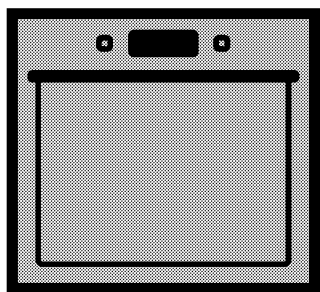


Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



BCS18500X

FR | ES

285.4501.21/R.AB/03.06.2016/2-1

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

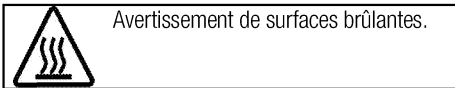
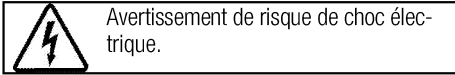
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale..... 4
 Sécurité électrique..... 4
 Sécurité du produit 5
 Utilisation prévue 7
 Sécurité des enfants 7
 Mise au rebut de l'ancien appareil 8
 Elimination des emballages 8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble..... 9
 Contenu de l'emballage..... 10
 Caractéristiques techniques..... 10

3 Installation 11

Avant l'installation..... 11
 Installation et branchement..... 13
 Déplacement ultérieur 15

4 Préparation 16

Conseils pour faire des économies d'énergie 16
 Première utilisation 16
 Réglage de l'heure..... 16
 Premier nettoyage de l'appareil..... 17
 Première cuisson 17

5 Utilisation du four 18

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 18
 Utilisation du four électrique..... 19
 Modes de fonctionnement 21
 Fonctionnement de l'unité de commande du four.. 24
 Tableau des temps de cuisson..... 26
 Fonctions guide de cuisson..... 27
 Menu Réglages 31
 Utilisation du grill..... 31
 Tableau des temps de cuisson pour le grill..... 31

6 Maintenance et entretien 32

Généralités 32
 Nettoyage du bandeau de commande..... 32
 Nettoyage du four..... 32
 Retirer la porte du four. 33
 Retrait de la vitre de la porte 34
 Remplacement de l'ampoule du four 35

7 Recherche et résolution des pannes 36

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant

l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réali-

sées que par des personnes habilitées et qualifiées.

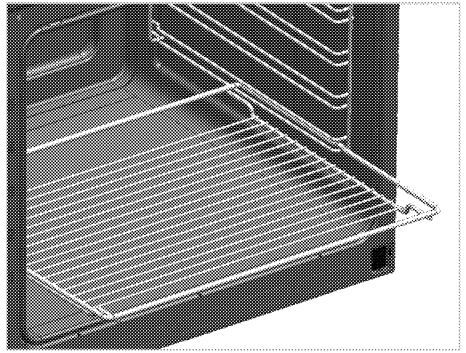
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent

être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.

- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins
Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulisement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer

le papier de cuisson directement sur la base du four.

- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés

par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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.

Conformité avec la directive LdSD :

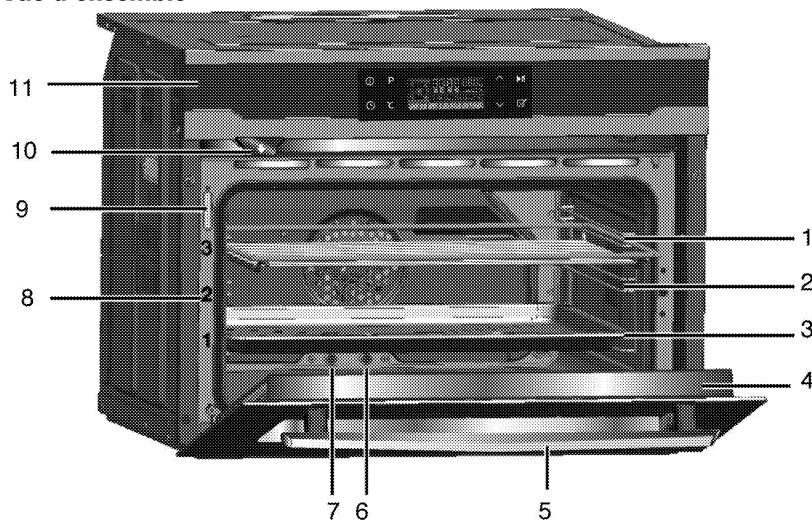
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

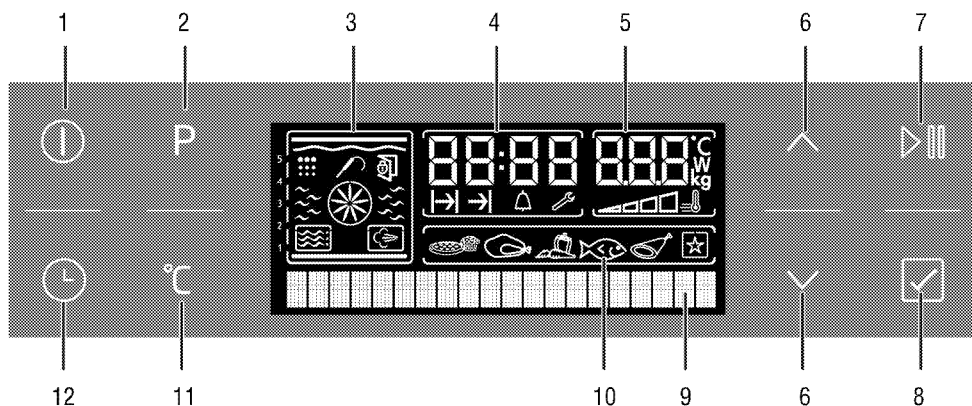
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Grille | 7 | Trous d'évacuation de l'excès de vapeur |
| 2 | Gradins | 8 | Gradins |
| 3 | Lèche-frite | 9 | Indicateur de niveau d'eau |
| 4 | Porte frontale | 10 | Réservoir d'eau |
| 5 | Poignée | 11 | Bandeau de commande |
| 6 | Conduit d'évacuation de la vapeur | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | 9 | Ecran de texte |
| 2 | Touche de sélection de programme | 10 | Ecran de sélection de plat cuisiné |
| 3 | Affichage des fonctions | 11 | Touche de réglage Température/poids/booster |
| 4 | Indicateur de l'horloge | 12 | Touche Heure et réglages |
| 5 | Indicateur de température/poids | | |
| 6 | Touche de réglage Température-Temps | | |
| 7 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson | | |
| 8 | Touche de sélection du menu Plat cuisiné | | |

Contenu de l'emballage

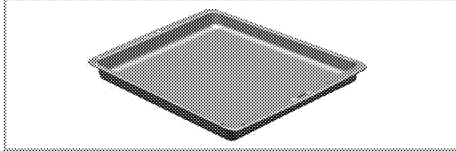


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. **Manuel de l'utilisateur**

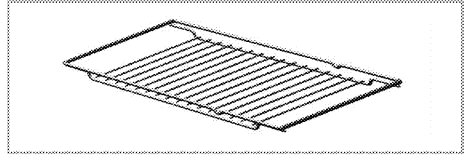
2. **Lèche-frite**

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. **Grille**

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.9 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**450 ou 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2-Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation, page 11*.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et

les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



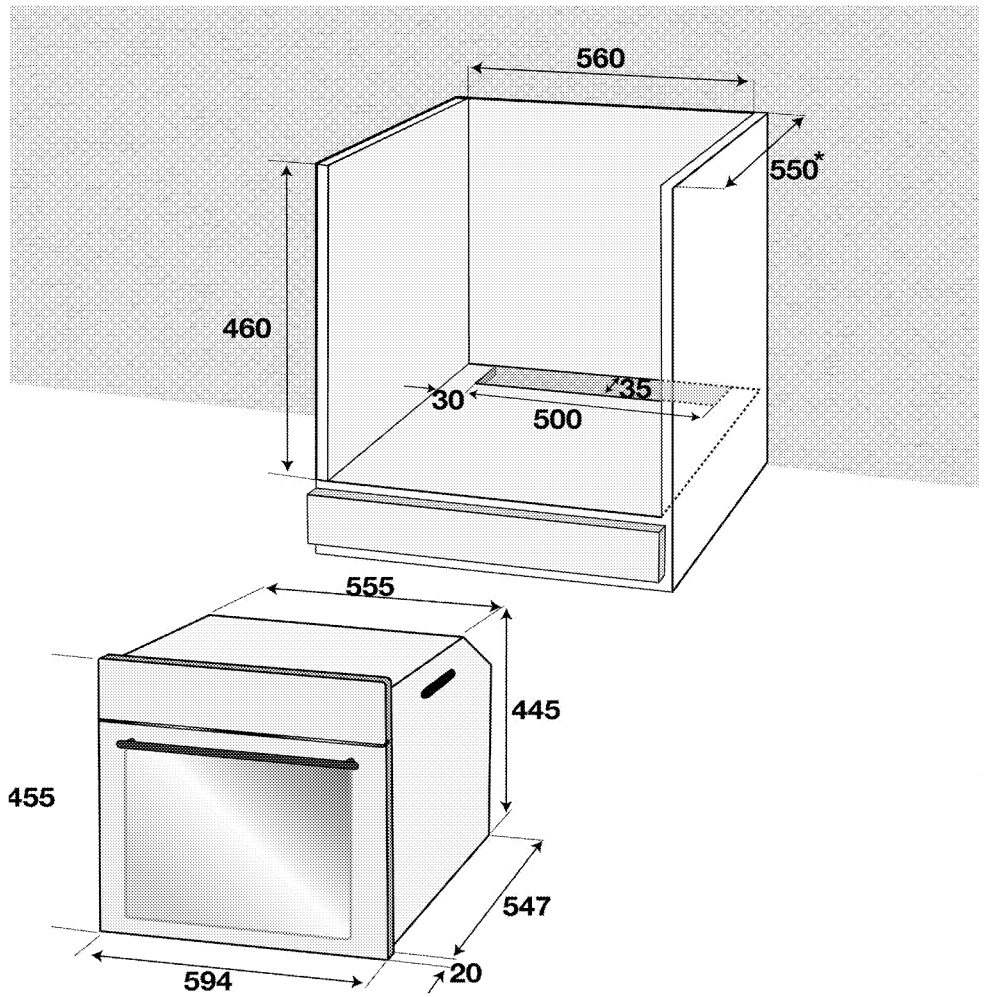
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



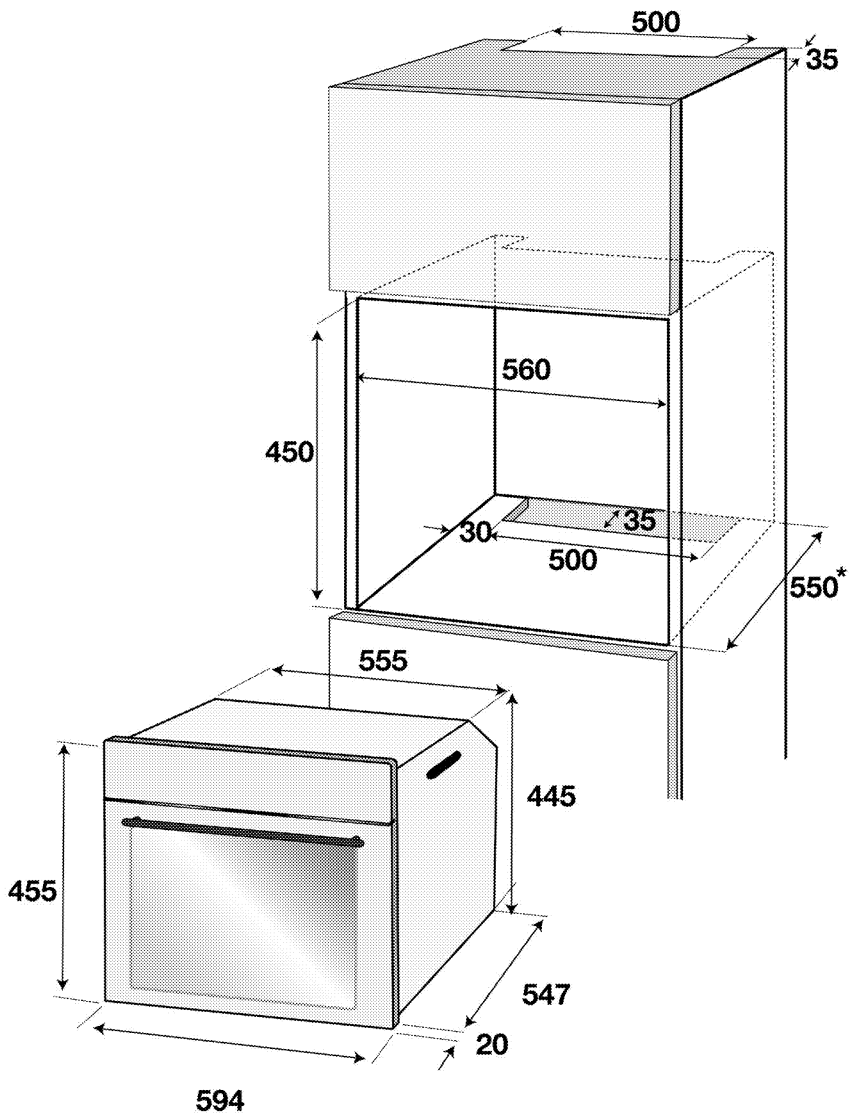
N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque

vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

**DANGER:**

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

**DANGER:**

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

**DANGER:**

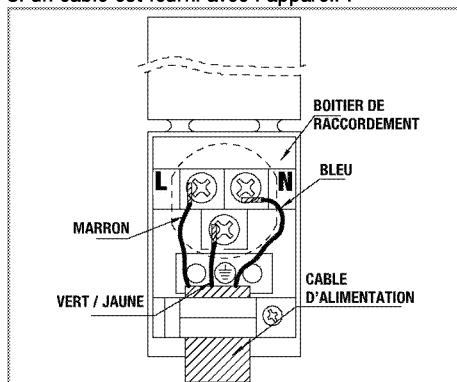
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !


Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

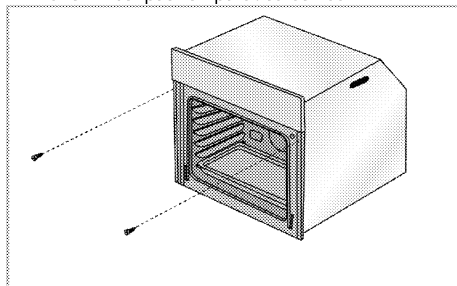
Si un câble est fourni avec l'appareil :

2. **Pour une connexion monophasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

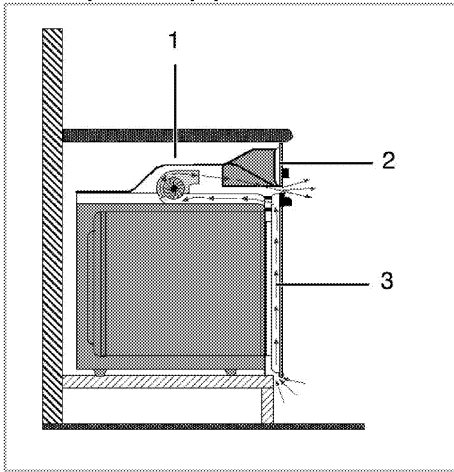
Installation des produits

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite située à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Ne déplacez pas l'appareil s'il y a de l'eau dedans; Vous pouvez déplacer l'appareil après en avoir retiré le surplus d'eau.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

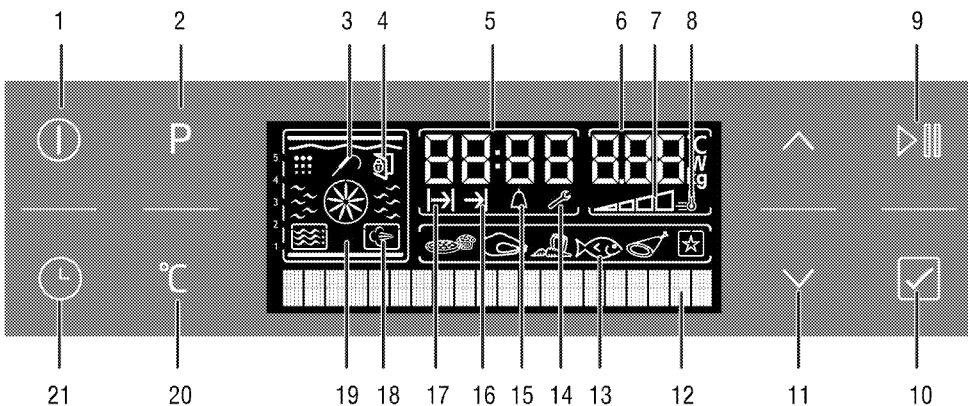
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.

- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage de l'heure

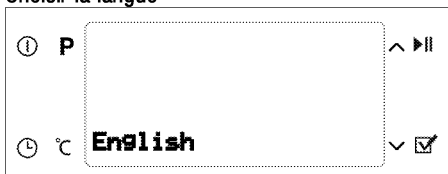




- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | 18 | Symbole de cuisson à la vapeur (*) |
| 2 | Touche de sélection de programme | 19 | Affichage des fonctions |
| 3 | Symbole de thermomètre de cuisine (*) | 20 | Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids |
| 4 | Symbole Verrouillage de porte (*) | 21 | Touche Heure et réglages |
| 5 | Indicateur de l'horloge | * | Varient en fonction du modèle de four. |
| 6 | Indicateur de température/poids | | |
| 7 | Symbole de température interne du four | | |
| 8 | Symbole Booster (préchauffage rapide) | | |
| 9 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson | | |
| 10 | Touche de sélection du menu Plat cuisiné | | |
| 11 | Touche de réglage Température-Temps | | |
| 12 | Ecran de texte | | |
| 13 | Ecran de sélection de plat cuisiné | | |
| 14 | Symbole des réglages | | |
| 15 | Symbole de l'alarme | | |
| 16 | Symbole de fin du temps de cuisson | | |
| 17 | Symbole de temps de cuisson | | |

Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.


Vous devez régler la langue avant de régler l'heure.

Choisir la langue



Lorsque vous allumez le four pour la première fois, "Anglais" s'affiche sur l'écran de texte (12). Appuyez légèrement sur  ou  (11) pour sélectionner la


langue souhaitée. (10) Appuyez légèrement sur  pour confirmer le choix de la langue.

 L'écran de sélection de la langue ne s'affiche que lors du démarrage initial. Utilisez le menu Réglages pour changer de langue. *Menu Réglages, page 31.*


Réglage de l'heure



Après le choix de la langue, "Réglage de l'heure" s'affiche sur l'écran de texte (12). Appuyez légèrement sur  ou  (11) pour saisir l'heure actuelle.

 Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si l'heure n'est pas réglée, le symbole Réglages (14) reste allumé. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

Premier nettoyage de l'appareil

 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.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



 **AVERTISSEMENT**
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
 1. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 19.*
 2. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
 3. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*

Nettoyage du système de vapeur :


1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction "Cuisson vapeur".
4. Ajoutez 350 ml d'eau dans le réservoir d'eau (2). Reportez-vous à *Modes de fonctionnement, page 21*- utilisation de la fonction "Cuisson vapeur".
5. Faites fonctionner le four environ une heure.

Appuyez sur la touche  quand « Appuyez sur  pour diffuser de la vapeur » s'affiche à l'écran.

6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 31.*
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 31*

 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 concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

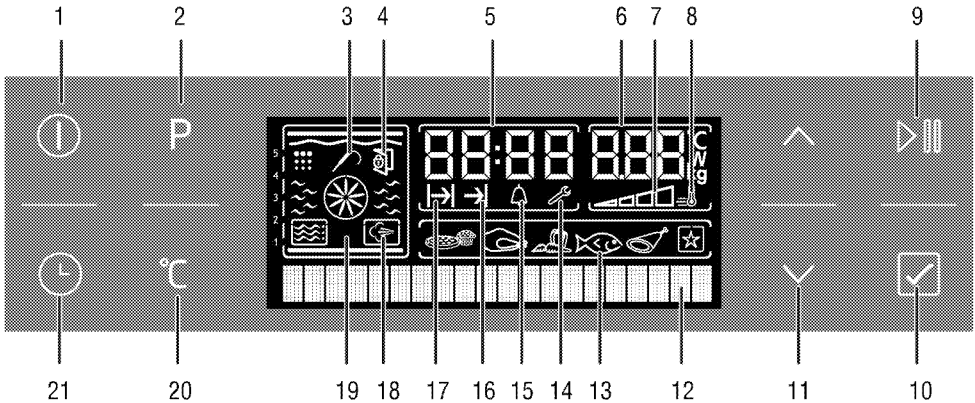


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie.

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Bandeau de commande



- 1 Touche Marche/Arrêt
 - 2 Touche de sélection de programme
 - 3 Symbole de thermomètre de cuisine (*)
 - 4 Symbole Verrouillage de porte (*)
 - 5 Indicateur de l'horloge
 - 6 Indicateur de température/poids
 - 7 Symbole de température interne du four
 - 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
 - 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
 - 10 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
 - 11 Touche de réglage Température-Temps
 - 12 Ecran de texte
 - 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
 - 14 Symbole des réglages
 - 15 Symbole de l'alarme
 - 16 Symbole de fin du temps de cuisson
 - 17 Symbole de temps de cuisson
 - 18 Symbole de cuisson à la vapeur (*)
 - 19 Affichage des fonctions
 - 20 Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids
 - 21 Touche Heure et réglages
- * Varient en fonction du modèle de four.

Réglage de l'heure

Vous pouvez régler l'heure à nouveau quand vous le souhaitez.

1. Pour régler l'heure, appuyez trois fois sur le bouton Heure et Réglages (21) jusqu'à ce que "Régler l'heure" s'affiche sur l'écran de texte (12) quand le four est éteint.

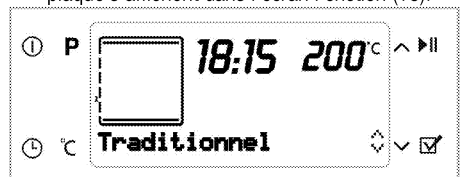
2. Appuyez légèrement sur ou (11) pour régler l'heure.





i Lors des coupures de courant inférieures à 20 minutes, l'heure reste en mémoire. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four. Lorsque le four s'allume, des icônes de cuisson de la voûte et de la sole apparaissent dans l'écran Fonction (19) et "Traditionnel" s'affiche dans l'écran de texte (12). La température conseillée s'affiche dans le champ d'indication de Température/Poids (6). Les résistances actives et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction (19).



i Le four s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes si aucun réglage du four n'est réalisé sur cet écran.

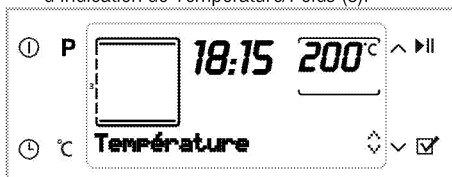
2. Appuyez sur  ou sur  (11) pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré.

Après la sélection de la fonction, les options "Température", "Durée de cuisson", "Heure de fin de cuisson" and "Booster" (cuisson rapide) peuvent être réglées.

3. 2. Appuyez une fois sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids et chauffage

rapide (20) pour passer à l'écran Température.

4. Appuyez sur  ou  (11) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche dans le champ d'indication de Température/Poids (6).



5. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer le four avec la fonction sélectionnée. "Cuisson" apparaît à l'écran.



i Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le message "Porte ouverte" s'affiche à l'écran.

Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1) pour éteindre le four.

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

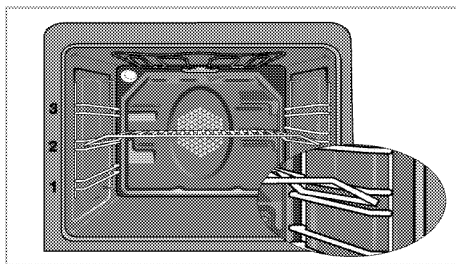


Tableau des fonctions

Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives.

i Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

i Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour "Durée de cuisson" est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions "Maintien au chaud" et "Cuisson à faible température".

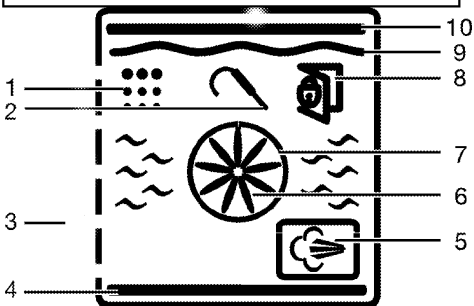
i Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant la réalisation des réglages.

i Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

i Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.

i Si, au cours de réglages, vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 20 secondes, le four s'éteint.

i Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.



1 Position de nettoyage (*)

- 2 Symbole de thermomètre de cuisine (*)
- 3 Gradients
- 4 Élément inférieur
- 5 Symbole de cuisson à la vapeur (*)
- 6 Vapeur rapide
- 7 Chauffage rapide
- 8 Symbole Verrouillage de porte (*)
- 9 Résistance de grill
- 10 Résistance de voûte



Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Traditionnel	200	40-280
Multifonction	175	40-280
Chaleur tournante	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Grill fort+ventilateur (grill fort à chaleur tournante)	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill	280	40-280
Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100
Cuisson basse température	100	50-150
Décongélation	-	-
Cuisson vapeur	180	150-280
Nettoyage vapeur	-	-

* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Traditionnel

Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts. Cuisson avec une seule plaque.



Multifonction

L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.



Cuisson tournante

L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.

Multi cuisson

Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.



Chaleur tournante.+ élément inférieur

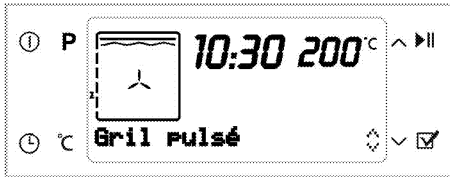
L'élément chauffant inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.

Chaleur tournante + élément inférieur



Gril pulsé

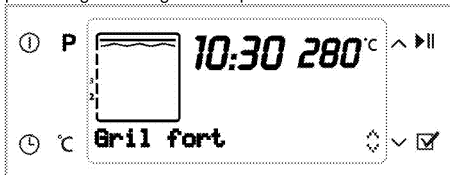
L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill fort

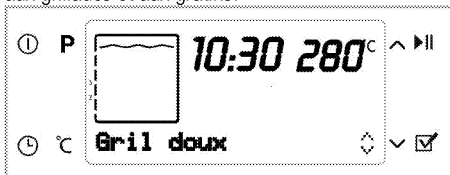
Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Gril

Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.



Gril

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous le résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur

Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur".



Sole

Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.



Maintien au chaud

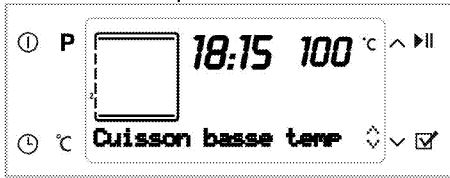
Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.



Cuisson basse température

Pour cuire des plats à basse température plus longtemps (10-15 heures).

Cuisson basse température



Décongélation

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche.

Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.



Turbo Vapeur

Outre les fonctions de cuisson que vous réalisez à l'aide de la Chaleur tournante entre 150-280, vous aurez également la possibilité d'envoyer de la vapeur sur les plats lorsque le four a atteint la température définie. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

Cette option vous permet de cuisiner des plats à votre goût, hormis les menus automatiques.



1. Appuyez sur la touche (1).
2. Placez le plat dans le four.
3. Appuyez sur " ^ ou v (11) pour sélectionner la fonction "Cuisson vapeur". Puis, appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. S'il n'y a pas d'eau dans le système, "Remplir avec 350 ml d'eau" apparaît à l'écran. Ajoutez de l'eau au moyen du récipient fourni avec le four jusqu'au signal sonore. Voir ajouter de l'eau. "Porte ouverte" s'affichera quand vous aurez ajouté suffisamment d'eau.



Utilisez uniquement de l'eau potable dans le système à vapeur, pas d'autres liquides.

Turbo Vapeur

Fermez la porte et "Cuisson" s'affichent. "Appuyez

sur pour diffuser de la vapeur" s'affiche lorsque la température définie est atteinte. Appuyez sur le bouton touche du menu de plat cuisiné (10) pour diffuser de la vapeur dans le four pendant 5 minutes. Vous pouvez diffuser de la vapeur 3 fois au moment où vous le souhaitez pendant le temps de cuisson.



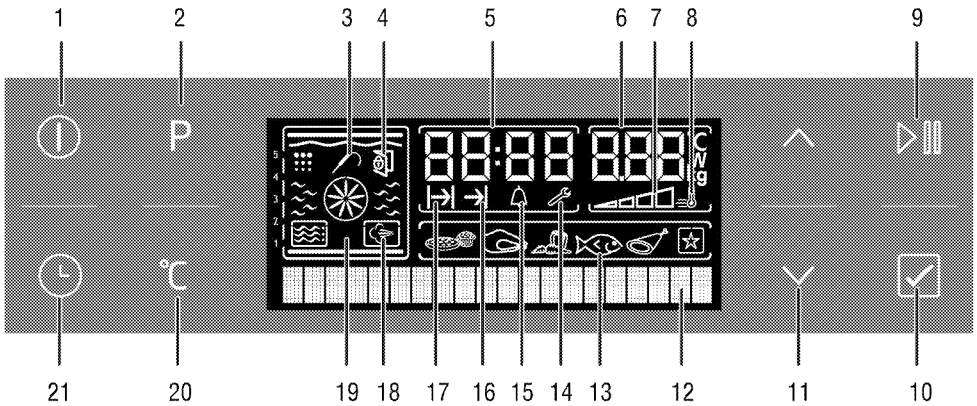
L'eau restant dans le système doit être purgée à la fin de la cuisson. Voir *Fonctions guide de cuisson*, page 27/vidange de l'eau.

Nettoyage vapeur

Ce mode permet de ramollir la saleté à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée. Voir Nettoyage vapeur. .



Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Touche Marche/Arrêt
 - 2 Touche de sélection de programme
 - 3 Symbole de thermomètre de cuisine (*)
 - 4 Symbole Verrouillage de porte (*)
 - 5 Indicateur de l'horloge
 - 6 Indicateur de température/poids
 - 7 Symbole de température interne du four
 - 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
 - 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
 - 10 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
 - 11 Touche de réglage Température-Temps
 - 12 Ecran de texte
 - 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
 - 14 Symbole des réglages
 - 15 Symbole de l'alarme
 - 16 Symbole de fin du temps de cuisson
 - 17 Symbole de temps de cuisson
 - 18 Symbole de cuisson à la vapeur (*)
 - 19 Affichage des fonctions
 - 20 Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids
 - 21 Touche Heure et réglages
- * Varient en fonction du modèle de four.

Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur \wedge ou \vee (11) pour sélectionner la fonction souhaitée.
3. Pour le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) une fois pour mettre "Temps de cuisson" en surbrillance sur l'écran de

texte (12). Le symbole de temps de cuisson (17) clignote simultanément.

4. Appuyez légèrement sur \wedge ou \vee (11) pour régler le temps de cuisson. Le symbole de temps de cuisson (17) s'affiche après avoir défini le temps de cuisson.



5. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
6. Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre "Température" en surbrillance sur l'écran de texte.
7. Appuyez sur \wedge ou \vee (11) pour régler la température.
8. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. "Cuisson" apparaît à l'écran.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.





i Tous les segments du symbole de température intérieure du four (7) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

9. Une fois la cuisson terminée, "Bon appétit... Appuyez sur \triangleright pour continuer" s'affiche à l'écran et une alarme retentit.





- Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Si vous appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four continue à fonctionner dans le mode sélectionné. L'alarme s'arrête.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche.

Passage en fonctionnement entièrement automatique

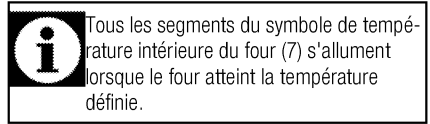
Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.


- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
- Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner la fonction souhaitée.
- Pour le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) une fois pour mettre "**Temps de cuisson**" en surbrillance sur l'écran de texte (12). Le symbole de temps de cuisson (17) clignote simultanément.
- Appuyez légèrement sur  ou  (11) pour régler le temps de cuisson.
» Le symbole de temps de cuisson (17) s'affiche après avoir défini le temps de cuisson.
- Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "**Fin du temps de cuisson**" s'affiche sur l'écran de texte (12). Le symbole Fin du temps de cuisson (16) clignote simultanément.

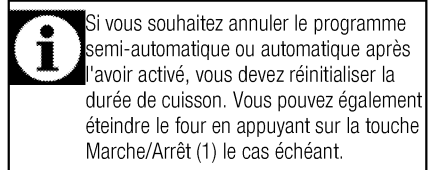


- Appuyez sur  ou  (11) pour régler la fin du temps de cuisson.
» Après avoir réglé la fin du temps de cuisson, le symbole Fin du temps de cuisson (16) s'affiche à l'écran.
- Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
- Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre "**Temperature**" en surbrillance sur l'écran de texte. Appuyez sur  ou  (11) pour régler la température.
- Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. "**En attente**" apparaît à l'écran.
» Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie.
- Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée, que

"**Cuisson**" s'affiche à l'écran et que le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

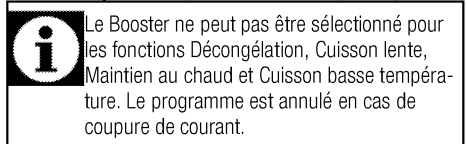



- Une fois la cuisson terminée, "**Bon appétit... Appuyez sur  pour continuer**" s'affiche à l'écran et une alarme retentit.
- Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Si vous appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four continue à fonctionner dans le mode sélectionné. L'alarme s'arrête.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche.



Réglage du booster

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.




- Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :
- Appuyez sur la touche Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) plusieurs fois jusqu'à ce que "Booster désactivé" s'affiche à l'écran.
 - Appuyez sur  (11) pour afficher "1 **Booster activé**". Le symbole Booster (8) reste allumé.



- » Le symbole Booster (8) disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction Booster.
- Pour annuler le Booster, appuyez sur le bouton Réglage de cuisson rapide - température - poids


(20) plusieurs fois jusqu'à ce que "Booster active" s'affiche à l'écran.

4. Appuyez sur  (11) pour afficher "Booster désactivé".





























» Lorsque vous revenez à l'écran de sélection de fonction après ce processus, le symbole Booster (8) disparaît.

Tableau des temps de cuisson

 Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

 Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		3	175	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Un niveau		1	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 3	175	30 ... 40
Génoise*	Un niveau		3	180	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 3	175	20 ... 30
Cookies*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 3	175	
Pâte à choux*	Un niveau		3	180	30 ... 40
Pâte au beurre*	Un niveau		3	180	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 3	175	35 ... 45
Levain de pâte*	Un niveau		3	180	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		3	180	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		3	200	15 ... 20
	Un niveau		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Un niveau		1	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
	Un niveau		1	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le symbole de la température du four (8) atteigne le niveau le plus élevé.

Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur



Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode « Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur ».



En mode « Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Viande cocotte	Un niveau		1	160	100 ... 120
Poulet cocotte	Un niveau		1	160	70 ... 100
Haricot	Un niveau		1	160	130 ... 150
Aubergine cocotte	Un niveau		1	160	130 ... 150
Steak – entier	Un niveau		1	160	110 ... 130
Steak – en tranches	Un niveau		1	160	100 ... 120
Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		1	185	35 ... 40
Cookies	Un niveau		1	185	30 ... 35
Pâte à chou	Un niveau		1	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Un niveau		1	200	40 ... 45

- Effectuez un préchauffage pendant 6 à 7 minutes.
- Faites sauter la viande blanche/rouge dans la poêle avant de passer à la cuisson à point.
- Faites bouillir les haricots pendant 30 minutes avant la cuisson. Vous pouvez directement utiliser les haricots en conserve.
- En couvrant la poêle, vous renforcez ainsi leurs performances de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et

le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Fonctions guide de cuisson

Sélection des fonctions pour les plats cuisinés

Le menu Plat cuisiné comporte des programmes, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande.

Dans ce menu, les fonctions de température, de position du châssis, de poids et de cuisson sont définies automatiquement.

Vous pouvez modifier le poids et le temps de cuisson en fonction du plat et de vos goûts.

Pour sélectionner les fonctions Guide de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton Sélection de programme (2) pour sélectionner l'écran de fonction Plat cuisiné. A cette étape, "**Gâteaux&Pains&Tartes**" s'affiche à l'écran et l'écran de sélection de plat cuisiné (13) est en surbrillance.



3. Appuyez sur \wedge ou \vee (11) pour sélectionner le menu principal de la fonction Plat cuisiné (Gâteaux, Pains, Tartes, Volaille, Viande, Poisson, Plats spéciaux, Spécial).
4. Appuyez sur le bouton de sélection de menu de plat cuisiné (10) afin de confirmer le menu Plat principal souhaité.
5. Appuyez sur \wedge ou \vee (11) pour sélectionner le plat souhaité (Cookies, Gâteau, Petit gâteau, etc.).



6. Placez votre plat dans le four.
7. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. "**Cuisson**" apparaît à l'écran.

i Si vous n'appuyez pas sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) dans les 20 secondes, le four s'éteint automatiquement.

8. A la fin de la cuisson, le message "**Bon appétit...**" s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

i Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

i Le message "Retour" qui s'affiche à l'écran tout en navigant dans le menu des plats vous permet de revenir au menu supérieur. Appuyez sur le bouton de sélection de menu de plat cuisiné (10) afin de revenir au menu supérieur.

- Avant de commencer la cuisson dans le menu Plat cuisiné, vous pouvez définir le poids en fonction du type de plat que vous avez sélectionné. Pour ce faire :
1. Appuyez sur le bouton Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) jusqu'à ce que l'indicateur de poids commence à clignoter.







2. Appuyez sur \wedge ou \vee (11) pour régler le poids. Avant de commencer la cuisson dans le menu Plat cuisiné, vous pouvez définir le poids en fonction du type de plat que vous avez sélectionné. Pour ce faire :
 1. Appuyez sur le bouton Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) jusqu'à ce que l'indicateur de poids commence à clignoter.
 2. Appuyez sur la touche (11) pour régler le poids.

Menu Plat cuisiné :

Variable selon les modèles

Gâteaux, Pains, Tartes	Viande de volaille	Plats spéciaux	Poisson	Viande	Spécialité
Cookies	Sandwich au poulet	Ragoût	Filet de poisson	Rôti de bœuf	Fermentation
Gâteaux dans du papier alimentaire	Poulet (filet)	Quiches	Anchois au four	Boulette de viande Dalyan	Yaourt
Gâteau au fromage		Fromage de macaroni	Haddock		Pomme séchée
Brownie		Lasagnes	Filet de saumon		Marrons chauds
Génoise		Moussaka			
Strudel aux pommes					

Pour sélectionner les fonctions pour les plats cuisinés à la vapeur :

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche Sélection de programme (2) plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole Cuisson vapeur (18) s'affiche à l'écran. A cette étape, "**Gâteaux&Pains&Tartes**" s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le menu principal de la fonction Plat cuisiné (Gâteaux, Pains, Tartes, Volaille, Viande, Poisson, Plats spéciaux, Spécial).
4. Appuyez sur le bouton de sélection de menu de plat cuisiné (10) afin de confirmer le menu Plat principal souhaité.
5. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le plat souhaité (Cookies, Gâteau, Petit gâteau, etc.).
6. Placez votre plat dans le four.
7. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson.
8. "**Ajouter 350 ml d'eau**" s'affiche à l'écran.



Risque pour la santé !
Utilisez uniquement de l'eau potable dans le système à vapeur, pas d'autres liquides.

9. Ouvrez la porte et ajoutez de l'eau via l'alimentation d'eau. Le message "**Porte ouverte**" s'affiche à l'écran avec l'avertissement sonore de remplissage d'eau.
10. Le four démarre la cuisson et "**Cuisson**" s'affiche à l'écran dès que la porte est fermée.
11. A la fin de la cuisson, le message "**Bon appétit...**", "**Prenez votre plat**" s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

» Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

12. Ouvrez la porte du four et prenez votre plat dès que la cuisson s'achève.

Fermez la porte de four pour lancer la fonction Vaporisation d'eau automatique.

» A cette étape, "**Vaporisation d'eau**" et le temps nécessaire s'affichent à l'écran.

» Il est crucial pour votre santé de ne pas utiliser le restant d'eau puisque sa qualité va se détériorer avec le temps. La vaporisation d'eau ramollit les saletés incrustées dans le four et permet de les enlever plus facilement après la cuisson.

» Frottez l'intérieur du four avec un chiffon après le rejet de l'eau.

Utilisation du réservoir d'eau :

Le réservoir d'eau se compose de 2 parties. La partie supérieure supprime la chaux de l'eau.

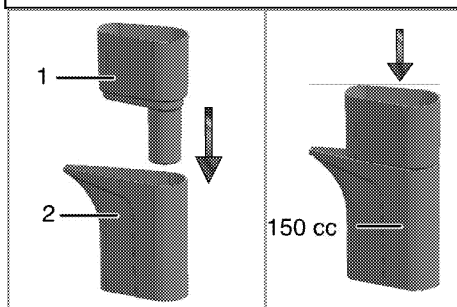
Assemblez les parties supérieure et inférieure du réservoir comme sur l'illustration.

Ne remplissez pas plus de 150 ml, sinon l'eau n'est pas purifiée.

Enlevez la partie supérieure et versez l'eau dans le fous avec la partie inférieure.



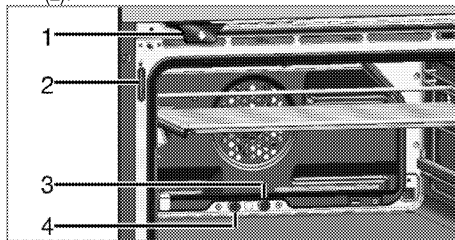
Supprimez la chaux dans le réservoir d'eau à l'aide de la procédure suivante une fois toutes les 4 utilisations. Dissolvez 2 cuillères à café de sel dans un verre et versez l'eau dans le réservoir d'eau. Lavez ensuite le réservoir d'eau.




- 1 Partie supérieure
- 2 Partie inférieure


Ajouter de l'eau :


1. Sortez le réservoir d'eau figurant sur l'illustration (1).
2. Versez de l'eau dans le réservoir jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Observez la quantité d'eau au moyen de l'indicateur de niveau d'eau (2).




- 1 Réservoir d'eau
- 2 Indicateur de niveau d'eau
- 3 Conduit d'évacuation de la vapeur

 Le système reste au moins 10 minutes en attente pour que vous puissiez ajouter de l'eau. Si vous n'ajoutez pas d'eau au cours des 10 minutes, le four s'éteint.

 Pour nettoyer le réservoir d'eau, retirez-le du four et lavez-le uniquement à l'eau.

 Vérifiez le niveau d'eau du réservoir avec l'indicateur de niveau en ajoutant de l'eau. Si le niveau d'eau dépasse le niveau maximal du réservoir, l'excédent d'eau s'écoulera dans le four. L'excédent d'eau qui s'écoule dans le four peut affecter la cuisson lors des programmes de cuisson automatique à la vapeur et engendrer de la condensation sur la contreporte. Afin d'éviter cela, retirez l'excédent d'eau qui s'est écoulé dans le four avant que la cuisson ne commence.

 Si le four est éteint avant la fin de la cuisson et qu'aucune fonction de cuisson est sélectionnée pendant 2 minutes, le message "**Prenez votre plat. L'eau va s'évaporer.**" apparaît sur l'écran de texte dès que le four s'allume avec la touche Marche/Arrêt (1). La vaporisation d'eau démarre automatiquement après 1 minute environ.

 **MISE EN GARDE**
La porte doit rester fermée pendant la vaporisation d'eau.



Menu plat cuisiné à la vapeur :
Variable selon les modèles

Gâteaux, Pains, Tartes	Viande de volaille	Plats spéciaux	Poisson	Viande
Pizza, fraîche à pâte fine	Poulet < 1600 gr	Légumes frais	Casseroles de truite	Agneau rôti
Pizza, fraîche à pâte épaisse	Poulet > 1600 gr	Légumes surgelés, gratin		Gigot d'agneau
Pâte à choux	Dinde, cuisse	Pommes de terre en robe des champs		Rôti de veau braisé
Vol au vent	Canard, entier			Tandoori
Cake aux fruits				
Biscuit sablé				
Pâte au beurre				
Baguettes				
Miche de pain (avec levure)				
Pain à sandwich				
Baguette				
Petit pain, congelé				

Menu Réglages

Réglage de la luminosité

La luminosité peut être réglée uniquement four éteint.



1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Luminosité" s'affiche à l'écran.
2. Vous avez le choix entre 4 niveaux de luminosité 1, 2, 3 et 4. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le niveau souhaité.



Le niveau de luminosité diminue afin d'économiser l'énergie lorsque le four est éteint. Il revient au niveau choisi une fois le four allumé.



Réglage du contraste

Le contraste peut être réglé uniquement four éteint.

1. Appuyez sur la touche Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Contraste" s'affiche à l'écran.
2. Vous avez le choix entre 4 niveaux de contraste, à savoir 1, 2, 3 et 4. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le niveau souhaité.



Réglage du volume

Le volume peut être réglé uniquement four éteint.

1. Appuyez sur la touche Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Volume" s'affiche à l'écran.
2. Vous avez le choix entre 3 niveaux de volume, à savoir 0 (silence), 1 et 2. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le niveau souhaité.

Réglage de la langue

La langue peut être réglée uniquement four éteint.





1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que la dernière langue sélectionnée s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner la langue souhaitée.
3. Confirmez à l'aide du bouton Sélection du menu de plat cuisiné (10).

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner la langue souhaitée.
3. Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre "**Température**" en surbrillance sur l'écran de texte. Appuyez sur  ou  (11) pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1) pour éteindre le four.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (environ)
Poisson	2..3	20..25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	2..3	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	2..3	20..25 min.
Rôti de bœuf	2..3	25..30 min. #
Côtelettes de veau	2..3	25..30 min. #
Pain toast	3	1...2 min.

selon l'épaisseur

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

**DANGER:**

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !

**DANGER:**

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



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.



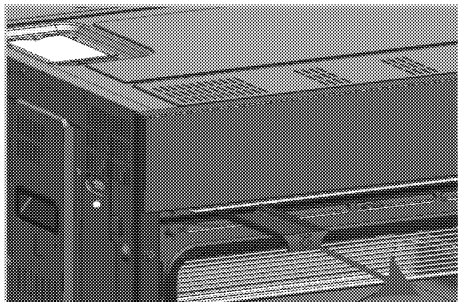
N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se bloque à un certain point lorsque vous le tirez vers vous.

Si vous tirez encore, il arrive au deuxième point d'arrêt et se bloque à nouveau.

Continuez à tirer après ce point et vous le libérez de son emplacement.



Vous pouvez nettoyer le réservoir d'eau sous l'eau du robinet après l'avoir retiré.



N'utilisez pas de composants chimiques pour nettoyer le réservoir d'eau. N'utilisez que de l'eau.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

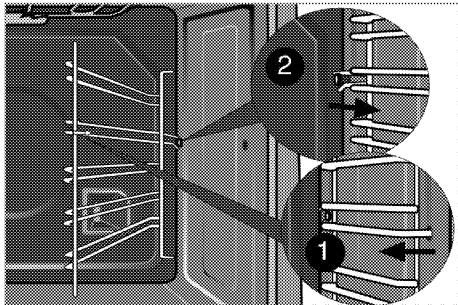


Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale



1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Nettoyage vapeur

Il garantit un nettoyage facile car il ramollit les saletés résiduelles (sans trop attendre) à l'aide de gouttes d'eau condensée à l'intérieur du four après avoir produit de la vapeur pendant un certain temps.



1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Assurez-vous que vous avez retiré la nourriture.
3. Appuyez sur la touche  ou  (11) afin de sélectionner le mode "Nettoyage vapeur".
4. Appuyez sur le bouton Démar-rer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson.

S'il n'y a pas d'eau dans le système, le message "Remplir avec 150 ml d'eau" s'affiche à l'écran.

5. À l'aide du récipient fourni, remplissez le four de 150 ml d'eau.



Risque pour la santé !

Utilisez uniquement de l'eau potable dans le système à vapeur, pas d'autres liquides.

6. Si la température à l'intérieur du four est inférieure à 100°C lorsque la porte est fermée, le nettoyage démarre immédiatement. Si la température à l'intérieur du four n'est pas inférieure à 100°C lorsque l'eau est ajoutée et la porte fermée, le message "Refroidissement" s'affiche à l'écran.

Lorsque la température interne passe en dessous de 100°C, le nettoyage démarre automatiquement.



7. Lorsque le nettoyage commence, le message "Nettoyage" s'affiche.

» La vapeur est alimentée dans le four jusqu'à épuisement de l'eau présente dans le système.



Le nettoyage vapeur dure environ 35 minutes avec le réservoir rempli complètement. Moins il y a d'eau, moins le nettoyage dure longtemps.

8. Lorsqu'il n'y a plus d'eau, "Essuyez les surfaces" s'affiche.
9. Ouvrez la porte et essuyez les sur-faces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

Lorsque le nettoyage est terminé (en général, lorsqu'il n'y a plus d'eau), le reste d'eau doit tout de même

être vidé. Voir Fonctions du guide de cuis-son, page 29, Vidange de l'eau.

Nettoyage de la porte du four.

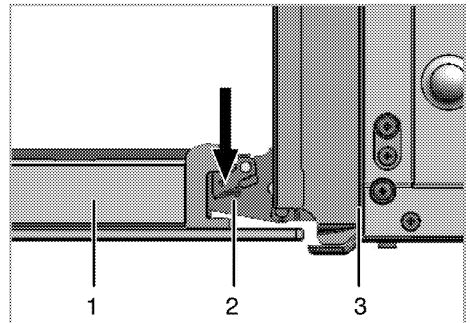
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



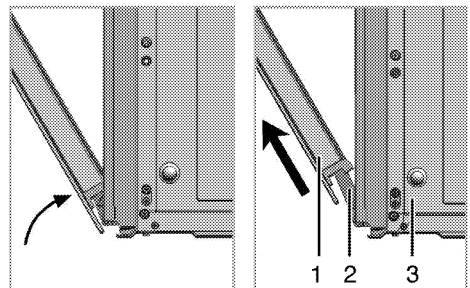
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte frontale
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

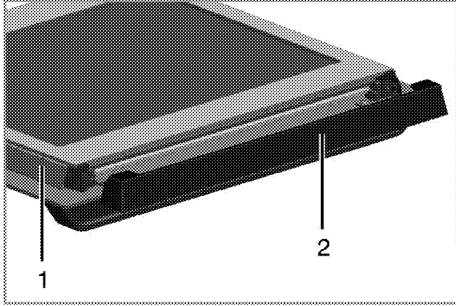


Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

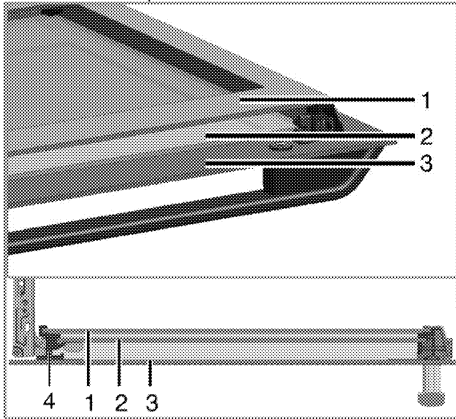
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Ouvrez la porte du four.



- 1 Cadre
- 2 Pièce en plastique

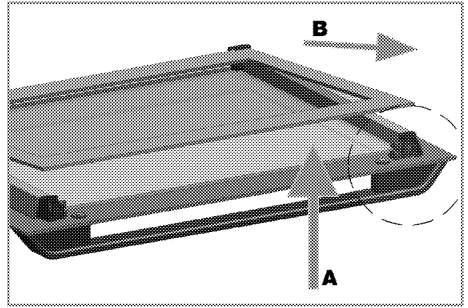
Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Panneau vitré du fond
- 3 Panneau de verre extérieur
- 4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

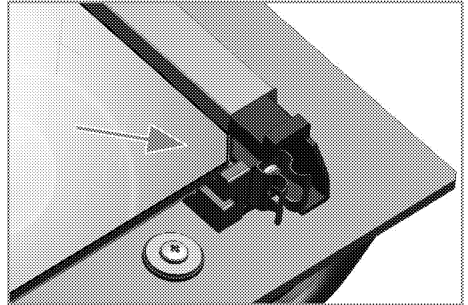
Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.

Répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).



La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2).

Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.



Le panneau en plastique (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 10 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



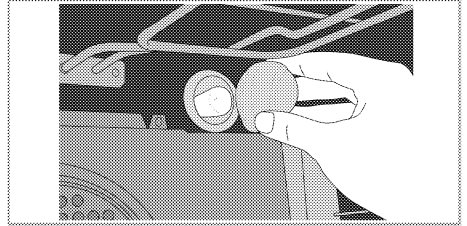
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



Les ampoules 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 l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

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

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

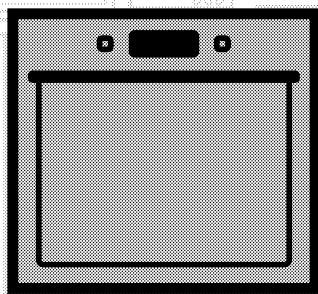
- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Horno empotrado

Manual del usuario



ES

beko

Lea este manual en primer lugar.

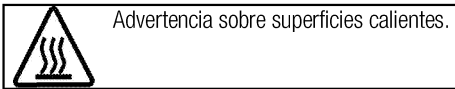
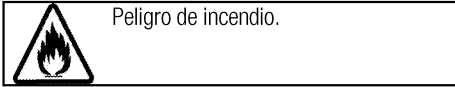
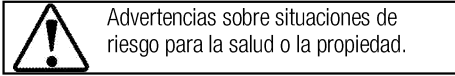
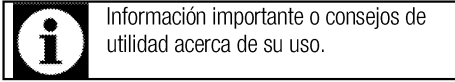
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general..... 4
 Seguridad eléctrica..... 4
 Seguridad del producto..... 5
 Uso previsto..... 7
 Seguridad de los niños..... 7
 Eliminación del aparato..... 8
 Eliminación del material de embalaje..... 8

2 Información general 9

Resumen..... 9
 Contenidos del paquete..... 10
 Especificaciones técnicas..... 10

3 Instalación 11

Antes de la instalación..... 11
 Instalación y conexión..... 13
 Eliminación del aparato..... 15

4 Preparaciones 16

Consejos para ahorrar energía..... 16
 Uso por primera vez..... 16
 Ajuste de la hora..... 16
 Primera limpieza de la unidad..... 17
 Primer calentamiento..... 17

5 Cómo usar el horno 18

Información general sobre horneado, asado y gratinado..... 18
 Cómo utilizar el horno eléctrico..... 19
 Modos de funcionamiento..... 21
 Funcionamiento de la unidad de control del horno..... 24
 Tabla de tiempos de cocción..... 27
 Funciones de ayuda a la cocción..... 28
 Menú de ajustes..... 31
 Cómo utilizar el gratinador..... 32
 Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla..... 32

6 Mantenimiento y cuidados 33

Información general..... 33
 Limpieza del panel de control..... 33
 Limpieza del horno..... 33
 Retirada de la puerta del horno..... 34
 Retirada del vidrio interior de la puerta..... 35
 Sustitución de la lámpara del horno..... 36

7 Resolución de problemas 37

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados

procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

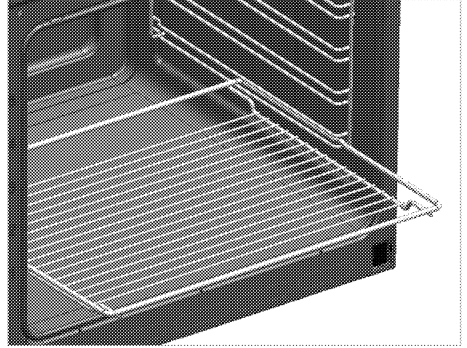
- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
 - Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
 - En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
 - El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
 - La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
 - No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
 - Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
 - En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
 - Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.
- Seguridad del producto**
- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
 - Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
 - Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
 - No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya

que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.

- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes
Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de

alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de

tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- Asegúrese de desconectar el aparato antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.

- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las

bisagras de las puertas resultar dañadas.

Eliminación del aparato

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 los 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.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

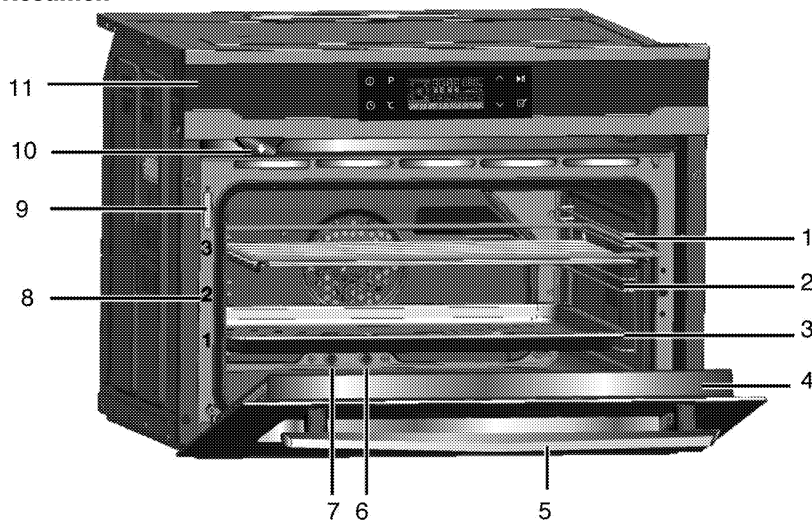
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

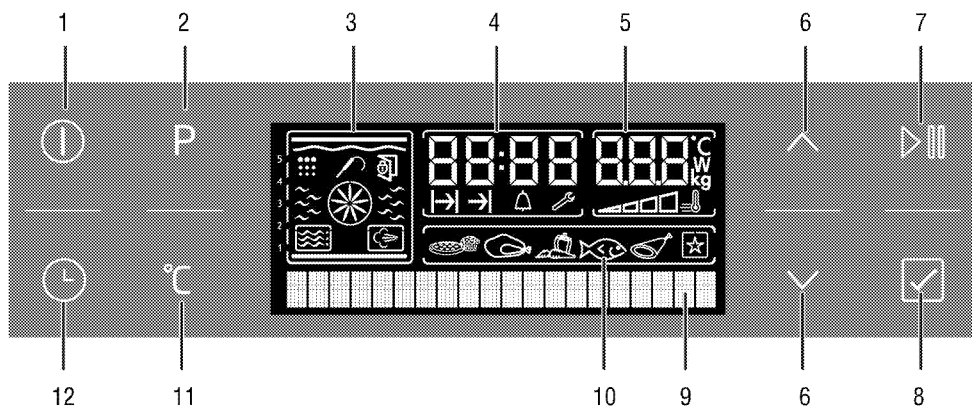
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|-------------------------|----|--|
| 1 | Rejilla de alambre | 7 | Orificios de salida del exceso de agua |
| 2 | Estantes | 8 | Posiciones del estante |
| 3 | Bandeja | 9 | Indicador del nivel de agua |
| 4 | Puerta frontal | 10 | Recipiente |
| 5 | Asa | 11 | Panel de control |
| 6 | Tubo de salida de vapor | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tecla de encendido/apagado | 8 | Tecla de selección de menús de comida rápida |
| 2 | Tecla de selección de programas | 9 | Pantalla de texto |
| 3 | Pantalla de función | 10 | Pantalla de selección de comida rápida |
| 4 | Campo indicador de la hora actual | 11 | Tecla de ajuste de temperatura/peso/función de refuerzo |
| 5 | Campo indicador de temperatura/peso | 12 | Tecla Hora y ajustes |
| 6 | Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación | | |
| 7 | Tecla de inicio/fin de cocción | | |

Contenidos del paquete

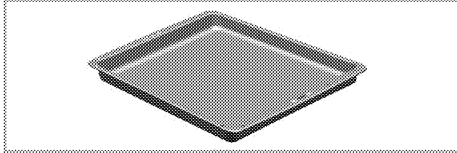


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

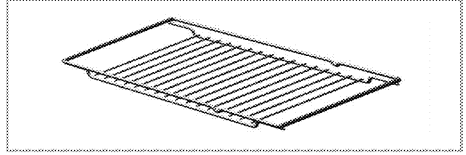
2. **Bandeja de horno**

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



3. **Rejilla de alambre**

Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	2.9 kW
Fusible	min. 16 A
Tipo de cable / sección	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**450 o bien la tecla 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

** Vea *Instalación*, pág. 11.



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



PELIGRO:

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



PELIGRO:

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es

preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.



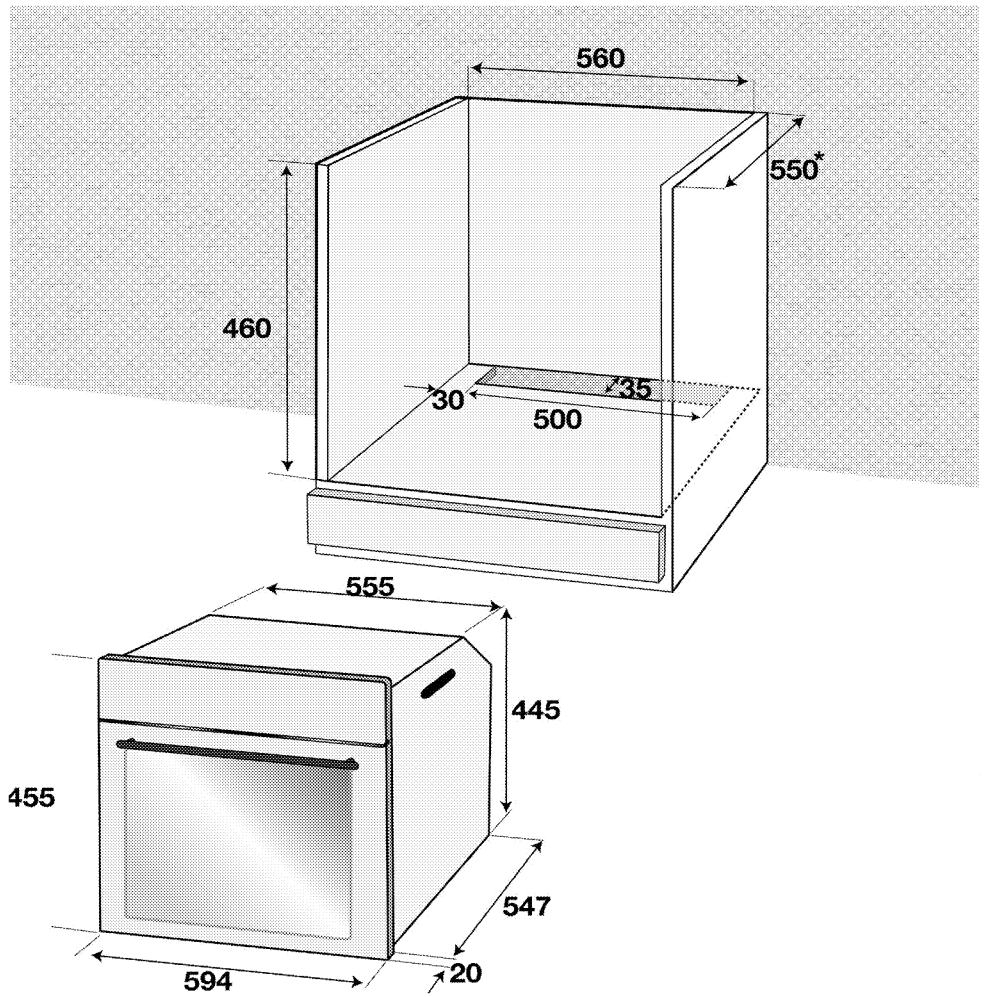
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



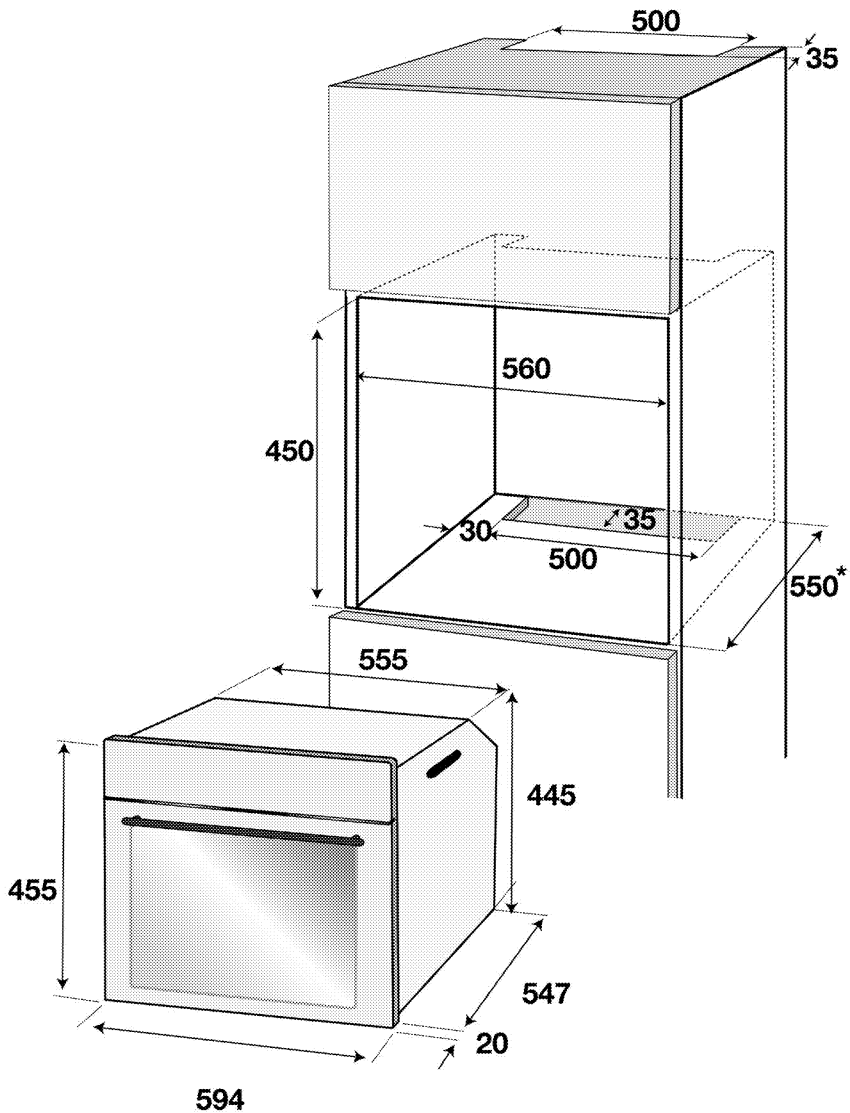
No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



Si su aparato dispone de asas de alambre, empújelas a su posición contra las paredes laterales una vez lo haya movido.



* min.



594

* min.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista

cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

**PELIGRO:**

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

**PELIGRO:**

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. Abra la puerta frontal para ver la placa de tipo.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

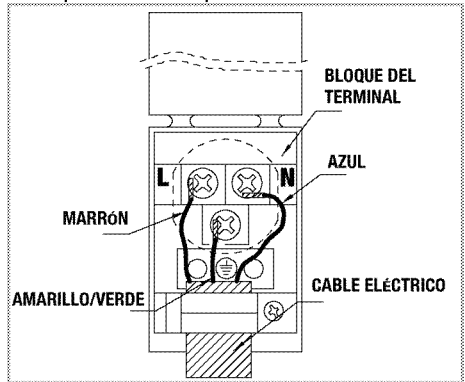
**PELIGRO:**

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Conexión del cable de alimentación

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

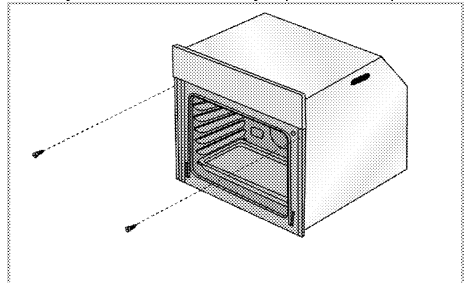
Si el aparato se acompaña de un cable:

2. **En caso de conexión monofásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón/ negro = L (fase)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) \equiv (Tierra)

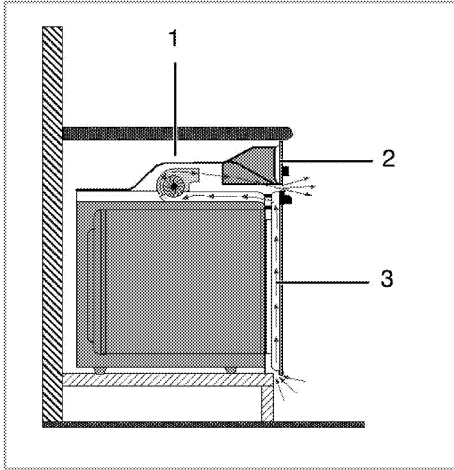
Instalación del producto

1. Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración.

Para aparatos dotados de ventilador



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador integrado refrigera tanto el interior del armario empotrado como la parte frontal del aparato.



El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno. Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

Comprobación final

1. Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.



No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.

No mueva el aparato con agua en su interior. Puede mover el aparato tras vaciar el agua.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

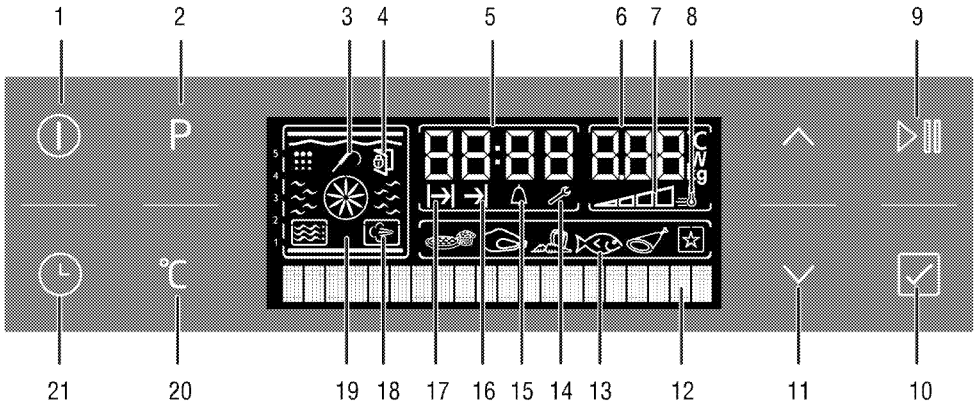
Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.

- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Uso por primera vez Ajuste de la hora



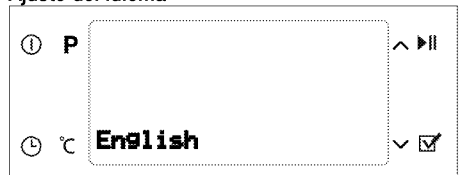
- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Tecla de selección de programas
- 3 Símbolo de sonda de carne (*)
- 4 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
- 5 Campo indicador de la hora actual
- 6 Campo indicador de temperatura/peso
- 7 Símbolo de temperatura interna del horno
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- 9 Tecla de inicio/fin de cocción
- 10 Tecla de selección de menús de comida rápida
- 11 Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación
- 12 Pantalla de texto
- 13 Pantalla de selección de comida rápida
- 14 Símbolo de configuración
- 15 símbolo de alarma
- 16 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 17 Símbolo de tiempo de cocción
- 18 Símbolo de cocción al vapor (*)
- 19 Pantalla de función

- 20 Tecla de ajuste de temperatura–peso y de ajuste rápido del calor
 - 21 Tecla Hora y ajustes
- * Varía en función del modelo del producto.

Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.

Es preciso ajustar el idioma antes de ajustar la hora.

Ajuste del idioma



Al encender el horno por primera vez, la pantalla de texto muestra "English" ("Inglés") (12). Pulse o (11) ligeramente para seleccionar el idioma que

desea. (10) Pulse ligeramente para confirmar la sección de idioma.



La pantalla de selección de idioma aparecerá únicamente la primera vez que conecte el aparato. Para cambiar el idioma, utilice el menú "Settings" ("Ajustes"). *Menú de ajustes, pág. 31.*

Ajuste de la hora



Una vez seccionado el idioma, la pantalla de texto muestra "Time setting" ("Ajuste de la hora") (12). Pulse o (11) ligeramente para introducir la hora actual.



Antes de poder utilizar el horno, es preciso fijar la hora. Si la hora no se fija, el símbolo Ajustes (14) permanecerá encendido. El símbolo se apagará una vez se ajuste la hora.

Primera limpieza de la unidad



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.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
 1. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19.*
 2. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
 3. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19.*

Para limpiar el sistema de vapor:

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la función "Steam + Fan heating" ("Vapor + Calentamiento de ventilador").
4. Vierta 350 cc de agua en el jarro (2). Consulte en *Modos de funcionamiento, pág. 21* el uso de la función "Steam + Fan heating" ("Vapor + Calentamiento de ventilador").
5. Deje el horno en funcionamiento durante 1 hora aproximadamente. Toque la tecla cuando aparezca en la pantalla "Press to spray steam" (Pulsar para pulverizar vapor).
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19.*

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 32.*
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 32.*



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 horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.

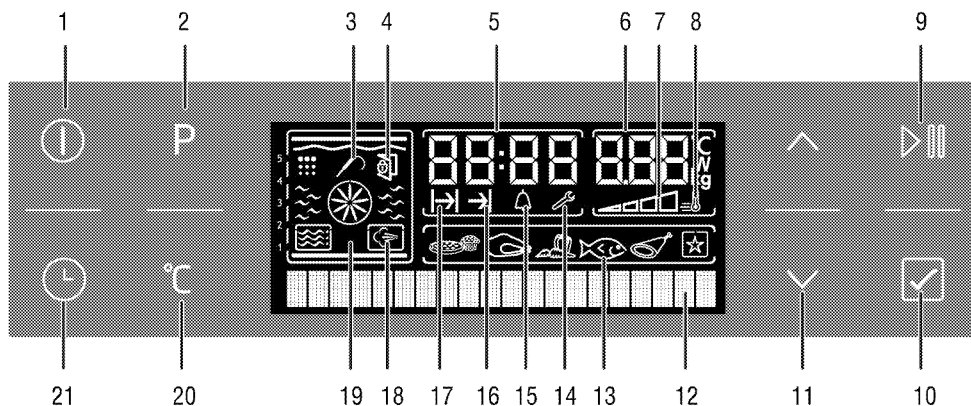


Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Cómo utilizar el horno eléctrico

Panel de control



- 1 Tecla de encendido/apagado
 - 2 Tecla de selección de programas
 - 3 Símbolo de sonda de carne (*)
 - 4 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
 - 5 Campo indicador de la hora actual
 - 6 Campo indicador de temperatura/peso
 - 7 Símbolo de temperatura interna del horno
 - 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
 - 9 Tecla de inicio/fin de cocción
 - 10 Tecla de selección de menús de comida rápida
 - 11 Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación
 - 12 Pantalla de texto
 - 13 Pantalla de selección de comida rápida
 - 14 Símbolo de configuración
 - 15 símbolo de alarma
 - 16 Símbolo de hora de finalización de la cocción
 - 17 Símbolo de tiempo de cocción
 - 18 Símbolo de cocción al vapor (*)
 - 19 Pantalla de función
 - 20 Tecla de ajuste de temperatura–peso y de ajuste rápido del calor
 - 21 Tecla Hora y ajustes
- * Varía en función del modelo del producto.

Ajuste de la hora actual

Puede ajustar la hora siempre que lo desee.

1. Para ajustar la hora actual, con el horno apagado pulse la tecla Hora y ajustes (21) tres veces hasta que la pantalla de texto (12) muestre el mensaje "Set day time" ("Ajuste de la hora").
2. Pulse o (11) ligeramente para introducir la hora actual.

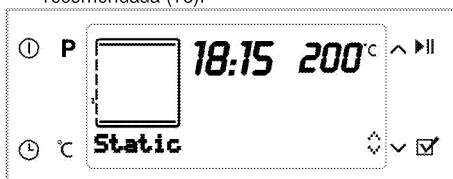


i Durante los cortes de fluido eléctrico inferiores a 20 minutos, el horno recordará la hora fijada. La hora actual no se puede cambiar cuando alguna de las funciones del horno está en uso.

Selección de temperatura y del modo de funcionamiento

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno. Al encender el horno, los iconos de calentamiento superior e inferior aparecen en la pantalla de función (19) y la pantalla de texto (12) muestra el mensaje "Static" ("Estático"). La temperatura recomendada

aparece en el campo indicador de temperatura y peso (6). La pantalla de función muestra los calentadores activos y la posición de bandeja recomendada (19).



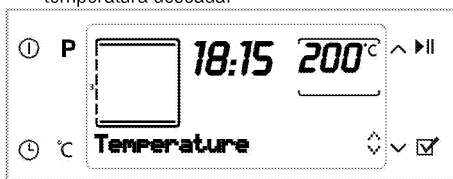
i El horno se apagará automáticamente en menos de 20 segundos si no se lleva a cabo ninguna operación de configuración desde la pantalla de función (19).

2. Pulse \wedge o \vee (11) para seleccionar el modo de funcionamiento que desee.

Una vez seleccionada la función, es posible fijar la temperatura, el tiempo de cocción, la hora de finalización de la cocción y la función de refuerzo (calentamiento rápido).

3. 2. Pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para mostrar la pantalla de temperatura.

4. Pulse \wedge o \vee (11) hasta que el campo indicador de temperatura y peso (6) muestre la temperatura deseada.



5. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para poner en marcha el horno con la función seleccionada. La pantalla mostrará el mensaje "Cooking" ("Cocinando").



i Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el mensaje "Door open" ("Puerta abierta") aparece en la pantalla.

Apagado del horno eléctrico

Pulse el botón de encendido/apagado (1) para apagar el horno.

Posiciones de los estantes (para modelos con parrilla de alambre)

Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre sobre la rejilla de alambre. La parrilla de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado.

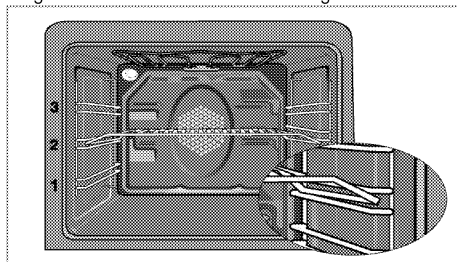


Tabla de funciones

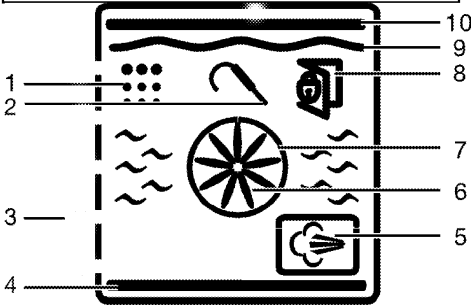
La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno así como las temperaturas mínimas y máximas respectivas.

i	Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.
i	Por razones de seguridad, el tiempo que puede establecerse para el periodo de cocción está limitado a un máximo de 6 horas para todas las posiciones, excepto en las funciones de conservación del calor y de cocción a baja temperatura.
i	Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes parpadearán en la pantalla.
i	El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
i	La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.

i Si al realizar cualquier ajuste en el horno no se pulsa ningún botón en un plazo de 20 segundos, el horno se apagará automáticamente.



Incluso con el horno apagado, la luz del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.



- 1 Posición de limpieza (*)
- 2 Símbolo de sonda de carne (*)
- 3 Posiciones del estante
- 4 Calentador inferior
- 5 Símbolo de cocción al vapor (*)
- 6 Ventilador de refuerzo
- 7 Calentador de refuerzo
- 8 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
- 9 Calentador del gratinador
- 10 Calentador superior



Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

Función	Temperatura recomendada (°C)	Rango de temperaturas (°C)
Estático	200	40-280
Estático + ventilador	175	40-280
Calentamiento con ventilador	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Gratinador grande+Ventilador (gratinador grande con ventilador)	200	40-280
Gratinador grande	280	40-280
Gratinador	280	40-280
Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'	180	160-220
Calentamiento inferior	180	40-220
Conservación del	60	40-100

calor		
Cocción a baja temperatura	100	50-150
Descongelación	-	-
Vapor + Calentamiento con ventilador	180	150-280
Steam cleaning	-	-

* Functions vary depending on the product model.

Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

Estático

Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horneado. Cocción con una sola bandeja.



Estático+ ventilador

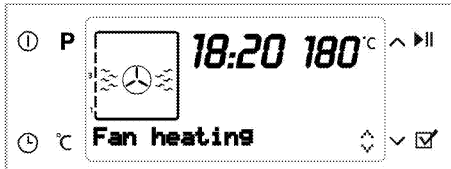
El aire caliente generado por los calentadores inferior y superior se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Cocción con una sola bandeja.



Cocción con ventilador

El aire caliente generado por el calentador posterior se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Es adecuado para cocinar sus alimentos en estantes situados a diferentes niveles, y en la mayoría de casos no se precisa precalentamiento. Apto para la cocción con varias bandejas.

Cocción con ventilador



Al abrir la puerta del horno, el motor del ventilador dejará de funcionar para que el aire caliente se mantenga en el interior.

Cocción multi (3D)

El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocción con una sola bandeja.



Calentamiento por ventilador + parte inferior

El calentamiento inferior y el calentamiento con ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. Adecuado para la cocción de pizzas.



Gratinador grande+ventilador

El aire calentado por el gratinador grande se distribuye por el horno con rapidez gracias al ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.



Gratinador grande+ventilador

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

Gratinador grande

El gratinador grande situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.



- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

Gratinador

El gratinador pequeño situado en el techo del horno está en funcionamiento. Apto para asar a la parrilla y gratinar platos.



- Para el gratinado, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en el estante correcto bajo el gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'

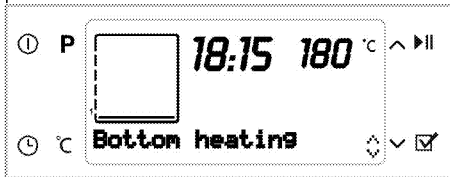
Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 °C en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.

Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'".



Calentamiento inferior

Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.



Conservación del calor

Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.



Cocción a baja temperatura

Se usa para la cocción a bajas temperaturas y durante más tiempo (10-15 horas).

Cocción a baja temperatura



Descongelación

El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento.

Adecuado para descongelar lentamente alimentos en grano congelados a temperatura ambiente y enfriar los alimentos cocinados.




Vapor turbo

Además de las operaciones de cocción que se realizarían mediante el calentamiento con ventilador entre 150 y 280 °C, dispone también de la opción de aplicar vapor a los platos una vez el horno alcanza la temperatura fijada. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.

Esta opción le permite cocinar platos según sus propios gustos, prescindiendo de los menús automáticos.



Vapor turbo



1. Puse la tecla (1).
2. Introduzca el plato en el horno.
3. Pulse  o  (11) para seleccionar la función **"Steam + Fan heating"** ("Vapor + Calentamiento con ventilador"). A continuación, pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. Si no hay agua en el sistema, la pantalla mostrará el mensaje **"Fill with 350 ml water"** ("Añadir 350 ml de agua"). Añada el agua utilizando para ello el contenedor de agua suministrado junto con el horno hasta que escuche la señal acústica advertencia. Véase la sección **Cómo añadir agua**. La pantalla mostrará el mensaje **"Door open"** ("Puerta abierta") cuando viertan una cantidad suficiente de agua.


1. Toque la tecla .
2. Introduzca el plato en el horno.



No utilice ningún otro líquido que no sea agua potable en el sistema de vapor.

Vapor turbo

Cierre la puerta y se mostrará el mensaje **"Cooking"** ("Cocinando"). **Una vez alcanzada la temperatura fijada, aparece el mensaje "Press  to spray steam"** ("Pulse  para pulverizar vapor").

Toque la tecla  para distribuir vapor en el horno durante 5 minutos. Puede aplicar vapor tres veces en cualquier momento durante el tiempo de cocción.



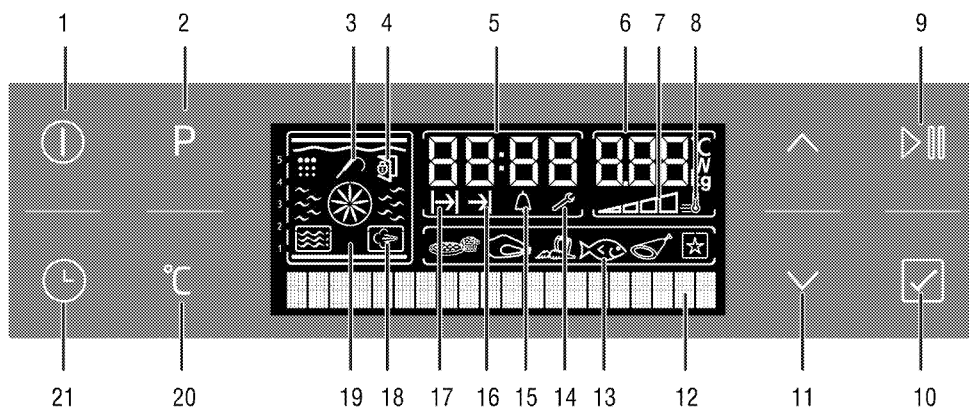
Al final de la cocción, evacúe el agua que haya quedado en el sistema. Véase *Funciones de ayuda a la cocción*, pág. 28, Evacuación del agua.

Limpieza mediante vap

Este modo sirve para ablandar la suciedad del interior del horno una vez finalizada la cocción. Consulte Limpieza mediante vapor, .



Funcionamiento de la unidad de control del horno







- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|
| 1 | Tecla de encendido/apagado | 6 | Campo indicador de temperatura/peso |
| 2 | Tecla de selección de programas | 7 | Símbolo de temperatura interna del horno |
| 3 | Símbolo de sonda de carne (*) | 8 | Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido) |
| 4 | Símbolo del bloqueo de la puerta (*) | 9 | Tecla de inicio/fin de cocción |
| 5 | Campo indicador de la hora actual | | |

- 10 Tecla de selección de menús de comida rápida
- 11 Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación
- 12 Pantalla de texto
- 13 Pantalla de selección de comida rápida
- 14 Símbolo de configuración
- 15 símbolo de alarma
- 16 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 17 Símbolo de tiempo de cocción
- 18 Símbolo de cocción al vapor (*)
- 19 Pantalla de función
- 20 Tecla de ajuste de temperatura—peso y de ajuste rápido del calor
- 21 Tecla Hora y ajustes
- * Varía en función del modelo del producto.

Activación del funcionamiento semiautomático

Este modo de funcionamiento le permite ajustar el periodo de funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

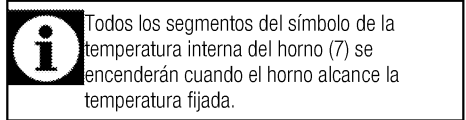
1. Pulse la tecla de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse  o  (11) para seleccionar la función que desee.
3. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) una vez para resaltar "Cook time" ("Tiempo de cocción") en la pantalla de texto (12). El símbolo del tiempo de cocción (17) parpadea al mismo tiempo.
4. Pulse  o  (11) ligeramente para introducir el tiempo de cocción. El símbolo del tiempo de cocción (17) se muestra una vez ajustado el tiempo de cocción.




5. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
6. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto "Temperature" ("Temperatura") en la pantalla de texto.
7. Pulse  o  para ajustar la temperatura.
8. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará el mensaje "Cooking" ("Cocinando").

» El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y mantendrá ésta hasta el final del





periodo de cocción seleccionado. La luz del horno permanece encendida durante el proceso de cocción.

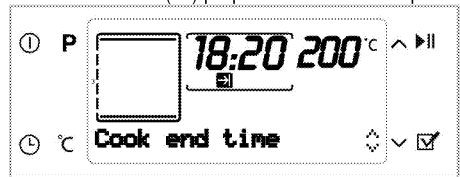




9. Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje "Good appetite... ("Buen provecho") Aparece en la pantalla "Pulse  para continuar" y se oye la señal de alarma.
10. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. Si pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno sigue funcionando en el modo seleccionado. La alarma deja de sonar.
11. Si no pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno se apaga automáticamente y muestra la hora actual.

Activación del modo de funcionamiento automático



En este modo de funcionamiento es posible ajustar el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción.

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
 2. Pulse  o  (11) para seleccionar la función que desee.
 3. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) una vez para resaltar "Cook time" ("Tiempo de cocción") en la pantalla de texto (12). El símbolo del tiempo de cocción (17) parpadea al mismo tiempo.
 4. Pulse  o  (11) ligeramente para introducir el tiempo de cocción.
- » El símbolo del tiempo de cocción (17) se muestra una vez ajustado el tiempo de cocción.
5. Para ajustar la hora de finalización de la cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla de texto (12) muestre el mensaje "Cook end time" ("Hora de finalización de la cocción"). El símbolo de hora de finalización de la cocción (16) parpadea al mismo tiempo.




6. Pulse  o  (11) para ajustar la hora de finalización de la cocción.

» Una vez ajustada la hora de finalización de la cocción, el símbolo Hora de finalización de la cocción (16) aparece en pantalla.


7. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
8. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto **"Temperatura"** ("Temperatura") en la pantalla de texto. Pulse  o  para ajustar la temperatura.
9. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará **"Waiting"** ("Esperando").

» El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado.

10. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa, la pantalla muestra el mensaje **"Cooking"** ("Cocción") y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción. La luz del horno permanece encendida durante el proceso de cocción.


 Todos los segmentos del símbolo de la temperatura interna del horno (7) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura fijada.

11. Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje **"Good appetite... ("Buen provecho") Aparece en la pantalla "Pulse > para continuar"** y se oye la señal de alarma.
12. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. Si pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno sigue funcionando en el modo seleccionado. La alarma deja de sonar.
13. Si no pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno se apaga automáticamente y muestra la hora actual.


 Si desea cancelar la programación semiautomática o automática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. Si lo desea, también puede apagar el horno pulsando la tecla de encendido/apagado (1).

Ajuste del refuerzo

Use la función de refuerzo (precalentamiento rápido) para hacer que el horno alcance la temperatura deseada con mayor rapidez.


 El refuerzo no puede seleccionarse en las funciones de descongelación, cocción lenta, mantenimiento del calor y cocción a baja temperatura. La función de bloqueo quedará cancelada en caso de corte del fluido eléctrico.

Seleccione la función de cocción que desee y a continuación:

1. Pulse la tecla Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el mensaje **"Booster passive"** ("Refuerzo desactivado").
2. Pulse  (11) para mostrar **"Booster active"** ("Refuerzo activado"). El símbolo de refuerzo (8) permanece encendido.



» El símbolo de refuerzo (8) se apaga tan pronto como el horno alcanza la temperatura deseada, y el horno pasa al modo de funcionamiento en el que estaba antes de activar la función de refuerzo.

3. Para cancelar la función de refuerzo, pulse la tecla Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el mensaje **"Booster active"** ("Refuerzo activo").
4. Pulse  (11) para mostrar **"Booster passive"** ("Refuerzo pasivo").



» Al regresar a la pantalla de selección de función tras este proceso, el símbolo Refuerzo (8) se apagará.

Tabla de tiempos de cocción



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Horneado y asado



El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja*	Un nivel		3	175	25 ... 30
Bizcochos en molde*	Un nivel		1	180	40 ... 50
Bizcochos en papel de hornear*	Un nivel		3	175	25 ... 30
Bizcocho esponjoso*	Dos niveles		1 - 3	175	30 ... 40
	Un nivel		3	180	5 ... 10
	Dos niveles		1 - 3	175	20 ... 30
Galletas*	Un nivel		3	175	25 ... 30
	Dos niveles		1 - 3	175	
Masa de repostería*	Un nivel		3	180	30 ... 40
Masa fuerte*	Un nivel		3	180	25 ... 35
	Dos niveles		1 - 3	175	35 ... 45
Levadura*	Un nivel		3	180	35 ... 45
Lasaña*	Un nivel		3	180	30 ... 40
Pizza*	Un nivel		3	200	15 ... 20
	Un nivel		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	70 ... 90
	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	60 ... 80
Pollo asado	Un nivel		1	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
	Un nivel		1	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	
Pescado	Un nivel		3	200	20 ... 30
	Un nivel		3	200	

Al cocinar con dos bandejas al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla superior y la otra en la rejilla inferior.

* Se recomienda precalentar siempre el horno.

(**) En aquellas cocciones que requieran precalentamiento, precaliente el horno al inicio del proceso de cocción hasta que el símbolo de temperatura **(B)** alcance su máximo nivel.

Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'



No modifique la temperatura de cocción una vez la cocción en el modo Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco' se haya iniciado.



No abra la puerta durante la cocción en el modo Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'.

Plato	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Carne guisada	Un nivel		1	160	100 ... 120
Pollo guisado	Un nivel		1	160	70 ... 100
Alubias	Un nivel		1	160	130 ... 150
Berenjenas guisadas	Un nivel		1	160	130 ... 150
Bistec entero	Un nivel		1	160	110 ... 130
Bistec fileteado	Un nivel		1	160	100 ... 120
Bizcochos en papel de hornado	Un nivel		1	135	35 ... 40
Galletas	Un nivel		1	135	30 ... 35
Masa de repostería	Un nivel		1	200	40 ... 45
Masa fuerte	Un nivel		1	200	40 ... 45

- Precaliente el horno durante 6 o 7 minutos.
- Antes de la cocción, hay que reducir las carnes rojas y blancas volteándolas en la cazuela.
- Las alubias deben hervirse durante 30 minutos antes de su preparación. También puede optar por utilizar alubias en conserva.
- La cocción mejorará si cubre la cazuela.

Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.
- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

Consejos sobre el horneado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de

masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.



Hornee la masa en el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja. Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.
- Si las verduras quedan sin hacer, hiérvalas previamente o prepárelas como si fueran alimentos enlatados y deposítelas en el horno.

Funciones de ayuda a la cocción

Selección de las funciones de comida rápida

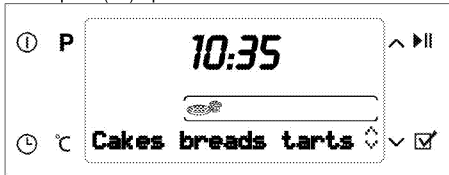
El menú de comida rápida contiene programas especialmente preparados para usted por cocineros profesionales y almacenados en la memoria de la unidad de control.

En este menú, la temperatura, la posición de los estantes, el peso y las funciones de cocción se fijan automáticamente.

Puede cambiar el peso y el tiempo de cocción de acuerdo con los alimentos que va a cocinar y según sus gustos.

Para seleccionar las funciones de ayuda a la cocción:

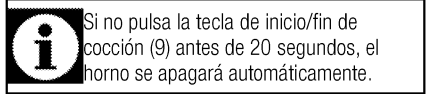
1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse el botón de selección de programas (2) para seleccionar la pantalla de la función de comida rápida. En este paso, la pantalla muestra "Cakes&Breads&Tarts" ("Bizcochos, pan y tartas"), y la pantalla de selección de comida rápida (13) aparece resaltada.



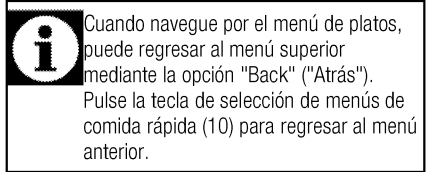
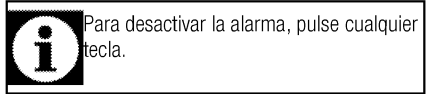
3. Pulse \wedge o \vee (11) para seleccionar el menú principal de la función de comida rápida que desee (Bizcochos, pan y tartas, Aves, Carnes, Pescado, Platos especiales, Especial).
4. Pulse la tecla de selección del menú de comida rápida (10) para confirmar el menú del plato principal que desee.
5. Pulse \wedge o \vee (11) para seleccionar el plato que desee (galletas, bizcocho, bizcocho pequeño, etc.).



6. Introduzca el plato en el horno.
7. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará el mensaje "Cooking" ("Cocinando").



8. Una vez completada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje "Good appetite..." ("Buen provecho") y sonará una alarma acústica.



Antes de iniciar la cocción en el menú de comida rápida, puede ajustar el peso en función del tipo de alimento que haya seleccionado. Para ello:

1. Pulse el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) hasta que el campo indicador del peso empiece a parpadear.



2. Pulse \wedge o \vee (11) para ajustar el peso. Antes de empezar la cocción en el menú de comida rápida, puede ajustar el peso en función del tipo de alimento que haya seleccionado. Para ello:
 1. Pulse el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) hasta que el campo indicador del peso empiece a parpadear.
 2. Pulse la tecla (11) para ajustar el peso.

Menú de comida rápida:

Puede variar según el modelo

Bizcochos, pan y tartas	Aves	Platos especiales	Pescado	Carne	Especial
Galletas	Baguette de pollo	Cocido	Filete de pescado	Ternera asada	Fermentación
Bizcochos en papel de horneado	Filete de pollo	Quiches	Anchoas al horno	Albóndigas de Dalyan	Yogur
Pastel de queso		Macarrones con queso	Merluza		Manzana deshidratada
Brownie		Lasaña	Filete de salmón		Castañas fritas

Bizcocho esponjoso		Moussaka			
Torta de manzana					
Tarta de manzana					

Para seleccionar las funciones de comida rápida al vapor:

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse la tecla de selección de programas (2) a intervalos cortos hasta que el símbolo de la cocción al vapor (18) aparezca en la pantalla. En este paso, la pantalla muestra **"Cakes&Breads&Tarts"** ("Bizcochos, pan y tartas").
3. Pulse **^** o **v** (11) para seleccionar el menú principal de la función de comida rápida que desee (Bizcochos, pan y tartas, Aves, Carnes, Pescado, Platos especiales, Especial).
4. Pulse la tecla de selección del menú de comida rápida (10) para confirmar el menú del plato principal que desee.
5. Pulse **^** o **v** (11) para seleccionar el plato que desee (galletas, bizcocho, bizcocho pequeño, etc.).
6. Introduzca el plato en el horno.
7. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción.
8. La pantalla mostrará el mensaje **"Fill with 350 ml water"** ("Llenar con 350 ml de agua").



Riesgo para la salud
No utilice ningún otro líquido que no sea agua potable en el sistema de vapor.

9. Abra la puerta y añada agua a través de la entrada de agua. Al realizar esta operación, la pantalla muestra la advertencia **"Door open"** ("Puerta abierta") y también puede oírse la señal acústica.
10. El horno inicia la cocción y la pantalla muestra el mensaje **"Cooking"** ("Cocinando") tan pronto como cierre la puerta.
11. Una vez completada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje **"Good appetite", "Please take the meal"** ("Buen provecho", "Retire el plato") y sonará una alarma acústica.

» Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.
12. Abra la puerta del horno y retire el plato tan pronto como la cocción finalice.

Cierre la puerta del horno para iniciar la función de **vaporización automática de agua**.

» En este paso, la pantalla mostrará el mensaje **"Disposing water"** ("Evacuando el agua") junto con el tiempo requerido.

» Es importante para su salud que no consuma el agua que quede, puesto que su calidad se habrá deteriorado. La evacuación del agua ablanda la sujeción del horno, facilitando su eliminación tras la cocción.

» Pase un paño por el interior del horno una vez evacuada el agua.

Uso del contenedor de agua:

El contenedor de agua consta de dos piezas. La pieza superior elimina la cal del agua.

Monte las piezas superior e inferior del contenedor tal y como se muestra en la ilustración.

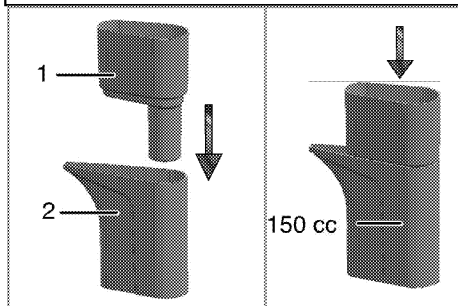
No rebase los 150 cc; de lo contrario, el agua no se depurará.

Retire la pieza superior y vierta el agua en el horno con la pieza inferior.



Retire la cal del contenedor de agua aplicando el siguiente procedimiento cada cuatro usos.

Disuelva dos cucharaditas de sal en un vaso con agua y vierta esta solución en el contenedor de agua. A continuación, lave el contenedor inferior.

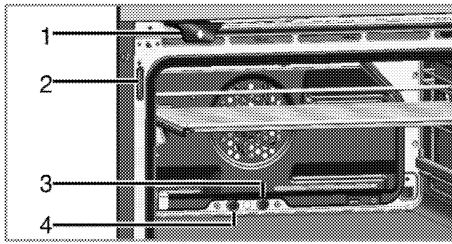


1 Pieza superior


2 Pieza inferior


Cómo añadir agua:


1. Tire del recipiente que se muestra en la ilustración (1).
2. Vierta agua en el recipiente hasta que oída una alarma acústica. Observe la cantidad de agua que marca el indicador del nivel de agua (2).





- 1 Recipiente
- 2 Indicador de agua
- 3 Tubo de salida de vapor
- 4 Tubo de evacuación del exceso de agua

 El sistema espera al menos 10 minutos a que usted añada agua. Si no añade agua en 10 minutos, el horno se apagará.

 Para limpiar el recipiente, retírelo del horno y lávelo solo con agua.

 Controle el nivel del agua del depósito mediante el indicador de nivel de agua mientras esté añadiendo agua. Si el nivel del agua rebasa el nivel de depósito lleno, el exceso de agua irá a parar al horno. Ello podría afectar a la cocción en los programas de cocción automática al vapor y causar la formación de condensación en la puerta. Para evitarlo, retire el exceso de agua en el horno antes de iniciar la cocción.

 Si el horno se apaga antes de completar la cocción y no selecciona ninguna función de cocción en el plazo de 2 minutos, la pantalla el texto mostrará el mensaje **"Please take the meal. Water will evaporize."** ("Retire el plato. El agua se evaporará") han pronto como encienda el horno pulsando la tecla de encendido/apagado (1). La evacuación del agua se inicia automáticamente al cabo de aproximadamente 1 minuto.

 **PRECAUCIÓN**
Mantenga la puerta del horno cerrado durante la vaporización del agua.

Menú de comida rápida al vapor:

Puede variar según el modelo

Bizcochos, pan y tartas	Aves	Platos especiales	Pescado	Carne
Pizza, base delgada fresca	Pollo < 1600 gr	Verduras frescas	Trucha guisada	Cordero asado
Pizza, base gruesa fresca	Pollo > 1600 gr	Verduras congeladas, gratén		Pierna de cordero
Masa de repostería	Muslo de pavo	Papas asadas (con piel)		Cocido de ternera
Volován	Pato entero			Tandoori
Pastel de frutas				
Galletas de mantequilla				
Masa fuerte				
Rosco				
Barra de pan (con levadura)				
Pan de molde				
Baguette				
Panecillos, congelados				

Menú de ajustes

Ajuste del brillo

El brillo de la pantalla solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Brightness" ("Brillo").
2. Existen cuatro niveles de brillo, numerados del 1 al 4. Pulse o (11) para seleccionar el nivel de brillo que desee.



El nivel de brillo se reduce para ahorrar energía cuando el horno está apagado. La pantalla recupera su brillo cuando vuelva a encender el horno.

Ajuste del contraste

El contraste de la pantalla solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Contrast" ("Contraste").
2. Existen cuatro niveles de contraste, numerados del 1 al 4. Pulse o (11) para seleccionar el nivel de brillo que desee.

Ajuste del volumen

El volumen solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Volume" (Volumen").
2. Existen tres niveles de volumen, numerados 0 (silencio), 1 y 2. Pulse o (11) para seleccionar el nivel que desee.

Ajuste del idioma

El idioma solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el último idioma seleccionado.

2. Pulse o (11) para seleccionar el idioma que desee.
3. Confirme mediante la tecla de selección de menús de comida rápida (10).

Cómo utilizar el gratinador



ADVERTENCIA

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse o (11) para seleccionar el idioma que desee.
3. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto **"Temperature"** ("Temperatura") en la pantalla de texto. Pulse o para ajustar la temperatura.
4. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para apagar el horno.



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.
No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Nivel de inserción	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	2...3	20...25 min. [#]
Pollo fileteado	2...3	25...35 min.
Chuletas de cordero	2...3	20...25 min.
Ternera asada	2...3	25...30 min. [#]
Chuletas de ternera	2...3	25...30 min. [#]
Pan tostado	3	1...2 min.

[#] en función del grosor

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



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.



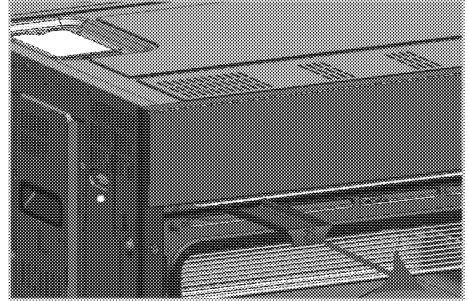
No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza del recipiente de recogida de agua

El recipiente de recogida de agua se detiene en cierto punto cuando tira de él hacia usted.

Si sigue tirando, llega al segundo punto de parada y se detiene de nuevo.

Si sigue tirando tras este punto, lo sacará de su sitio.



Una vez lo haya sacado, puede lavar el recipiente de recogida de agua bajo el chorro del agua corriente.



No utilice productos químicos para limpiar el recipiente de recogida de agua. Utilice únicamente agua.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

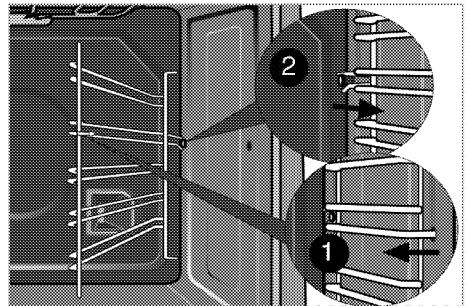


No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales

1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Limpieza mediante vapor

¡Garantiza una fácil limpieza ya que, siempre y cuando no haya transcurrido demasiado tiempo, la suciedad se ablanda por la acción de las gotas de agua que se condensan en el interior del horno tras aplicar vapor durante un cierto tiempo.



1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Asegúrese de que no haya alimentos dentro del horno.
3. Pulse las teclas o (11) para seleccionar el modo "Steam cleaning" ("Limpieza mediante vapor").
4. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar el proceso de limpieza.

Si no hay agua en el sistema, la pantalla mostrará el mensaje "Fill with 150 ml water" ("Añadir 150 ml de agua").

5. Llene con 150 ml de agua utilizando el recipiente de agua que viene con su horno.

Riesgo para la salud
No utilice ningún otro líquido que no sea agua potable en el sistema de vapor.

6. Si la temperatura en el interior del horno es inferior a 100 °C con la puerta cerrada, la limpieza se iniciará sin demora. Si la temperatura interna no se encuentra por debajo de los 100 °C con el depósito de agua lleno y la puerta cerrada, la pantalla mostrará el mensaje "Cooling" ("Enfriando").

Cuando la temperatura interna se sitúe por debajo de los 100°C, la limpieza dará comienzo automáticamente.



7. Cuando la limpieza se inicie, la pantalla mostrará el mensaje "Cleaning" ("Limpiando").
» Se libera vapor en el interior del horno hasta que el depósito de agua del sistema se quede vacío.

El proceso de generación de vapor dura aproximadamente 35 minutos con el depósito completamente lleno, y será inferior si hay menos agua en el depósito.

8. Cuando el agua se agote, la pantalla mostrará el mensaje "Wipe the surfaces" ("Limpiar las superficies").

9. Abra la puerta y limpie las superficies internas del horno con una esponja o un paño húmedos. Una vez finalizada la limpieza, evacúe siempre el agua sobrante (generalmente el agua se agota). Véase Funciones de ayuda a la cocción, *pág. 30*, Evacuación del agua.

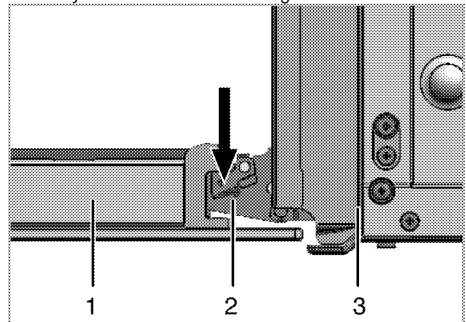
Limpieza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

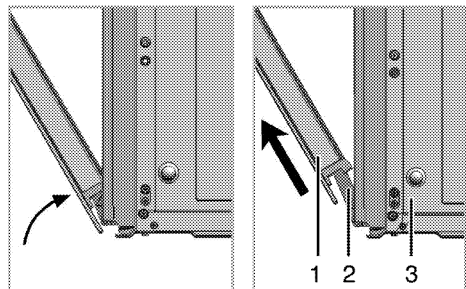
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

Retirada de la puerta del horno

1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.
4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

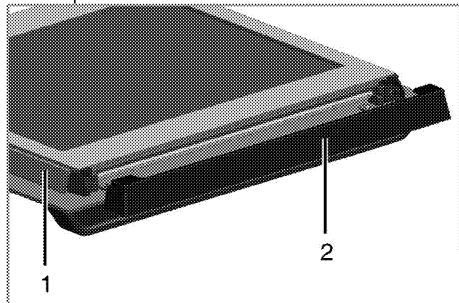


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

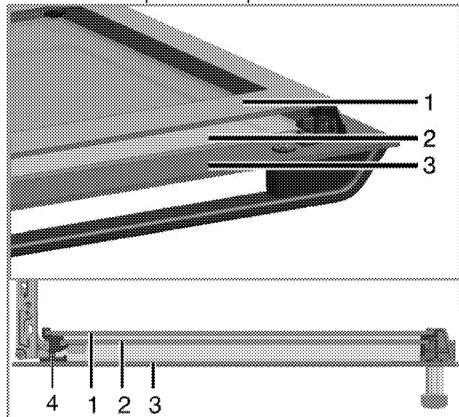
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Abra la puerta del horno.



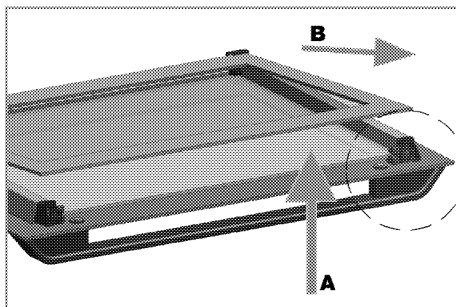
- 1 Marco
- 2 Pieza de plástico

Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



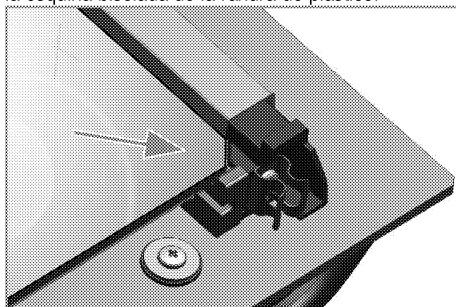
- 1 Panel de vidrio más interno
- 2 Panel de vidrio interior
- 3 Panel de vidrio exterior
- 4 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración. Repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).



El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2).

Como se muestra en la ilustración, coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descance en la esquina biselada de la ranura de plástico.



El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).

Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior.

Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio interior en la ranura de plástico inferior.

Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

Sustitución de la lámpara del horno



PELIGRO:

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Más información en *Especificaciones técnicas, pág. 10*. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.



La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.



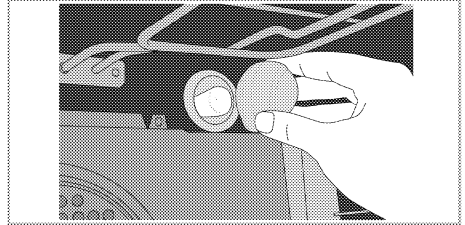
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 °C.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Retire la lámpara del horno girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y sustitúyala por una nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*

El horno no se calienta.

- La función y/o la temperatura no se han fijado. >>> *Ajuste la función y la temperatura mediante el mando/tecla de función y/o temperatura.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

