	25 ... 35
Pâte à tarte	Lèche-frite standard*	1	200	45 ... 55
Pâtisserie riche	Lèche-frite standard*	1	200	35 ... 45

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la cuisson

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	170	100 ... 130
Poulet rôti (1.5- 2.0 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chaleur tournante	1	15 mn 250/max, puis 190	55 ... 65
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	1	15 mn 250/max, puis 190	70 ... 90
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chaleur tournante	2	200	20 ... 30
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	2	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	2	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	2	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	2	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	2	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille métallique	2	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	2	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	2	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	2	250	3 ... 5

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes. Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Cuisson standard

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	140	20 ... 30
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1	150	35 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	1	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	1	160	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	1	170	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain grillé	Grille métallique	2	250/max	1 ... 4
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	2	250/max	20 ... 30

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à recurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des sur-

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibras sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essayez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

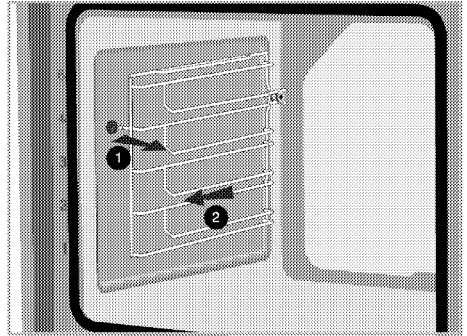
Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les gradins métalliques latéraux :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.

2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



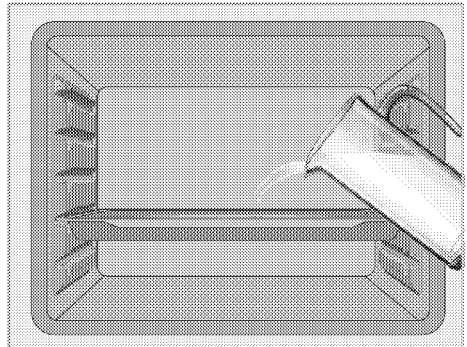
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage facile à la vapeur

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Versez 500 ml d'eau dans le plateau du four et placez-le sur la 2e grille du four.



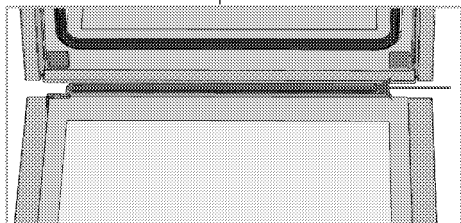
3. Réglez le four sur le mode "Chauffage par le bas" et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 20 minutes.

Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i Pendant le mode de nettoyage à la vapeur facile, l'eau qui se trouve dans la piscine à la base du four pour ramollir les résidus / saletés légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et la vitre intérieure de la porte du four, par conséquent de l'eau peut couler. Lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de piscine avec un chiffon humide puis séchez-le.



Nettoyage de la porte du four

i N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

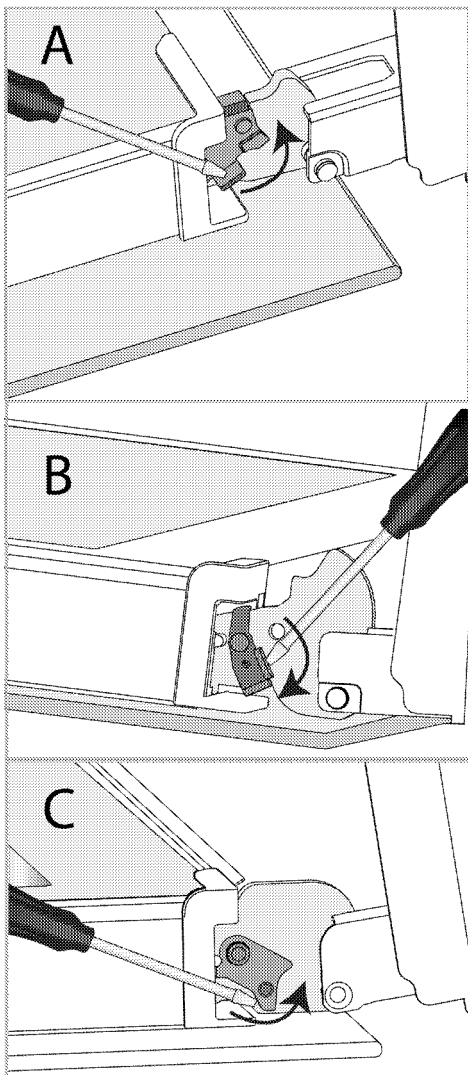
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retrait de la porte du four

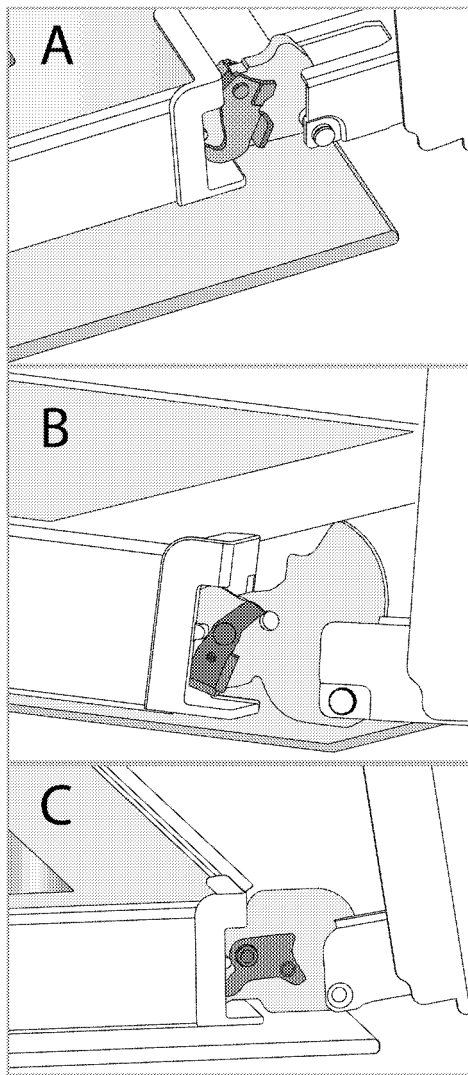
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en fonction du modèle de produit. Les figures ci-dessous montrent comment ouvrir tous les types de charnières. La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture douce.

La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture / fermeture en douceur.

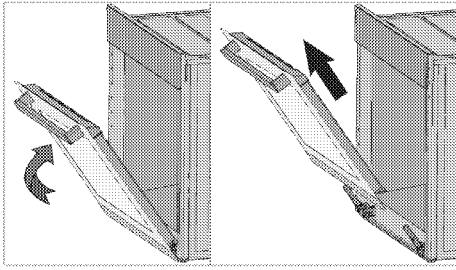


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



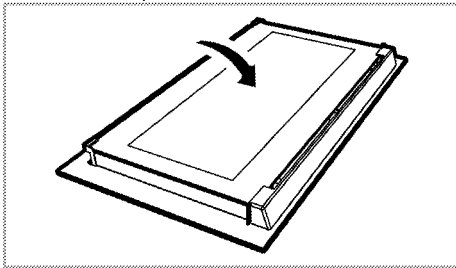
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

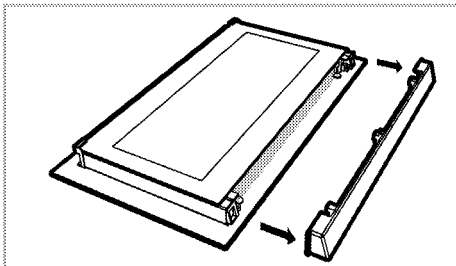
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

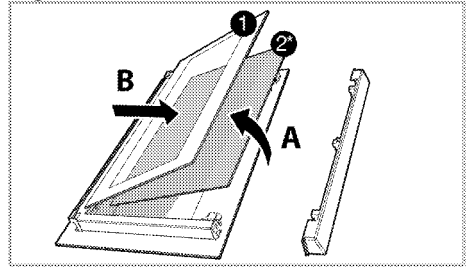
1. Ouvrez la porte du four.



2. Retirez le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en le tirant vers vous.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Panneau de la vitre la plus intérieure
2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon

doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

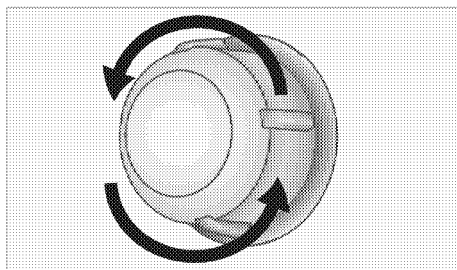
Remplacement de la lampe du four

⚠ Avertissements généraux

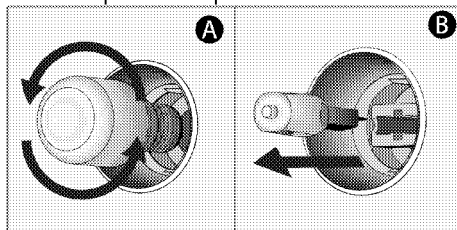
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



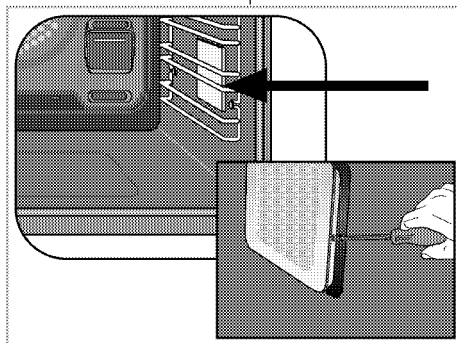
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



4. Remettez le couvercle en verre.

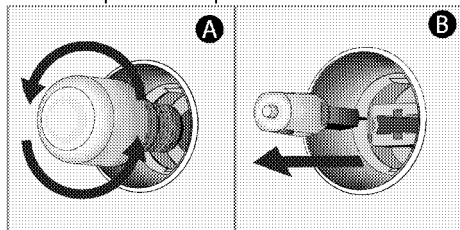
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.

4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

