



notice d'utilisation
manual de instrucciones

QUELF0UR.COM

Four
Horno

EOC97300

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	Conseils utiles	11
Description de l'appareil	5	Entretien et nettoyage	18
Avant la première utilisation	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	22
Utilisation quotidienne	6	Installation	24
Fonctions de l'horloge	9	En matière de protection de l'environnement	25
Fonctions supplémentaires	10		

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil car il de-

vient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.

- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).

- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
 - Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
 - L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
 - Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
 - Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
 - Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
 - Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
 - Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
 - Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
 - L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
 - Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.
- électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
 - Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
 - Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
 - Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
 - Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
 - Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
 - N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
 - Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
 - Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants thermiques de cuisine pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
 - Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
 - Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
 - La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par consé-
- ### Branchement électrique
- L'appareil doit être relié à la terre.
 - Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
 - Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
 - Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
 - Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation

quent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Cuisson à la vapeur

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte du four. De la vapeur pourrait s'en échapper. Risque de brûlure de la peau. L'humidité dégagée par la vapeur pourrait endommager les meubles.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez une plaque à pâtisserie profonde pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.

- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets sus-

ceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un

professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.

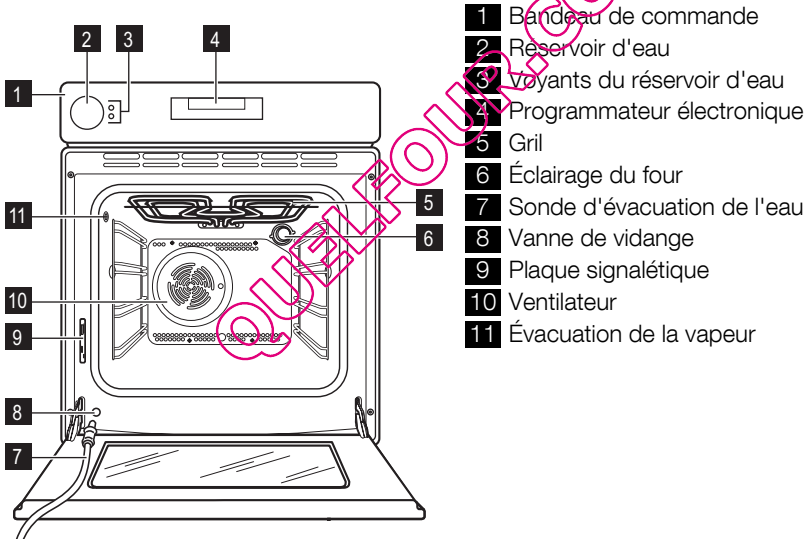
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
 - Débranchez l'appareil du secteur.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



Accessoires du four

• Grille métallique

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

• Lèche-frite

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».





Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.






⚠ Attention N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

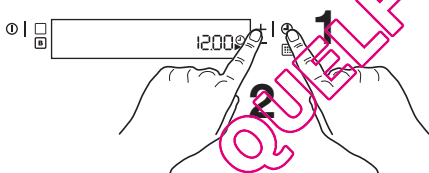
Réglage et modification de l'heure

i Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, les symboles de l'heure  et  clignotent automatiquement. Réglez l'heure à l'aide de  ou .

Modifiez l'heure




1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  et  clignotent.
2. Réglez l'heure à l'aide de  ou .



L'horloge indique l'heure et le symbole cesse de clignoter après environ 5 secondes.

Important Vous ne pouvez régler l'heure du jour uniquement lorsque le four est éteint.

Préchauffage

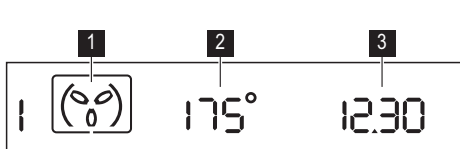
1. Fonction de réglage  et température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
3. Fonction de réglage  et température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
5. Fonction de réglage  et température maximale.
6. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.

Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.




UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Afficheur









- 1 Fonction de cuisson
- 2 Température
- 3 Durée

Touche	Fonction	Description
	MARCHE/ARRÊT	Pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.
	SÉLECTEUR	Pour régler les fonctions du four.
	CHAUFFAGE RAPIDE	Pour activer la fonction de chauffage rapide.
	NETTOYAGE PAR PYROLYSE	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
	PLUS, MOINS	Pour régler les valeurs (température et heure).
	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.

Sélection de la fonction









- Appuyez sur le  à plusieurs reprises jusqu' à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote. L'écran indique automatiquement une température préconisée. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, le four se met en fonctionnement.
- Pour modifier la température, appuyez sur la touche  ou .

-  Si vous activez une fonction du four, le symbole de température  clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit, et le symbole de température s'arrête de clignoter.
-  En cas de panne de courant, le programmeur maintient tous les réglages en mémoire pendant environ 3 minutes. Si plus de 3 minutes s'écoulent sans électricité, vous devez reprogrammer tous les réglages (heure du jour compris).

Fonctions du four

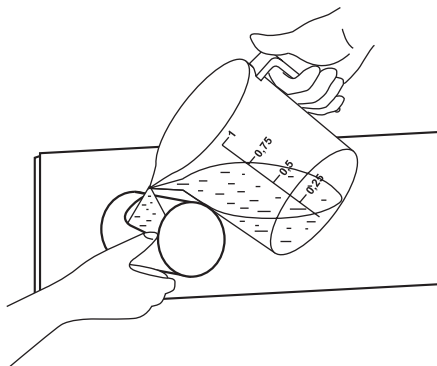
Fonction Four	Description
	Chaleur tournante Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Cuisson vapeur Pour les plats cuits à la vapeur. Température du four : 130 - 230 °C
	Cuisson traditionnelle La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Élément chauffant supérieur La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats.
	Élément chauffant inférieur (sole) La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant


Fonction Four		Description
	Four à pizzas	La sole fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur assure la circulation d'air pour la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes
	Gril intérieur	Pour griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts. Température du four : 200 - 250 °C
	Gril thermique	Le gril et le ventilateur du four font circuler l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. Important La température maximale pour cette fonction est de 200 °C
	Gril intensif	L'élément chauffant du gril complet est en fonctionnement. Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts. Température du four : 200 - 250 °C
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour retirer les salissures tenaces.

Cuisson combinée vapeur

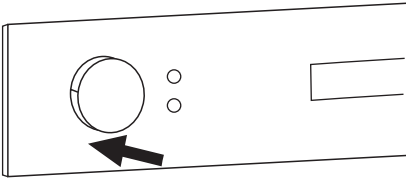
1. Sélectionnez la fonction « cuisson combinée vapeur »  

2. Tirez le réservoir d'eau jusqu'à la butée. Versez l'eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume. La contenance maximale du réservoir est de 0,8 l, suffisante pour 40 à 45 minutes de cuisson.



 N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir d'eau. N'utilisez ni eau filtrée, ni eau distillée, ni eau déminéralisée ni autre liquide.

- ⚠ Attention** Ne versez pas de liquides inflammables ou d'alcool (eau de vie, whisky, cognac etc.) dans le réservoir d'eau.
3. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position d'origine en le poussant.



4. Préparez la nourriture dans des plats adaptés. Reportez-vous au tableau de la cuisson combinée vapeur.
5. Videz le réservoir d'eau après chaque cuisson combinée vapeur.

- ⚠ Attention** Attendez au moins 30 minutes après chaque cuisson combinée vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'échappe de la vanne de vidange.

Voyant « Réservoir plein »

Le voyant indique que le four est prêt pour une cuisson combinée vapeur.

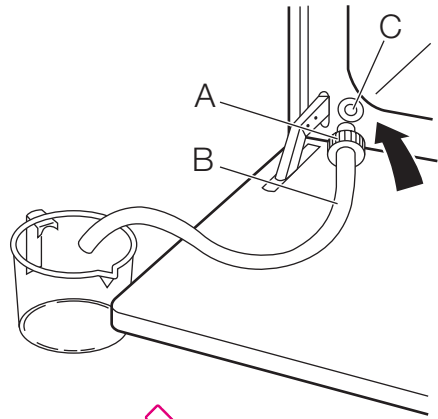
Voyant « Réservoir vide »

Le voyant indique que le réservoir est vide et qu'il convient de le remplir. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Cuisson combinée vapeur ».

Vidange du réservoir d'eau


Important Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider le réservoir d'eau.

1. Préparez la sonde d'évacuation de l'eau. Installez le connecteur (A) à une extrémité.





2. Placez l'autre extrémité de la sonde (B) dans un récipient.
3. Ouvrez la porte du four puis insérez le connecteur (A) dans la vanne de vidange (C).
4. Tirez le connecteur de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.

- ⚠ Avertissement** N'utilisez pas l'eau écoulee pour remplir le réservoir à vapeur.

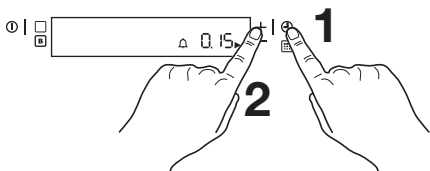
- i** Même si le voyant Réservoir vide  est allumé, cela ne veut pas dire que le réservoir est complètement vide. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge		Application
	Heure du jour	Affiche l'heure du jour. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Compte-minutes	Pour régler le minuteur. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
→	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
→	Fin	Pour régler l'heure de fin de cuisson d'une fonction.

- i** Les fonctions Durée \rightarrow et Fin \rightarrow peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez Durée \rightarrow , puis Fin \rightarrow .

Réglage des fonctions de l'horloge



1. Réglez une fonction du four et une température (inutile pour le Minuteur). Reportez-vous au paragraphe « Réglage de la fonction du four ».
2. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction Horloge souhaitée clignote.

3. Pour régler l'heure pour le Minuteur $\hat{\Delta}$, la Durée \rightarrow ou la Fin \rightarrow , appuyez sur la touche $+$ ou $-$.

Le symbole de la fonction Horloge correspondant s'allume.

Dès que la durée est écoulée, le symbole de la fonction Horloge clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

- i** Avec les fonctions Durée \rightarrow et Fin \rightarrow , le four se met à l'arrêt automatiquement.
4. Appuyez sur $\textcircled{1}$ pour mettre l'appareil à l'arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction Horloge et \blacktriangleright clignotent.
2. Appuyez sur « $-$ » à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'heure affiche « 00:00 ».

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Sécurité enfants

- i** Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.

Activation de la Sécurité enfants

1. Appuyez sur $\textcircled{1}$ pour mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur \square et sur \rightarrow simultanément jusqu'à ce que le message "SAFE" apparaisse à l'écran. La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée, le four se met automatiquement à l'arrêt quelques minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Le four utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson sans consommer d'énergie.

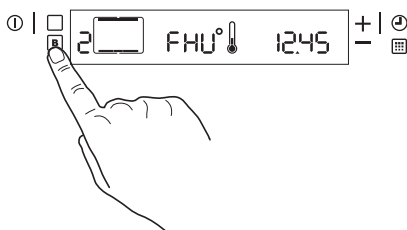
Important La fonction Chaleur résiduelle peut être appliquée seulement si la Durée est de plus de 15 minutes.

Fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions de cuisson.

Important Attendez que la fonction de préchauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

1. Réglez une fonction du four. Modifiez éventuellement la température recommandée.
2. Appuyez sur la touche B . L'écran affiche « FHU » et la fonction Chauffage rapide est en fonctionnement.



- Une fois le préchauffage rapide terminé, un signal sonore retentit et "FHU" s'éteint.
L'appareil continue à présent à chauffer suivant la fonction et la température de cuisson sélectionnées.
- Enfournez les aliments.

Signal sonore

Désactivation du signal sonore

- Appuyez sur **1** pour mettre l'appareil à l'arrêt.
- Appuyez de façon continue sur les touches **□** et **+** jusqu'à ce qu'un signal retentisse (environ 2 secondes).

Le signal sonore ne fonctionne pas.

Activation du signal sonore

- Appuyez de façon continue sur les touches **□** et **+** jusqu'à ce qu'un signal retentisse (environ 2 secondes).
- Le signal sonore fonctionne à nouveau.

Arrêt Automatique

i L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps :

- Si vous ne mettez pas à l'arrêt l'appareil.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Le four se désactive à une température de :

30 - 115°C après 12,0 heures.

120 - 195°C	après	8,5 heures.
200 - 245°C	après	5,5 heures.
250 - max°C	après	3,0 heures.

Après un arrêt automatique, désactivez le four totalement. Vous pouvez ensuite le réactiver.

Code erreur

Si certains paramètres sont incorrects, les fonctions en cours sont désactivées et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement..."

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

CONSEILS UTILES

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la

porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essayez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.

- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui

s'égouttent laissent des taches indélébiles.



- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.



Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableau de référence pour rôtir et cuire GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	45-60	Dans un moule à gâteaux
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteaux
Gâteau au fromage blanc avec babeurre	1	170	2	160	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 (1 et 3)	160	100-120	2 moules à gâteaux de 20 cm sur la grille
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits secs	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/gâteau riche en fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Gâteau aux prunes	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à pain ¹⁾

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	160	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3	150	20-30	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Meringues	3	100	3	100	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Choux	3	190	3	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Tartelettes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droite dans un moule à gâteaux de 20 cm



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur plaque de cuisson ¹⁾
Pizzas	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite ¹⁾
Petits pains au lait	3	200	2	190	10-20	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

FLANS



TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin de légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 moules à pudding ¹⁾

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.


VIANDES

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Viande de bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise, bleu	2	210	2	200	44-50	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise, saignant	2	210	2	200	51-55	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèchefrite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèchefrite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Le tout sur la lèchefrite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Le tout sur la lèchefrite
Canard	2	175	2	160	120-150	Le tout sur la lèchefrite
Oie	1	175	1	160	150-200	Le tout sur la lèchefrite
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Le tout sur la lèchefrite

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Truite/Daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets

Cuisson au grill

-  Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	Niveau de gradin 📏	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Gril à chaleur tournante

⚠️ **Avertissement** Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	niveau 📏	Temp. (°C)	1e face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Pétoncles	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranches de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

i Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15-25	sur le plateau multi-usages

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, petite	1	200	10-20	sur le plateau multi-usages ou la grille du four
Petits pains	1	200	15-25	sur le plateau multi-usages

Cuisson combinée vapeur



i Selon le temps de cuisson indiqué dans le tableau, il est nécessaire de remplir le réservoir plus d'une fois en

cours de cuisson. Lorsque le réservoir est vide, le voyant « Réservoir vide » s'allume. Pour remplir le réservoir d'eau, reportez-vous à « Cuisson combinée vapeur ».

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Fonction « combinée vapeur »		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Position de la grille	température en °C		
Tarte au pommes ¹⁾	2	160	90-120	dans un moule à gâteau de 20 cm.
Tartes	2	175	30-40	dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau aux fruits	2	160	80-90	dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteaux de Savoie	1	160	40-45	dans un moule à gâteau de 26 cm
Brioche tressée ¹⁾	2	150	100-110	dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux fruits ¹⁾	2	160	40-50	dans un moule à pain
Petits gâteaux	3	165	30-35	sur une plaque à pâtisserie
Biscuits	3	150	20-35	sur une plaque à pâtisserie
Petits pains levés ¹⁾	2	200	12-20	sur une plaque à pâtisserie
Brioches ¹⁾	3	180	20-30	sur une plaque à pâtisserie.

1) Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage. Le four doit être préchauffé pendant 10 minutes avant la cuisson

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	POIDS EN G.	Fonction « combinée vapeur »		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
		Position de la grille	température en °C		
Pain blanc ¹⁾	1 000 g	2	190	40-60	1-2 pains de 500 g

TYPE DE PLAT	POIDS EN G.	Fonction « combinée vapeur »		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
		Position de la grille	température en °C		
Petits pains ¹⁾	500 g	2	190	20-30	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie
Pizza		1	200	20-30	sur une plaque à pâtisserie

1) Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage. Le four doit être préchauffé pendant 10 minutes avant la cuisson.

FLANS

TYPE DE PLAT	Fonction « combinée vapeur »		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Position de la grille	température en °C		
avec les légumes	1	175	30-40	Plat en Pyrex
Quiche	2	200	50-60	Dans un moule
Lasagnes	2	190	45-60	Plat en Pyrex
Pommes de terre à la vapeur	1	180	32-42	Plat en Pyrex
Gratin de pommes de terre	1	185	50-60	Plat en Pyrex

VIANDES

TYPE DE PLAT	POIDS EN GR.	Fonction « combinée vapeur »		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
		Position de la grille	température en °C		
Rôti de porc	1 000 g	2	180	80-90	Cuit sur la grille.
Veau	1 000 g	2	180	90-100	Cuit sur la grille.
Rôti de bœuf (saignant)	1 000 g	2	210	53-55	Cuit sur la grille.
Rôti de bœuf à point	1 000 g	2	210	61-65	Cuit sur la grille.
Rôti de bœuf bien cuit	1 000 g	2	210	65-70	Cuit sur la grille.
Agneau	1 000 g	2	175	120-150	Gigot
Poulet	1 000 g	2	200	50-60	entier.
Dinde	4 000 g	1	175	150-180	entière.
Canard		1	175	150-180	entier.
Oie	3 000 g	1	160	120-150	entière.
Lapin		2	180	90-120	En morceaux

POISSON

TYPE DE PLAT	POIDS EN GR.	Fonction « combinée vapeur »		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
		Position de la grille	température en °C		
Truite	1 500 g	2	180	30-45	3-4 poissons
Thon	1 200 g	2	180	35-60	4-6 filets
Merlan		2	210	20-30	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Prenez contact avec le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Nettoyage par pyrolyse

⚠ Avertissement L'appareil peut devenir très chaud. Risque de brûlure.

Important N'utilisez pas simultanément la fonction de nettoyage par pyrolyse et la table de cuisson (si elle a été installée sur l'appareil). Vous risqueriez d'endommager l'appareil.



Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse :




1. Retirez tous les accessoires amovibles de l'appareil.

i Pour retirer les supports des gradins (s'ils sont présents), reportez-vous au paragraphe « Retrait des supports des gradins ».


2. Éliminez au préalable le plus gros des salissures manuellement.
3. Fermez la porte du four correctement.

Utilisation du nettoyage par pyrolyse




1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche  .
 - L'écran affiche « **Pyro** » et $1 \rightarrow 1$.
 - Un signal sonore retentit pour vous rappeler de retirer tous les accessoires amovibles du four.
 - L'affichage de la température indique « P1 » ou « P2 ».
 - L'horloge indique « 2:00 » ou « 2:30 ».
 - « Durée » $I \rightarrow I$ clignote pendant environ 5 secondes.
2. Pendant que Durée $I \rightarrow I$ clignote, appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler la durée du nettoyage par pyrolyse :
 - 2:00 pour un four peu sale,
 - 2:30 pour un four très sale.

3. Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
Les barres du symbole  s'allument une à une pour indiquer que la température augmente dans l'appareil.
Lorsque l'appareil atteint la température préréglée, la porte se verrouille et l'écran indique .

Quand le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'écran affiche l'heure. La porte du four est verrouillée. Quand l'appareil a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

- i** Pour interrompre à tout moment le nettoyage par pyrolyse, appuyez sur .

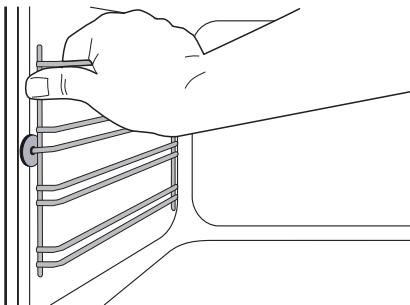
Heure de fin du nettoyage par pyrolyse

- i** Vous pouvez régler l'heure de la fin du nettoyage par pyrolyse à l'aide de la fonction Fin de l'horloge →|.
1. Répétez les étapes 1, 2 et 3 de la procédure ci-dessus.
 2. Appuyez sur .
L'écran affiche une flèche et le symbole →|. L'écran affiche l'heure de la fin du nettoyage par pyrolyse.
 3. Appuyez sur  or  pour régler l'heure de la fin du nettoyage par pyrolyse.

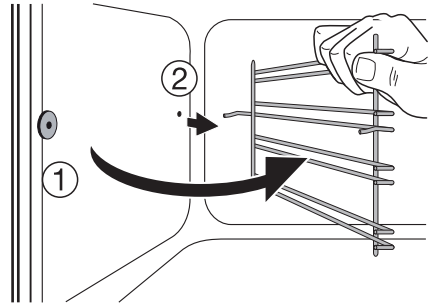
Glissières

Retrait des glissières

1. Ecartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



2. Ecartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.



Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

- i** Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

Nettoyage du réservoir d'eau

! **Avertissement** Ne versez pas d'eau dans le réservoir pendant le cycle de nettoyage.

- i** Pendant le cycle de nettoyage, il arrive que de l'eau goutte de l'évacuation de vapeur située dans la cavité du four. Nous vous recommandons d'insérer la lèchefrite sur le gradin situé juste en dessous de l'évacuation de vapeur afin d'éviter que l'eau ne coule directement sur le bas de la cavité du four.

Il est normal que des dépôts de calcaire se forment dans votre four au bout d'un moment.

Pour éviter cela, nettoyez tous les éléments du four qui produisent de la vapeur. Videz le réservoir après chaque cuisson combinée vapeur.

1. Remplissez le réservoir avec 0,5 l d'eau en y ajoutant 50 à 60 g d'acide citrique (soit cinq cuillerées à café). Mettez à l'arrêt le four et attendez 60 minutes environ.
2. Mettez en fonctionnement le four et sélectionnez la fonction cuisson combinée vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Mettez à l'arrêt le four au bout de 20 à 25 minutes et laissez-le refroidir 5 à 10 minutes.

- Mettez en fonctionnement le four et sélectionnez la fonction cuisson combinée vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Mettez à l'arrêt le four au bout de 10 minutes. Laissez refroidir le four complètement et procédez à la vidange du réservoir selon la procédure décrite.
- Rincez plusieurs fois le réservoir d'eau et essuyez les résidus de tartre présents dans l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon.
- Nettoyez la sonde d'évacuation de l'eau.

Types d'eau

- Eau douce à faible teneur en calcaire** - recommandée, réduit la fréquence des cycles de nettoyage
- Eau du robinet** - vous pouvez l'utiliser à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un système d'épuration ou d'adoucisseur d'eau.
- Eau dure à haute teneur en calcaire** - ce type d'eau n'entrave aucunement le bon fonctionnement de l'appareil, mais augmentera la fréquence des cycles de nettoyage.

TABLEAU RÉPERTORIANANT LA QUANTITÉ DE CALCIUM RECOMMANDÉE PAR L'OMS
(Organisation Mondiale de la Santé)

Dépôt de calcium	Dureté de l'eau (Degrés français)	Dureté de l'eau (Degrés allemands)	Classification de l'eau	Fréquence de détartrage
0-60 mg/l	0-6	0-3	Douce ou claire	150 cycles - 2,5 mois
60-120 mg/l	6-12	3-7	Moyennement dure	100 cycles - 2 mois
120-180 mg/l	12-18	8-10	Dure ou calcaire	75 cycles - 1,5 mois
plus de 180 mg/l	plus de 18	plus de 10	Très dure	60 cycles - 1 mois

Éclairage du four

⚠ Avertissement Attention ! Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

i Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

- Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez-le.
- remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
- Remplacez le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

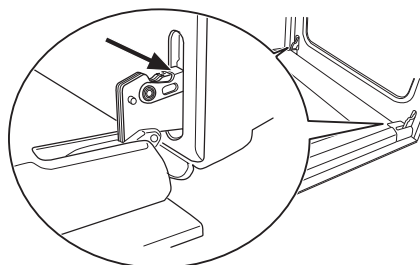
La porte du four est dotée de quatre panneaux vitrés. Vous pouvez retirer la porte du

four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

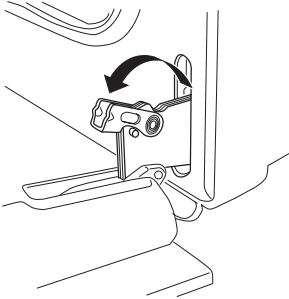
i Si vous tentez d'extraire les panneaux internes vitrés sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

Retrait de la porte du four et des panneaux internes vitrés

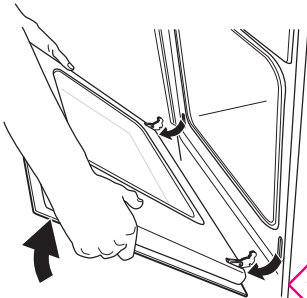
- Ouvrez entièrement la porte et tenez les deux charnières.



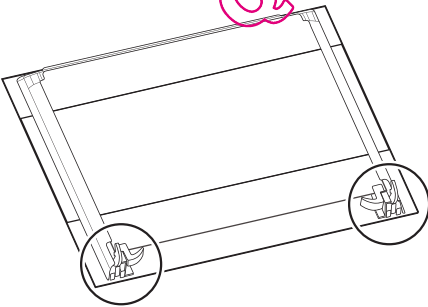
2. Soulevez le levier sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



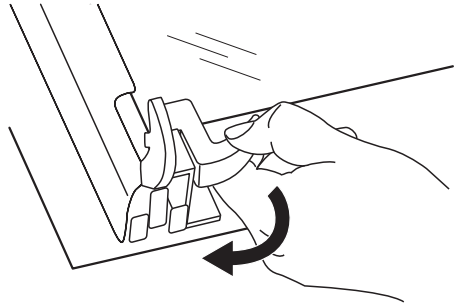
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (à mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



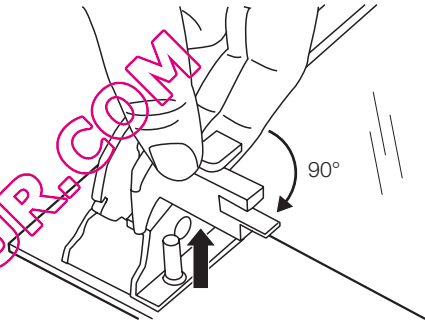
4. Déposez la porte sur un support stable non abrasif, par exemple sur une table recouverte d'un tissu doux, afin d'éviter tous risques de rayure.



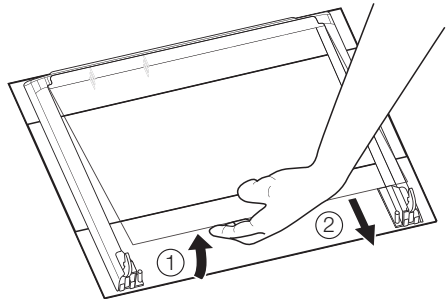
5. Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



6. Faites pivoter les deux fixations sur 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez précautionneusement (étape 1) puis sortez (étape 2) un par un les panneaux internes vitrés. Commencez par le panneau interne vitré du haut.



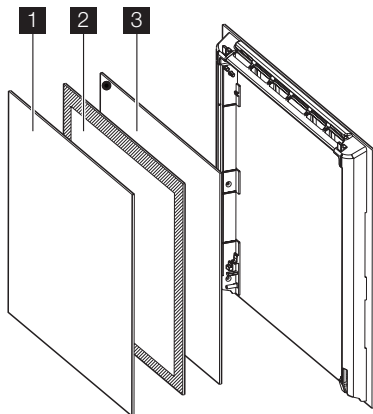
Lavez les panneaux internes vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux internes vitrés.

Réinstallation de la porte et des vitres

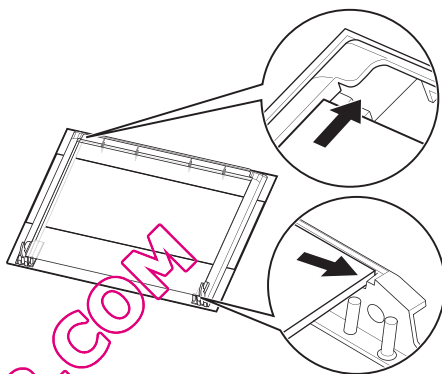
Une fois le nettoyage terminé, remplacez les panneaux internes vitrés et la porte du four.

Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à poser les panneaux internes vitrés (**1**), (**2**) et (**3**) dans l'ordre et dans leur logement respectif (voir l'illustration).



(**2** - **3**), vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après avoir installé les panneaux vitrés du milieu, vérifiez que la surface de la zone décorée (**2** - **3**) est lisse au toucher (le côté rugueux doit être de l'autre côté, insensible au toucher).
Veillez à poser correctement les panneaux internes vitrés dans leur logement respectif (voir l'illustration).










Les panneaux vitrés du milieu (**2** - **3**) se différencient par leur cadre décoratif. Après avoir installé les panneaux vitrés du milieu (

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement l'appareil.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Procédez aux réglages nécessaires.
	Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Désactivation de la sécurité enfants ».
	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Procédez aux réglages nécessaires. Si le fusible grille à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
Il y a de l'eau dans l'appareil.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Mettez l'appareil à l'arrêt et séchez-le à l'aide d'un tissu ou d'une éponge.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant « Réservoir plein »  est éteint.	Le réservoir d'eau n'est pas assez rempli.	Versez de l'eau dans le réservoir jusqu'à ce que le voyant s'allume. Si de l'eau commence à déborder de l'appareil et que le voyant « Réservoir plein » reste éteint, prenez contact avec le service après-vente.
Le voyant « Réservoir vide »  est allumé.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau. Si le voyant reste allumé, prenez contact avec le service après-vente.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas réglé la fonction Cuisson à la vapeur.	Veillez à régler la fonction Cuisson à la vapeur.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau fuit de l'orifice d'arrivée de la vapeur.	L'orifice peut être obstrué par du tartre.	Vérifiez l'orifice d'arrivée de la vapeur. Éliminez le tartre.
	Il y a du tartre dans l'appareil.	Nettoyez le réservoir d'eau (reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau »).
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans l'appareil.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage indique « 12.00 ».	Coupure de l'alimentation électrique.	Sélectionnez la durée.
L'affichage montre  ou  , l'appareil ne chauffe pas et l'air ne circule pas dans le four.	Le mode démo est activé.	Mettez à l'arrêt l'appareil. Appuyez sur  pendant 2 secondes environ. Un signal sonore retentit. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que le signal retentisse et que le voyant s'éteigne.
L'écran affiche le code d'erreur « F ».	Un défaut électronique est présent.	Notez le code de l'erreur et contactez le service après-vente.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalé-

que. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

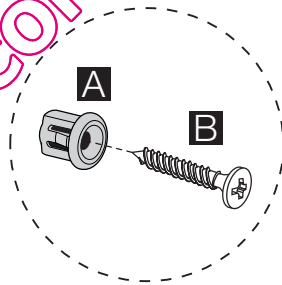
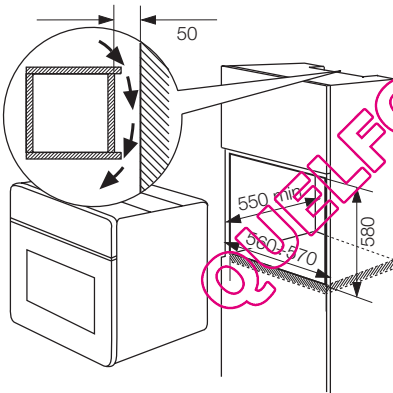
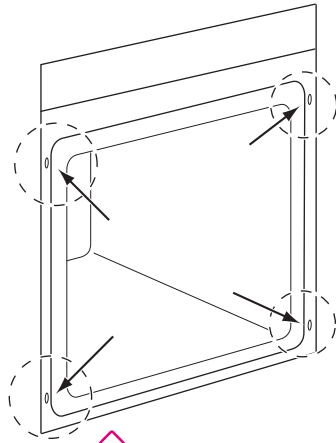
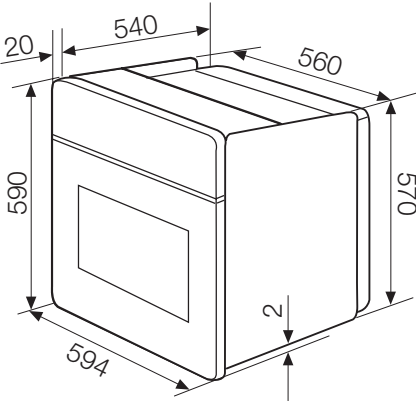
Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

INSTALLATION

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Encastrement



Installation électrique

⚠ Avertissement L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

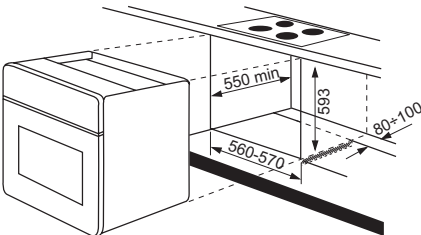
i Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble seulement.

Câble d'alimentation

Types de câbles applicables pour l'installation ou le remplacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :



Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et le neutre (fils bleu et marron).

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec

les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

QUELFOUR.COM

Electrolux. Thinking of you.

Conozca mejor nuestros conceptos en www.electrolux.com

ÍNDICE DE MATERIAS

Información sobre seguridad	26	Consejos útiles	35
Descripción del producto	29	Mantenimiento y limpieza	41
Antes del primer uso	29	Qué hacer si...	46
Uso diario	30	Instalación	47
Funciones de reloj	33	Aspectos medioambientales	49
Funciones adicionales	34		

Salvo modificaciones



INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y usar el electrodoméstico, lea atentamente este manual:

- por su seguridad personal y la seguridad de su hogar
- por respeto al medio ambiente
- para el correcto funcionamiento del electrodoméstico

Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende.

El fabricante no se hace responsable de daños ocasionados por una instalación o uso incorrecto.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia y de lesiones.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y animales alejados del aparato cuando la puerta se encuentre abierta o el aparato esté funcionando, porque alcanza altas temperaturas. Existe riesgo de sufrir lesiones o incapacidad permanente.
- Si el electrodoméstico cuenta con una función de bloqueo contra la manipula-

ción por niños o de bloqueo de teclas, utilícela. Ello evitará que los niños o los animales pongan accidentalmente el aparato en funcionamiento.

Instrucciones generales de seguridad

- No cambie las especificaciones de este aparato. Existe riesgo de lesiones y de daños al aparato.
- No deje ese electrodoméstico nunca sin la debida vigilancia mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de cada uso.

Instalación

- Solo un electricista cualificado puede instalar y conectar el electrodoméstico. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. De esta manera se evitarán riesgos de daños materiales y de lesiones.
- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. Si fuera necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes de ponerlo en marcha por primera vez. No retire la placa de datos técnicos. Puede anular la garantía.
- Siga rigurosamente las leyes, órdenes, directivas y normas (por ejemplo, de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas y de gas, etc.) vigentes en el país donde se vaya a utilizar el aparato.

- Durante la instalación, asegúrese de que el aparato no está conectado a la alimentación eléctrica.
- Tome las debidas precauciones cuando desplace el aparato. Este aparato es pesado. Utilice siempre guantes de protección. No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Asimismo, debe contar con los dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- Los componentes de protección contra las descargas eléctricas tienen que fijarse de forma que no puedan desmontarse sin usar herramientas.
- Antes de la instalación, cerciórese de que el armario de la cocina tiene las dimensiones del hueco necesarias.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato con su parte posterior y un lateral adyacente a un aparato más alto. El otro lateral debe cerrar el aparato a la misma altura.
- El aparato no se puede colocar sobre una base.
- Los hornos y las superficies de cocción empotrados se instalan con unos sistemas de conexión especiales. A fin de impedir que el aparato se dañe, utilícelo tan sólo con otros aparatos del mismo fabricante.
- Utilice siempre una toma de corriente con aislamiento de conexión a tierra.
- Impida que los cables de los restantes aparatos eléctricos entren en contacto o queden cerca de la puerta del aparato.
- No utilice enchufes o conectores múltiples ni cables prolongadores. Existe riesgo de incendio.
- No sustituya ni cambie el cable de alimentación. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Asegúrese de no aplastar ni dañar el cable de alimentación (si lo hay) y el enchufe detrás del aparato.
- Asegúrese de que se puede acceder a la toma de corriente una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe - si lo hay.

Uso

- Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso doméstico. No utilice el aparato con fines comerciales o industriales.
- Este electrodoméstico debe utilizarse exclusivamente para la elaboración doméstica de alimentos. Evitará lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, como tampoco objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato. Existe riesgo de incendio o explosión.
- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso. Existe riesgo de quemaduras. No toque las resistencias del aparato. Utilice guantes cuando introduzca o retire accesorios o recipientes.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios para no dañar el esmalte del horno.
- Manténgase siempre alejado del electrodoméstico cuando abra la puerta mientras el aparato se encuentre en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes. Existe riesgo de quemaduras.

Conexión eléctrica

- El aparato debe tener conexión a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar.
- La información sobre la tensión se encuentra en la placa de especificaciones técnicas.

- La decoloración del esmalte no afecta al rendimiento del aparato; por lo tanto, no se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque objetos directamente en el suelo del aparato ni lo cubra con papel de aluminio;
 - no coloque agua caliente directamente dentro del aparato;
 - no deje platos húmedos ni comida en el horno una vez finalizada la cocción.
- No utilice este aparato si está en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos húmedas.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- Cierre siempre la puerta del aparato cuando cocine, incluso aunque sólo gratine alimentos.

Vapor

- No abra la puerta del horno durante la cocción al vapor. Pueden liberarse vapores. Existe riesgo de quemaduras. Existe el riesgo de que el vapor provoque daños de humedad en el aparato.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Antes del mantenimiento, asegúrese de que está totalmente frío. Existe riesgo de quemaduras. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Mantenga el horno limpio en todo momento. La acumulación de grasas o alimentos puede provocar un incendio.
- Una limpieza periódica evita el deterioro del material de la superficie.
- Para pasteles muy húmedos, utilice una bandeja honda a fin de evitar que el zumo de las frutas manche el horno de forma permanente.
- Por su seguridad y la de su hogar, utilice únicamente agua y jabón para limpiar el aparato. No utilice productos inflamables ni corrosivos.
- No limpie el aparato con limpiadores a vapor, aparatos de limpieza de alta presión, objetos punzantes, productos abrasivos, esponjas abrasivas ni quitamanchas.

- Si utiliza productos específicos para hornos, siga las instrucciones del fabricante.
- No limpie el vidrio de la puerta con productos abrasivos ni rascadores metálicos. Podría dañar la superficie especial del cristal interior.
- Cuando los paneles de cristal de la puerta están dañados, se debilitan y pueden romperse. Debe cambiarlos. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- No limpie el esmalte catalítico (si procede).

Limpieza pirolítica

- No deje ese electrodoméstico nunca sin la debida vigilancia durante una limpieza pirolítica.
- No trate de abrir la puerta y no corte la toma de red durante la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho. Puede causar quemaduras.
- Durante la limpieza pirolítica, la suciedad persistente puede causar decoloración al esmalte. La decoloración del esmalte no afecta al rendimiento del aparato.

Peligro de incendio

- Abra la puerta con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire. Existe riesgo de incendio.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, como tampoco objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato.

Bombilla del horno

- Las bombillas que se utilizan en este aparato son especiales, y se han seleccionado exclusivamente para uso en aparatos domésticos. No pueden utilizarse para la iluminación total o parcial del hogar.
- Si es necesario cambiar la lámpara, use una de la misma potencia y diseñada específicamente para aparatos domésticos.

- Desenchufe el aparato del suministro de red antes de cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Servicio técnico

- Sólo el personal técnico autorizado puede reparar o manipular el aparato. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente recambios originales.

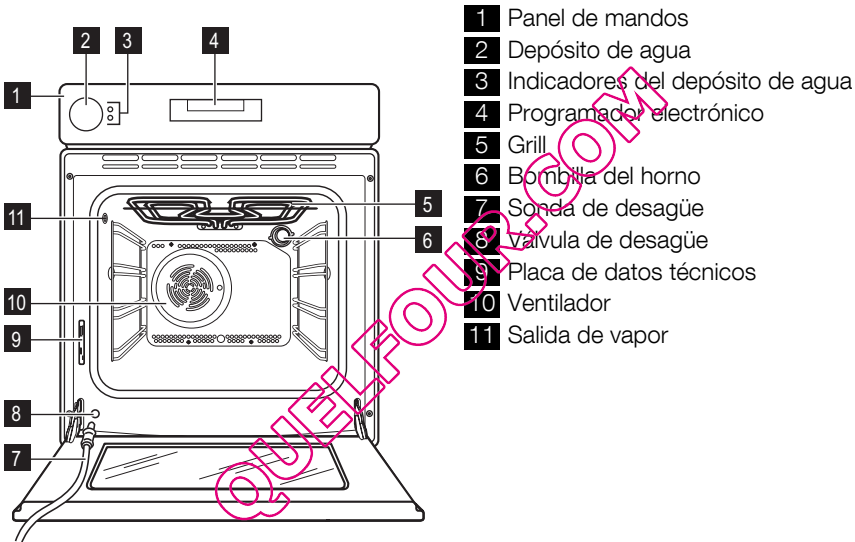
Desecho del aparato

- Para evitar el riesgo de lesiones y daños

- Desconecte el enchufe de la toma de red.
- Corte el cable de alimentación y deséchelo.
- Elimine el cierre de la puerta. Esto evita que los niños o las mascotas se queden encerrados en el interior del aparato. Puede causar asfixia.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción general



Accesorios del horno

• Estante de rejilla

Para bandejas de horno, moldes de pastelería, asados.

• Bandeja honda para asar

Para hornear y asar y como recoge grasas.

ANTES DEL PRIMER USO

⚠ Advertencia Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

⚠ Precaución ¡No utilice productos abrasivos! Podría dañar la superficie. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpieza inicial

- Retire y limpie todas las piezas del aparato.
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Ajuste y modificación de la hora

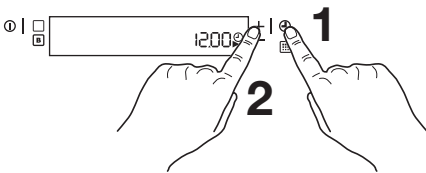
i Ajuste la hora del horno antes de ponerlo en funcionamiento.

Cuando conecte el horno al suministro de red, o después de un corte del mismo, los símbolos de la hora ⌚ y ▶ parpadean automáticamente.

Ajuste la hora correctamente con + o - .

Cambio de la hora

1. Pulse ⌚ repetidamente hasta que el símbolo ⌚ y ▶ parpadee.
2. Ajuste la hora correctamente con + o - .



El reloj mostrará la hora y el parpadeo parará tras 5 segundos aproximadamente.

Importante La hora sólo se puede ajustar con el horno apagado.

Precaentamiento

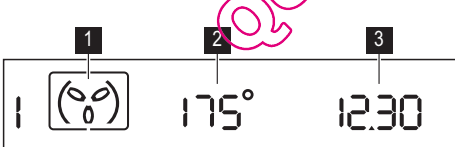
1. Seleccione la función [] y la temperatura máxima.
2. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 1 hora.
3. Seleccione la función [] y la temperatura máxima.
4. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos.
5. Seleccione la función [] y la temperatura máxima.
6. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos.

Así se queman los residuos que haya en el aparato. Los accesorios pueden calentarse más de lo normal. Cuando precaliente el aparato por primera vez, se pueden producir olores y humos. Este efecto es normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

USO DIARIO

! **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

La pantalla



- 1** Funciones de cocción
- 2** Temperatura
- 3** Hora

Tecla	Función	Descripción
⌚	ENCENDER/APAGAR	Conecta y desconecta el aparato.
[]	SELECTOR	Para programar las funciones del horno.
[B]	CALENTAMIENTO RÁPIDO	Para encender la función de calentamiento rápido.
[]	LIMPIEZA PIROLÍTICA	Para conectar la limpieza pirolítica.
+ / -	MÁS, MENOS	Para ajustar los valores de la temperatura y la hora.
⌚	RELOJ	Para programar las funciones del reloj.









Ajuste de la función del horno






1. Toque una y otra vez hasta que parpadee el símbolo de la función necesaria del horno.
La pantalla muestra una temperatura automática. Si no la cambia en unos 5 segundos aproximadamente, el horno comenzará a funcionar.
2. Para cambiar la temperatura, toque la tecla $+$ o $-$.



- i** Si activa una función del horno, parpadeará el símbolo de la temperatura . El símbolo muestra que la temperatura del aparato aumenta. Cuando el aparato alcanza la temperatura seleccionada, suena una señal acústica, y el símbolo de la temperatura deja de parpadear.
- i** Si se produce una interrupción del suministro eléctrico, el programador retiene todos los ajustes durante 3 minutos aproximadamente. Transcurridos 3 minutos sin suministro eléctrico, será necesario volver a establecer los ajustes (y también la hora).

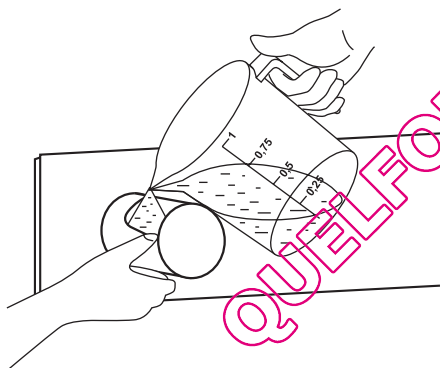
Funciones del horno


Función del horno	Descripción
	Turbo Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Cocción al vapor Para cocinar platos al vapor. Temperatura del horno: 130 - 230°C
	Calor superior + inferior Calienta desde las resistencias superior e inferior. Para hornear y asar en un nivel del horno.
	Resistencia superior Calienta únicamente desde la parte superior del horno. Para acabar de cocinar los platos.
	Resistencia inferior Calienta únicamente desde la parte inferior del horno. Para hornear pasteles con bases gruesas o crujientes.
	Pizza La resistencia inferior aplica calor directamente a la base de las pizzas, tartas "quiche" o pasteles de carne, al tiempo que el ventilador asegura que el aire caliente circule para que se cocinen los ingredientes de la pizza o el relleno de los pasteles.
	Grill central Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la bandeja. Para hacer tostadas. Temperatura del horno: 200 - 250°C
	Grill + ventilador En este caso, la resistencia del grill y el ventilador del horno suministran aire caliente alrededor de los alimentos. Para cocinar grandes trozos de carne. Importante La temperatura máxima para esta función es de 200°C.


Función del horno		Descripción
	Grill completo	Está encendida toda la resistencia del grill. Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Temperatura del horno: 200 - 250°C
	Descongelación	Para descongelar alimentos. Idónea para descongelar alimentos delicados; por ejemplo, tartas rellenas de crema, tartas hechas, pasteles, pan y alimentos elaborados con levadura.
	Limpieza pirolítica	Para eliminar alimentos pegados.

Vapor

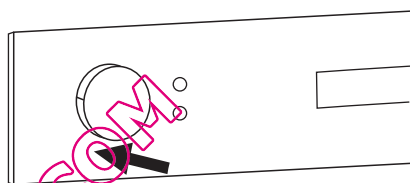
1. Seleccione la función "vapor"  
2. Tire del depósito de agua hacia arriba lo máximo posible. Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador "Depósito lleno". La capacidad máxima del depósito es de 0,8 litros de agua, suficiente para 40-45 minutos de cocción.




-  Llene el depósito sólo con agua potable. No utilice agua filtrada, destilada o desmineralizada ni cualquier otro líquido.

-  **Precaución** No eche líquidos inflamables ni bebidas alcohólicas (vodka, whisky, coñac, etc.) en el depósito de agua.

3. Vuelva a empujar el depósito de agua hasta su posición original



4. Prepare la comida en recipientes adecuados. Consulte la tabla de cocción al vapor.
5. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

-  **Precaución** Después de cada cocción al vapor, espere un mínimo de 30 minutos para que el agua caliente no escape por la válvula de desagüe.

Indicador "Depósito lleno"

Señala que el horno está preparado para cocinar al vapor.

Indicador "Depósito vacío"

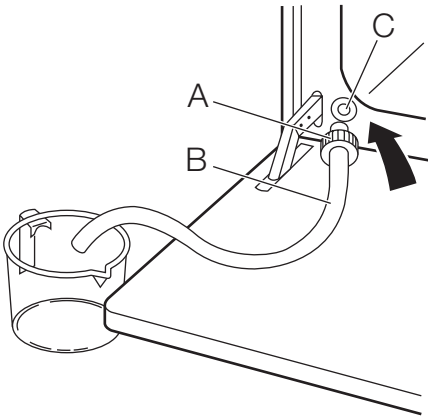
Señala que el depósito está vacío y es necesario volver a llenarlo.

Para obtener más información, consulte "Cocción al vapor".

Cómo vaciar el depósito de agua

Importante Asegúrese de que el aparato está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare la sonda de desagüe. Coloque el conector (A) en un extremo.



2. Coloque el otro extremo de la sonda (B) en un recipiente.
3. Abra la puerta del horno e inserte el conector (A) en la válvula de desagüe (C).
4. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.

! **Advertencia** No utilice el agua drenada para rellenar el depósito.

i Aunque el indicador Depósito vacío esté encendido, no quiere decir que el depósito esté completamente vacío. Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula.

FUNCIONES DE RELOJ

Función de reloj		Uso
	Reloj	Muestra la hora. Ajustar, cambiar o comprobar la hora.
	Minutero	Programar un espacio de tiempo. Al final de la cuenta atrás se emite una señal acústica. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
	Duración	Programar el tiempo de funcionamiento del horno.
	Fin de programa	Programar la hora de desconexión de una función del horno.

i Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo si el horno se va a conectar y desconectar automáticamente. En este caso, se recomienda ajustar primero el tiempo de Duración , y luego el de Fin .

2. Toque una y otra vez hasta que parpadee el símbolo de la función necesaria del reloj.
3. Para ajustar el avisador , y el tiempo de Duración o Fin , toque la tecla o .

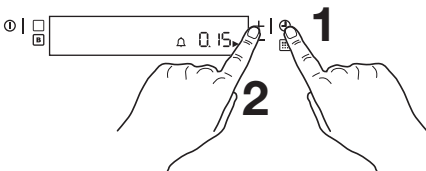
Se enciende el símbolo de la función del reloj correspondiente.

Al finalizar el periodo de tiempo, el símbolo de la función del reloj comienza a parpadear y se emite una señal acústica durante 2 minutos. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica.

i Con las funciones Duración y Fin el horno se apaga automáticamente.

4. Toque para desactivar el aparato.

Ajuste de las funciones del reloj



1. Seleccione una función del horno y una temperatura (no necesario para el avisador). Consulte "Ajuste de las funciones del horno".

Cancelación de las funciones del reloj

1. Toque una y otra vez hasta que parpadee el símbolo de la función necesaria del reloj y parpadee .

2. Pulse " — " repetidamente hasta que la hora que se indique sea "00:00".

FUNCIONES ADICIONALES

Bloqueo contra la manipulación por niños

i Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el horno.

Activación del bloqueo de seguridad para niños

1. Toque **1** para desactivar el aparato.
2. Toque **□** y **—** simultáneamente hasta que aparezca un mensaje "SAFE" en pantalla. El bloqueo de seguridad para niños está activado.

Desactivación del bloqueo de seguridad para niños

Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita los mismos pasos.

Función de calor residual

En la función Duración, el horno se apaga automáticamente unos minutos antes de terminarse el periodo de tiempo establecido. El horno se sirve del calor residual para terminar de cocinar los alimentos sin consumir más energía.

Importante La función de calor residual es aplicable tan sólo si el periodo establecido para la Duración es superior a 15 minutos.

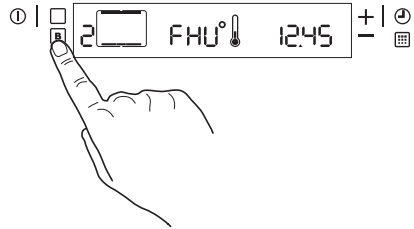
Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido le permite reducir el periodo de precalentamiento. Puede utilizarse con cualquier otra función.

Importante No coloque los alimentos en el horno hasta que se haya terminado el calentamiento rápido.

1. Ajuste una función del horno. Si fuera necesario, cambie la temperatura recomendada.

2. Pulse la tecla **B**. La pantalla mostrará "FHU" y se activará la función de calentamiento rápido.



3. Al término del calentamiento rápido se oirá una señal sonora y "FHU" desaparecerá. En esta fase el aparato sigue calentando en la función y temperaturas establecidas para el horno.
4. Coloque los alimentos en el horno.

Señal acústica

Desactivación de la señal acústica

1. Toque **1** para desactivar el aparato.
 2. Mantenga pulsadas simultáneamente las teclas **□** y **+** hasta que suene una señal (aproximadamente 2 segundos)
- La señal acústica no funciona.

Activación de la señal acústica

1. Mantenga pulsadas simultáneamente las teclas **□** y **+** hasta que suene una señal (aproximadamente 2 segundos)
2. La señal acústica vuelve a funcionar.

Desconexión automática

- i** El aparato se apaga automáticamente al cabo de cierto tiempo:
- Si no apaga el aparato
 - Si no cambia la temperatura del horno.

El horno se desactiva cuando su temperatura es:

30 - 115 °C	tras	12,0 horas
120 - 195 °C	tras	8,5 horas
200 - 245 °C	tras	5,5 horas

250 - máx. °C tras 3,0 horas

Tras una desconexión automática, apague el horno completamente. Después podrá encenderlo de nuevo.

Código de error

Cuando se detecta un parámetro incorrecto, la unidad de control detiene las funciones activas y muestra el código de error correspondiente en el indicador. Consulte el capítulo "Qué hacer si...".

Ventilador de refrigeración

El ventilador se enciende automáticamente para mantener frías las superficies del apa-

rato. Cuando se apaga el aparato, el ventilador sigue funcionando hasta que el aparato se enfría.

Termostato de seguridad

Para evitar que se produzca un calentamiento excesivo peligroso, el horno cuenta con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro de energía eléctrica cuando se realiza un uso incorrecto del aparato o cuando hay un componente defectuoso. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura

CONSEJOS ÚTILES

- El horno tiene cuatro niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en las puertas de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad cada vez que termine de utilizar el aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el revestimiento de esmalte.

Preparación de pasteles

- La temperatura ideal para hornear repostería es entre 150 °C y 200 °C.
- Precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.

- No abra la puerta del horno antes de que hayan transcurrido las $\frac{3}{4}$ partes del tiempo de cocción programado.
- Si utiliza dos bandejas a la vez, deje un nivel vacío entre ellas.

Preparación de carne y pescado

- No cocine carne que pese menos de 1 kg. La carne queda demasiado seca si se prepara en pequeñas cantidades.
- Para que la carne roja quede hecha en el exterior y en su punto en el interior, regule la temperatura entre 200 °C y 250 °C.
- La carne blanca, las aves y el pescado requieren una temperatura de entre 150°C y 175°C.
- Con alimentos muy grasos, utilice una bandeja de goteo para evitar manchas permanentes en el horno.
- Deje reposar la carne durante unos 15 minutos antes de trinarla para que el jugo no gotee.
- Para evitar que se forme mucho vapor en el horno mientras asa los alimentos, añada un poco de agua en la bandeja de goteo. Si no quiere que el vapor se condense, añada agua cada vez que se evapore.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los mejores ajustes (de

calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

Tabla para hornear y asar REPOSTERÍA

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Masas batidas	2	170	2 (1 y 3)	160	45-60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	2 (1 y 3)	160	24-34	En molde de repostería
Tarta de queso a base de suero de leche	1	170	2	160	60-80	En molde de repostería (26 cm)
Tarta o pastel de manzana	1	170	2 (1 y 3)	160	100-120	2 moldes de repostería de 20 cm en la parrilla
Strudel	2	175	2	150	60-80	En bandeja de horno
Tarta de mermelada	2	170	2	160	30-40	En molde de repostería (26 cm)
Tarta de frutas	2	170	2	155	60-70	En molde de repostería (26 cm)
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	2	170	2	160	35-45	En molde de repostería (26 cm)
Pastel de Navidad/tarta de frutas	2	170	2	160	50-60	En molde de repostería (20 cm)
Tarta de ciruelas	2	170	2	160	50-60	En molde de pan ¹⁾
Pastelillos	3	170	3 (1 y 3)	160	20-30	En bandeja de horno plana
Galletas	3	150	3	150	20-30	En bandeja de horno plana ¹⁾
Merengues	3	100	3	100	90-120	En bandeja de horno plana
Bollos	3	190	3	180	15-20	En bandeja de horno plana ¹⁾
Masa choux	3	190	3	180	25-35	En bandeja de horno plana ¹⁾
Tartaletas	3	180	2	170	45-70	En molde de repostería (20 cm)
Tarta Victoria	1 ó 2	180	2	170	40-55	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm

1) Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Pan blanco	1	190	1	190	60-70	1-2 piezas, 500 g cada pieza ¹⁾
Pan de centeno	1	190	1	180	30-45	En molde de pan
Panecillos	2	190	2 (1 y 3)	180	25-40	6-8 panecillos en bandeja de horno plana ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	En fuente de horno honda ¹⁾
Bollitos	3	200	2	190	10-20	En bandeja de horno plana ¹⁾



1) Precalentar durante 10 minutos.

TARDALETAS

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Pudin de pasta	2	180	2	180	40-50	En molde
Pudin de verduras	2	200	2	175	45-60	En molde
Quiches	1	190	1	190	40-50	En molde
Lasaña	2	200	2	200	25-40	En molde
Canelones	2	200	2	190	25-40	En molde
Pudin Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 moldes de pudin ¹⁾

1) Precalentar durante 10 minutos.

CARNES


TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Carne de vacuno	2	200	2	190	50-70	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Carne de cerdo	2	180	2	180	90-120	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Ternera	2	190	2	175	90-120	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Rosbif poco hecho	2	210	2	200	44-50	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Rosbif en su punto	2	210	2	200	51-55	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Rosbif inglés muy hecho	2	210	2	200	55-60	En la bandeja del horno y fuente de horno honda

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Paleta de cerdo	2	180	2	170	120-150	En fuente de horno honda
Morcillo de cerdo	2	180	2	160	100-120	2 piezas en fuente de horno honda
Cordero	2	190	2	190	110-130	Muslo
Pollo	2	200	2	200	70-85	Entero en fuente de horno honda
Pavo	1	180	1	160	210-240	Entero en fuente de horno honda
Pato	2	175	2	160	120-150	Entero en fuente de horno honda
Ganso	1	175	1	160	150-200	Entero en fuente de horno honda
Conejo	2	190	2	175	60-80	Troceado
Liebre	2	190	2	175	150-200	Troceado
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero en fuente de horno honda


PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Trucha/Besugo	2	190	2 (1 y 3)	175	40-55	3-4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2 (1 y 3)	175	35-60	4-6 filetes


Asado a la parrilla

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos) 	
	Piezas	g	nivel 	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Filetes de ternera	4	800	3	250	12-15	12-14
Filetes de ternera	4	600	3	250	10-12	6-8
Salchichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Chuleta de cerdo	4	600	3	250	12-16	12-14
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochetas	4	/	3	250	10-15	10-12
Pechuga de pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	3	250	20-30	


TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos) ☹	
	Piezas	g	nivel 	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Filete de pescado	4	400	3	250	12-14	10-12
Sándwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostadas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill + ventilador

 **Advertencia** Utilice esta función con una temperatura máxima de 200°C.


TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos) ☹	
	Piezas	g	nivel 	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Redondos (pavo)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Muslos de pollo	6	-	3	200	15-20	15-18
Codorniz	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinado de verduras	-	-	3	200	20-25	-
Piezas Vieiras	-	-	3	200	15-20	-
Caballa	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Pescado en rodajas	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Función pizza		Tiempo de cocción (minutos)	NOTAS
	Nivel	temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15-25	Bandeja horneado plana
Pizza, pequeña	1	200	10-20	sobre bandeja plana o bandeja del horno
Panecillos	1	200	15-25	Bandeja horneado plana

Función "Vapor"

 Según el tiempo de cocción indicado en las tablas, puede ser necesario llenar el depósito más de una vez. Cuando

se queda sin agua, se enciende el indicador "Depósito vacío". Para obtener más información, consulte "Cocción al vapor".

REPOSTERÍA

TIPO DE ALI- MENTO	Función "Vapor"		Tiempo de coc- ción (minutos)	NOTAS
	Posición de la parrilla	temperatura °C		
Tarta de manzana 1)	2	160	90-120	en molde para re- postería de 20 cm
Tartas	2	175	30-40	en molde para re- postería de 26cm
Tarta de frutas	2	160	80-90	Molde de tarta de 26 cm
Bizcocho	1	160	40-45	en molde para re- postería de 26cm
Hojaldre trenzado 1)	2	150	100-110	en molde para re- postería de 20 cm
Tarta de frutas 1)	2	160	40-50	en molde para pan
Pastelillos	3	165	30-35	en bandeja de re- postería
Galletas	3	150	20-35	en bandeja de re- postería
Panecillos de le- vadura 1)	2	200	12-20	en bandeja de re- postería
Brioche 1)	3	180	20-30	en bandeja de re- postería

1) En los tiempos de cocción de la tabla no se incluye el precalentamiento. Es necesario precalentar el horno durante 10 minutos antes de iniciar la cocción.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALI- MENTO	PESO EN GRAMOS	Función "Vapor"		Tiempo de coc- ción (mi- nutos)	NOTAS
		Posición de la parrilla	temperatura °C		
Pan blanco 1)	1.000 g	2	190	40-60	1 o 2 unida- des de 500 g
Panecillos 1)	500 g	2	190	20-30	6-8 panecillos en bandeja de repostería
Pizza		1	200	20-30	en bandeja de repostería

1) En los tiempos de cocción de la tabla no se incluye el precalentamiento. Es necesario precalentar el horno durante 10 minutos antes de iniciar la cocción.

TARLETAS

TIPO DE ALI- MENTO	Función "Vapor"		Tiempo de coc- ción (minutos)	NOTAS
	Posición de la parrilla	temperatura °C		
De verdura	1	175	30-40	recipiente de pyrex
Quiches	2	200	50-60	En molde

TIPO DE ALIMENTO	Función "Vapor"		Tiempo de cocción (minutos)	NOTAS
	Posición de la parrilla	temperatura °C		
Lasañas	2	190	45-60	recipiente de pyrex
Patatas al vapor	1	180	32-42	recipiente de pyrex
Patata gratinada	1	185	50-60	recipiente de pyrex

CARNES

TIPO DE ALIMENTO	PESO EN GRAMOS	Función "Vapor"		Tiempo de cocción (minutos)	NOTAS
		Posición de la parrilla	temperatura °C		
Redondo de cerdo	1.000 g	2	180	80-90	A la parrilla
Ternera	1.000 g	2	180	90-100	A la parrilla
Rosbif (poco hecho)	1.000 g	2	210	53-55	A la parrilla
Rosbif (en su punto)	1.000 g	2	210	61-65	A la parrilla
Rosbif (muy hecho)	1.000 g	2	210	65-70	A la parrilla
Cordero	1.000 g	2	175	120-150	Pata
Pollo	1.000 g	2	200	50-60	Entero
Pavo	4.000 g	1	175	150-180	Entero
Pato		1	175	150-180	Entero
Ganso	3.000 g	1	160	120-150	Entero
Conejo		2	180	90-120	Troceado

PESCADO


TIPO DE ALIMENTO	PESO EN GRAMOS	Función "Vapor"		Tiempo de cocción (minutos)	NOTAS
		Posición de la parrilla	temperatura °C		
Trucha	1.500 g	2	180	30-45	3-4 piezas
Atún	1.200 g	2	180	35-60	4-6 filetes
Pescadilla		2	210	20-30	

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón,

puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

 **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".


- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie los accesorios internos después de cada uso. Así impedirá la acumulación de residuos que podrían llegar a quemarse.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Después de cada uso, limpie todos los accesorios del horno (con un paño suave humedecido en agua caliente y jabón) y déjelos secar.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

Limpieza de las juntas de la puerta


- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Si desea limpiar la junta de la puerta remítase a la información general sobre limpieza.

Limpieza pirolítica









 **Advertencia** El aparato se calienta mucho. Existe riesgo de quemaduras.

Importante No utilice la función de limpieza pirolítica y la placa de cocción al mismo tiempo (si está instalada en el aparato). El aparato podría dañarse.


Antes de proceder a la limpieza pirolítica:

1. Retire y limpie todas las piezas desmontables del aparato.
-  Si desea quitar las guías de apoyo de los estantes (en su caso), remítase a la sección "Retirar las guías de apoyo".
2. Elimine a mano la suciedad más difícil.
3. Cierre bien la puerta.



Utilización de la limpieza pirolítica

1. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre .
 - El indicador muestra "**Pirólisis**" y .
 - Se emite una señal acústica para recordarle que debe retirar todas las piezas extraíbles del horno.
 - La pantalla de la temperatura indica "P1" o "P2".
 - La pantalla del reloj muestra "2:00" o "2:30".
 - La duración  parpadea durante aprox. 5 segundos.
2. Con Duración  parpadeando, toque  o  para ajustar la duración de la limpieza pirolítica:
 - 2:00 para un nivel de suciedad bajo,
 - 2:30 para un nivel de suciedad alto.
3. Toque  para comenzar la limpieza pirolítica.







Las barras del símbolo  se iluminan una a una para mostrar que aumenta la temperatura del aparato.

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea y la pantalla muestra .

Al final de la limpieza pirolítica, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno está bloqueada. Cuando el horno se enfría, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

 Para detener el ciclo de limpieza pirolítica, toque .

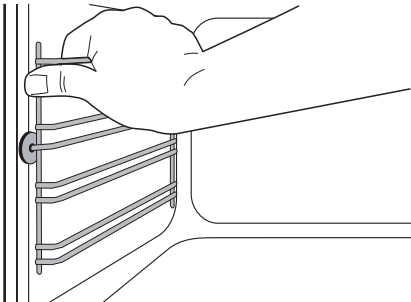
Tiempo de finalización para la limpieza pirolítica

-  Puede ajustar el tiempo de finalización de la limpieza pirolítica con la función de reloj Fin .
 1. Realice de nuevo los pasos 1, 2 y 3 del procedimiento anterior.
 2. Pulse . La pantalla muestra una flecha y el símbolo . La pantalla muestra el tiempo para la finalización de la limpieza pirolítica.
 3. Toque  o  para ajustar el tiempo de finalización de la limpieza pirolítica.

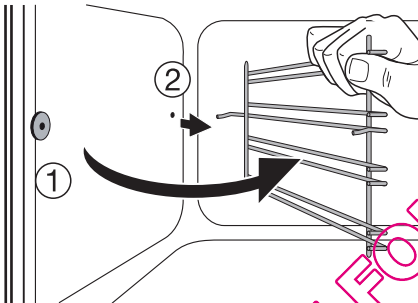
Guías de apoyo extraíbles

Extracción de las guías de apoyo

1. Tire de la parte delantera de la guía para separarla de la pared.



2. Tire de la guía de apoyo trasera para separarla de la pared y extraícala.



Instalación de las guías de apoyo

Repita las instrucciones anteriores en orden inverso.

- i** Los extremos redondeados de las guías de apoyo deben quedar en la parte delantera.

Limpieza del depósito de agua

- !** **Advertencia** No rellene el depósito de agua durante el ciclo de limpieza.

- i** Durante el ciclo de limpieza se puede derramar agua desde la salida de va-

por al interior del horno. Se recomienda insertar una bandeja grasera en el nivel inferior, justo debajo de la salida de vapor, para evitar que caiga agua directamente al fondo del interior del horno.

Es normal que después de cierto tiempo se formen depósitos de cal en el horno.

Para evitarlo, se recomienda limpiar las piezas del horno que generan el vapor. Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

1. Llene el depósito con 0,5 litros de agua y entre 50 y 60 gramos de ácido cítrico (cinco cucharadillas de las de té). Apague el horno y espere unos 60 minutos.
2. Encienda el horno y seleccione la función vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo después de 20 a 25 minutos y déjelo enfriar de 5 a 10 minutos.
3. Encienda el horno y seleccione la función vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo después de 10 minutos. Espere a que el horno se enfríe y vacíe el contenido del depósito tal como se describe más arriba.
4. Enjuague el depósito varias veces y elimine con un paño los restos de cal que pueda haber en el interior del horno.
5. Limpie la salida de agua.

Tipos de agua

- **Agua blanda con escaso contenido calcáreo:** recomendada; reduce los ciclos de limpieza
- **Agua del grifo:** puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua
- **Agua dura con un alto contenido calcáreo:** no afecta al rendimiento del aparato, pero aumenta los ciclos de limpieza

TABLA DE CONTENIDOS DE CALCIO INDICADA POR LA OMS
(Organización Mundial de la Salud)

Depósito de calcio	Dureza agua (grados franceses)	Dureza agua (grados alemanes)	Clasificación del agua	Descalcifique cada
0 - 60 mg/l	0-6	0-3	Blanda	150 ciclos - 2,5 meses

TABLA DE CONTENIDOS DE CALCIO INDICADA POR LA OMS
(Organización Mundial de la Salud)

Depósito de calcio	Dureza agua (grados franceses)	Dureza agua (grados alemanes)	Clasificación del agua	Descalcifique cada
60 - 120 mg/l	6-12	3-7	Dureza media	100 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg/l	12-18	8-10	Dura o calcárea	75 ciclos - 1,5 meses
más de 180 mg/l	más de 18	más de 10	Muy dura	60 ciclos - 1 mes

Bombilla del horno

⚠ Advertencia ¡Tenga cuidado! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles o desconecte la instalación eléctrica doméstica.

i Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la bombilla y la tapa de cristal.

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda y quítela.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300°C.
Utilice una bombilla del mismo tipo.
4. Instale la tapa de cristal.

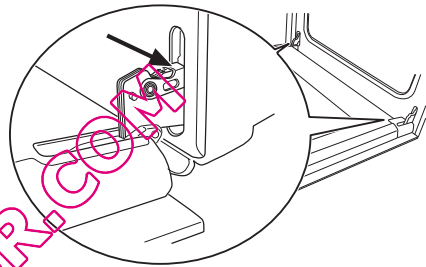
Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

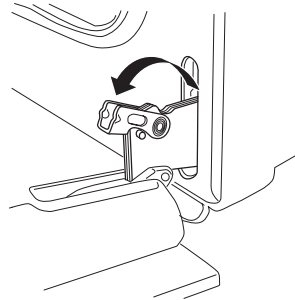
i La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

Retirada de la puerta del horno y los paneles de cristal

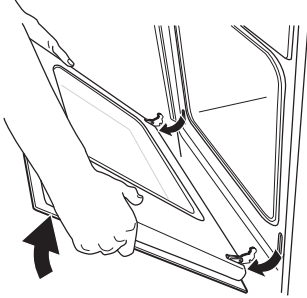
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



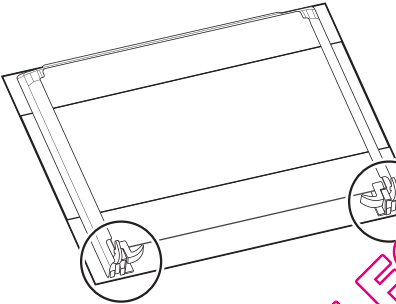
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



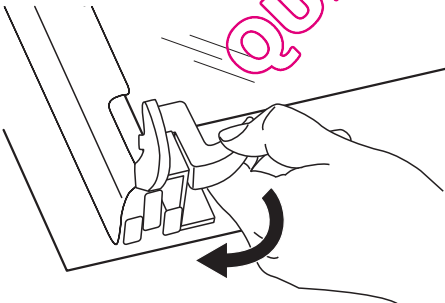
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (hasta la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



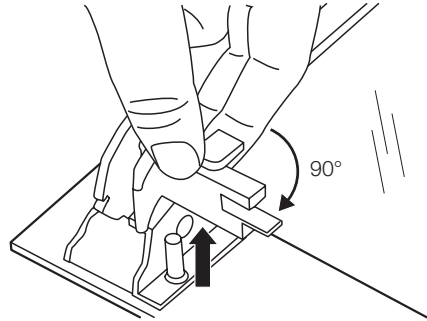
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



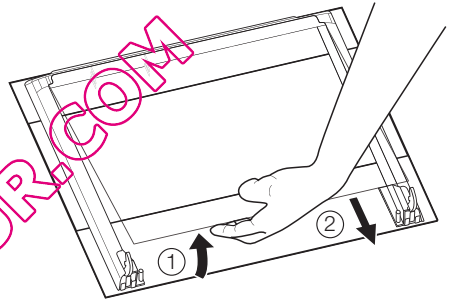
5. Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



6. Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.



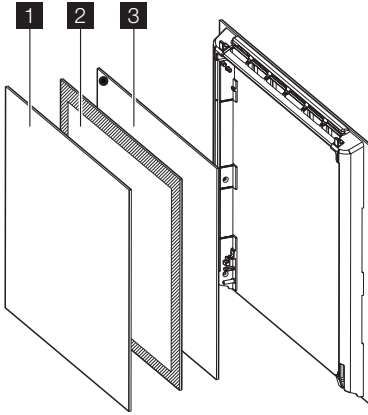
7. Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empezar por el panel superior.



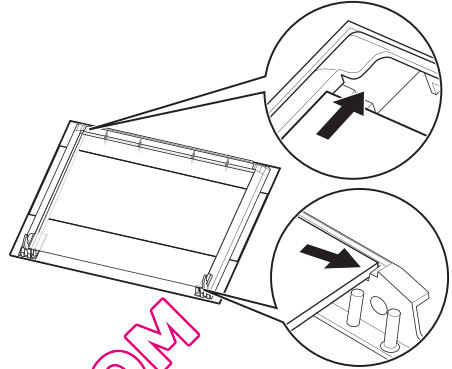
Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

Instalación de la puerta y los paneles de cristal

Cuando haya terminado la operación de limpieza, instale los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Asegúrese de que coloca de nuevo los paneles de cristal (1), (2) y (3) en el orden correcto (consulte la figura).




la puerta. Asegúrese de que después de la instalación la superficie del marco del panel de cristal (2 - 3) de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Asegúrese de que coloca los paneles de cristal en los soportes correctamente (consulte la figura).




Los paneles centrales (2 - 3) tienen un marco decorativo. Cuando coloque los paneles centrales (2 - 3), asegúrese de que la cara impresa mira hacia el interior de

QUÉ HACER SI...

! **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no calienta.	El aparato se apaga.	Encienda el aparato.
	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
	No se han elegido las funciones necesarias.	Compruebe los ajustes.
	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Desactivación del bloqueo de seguridad para niños".
La bombilla del horno no funciona.	Se ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe los fusibles. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista.
	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
Hay agua en el aparato.	El depósito de agua se ha llenado en exceso.	Apague el aparato y séquelo con un paño o esponja.
El indicador de "depósito lleno"  se apaga.	No hay agua suficiente en el depósito.	Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador. Si el agua empieza a salir en el aparato y el indicador "depósito lleno" sigue apagado, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Causa posible	Solución
Se ilumina el indicador "Depósito vacío"  .	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua. Si el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción a vapor no funciona.	No ha ajustado la función de vapor. No hay agua en el depósito.	Asegúrese de ajustar la función de vapor. Llene el depósito de agua.
Se tarda más de tres minutos en vaciar el depósito de agua o o las fugas de agua desde la entrada del vapor.	Los restos han obstruido el orificio. Hay restos en el aparato.	Compruebe la apertura de la entrada de vapor. Retire los restos. Limpie el depósito de agua (consulte la sección "Limpieza del depósito de agua").
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el aparato.	Los platos han permanecido en el horno durante demasiado tiempo.	No deje los platos en el aparato más de 15 o 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El indicador muestra "12:00".	Se ha producido un corte de energía eléctrica.	Ajuste el tiempo deseado.
La pantalla muestra  o  , el aparato no se calienta y no hay circulación de aire.	El modo de demostración está funcionando.	Apague el aparato. Toque  aproximadamente 2 segundos. Sonará una señal acústica. Mantenga pulsadas las teclas  y  al mismo tiempo, hasta que suene la señal acústica y se apague el indicador.
La pantalla muestra el código de error "F...".	Hay un error electrónico.	Anote el código de error y llame al Centro de servicio.

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico.

Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de datos técnicos. La

Es conveniente que los anote aquí:


Modelo (Mod.)

Número de producto (PNC)

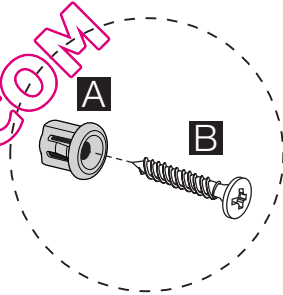
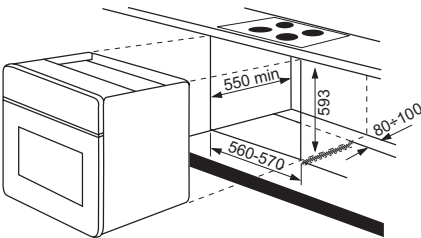
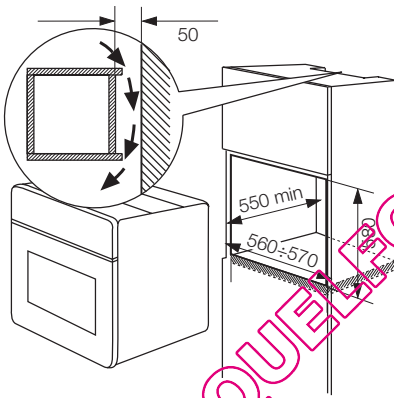
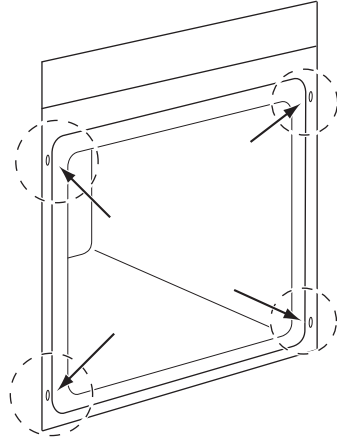
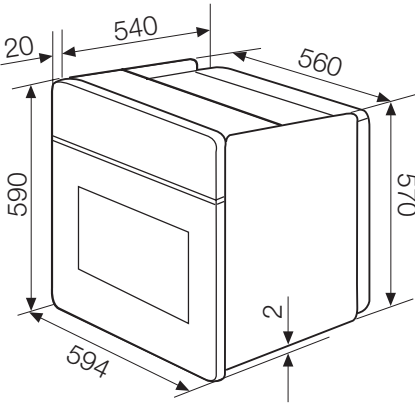
Número de serie (S.N.)

placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno.

INSTALACIÓN

 **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Encastrado



Instalación eléctrica

! **Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo "Información de seguridad".

El electrodoméstico sólo se suministra con un cable de alimentación.

El cable

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F


En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total (que figura en la placa de características) y la tabla:

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1.380 W	3 x 0,75 mm ²
máximo de 2.300 W	3 x 1 mm ²

Potencia total	Sección del cable
máximo de 3.680 W	3 x 1,5 mm ²

El cable de tierra (cable verde/amarillo) tiene que tener 2 cm más que los cables del neutro y de fase (cables azul y marrón).

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma

adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.



Material de embalaje

El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM



www.electrolux.com/shop



QUELFOUR.COM