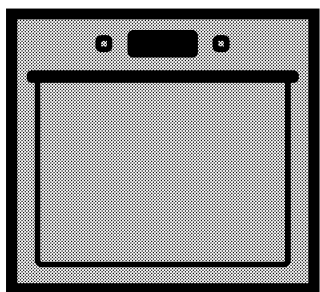


Horno empotrado

Manual del usuario



BIDM15500XDS

ES | FR

285.4458.96/R.AF/15.11.2018/3-2

Lea este manual en primer lugar.

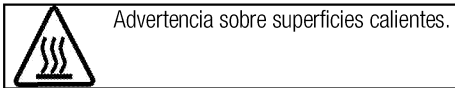
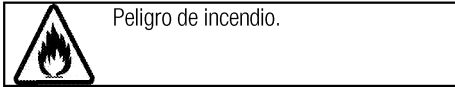
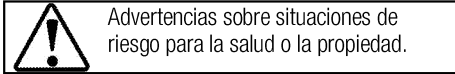
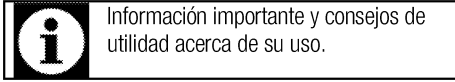
Estimado cliente:

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

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

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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



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

Seguridad general..... 4
 Seguridad eléctrica..... 4
 Seguridad del producto..... 6
 Uso previsto..... 9
 Seguridad de los niños..... 9
 Eliminación del aparato..... 10
 Eliminación del material de embalaje..... 10

2 Información general 11

Resumen..... 11
 Contenidos del paquete..... 12
 Especificaciones técnicas..... 14

3 Instalación 15

Antes de la instalación..... 15
 Instalación y conexión..... 17
 Eliminación del aparato..... 19

4 Preparaciones 20

Consejos para ahorrar energía..... 20
 Uso por primera vez..... 20
 Ajuste de la hora..... 20
 Primera limpieza de la unidad..... 21
 Ajuste del nivel de dureza del agua..... 21
 Primer calentamiento..... 22

5 Cómo usar el horno 23

Información general sobre horneado, asado y gratinado..... 23
 Cómo utilizar el horno eléctrico..... 24
 Modos de funcionamiento..... 25
 Introducción al panel de control..... 29
 Menú de programas de cocción..... 29
 Menú de funciones de cocción automática..... 33
 Menú de programas extras..... 35
 Menú de ajustes..... 41
 Tabla de tiempos de cocción..... 42
 Cómo utilizar el gratinador..... 44
 Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla..... 47

6 Mantenimiento y cuidados 48

Información general..... 48
 Limpieza del panel de control..... 48
 Limpieza del horno..... 48
 Retirada de la puerta del horno..... 49

7 Resolución de problemas 50

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

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

Seguridad general

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

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

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

- Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
 - Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
 - Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
 - Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
 - En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
 - El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
 - La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
 - No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
 - Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
 - En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

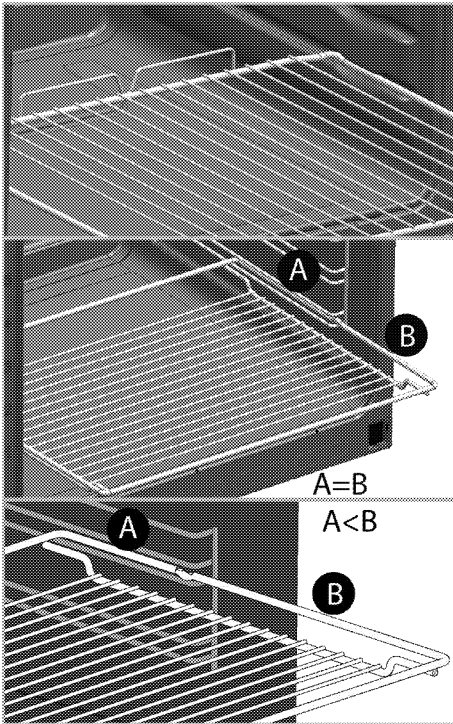
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno.

La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.

- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)
Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes
Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



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

precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- Antes del ciclo de limpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo. Retire todos los accesorios del interior del horno.

Si su horno está equipado con un accesorio a prueba de incendios (resistente a la autolimpieza a alta temperatura), no es necesario que lo saque del horno. ver *Contenidos del paquete, pág. 12*.

- Las superficies calientes pueden causar quemaduras. No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.
- Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden alcanzar temperaturas más elevadas que en el uso normal. Mantenga alejados a los niños.

- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Para el sistema de vapor:

- Cuando se cocine al vapor es posible que salga vapor si abre la puerta del aparato. Esto puede provocar un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.
- No vierta agua en el horno. En caso contrario, podrá observarse vapor caliente.
- La humedad residual dentro del horno después de la cocción por vapor podrá provocar corrosión. Después de cocinar, espere a que se seque el interior del horno. No guarde alimentos húmedos dentro del horno durante mucho tiempo.
- No cocine nada si no hay agua en el horno. Las superficies internas del horno pueden resultar dañadas.
- Cuando cocine al vapor no use utensilios que puedan oxidarse.
- No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el contenedor de agua.

- Nunca seque el contenedor de agua en el horno.
- Después de cada cocción al vapor, descargue el agua restante en el contenedor de agua y límpielo. Si usa el agua que queda en el contenedor de agua en el siguiente ciclo de cocción conllevará problemas en términos de higiene.
- El contenedor de agua debe secarse después de usar y almacenarse de este modo.
- No lave el contenedor de agua en el lavavajillas. Límpielo con un paño limpio y húmedo, y luego séquelo con un paño seco.
- Para desincrustar, use las tabletas descalcificadoras proporcionadas por el fabricante. (También puede los utilizar descalcificadores disponibles en el mercado, que estén recomendados para los electrodomésticos de cocción al vapor asistida, según sus instrucciones de uso).

Para evitar riesgos de incendio:

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

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- Este producto es adecuado para su uso en altitudes de hasta 2,500 metros.
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de

los materiales de embalaje.

Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.

- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Eliminación del aparato

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



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

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

Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

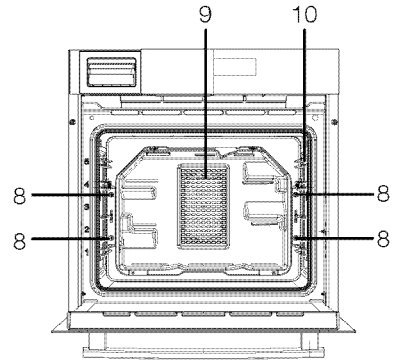
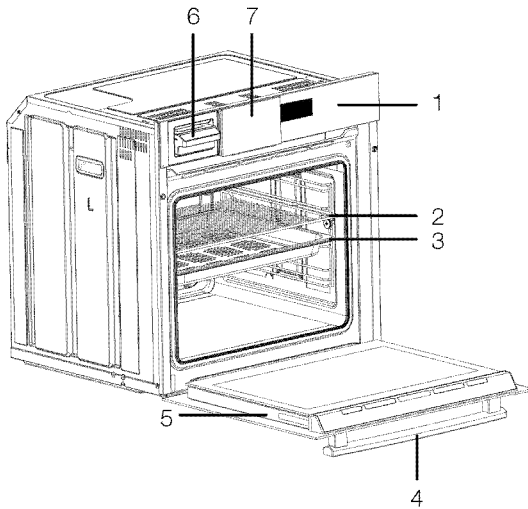
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

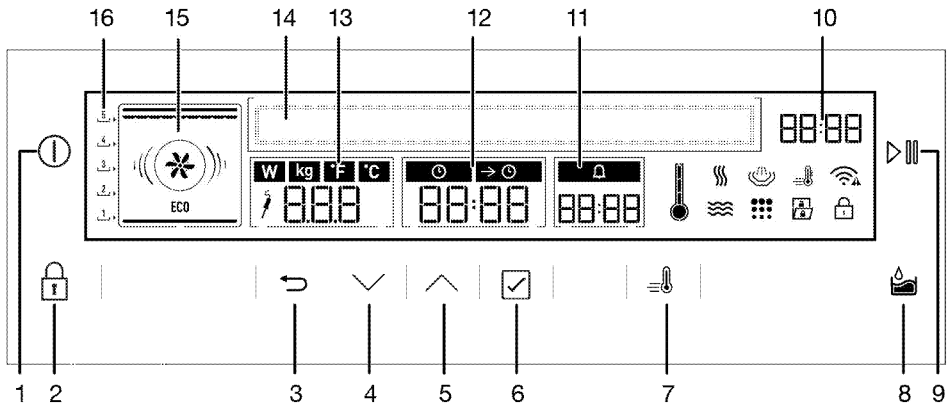
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|--------------------|----|---|
| 1 | Panel de control | 6 | Contenedor de agua |
| 2 | Rejilla de alambre | 7 | Cubierta del contenedor de agua |
| 3 | Bandeja | 8 | Orificios de salida del vapor |
| 4 | Asa | 9 | Motor del ventilador (tras la placa de acero) |
| 5 | Puerta frontal | 10 | Posiciones del estante |



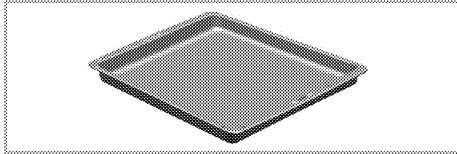
- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tecla de encendido/apagado | 10 | Campo indicador de la hora actual |
| 2 | Tecla de bloqueo de teclas | 11 | Campo del tiempo de alarma |
| 3 | Tecla Atrás | 12 | Campo del tiempo final de cocción/tiempo de cocción |
| 4 | Tecla Abajo (Selección del menú) | 13 | Campo indicador de temperatura/peso |
| 5 | Tecla Arriba (Selección del menú) | 14 | Pantalla de texto |
| 6 | Tecla Aceptar | 15 | Pantalla de función |
| 7 | Tecla de calentamiento rápido | 16 | Posiciones del estante |
| 8 | Tecla de desbloqueo de la cubierta del contenedor de agua | | |
| 9 | Tecla de inicio/fin de cocción | | |

Contenidos del paquete

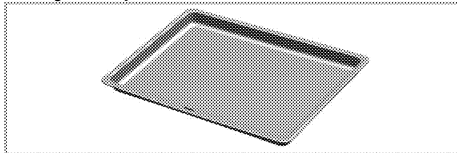


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

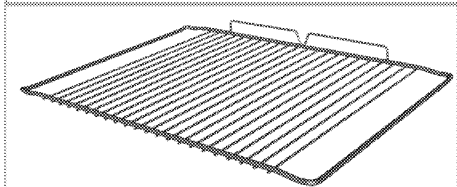
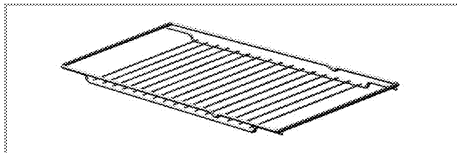
1. **Manual del usuario**
2. **Bandeja de horno**
(A prueba de incendios (resistentes a la autolimpieza a alta temperatura))
Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



3. **Bandeja para bizcochos**
(A prueba de incendios (resistentes a la autolimpieza a alta temperatura))
Se utiliza para preparar repostería, por ejemplo galletas y bizcochos.

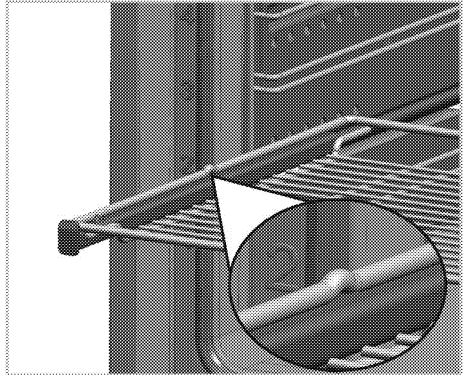
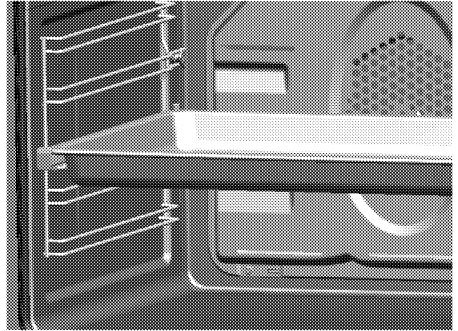


4. **Rejilla de alambre**
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.

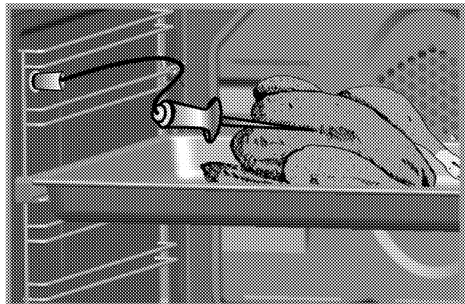


5. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos**
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)
Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.

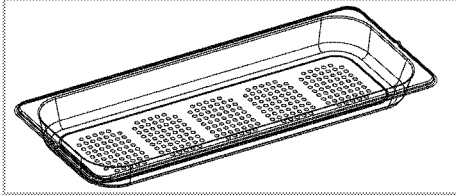


6. **Sonda de carne**
Al preparar platos de carne, la sonda se usa introduciendo su extremo delgado y largo en la carne e insertando el otro extremo en la ranura de la pared lateral para realizar la cocción con delicadeza.



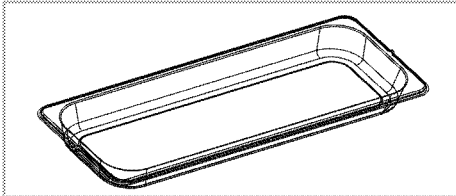
7. **Pequeña bandeja perforada para cocción al vapor**
Apta para la cocción al vapor. Las bandejas perforadas son idóneas para la descarga del

agua condensada o líquidos procedentes de los alimentos.



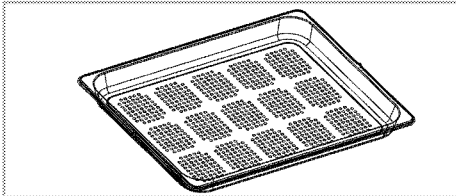
8. **Pequeña bandeja no perforada para cocción al vapor**

Se utiliza para cocinar al vapor alimentos secos como legumbres.



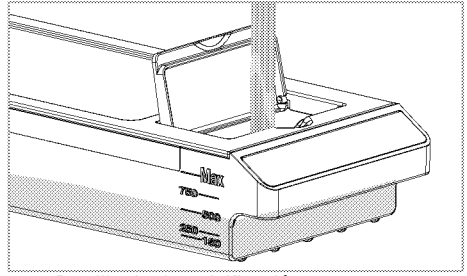
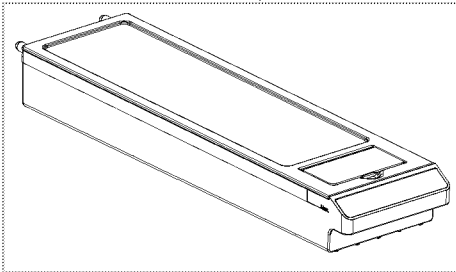
9. **Gran bandeja perforada para cocción al vapor**

Apta para la cocción al vapor. Las bandejas perforadas son idóneas para la descarga del agua condensada o líquidos procedentes de los alimentos.



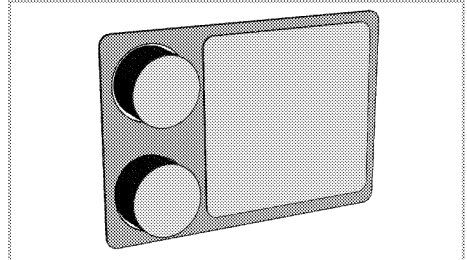
10. **Contenedor de agua**

Es el contenedor donde se guarda el agua que se utiliza al cocinar al vapor.



11. **Pastilla de descalcificación**

Utilizada en la función de descalcificación. El producto incluye dos pastillas.



ADVERTENCIA

Nocivo en caso de ingestión. Provoca irritación en la piel. Causa irritación ocular grave. Puede causar una reacción alérgica de la piel. Puede causar irritación respiratoria. Mantener fuera del alcance de los niños.

Lávese bien las manos después de manipularlo. EN CASO DE INGESTIÓN: Llame a un CENTRO DE INTOXICACIÓN/Médico si se siente mal. SI ESTÁ EN LOS OJOS: Enjuague cuidadosamente con agua durante varios minutos. Qúitese los lentes de contacto, en caso de tenerlos y resulte fácil hacerlo. Seguir enjuagando. Si persiste la irritación ocular: Obtener consejo/atención médica. Deseche el contenido/contenedor de acuerdo con las regulaciones locales. Las tabletas contienen ácido maleico. Almacenar sólo en un lugar seco y fresco. Los residuos se pueden lavar con agua.

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3,4 kW
Fusible	16 A
Tipo de cable / sección	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno de vapor lleno
Consumo energético del gratinador	2,2 kW

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

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

** Vea *Instalación*, pág. 15.



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



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



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

3 Instalación

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



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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

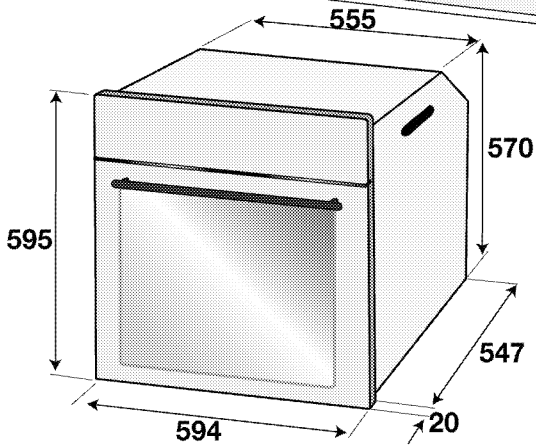
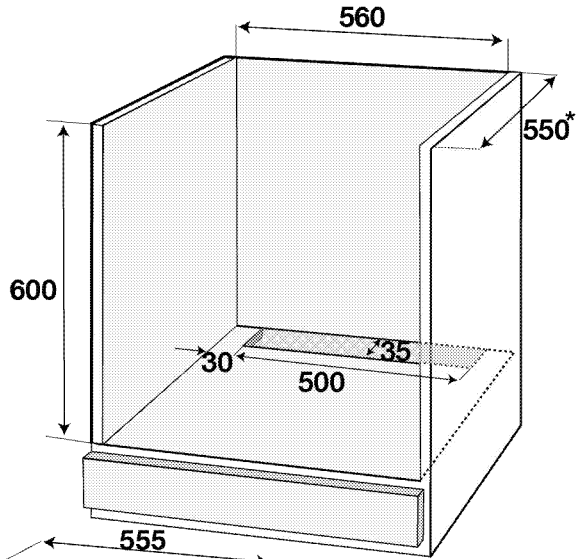
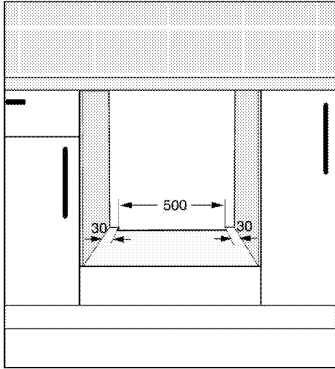
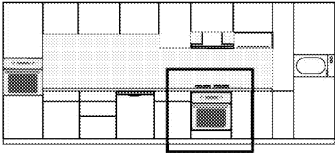
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.
- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.



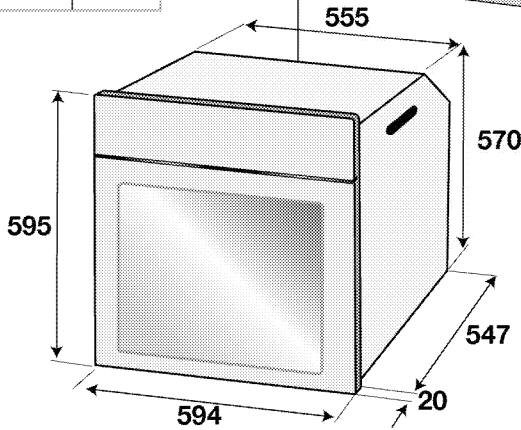
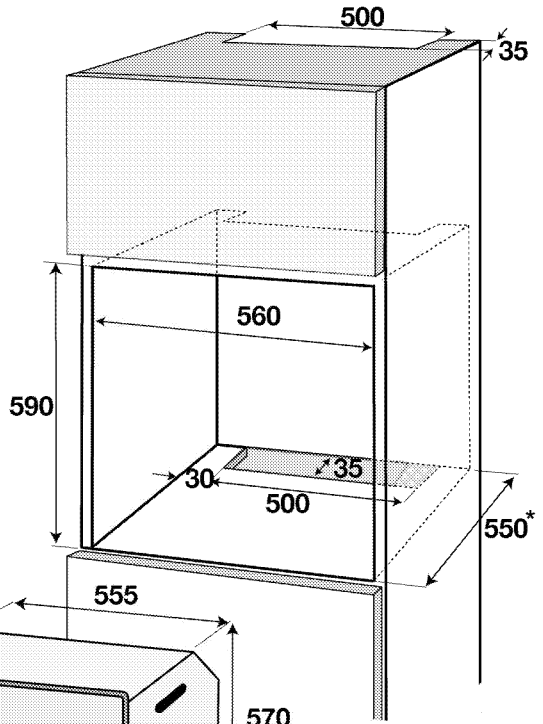
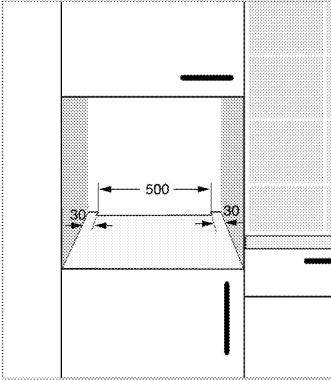
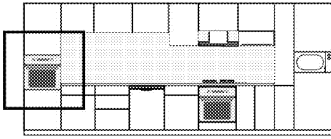
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



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



* min.



* min.

Instalación y conexión

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

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará

responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



PELIGRO:

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

**PELIGRO:**

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

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

**PELIGRO:**

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



El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

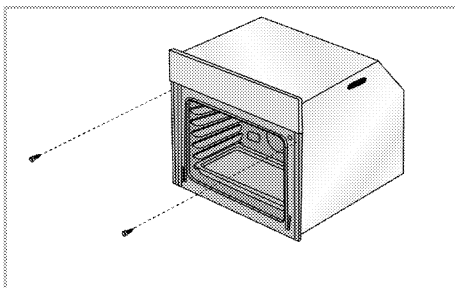


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

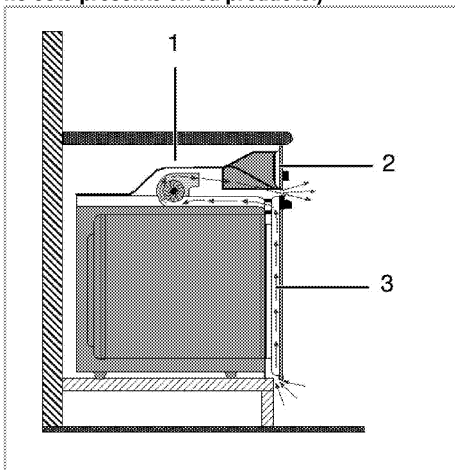
Instalación del producto

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



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

Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instrucciones y si los tornillos no están suficientemente apretados.

Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)

- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

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



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

Comprobación final

1. Utilizar el producto.

2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de

manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

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



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



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

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

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

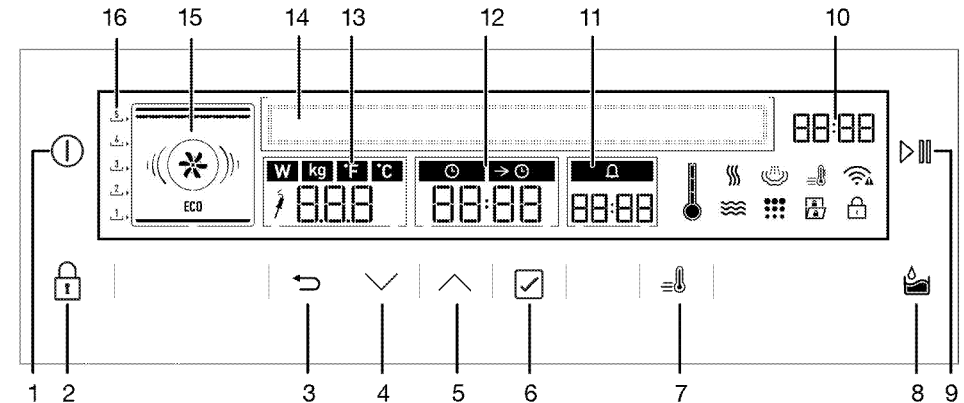
- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía en el modo

CALEFACCIÓN DE VENTILADOR ECO y puede diferir de la pantalla.

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

Uso por primera vez

Ajuste de la hora



1 Tecla de encendido/apagado

2 Tecla de bloqueo de teclas

3 Tecla Atrás

4 Tecla Abajo (Selección del menú)

5 Tecla Arriba (Selección del menú)

6 Tecla Aceptar

7 Tecla de calentamiento rápido

8 Tecla de desbloqueo de la cubierta del contenedor de agua

9 Tecla de inicio/fin de cocción

10 Campo indicador de la hora actual

11 Campo del tiempo de alarma

12 Campo del tiempo final de cocción/tiempo de cocción

13 Campo indicador de temperatura/peso

14 Pantalla de texto

15 Pantalla de función







16 Posiciones del estante

Ajuste del idioma

1. Cuando el horno se enciende por primera vez, se mostrará el mensaje "Programas de cocción" en la pantalla de texto.
2. Toque hasta que se muestre "Ajustes" en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque hasta que se muestre "Idioma" en la pantalla de texto.
5. Toque . Se mostrará el idioma ajustado inicialmente para el horno.
6. Toque para seleccionar el idioma deseado.
7. Toque para confirmar el ajuste.

- Si el resultado es agua dura, también puede utilizar agua embotellada. Puede repetir la medición para el agua embotellada si lo desea.
- Seleccione el valor de entrada apto para el número de áreas que cambian de color en la tira reactiva de la tabla siguiente, e introduzca la información en la correspondiente pantalla del menú.
- Una vez realizada la medición, mantenga la tira reactiva alejada de los niños y deséchela. Vacíe el agua dentro del vaso de medición.

Niveles de dureza del agua

1. Cuando el horno se enciende por primera vez, se mostrará el mensaje **"Programas de cocción"** en la pantalla de texto.
2. Toque  /  hasta que se muestre **"Ajustes"** en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Dureza del agua"** en la pantalla de texto.
5. Toque . Se mostrará el nivel de dureza del agua ajustado anteriormente.
6. Toque  /  para seleccionar el nivel adecuado para el nivel de dureza del agua utilizada después de la medición.
7. Toque para confirmar el ajuste.

Primer calentamiento

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



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 24.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 24

Horno gratinador

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



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

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

Mantenga alejados a los niños.

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



PELIGRO:

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

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

Consejos sobre el horneado

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

Consejos sobre el asado

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

- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

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

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda el área de horneado. Es posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



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

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

Consejos de uso de la sonda de carne








- Realice la cocción ensartando la sonda en la parte más gruesa de la carne. Procure que la sonda no toque el recipiente ni tampoco el hueso o los tejidos grasos de la carne.
- Cuando prepare pollos enteros, ensarte la sonda de carne entre el abdomen y el muslo, debido a la cavidad existente en el pecho.
- Cuando prepare carne troceada, haga los trozos de dimensiones similares. Ensarte la sonda de carne en el trozo más grueso.

- Si cree que la carne no está bien hecha al final de periodo de cocción, repita el proceso ensartando la sonda de carne en un punto diferente.

Cómo utilizar el horno eléctrico

Tabla de funciones de cocción

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

	Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.
	Por razones de seguridad, el tiempo que puede establecerse para el periodo de cocción está limitado a un máximo de 6 horas para todas las posiciones, excepto en las funciones de conservación del calor y de cocción a baja temperatura .
	Al ajustar una función, se resalta el marco del correspondiente ajste.
	El programa se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
	La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.
	Incluso con el horno apagado, la luz del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.
	A temperaturas de 280 °C o superiores, el horno funciona durante 2 horas como máximo

Gratinador grande	280	40-280
Gratinador bajo	280	40-280
Grat. grande+vent.	200	40-280
Vapor+Calent. vent. +inf.	220	50-250
Calent. vent.+inf.	220	50-320**
Calentamiento inferior	180	40-220
Cocción a baja temperatura	100	50-150
Conservac. calor	65	40-100

* Las funciones varían dependiendo del modelo del producto
 **La temperatura puede regularse hasta 310°C en modelos con función de autolimpieza pirolítica (pirólisis)

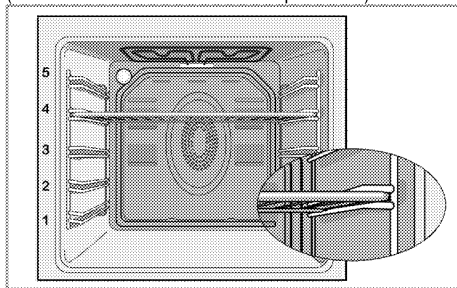
Apagado del horno eléctrico

Pulse la tecla de encendido/apagado para apagar el horno.

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

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

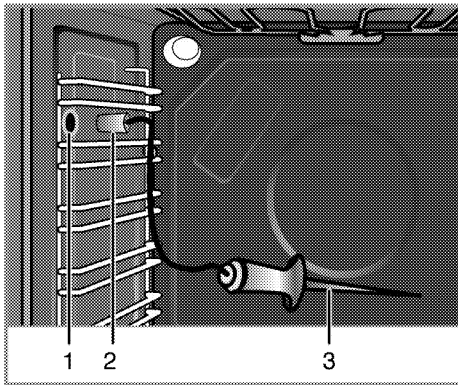
No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado. (Varía en función del modelo del producto.)



Función	Temperatura recomendada (°C)	Rango de temperaturas (°C)
Vapor	100	40-100
Vapor+Estático+ventilador	175	40-280
Estático	180	40-320**
Estático + ventilador	200	40-280
Vapor + cal. vent.	175	40-280
Calent. vent. 'Eco'	180	160-220
Calent. ventilador	180	40-280
Cocción multi <3-D>	200	40-280
Vapor+Grat. grande+vent.	200	40-280

Uso de la sonda de carne

1. Una vez haya seleccionado una función y una temperatura en su horno, introduzca el conector de la sonda de carne (2) en la ranura (1) ubicada en la pared lateral del horno.



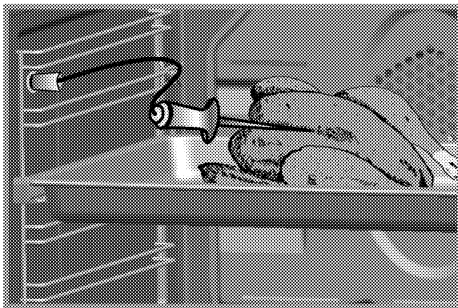
- 1 Ranura de la sonda de carne
- 2 Conector de la sonda de carne
- 3 Extremo del sensor de la sonda de carne

i La sonda para carne está activa durante la operación de las funciones cuando el símbolo de la sonda para carne se muestra de manera continua.

i Si ha ajustado el temporizador del horno a un determinado tiempo antes de usar la sonda de carne, podrá cancelar este ajuste al usar la sonda de carne.

i Al cocinar con una sonda de carne, no se podrán utilizar los estantes en la toma de la sonda de carne.

2. Ensarte el extremo del sensor de la sonda en la carne.



» Su horno detecta automáticamente que el sensor de carne está clavado dentro y el campo indicador de la temperatura muestra **P75/075**. El sensor de la sonda de carne detecta automáticamente el momento en que la temperatura interna de la carne alcanza el valor establecido y finaliza la cocción.

i Si el campo indicador de la temperatura no muestra **P75/075**, asegúrese de que el conector esté correctamente asentado en su ranura.

- La temperatura recomendada para la sonda de carne es de 75 °C. Si desea, puede cambiar esta temperatura entre 40 y 99 °C. (Para las funciones de vapor, puede cambiar esta temperatura entre 40 y 90 °C).
- Limpie la sonda de carne con un paño húmedo y séquela con un paño seco cada vez que la utilice.

i Si usa la sonda de carne sin clavar la punta del sensor en la carne, el sensor detectará la temperatura del interior del horno y finalizará el proceso de cocción cuando alcance la temperatura seleccionada. Tenga en cuenta que si la sonda de carne se somete a una temperatura de 250 °C o más, el sensor quedará inutilizado.

i La cocción se detendrá si retira la sonda de carne antes de finalizar el proceso de cocción.

Nivel de cocción	Temperatura central de la carne (°C)
Muy jugosa	55-59
Jugosa	60-62
Poco jugosa	63-70
Punto medio	71-76
Bien cocida	77-81
Muy bien cocida	≥82

i * Por cuestiones de inocuidad de los alimentos, se recomienda que el punto central (la parte más fría) de la carne roja alcance como mínimo los 63°C.
* Por cuestiones de inocuidad de los alimentos, se recomienda que el punto central (la parte más fría) de la carne de ave alcance como mínimo los 74°C.

Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato. Puede ver los nombres de las funciones de cocción y las posiciones recomendadas de los estantes en la pantalla del temporizador del horno.

Vapor

La cocción se realiza al vapor. Es adecuado para cocinar alimentos como verduras, carne roja, pescado y aves utilizando vapor. Puesto que el vapor cubre la superficie de los alimentos, se evita que se pierdan sus componentes nutricionales durante la cocción.



Vapor + estático + ventilador

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



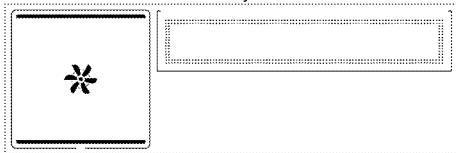
Estático

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



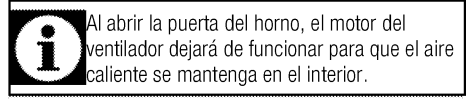
Estático+ ventilador

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



Vapor + Calentamiento con ventilador

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



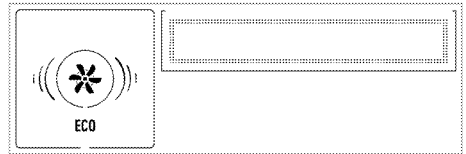
Al abrir la puerta del horno, el motor del ventilador dejará de funcionar para que el aire caliente se mantenga en el interior.



Calentamiento con ventilador "eco"

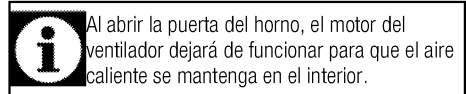
Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 °C en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.

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



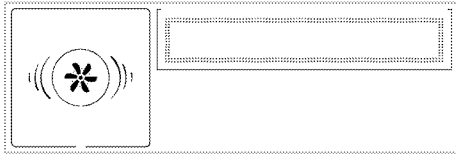
Calentamiento con ventilador

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



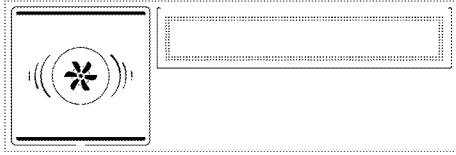
Al abrir la puerta del horno, el motor del ventilador dejará de funcionar para que el aire caliente se mantenga en el interior.

Calentamiento con ventilador



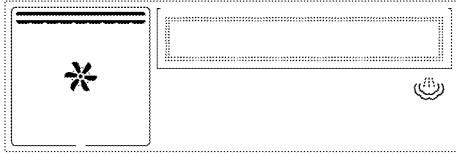
Cocción multi <3-D>

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



Vapor + gratinador grande + ventilador

El gratinador grande situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne. Además, esta función también admite vapor.



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

Gratinador grande

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



Gratinador grande

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

Gratinador bajo

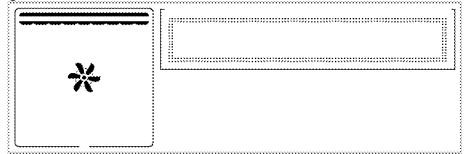
El gratinador pequeño situado en el techo del horno está en funcionamiento. Apto para platos asados a la parrilla y gratinados.



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

Gratinador grande+ventilador

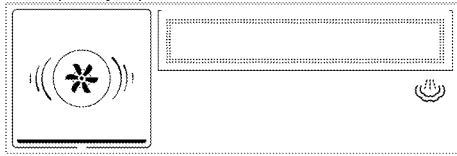
El aire calentado por el gratinador grande se distribuye por el horno con rapidez gracias al ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.



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

Vapor+Calent. vent.+inf.

El calentamiento inferior y el calentamiento con ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. Además, esta función también admite vapor. Es idónea para cocinar alimentos como pizza y repostería.



Conservación del calor



ASISTENCIA DE VAPOR

Las siguientes funciones cuentan con asistencia de vapor.

- Vapor+Estático+ ventilador
- Vapor + Calentamiento con ventilador
- Vapor + gratinador grande + ventilador
- Vapor+Calent. vent.+inf.

Esta función cuenta con tres niveles diferentes de vapor: bajo, medio y alto. Estas funciones emiten periódicamente vapor para la carga de cocción.

Se recomienda utilizar el nivel de vapor bajo para cocinar repostería como en el caso de los pasteles, bollos, etc.

Se recomienda utilizar el nivel de vapor medio para cocinar repostería como en el caso del pan. El vapor garantiza que la superficie de la repostería resulte más brillante, la corteza más crujiente y aumente su tamaño.

El nivel de vapor alto se recomienda para carnes (cortes grandes de carne, pollos enteros, etc.).

El vapor reduce la pérdida de humedad al cocinar, por lo que la carne queda mucho más jugosa y sabrosa.

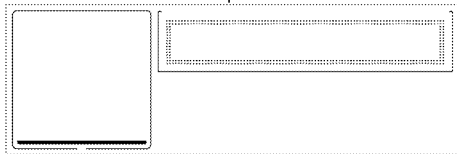
Calent. vent.+inf.

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



Calentamiento inferior

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



Cocción a baja temperatura

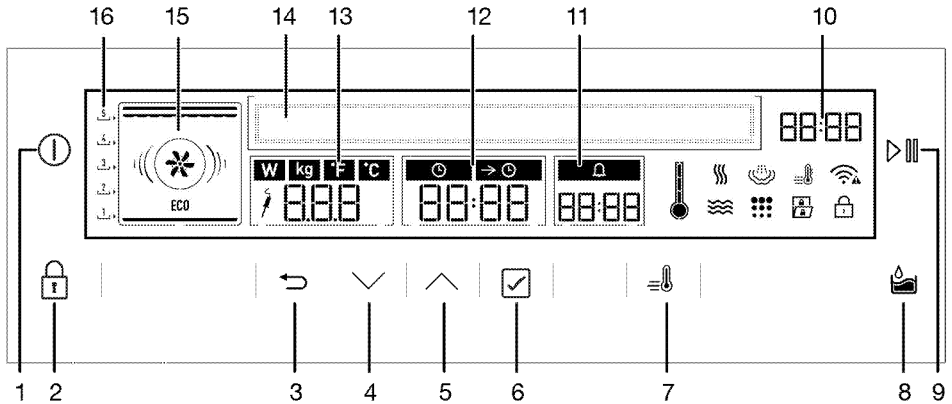
Se usa para la cocción a bajas temperaturas y durante más tiempo (10-15 horas).



Conservación del calor

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

Introducción al panel de control



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Tecla de bloqueo de teclas
- 3 Tecla Atrás
- 4 Tecla Abajo (Selección del menú)
- 5 Tecla Arriba (Selección del menú)
- 6 Tecla Aceptar
- 7 Tecla de calentamiento rápido
- 8 Tecla de desbloqueo de la cubierta del contenedor de agua
- 9 Tecla de inicio/fin de cocción
- 10 Campo indicador de la hora actual
- 11 Campo del tiempo de alarma
- 12 Campo del tiempo final de cocción/tiempo de cocción
- 13 Campo indicador de temperatura/peso
- 14 Pantalla de texto
- 15 Pantalla de función
- 16 Posiciones del estante

*(Varía en función del modelo del producto.)

Menú de programas de cocción










Uso de las funciones del horno para cocinar sin vapor


1. Toque para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal.
3. Toque para acceder al menú de programas de cocción.
4. / para seleccionar la función de horno deseada sin vapor. Toque para activar la función.
5. Si desea cambiar la temperatura, toque / cuando esté en la temperatura/marco-peso y ajuste la temperatura deseada. El valor de temperatura se confirmará tan pronto como éste cambie.


- : Símbolo de la función de refuerzo
- : Símbolo de tiempo de cocción
- : Símbolo de hora de finalización de la cocción
- : símbolo de alarma
- : Símbolo de temperatura interna
- : Símbolo de conservación del calor
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de puerta abierta
- : Símbolo de sonda de carne*
- : Símbolo de autolimpieza (pirólisis)*
- : Símbolo de cocción al vapor


El campo activo de Temperatura/peso, tiempo de cocción y campos de hora/alarma está rodeado por un marco. Toque para mover el marco a los campos de indicación situados a la derecha o toque para moverlo a los campos situados a la izquierda. Si vuelve a tocar cuando el marco está en el campo de la pantalla de temperatura/peso de la izquierda, la pantalla volverá al menú anterior.



6. **Para ajustar el tiempo de cocción**, toque para mover el marco del campo del tiempo final de cocción/tiempo de cocción. Se mostrará . Toque / para ajustar el tiempo de cocción.

7. **Para ajustar el tiempo final de cocción para más tarde**, toque  después del ajuste del tiempo de cocción time. Se mostrará  . Toque  /  para ajustar el tiempo final de cocción deseado.
8. **Para ajustar una hora de alarma sin afectar al recordatorio**, toque  para mover el marco al marco de hora de alarma. Se mostrará . Toque  /  para ajustar el tiempo de alarma deseado. La hora de alarma es a efectos recordatorios, no afecta al tiempo de cocción o al funcionamiento del horno. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo.

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

9. Si la función de cocción, temperatura, tiempo de cocción, tiempo final de cocción y tiempo de alarma son adecuados, toque  para iniciar la cocción. La cocción comenzará y la pantalla mostrará la función de ajuste del funcionamiento y el mensaje "Cocción" respectivamente.












 El ajuste del tiempo de cocción, cocción y tiempo y tiempo de la alarma no es necesario para el funcionamiento del horno. Se puede ajustar opcionalmente.





 Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo  aparece en la pantalla.

- » **Si no se ha ajustado el tiempo de cocción**; el horno está funcionando manualmente. Si su comida está cocinada, toque  para parar el horno. En caso contrario, el horno seguirá funcionando.
- » **Si solo se ha ajustado el tiempo de cocción**; el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.
- » **Si se ha ajustado el tiempo de cocción y el tiempo final de cocción**; el reloj del horno restará el tiempo de cocción del tiempo final de cocción establecido para calcular el tiempo de inicio de la cocción. Cuando llegue el tiempo de inicio de cocción, la función del horno seleccionada se activará y el horno se calentará a la temperatura ajustada. Esta

temperatura se mantiene hasta la finalización del tiempo de cocción. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.




Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida



1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal.
3. Toque  para acceder al menú de programas de cocción.
4. Toque  /  para seleccionar la función de vapor o la función de vapor asistida deseada. Toque  para activar la función.
5. Toque . Utilice  /  para ajustar el nivel de vapor. Vuelva a tocar  para confirmar el ajuste.
6. Si desea cambiar la temperatura, toque  /  cuando esté en la temperatura/marco-peso y ajuste la temperatura deseada. El valor de temperatura se confirmará tan pronto como éste cambie.





 El campo activo de Temperatura/peso, tiempo de cocción y campos de hora/alarma está rodeado por un marco. Toque  para mover el marco a los campos de indicación situados a la derecha o toque  para moverlo a los campos situados a la izquierda. Si vuelve a tocar  cuando el marco está en el campo de la pantalla de temperatura/peso de la izquierda, la pantalla volverá al menú anterior.


7. **Para ajustar el tiempo de cocción**, touch  para mover el marco del campo del tiempo final de cocción/tiempo de cocción. Se mostrará . Toque  /  para ajustar el tiempo de cocción.



Esta función no le permite iniciar la cocción antes de ajustar el tiempo de cocción. Esta función no le permite iniciar la cocción antes de ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción se ajusta automáticamente a 30 minutos en la pantalla.


8. **Para ajustar el tiempo final de cocción para más tarde**, toque  después del ajuste del tiempo de cocción time. Se mostrará  .


Toque  /  para ajustar el tiempo final de cocción deseado.


9. **Para ajustar una hora de alarma sin afectar al recordatorio**, toque  para mover el marco al marco de hora de alarma. Se mostrará . Toque  /  para ajustar el tiempo de alarma deseado. La hora de alarma es a efectos recordatorios, no afecta al tiempo de cocción o al funcionamiento del horno. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo.



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


10. Si la función de cocción, temperatura, tiempo de cocción, tiempo final de cocción y tiempo de alarma son adecuados, toque  para iniciar la cocción.
11. **Pasos de funcionamiento de la función de vapor:**
Si no ha realizado la cocción al vapor hace mucho tiempo, se mostrará el mensaje "Añadir agua potable".
12. Toque . La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.
13. Retire el contenedor de agua, vacíe el agua restante (si queda algo) y rellénelo con agua potable hasta el nivel "máx." marcado en el mismo.



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


 No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el contenedor de agua.

 Gracias a la tapa del contenedor, podrá rellenerlo sin extraerlo.

14. Coloque el contenedor y toque  para cerrar su cubierta. Toque  para iniciar la cocción.
» Si el nivel de agua es el correcto, comenzará el proceso de cocción.


 Antes de iniciar las funciones de cocción al vapor o cocción al vapor asistida, asegúrese de que la cubierta de la carcasa de la sonda de carne esté cerrada.

 Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo  aparece en la pantalla.


 Si se ha agotado el agua en el contenedor durante la cocción, se mostrará el mensaje "Añadir agua potable" y el horno emitirá una señal acústica. La cocción se detendrá. Una vez que haya rellenado el contenedor con agua y colocado su carcasa de nuevo, el ciclo de cocción continuará desde donde lo dejó.

» » **Si solo se ha ajustado el tiempo de cocción;** el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.
» » **Si se ha ajustado el tiempo de cocción y el tiempo final de cocción;** el reloj del horno restará el tiempo de cocción del tiempo final de cocción establecido para calcular el tiempo de inicio de la cocción. Cuando llegue el tiempo de inicio de cocción, la función del horno seleccionada se activará y el horno se calentará a la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del tiempo de cocción. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.

15. Al final del ciclo de cocción, descargue el agua restante en contenedor por razones de higiene.

 El agua en el sistema de generación de agua del horno será enviada al contenedor de agua en aprox. 15 minutos una vez finalizada la cocción. Descargue esta agua restante en el contenedor de agua por razones de higiene.


16. Active la función de secado para el agua acumulada en el horno. Véase "Menú Extras".


 Cuando la función de secado automático esté activa, ésta se activará automáticamente al final de cada ciclo de cocción al vapor.

17. **Para continuar la cocción:**

En 5 minutos una vez finalizado el ciclo de cocción, puede tocar  para manejar el horno de nuevo con las funciones de vapor/vapor asistido.

» El horno seguirá funcionando con la misma función de cocción y ajustes de temperatura.


18. Si desea manejar el horno de nuevo en 5 minutos una vez finalizado el ciclo de cocción, se mostrará el mensaje "Horno preparándose" en el momento en el que el horno haya iniciado a enviar agua en el sistema de generación de vapor de vuelta al contenedor de agua. Una vez que haya desaparecido este mensaje, podrá tocar  para iniciar la cocción. Una vez que el agua en el sistema de generación de agua se haya enviado al contenedor de agua, se mostrará el mensaje "Añadir agua potable".


19. Toque . La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.

20. Retire el contenedor de agua, vacíe el agua restante (si queda algo) y rellénelo con agua potable hasta el nivel "máx." marcado en el mismo.


21. Coloque el contenedor y toque  para cerrar su cubierta. Toque  para iniciar la cocción.

» Si el nivel de agua es el correcto, comenzará el proceso de cocción.



 Si abre la puerta del horno mientras está la función de vapor en funcionamiento, el motor del ventilador funcionará a máxima velocidad para crear una cortina de aire.


 Durante los últimos 3 minutos de cocción al vapor, el ventilador funcionará a alta velocidad para reducir la densidad de vapor en el horno.

22. Al final del ciclo de cocción, descargue el agua restante en contenedor por razones de higiene.

 El agua en el sistema de generación de agua del horno será enviada al contenedor de agua en aprox. 15 minutos una vez finalizada la cocción. Descargue esta agua restante en el contenedor de agua por razones de higiene.



23. Active la función de secado para el agua acumulada en el horno. Véase "Menú Extras".

 Cuando la función de secado automático esté activa, ésta aparecerá en la pantalla del horno al final de cada ciclo de cocción al vapor. Puede tocar  para iniciarla.


 Antes de comenzar la función de secado, retire los alimentos y los accesorios tales como bandejas, rejillas, etc. del horno.



Ajuste del refuerzo (calentamiento rápido)

Use la función de refuerzo (precalentamiento rápido) para hacer que el horno alcance la temperatura deseada con mayor rapidez. Seleccione la función de cocción que desee y a continuación:

1. Toque  una vez. El símbolo  aparecerá en la pantalla.



2. Después de ajustar el tiempo de cocción y la temperatura, toque  para iniciar la cocción.

»  El símbolo desaparece tan pronto el horno alcance la temperatura deseada, y el horno retome la función anterior a la función del aumentador de presión.

3. Toque  una vez para cancelar la función del aumentador de presión. La función de refuerzo se desactivará y  desaparecerá.


Activación del bloqueo de teclas

Puede evitar que el horno sea manipulado activando la función de bloqueo de teclas.


 El bloqueo de teclas puede utilizarse tanto si el horno está en funcionamiento como si no. El horno puede aún apagarse pulsando , incluso aunque el bloqueo de teclas esté activado con el horno en funcionamiento.

1. Toque  hasta que aparezca "🔒" en la pantalla.

» Tras activar el bloqueo de teclas, la advertencia "Keylock active" (Bloqueo de teclas activo) y el símbolo  aparecerá en la pantalla cuando pulse cualquier tecla (excepto las teclas  / ).












 Los botones del horno no están operativos cuando la función del bloqueo de teclas está activa. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de fallo del suministro eléctrico.


Desactivación del bloqueo de teclas





1. Toque  hasta que "🔒" desaparezca en la pantalla.






» La función de bloqueo de teclas se desactivará.


Menú de funciones de cocción automática


1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre el "menú de cocción automático".
3. Toque  para acceder al menú de cocción automático.
4. Toque  /  para seleccionar el menú principal del alimento que desea cocinar. (Consulte la tabla del menú de cocción automática). Toque  para confirmar
5. Toque  /  para seleccionar la comida que desea cocinar.
6. Para cambiar el peso de la comida, toque  /  cuando el campo de temperatura/peso esté dentro del marco y ajuste el peso. El valor del peso se confirmará tan pronto como éste cambie. El tiempo de cocción cambiará automáticamente teniendo en cuenta el peso de la comida.


 Solamente podrá cambiar el peso de las comidas para las cuales se indica un peso.


 El campo activo de Temperatura/peso, tiempo de cocción y campos de hora/alarma está rodeado por un marco. Toque  para mover el marco a los campos de indicación situados a la derecha o toque  para moverlo a los campos situados a la izquierda. Si vuelve a tocar  cuando el marco está en el campo de la pantalla de temperatura/peso de la izquierda, la pantalla volverá al menú anterior.



7. **Para ajustar el tiempo de cocción**, toque  para mover el marco del campo del tiempo de cocción. Se mostrará . Toque  /  para ajustar el tiempo de cocción. El número de cambios del tiempo de cocción teniendo en cuenta el peso de la comida es limitado.
8. Si la función de cocción, temperatura, peso y tiempo de cocción son adecuados, toque la tecla  para iniciar la cocción.
9. **Si la comida seleccionada contiene la función de vapor, siga las instrucciones para la función de vapor mostradas a continuación:**
Si no ha realizado la cocción al vapor hace mucho tiempo, se mostrará el mensaje "Añadir agua potable".


10. Toque . La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.
11. Retire el contenedor de agua, vacíe el agua restante (si queda algo) y rellénelo con agua potable hasta el nivel "máx." marcado en el mismo.



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


 No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el contenedor de agua.

 Gracias a la tapa del contenedor, podrá rellenarlo sin extraerlo.

12. Coloque el contenedor y toque  para cerrar su cubierta. Toque  para iniciar la cocción.
» Si el nivel de agua es el correcto, comenzará el proceso de cocción.


 Antes de iniciar las funciones de cocción al vapor o cocción al vapor asistida, asegúrese de que la cubierta de la carcasa de la sonda de carne esté cerrada.

 Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo  aparece en la pantalla.


 Si se ha agotado el agua en el contenedor durante la cocción, se mostrará el mensaje "Añadir agua potable" y el horno emitirá una señal acústica. La cocción se detendrá. Una vez que haya rellenado el contenedor con agua y colocado su carcasa de nuevo, el ciclo de cocción continuará desde donde lo dejó.

» » **Si se ha ajustado el tiempo de cocción**; el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.

13. Al final del ciclo de cocción, descargue el agua restante en contenedor por razones de higiene.

 El agua en el sistema de generación de agua del horno será enviada al contenedor de agua en aprox. 15 minutos una vez finalizada la cocción. Descargue esta agua restante en el contenedor de agua por razones de higiene.


14. Active la función de secado para el agua acumulada en el horno. Véase "Menú Extras".


 Cuando la función de secado automático esté activa, ésta se activará automáticamente al final de cada ciclo de cocción al vapor.

15. **Para continuar la cocción:**

En 5 minutos una vez finalizado el ciclo de cocción, puede tocar  para manejar el horno de nuevo con las funciones de vapor/vapor asistido.

» El horno seguirá funcionando con la misma función de cocción y ajustes de temperatura.


16. Si desea manejar el horno de nuevo en **5 minutos una vez finalizado el ciclo de cocción**, se mostrará el mensaje "**Horno preparándose**" en el momento en el que el horno haya iniciado a enviar agua en el sistema de generación de vapor de vuelta al contenedor de agua. Una vez que haya desaparecido este mensaje, podrá tocar  para iniciar la cocción. Una vez que el agua en el sistema de generación de agua se haya enviado al contenedor de agua, se mostrará el mensaje "**Añadir agua potable**".


17. Toque . La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.

18. Retire el contenedor de agua, vacíe el agua restante (si queda algo) y rellénelo con agua potable hasta el nivel "máx." marcado en el mismo.


19. Coloque el contenedor y toque  para cerrar su cubierta. Toque  para iniciar la cocción.

» Si el nivel de agua es el correcto, comenzará el proceso de cocción.



 Si abre la puerta del horno mientras está la función de vapor en funcionamiento, el motor del ventilador funcionará a máxima velocidad para crear una cortina de aire.


 Durante los últimos 3 minutos de cocción al vapor, el ventilador funcionará a alta velocidad para reducir la densidad de vapor en el horno.

20. Al final del ciclo de cocción, descargue el agua restante en contenedor por razones de higiene.

 El agua en el sistema de generación de agua del horno será enviada al contenedor de agua en aprox. 15 minutos una vez finalizada la cocción. Descargue esta agua restante en el contenedor de agua por razones de higiene.

21. Active la función de secado para el agua acumulada en el horno. Véase "Menú Extras".

 Cuando la función de secado automático esté activa, ésta aparecerá en la pantalla del horno al final de cada ciclo de cocción al vapor. Puede tocar  para iniciarla.

 Antes de comenzar la función de secado, retire los alimentos y los accesorios tales como bandejas, rejillas, etc. del horno.

Funciones de cocción automática:

Puede variar según el modelo

Verduras	Bizcochos, panes y tartas	Aves	Pescado	Carne	Especial
Pieza fresca de patata (*)	Pogacha esponjosa (*)	Pollo < 1600 g (*)	Trucha	Rosbif al vapor (*)	Macarrones con queso
Cogollos de brócoli (*)	Barra pan levadura (*)	Pollo > 1600 g (*)	Lubina	Pastel de carne	Lasaña
Habas frescas (*)	Pan de molde (*)	Muslo de pavo (*)	Filetes de pescado	Ternera asada	Tarta de frutas frescas
Pimientos rellenos	Pastas	Pollo < 1600 g	-	Estofado de cordero	Tarta de manzana
Patatas asadas (con piel)	Pastel	Pollo > 1600 g	Trucha con vegetales	Cordero asado	Pastas de hojaldre de

					manzana
Moussaka	Panecillos canela	Pieza de pollo	Filete de pescado	-	Merengue
Patatas en rodajas	-	Filetes de pollo	Kebab de pescado	Cordero Tandoori	Bomba de crema
-	Galletas	Pollo, asado	Estofado de pescado	Filete	-
Verduras gratinadas	Pastel de frutas	Pavo asado	Filete de salmón	Albóndigas picantes	Crema de caramelo
Verdura congelada	Pastas saladas	-	Torta de pescado	Solomillo de ternera	Pudin de chocolate
	Panecillos de té	Filete de pavo	-	Albóndigas de cerdo	Crema catalana
	Baguette	Pato		Cerdo asado	Manzana con miel
	Pan de molde	Oca		Trozo de cerdo	Pastel de chocolate
	Pan de payés renello (Con loaf)	Conejo			Madalenas de sémola
	Croissants salados	Faisán a la cazadora			Bizcocho de sémola
	Trenzas	Faisán			Manzana deshidratada
	Empanadas de queso				Membrillo deshidratado
	Rosco				Pera deshidratada
	Pizza				-
	Bizcocho de chocolate				Quiche de verduras
	Madalenas de sémola				-

* Estos platos incluyen la función de vapor.

Menú de programas extras




Antes de iniciar las funciones de cocción al vapor o cocción al vapor asistida, asegúrese de que la cubierta de la carcasa de la sonda de carne esté cerrada.

Descalcificación (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)


Se recomienda usar el programa de descalcificación para los sedimentos acumulados en el sistema de generación de vapor. Su horno le avisará para que realice una descalcificación teniendo en cuenta el nivel de dureza del agua que haya ajustado. El producto incluye dos pastillas de descalcificación. (También puede utilizar descalcificadores disponibles en el mercado, que estén recomendados para los electrodomésticos de cocción al vapor asistida, según sus instrucciones de uso).

1. Toque para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque / hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque / hasta que se muestre "Descalcificación" en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque para iniciar el proceso.
6. Se muestra "Añada 250 ml. de agua y una pastilla en el depósito".
7. Toque . La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.
8. Añada 250ml. de agua y una pastilla en el depósito Coloque el depósito y toque para cerrar su cubierta.
9. Toque de nuevo para iniciar el proceso.


10. Durante el proceso de descalcificación, la pastil se disolverá para eliminar los sedimentos de cal acumulados en el generador de vapor del horno. El horno realizará este proceso automáticamente y al final del proceso mostrará el mensaje **"Vacíe el depósito y añada 250 ml de agua"**.

11. Toque . La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.

12. Vacíe el depósito y añada 250 ml de agua.

Coloque el depósito y toque  para cerrar su cubierta. El proceso se reanudará.

13. Al final del proceso de descalcificación, se mostrará el mensaje **"El proceso ha finalizado"**.

 La primera fase de la descalcificación dura cerca de 90 minutos, y la segunda fase unos 20 minutos.

» Abra la puerta del horno para dejar escapar el vapor y descargue el agua restante en el depósito de agua.

Secado (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)









Esto permite el secado en el interior del horno mediante la evaporación del agua restante en el horno después de la cocción al vapor. Se recomienda usar esta función después de cada cocción al vapor por razones de higiene.



Antes de comenzar el proceso de secado, retire los alimentos y las bandejas del horno.



Antes de usar la función de secado, utilice un paño seco para secar el agua (si hay) acumulada en la base del horno.









1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre **"Menú programas extras"**.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Secado"** en la pantalla de texto.
5. Toque .
6. Toque  para comenzar el secado.
7. Después de 10 minutos, en los que el tiempo de secado se ajusta automáticamente, se mostrará el mensaje **"Abra la puerta del horno"** en la pantalla.

» Abra la puerta del horno para dejar escapar el vapor.

Recalentar (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es ideal para recalentar platos cocinados. La asistencia de vapor evita el secado de los alimentos.









- Utilice recipientes resistentes al calor.
- Utilice las bandejas perforadas para la cocción al vapor.
- No tape la comida mientras la está recalentando.

1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre **"Programas extras"**.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Recalentar"** en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque  para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los **"pasos de funcionamiento de la función de vapor"** descritos en **"Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida"**.

En esta función se muestra la temperatura y el tiempo recomendado. Puede cambiar la temperatura y el tiempo, y ajustar una hora final.

Leudado (fermentación) de la masa (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Idóneo para el leudado de masas con levadura como en el caso del pan, la pogaça o la masa de pizza. La asistencia de vapor evita el secado de la superficie de la masa.

- Utilice recipientes resistentes al calor.
 - No tape la comida mientras se está realizando el leudado.
 - No abra la puerta del horno durante el proceso de leudado; esto podría provocar la pérdida de humedad o que la masa no subiese.
 - Antes de utilizar la función de leudado de la masa, asegúrese de que el área de cocción esté lo suficientemente fría (a temperatura ambiente).
 - El tiempo de leudado puede variar según el tamaño y el peso de la masa.
 - Se recomienda utilizar recipientes grandes resistentes al calor en la parrilla de alambre para el leudado.
1. Toque  para encender el horno.
 2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre **"Programas extras"**.
 3. Toque .
 4. Toque  /  hasta que se muestre **"Fermentación"** en la pantalla de texto.
 5. Toque . Toque  para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los **"pasos de funcionamiento de la función de vapor"**

descritos en **"Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida"**.

En esta función se muestra la temperatura y el tiempo recomendado. Puede cambiar la temperatura y el tiempo, y ajustar una hora final.

Descongelación (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Idóneo para la descongelación de alimentos congelados como frutas, vegetales y repostería. A la hora de descongelar, utilice las bandejas perforadas para la cocción al vapor. Coloque una bandeja de horno debajo del estante inferior (Rack 1) de la bandeja de horno de cocción al vapor perforada para recoger el agua procedente de los alimentos descongelados.



Se recomienda descongelar carne, aves, pescado, etc. en la nevera por razones de seguridad alimenticia.



Coloque los alimentos congelados en el horno una vez retirado su embalaje (en caso de haberlo).

1. Toque para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque / hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque / hasta que se muestre "Descongelar" en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los "pasos de funcionamiento de la función de vapor" descritos en **"Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida"**.

En esta función se muestra la temperatura y el tiempo recomendado. Puede cambiar la temperatura y el tiempo, y ajustar una hora final.

Escaldar (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Idóneo para el escaldado de frutas y vegetales antes de congelar o embotellar.

Utilice las bandejas perforadas para la cocción al vapor cuando realice el escaldado. Coloque una bandeja de horno debajo del estante inferior (Rack 1) de la bandeja de horno de cocción al vapor perforada para recoger el agua procedente de los alimentos escaldados.



Para preservar el color de los alimentos escaldados, coloque los alimentos en agua congelada después de escaldar para enfriarlos, y luego deseche el agua.

1. Toque para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque / hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque / hasta que se muestre "Escaldar" en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los "pasos de funcionamiento de la función de vapor" descritos en **"Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida"**.

En esta función se muestra la temperatura recomendada. Puede cambiar el tiempo, y ajustar una hora final.

Higiene (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Idóneo para esterilizar los frascos de cristal y sus tapas que van a utilizarse para el embotellado. Utilice la parrilla de alambre cuando esterilice los recipientes/tapas. Coloque una bandeja de horno debajo del estante inferior (Rack 1) del horno para recoger el agua generada debido al vapor. Los recipientes o tapas deben estar abiertas. Coloque los recipientes o las tapas cara arriba de modo que sus partes superiores entren en contacto con la rejilla de alambre.



Utilice recipientes de cristal resistentes al calor y al vapor.



Cuando esterilice más de un recipiente o tapa, asegúrese de que no entren en contacto entre sí.



Esterilice los recipientes con tamaños similares.

1. Toque para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque / hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque / hasta que se muestre "Higiene" en la pantalla de texto.

5. Toque . Toque  para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los "pasos de funcionamiento de la función de vapor" descritos en "Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida".


En esta función se muestra la temperatura recomendada. Puede cambiar el tiempo, y ajustar una hora final.


Embotellado (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)









Idóneo para recalentar alimentos escaldados (p. ej. frutas y vegetales) después de colocarlos en los recipientes de cristal esterilizado. Añada líquido (agua, agua azucarada, agua salada, etc.) en los alimentos escaldados y luego cúbralos. De esta forma, rellene el recipiente para dejar un espacio máximo de 3 cm por arriba y cúbralo con la tapa esterilizada.

Cuando embotele recipientes, utilice las bandejas perforadas para la cocción al vapor. Coloque una bandeja de horno debajo del estante inferior (Rack 1) de la bandeja de horno de cocción al vapor perforada para recoger el agua generada debido al vapor. Una vez enfriados los recipientes de cristal embotellados, retírelos de la zona de cocción. Después de retirar los recipientes de cristal del área de cocción, deje que se enfríen a temperatura ambiente.

- Cuando embotele más de un recipiente, asegúrese de que no entren en contacto entre sí.
- Embotele los recipientes con tamaños similares.
- El tiempo de embotellado puede variar según la cantidad de comida y el número de recipientes de cristal.

 Utilice recipientes de cristal resistentes al calor y al vapor.

 Los recipientes de cristal pueden romperse durante el proceso de embotellado. Asegúrese de que los recipientes o tapas no estén deformados.

1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre "Embotellado" en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque  para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los "pasos de

funcionamiento de la función de vapor" descritos en "Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida".


En esta función se muestra la temperatura y el tiempo recomendado. Puede cambiar la temperatura y el tiempo, y ajustar una hora final.









Chocolate derretido (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Ideal para derretir piezas de chocolate.

Coloque el chocolate envasado listo para comer en la bandeja perforada para la cocción al vapor para derretirlo.

En el caso de piezas de chocolate no envasados, colóquelas en un recipiente de cristal resistente al calor, ponga la tapa y colóquelas en una bandeja perforada para la cocción al vapor.

 El tiempo de derretido puede variar en función de la cantidad de comida.

1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre "Derretido de chocolate" en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque  para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los "pasos de funcionamiento de la función de vapor" descritos en "Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida".

En esta función se muestra la temperatura recomendada. Puede cambiar el tiempo, y ajustar una hora final.

Yogur casero (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Apto para hacer yogur casero con leche pasteurizada.









Añada 100 gr (3-4 cucharadas) de yogur en 1000 ml de leche pasteurizada a temperatura ambiente y mezcle bien. Añada esta mezcla en un recipiente de cristal resistente al calor y coloque la tapa encima. Utilice la parrilla de alambre del horno cuando haga yogur.

- Para obtener un yogur dulce y menos denso, reduzca la duración y si quiere mayor acidez y densidad, entonces aumente la duración.

- Una vez finalizado el proceso, se recomienda consumir el yogur una vez guardado en la nevera (+ 4°C) antes de 12 horas.
- Las leches esteriladas de larga duración no son recomendables para hacer yogur, y no deberían utilizarse.
- El yogur utilizado para la fermentación debería ser fresco.



Las leches crudas y sin tratamiento térmico también pueden utilizarse para la fabricación del yogur, pero deben hervirse para eliminar los microorganismos patógenos/perjudiciales. La leche hervida debería enfriarse a temperatura ambiente antes de hacer yogur.

1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre "Yogur casero" en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque  para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los "pasos de funcionamiento de la función de vapor" descritos en "Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida".

En esta función se muestra la temperatura recomendada. Puede cambiar el tiempo, y ajustar una hora final.

Huevo duro muy hecho, medio hecho, poco hecho (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Adecuado para hervir huevos en los distintos niveles de cocción deseados. Puede hervir sobre todo un gran número de huevos.









Al hervir los huevos, utilice las bandejas perforadas para la cocción al vapor. Coloque una bandeja de horno debajo del estante inferior (Rack 1) de la bandeja de horno de cocción al vapor perforada para recoger el agua procedente de los alimentos escaldados.



(Antes de hervir los huevos, debe pinchar los huevos en unos cuantos puntos con una herramienta afilada, p. ej. una aguja. En caso contrario, los huevos podrían explotar durante el proceso de cocción.











El tiempo de cocción del huevo puede variar dependiendo del tamaño y el número de huevos.

1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre "Huevo duro muy hecho", "Huevo duro medio hecho" o "Huevo duro poco hecho" en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque  para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los "pasos de funcionamiento de la función de vapor" descritos en "Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida".

En esta función se muestra la temperatura recomendada. Puede cambiar el tiempo, y ajustar una hora final.

Limpieza al vapor (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Esto garantiza una fácil limpieza porque la suciedad (siempre y cuando no se deje pasar demasiado tiempo) se ablanda por las gotas de agua que se condensan en el interior del horno después de haber aplicado vapor durante cierto tiempo.

1. Toque  para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre "Programas extras".
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre "Limpieza al vapor" en la pantalla de texto.
5. Toque . Toque  para iniciar el proceso. Para iniciar la función, siga los "pasos de funcionamiento de la función de vapor" descritos en "Uso de las funciones del horno para realizar una cocción al vapor y una cocción al vapor asistida".

En esta función se muestra la temperatura recomendada. Puede cambiar el tiempo, y ajustar una hora final.

6. Al finalizar el tiempo, se muestra el mensaje "Limpie las superficies". Abra la puerta y pase una esponja o un paño seco por las superficies interiores del horno.

Limpieza (autolimpieza pirolítica) (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras. No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.

El horno dispone de una función de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta hasta los 430-480 °C aproximadamente, con lo cual la suciedad existente queda reducida a cenizas. Es posible que se genere una densa humareda. Asegúrese de que haya una buena ventilación. El horno debe limpiarse con un calor elevado después de cada 10 usos.










1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con rejilla, recuerde retirar la rejilla. No olvide sacar el contenedor de agua del horno.

Si su horno está equipado con un accesorio a prueba de incendios (resistente a la autolimpieza a alta temperatura), no es necesario que lo saque del horno.

2. Antes de comenzar el proceso de limpieza, limpie las superficies externas del horno y la comida restante dentro del mismo con un paño enjabonado.



No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. Si la junta de la puerta está dañada, llame al servicio técnico autorizado.

3. Toque  para encender el horno.
4. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre "Menú programas extras".
5. Toque .
6. Toque  /  hasta que se muestre "Limpieza" en la pantalla de texto.
7. Toque .
8. Toque  para comenzar la limpieza. El tiempo de autolimpieza aparece en pantalla. La duración no puede modificarse. Puede ajustar la hora de finalización para la función de autolimpieza.
9. Durante el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno no puede abrirse y la pantalla de la hora muestra el símbolo del candado . Hasta el final del proceso de limpieza y que desaparezca el símbolo de bloqueo no fuerce el asa para desbloquear el bloqueo de la puerta.

10. Después del final del proceso de limpieza, retire los depósitos blancos con agua a la que deberá añadir un chorro de vinagre.

Limpieza Eco (autolimpieza pirolítica - eco-pirólisis) (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras. No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.

Si su horno no está muy sucio, le recomendamos la función de limpieza Eco. Si su horno está muy sucio, entonces la función de limpieza económica no será suficiente. En este caso, realice la limpieza en el modo "limpieza".










1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con rejilla, recuerde retirar la rejilla. No olvide sacar el contenedor de agua del horno.

Si su horno está equipado con un accesorio a prueba de incendios (resistente a la autolimpieza a alta temperatura), no es necesario que lo saque del horno.

2. Antes de comenzar el proceso de limpieza, limpie las superficies externas del horno y la comida restante dentro del mismo con un paño enjabonado.









No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. Si la junta de la puerta está dañada, llame al servicio técnico autorizado.

3. Toque  para encender el horno.
4. Al encenderse el horno se muestra el menú principal. Toque  /  hasta que se muestre "Menú programas extras".
5. Toque .
6. Toque  /  hasta que se muestre "Limpieza Eco" en la pantalla de texto.
7. Toque .
8. Toque  para comenzar la limpieza. El tiempo de autolimpieza aparece en pantalla. La duración no puede modificarse. Puede ajustar la hora de finalización para la función de autolimpieza.
9. Durante el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno no puede abrirse y la pantalla de la hora muestra el símbolo del candado . Hasta el final del proceso de limpieza y que desaparezca el símbolo de bloqueo no fuerce el asa para desbloquear el bloqueo de la puerta.

10. Después del final del proceso de limpieza, retire los depósitos blancos con agua a la que deberá añadir un chorro de vinagre.







Menú de ajustes

Ajuste del idioma







1. Cuando el horno se enciende por primera vez, se mostrará el mensaje **"Programas de cocción"** en la pantalla de texto.
2. Toque  /  hasta que se muestre **"Ajustes"** en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Idioma"** en la pantalla de texto.
5. Toque . Se mostrará el idioma ajustado inicialmente para el horno.
6. Toque  /  para seleccionar el idioma deseado.
7. Toque para confirmar el ajuste.

Ajuste de la hora

Cuando se encienda el horno por primera vez, se ajustará **"00:00"** automáticamente. Para cambiar el ajuste de la hora:







1. Cuando se conecte el horno, se mostrará **"Programas de cocción"** en la pantalla de texto.
2. Toque  /  hasta que se muestre **"Ajustes"** en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Reloj"** en la pantalla de texto.
5. Toque .
6. Toque  /  para ajustar la hora actual.
7. Toque para confirmar el ajuste.

Ajuste del brillo







1. Cuando el horno se enciende por primera vez, se mostrará el mensaje **"Programas de cocción"** en la pantalla de texto.
2. Toque  /  hasta que se muestre **"Ajustes"** en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Brillo"** en la pantalla de texto.
5. Toque . Se mostrará el nivel de brillo ajustado anteriormente.
6. Toque  /  para seleccionar el nivel deseado.
7. Toque para confirmar el ajuste.

Ajuste del volumen







1. Cuando el horno se enciende por primera vez, se mostrará el mensaje **"Programas de cocción"** en la pantalla de texto.

2. Toque  /  hasta que se muestre **"Ajustes"** en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Volumen"** en la pantalla de texto.
5. Toque . Se mostrará el volumen ajustado anteriormente.
6. Toque  /  para seleccionar el nivel deseado.
7. Toque para confirmar el ajuste.

Ajuste de la unidad de temperatura

1. Cuando el horno se enciende por primera vez, se mostrará el mensaje **"Programas de cocción"** en la pantalla de texto.
2. Toque  /  hasta que se muestre **"Ajustes"** en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Unidad de temperatura"** en la pantalla de texto.
5. Toque . Se mostrará la unidad de temperatura ajustada anteriormente **"C"**.
6.  Pulse las teclas  para seleccionar **"F"**.
7. Toque para confirmar el ajuste.

Ajuste del nivel de dureza del agua

1. Cuando el horno se enciende por primera vez, se mostrará el mensaje **"Programas de cocción"** en la pantalla de texto.
2. Toque  /  hasta que se muestre **"Ajustes"** en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Dureza del agua"** en la pantalla de texto.
5. Toque . Se mostrará el nivel de dureza del agua ajustado anteriormente.
6. Toque  /  para seleccionar el nivel adecuado para el nivel de dureza del agua que utiliza.
7. Toque para confirmar el ajuste.

Ajuste de secado automático



1. Cuando el horno se enciende por primera vez, se mostrará el mensaje **"Programas de cocción"** en la pantalla de texto.
2. Toque  /  hasta que se muestre **"Ajustes"** en la pantalla de texto.
3. Toque .
4. Toque  /  hasta que se muestre **"Secado automático"** en la pantalla de texto.
5. Toque . Se mostrará **"On" (Encendido)** y se activará la función de secado automático.

Tabla de tiempos de cocción



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





El primer estante del horno es el estante inferior.



El horno consume cerca de 1 litro de agua del contenedor de agua con un promedio de 1 hora de cocción. Aquellos procesos de cocción que superen 1 hora podrán necesitar más agua. Para los procesos de cocción superiores a 1 hora, no olvide seguir las advertencias indicadas por su fabricante del horno.

Uso de las funciones del horno para cocinar

Plato	Número de bandeja	Función de cocción	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja		3	175	25 ... 35
Bizcochos en molde	Una bandeja		2	180	40 ... 50
Bizcochos en papel de hornado	Una bandeja		3	175	20 ... 30
	2 bandejas		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bandejas		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Bizcocho esponjoso*	Una bandeja		3	175	10 ... 20
	2 bandejas		2 - 4	175	20 ... 30
Galletas	Una bandeja		3	175	25 ... 30
	2 bandejas		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 bandejas		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Masa de repostería	Una bandeja		2	200	30 ... 40
	2 bandejas		1 - 5	200	40 ... 50
Masa fuerte	Una bandeja		2	200	25 ... 35
	2 bandejas		1 - 5	200	35 ... 45
	3 bandejas		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja		2	200	35 ... 45
	2 bandejas		1 - 3	190	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja		2	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja		3	200	10 ... 15
Pizza**	Una bandeja		1 - 2	310	4 ... 7
	Una bandeja		3	310	4 ... 7
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja		3	25 min.: 250/máx continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja		3	25 min.: 250/máx continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja		3	25 min.: 250/máx continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado	Una bandeja		2	15 min.: 250/máx continuación: 180 ... 190	60 ... 70
	Una bandeja		2	15 min.: 250/máx continuación: 180 ... 190	70 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja		1	25 min.: 250/máx continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja		1	25 min.: 250/máx	150 ... 210

				continuación: 180 ... 190	
Pescado	Una bandeja		3	200	20 ... 30
	Una bandeja		3	200	20 ... 30

Al cocinar con la primera y tercera bandeja al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla inferior y la otra en la rejilla superior.
Al cocinar con la primera y quinta bandeja al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla superior y la otra en la rejilla inferior.
Al cocinar con tres bandejas al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla superior y la otra en la rejilla inferior.
Se recomienda precalentar siempre el horno.
* Se sugiere usar un molde de bizcocho de 26 cm para obtener un bizcocho esponjoso.
** (310 °C) Cuando se use una piedra o pala para pizza

Cocción al vapor

Plato	Peso de la comida (g)	Bandeja	Posición de la rejilla	Función de cocción	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Guisantes congelados	2600	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	30 ... 40
Guisantes congelados	1800 para una bandeja	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3 ... 5	Cocción al vapor	100	35 ... 45
Filete de costilla	1000	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	65 ... 75
Trozos de patata	1000	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	30 ... 40
Pechuga de pollo	1000	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	25 ... 35
Brócoli	1400	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	20 ... 30
Solomillo de ternera	1000	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	50 ... 60
Pescado	1000	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	20 ... 30
Trozos de calabacín	1000	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	25 ... 35
Coliflor	1000	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	30 ... 40
Coles de Bruselas	500	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	10 ... 20
Judías verdes	1000	Bandeja perforada + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	25 ... 35
Trozos de	1000	Bandeja	3	Cocción al vapor	100	20 ... 30

zanahoria		perforada + Bandeja de horno				
Arroz	Agua: 475 Arroz: 180	Utensilios de cocina de vidrio borosilicato + Bandeja de horno	3	Cocción al vapor	100	25 ... 35

1 - No precalentar.

2 - Mientras cocine, coloque la bandeja del horno en el primer estante y la bandeja perforada en el tercer estante.

Calentamiento de ventilador 'Eco'



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



No abra la puerta en el modo Calentamiento de ventilador 'Eco'. Si no abre la puerta, la temperatura interior se optimizará para ahorrar energía y esta temperatura podrá variar respecto a la mostrada en la pantalla.

Plato	Número de bandeja		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en papel de hornado	Una bandeja		3	175	40 ... 50
Galletas	Una bandeja		3	180	25 ... 35
Masa de repostería	Una bandeja		3	200	45 ... 55
Masa fuerte	Una bandeja		3	200	35 ... 45

Cómo utilizar el gratinador



ADVERTENCIA

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

Gratinar sin vapor

1. Toque para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal.
3. Toque para acceder al menú de programas de cocción.
4. Toque para seleccionar la función de gratinado deseada sin vapor. Toque para activar la función.
5. Si desea cambiar la temperatura, toque cuando esté en la temperatura/marco-peso y ajuste la temperatura deseada. El valor de temperatura se confirmará tan pronto como éste cambie.



El campo activo de Temperatura/peso, tiempo de cocción y campos de hora/alarma está rodeado por un marco. Toque para mover el marco a los campos de indicación situados a la derecha o toque para moverlo a los campos situados a la izquierda. Si vuelve a tocar cuando el marco está en el campo de la pantalla de temperatura/peso de la izquierda, la pantalla volverá al menú anterior.

6. **Para ajustar el tiempo de cocción**, toque para mover el marco del campo del tiempo final de cocción/tiempo de cocción. Se mostrará . Toque para ajustar el tiempo de cocción.
7. **Para ajustar el tiempo final de cocción para más tarde**, toque después del ajuste del tiempo de cocción time. Se mostrará . Toque para ajustar el tiempo final de cocción deseado.
8. **Para ajustar una hora de alarma sin afectar al recordatorio**, toque para mover el marco al marco de hora de alarma. Se mostrará . Toque para ajustar el tiempo de alarma deseado. La hora de alarma es a efectos recordatorios, no afecta al tiempo de cocción o al funcionamiento del horno. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo.



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

9. Si la función de cocción, temperatura, tiempo de cocción, tiempo final de cocción y tiempo de alarma son adecuados, toque para iniciar la cocción. La cocción comenzará y la pantalla mostrará la función de ajuste del funcionamiento y el mensaje "Cocción" respectivamente.



El ajuste del tiempo de cocción, cocción y tiempo y tiempo de la alarma no es necesario para el funcionamiento del horno. Se puede ajustar opcionalmente.



Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo aparece en la pantalla.

- » **Si no se ha ajustado el tiempo de cocción;** el horno está funcionando manualmente. Si su comida está cocinada, toque para parar el horno. En caso contrario, el horno seguirá funcionando.
- » **» Si solo se ha ajustado el tiempo de cocción;** el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.
- » **» Si se ha ajustado el tiempo de cocción y el tiempo final de cocción;** el reloj del horno restará el tiempo de cocción del tiempo final de cocción establecido para calcular el tiempo de inicio de la cocción. Cuando llegue el tiempo de inicio de cocción, la función del horno seleccionada se activará y el horno se calentará a la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del tiempo de cocción. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "Cocción completa" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.

Gratinado asistido al vapor

1. Toque para encender el horno.
2. Al encenderse el horno se muestra el menú principal.

3. Toque para acceder al menú de programas de cocción.
4. Toque / para seleccionar la función de gratinado asistida al vapor deseada. Toque para activar la función.
5. Toque . Utilice / para ajustar el nivel de vapor. Vuelva a tocar para confirmar el ajuste.
6. Si desea cambiar la temperatura, toque / cuando esté en la temperatura/marco-peso y ajuste la temperatura deseada. El valor de temperatura se confirmará tan pronto como éste cambie.



El campo activo de Temperatura/peso, tiempo de cocción y campos de hora/alarma está rodeado por un marco.

Toque para mover el marco a los campos de indicación situados a la derecha o toque para moverlo a los campos situados a la izquierda. Si vuelve a tocar cuando el marco está en el campo de la pantalla de temperatura/peso de la izquierda, la pantalla volverá al menú anterior.


7. **Para ajustar el tiempo de cocción,** touch para mover el marco del campo del tiempo final de cocción/tiempo de cocción. Se mostrará . Toque / para ajustar el tiempo de cocción.

Esta función no le permite iniciar la cocción antes de ajustar el tiempo de cocción. Esta función no le permite iniciar la cocción antes de ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción se ajusta automáticamente a 30 minutos en la pantalla.

8. **Para ajustar el tiempo final de cocción para más tarde,** toque después del ajuste del tiempo de cocción time. Se mostrará . Toque / para ajustar el tiempo final de cocción deseado.
9. **Para ajustar una hora de alarma sin afectar al recordatorio,** toque para mover el marco al marco de hora de alarma. Se mostrará . Toque / para ajustar el tiempo de alarma deseado. La hora de alarma es a efectos recordatorios, no afecta al tiempo de cocción o al funcionamiento del horno. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo.




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

10. Si la función de cocción, temperatura, tiempo de cocción, tiempo final de cocción y tiempo de alarma son adecuados, toque  para iniciar la cocción.

11. Pasos de funcionamiento de la función de vapor:

Si no ha realizado la cocción al vapor hace mucho tiempo, se mostrará el mensaje "**Añadir agua potable**".

12. Toque . La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.
13. Retire el contenedor de agua, vacíe el agua restante (si queda algo) y rellénelo con agua potable hasta el nivel "máx." marcado en el mismo.




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



No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el contenedor de agua.



Gracias a la tapa del contenedor, podrá rellenarlo sin extraerlo.


14. Coloque el contenedor y toque  para cerrar su cubierta. Toque  para iniciar la cocción.

» Si el nivel de agua es el correcto, comenzará el proceso de cocción.



Antes de iniciar las funciones de cocción al vapor o cocción al vapor asistida, asegúrese de que la cubierta de la carcasa de la sonda de carne esté cerrada.



Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo  aparece en la pantalla.



Si se ha agotado el agua en el contenedor durante la cocción, se mostrará el mensaje "**Añadir agua potable**" y el horno emitirá una señal acústica. La cocción se detendrá. Una vez que haya rellenado el contenedor con agua y colocado su carcasa de nuevo, el ciclo de cocción continuará desde donde lo dejó.

» » **Si solo se ha ajustado el tiempo de cocción;** el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "**Cocción completa**" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.

» » **Si se ha ajustado el tiempo de cocción y el tiempo final de cocción;** el reloj del horno restará el tiempo de cocción del tiempo final de cocción establecido para calcular el tiempo de inicio de la cocción. Cuando llegue el tiempo de inicio de cocción, la función del horno seleccionada se activará y el horno se calentará a la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del tiempo de cocción. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. La pantalla le mostrará la función del horno y el mensaje "**Cocción completa**" respectivamente. El horno comenzará a emitir una advertencia acústica. Toque cualquier tecla para silenciar la señal acústica.

15. Al final del ciclo de cocción, descargue el agua restante en contenedor por razones de higiene.



El agua en el sistema de generación de agua del horno será enviada al contenedor de agua en aprox. 15 minutos una vez finalizada la cocción. Descargue esta agua restante en el contenedor de agua por razones de higiene.

16. Active la función de secado para el agua acumulada en el horno. Véase "Menú Extras".




Quando la función de secado automático esté activa, ésta se activará automáticamente al final de cada ciclo de cocción al vapor.

17. Para continuar la cocción:



En 5 minutos una vez finalizado el ciclo de


cocción, puede tocar  para manejar el horno de nuevo con las funciones de vapor/vapor asistido.


» El horno seguirá funcionando con la misma función de cocción y ajustes de temperatura.

18. Si desea manejar el horno de nuevo **en 5 minutos una vez finalizado el ciclo de cocción,** se mostrará el mensaje "**Horno preparándose**" en el momento en el que el horno haya iniciado a enviar agua en el sistema de generación de vapor de vuelta al contenedor de agua. Una vez que haya desaparecido este mensaje, podrá tocar  para iniciar la cocción. Una vez que el agua en el sistema de generación de agua se haya


enviado al contenedor de agua, se mostrará el mensaje **"Añadir agua potable"**.

19. Toque . La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.
20. Retire el contenedor de agua, vacíe el agua restante (si queda algo) y rellénelo con agua potable hasta el nivel "máx." marcado en el mismo.
21. Coloque el contenedor y toque  para cerrar su cubierta. Toque  para iniciar la cocción.
» Si el nivel de agua es el correcto, comenzará el proceso de cocción.



 Si abre la puerta del horno mientras está la función de vapor en funcionamiento, el motor del ventilador funcionará a máxima velocidad para crear una cortina de aire.


 Durante los últimos 3 minutos de cocción al vapor, el ventilador funcionará a alta velocidad para reducir la densidad de vapor en el horno.

22. Al final del ciclo de cocción, descargue el agua restante en contenedor por razones de higiene.

 El agua en el sistema de generación de agua del horno será enviada al contenedor de agua en aprox. 15 minutos una vez finalizada la cocción. Descargue esta agua restante en el contenedor de agua por razones de higiene.

23. Active la función de secado para el agua acumulada en el horno. Véase "Menú Extras".

 Cuando la función de secado automático esté activa, ésta aparecerá en la pantalla del horno al final de cada ciclo de cocción al vapor. Puede tocar  para iniciarla.

 Antes de comenzar la función de secado, retire los alimentos y los accesorios tales como bandejas, rejillas, etc. del horno.


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

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	4...5	250/max	20...25 min. #
Pollo fileteado	4...5	250/max	25...35 min.
Chuletas de cordero	4...5	250/max	20...25 min.
Ternera asada	4...5	250/max	25...30 min. #
Chuletas de ternera	4...5	250/max	25...30 min. #
Pan tostado *	4	250/max	1...3 min.

en función del grosor

*Precalente durante 5 minutos

**Si la temperatura del gratinador de su electrodoméstico no puede ajustarse, entonces el gratinador funcionará a la temperatura máxima.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

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



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.



No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



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

Limpieza del contenedor de agua

El contenedor de agua se encuentra en la parte posterior de la cubierta en el lado izquierdo del panel de control. Para eliminar y limpiar:

1. Toque  La cubierta del contenedor de agua se abrirá lateralmente y saldrá el contenedor de agua.
2. Retire el contenedor de agua y límpielo bajo el chorro del agua.
3. Después de la limpieza, coloque el contenedor y toque  para cerrar su cubierta.



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



Nunca limpie el contenedor en el lavavajillas.

Limpieza del panel de control

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



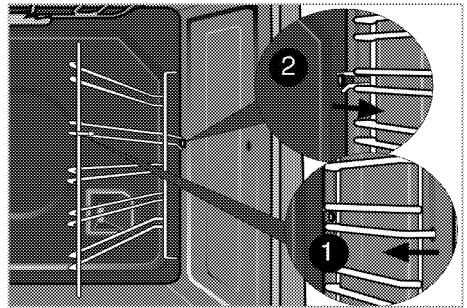
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

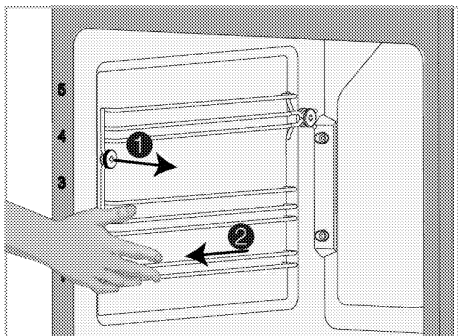
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

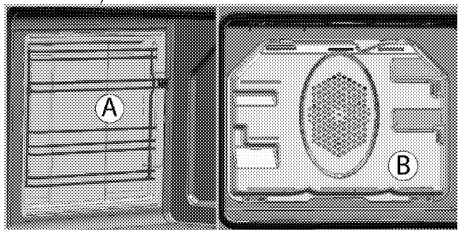
1. Retire el tornillo de la parte delantera de la rejilla lateral como se muestra en la siguiente figura.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que Las paredes laterales (A) y/o la pared trasera (B) de su producto estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Las superficies porosas de las paredes catalíticas se limpian automáticamente mediante la absorción y la transformación del aceite derramado (vapor y dióxido de carbono).



Limpieza de la puerta del horno

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

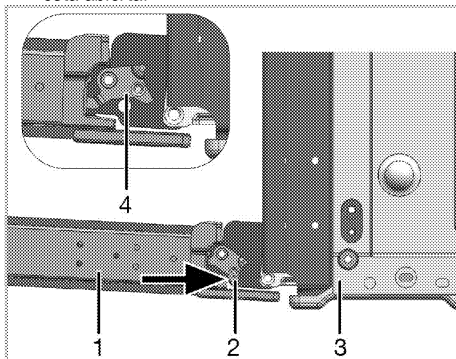


No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

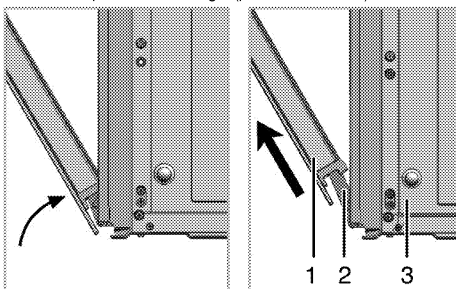
Retirada de la puerta del horno

1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra los clips de la carcasa de la bisagra (2) en los lados derecho e izquierdo de la puerta frontal presionando el gancho como se muestra en la

figura. La cerradura debe verse como (4) cuando está abierta.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra(posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra(posición abierta)



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



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

Función de Cierre suave y Abrir suave

Algunos modelos pueden incluir una función de Cierre suave y Abrir suave. La función de cierre suave le permite al usuario cerrar la puerta de un horno sin problemas, llevándola a unos 15 cm de la posición cerrada y empujándola suavemente. El sistema automático de amortiguación ayuda a cerrar la puerta suavemente. Una característica similar se observa mientras la puerta del horno está completamente abierta; Aproximadamente a 9 cm de la posición completamente abierta, el sistema de amortiguador se activa y permite una apertura suave.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

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

La luz del horno no funciona.

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

El horno no se calienta.

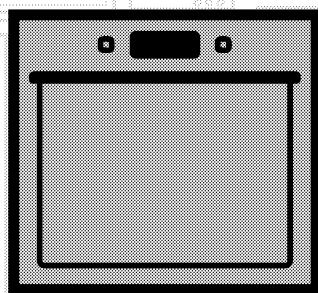
- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*



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

Four Encastrable

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

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

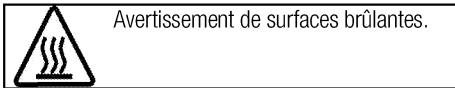
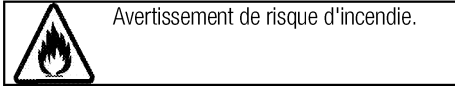
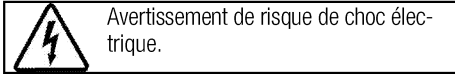
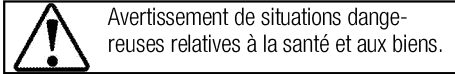
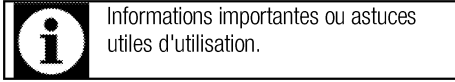
Chère cliente, cher client,

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

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

Explication des symboles

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



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

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

Sécurité générale..... 4
 Sécurité électrique..... 4
 Sécurité du produit..... 5
 Utilisation prévue..... 8
 Sécurité des enfants..... 9
 Mise au rebut de l'ancien appareil..... 9
 Elimination des emballages..... 9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble..... 10
 Contenu de l'emballage..... 11
 Caractéristiques techniques..... 13

3 Installation 14

Avant l'installation..... 14
 Installation et branchement..... 16
 Déplacement ultérieur..... 17

4 Préparation 18

Conseils pour faire des économies d'énergie..... 18
 Première utilisation..... 18
 Réglage de l'heure..... 18
 Premier nettoyage de l'appareil..... 19
 Réglez le niveau de dureté de l'eau..... 19
 Première cuisson..... 20

5 Utilisation du four 21

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 21
 Utilisation du four électrique..... 22
 Modes de fonctionnement..... 23
 Présentation du panneau de commande..... 27
 Menu « Programmes de cuisson »..... 27
 Menu des fonctions de cuisson automatique..... 30
 Menu Programmes Extras..... 33
 Menu Réglages..... 39
 Tableau des temps de cuisson..... 40
 Fonctionnement du gril..... 42
 Tableau des temps de cuisson pour le gril..... 45

6 Maintenance et entretien 46

Généralités..... 46
 Nettoyage du bandeau de commande..... 46
 Nettoyage du four..... 46
 Retirer la porte du four..... 47

7 Recherche et résolution des pannes 48

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

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

Sécurité générale

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

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

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

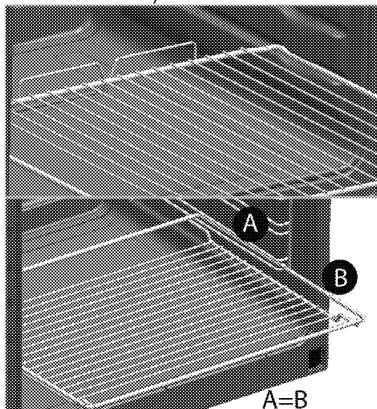
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil devien-

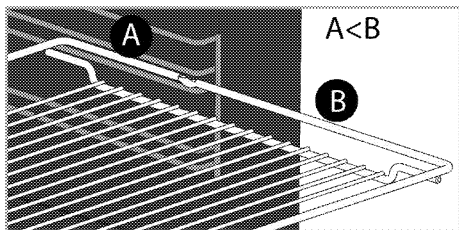
nent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèche-frite sur les gradins
Faites coulisser la grille ou le lèche-frite entre 2 glissières de coulisement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
 - La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
 - Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
 - Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
 - Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four. Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four. Voir *Contenu de l'emballage, page 11*.
 - Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
 - Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
 - Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
 - Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- Pour le système de vapeur :
- Lors de la cuisson à la vapeur, la vapeur peut sortir si vous ouvrez la porte de l'appareil. Cela peut entraîner un risque de brûlure. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

- Ne déversez pas d'eau dans le four chaud. De la vapeur chaude pourrait s'en dégager.
 - L'humidité restant à l'intérieur du four après la cuisson à la vapeur peut entraîner la corrosion. Après la cuisson, veuillez patienter que l'intérieur du four sèche complètement. Ne conservez pas les aliments humides à l'intérieur du four pendant longtemps.
 - Évitez toute cuisson en présence d'eau dans le four. Les surfaces intérieures du four peuvent être endommagées.
 - Lors de la cuisson à la vapeur, n'utilisez pas d'ustensiles susceptibles de prendre la rouille.
 - N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.
 - Ne séchez jamais le réservoir d'eau dans le four.
 - Après chaque cuisson à la vapeur, vidangez l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau et nettoyez le réservoir. Utiliser l'eau résiduelle du réservoir d'eau pour le prochain cycle de cuisson peut poser des problèmes en matière d'hygiène.
 - Le réservoir d'eau doit être séché après l'utilisation et stocké dans cet état.
 - Ne lavez pas le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle. Essuyez-le avec un tissu propre et humide, puis séchez à l'aide d'un tissu sec.
 - Pour le détartrage, utilisez les tablettes de détartrage fournies par le fabricant. (Vous pouvez également utiliser des détartrants disponibles sur le marché, recommandés pour les appareils de cuisson assistés par vapeur, conformément à leur manuel d'utilisation.)
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
 - Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
 - Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Utilisation prévue**
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
 - ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Ce produit convient pour une utilisation jusqu'à 2 500 mètres de hauteur.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

pareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

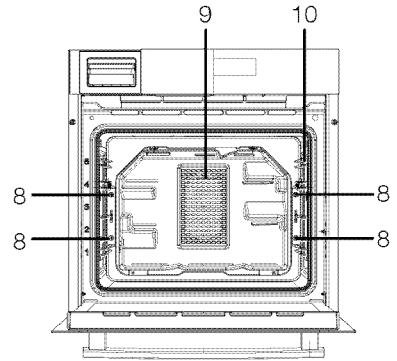
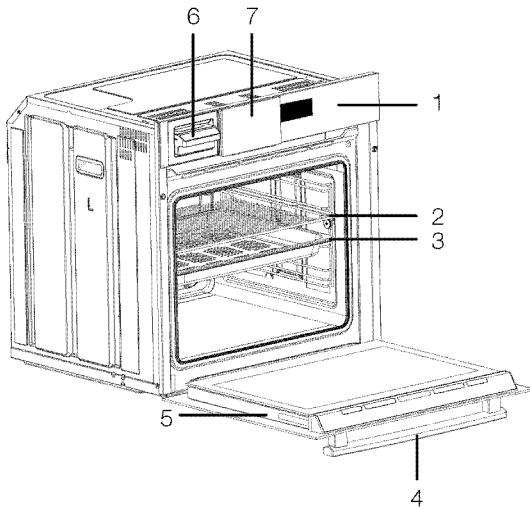
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

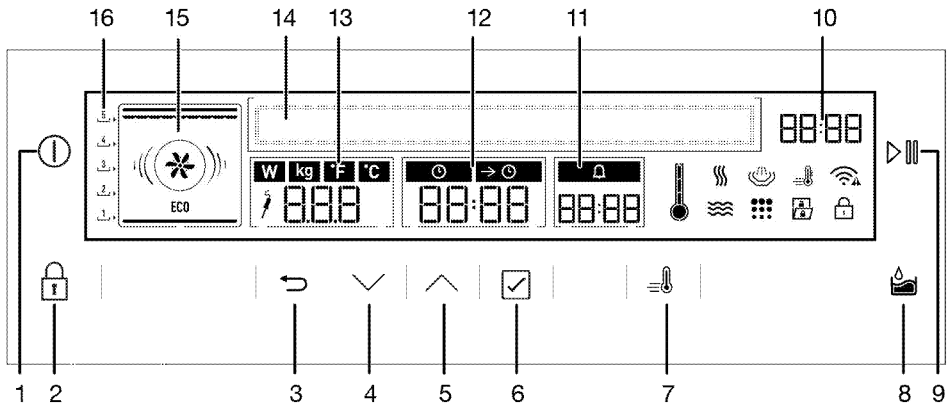
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|----|---|
| 1 | Bandeau de commande | 6 | Réservoir d'eau |
| 2 | Grille | 7 | Couvercle du réservoir d'eau |
| 3 | Lèche-frite | 8 | Orifices d'évacuation de la vapeur |
| 4 | Poignée | 9 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 5 | Porte frontale | 10 | Gradins |



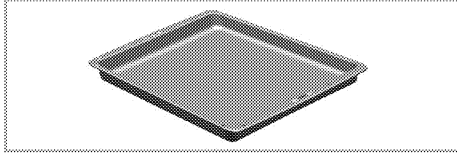
- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | 10 | Indicateur de l'horloge |
| 2 | Touche de verrouillage des touches | 11 | Champ durée de l'alarme |
| 3 | Touche Retour | 12 | Champ temps de cuisson / heure de fin de cuisson |
| 4 | Touche Bas (étape du menu) | 13 | Indicateur de température/poids |
| 5 | Touche haut (étape du menu) | 14 | Ecran de texte |
| 6 | Touche OK | 15 | Affichage des fonctions |
| 7 | Touche de chauffage rapide | 16 | Gradins |
| 8 | Touche de libération du couvercle du réservoir d'eau | | |
| 9 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson | | |

Contenu de l'emballage

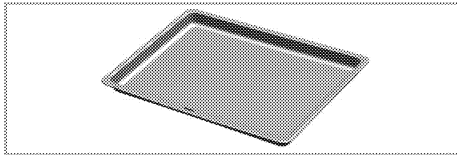


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

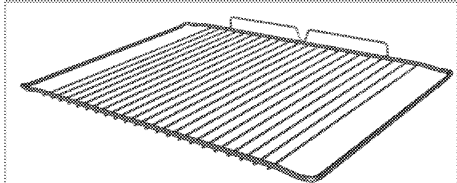
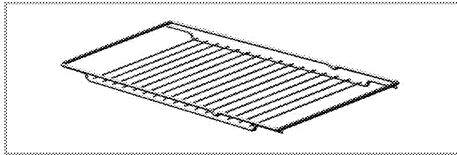
1. **Manuel de l'utilisateur**
2. **Lèche-frite**
(Pyrorésistant - Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées)
Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. **Plaque à gâteau**
(Pyrorésistant - Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées)
Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.

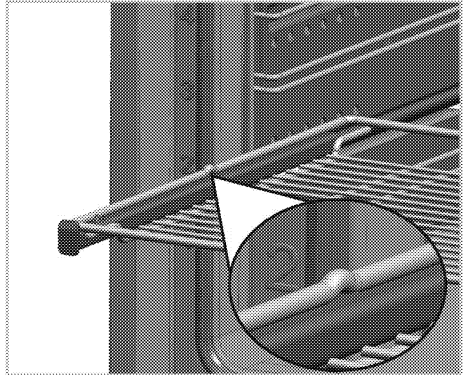
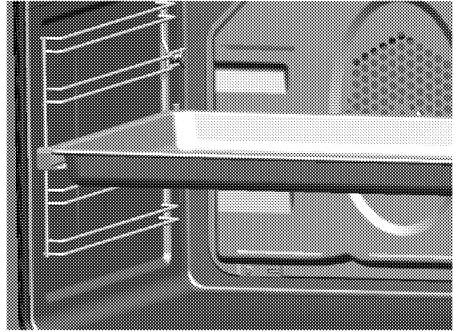


4. **Grille**
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.

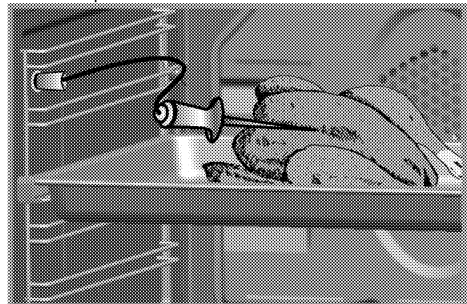


5. **Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques**
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.

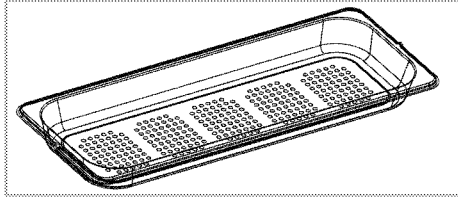


6. **Thermomètre de cuisine**
Lorsque vous cuisinez des plats à base de viande, le thermomètre de cuisine est utilisé en introduisant sa pointe fine et longue dans la viande et en fixant l'autre extrémité dans son encoche située sur la paroi latérale du châssis afin de faire cuire le repas avec délicatesse.



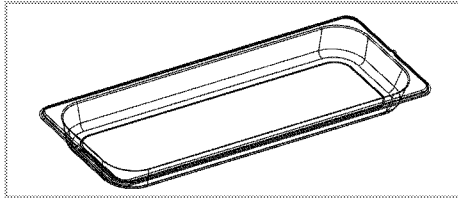
7. **Petite plaque perforée pour la cuisson à la vapeur**

Adaptée pour la cuisson à la vapeur. Les plaques perforées sont adaptées pour évacuer l'eau condensée ou les liquides provenant des aliments.



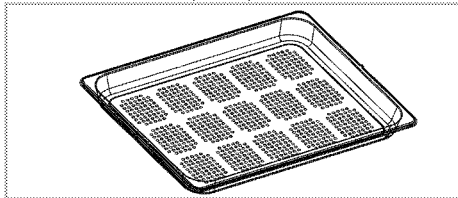
8. **Petite plaque non perforée pour la cuisson à la vapeur**

Utilisée pour la cuisson à la vapeur des aliments secs tels que des légumineuses.



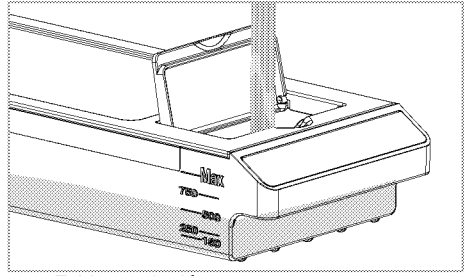
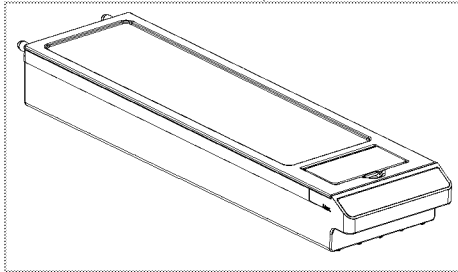
9. **Large plaque perforée pour la cuisson à la vapeur**

Adaptée pour la cuisson à la vapeur. Les plaques perforées sont adaptées pour évacuer l'eau condensée ou les liquides provenant des aliments.



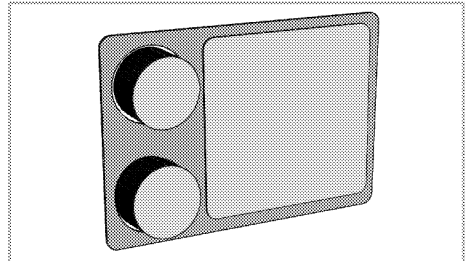
10. **Réservoir d'eau**

Il s'agit du récipient dans lequel l'eau à utiliser lors de la cuisson à la vapeur est stockée.



11. **Tablettes de détartrage**

Utilisées pour la fonction de détartrage. Deux tablettes de détartrage sont fournies avec le produit.



AVERTISSEMENT

Nocif en cas d'ingestion. Cause des irritations cutanées. Cause de graves irritations oculaires. Peut entraîner une réaction allergique respiratoire. Tenir hors de la portée des enfants. Lavez soigneusement vos mains après chaque manipulation. EN CAS D'INGESTION : Contactez un CENTRE ANTI-POISON / médecin si vous ne vous sentez pas bien. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincez soigneusement avec de l'eau pendant plusieurs minutes. Retirez les lentilles de contact, le cas échéant et si vous pouvez le faire facilement. Continuez de rincer. Si l'irritation oculaire persiste : Recherchez un suivi/avis médical. Éliminez les contenus/conteneurs conformément à la réglementation locale. Les comprimés contiennent de l'acide maléique. Ranger uniquement dans un endroit sec et frais. Vous pouvez laver les résidus à l'eau.

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,4 kW
Fusible	16 A
Type de câble/section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four complètement à vapeur
Consommation énergétique du grill	2,2 kW

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

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

** Reportez-vous à *Installation, page 14*.



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

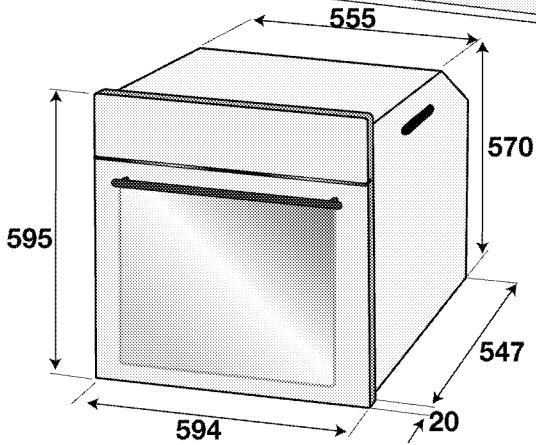
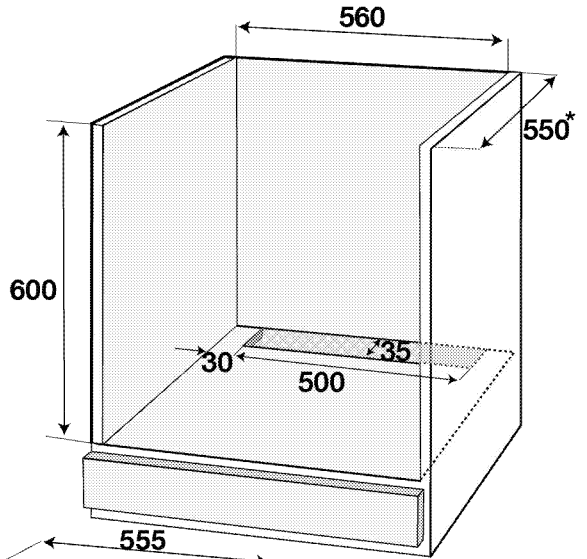
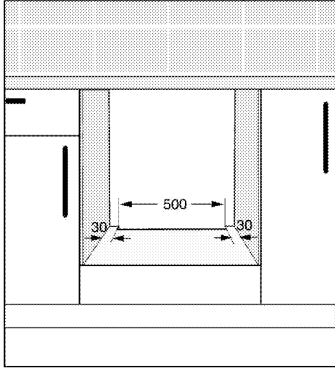
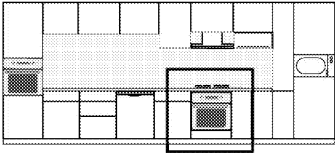
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Tenez le four par les encoches présentes sur les deux côtés pour le déplacer.
- Avant d'installer le produit, retirez tous les matériaux et documents à l'intérieur.
- Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. À l'arrière du meuble de cuisine, découpez une ouverture aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous pour assurer une ventilation suffisante.



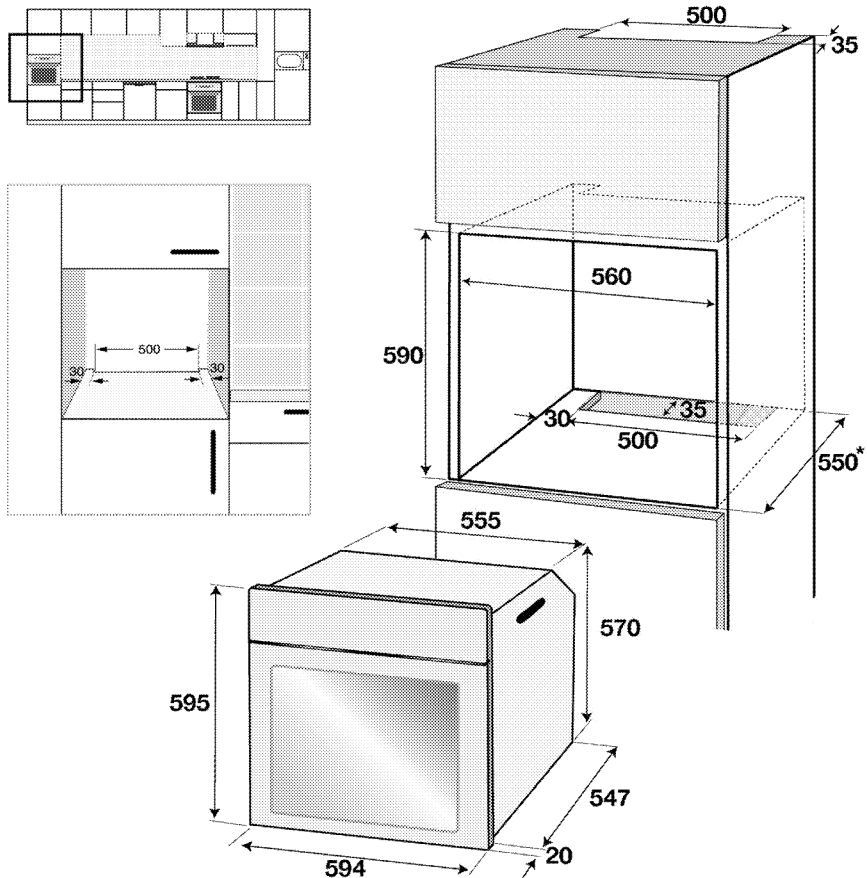
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



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



* min.



* min.

Installation et branchement

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

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

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

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



DANGER:

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

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

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

DANGER:
 Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

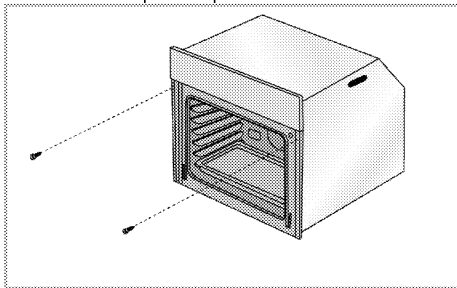
i La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

i Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

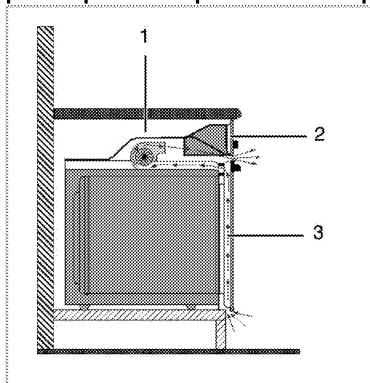
Installation des produits

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



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration. Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bande de commande
- 3 Porte

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

i Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.
 Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

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

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

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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

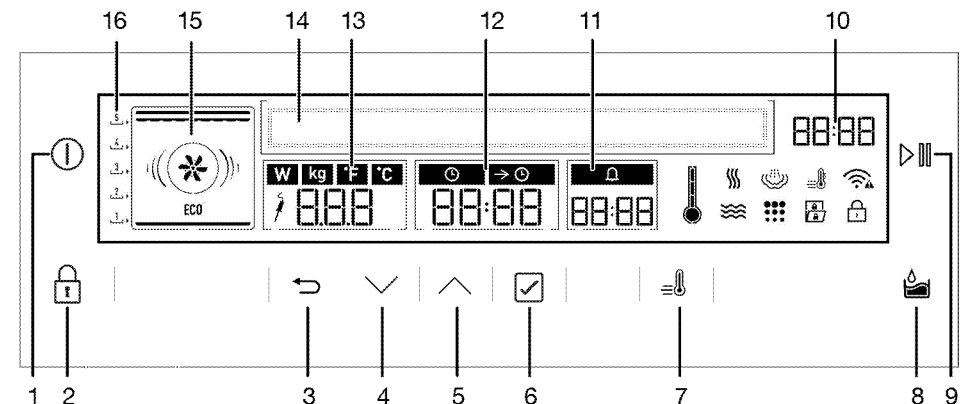
- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Lorsque la porte est fermée, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie en mode « CHAUFFAGE ÉCONOMIQUE PAR

VENTILATEUR » et peut être différente de celle affichée.

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

Première utilisation

Réglage de l'heure



1 Touche Marche/Arrêt

2 Touche de verrouillage des touches

3 Touche Retour

4 Touche Bas (étape du menu)

5 Touche haut (étape du menu)

6 Touche OK

7 Touche de chauffage rapide

8 Touche de libération du couvercle du réservoir d'eau

9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson

10 Indicateur de l'horloge

11 Champ durée de l'alarme

12 Champ temps de cuisson / heure de fin de cuisson







13 Indicateur de température/poids

14 Ecran de texte

15 Affichage des fonctions







16 Gradins

Réglage de la langue

1. Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, le message « Programmes de cuisson » s'affiche sur l'affichage de texte.
2. Touchez  jusqu'à ce que « Réglages » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  jusqu'à ce que « Langue » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez . La langue initialement définie pour le four sera affichée.
6. Touchez  pour sélectionner la langue désirée.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

Réglage de l'heure

Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, « 00:00 » est défini automatiquement. Pour changer le réglage de l'heure :

1. Lorsque le four est mis en marche, « Programmes de cuisson » s'affiche sur l'affichage de texte.
2. Touchez  jusqu'à ce que « Réglages » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  jusqu'à ce que « Horloge » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez .
6. Touchez  pour définir l'heure actuelle.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

Régalez le niveau de dureté de l'eau

Vous devez régler le niveau de dureté de l'eau du four lors de la première utilisation. La plage de dureté de l'eau à utiliser est indiquée dans le tableau ci-dessous. Elle est nécessaire pour éliminer le calcaire sur les surfaces du système de génération de vapeur au bon moment.

Le processus de préparation de la bande de test est décrit ci-dessous.

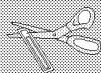


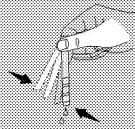
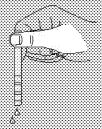







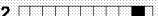




A	B	C	D	E	F
					<p>1  Pas de calcaire</p> <p>2  Très faible quantité de calcaire</p> <p>3  Faible quantité de calcaire</p> <p>4  Calcaire</p> <p>5  Trop de calcaire</p> <p>6  Quantité excessive de calcaire</p>
Déballiez la bande de test	Laissez le robinet d'eau couler pendant 1 minute.	Trempez la bande de test dans l'eau pendant 1 minute.	Retirez-la de l'eau et secouez-la.	Patiencez 1 minute	Régalez le niveau de dureté de l'eau de votre appareil en fonction du résultat obtenu à partir de la bande de test.




Tableau de réglage de la dureté de l'eau

Niveau de dureté	Niveau de dureté de l'eau britannique °dE	Niveau de dureté de l'eau allemand °dH	Niveau de dureté de l'eau français °dF	Niveau de dureté	Niveau de dureté à définir pour le four
1 	0-5	0-4	0-8	Eau douce	1
2 	6-9	5-7	9-13	Eau partiellement douce	
3 	10-15	8-12	14-22	Eau partiellement mi-dure	2
4 	16-19	13-15	23-27	Eau mi-dure	
5 	20-24	16-19	28-34	Eau partiellement dure	3
6 	25-62	20-50	35-90	Eau dure	

- Ne tenez pas la bande de test sous de l'eau courante ; effectuez la mesure à l'aide d'un verre.
- Si vous la laissez dans l'eau plus d'une minute, les résultats seront erronés.

- Si le résultat indique que l'eau est dure, vous pouvez également utiliser de l'eau embouteillée. Vous pouvez refaire la mesure pour l'eau embouteillée si vous le souhaitez.
- Dans le tableau ci-dessus, sélectionnez la valeur d'entrée correspondant au nombre de zones qui changent de couleur sur la bande de test et saisissez les informations sur l'écran de menu correspondant.
- Une fois la mesure terminée, tenez la bande de test éloignée des enfants et mettez-la au rebut. Versez l'eau contenue dans le verre gradué.

Niveaux de dureté de l'eau

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Dureté de l'eau** » apparaisse sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Le niveau de dureté de l'eau préalalement réglé s'affiche.
6. Touchez  /  pour sélectionner le niveau qui convient au niveau de dureté de l'eau que vous allez utiliser une fois la mesure terminée.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

Première cuisson

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 22*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 22*

Four à grill

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



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

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



DANGER:

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

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôtir

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

Conseils pour les grillades

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

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du grill. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



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

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.


Astuces relatives au thermomètre de cuisine

- Cuisinez en introduisant le thermomètre de cuisine dans la partie la plus épaisse de la viande. Le thermomètre de cuisine ne doit pas entrer en contact avec le récipient, l'os ou les tissus gras.
- Lorsque vous cuisinez un poulet entier, enfoncez le thermomètre de cuisine entre l'abdomen et la cuisse en raison de la cavité formée dans la section de la poitrine.
- Lorsque vous cuisez de la viande en tranches, choisissez des morceaux de tailles à peu près similaires. Enfoncez le thermomètre de cuisine dans la tranche la plus épaisse.
- Si vous pensez que la viande n'est pas assez cuite à la fin de la cuisson, répétez le processus de cuisson en introduisant le thermomètre de cuisine à un autre endroit.

Utilisation du four électrique

Tableau des fonctions de cuisson

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

	Les fonctions varient en fonction du modèle de produit.
	Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour le « Temps de cuisson » est limitée à 6 heures dans toutes les positions, à l'exception des fonctions « Maintien au chaud » et « Cuisson à basse température ».
	Lorsque vous réglez une fonction, le voyant du cadre du réglage correspondant s'allume.
	Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.
	Il est impossible de régler l'heure actuelle pendant que le four fonctionne, ou lorsqu'une programmation semi-automatique ou automatique est configurée sur le four.
	Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.
	Le four fonctionne pendant une durée maximale de 2 heures à une température supérieure ou égale à 280 °C.

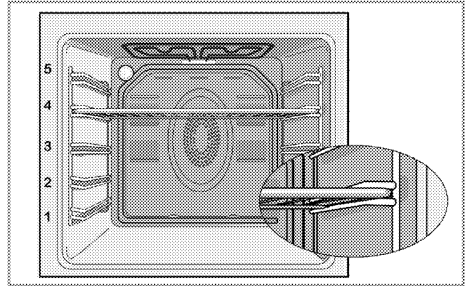
lente		
Sole	180	40-220
Cuisson basse température	100	50-150
Maintien au chaud	65	40-100
* Les fonctions varient en fonction du modèle du produit. **La température peut être réglée jusqu'à 310 °C sur les modèles utilisant la fonction d'auto-nettoyage pyrolytique (pyrolyse)		

Arrêt du four électrique

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

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

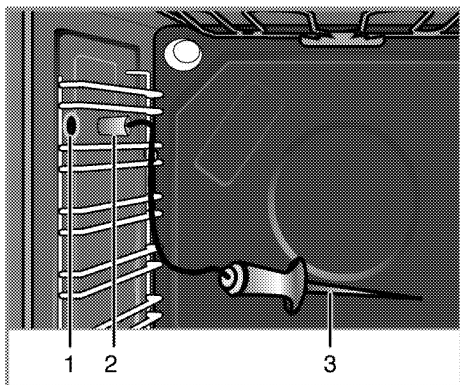
Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration. Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill. (Varient en fonction du modèle de four.)



Utilisation du thermomètre de cuisine

- Après le réglage de votre four à une certaine fonction et température, disposez la prise de connexion du thermomètre de cuisine (2) dans son encoche (1) située sur la paroi latérale du châssis.

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Vapeur	100	40-100
Vapeur + Multifonction	175	40-280
Traditionnel	180	40-320**
Multifonction	200	40-280
Cuisson vapeur	175	40-280
Eco Chal. Tourm.	180	160-220
Chaleur tournante	180	40-280
Multicuisson <3D>	200	40-280
Vapeur + Gril pulsé	200	40-280
Gril fort	280	40-280
Gril doux	280	40-280
Gril pulsé	200	40-280
Vapeur+Viande cuiss. Lente	220	50-250
Viande cuiss.	220	50-320**



- 1 Encoche du thermomètre de cuisine
- 2 Prise de connexion du thermomètre de cuisine
- 3 Extrémité à sonde du thermomètre de cuisine



La sonde de viande est active lorsque les fonctions sont en marche et que son symbole s'affiche en permanence.

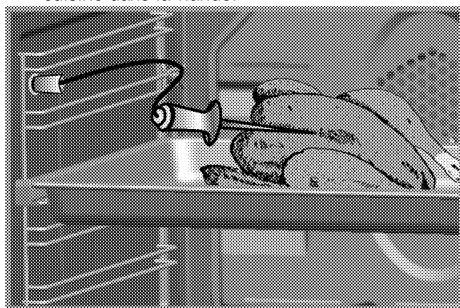


Si vous avez réglé le minuteur du four sur un temps de cuisson donné avant d'utiliser le thermomètre de cuisson, ce réglage de l'heure sera automatiquement annulé lorsque vous fixez le thermomètre de cuisson.



Lors de la cuisson avec une sonde pour viande, il est impossible d'utiliser les étagères présentes sur la douille de la sonde pour viande.

2. Enfoncez l'extrémité à sonde du thermomètre de cuisine dans la viande.



» Votre four détecte automatiquement si la sonde est bloquée et le symbole **P75/075** s'affiche dans le champ de l'indicateur de température. Le capteur de la sonde thermique détecte automatiquement si la

valeur définie de la température interne de la viande a été atteinte et arrête la cuisson.



Si **P75/075** ne s'affiche pas dans le Champ d'indication de la température, assurez-vous que la prise de connexion a été fermement introduite dans son encoche.

- La température de la sonde recommandée est de 75 °C. Vous pouvez modifier cette température dans une plage comprise entre 40 et 90 °C si vous le souhaitez.
(Pour les fonctions vapeur, vous pouvez modifier cette température dans une plage comprise entre 40 et 90 °C.)
- Nettoyez le thermomètre de cuisine à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec après chaque utilisation.



Si vous utilisez la sonde thermique sans relier la pointe du capteur à la viande, elle détectera la température à l'intérieur du four et arrêtera la cuisson une fois la température définie atteinte. Toutefois, si la sonde thermique est soumise à une température supérieure ou égale à 250 °C, son capteur ne fonctionnera pas.



La cuisson s'arrête si vous retirez la sonde avant la fin.

Niveau de cuisson	Température de cuisson de base (°C)
Très peu cuite	55 - 59
Crue	60 - 62
Peu saignante	63 - 70
Moyenne	71 - 76
Bien cuite	77 - 81
Très bien cuite	≥ 82



* Pour des raisons de sécurité alimentaire, il est recommandé que l'intérieur (point le plus froid) de la viande rouge ait une température minimale de 63 °C.

* Pour des raisons de sécurité alimentaire, il est recommandé que l'intérieur (point le plus froid) de la viande de volaille ait une température minimale de 74 °C.

Modes de fonctionnement

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

Vous pouvez voir les noms des fonctions de cuisson et les positions recommandées du support sur l'affichage de l'heure du four.

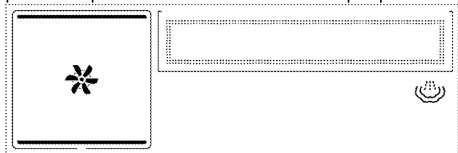
Vapeur

La cuisson se fait à la vapeur. Elle convient pour la cuisson des aliments tels que les légumes, la viande rouge, le poisson et la volaille. Étant donné que la vapeur couvre la surface de l'aliment, ses composants nutritionnels ne peuvent pas être perdus pendant la cuisson.



Vapeur + Multifonction

L'air chaud généré par les éléments chauffants inférieure et supérieure est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. De plus, cette fonction possède également un support de vapeur. Cuisson avec une seule plaque.



Traditionnel

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



Multifonction

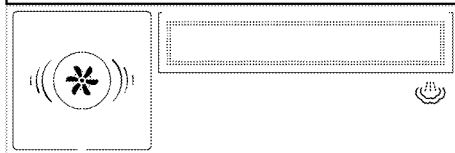
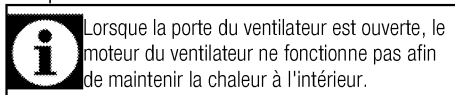
L'air chaud généré par les éléments chauffants inférieure et supérieure est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Multifonction



Cuisson vapeur

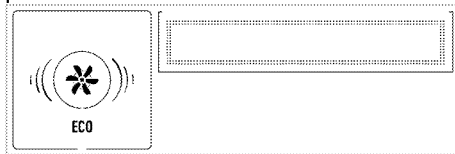
L'air chaud généré par l'élément chauffant arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. De plus, cette fonction possède également un support de vapeur. Cela permet de cuire des aliments sur différents supports et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



Éco Chal. Tourn. (Chauffage économique par ventilateur)

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

Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau « **Chauffage économique par ventilateur** ».

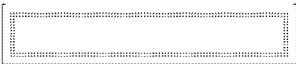
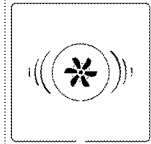


Chaleur tournante

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

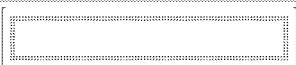
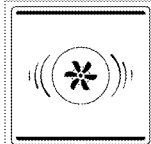


Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.



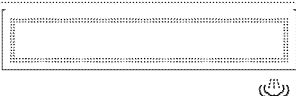
Multicuisson <3D>

Le chauffage supérieur, le chauffage inférieur et le chauffage par ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite rapidement et de façon uniforme sur tous les côtés. Cuisson avec une seule plaque.



Vapeur + Gril pulsé

Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les grillades de grandes quantités de viande. De plus, cette fonction possède également un support de vapeur.

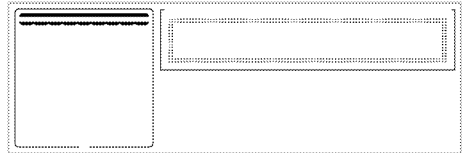


- Placez des portions de grande ou moyenne taille dans la position appropriée du support sous l'élément chauffant du grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Gril fort

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

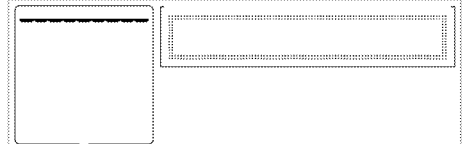
Gril fort



- Placez des portions de grande ou moyenne taille dans la position appropriée du support sous l'élément chauffant du grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Gril doux

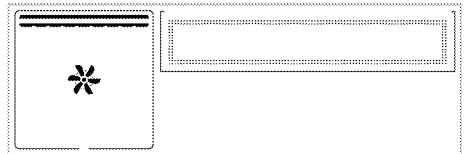
Le petit grill sur le haut du four fonctionne et convient parfaitement aux grillades et aux gratins.



- Placez des portions de petite ou moyenne taille dans la bonne position sur la plaque sous l'élément chauffant du grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Gril pulsé

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



- Placez des portions de grande ou moyenne taille dans la position appropriée du support sous l'élément chauffant du grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Vapeur+Viande cuiss. Lente

L'élément chauffant inférieur et le chauffage par ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De plus, cette fonction possède également un support de vapeur. Elle convient à la cuisson des aliments comme les pizzas et les pâtisseries.



Maintien au chaud



SUPPORT DE VAPEUR

Les fonctions suivantes sont équipées d'un support de vapeur.

- Vapeur + Multifonction
- Cuisson vapeur
- Vapeur + Gril pulsé
- Vapeur+Viande cuiss. Lente

Chaque fonction est équipée de trois niveaux différents de vapeur : bas, moyen et élevé. Ces fonctions émettent de la vapeur pour la charge de cuisson à intervalles réguliers.

Il est recommandé d'utiliser le niveau de vapeur bas pour faire cuire les pâtisseries comme le gâteau, les brioches, etc.

Il est recommandé d'utiliser le niveau de vapeur moyen pour faire cuire les pâtisseries comme le pain. Grâce à la vapeur, la surface des pâtisseries est plus brillante, la croûte plus croustillante et la taille plus grande.

Un niveau de vapeur élevé est recommandé pour les viandes (gros morceaux de viande, poulet entier, etc.) La vapeur réduit la perte d'eau lors de la cuisson de la viande et la rend plus moelleuse et plus juteuse.

Viande cuiss. lente

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



Sole

Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Adapté pour des pizzas et pour davantage dorer le dessus des aliments.



Cuisson basse temp

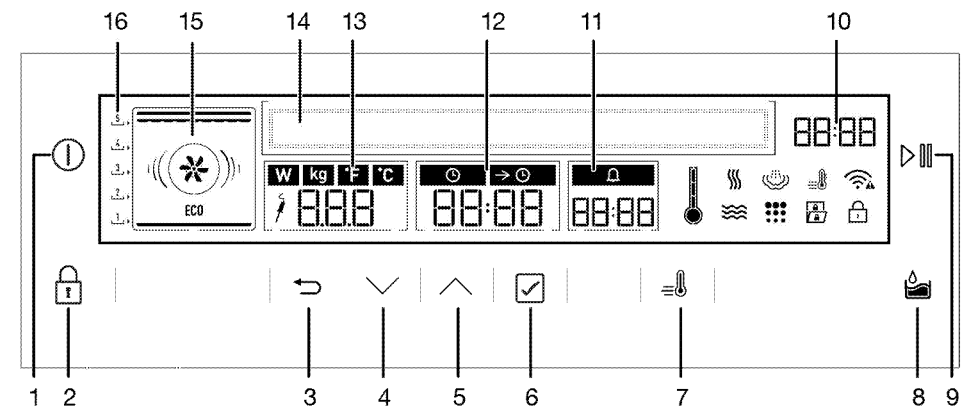
Pour cuire des aliments à basse température plus longtemps (10 - 15 heures).



Maintien au chaud

Utilisé pour garder un aliment à la température de service pendant une longue période de temps.

Présentation du panneau de commande



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de verrouillage des touches
- 3 Touche Retour
- 4 Touche Bas (étape du menu)
- 5 Touche haut (étape du menu)
- 6 Touche OK
- 7 Touche de chauffage rapide
- 8 Touche de libération du couvercle du réservoir d'eau
- 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Indicateur de l'horloge
- 11 Champ durée de l'alarme
- 12 Champ temps de cuisson / heure de fin de cuisson
- 13 Indicateur de température/poids
- 14 Ecran de texte
- 15 Affichage des fonctions
- 16 Gradins

- : Symbole Booster
- : Symbole de temps de cuisson
- : Symbole de fin du temps de cuisson
- : Symbole de l'alarme
- : Symbole de température interne
- : Symbole de maintien au chaud
- : Symbole de verrouillage des touches
- : Symbole de porte ouverte
- : Symbole de thermomètre de cuisine*
- : Symbole d'auto-nettoyage (pyrolyse)*
- : Symbole de cuisson à la vapeur

*(Varient en fonction du modèle de four.)

Menu « Programmes de cuisson »

Utilisation des fonctions du four pour cuisiner sans vapeur

1. Touchez pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche.
3. Touchez pour accéder au menu des programmes de cuisson.
4. / pour sélectionner la fonction sans vapeur désirée du four. Touchez pour activer la fonction.
5. Si vous souhaitez changer la température, touchez / dans le cadre température / poids et définissez la température désirée. La valeur de température sera confirmée aussitôt qu'elle est changée.

Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre.

Touchez pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

6. **Pour configurer le temps de cuisson**, touchez pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson / heure de fin de cuisson. s'affiche. Touchez / pour définir le temps de cuisson désiré.
7. **Pour définir l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure**, touchez après avoir réglé le

temps de cuisson. s'affiche. Touchez / pour définir l'heure de fin de cuisson désirée.

8. **Pour définir une heure d'alarme sans affecter le rappel**, touchez pour déplacer le cadre vers le cadre Heure d'alarme. s'affiche. Touchez / pour l'heure d'alarme désirée. L'heure d'alarme est définie aux fins de rappel, elle n'affecte pas le temps de cuisson ou le fonctionnement du four. Elle peut être utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

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

9. Si la fonction de cuisson, la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme vous conviennent, touchez pour commencer la cuisson. La cuisson démarre, et l'afficheur affiche respectivement la fonction d'utilisation définie et le message « Cuisson ».

Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme pour faire fonctionner le four. La configuration de ces paramètres est optionnelle.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le symbole s'affiche à l'écran.

» **Si le temps de cuisson n'a pas été configuré**, le four fonctionne au mode manuel. Lorsque votre nourriture arrive à cuisson, touchez pour arrêter le four. Dans le cas contraire, le four continuera de fonctionner.

» **Si vous avez défini un temps de cuisson**, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ! ». Le four commence à émettre un avertissement sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'avertissement sonore.

» **Si vous avez défini un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson**, l'horloge du four soustrait le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson définie pour calculer l'heure de début de cuisson. À l'heure de début de la cuisson, la fonction du four sélectionnée s'active et le four est chauffé à la température configurée. Le four maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson termi-

née ! ». Le four commence à émettre un avertissement sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'avertissement sonore.

Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur

1. Touchez pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche.
3. Touchez pour accéder au menu des programmes de cuisson.
4. Touchez / pour sélectionner la fonction de cuisson à la vapeur ou de cuisson assistée par vapeur souhaitée. Touchez pour activer la fonction.
5. Touchez . Utilisez / pour régler le niveau de vapeur. Touchez à nouveau pour confirmer le réglage.
6. Pour changer la température, touchez / dans le cadre température / poids et définissez la température désirée. La valeur de température sera confirmée aussitôt qu'elle est changée.

Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre. Touchez pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

7. **Pour configurer le temps de cuisson**, touchez pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson / heure de fin de cuisson. s'affiche. Touchez / pour définir le temps de cuisson désiré.


Cette fonction ne vous permet pas de commencer la cuisson sans avoir défini un temps de cuisson. Le temps de cuisson est automatiquement réglé à 30 minutes sur l'afficheur.

8. **Pour définir l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure**, touchez après avoir réglé le temps de cuisson. s'affiche. Touchez / pour définir l'heure de fin de cuisson désirée.
9. **Pour définir une heure d'alarme sans affecter le rappel**, touchez pour déplacer le cadre vers le cadre Heure d'alarme. s'affiche. Touchez / pour l'heure d'alarme désirée. L'heure d'alarme est définie aux fins de rappel ;

elle n'affecte pas le temps de cuisson ou le fonctionnement du four. Elle peut être utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four après un certain temps.




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

10. Si la fonction de cuisson, la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme vous conviennent, touchez  pour lancer la cuisson.

11. Étapes d'activation de la fonction Vapeur :

Si vous n'avez pas effectué de cuisson à la vapeur depuis longtemps, le message « Ajouter de l'eau propre » s'affiche.

12. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.
13. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.





Risque pour la santé ! En dehors de l'eau potable, n'utilisez pas d'autres liquides dans le système à vapeur.



N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.



Grâce au couvercle fourni, vous pouvez remplir votre réservoir sans le sortir.


14. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Touchez  pour démarrer la cuisson.

» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.



Avant de commencer la cuisson à la vapeur ou d'activer les fonctions de cuisson assistée par vapeur, assurez-vous que le couvercle du boîtier de la sonde est fermé.



Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le symbole  s'affiche à l'écran.



Si le récipient se vide pendant la cuisson, le message « Ajouter de l'eau » s'affiche et le four émet un avertissement sonore. La cuisson s'arrête. Lorsque vous remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau, et le replacez dans son habitacle, le cycle de cuisson reprend où il s'est arrêté.

» **Si vous avez défini un temps de cuisson**, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

» **Si vous avez défini un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson**, l'horloge du four soustrait le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson définie pour calculer l'heure de début de cuisson. À l'heure de début de la cuisson, la fonction du four sélectionnée s'active et le four est chauffé à la température réglée. Le four maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

15. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.



L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

16. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».



Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'active automatiquement à la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur.


17. Pour continuer la cuisson :


5 minutes après la fin du cycle de cuisson,

vous pouvez toucher  pour à nouveau faire fonctionner le four avec les fonctions de cuisson à vapeur.



» Le four continue de fonctionner avec le même réglage de la fonction de cuisson et de la température.

18. Si vous souhaitez encore utiliser le four **5 minutes après la fin du cycle de cuisson**, le message « Le four se prépare » s'affiche, tandis que le four commence à renvoyer de l'eau contenue


dans le système de génération d'eau vers le réservoir. Une fois que ce message disparaît, touchez  pour démarrer la cuisson. Lorsque l'eau dans le système de génération d'eau est envoyée dans le réservoir d'eau, le message « **Ajout de l'eau propre** » s'affiche.


19. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est exposé.

20. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.


21. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Touchez  pour démarrer la cuisson.

» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.



 Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'une fonction vapeur est en marche, le moteur du ventilateur tourne à grande vitesse pour créer un rideau d'air.


 Pendant les 3 dernières minutes de cuisson à la vapeur, le moteur du ventilateur fonctionnera à grande vitesse pour réduire la densité de vapeur dans le four.

22. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

 L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

23. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».


 Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'affiche sur l'affichage du four à la fin de chaque processus de cuisson à la vapeur. Vous pouvez toucher  pour démarrer la cuisson.



 Avant de lancer la fonction de séchage, retirez les aliments et les accessoires, notamment les plaques, les grilles métalliques, etc. du four.

Réglage du Booster (chauffage rapide)

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne plus rapidement la température souhaitée. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :

1. Touchez  une fois. Le symbole  apparaît sur l'afficheur.
2. Après le réglage du temps de cuisson et de la température, touchez  pour commencer la cuisson.



» Le symbole  disparaît aussitôt que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction Booster.




3. Touchez  une fois pour annuler la fonction Booster. La fonction Booster est désactivée et  disparaît de l'afficheur.


Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.



 Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en marche ou à l'arrêt. Arrêtez le four en touchant  même lorsque le verrouillage des touches est activé, lorsque le four fonctionne.

1. Touchez  jusqu'à ce que  apparaisse à l'écran.

» Après avoir activé le verrouillage des touches, l'avertissement « **Verrouillage des touches activé** » et le symbole  s'affichent à l'écran lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton (à l'exception de  / .

 Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.




Désactivation du verrouillage des touches


1. Touchez  jusqu'à ce que  disparaisse de l'écran.





» Le verrouillage des touches est désactivé.







Menu des fonctions de cuisson automatique


1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que le « Menu Cuisson automatique » s'affiche.


3. Touchez  pour accéder au menu de cuisson automatique.
4. Touchez  /  pour sélectionner le menu principal de l'aliment que vous allez cuisiner. (Référez-vous au tableau des menus de cuisson automatique). Touchez  pour confirmer.
5. Touchez  /  pour sélectionner l'aliment que vous allez cuisiner.
6. Pour changer le poids de l'aliment, touchez  /  lorsque le champ température / poids se trouve dans le cadre et définissez le poids. La valeur du poids sera confirmée aussitôt qu'elle est changée. Le temps de cuisson change automatiquement selon le poids de l'aliment.


 Vous pouvez uniquement changer le poids des aliments pour lesquels le poids est indiqué.



 Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre. Touchez  pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez  pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau  lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

7. **Pour configurer le temps de cuisson**, touchez  pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir le temps de cuisson désiré. Le nombre de changements apportés au temps de cuisson en fonction du poids de l'aliment est limité.
8. Si la fonction de cuisson, la température, le poids et le temps de cuisson vous conviennent, touchez  pour commencer la cuisson.
9. **Si la fonction de cuisson de l'aliment sélectionné comporte la fonction Vapeur, suivez les instructions ci-dessous pour l'activer :**
Si vous n'avez pas effectué de cuisson à la vapeur depuis longtemps, le message « Ajouter de l'eau propre » s'affiche.
10. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.
11. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.


 Risque pour la santé ! En dehors de l'eau potable, n'utilisez pas d'autres liquides dans le système à vapeur.



 N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.


 Grâce au couvercle fourni, vous pouvez remplir votre réservoir sans le sortir.

12. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Touchez  pour démarrer la cuisson.

» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.


 Avant de commencer la cuisson à la vapeur ou d'activer les fonctions de cuisson assistée par vapeur, assurez-vous que le couvercle du boîtier de la sonde est fermé.

 Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le symbole  s'affiche à l'écran.

 Si le récipient se vide pendant la cuisson, le message « Ajouter de l'eau » s'affiche et le four émet un avertissement sonore. La cuisson s'arrête. Lorsque vous remplites à nouveau le réservoir avec de l'eau, et le replacez dans son habitacle, le cycle de cuisson reprend où il s'est arrêté.

» **Si vous avez défini un temps de cuisson** ; une fois atteint le four s'arrête. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

13. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

 L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

14. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».



Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'active automatiquement à la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur.



Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'une fonction vapeur est en marche, le moteur du ventilateur tourne à grande vitesse pour créer un rideau d'air.

15. Pour continuer la cuisson :

5 minutes après la fin du cycle de cuisson,

vous pouvez toucher pour à nouveau faire fonctionner le four avec les fonctions de cuisson à vapeur.

» Le four continue de fonctionner avec le même réglage de la fonction de cuisson et de la température.

16. Si vous souhaitez encore utiliser le four **5 minutes après la fin du cycle de cuisson,** le message

« **Le four se prépare** » s'affiche, tandis que le four commence à renvoyer de l'eau contenue dans le système de génération d'eau vers le réservoir. Une fois que ce message disparaît, touchez pour démarrer la cuisson. Lorsque l'eau dans le système de génération d'eau est envoyée dans le réservoir d'eau, le message « **Ajoutez de l'eau propre** » s'affiche.

17. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.

18. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.

19. Remettez le réservoir à sa place et touchez pour fermer son couvercle. Touchez pour démarrer la cuisson.

» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.



Pendant les 3 dernières minutes de cuisson à la vapeur, le moteur du ventilateur fonctionnera à grande vitesse pour réduire la densité de vapeur dans le four.

20. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.



L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

21. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».



Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'affiche sur l'affichage du four à la fin de chaque processus de cuisson à la vapeur. Vous pouvez toucher pour démarrer la cuisson.



Avant de lancer la fonction de séchage, retirez les aliments et les accessoires, notamment les plaques, les grilles métalliques, etc. du four.

Fonctions de cuisson automatique :


Variable selon les modèles

Légumes	Gâteaux, pains et tartes	Volaille	Poisson	Viande	Spécialité
Pommes de terre fraîches (*)	Pogaca pélu-cheux (*)	Poulet grillé < 1 600 gr(*)	Truite	Rôti de bœuf à la vapeur(*)	Pâtes au four
Fleurs de brocolis (*)	Miche de pain (avec levure) (*)	Poulet rôti > 1 600 gr(*)	Bar	Pain de viande	Lasagne classique
Haricots frais (*)	Pain de mie (*)	Cuisses de dindes rôties(*)	Poisson aux légumes	Rôti de bœuf	Tarte aux fruits frais
Poivrons farcis	Gâteaux aux noix	Poulet rôti < 1 600 gr	-	Agneau farcis	Tourte aux pommes
Pomme purée	Gâteau	Poulet rôti > 1 600 gr	Truite aux légumes	Rôti d'agneau	Feuilleté aux pommes
Moussaka	Rouleaux à la cannelle	Morceau de poulet	Filet de poisson	-	Meringue
Gratin de pommes de	-	Filet de poulet	Brochettes de poisson	Agneau tandoori	Éclair

terre					
-	Cake aux fruits	Poulet grillé	Terrine de poisson	Steak	-
Gratin de légumes	Pâte feuilletée	Rôti de dinde	Filet de saumon	Boulettes de viande épicées	Crème Caramel
Légumes surgelés	Rouleaux de thé	Cuisses de dindes rôties	Tourte au poisson	Bœuf haché	Pudding au chocolat
	Baguette	Filet de dinde	-		Crème Brûlée
	Pain à sandwich	Canard			Pomme miellée au sirop
	Miche de pain (avec levure)	Oie			Gâteau au chocolat
	Croissant sav.	Lapin			Brioches à la semoule
	Gâteau Pâques	Faisan chasseur			Gâteau à la semoule
	Pâte au fromage	Faisan			Pomme séchée
	Bagel				Coing séché
	Pizza				Pois séché
	Pain au chocolat				-
	Brioches à la semoule				Quiche aux légumes
					-

* La cuisson de ces plats requiert la fonction Vapeur.








Menu Programmes Extras


 Avant de commencer la cuisson à la vapeur ou d'activer les fonctions de cuisson assistée par vapeur, assurez-vous que le couvercle du boîtier de la sonde est fermé.

Détartrage (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il est recommandé d'utiliser le programme de détartrage pour le tartre accumulé dans le système de génération de vapeur. Votre four vous avertira d'effectuer le détartrage en fonction du niveau de dureté de l'eau que vous avez réglé. Deux tablettes de détartrage sont fournies avec le produit. (Vous pouvez également utiliser des détartrants disponibles sur le marché, recommandés pour les appareils de cuisson assistés par vapeur, conformément à leur manuel d'utilisation.)

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .

4. Touchez  jusqu'à ce que « Détartrage » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus.
6. « Mettre 250 ml d'eau et une tablette dans le réservoir » s'affiche à l'écran.
7. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir est expulsé.
8. Ajoutez 250 ml d'eau et une tablette dans le réservoir. Remettez le réservoir en place et touchez  pour fermer son couvercle.
9. Touchez  à nouveau pour lancer le processus.
10. Pendant le processus de détartrage, la tablette se dissout pour éliminer le calcaire accumulé dans le générateur de vapeur du four. Le four effectuera ce processus automatiquement et à la fin du processus, le message « Vider le réservoir et mettre 250 ml d'eau » s'affiche.
11. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir est expulsé.
12. Videz le réservoir et ajoutez-y 250 ml d'eau propre. Remettez le réservoir à sa place et tou-

chez  pour fermer son couvercle. Le processus reprendra.

13. À la fin du processus de détartrage, le message « **Fin de l'opération** » s'affiche.



La première phase de détartrage dure environ 90 minutes et la seconde phase environ 20 minutes.

» Ouvrez la porte du four pour évacuer la vapeur et purger l'eau résiduelle contenue dans le réservoir d'eau.

Séchage (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)









Cette fonction permet de sécher l'intérieur du four par l'évaporation de l'eau résiduelle dans le four après la cuisson à la vapeur. Il est recommandé d'utiliser cette fonction après chaque cuisson à la vapeur, pour des raisons d'hygiène.



Avant de lancer le processus de séchage, retirez les aliments et les plateaux du four.



Avant d'utiliser la fonction de séchage, utilisez un tissu sec pour essuyer l'eau (le cas échéant) accumulée sur la base du four.

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Menu Programmes Extras** » s'affiche
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Séchage** » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez .
6. Touchez  pour démarrer le séchage.
7. Après 10 minutes, temps de séchage réglé automatiquement, le message « **Ouvrir la porte du four** » s'affiche à l'écran.








» Ouvrez la porte du four et laissez la vapeur s'échapper.

Réchauffage (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il convient pour réchauffer les plats cuisinés. Le support de vapeur empêche le séchage des aliments.

- Utilisez des récipients résistants à la chaleur.
- Utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur.
- Ne couvrez pas les aliments lorsque vous les réchauffez.

1. Touchez  pour allumer le four.

2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Programmes Extras** » s'affiche.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réchauffage** » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « **Étapes d'activation de la fonction vapeur** » décrites dans la section « **Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur** ».

Cette fonction affiche la température et l'heure recommandées. Vous pouvez modifier la température, l'heure et régler une heure de fin.

Fermentation de la pâte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Convient pour la fermentation de pâtes levées telles que la pâte du pain, de la pogaca ou la pâte à pizza. Le support à vapeur empêche la surface de la pâte de sécher.


- Utilisez des récipients résistants à la chaleur.
- Ne couvrez pas les aliments pendant la fermentation.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant le processus de fermentation, ce qui pourrait causer une perte d'humidité ou rendre la pâte plate.
- Avant d'utiliser la fonction de fermentation de la pâte, assurez-vous que la zone de cuisson est suffisamment froide (à température ambiante).
- Le temps de fermentation peut varier en fonction de la taille et du poids de la pâte.
- Pour la fermentation, il est recommandé d'utiliser de grands récipients résistants à la chaleur sur la grille métallique.


1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Programmes Extras** » s'affiche.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « **Fermentation de la pâte** » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « **Étapes d'activation de la fonction vapeur** » décrites dans la section « **Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur** ».

Cette fonction affiche la température et l'heure recommandées. Vous pouvez modifier la température, l'heure et régler une heure de fin.

Décongélation (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Convient pour décongeler les aliments surgelés comme les fruits, les légumes et les pâtisseries. Lors de la décongélation, utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la plaque de cuisson à vapeur perforée pour recueillir l'eau provenant des aliments décongelés.

 Il est recommandé de décongeler la viande, la volaille, le poisson, etc. dans le réfrigérateur pour des raisons de sécurité alimentaire.

 Mettez les aliments congelés dans le four après avoir retiré leur emballage (le cas échéant).


1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « Décongélation » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche la température et l'heure recommandées. Vous pouvez modifier la température, l'heure et régler une heure de fin.

Blanchissage (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Convient pour blanchir les fruits et légumes avant la congélation ou la mise en bouteille.

Lors du blanchissage, utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la plaque de cuisson à vapeur perforée pour recueillir l'eau provenant des aliments blanchis.

 Pour conserver la couleur des aliments blanchis, mettez-les dans de l'eau glacée après les avoir blanchis pour les refroidir, puis laissez égoutter.


1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « Blanchissage » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».


Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.


Hygiène (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)









Convient pour la stérilisation des bocaux en verre et de leurs couvercles qui seront utilisés pour la mise en bouteille.

Utilisez la grille métallique du four pour stériliser les récipients / couvercles. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la grille pour recueillir l'eau produite par la vapeur. Ouvrez les récipients / couvercles. Placez les récipients / couvercles à l'envers de sorte que leurs parties supérieures entrent en contact avec la grille métallique.

 Utilisez des récipients en verre résistants à la chaleur et à la vapeur.

 Lors de la stérilisation de plusieurs récipients / couvercles, veillez à ce qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.

 Stérilisez les récipients de même taille.

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « Hygiène » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du

four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

Mise en bouteille (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Convient pour réchauffer les aliments blanchis (par exemple les fruits et les légumes) après les avoir mis dans des récipients en verre stérilisés.

Ajoutez du liquide (eau, eau sucrée, eau salée, etc.) sur les aliments blanchis et recouvrez-les. Remplissez le récipient de manière à laisser un espace de 3 cm maximum à partir du dessus et fermez-le avec le couvercle stérilisé.

Lors de la mise en bouteille des récipients, utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la plaque de cuisson à vapeur perforée pour recueillir l'eau produite par la vapeur. Une fois les récipients en verre mis en bouteille refroidis, sortez-les de la zone de cuisson. Après avoir retiré les récipients en verre de la zone de cuisson, laissez-les refroidir à température ambiante.

- Lors de la mise en bouteille de plusieurs récipients, veillez à ce qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Récipients de type bouteille de même taille.
- Le temps de mise en bouteille peut varier en fonction de la quantité d'aliment et du nombre de récipient en verre.



Utilisez des récipients en verre résistants à la chaleur et à la vapeur.



Les récipients en verre peuvent se fissurer pendant la mise en bouteille. Assurez-vous que les récipients ou les couvercles ne sont pas déformés.

1. Touchez pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez / jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche / jusqu'à ce que « Mise en bouteille » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du

four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche la température et l'heure recommandées. Vous pouvez modifier la température, l'heure et régler une heure de fin.

Chocolat fondu (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Convient pour fondre des morceaux de chocolat.

La plaque du chocolat emballé prêt à consommer sur la plaque perforée pour la cuisson à la vapeur afin de le faire fondre.

Quant aux morceaux de chocolat non emballés, mettez-les dans un récipient en verre résistant à la chaleur, mettez le couvercle dessus et placez-les sur la plaque perforée pour la cuisson à la vapeur.



Le temps de fonte peut varier en fonction de la quantité d'aliment.

1. Touchez pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez / jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche / jusqu'à ce que « Chocolat fondu » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.


Yaourt fait maison (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)







Convient pour la fabrication de yaourt au lait pasteurisé.

Ajoutez 100 gr (3-4 cuillères à soupe) de yogourt à 1 000 ml de lait pasteurisé à température ambiante et mélangez bien. Versez ce mélange dans un récipient en verre résistant à la chaleur et couvrez-le. Utilisez la grille métallique du four pour faire du yaourt.

- Pour un yaourt sucré et moins épais, réduisez le temps de cuisson et pour un yaourt acide et plus épais, augmentez-le.
- Une fois le processus terminé, il est recommandé de consommer le yaourt après l'avoir conservé au réfrigérateur pendant 12 heures (+4 °C).

- Les laits stérilisés conservés pendant longtemps ne conviennent pas pour la préparation du yaourt et ne doivent en aucun cas être utilisés.
- Le yaourt utilisé pour la fermentation doit être frais.


 Les laits crus et sans traitement thermique peuvent être utilisés pour la préparation du yaourt, mais vous devez les faire bouillir pour éliminer les agents pathogènes/micro-organismes nocifs. Le lait bouilli doit être refroidi à la température ambiante avant la préparation du yaourt.


1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Touchez  jusqu'à ce que « Yaourt fait maison » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

Œuf dur, mi-cuit et à la coque (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Convient pour faire bouillir les œufs à différents niveaux selon vos désirs. Vous pouvez surtout faire bouillir des œufs en grande quantité. Lorsque vous faire bouillir des œufs, utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la plaque de cuisson à vapeur perforée pour recueillir l'eau provenant des aliments blanchis.

 (Avant de faire cuire les œufs, vous devez les piquer à quelques endroits avec un outil pointu, par exemple une aiguille. Autrement, ils pourraient exploser pendant la cuisson.

 Le temps d'ébullition des œufs peut varier en fonction du nombre.







1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .

4. Touchez  jusqu'à ce que « Œuf dur », « Œuf mi-cuit » ou « Œuf à la coque » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

Nettoyage vapeur (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il assure un nettoyage facile car la saleté (laissée pendant un court moment) est ramollie par les gouttes d'eau formées suite à la condensation de la vapeur à l'intérieur du four.

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Touchez  jusqu'à ce que « Nettoyage vapeur » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

6. Lorsque le temps est écoulé, le message « Essuyez les surfaces » s'affiche. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'une éponge ou un chiffon sec.

Nettoyage (auto-nettoyage pyrolytique) (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 430 - 480 °C et les particules présentes sont réduites en

condres. Une fumée épaisse peut se dégager. Assurez une ventilation correcte de la pièce. Nettoyez le four avec un niveau de chauffe élevé après 10 utilisations.

1. Retirez tous les accessoires du four. Pour les modèles avec plateau métallique, gardez à l'esprit de retirer le plateau métallique. N'oubliez pas de sortir le réservoir d'eau du four.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant de commencer le processus de nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures et les résidus d'aliments à l'intérieur du four en utilisant un tissu imbibé de savon.



Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint de porte, contactez le fournisseur autorisé.

3. Touchez  pour allumer le four.
4. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Menu Programmes Extras** » s'affiche.
5. Touchez .
6. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Nettoyage** » s'affiche sur l'affichage du texte.
7. Touchez .
8. Touchez  pour démarrer le nettoyage. La durée de l'auto-nettoyage s'affiche à l'écran. La durée ne peut être modifiée. Vous pouvez définir une heure de fin pour la fonction d'auto-nettoyage.
9. La porte du four ne peut pas s'ouvrir et le symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Jusqu'à la fin du processus de nettoyage et la disparition du symbole de verrouillage, n'exercez pas de force sur la poignée pour pouvoir déverrouiller la porte.
10. À la fin du processus de nettoyage, nettoyez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

Nettoyage Eco (auto-nettoyage pyrolytique - pyrolyse économique) (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de nettoyage économique. Si votre four est très sale, la fonction de nettoyage économique ne sera pas suffisante. Dans ce cas, procédez au nettoyage à l'aide du mode « Nettoyage ».

1. Retirez tous les accessoires du four. Pour les modèles avec plateau métallique, gardez à l'esprit de retirer le plateau métallique. N'oubliez pas de sortir le réservoir d'eau du four.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant de commencer le processus de nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures et les résidus d'aliments à l'intérieur du four en utilisant un tissu imbibé de savon.



Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint de porte, contactez le fournisseur autorisé.










3. Touchez  pour allumer le four.
4. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Menu Programmes Extras** » s'affiche.
5. Touchez .
6. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Nettoyage Eco** » s'affiche sur l'affichage du texte.
7. Touchez .
8. Touchez  pour démarrer le nettoyage. La durée de l'auto-nettoyage s'affiche à l'écran. La durée ne peut être modifiée. Vous pouvez définir une heure de fin pour la fonction d'auto-nettoyage.
9. La porte du four ne peut pas s'ouvrir et le symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Jusqu'à la fin du processus de nettoyage et la disparition du symbole de verrouillage, n'exercez pas

de force sur la poignée pour pouvoir déverrouiller la porte.

10. À la fin du processus de nettoyage, nettoyez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.










Menu Réglages

Réglage de la langue










1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Langue** » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez . La langue initialement définie pour le four sera affichée.
6. Touchez   pour sélectionner la langue désirée.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

Réglage de l'heure










Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, « **00 : 00** » est défini automatiquement. Pour changer le réglage de l'heure :

1. Lorsque le four est mis en marche, « **Programmes de cuisson** » s'affiche sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez   jusqu'à ce que « **Horloge** » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez .
6. Touchez   pour définir l'heure actuelle.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.










Réglage de la luminosité

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Luminosité** » apparaît sur le texte de l'affichage.
5. Touchez . Le niveau de luminosité préalablement défini s'affiche.
6. Appuyez sur les touches  /  pour sélectionner le niveau souhaité.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

Réglage du volume

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « **Volume** » apparaisse à l'écran.
5. Touchez . Le volume préalablement réglé s'affiche.
6. Appuyez sur les touches  /  pour sélectionner le niveau souhaité.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.




Réglage de l'unité de température

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Appuyez sur  /  jusqu'à ce que « **Unité de température** » apparaisse à l'écran.
5. Touchez . L'unité de température préalablement réglée « **C** » s'affiche.
6.  Appuyez sur les touches  pour sélectionner « **F** ».
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

Réglage du niveau de dureté de l'eau


1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Dureté de l'eau** » apparaisse sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Le niveau de dureté de l'eau préalablement réglé s'affiche.
6. Touchez  /  pour sélectionner le niveau qui convient au niveau de dureté de l'eau que vous utilisez.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.


Réglage du séchage automatique


1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .

4. Touchez  jusqu'à ce que «**Séchage automatique**» apparaisse sur l'affichage du texte.
5. Touchez . L'option "**Activé**" s'affichera et la fonction de séchage automatique sera activée.































Tableau des temps de cuisson


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

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

 Le four consomme sensiblement 1 litre d'eau du réservoir pendant une heure de cuisson en moyenne. Les processus de cuisson allant au-delà de 1 heure peut nécessiter un supplément d'eau. Pour les processus de cuisson allant au-delà de 1 heure, n'oubliez pas de suivre les avertissements donnés par votre four.

Utilisation des fonctions du four pour cuisiner

Plat	Nombre de plaques	Fonction de cuisson	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque		3	175	25 ... 35
Gâteaux en moule	Une plaque		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque		3	175	20 ... 30
	2 plaques		1 - 3	165	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Génoise*	Une plaque		3	175	10 ... 20
	2 plaques		2 - 4	175	20 ... 30
Cookies	Une plaque		3	175	25 ... 30
	2 plaques		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaques		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux	Une plaque		2	200	30 ... 40
	2 plaques		1 - 5	200	40 ... 50
Pâte au beurre	Une plaque		2	200	25 ... 35
	2 plaques		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte	Une plaque		2	200	35 ... 45
	2 plaques		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque		2	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque		2	200 ... 220	15 ... 20
	Une plaque		3	200	10 ... 15
Pizza**	Une plaque		1 - 2	310	4 ... 7
	Une plaque		3	310	4 ... 7
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casseroles)	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 190	70 ... 90
	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 250/max puis 180 ... 190	60 ... 70
	Une plaque		2	15 min. 250/max puis 180 ... 190	70 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque		1	25 min. 250/max puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque		1	25 min. 250/max puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30

	Une plaque		3	200	20 ... 30
--	------------	--	---	-----	-----------

Lorsque vous cuisinez simultanément sur le 1er et le 3ème support, placez la plaque creuse sur la partie inférieure et l'autre plaque sur la partie supérieure.
Lorsque vous cuisinez simultanément sur le 1er et le 5ème support, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
Lors de la cuisson avec 3 plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Il est suggéré d'utiliser un moule à gâteau de 26 cm de diamètre pour les gâteaux éponge
** (310 °C) Pendant l'utilisation de la pierre et de la pelle à pizza


Cuisson à la vapeur


Plat	Poids de l'aliment (g)	Lèche-frite	Hauteur des gradins	Fonction de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits pois surgelés	2600	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	30 ... 40
Petits pois surgelés	1800 pour une plaque	Plaque perforée + Plaque à four	3 ... 5	Cuisson à la vapeur	100	35 ... 45
Entrecôte	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	65 ... 75
Morceaux de pommes de terre	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	30 ... 40
Poitrine de poulet	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	25 ... 35
Brocoli	1400	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	20 ... 30
Filet de bœuf	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	50 ... 60
Poisson	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	20 ... 30
Morceaux de courgettes	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	25 ... 35
Choux-fleurs	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	30 ... 40
Choux de Bruxelles	500	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	10 ... 20
Haricots verts	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	25 ... 35
Morceaux de carottes	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	20 ... 30
Riz	Eau: 475 Riz: 180	Ustensiles de cuisine en verre borosilicaté + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	25 ... 35





1 - Ne pas préchauffer.

2 - Lors de la cuisson, placez la plaque du four au niveau du 1er support et la plaque perforée au niveau du 3ème support.

Chauffage économique par ventilateur

 ne modifiez pas la température de cuisson après le début de la cuisson au mode Chauffage économique par ventilateur.

 n'ouvrez pas la porte au mode Chauffage économique par ventilateur. Si vous n'ouvrez pas la porte, la température interne sera optimisée, permettant ainsi l'économie d'énergie, et cette température peut être différente de celle indiquée sur l'afficheur.

Plat	Nombre de plaques		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque		3	175	40 ... 50
Cookies	Une plaque		3	180	25 ... 35
Pâte à choux	Une plaque		3	200	45 ... 55
Pâte au beurre	Une plaque		3	200	35 ... 45

Fonctionnement du grill



AVERTISSEMENT

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

Grillade sans vapeur

1. Touchez pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche.
3. Touchez pour accéder au menu des programmes de cuisson.
4. Touchez / pour sélectionner la fonction de grillade sans vapeur souhaitée. Touchez pour activer la fonction.
5. Si vous souhaitez changer la température, touchez / dans le cadre température / poids et définissez la température désirée. La valeur de température sera confirmée aussitôt qu'elle est changée.



Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre.

Touchez pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

6. **Pour configurer le temps de cuisson**, touchez pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson / heure de fin de cuisson. s'affiche. Touchez / pour définir le temps de cuisson désiré.
7. **Pour définir l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure**, touchez après avoir réglé le temps de cuisson. / s'affiche. Touchez / pour définir l'heure de fin de cuisson désirée.
8. **Pour définir une heure d'alarme sans affecter le rappel**, touchez pour déplacer le cadre vers le cadre Heure d'alarme. s'affiche. Touchez / pour l'heure d'alarme désirée. L'heure d'alarme est définie aux fins de rappel, elle n'affecte pas le temps de cuisson ou le fonctionnement du four. Elle peut être utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four après un certain temps.



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

9. Si la fonction de cuisson, la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme vous conviennent, touchez pour commencer la cuisson. La cuisson démarre, et l'afficheur affiche respectivement la fonction d'utilisation définie et le message « **Cuisson** ».



Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme pour faire fonctionner le four. La configuration de ces paramètres est optionnelle.



Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le symbole s'affiche à l'écran.

- » **Si le temps de cuisson n'a pas été configuré**, le four fonctionne au mode manuel. Lorsque votre nourriture arrive à cuisson, touchez pour arrêter le four. Dans le cas contraire, le four continuera de fonctionner.
- » **Si vous avez défini un temps de cuisson**, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ! ». Le four commence à émettre un avertissement sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'avertissement sonore.
- » **Si vous avez défini un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson**, l'horloge du four soustrait le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson définie pour calculer l'heure de début de cuisson. À l'heure de début de la cuisson, la fonction du four sélectionnée s'active et le four est chauffé à la température configurée. Le four maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ! ». Le four commence à émettre un avertissement sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'avertissement sonore.

Grillade à la vapeur

1. Touchez pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche.
3. Touchez pour accéder au menu des programmes de cuisson.

4. Touchez / pour sélectionner la fonction de grillade à la vapeur. Touchez pour activer la fonction.
5. Touchez . Utilisez / pour régler le niveau de vapeur. Touchez à nouveau pour confirmer le réglage.
6. Si vous souhaitez changer la température, touchez / dans le cadre température / poids et définissez la température désirée. La valeur de température sera confirmée aussitôt qu'elle est changée.

Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre. Touchez pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

7. **Pour configurer le temps de cuisson**, touchez pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson / heure de fin de cuisson. s'affiche. Touchez / pour définir le temps de cuisson désiré.

Cette fonction ne vous permet pas de commencer la cuisson sans définir un temps de cuisson. Le temps de cuisson est automatiquement réglé à 30 minutes sur l'afficheur.

8. **Pour définir l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure**, touchez après avoir réglé le temps de cuisson. s'affiche. Touchez / pour définir l'heure de fin de cuisson désirée.
9. **Pour définir une heure d'alarme sans affecter le rappel**, touchez pour déplacer le cadre vers le cadre Heure d'alarme. s'affiche. Touchez / pour l'heure d'alarme désirée. L'heure d'alarme est définie aux fins de rappel, elle n'affecte pas le temps de cuisson ou le fonctionnement du four. Elle peut être utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

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

10. Si la fonction de cuisson, la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme vous conviennent, touchez pour commencer la cuisson.

11. **Étapes d'activation de la fonction Vapeur :**
Si vous n'avez pas effectué de cuisson à la vapeur depuis longtemps, le message « **Ajouter de l'eau propre** » s'affiche.
12. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.
13. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.

Risque pour la santé ! En dehors de l'eau potable, n'utilisez pas d'autres liquides dans le système à vapeur.

N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.

Grâce au couvercle fourni, vous pouvez remplir votre réservoir sans le sortir.

14. Remettez le réservoir à sa place et touchez pour fermer son couvercle. Touchez pour démarrer la cuisson.

» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.

Avant de commencer la cuisson à la vapeur ou d'activer les fonctions de cuisson assistée par vapeur, assurez-vous que le couvercle du boîtier de la sonde est fermé.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le symbole s'affiche à l'écran.


Si le récipient se vide pendant la cuisson, le message « **Ajouter de l'eau** » s'affiche et le four émet un avertissement sonore. La cuisson s'arrête. Lorsque vous remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau, et le replacez dans son habitacle, le cycle de cuisson reprend où il s'est arrêté.

» » **Si vous avez défini un temps de cuisson**, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « **Cuisson terminée** ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.


» » **Si vous avez défini un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson**, l'horloge du four soustrait le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson définie

pour calculer l'heure de début de cuisson. À l'heure de début de la cuisson, la fonction du four sélectionnée s'active et le four est chauffé à la température réglée. Le four maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « **Cuisson terminée** ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

15. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

 L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

16. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».


 Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'active automatiquement à la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur.


17. Pour continuer la cuisson :

5 minutes après la fin du cycle de cuisson,



vous pouvez toucher  pour à nouveau faire fonctionner le four avec les fonctions de cuisson à vapeur.

» Le four continue de fonctionner avec le même réglage de la fonction de cuisson et de la température.


18. Si vous souhaitez encore utiliser le four **5 minutes après la fin du cycle de cuisson**, le message « **Le four se prépare** » s'affiche, tandis que le four commence à renvoyer de l'eau contenue dans le système de génération d'eau vers le réservoir. Une fois que ce message disparaît, touchez  pour démarrer la cuisson. Lorsque l'eau dans le système de génération d'eau est envoyée dans le réservoir d'eau, le message « **Ajoutez de l'eau propre** » s'affiche.


19. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.

20. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.


21. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Touchez  pour démarrer la cuisson.

» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.

 Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'une fonction vapeur est en marche, le moteur du ventilateur tourne à grande vitesse pour créer un rideau d'air.


 Pendant les 3 dernières minutes de cuisson à la vapeur, le moteur du ventilateur fonctionnera à grande vitesse pour réduire la densité de vapeur dans le four.

22. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

 L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

23. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».

 Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'affiche sur l'affichage du four à la fin de chaque processus de cuisson à la vapeur. Vous pouvez toucher  pour démarrer la cuisson.

 Avant de lancer la fonction de séchage, retirez les aliments et les accessoires, notamment les plaques, les grilles métalliques, etc. du four.


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

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique


Aiments	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	250/max	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	250/max	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	250/max	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	250/max	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	250/max	25...30 min. #
Pain toast *	4	250/max	1...3 min.


selon l'épaisseur
*Préchauffez pendant 5 minutes.
**Si la température du grill de votre appareil ne peut être réglée, le grill va fonctionner à une température maximale.

6 Maintenance et entretien


Généralités


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

 **DANGER:**
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

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


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


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


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


Nettoyage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve sur le dos du couvercle, du côté gauche du panneau de commande. Pour retirer et nettoyer :

1. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.
2. Sortez le réservoir d'eau et nettoyez-le à l'eau courante.


3. Après le nettoyage, remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle.

 N'utilisez pas de composants chimiques pour nettoyer le réservoir d'eau. Utilisez tout juste de l'eau.

 Ne lavez jamais le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

Nettoyage du bandeau de commande

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

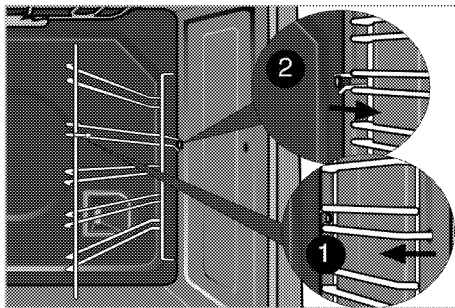
 Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

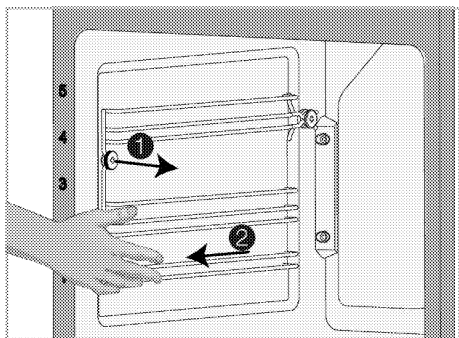
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

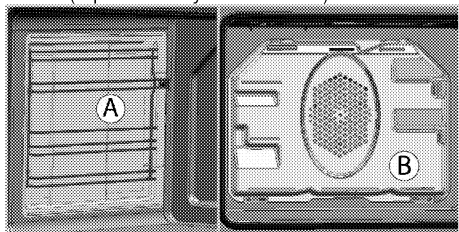
1. Retirez la vis de la partie avant du rail latéral comme indiqué sur la figure ci-dessous.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).



Nettoyage de la porte du four.

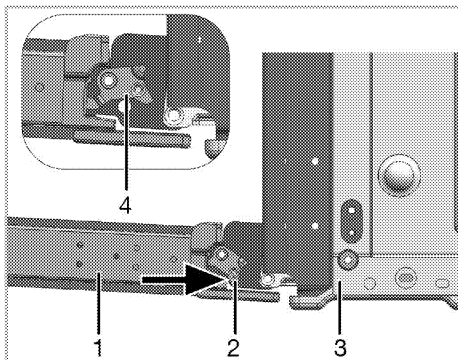
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



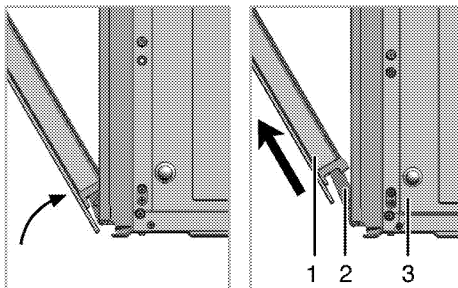
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips au niveau du logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte avant en poussant sur le crochet comme indiqué sur la figure. Le verrou devrait ressembler à (4) quand il est ouvert.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



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



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

Fonction "Ouverture et fermeture en douceur"

Certains modèles peuvent inclure une fonctionnalité Soft Close & Soft Open. La fonction de fermeture en douceur permet à l'utilisateur de fermer une porte de four en douceur en l'amenant à environ 15 cm de la position fermée et en la poussant doucement. Le système de registre automatique aide à fermer la porte en douceur. Une caractéristique similaire est observée lorsque la porte du four est complètement ouverte; À environ 9 cm de la position complètement ouverte, le système d'amortisseurs s'ouvre de manière à permettre une ouverture en douceur.

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

La lumière du four ne s'allume pas.

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

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



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

