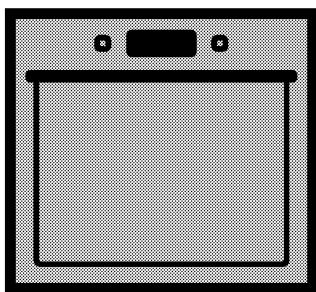


# Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



BIR36400XOS

FR | ES | RO

285.4446.97/R.AB/09.02.2017/2-2

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

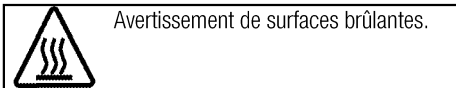
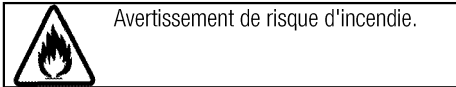
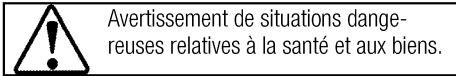
Chère cliente, cher client,

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 avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. 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 ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. 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 Sülüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



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

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

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

**2 Généralités 9**

Vue d'ensemble ..... 9  
 Contenu de l'emballage ..... 10  
 Caractéristiques techniques ..... 11

**3 Installation 12**

Avant l'installation ..... 12  
 Installation et branchement ..... 13  
 Déplacement ultérieur ..... 14

**4 Préparations 15**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 15  
 Première utilisation ..... 15  
 Réglage de l'heure ..... 15  
 Premier nettoyage de l'appareil ..... 15  
 Première cuisson ..... 15

**5 Utilisation du four 17**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades ..... 17  
 Utilisation du four électrique ..... 17  
 Modes de fonctionnement ..... 17  
 Fonctionnement de l'unité de commande du four .. 19  
 Tableau des temps de cuisson ..... 24  
 Utilisation du grill ..... 26  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill ..... 26

**6 Maintenance et entretien 27**

Généralités ..... 27  
 Nettoyage du bandeau de commande ..... 27  
 Nettoyage du four ..... 27  
 Retirer la porte du four ..... 28  
 Retrait de la vitre de la porte ..... 28  
 Remplacement de l'ampoule du four ..... 29

**7 Recherche et résolution des pannes 31**

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

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

### **Sécurité générale**

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

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

- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps 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 ga-

rantie. 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.

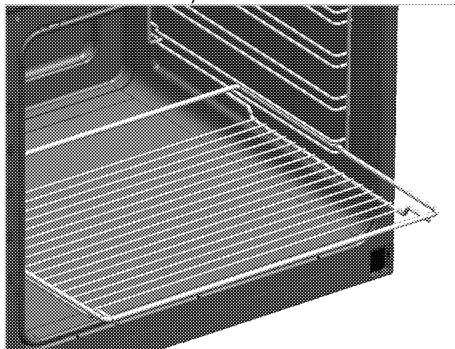
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la 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.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques

Il est important de placer l'étagère métallique et/ou la plaque correctement sur le châssis. Faites coulisser l'étagère métallique ou le plat entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration suivante).



- 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 dans ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de

papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four.

N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

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

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

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

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

### Sécurité des enfants

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

## **Mise au rebut de l'ancien appareil**

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



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

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

### **Conformité avec la directive LdSD :**

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

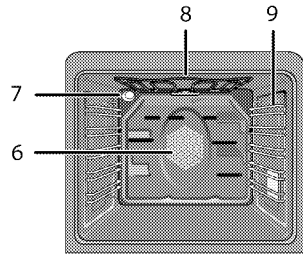
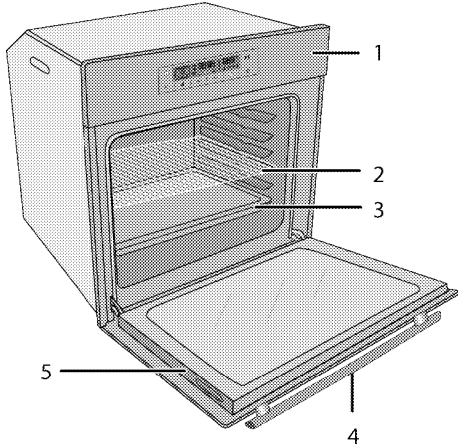
### **Élimination des emballages**

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

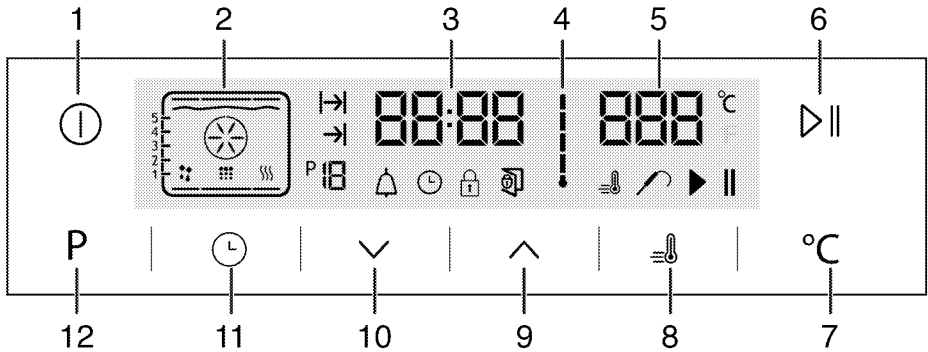


## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                     |   |   |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Bandeau de commande | 6 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 2 | Grille              | 7 | Ampoule   |
| 3 | Plaque              | 8 | Élément chauffant supérieur                         |
| 4 | Poignée             | 9 | Positions de la grille                              |
| 5 | Porte               |   |   |



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Touche Marche/Arrêt                    | 7  | Touche de réglage de la température    |
| 2 | Affichage des fonctions                | 8  | Symbole Booster (préchauffage rapide)  |
| 3 | Indicateur de l'horloge                | 9  | Touche plus                            |
| 4 | Symbole de température interne du four | 10 | Touche moins                           |
| 5 | Champ d'indication de la température   | 11 | Touche de réglage                      |
| 6 | Bouton Marche/Arrêt de la cuisson      | 12 | Touche de retour à l'écran d'affichage |

## Contenu de l'emballage

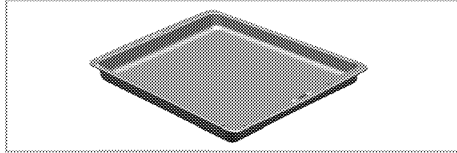


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. **Manuel de l'utilisateur**

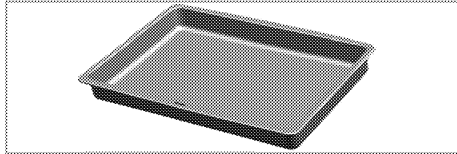
2. **Plaque à four**

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



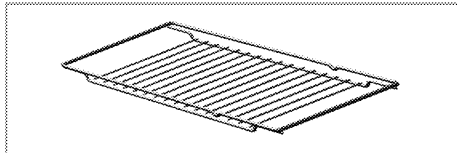
3. **Plaque creuse**

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



4. **Grille**

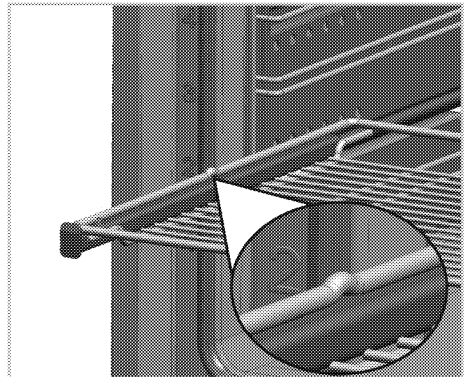
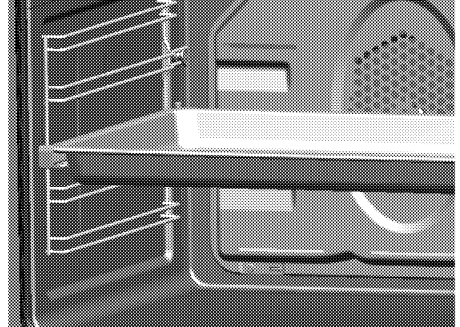
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



5. **Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques**

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.



## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.1 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
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	<b>Four multifonction</b>
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW

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

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

\*\* Reportez-vous à *Installation, page 12.*



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



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



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

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

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

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



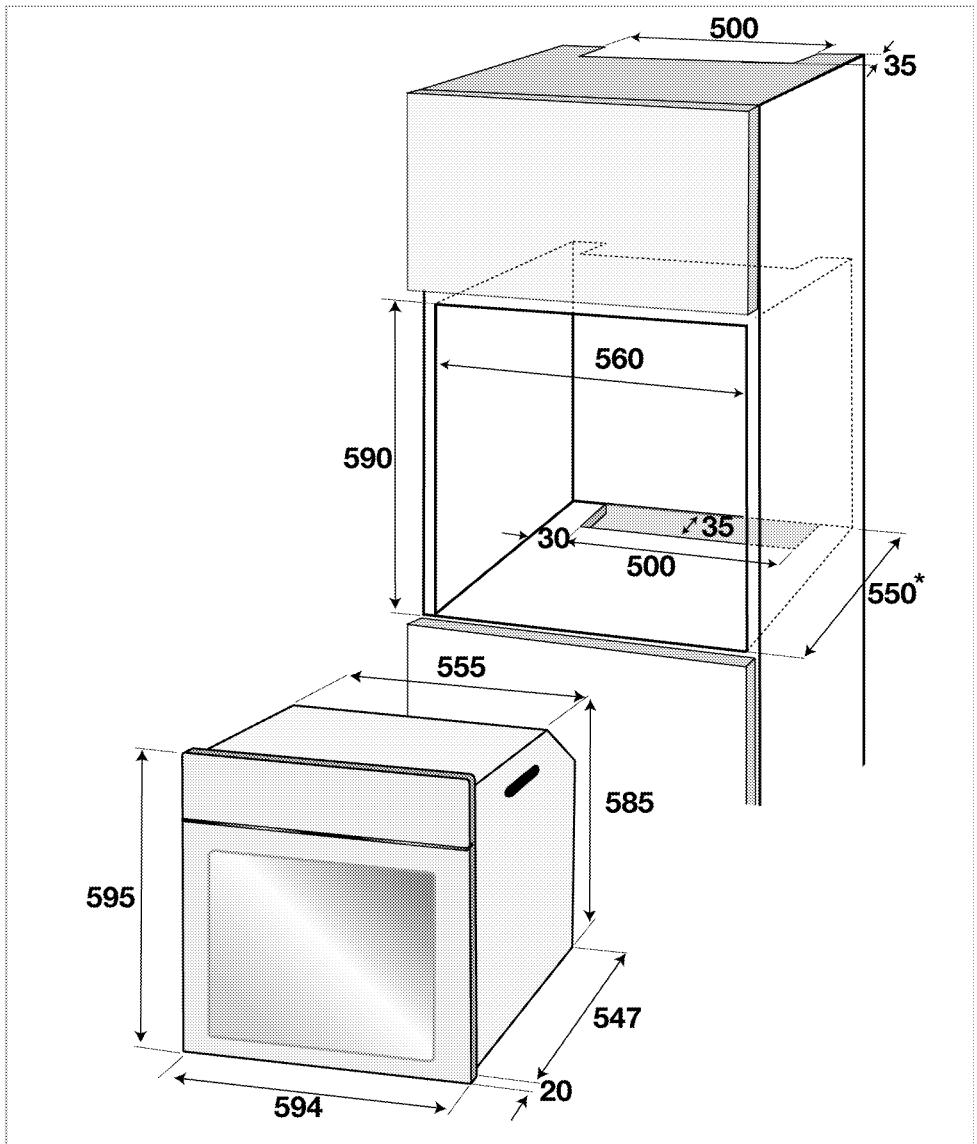
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



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



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



\* min.

### Installation et branchement

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

### Raccordement électrique

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

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

**DANGER:**

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

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

**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

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

Vous risqueriez un choc électrique !

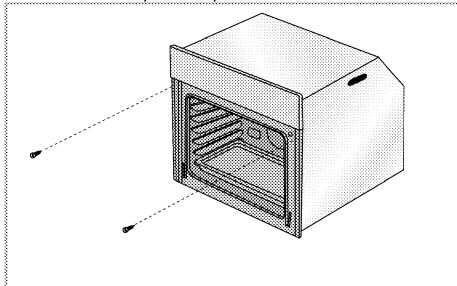


La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

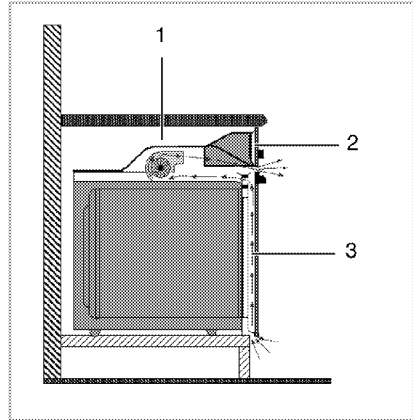
Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

**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.

**Pour les produits équipés d'un ventilateur**

- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

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



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

**Vérification finale**

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

**Déplacement ultérieur**

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque 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.



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



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

## 4 Préparations

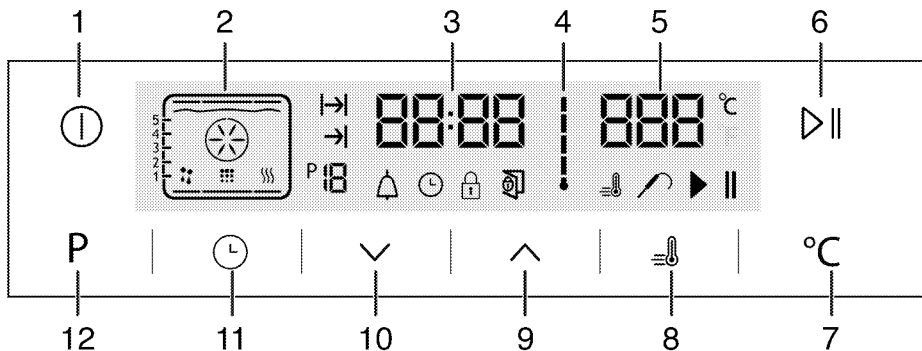
### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et 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.

### Première utilisation

#### Réglage de l'heure



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de l'horloge
- 4 Symbole de température interne du four
- 5 Champ d'indication de la température
- 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 7 Touche de réglage de la température
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche plus
- 10 Touche moins
- 11 Touche de réglage
- 12 Touche de retour à l'écran d'affichage

1. Au début du fonctionnement du four le symbole s'allume, appuyez sur les touches / pour régler l'heure.
2. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.

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

Si l'heure actuelle n'a pas été réglée, l'indicateur de temps commencera à avancer/se déplacer à partir de **12 heures**. Le symbole s'activera pour signaler que l'heure actuelle n'a pas été réglée. Cette icône disparaît dès que l'heure est réglée.

#### Premier nettoyage de l'appareil

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

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

#### 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 dans 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 17*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 17*

### Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 26*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 26*



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 d'avaler 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 dans ou retirez des plats du four chaud.



#### DANGER:

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

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

#### Conseils pour la pâtisserie

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

#### Conseils pour rôti

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

#### Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de

viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

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



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

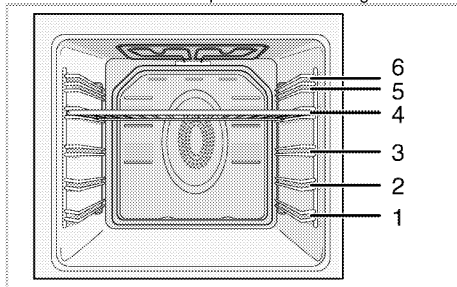
N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

### Utilisation du four électrique

#### 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.



#### Modes de fonctionnement

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

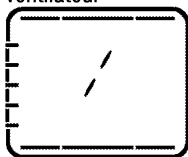
1. **Chauffage supérieur et inférieur**



Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

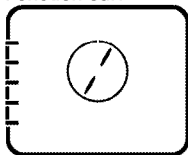
La position de châssis adaptée s'affichera à l'écran.

2. **Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur**



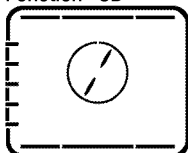
L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

3. **Fonction surf**



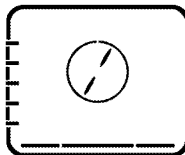
L'air chaud généré par le ventilateur et l'élément chauffant est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques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

4. **Fonction "3D"**



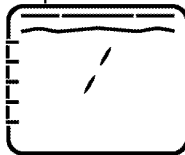
Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

5. **Fonction Pizza**



Les éléments chauffants inférieur et avec ventilateur sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.

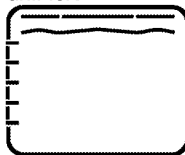
6. **Gril pulsé**



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

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

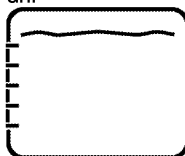
7. **Grill fort**



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

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

8. **Gril**

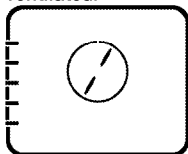


Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.

- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

### 9. Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur



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

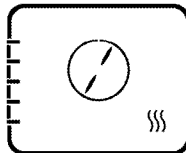
Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur".

### 10. Sole



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

### 11. Maintien au chaud



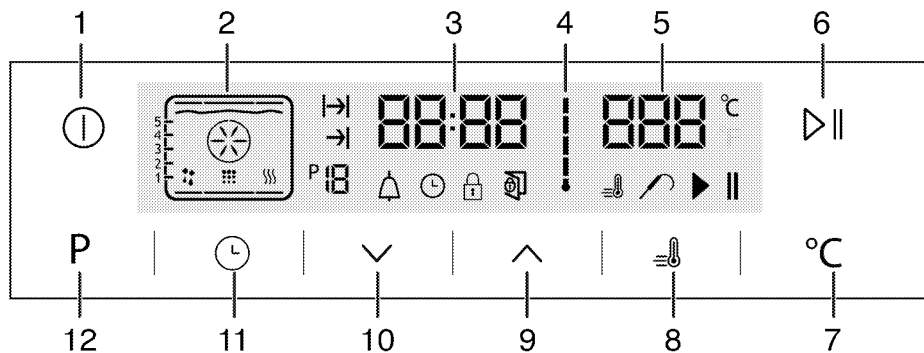
Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

### 12. Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

## Fonctionnement de l'unité de commande du four

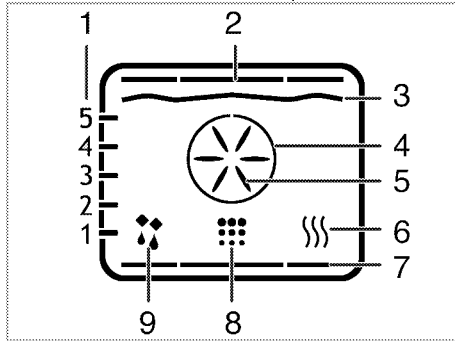


- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de l'horloge
- 4 Symbole de température interne du four
- 5 Champ d'indication de la température
- 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 7 Touche de réglage de la température
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche plus
- 10 Touche moins
- 11 Touche de réglage
- 12 Touche de retour à l'écran d'affichage

- : Symbole de temps de cuisson
- : Symbole de fin du temps de cuisson
- : Nombre de fonctions
- : Symbole de l'alarme
- : Symbole Horloge
- : Symbole de verrouillage des touches
- : Symbole de porte ouverte
- : Symbole Booster (préchauffage rapide)
- : Symbole de thermomètre de cuisine
- : Symbole de pause cuisson
- : Symbole de début de cuisson

## Tableau des fonctions :

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



- 1 Positions de la grille
- 2 Résistance de voûte
- 3 Résistance de grill
- 4 Chauffage rapide
- 5 Vapeur rapide
- 6 Maintien au chaud
- 7 Élément inférieur
- 8 Position de nettoyage
- 9 Fonctionnement avec ventilateur

**i** Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Tableau des fonctions	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Chauffage supérieur et inférieur	200	40-320
Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur	175	40-280
Surf	180	40-280
Fonction « 3D »	205	40-280
Fonction Pizza	210	40-320
Grill fort à chaleur tournante	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill doux	280	40-280
Chauffage économique par ventilateur	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100

**i** À des températures de 280°C ou plus, le four fonctionne pendant 2 heures de temps maximum.

**i** Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du maintien au chaud est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

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

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

**i** Même si le four est éteint, la lampe s'allume à l'ouverture de la porte.

## Utilisation du four

- Appuyez sur la touche **ⓘ** pendant environ 2 secondes pour ouvrir le four.
  - » La première fonction s'affiche à l'écran après l'allumage du four. Quand l'affichage est sur ce mode, le temps de cuisson, la fin de cuisson et la fonction Booster (cuisson rapide) peuvent être réglés.

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

## Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction.

Vous pouvez effectuer la cuisson en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

- La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche **ⓘ** pour ouvrir le four.
- Choisissez une fonction en appuyant sur les touches **↕↕**.
- Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche **°C**.
  - » Le symbole **°C** clignote.
- Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches **↕↕**.
- Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche **°C**.
- Placez votre plat dans le four.
- Appuyez sur la touche **▶ ||** pour démarrer la cuisson si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole **▶** s'affiche à l'écran.

- » Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.
8. Le four ne s'arrête pas automatiquement à cause de la cuisson manuelle sans réglage du temps de cuisson. Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant une fois de plus sur le bouton ►||.

» Lorsque le four termine la cuisson, le symbole || apparaît à l'écran.

9. Appuyez sur la touche Ⓛ pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.

### Faire la cuisson en définissant la durée de cuisson :

Vous pouvez vous assurer que le four s'éteigne en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche Ⓛ pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches ~~~.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche ℄.

» Le symbole ℄ clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches ~~~.
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche ℄.
6. Appuyez sur Ⓛ jusqu'à ce que le symbole |→| du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches ~~~ et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche Ⓛ.

» Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole |→| s'affichera en continu.

8. Placez votre plat dans le four.
9. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole ►|| s'affiche à l'écran.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

10. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.

11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.

### Réglage de la fin de l'heure de cuisson à une heure ultérieure :

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche Ⓛ pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches ~~~.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche ℄.

» Le symbole ℄ clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches ~~~.
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche ℄.
6. Appuyez sur Ⓛ jusqu'à ce que le symbole |→| du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches ~~~ et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche Ⓛ.

» Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole |→| s'affichera en continu.

8. Appuyez sur Ⓛ jusqu'à ce que le symbole →| de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
9. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches ~~~ et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche Ⓛ.

» Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole →| s'affichera en continu.

10. Placez votre plat dans le four.

11. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole  s'affiche à l'écran.

» Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

12. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.

13. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.




Si vous souhaitez annuler uniquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson après les avoir réglés, vous devez réinitialiser la durée de cuisson.


### Réglage du booster (préchauffage rapide)

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





Booster ne peut pas être sélectionné sur les positions décongélation, de maintien de la chaleur et de nettoyage. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

1. Appuyez sur la touche  après le réglage de la température, de la fonction, du temps de cuisson et de la fin de cuisson.


» Le symbole  s'affiche en continu et le réglage de booster (préchauffage rapide) est activé.

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

2. Appuyez à nouveau sur la touche  afin d'annuler la fonction de préchauffage rapide.



» Le symbole  disparaît et le réglage de préchauffage rapide est désactivé.

### Arrêt du four électrique


Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.



### Activation du verrouillage des touches

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

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

» La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.



2. Appuyez sur  pour activer le verrouillage de touches.

» Une fois le verrouillage de touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé. Confirmez en appuyant sur .




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

### Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur

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

» La fonction « Marche » s'affichera à l'écran.

2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .

» La fonction « ARRÊT » s'affichera une fois le verrouillage de touches désactivé. Confirmez en appuyant sur .





Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Les réglages de verrouillage de touches ne seront pas annulés en cas de coupure d'électricité.

### Définir l'alarme



Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.


L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

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



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

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  / .



» Le symbole  restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole  se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

### Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement audio.  
» L'avertissement audio s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.






### Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.



La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.





### Modification de l'heure

1. Appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches  /  pour régler l'heure.
3. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole  et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.









Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

### Réglage du volume

1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'VOL' s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches  /  afin de régler l'une des tonalités L0, L1 ou L2
3. Appuyez sur la touche  ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage

### Réglage de l'option Lampe économique

1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'LP' s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches  /  pour activer les options On ou ECO.
3. Appuyez sur la touche  ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage
4. Une fois activé, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée.
5. Une fois défini sur ECO, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée avant de s'éteindre 15 secondes après.

Si vous appuyez sur une touche quelconque pendant le fonctionnement de l'appareil (en dehors des touches  et ) la lampe s'allume et s'éteint ensuite près 15 secondes.

## Tableau des temps de cuisson



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

## Cuisson au four et rôtisserie



Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas.

Plat	Nombre de plaques (tèpsi adetti)		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Une plaque		3	175	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	180	50 ... 60
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		3	165	25 ... 30
	2 plaques		1 - 3	165	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Génoise*	Une plaque		3	200	8 ... 12
	2 plaques		1 - 5	200	15 ... 20
	3 plaques		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	Une plaque		3	175	25 ... 30
	2 plaques		1 - 3	165	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Pâte à choux*	Une plaque		2	200	30 ... 40
	2 plaques		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Pâte au beurre*	Une plaque		2	200	25 ... 35
	2 plaques		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Levain de pâte*	Une plaque		2	200	35 ... 45
Lasagnes*	Une plaque		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Une plaque		2	200 ... 220	15 ... 20
Pizza***	Un niveau		1 - 2	310	4 ... 7
	Un niveau		3	310	4 ... 7
	Une plaque		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	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	55 ... 65
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

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

\* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire. \*\*\* (310 °C) En cas d'utilisation d'une pierre à pizza



## Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur



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



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

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Viande cocotte	Un niveau		2	160	100 ... 120
Poulet cocotte	Un niveau		2	160	70 ... 100
Haricot	Un niveau		2	160	130 ... 150
Aubergine cocotte	Un niveau		2	160	130 ... 150
Steak - entier	Un niveau		2	160	110 ... 130
Steak - en tranches	Un niveau		2	160	100 ... 120
Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		2	185	35 ... 40
Cookies	Un niveau		2	185	30 ... 35
Pâte à choux	Un niveau		2	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Un niveau		2	200	40 ... 45

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

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



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

### Conseils pour la cuisson des légumes

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

### Pour la meilleure cuisson possible (fonction Surf) :

- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte compacte tels que des petits pains, des gâteaux dans du papier, des cookies ou des biscuits cuits simultanément sur 1, 2 ou 3 plaques grâce à la répartition homogène de la chaleur garantie par cette fonction.
- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte humide, comme des tartes aux pommes et des tourtes dans des plaques, cuites simultanément sur 2 plaques.







- La cuisson de grande quantité de denrées contenant une importante quantité de liquide ou une pâte levée sur une seule plaque permet d'améliorer les résultats de cuisson. Une cuisson plus homogène est obtenue pour le gros volumes d'aliments qui lèvent à mesure que l'air chaud provient également des parois latérales, une fonction que n'ont pas les fours conventionnels.
- Vous économisez du temps et de l'énergie tout en obtenant une cuisson optimale grâce à la caractéristique de cuisson à plaques multiples de cette fonction.




## Utilisation du grill



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


### Allumage du grill

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.
  2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction de grill désirée.
  3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
- » Le symbole  clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
  5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .

6. Appuyez sur la touche   pour activer le grill si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole  s'affiche à l'écran.


» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

7. Vous pouvez arrêter le grill en appuyant une fois de plus sur le bouton  .

» Lorsque le four termine le grill, le symbole  apparaît à l'écran.

### Extinction du grill

1. Appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.



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

## Tableau des temps de cuisson pour le grill


### Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4..5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4..5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4..5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4..5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4..5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

## 6 Maintenance et entretien


### Généralités


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

 **DANGER:**  
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.  
Vous risqueriez un choc électrique !

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


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

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

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

### Nettoyage du bandeau de commande

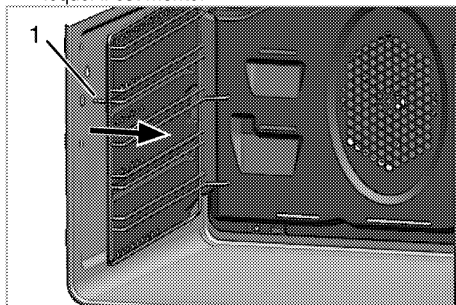
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

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

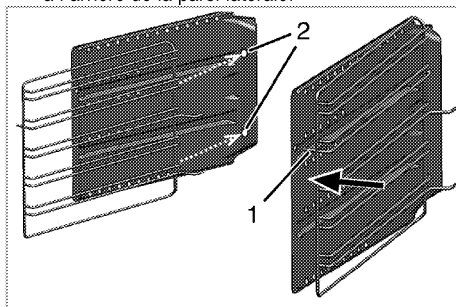
### Nettoyage du four


#### Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la goupille (1) du rail latéral en le tirant dans le sens de la flèche avec la paroi latérale sur lequel il est monté.

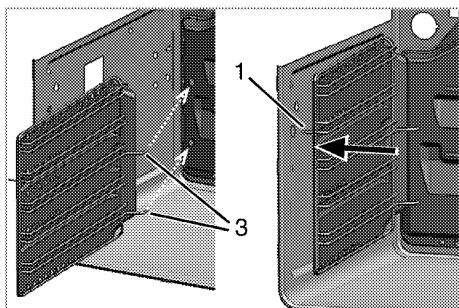


2. Retirez le rail latérale et la paroi latérale complètement en les tirant vers vous.
3. Retirez le support latéral des orifices (2) de la paroi du four en tirant dessus.
4. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le rail latéral et la paroi latéral et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.
5. Placez le rail latéral en l'ajustant sur les orifices (2) à l'arrière de la paroi latérale.



 Si vous avez la fonction télescopique flexi de votre produit; il ya un trou dans le mur du revers de surf. Placer la grille de côté en tirant dans le trou.

6. Fixez le rail latéral à la paroi latérale en tirant la goupille (1) du rail latérale dans le sens de la flèche.
7. Placez l'ensemble du rail latéral et de la paroi latérale sur sa position d'origine en plaçant les goupilles dans les orifices (3) sur la paroi arrière, tel qu'illustré dans le schéma.



8. Placez la goupille (1) du rail latéral à sa place, tel qu'illustré dans le schéma.



Veillez à ce que le rail latéral et la paroi latérale soient placés correctement.

### Nettoyage de la porte du four.

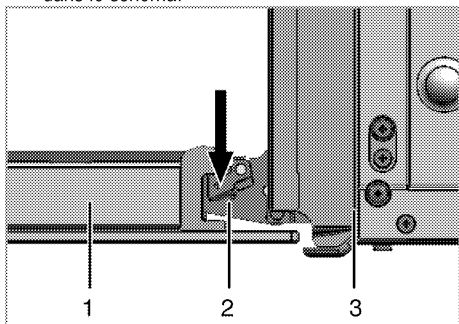
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



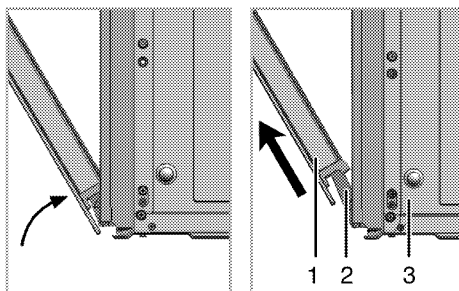
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

### Retirer la porte du four.

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



- 1 Porte frontale  
2 Charnière  
3 Four



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

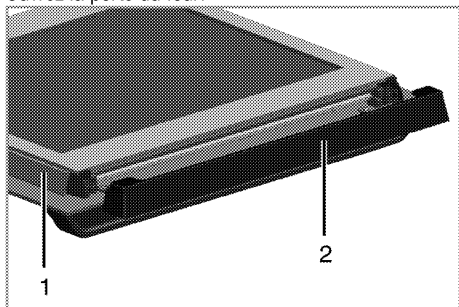


Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

### Retrait de la vitre de la porte

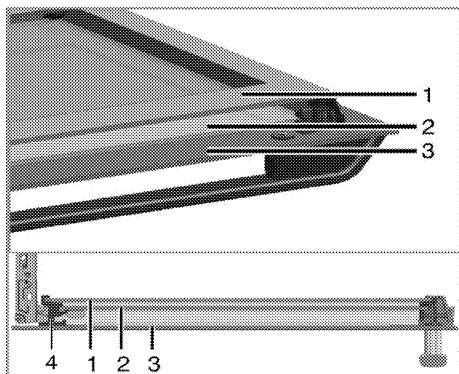
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Ouvrez la porte du four.



- 1 Cadre  
2 Pièce en plastique

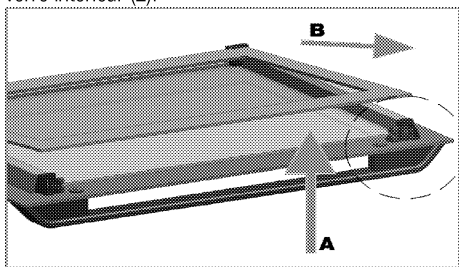
Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



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

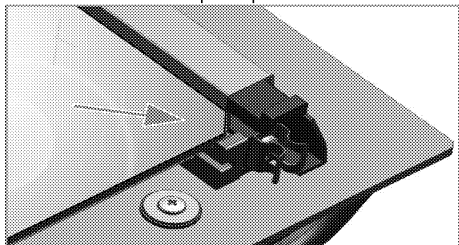
Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.

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



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

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



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

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

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

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

## Remplacement de l'ampoule du four



### DANGER:

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



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 11 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



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



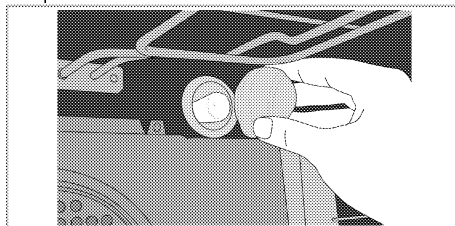
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

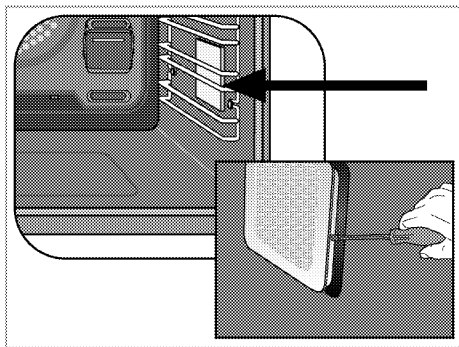
1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Retirez l'ampoule du four de son emplacement et remplacez-la par une neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

### Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Reportez-vous à *Nettoyage du four*, page 27.



3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Retirez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve.
5. Remettez en place le cache en verre et les châssis métalliques.

## 7 Recherche et résolution des pannes

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

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

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

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

### **Le four ne fonctionne pas.**

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

### **La lumière du four ne s'allume pas.**

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

### **Le four ne chauffe pas.**

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



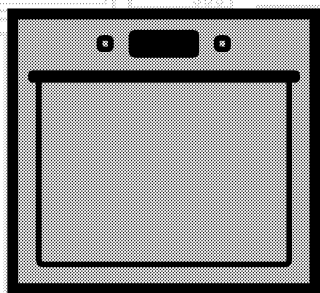
Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.





# Horno empotrado

Manual del usuario



ES

**beko**

## Lea este manual en primer lugar.

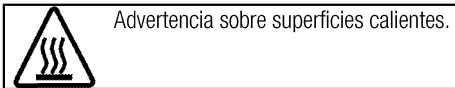
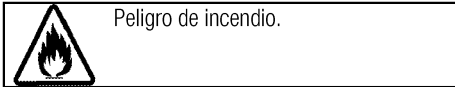
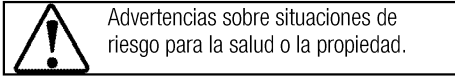
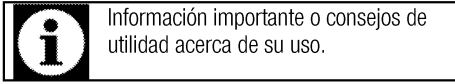
Estimado cliente:

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

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

### Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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

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

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

**2 Información general 9**

Resumen..... 9  
 Contenidos del paquete..... 10  
 Especificaciones técnicas..... 11

**3 Instalación 12**

Antes de la instalación..... 12  
 Instalación y conexión..... 13  
 Eliminación del aparato..... 14

**4 Preparaciones 16**

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

**5 Cómo usar el horno 18**

Información general sobre horneado, asado y gratinado..... 18  
 Cómo utilizar el horno eléctrico..... 18  
 Modos de funcionamiento..... 19  
 Funcionamiento de la unidad de control del horno..... 21  
 Tabla de tiempos de cocción..... 25  
 Cómo utilizar el gratinador..... 27  
 Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla..... 27

**6 Mantenimiento y cuidados 28**

Información general..... 28  
 Limpieza del panel de control..... 28  
 Limpieza del horno..... 28  
 Retirada de la puerta del horno..... 29  
 Retirada del vidrio interior de la puerta..... 29  
 Sustitución de la lámpara del horno..... 30

**7 Resolución de problemas 32**

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

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

### **Seguridad general**

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

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

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

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

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

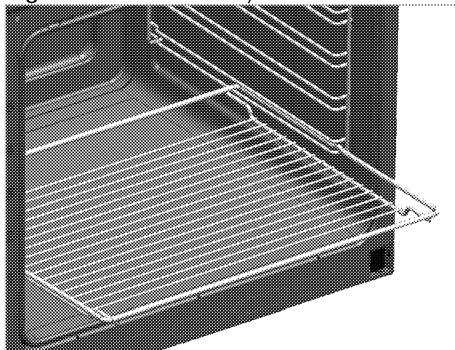
### **Seguridad eléctrica**

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

- 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**
- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
  - Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
  - Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.

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

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



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

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

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

Para evitar riesgos de incendio:

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

### **Uso previsto**

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

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

### **Seguridad de los niños**

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

## Eliminación del aparato

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



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

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

### Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

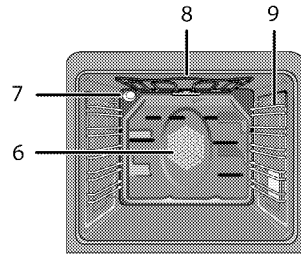
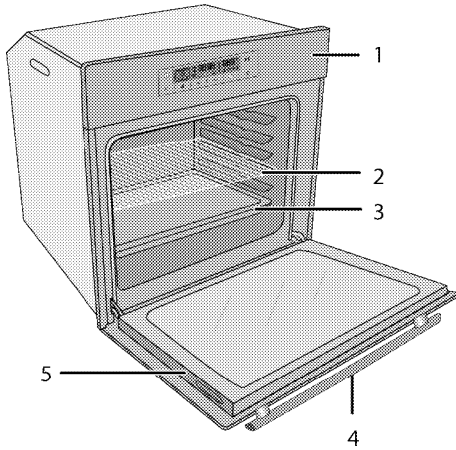
### Eliminación del material de embalaje

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

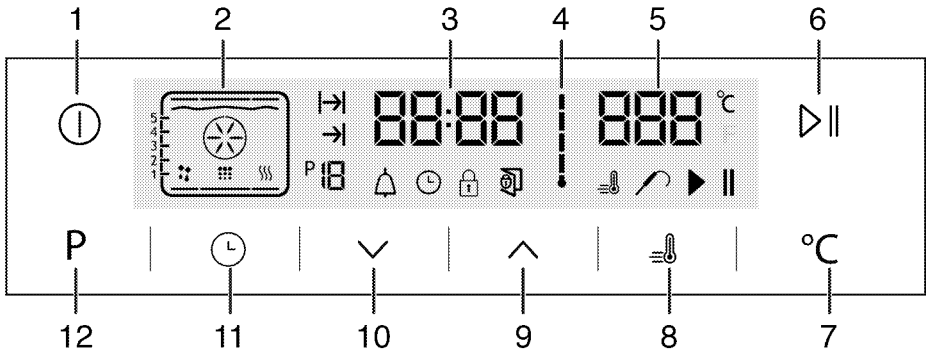


## 2 Información general

### Resumen



- |   |                    |   |   |
|---|--------------------|---|---|
| 1 | Panel de control   | 6 | Motor del ventilador (tras la placa de acero) |
| 2 | Rejilla de alambre | 7 | Piloto  |
| 3 | Bandeja            | 8 | Elemento calentador superior                  |
| 4 | Asa                | 9 | Posiciones del estante                        |
| 5 | Puerta             |   |   |



- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Tecla de encendido/apagado               | 8  | Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido) |
| 2 | Pantalla de función                      | 9  | Tecla más   |
| 3 | Campo indicador de la hora actual        | 10 | Tecla menos   |
| 4 | Símbolo de temperatura interna del horno | 11 | Tecla de ajuste   |
| 5 | Campo indicador de la temperatura        | 12 | Tecla de retorno a la pantalla de funciones                 |
| 6 | Tecla de inicio/fin de cocción           |    |   |
| 7 | Tecla de ajuste de temperatura           |    |   |

## Contenidos del paquete

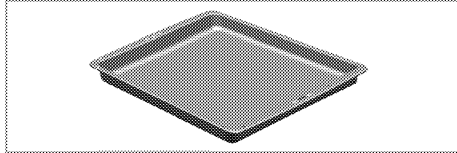


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

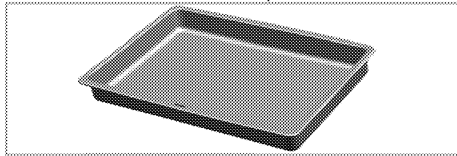
2. **Bandeja de horno**

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



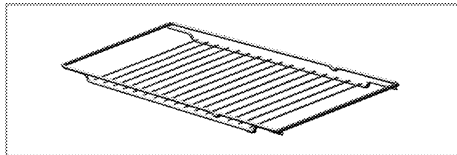
3. **Bandeja profunda**

Se utiliza para preparar pasteles, asados de gran tamaño y platos jugosos, y para recoger la grasa resultante del asado a la parrilla.



4. **Rejilla de alambre**

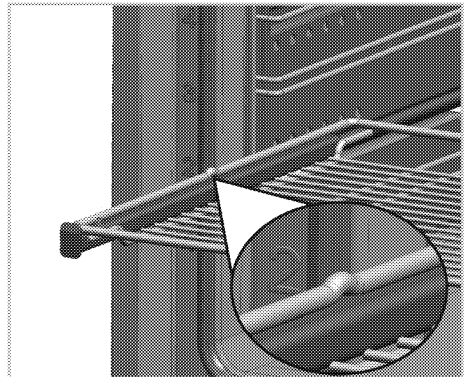
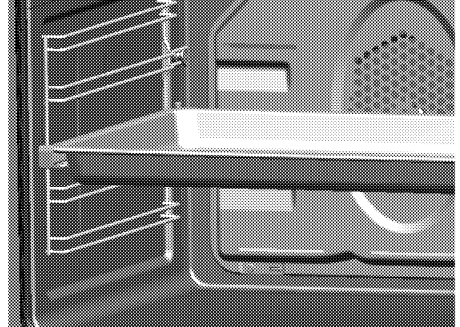
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



5. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos**

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.



## Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3.1 kW
Fusible	min. 16 A
Tipo de cable / sección	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
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	<b>Horno multifunción</b>
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

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

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

\*\* Vea *Instalación*, pág. 12.



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



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



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

### 3 Instalación

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



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



**PELIGRO:**

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



**PELIGRO:**

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

#### Antes de la instalación

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

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



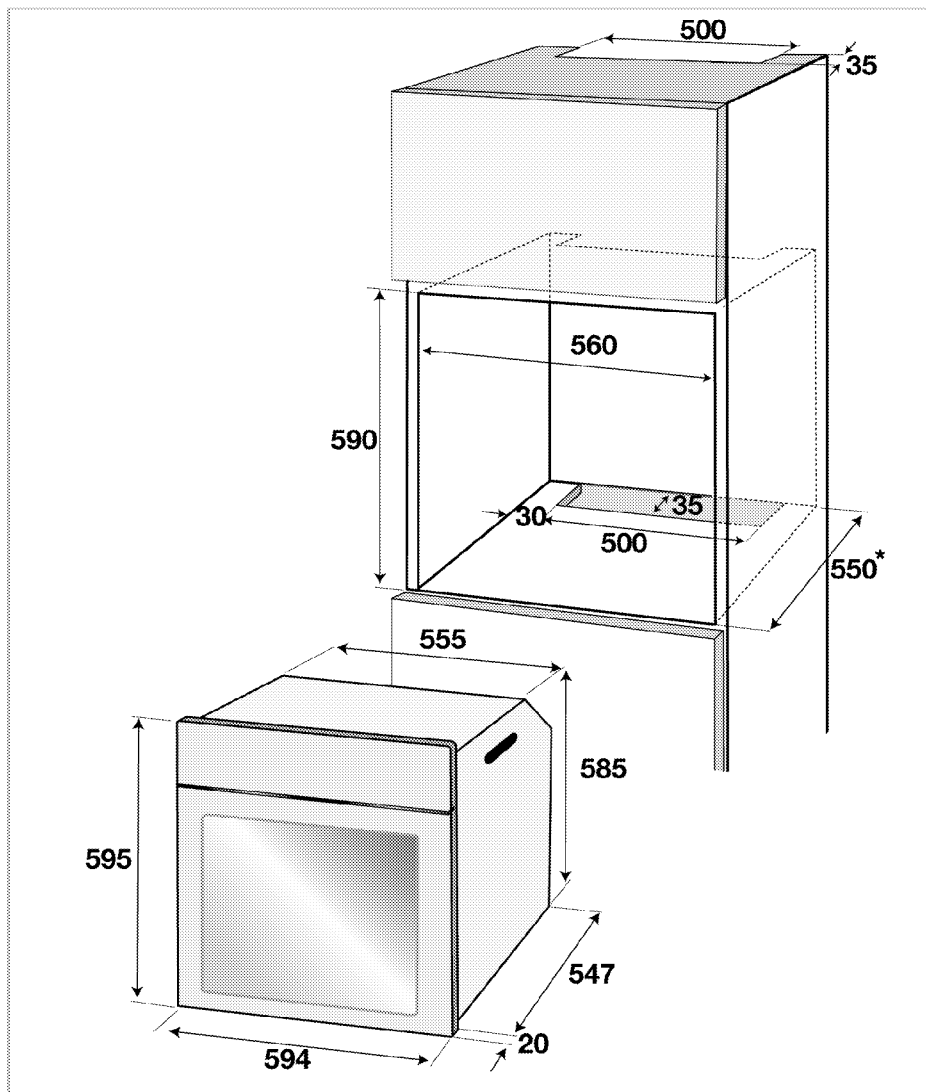
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



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



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



\* min.

## Instalación y conexión

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

### Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra

compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

**PELIGRO:**

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

**PELIGRO:**

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

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

**PELIGRO:**

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

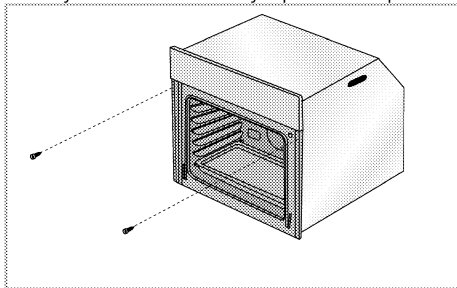


El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

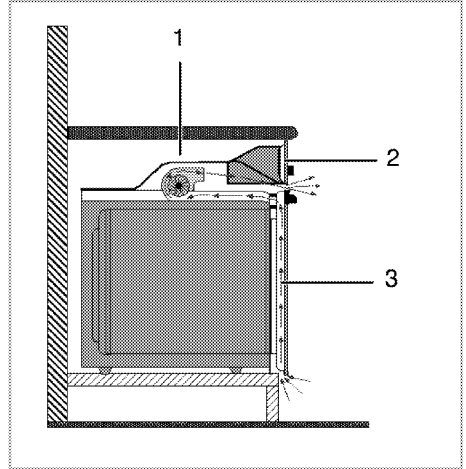
Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

**Instalación del producto**

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



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

**Para aparatos dotados de ventilador**

- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

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



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

**Comprobación final**

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

**Eliminación del aparato**

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



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



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

## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

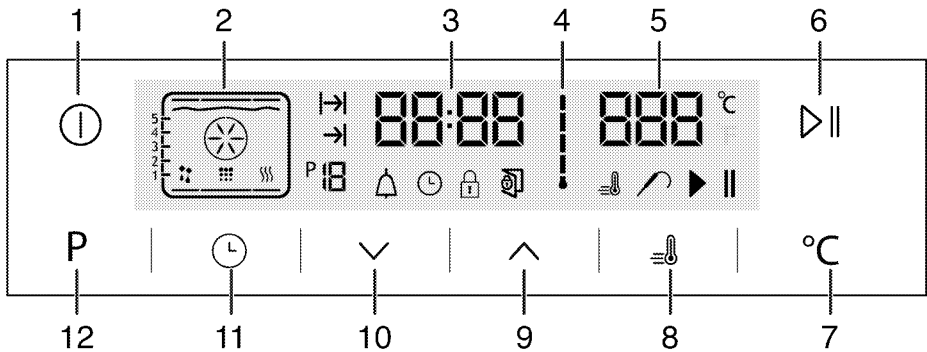
La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

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

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

### Uso por primera vez

#### Ajuste de la hora



- 1 Tecla de encendido/apagado
  - 2 Pantalla de función
  - 3 Campo indicador de la hora actual
  - 4 Símbolo de temperatura interna del horno
  - 5 Campo indicador de la temperatura
  - 6 Tecla de inicio/fin de cocción
  - 7 Tecla de ajuste de temperatura
  - 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
  - 9 Tecla más
  - 10 Tecla menos
  - 11 Tecla de ajuste
  - 12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones
1. En la operación inicial del símbolo del horno (🕒) se enciende, toque las teclas  $\wedge$  /  $\vee$  para ajustar la hora.
  2. Confirmar el ajuste presionando (🕒) el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.

**i** Si el reloj no se ha puesto en hora, el indicador del tiempo se realizará a partir de las 12:00. El símbolo (🕒) se activará para indicar que el reloj no se ha puesto en hora. El símbolo se apagará en cuanto se ajuste la hora.

#### Primera limpieza de la unidad

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

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

#### Primer calentamiento

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





### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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

### Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 18*.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 18*.

### Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 27*.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 27*.



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

## 5 Cómo usar el horno

### Información general sobre horneado, asado y gratinado



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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



#### PELIGRO:

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

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

#### Consejos sobre el horneado

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

#### Consejos sobre el asado

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

#### Consejos para el asado a la parrilla

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

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



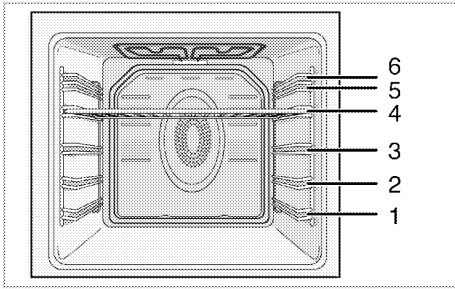
Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con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

#### Cómo utilizar el horno eléctrico

##### 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.



### Modos de funcionamiento

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

#### 1. Calentamiento superior e inferior



Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

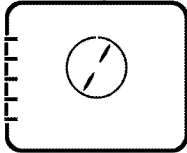
La pantalla mostrará la posición de estante más adecuada.

#### 2. Calentamiento superior/ inferior con 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.

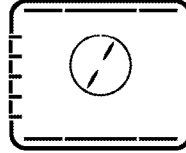
#### 3. Surf fonksiyonu



El aire caliente generado por el calentador con ventilador 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

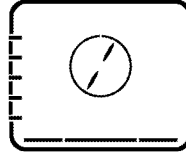
precalentamiento. Apto para la cocción con varias bandejas.

#### 4. Función "3D"



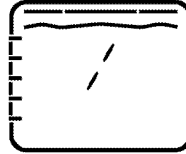
El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocine con una sola bandeja.

#### 5. Función pizza



El calentamiento inferior y el calentamiento con ventilador están activados. Adecuado para la cocción de pizzas.

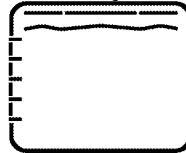
#### 6. Gratinador grande+ventilador



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.

#### 7. Gratinador grande

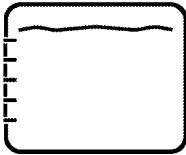


El gratinador grande situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.

- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

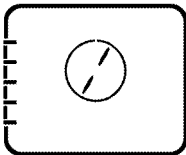
8. **Gratinador**



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

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en la posición correcta en la bandeja bajo el gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

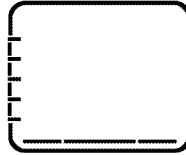
9. **Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'**



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

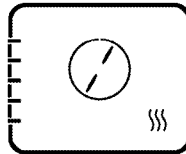
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'".

10. **Calentamiento inferior**



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

11. **Conservación del calor**



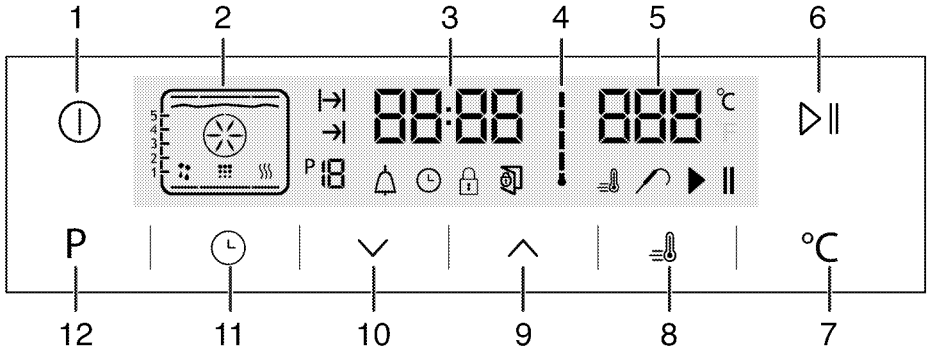
Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.

12. **Funcionando con ventilador**



El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Los alimentos en grano congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían.

## Funcionamiento de la unidad de control del horno

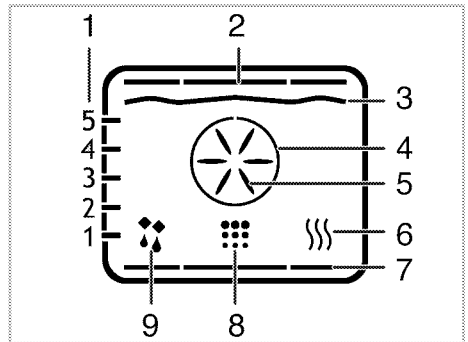


- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de función
- 3 Campo indicador de la hora actual
- 4 Símbolo de temperatura interna del horno
- 5 Campo indicador de la temperatura
- 6 Tecla de inicio/fin de cocción
- 7 Tecla de ajuste de temperatura
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- 9 Tecla más
- 10 Tecla menos
- 11 Tecla de ajuste
- 12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones

- : Símbolo de tiempo de cocción  
 : Símbolo de hora de finalización de la cocción  
 : Número de función  
 : símbolo de alarma  
 : Símbolo del reloj  
 : Símbolo de bloqueo de teclas  
 : Símbolo de puerta abierta  
 : Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)  
 : Símbolo de sonda de carne  
 : Símbolo de pausa de la cocción  
 : Símbolo de inicio de la cocción

### Tabla de funciones:

La tabla de función indica las funciones operativas que pueden usarse en el horno y sus respectivas temperaturas máximas y mínimas.



- 1 Posiciones del estante
- 2 Calentador superior
- 3 Calentador del gratinador
- 4 Calentador de refuerzo
- 5 Ventilador de refuerzo
- 6 Conservación del calor
- 7 Calentador inferior
- 8 Posición de limpieza
- 9 Funcionamiento con ventilador

Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

Tabla de funciones	Temperatura recomendada (°C)	Rango de temperaturas (°C)
Calentamiento superior e inferior	200	40-320
Calentamiento superior/ inferior con ventilador	175	40-280
Navegar	180	40-280
Función "3D"	205	40-280
Función pizza	210	40-320
Parrilla grande asistida por ventilador	200	40-280

Gratinador grande	280	40-280
Gratinador bajo	280	40-280
Calentamiento con ventilador "Eco"	180	160-220
Calentamiento inferior	180	40-220
Conservación del calor	60	40-100



A temperaturas de 280 ° C y superiores, el horno funciona para max. 2 horas.



Por razones de seguridad, el tiempo máximo de cocción ajustable en todos los modos, excepto en el de conservación de calor, está limitado a seis horas. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.



Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.




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 lámpara del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.

### Cómo utilizar el horno

1. Toque la tecla  durante aprox. dos segundos para abrir el horno.


» La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de que el horno se enciende. Cuando la pantalla está en este modo, es posible fijar el tiempo de cocción, el fin de la hora de finalización de la cocción y la función de refuerzo (calentamiento rápido).



El horno se apagará automáticamente en menos de 20 segundos si no se lleva a cabo ninguna operación de configuración desde esta pantalla.


### Cocción manual mediante la selección de la temperatura y la función de utilización


Puede cocinar seleccionando la temperatura y la función específica para su comida y controlar el tiempo de cocción manualmente sin ajustar la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.

2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas




3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón .



» El símbolo  parpadea.

4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas





5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .


6. Introduzca el plato en el horno.

7. Toque la tecla  para empezar a cocinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.

» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.


8. El horno no se apaga automáticamente debido a la cocción manual sin establecer el tiempo de cocción. Usted puede terminar de cocinar tocando la tecla  una vez más.

» Los acabados del horno, el cocinar y el símbolo  aparece en pantalla.

9. Toque el botón  durante aprox. dos segundos para cerrar el horno.


### Cocción ajustando el tiempo de cocción:


Puede asegurarse de que el horno se apaga por selección de temperatura y función específica para su comida y controlar manualmente el tiempo de cocción sin ajuste de la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.

2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas








3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón .


» El símbolo  parpadea.

4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas



5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .







6. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.
7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas  y confirmar la selección presionando la tecla .





» Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.


8. Introduzca el plato en el horno.
9. Toque la tecla  para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.
  - » El horno se calienta hasta la temperatura establecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción seleccionado.
  - » Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
10. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.
11. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.
  - » La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.






### **Ajuste la hora de finalización de la cocción para más tarde:**



Puede asegurarse de que el horno se apaga, seleccionando la temperatura y la función de utilización específica para su comida, el tiempo de cocción y fin de la cocción a un momento posterior, mediante un control manual sin necesidad de ajustar la duración de la cocción.


1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón .
  - » El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .

6. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.
7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas  y confirmar la selección presionando la tecla .

» Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.

8. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el final del tiempo de cocción.
  9. Establecer el tiempo de cocción tocando los botones  y confirmar la selección presionando la tecla .
- » Tras establecer la hora de finalización del tiempo de cocción, aparecerá el símbolo  continuamente en la pantalla.

10. Introduzca el plato en el horno.
11. Toque la tecla  para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.
  - » El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
12. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.
13. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.
  - » La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.

 Si desea cancelar cualquier tiempo de cocción o el tiempo de cocción más el final del tiempo de cocción una vez establecido, deberá reiniciar el tiempo de cocción.

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



La función de refuerzo no puede seleccionarse en las posiciones de descongelación, manteniendo las posiciones calientes y limpieza. La función de bloqueo quedará cancelada en caso de corte del fluido eléctrico.

1. Toque la tecla después de ajustar la temperatura, función de funcionamiento, tiempo de cocción y final del tiempo de cocción.
  - » El símbolo aparece continuamente y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está habilitado.
  - » El símbolo del aumentador de presión desaparece tan pronto el horno alcance la temperatura deseada, y el horno retome la función anterior a la función del aumentador de presión.
2. Presione nuevamente la tecla para cancelar la función del aumentador de presión.

» El símbolo desaparece y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está deshabilitada.

### Apagado del horno eléctrico

Pulse la tecla para apagar el horno.

### Activación del bloqueo de teclas

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

1. Tocar hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
  - » La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (desactivado).
2. Pulse para activar el bloqueo de teclas.
- » Una vez activado el bloqueo de teclas, la pantalla mostrará el mensaje "On" (activado) y el símbolo permanecerá iluminado. Confirme tocando .



Las teclas del horno no están operativas cuando el bloqueo de teclas está activo. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de fallo del suministro eléctrico.

### Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse

1. Tocar hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
  - » La pantalla mostrará el mensaje "On" (activado).
2. Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .
- » "OFF" aparecerá una vez que se desactiva el bloqueo de teclas. Confirme tocando .



Las teclas del horno no están operativas cuando la función del bloqueo de teclas está activa. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico.

### Ajuste del reloj alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción.

El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El temporizador le dará una advertencia de audio al final del tiempo programado.

1. Tocar hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.



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

2. Establecer la duración de la alarma mediante las teclas / .
  - » El símbolo permanecerá encendida y el tiempo de alarma aparecerá en la pantalla una vez que se establece la hora de alarma.
3. Al final del tiempo de alarma, el símbolo empezará a parpadear y la alarma acústica sonará.

### Apagado de la alarma

1. La advertencia acústica sonará durante 2 minutos. Para desactivar la advertencia acústica, pulse cualquier tecla.
  - » La advertencia acústica dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.

### Cancelando la alarma;

1. Tocar hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para cancelar la alarma.
2. Pulse y mantenga la tecla hasta que se muestre "00:00".



Aparecerá el tiempo de alarma. Si el tiempo de alarma y el tiempo de cocción se ajustan simultáneamente, la pantalla mostrará el tiempo más breve de los dos.

### Cambio de la hora





1. Tocar la tecla en breves intervalos hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
2. Toque las teclas / para ajustar la hora.
3. Confirmar el ajuste presionando el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.






En caso de corte del suministro eléctrico, el reloj deja de indicar la hora correcta y debe ponerse de nuevo en hora. La hora actual no se puede cambiar cuando alguna de las funciones del horno está en uso.



## Ajustar el volumen

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla  en breves intervalos hasta que 'VOL' aparezca en pantalla.
2. Pulse las teclas  /  para configurar uno de los tonos L0, L1 o L2.
3. Pulse la tecla  o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración

## Ajustar la configuración de la lámpara Eco

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla  en breves intervalos hasta que 'LP' aparezca en pantalla.
2. Pulse las teclas  /  para configurar la opción On o ECO.

## Tabla de tiempos de cocción



























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

## Horneado y asado



El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandeja (tepsi adeti)		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja*	Una bandeja		3	175	25 ... 30
Bizcochos en molde*	Una bandeja		2	180	50 ... 60
Bizcochos en papel de horneado*	Una bandeja		3	165	25 ... 30
	2 bandejas		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bandejas		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Bizcocho esponjoso*	Una bandeja		3	200	8 ... 12
	2 bandejas		1 - 5	200	15 ... 20
	3 bandejas		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Galletas*	Una bandeja		3	175	25 ... 30
	2 bandejas		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bandejas		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Masa de repostería*	Una bandeja		2	200	30 ... 40
	2 bandejas		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Masa fuerte*	Una bandeja		2	200	25 ... 35
	2 bandejas		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Levadura*	Una bandeja		2	200	35 ... 45
Lasaña*	Una bandeja		2 - 3	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/max A continuación: 180 ... 190	100 ... 120

Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja		3	25 min. 250/max A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja		3	25 min. 250/max A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado	Una bandeja		2	15 min. 250/max A continuación: 180 ... 190	60 ... 70
	Una bandeja		2	15 min. 250/max A continuación: 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja		1	25 min. 250/max A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja		1	25 min. 250/max A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja		3	200	20 ... 30
	Una bandeja		3	200	20 ... 30

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

\* Se recomienda precalentar siempre el horno. \*\*\* (310 °C) Al utilizar una piedra de pizza / slide pizza

### Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'

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

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

Plato	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Carne guisada	Un nivel		2	160	100 ... 120
Pollo guisado	Un nivel		2	160	70 ... 100
Alubias	Un nivel		2	160	130 ... 150
Berenjenas guisadas	Un nivel		2	160	130 ... 150
Bistec entero	Un nivel		2	160	110 ... 130
Bistec fileteado	Un nivel		2	160	100 ... 120
Bizcochos en papel de hornado	Un nivel		2	185	35 ... 40
Galletas	Un nivel		2	185	30 ... 35
Masa de repostería	Un nivel		2	200	40 ... 45
Masa fuerte	Un nivel		2	200	40 ... 45

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

### Consejos para el hornado de bizcochos

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

### Consejos sobre el hornado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de

cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.

- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.



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

### Consejos para la cocción de verduras

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

### Para obtener los mejores resultados de cocción (función "Surf"):

- Puede preparar alimentos hechos de masa densa tales como bollos, bizcochos en papel o galletas de forma simultánea en una, dos o tres bandejas gracias a la distribución homogénea del calor que esta función proporciona.
- Puede preparar alimentos de masa húmeda como pasteles de manzana y tartas de forma simultánea en dos bandejas.
- En el caso de grandes cantidades de alimentos con un alto contenido en líquido o masa fermentada, la cocción en una sola bandeja dará mejores resultados. Cuando prepare grandes cantidades de alimentos, podrá cocinarlos de forma más homogénea debido al aire caliente procedente también de las paredes, una característica no disponible en los hornos convencionales.
- Esta función permite la cocción simultánea en varias bandejas, lo que proporciona unos resultados impecables, además de ahorrar tiempo y energía.











### Cómo utilizar el gratinador




#### ADVERTENCIA

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

### Encendido del gratinador

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
2. Pulse  para seleccionar la función de gratinador que desee.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón .  
» El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Toque la tecla  para empezar a gratinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.  
» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
7. Usted puede terminar de gratinar tocando el botón  una vez más.  
» El horno termina de gratinar y el símbolo  aparece en la pantalla.

### Apagado del gratinador

1. Toque el botón  durante aprox. dos segundos para cerrar el horno.



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

### Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

#### Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Nivel de inserción	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	4..5	20...25 min. #
Pollo fileteado	4..5	25...35 min.
Chuletas de cordero	4..5	20...25 min.
Ternera asada	4..5	25...30 min. #
Chuletas de ternera	4..5	25...30 min. #
Pan tostado	4	1...2 min.

# en función del grosor

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

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



#### PELIGRO:

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



#### PELIGRO:

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

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



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

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



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

### Limpieza del panel de control

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

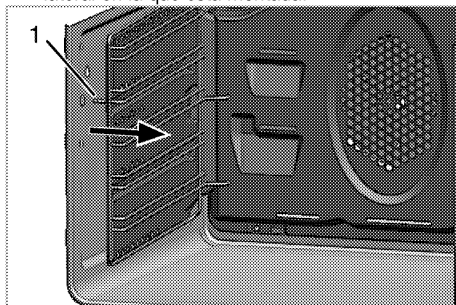


No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

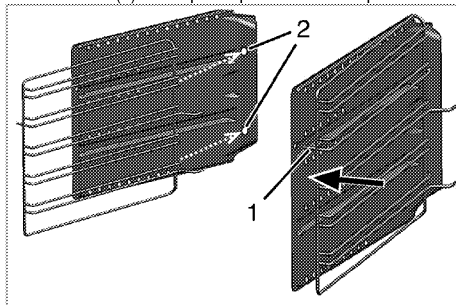
### Limpieza del horno

#### Limpieza de las paredes laterales

1. Retire la clavija (1) de la rejilla lateral tirando de ella en la dirección de la flecha con la pared lateral en la que está montada.

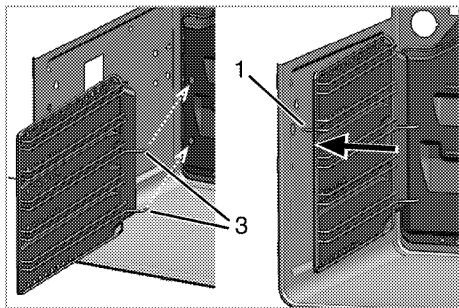


2. Retire por completo la rejilla y la pared laterales tirando de ellas hacia usted.
3. Tire del estante lateral para desprenderlo de los orificios (2) de la pared del horno.
4. Limpie la rejilla y la pared laterales con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquelas con un paño suave.
5. Coloque la rejilla lateral insertándola en los orificios (2) de la parte posterior de la pared lateral.



Si usted tiene la característica telescópica flexi de su producto; hay un agujero en la pared lateral de surf espalda. Coloque la rejilla del lado tirando al hoyo.

6. Fije la rejilla lateral a la pared lateral insertando la clavija (1) de la rejilla en la dirección de la flecha.
7. Coloque el conjunto de la rejilla y la pared laterales en su sitio insertando las clavijas (3) en los orificios de la parte posterior tal como se muestra en la figura.



8. Coloque la clavija (1) de la rejilla lateral en su sitio tal como se muestra en la figura.



Asegúrese que haber colocado correctamente la rejilla y la pared laterales.

### Limpieza de la puerta del horno

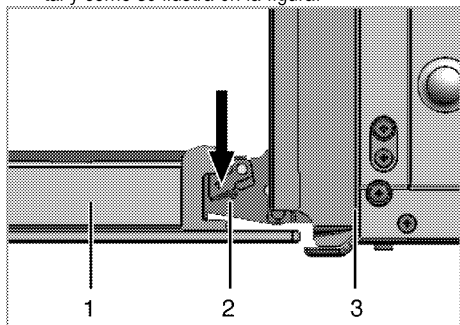
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



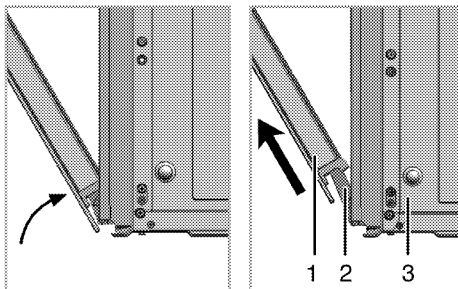
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

### Retirada de la puerta del horno

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



- 1 Puerta frontal  
2 Bisagra  
3 Horno



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

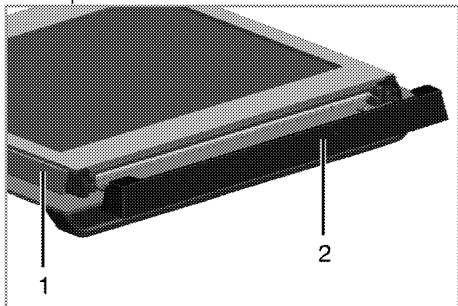


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

### Retirada del vidrio interior de la puerta

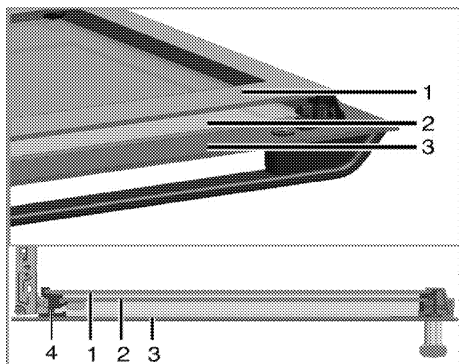
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Abra la puerta del horno.

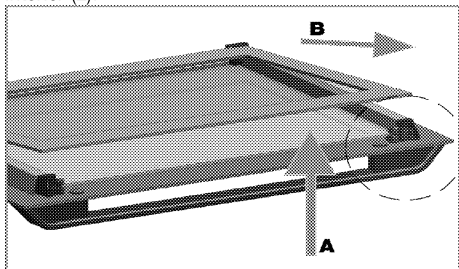


- 1 Marco  
2 Pieza de plástico

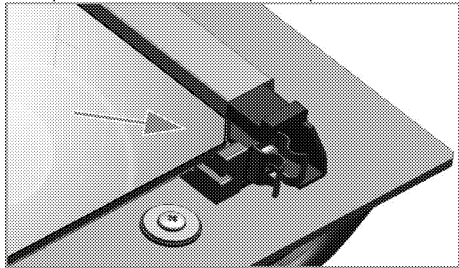
Tire usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



- 1 Panel de vidrio más interno
  - 2 Panel de vidrio interior
  - 3 Panel de vidrio exterior
  - 4 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior
- Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración. Repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).



El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Como se muestra en la ilustración, coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descansa en la esquina biselada de la ranura de plástico.



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

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

Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio interior en la ranura de plástico inferior. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

## Sustitución de la lámpara del horno



### PELIGRO:

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



La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Más información en *Especificaciones técnicas*, pág. 11. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.



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



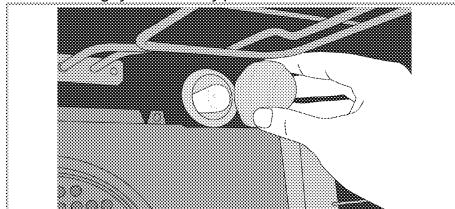
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



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

### Si su horno dispone de una lámpara redonda:

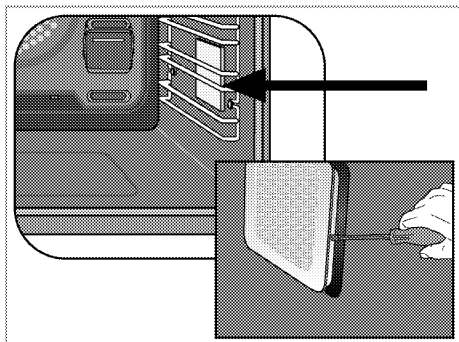
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Extraiga la lámpara del portalámparas tirando de ella y coloque la lámpara nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

### Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire las parrillas de alambre de la forma explicada. Vea *Limpieza del horno*, pág. 28.



3. Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
4. Extraiga la lámpara del horno y sustitúyala por una nueva.
5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas de alambre.

## 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.**

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

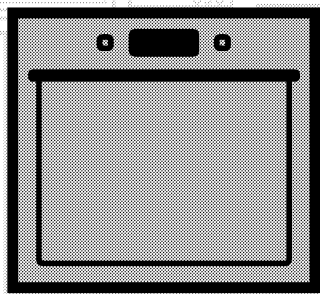


Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.



# Cuptor încorporat

## Manual de utilizare



RO

**beko**

## Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

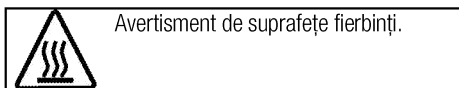
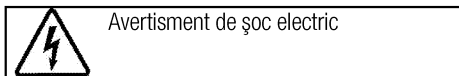
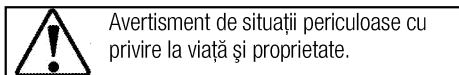
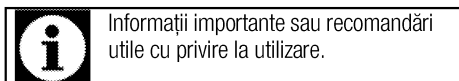
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

### Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

**1 Instrucțiuni importante și  
avertismente privind siguranța și  
mediul înconjurător 4**

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice .....	4
Siguranța produsului .....	5
Domeniu de utilizare .....	7
Siguranța copiilor .....	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.....	8
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	8

**2 Informații generale 9**

Prezentare generală.....	9
Conținutul pachetului .....	10
Specificații tehnice.....	11

**3 Instalare 12**

Înainte de instalare.....	12
Instalarea și conectarea.....	13
Transportul ulterior.....	14

**4 Pregătiri 15**

Sfaturi pentru economisirea energiei .....	15
Prima utilizare.....	15
Reglarea orei .....	15
Curățarea inițială a aparatului .....	15
Încălzirea inițială .....	15

**5 Utilizarea cuptorului 17**

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill .....	17
Cum se utilizează cuptorul electric.....	17
Moduri de funcționare .....	17
Utilizarea panoului de comandă al cuptorului.....	19
Tabelul duratelor de preparare .....	23
Utilizarea grill-ului.....	25
Tabelul duratelor de preparare la grill .....	26

**6 Întreținere și curățare 27**

Informații generale .....	27
Curățarea panoului de control .....	27
Curățarea cuptorului.....	27
Demontarea ușii cuptorului .....	28
Demontarea geamului interior al ușii.....	29
Înlocuirea lămpii cuptorului .....	30

**7 Remedierea problemelor 31**

## **1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător**

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

### **Siguranța generală**

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.  
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.  
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

### **Siguranța instalațiilor electrice**

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de

electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.

- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

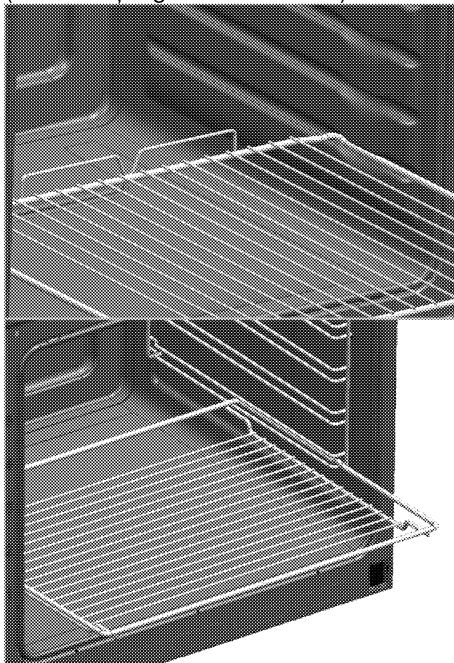
### **Siguranța produsului**

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii

deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.

- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilație nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice

Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agățați prosoape, mănuși sau produse textile similare când folosiți funcția grill cu ușa deschisă.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătire sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau pedestal.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

## Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

## Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeurile toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

## **Depozitarea la deșuri a produsului vechi**

### **Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșuri a produsului uzat:**



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

### **Conformitate cu Directiva RoHS:**

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

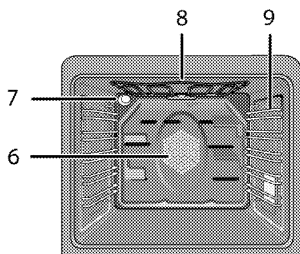
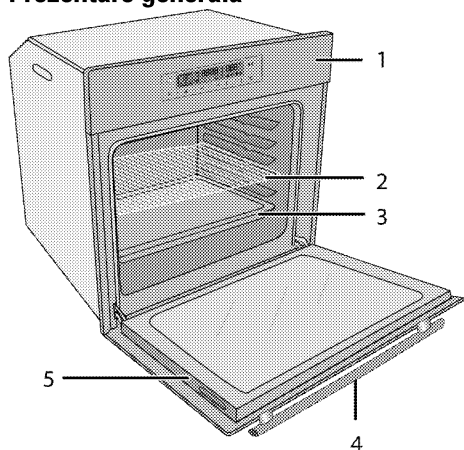
## **Depozitarea la deșuri a materialelor de ambalare**

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

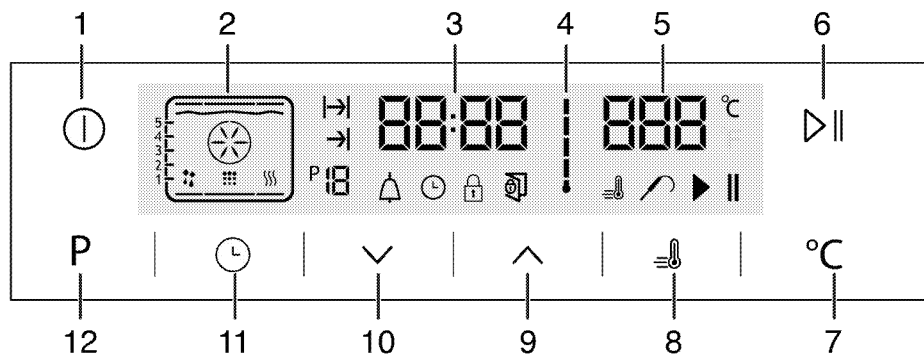


## 2 Informații generale

### Prezentare generală



- |   |                  |   |  |
|---|------------------|---|--|
| 1 | Panou de comandă | 6 | Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 2 | Grilaj           | 7 | Lampă  |
| 3 | Tavă             | 8 | Element încălzire superior                   |
| 4 | Mâner            | 9 | Poziții raft                                 |
| 5 | Ușă              |   |  |



- |   |                                      |    |  |
|---|--------------------------------------|----|--|
| 1 | Tastă PORNIT/OPRIT                   | 7  | Tastă setare temperatură                   |
| 2 | Afișaj funcție                       | 8  | Simbol intensificare (preîncălzire rapidă) |
| 3 | Indicator oră                        | 9  | Tastă plus                                 |
| 4 | Simbol temperatură interioară cuptor | 10 | Tastă minus                                |
| 5 | Câmp indicator temperatură           | 11 | Tastă reglare                              |
| 6 | Tastă pornire / oprire gătire        | 12 | Tasta Return pentru a activa afișajul      |

## Conținutul pachetului

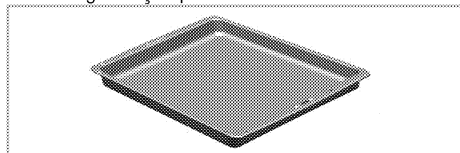


Accesoriiile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. **Manual de utilizare**

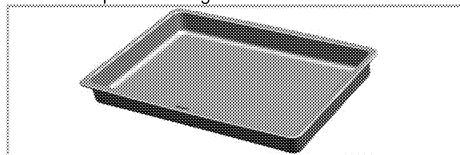
2. **Tavă de cuptor**

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



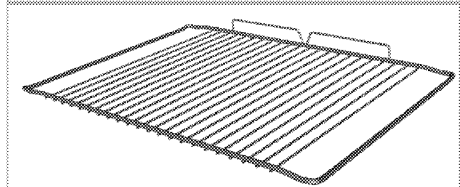
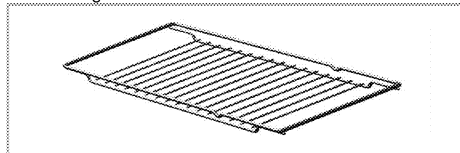
3. **Tavă adâncă**

Folosită pentru produse de patiserie, fripturi mari, mâncăruri suculente și pentru colectarea grăsimii în timpul folosirii grill-ului.



4. **Grilaj metalic**

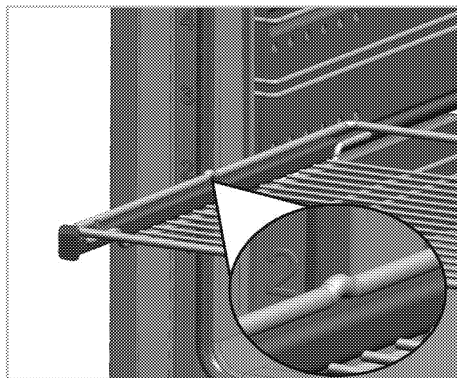
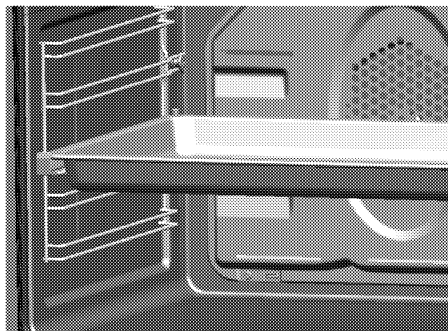
Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătit în caserole.



5. **Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice**  
**(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**

Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.



## Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	3.1 kW
Siguranță	min. 16 A
Tip cablu / secțiune	min.H05W-FG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Cuptor principal	<b>Cuptor multifuncțional</b>
Lampă interioară	15/25 W
Consum energie grill	2.2 kW

# Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există).

Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1- Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

\*\* Vezi. *Instalare, pagina 12.*



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

### 3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



**PERICOL:**

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



**PERICOL:**

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

#### Înainte de instalare

Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți /

mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Suprafețele, elementele laminate și adevizii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cuptor există un sertar, instalați un raft de separație între cuptor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.



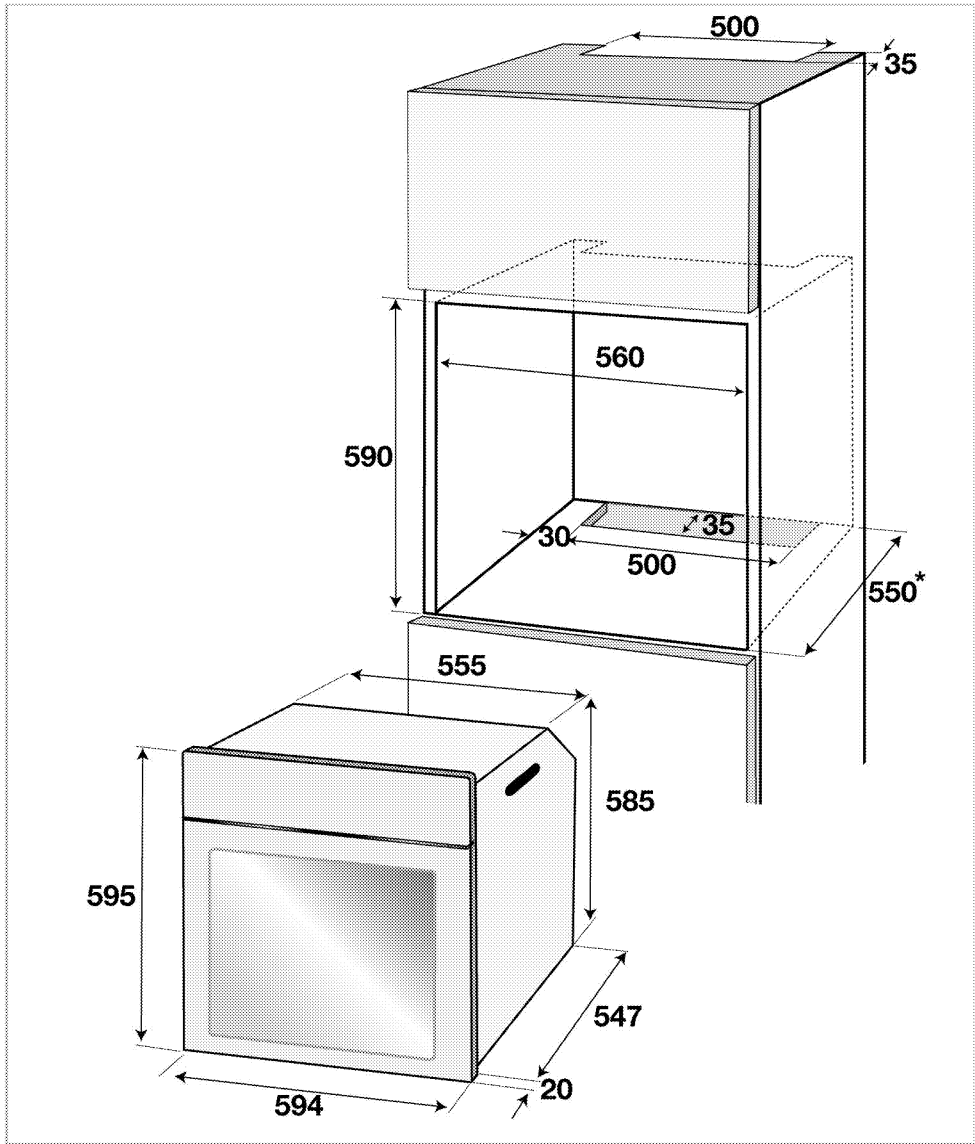
Nu instalați produsul lângă frigidere sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.



Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



Dacă produsul are mânere metalice, împingeți-le înapoi în pereții laterali după mutarea produsului.



\* min.

### Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

### Racordul electric

Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea

produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.

**PERICOL:**  
 Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

**PERICOL:**  
 Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Deschideți ușa frontală pentru a vedea eticheta.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

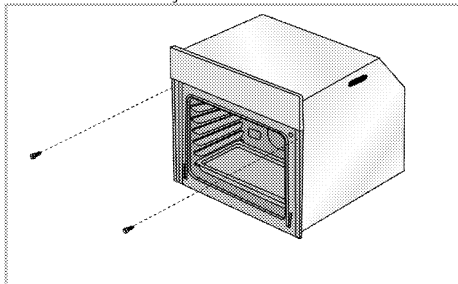
**PERICOL:**  
 Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

**i** Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

Introduceți cablul de alimentare în priză.

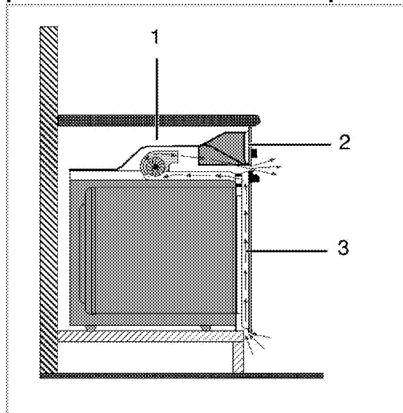
### Instalarea produselor

1. Culisați cuptorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.



Fixați cuptorul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației.

### Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



- 1 Ventilator de răcire
- 2 Panou de comandă
- 3 Ușă

Ventilatorul de răcire încorporat răcește atât compartimentul, cât și zona frontală a echipamentului.

**i** Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuptorului. Dacă ați gătit programând cronometrul cuptorului, ventilatorul de răcire va fi de asemenea oprit împreună cu toate funcțiile la sfârșitul duratei de gătit.

### Verificarea finală

1. Conectați cablul de alimentare și siguranța produsului.
2. Verificați funcționarea.

### Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

**i** Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.

**i** Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

## 4 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei

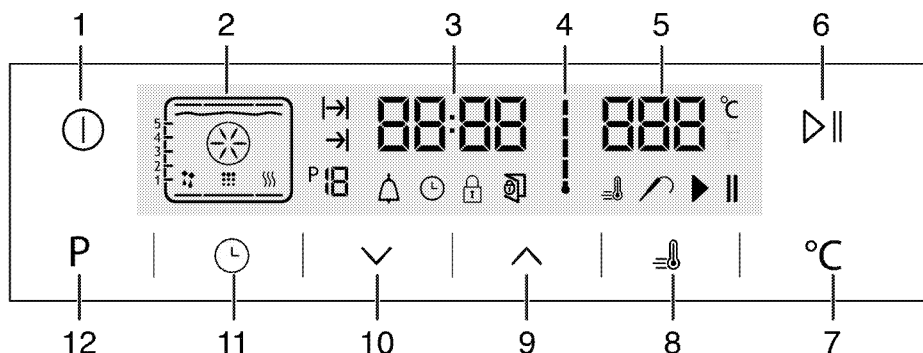
Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.

- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongeलाți alimentele congelate înainte de a le găti.

### Prima utilizare

#### Reglarea orei



1. Tastă PORNIT/OPRIT
  2. Afișaj funcție
  3. Indicator oră
  4. Simbol temperatură interioară cuptor
  5. Câmp indicator temperatură
  6. Tastă pornire / oprire gătire
  7. Tastă setare temperatură
  8. Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)
  9. Tastă plus
  10. Tastă minus
  11. Tastă reglare
  12. Tasta Return pentru a activa afișajul
1. În timpul funcționării inițiale a cuptorului simbolul ☹️ se aprinde, apăsați tastele ^ / v pentru a seta ora.
  2. Confirmați setarea prin apăsarea simbolului ⌚ și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.

**i** Dacă ora curentă nu este setată, indicatorul de timp va porni crescând/plecând de la ora **12:00**. Simbolul ⌚ va fi activat pentru a indica nesetarea orei curente. Acesta va dispărea după setarea orei.

#### Curățarea inițială a aparatului

**i** Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

#### Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



#### AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!  
Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.  
Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

#### Cuptor electric

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați poziția Static.
4. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizeaza cuptorul electric, pagina 17*.
5. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.

6. Opriți cuptorul; vezi *Cum se utilizeaza cuptorul electric, pagina 17*

#### Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 25*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 25*



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.



## 5 Utilizarea cuptorului

### Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



#### AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță. Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



#### PERICOL:

Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi. Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

#### Sfaturi pentru copt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silikon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de copt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

#### Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.
- Fiecare centimetru de grosime a cămii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acestora.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

#### Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Felile de carne, frigărurile și cârnații sunt ideale pentru

prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de copt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul metalic sau tava de copt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul metalic, culisați tava de copt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de copt.



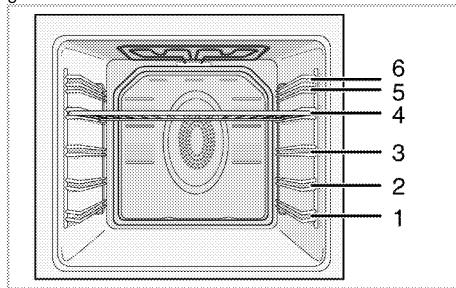
Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă. Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

### Cum se utilizează cuptorul electric

#### Oprirea cuptorului electric

Poziționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

Nu lipiți grilajul de peretele din spate al cuptorului. Culisați grilajul spre partea din față a șinei și fixați-l cu ajutorul ușii pentru a obține performanțe optime ale grill-ului.



#### Moduri de funcționare

Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate diferi de cea a produsului dv.

1. **Încălzire superioară și inferioară**



Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

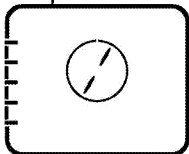
Pe ecran va fi afișată șina recomandată.

### 2. **Încălzire inferioară/superioară cu ventilare**



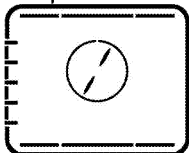
Aerul încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Folosiți o singură tavă.

### 3. **Funcția Surf**



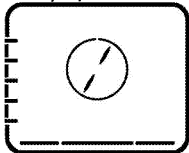
Aerul fierbinte încălzit de elementul de încălzire asistat de ventilator este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea alimentelor pe mai multe niveluri și în majoritatea cazurilor nu necesită preîncălzirea. Adecvat pentru prepararea mai multor tăvi.

### 4. **Funcția "3D"**



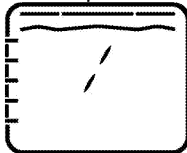
Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator. Alimentele sunt gătită uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi.

### 5. **Funcția pizza**



Sunt pornite elementele de încălzire inferioare și asistate de ventilator. Recomandat pentru pizza.

### 6. **Grill compl.+vent.**



Aerul fierbinte încălzit de grill-ul complet este distribuit rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

### 7. **Grill complet**



Funcționează grill-ul mare din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

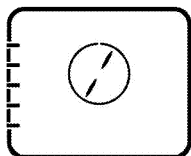
### 8. **Grill**



Funcționează grill-ul mic din partea superioară a cuptorului. Recomandat pentru prepararea la grill și gratinarea alimentelor.

- Amplasați porții mici sau medii sub grill.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

### 9. **Gătire lentă/Încălzireventilată Eco**



Pentru a economisi energie, puteți folosi această funcție în locul funcției Încălzire ventilată. la temperaturi de 160-220 °C. Durata de gătire va fi însă puțin mai lungă.

Duratele de gătire pentru această funcție sunt indicate în tabelul **Gătire lentă/Încălzire ventilată Eco.**

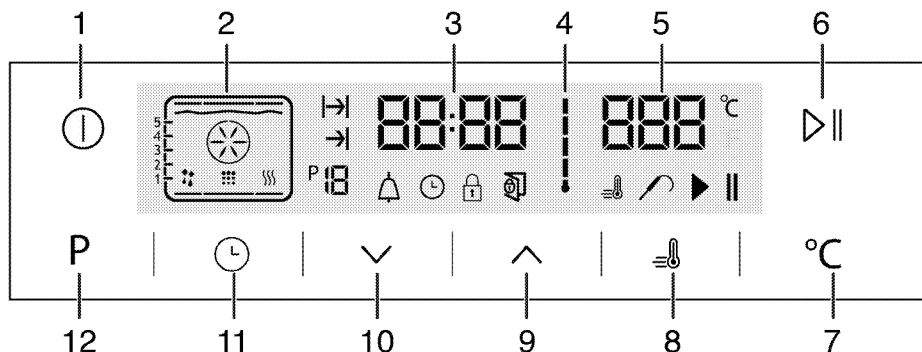
## 10. Element încălzire inferior



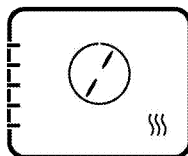
Este pornit doar elementul de încălzire inferior. Adecvat pentru pizza și pentru rumenirea finală a alimentelor în partea inferioară.

## 11. Menținere al. calde

### Utilizarea panoului de comandă al cuptorului

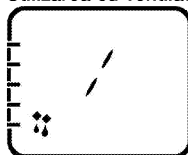


- |    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 1  | Tastă PORNIT/OPRIT                         |  | : Simbol durată gătire                       |
| 2  | Afișaj funcție                             |  | : Simbol oră terminare gătire                |
| 3  | Indicator oră                              |  | : Număr funcție                              |
| 4  | Simbol temperatură interioară cuptor       |  | : Simbol alarmă                              |
| 5  | Câmp indicator temperatură                 |  | : Simbol ceas                                |
| 6  | Tastă pornire / oprire gătire              |  | : Simbol blocaj taste                        |
| 7  | Tastă setare temperatură                   |  | : Simbol deschidere ușă                      |
| 8  | Simbol intensificare (preîncălzire rapidă) |  | : Simbol intensificare (preîncălzire rapidă) |
| 9  | Tastă plus                                 |  | : Simbol senzor carne                        |
| 10 | Tastă minus                                |  | : Simbol pauză gătire                        |
| 11 | Tastă reglare                              |  | : Simbol pornire gătire                      |
| 12 | Tasta Return pentru a activa afișajul      |  |  |



Folosită pentru menținerea mâncărilor la temperatură pregătită pentru servire o perioadă mai lungă de timp.

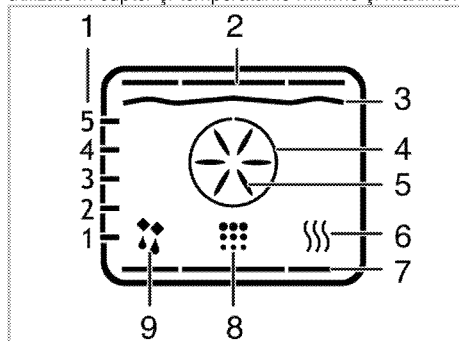
## 12. Utilizarea cu ventilatorul




Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în peretele spate). Recomandat pentru dezghețarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite.


## Tabelul funcțiilor:


Tabelul funcțiilor indică funcțiile de operare care pot fi utilizate în cuptor și temperaturile minime și maxime.




- 1 Poziții raft
- 2 Element încălzire superior
- 3 Element încălzire grill
- 4 Element încălzire intensificare
- 5 Ventilator intensificare
- 6 Menținere/reparate la cald
- 7 Arzător inferior
- 8 Poziție curățare
- 9 Utilizarea cu ventilatorul

 Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului!

 Din motive de siguranță, durata maximă de gătire este limitată la 6 ore, cu excepția modului de menținere a alimentelor calde. Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.

 La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe ceas vor clipi.


 Ora curentă nu poate fi setată în timpul funcționării cuptorului, sau dacă cuptorul este programat într-un mod semi automat sau automat.

 Chiar dacă cuptorul este oprit, lampa acestuia se aprinde la deschiderea ușii.

## Utilizarea cuptorului




1. Apăsăți tasta  timp de aproximativ 2 secunde pentru a deschide cuptorul.

» Prima funcție de operare apare pe afișaj după ce cuptorul este deschis. În momentul când afișajul este în acest mod, timpul de gătire, sfârșitul timpului de gătire și funcția de intensificare (încălzire rapidă) poate fi setată.

 Cuptorul se va opri automat în 20 secunde dacă nu este reglat.

## Gătirea manuală prin selectarea temperaturii și funcției de operare.


Dumneavoastră puteți găti prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră, prin controlare manuală fără setarea duratei de gătire.



1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .

» Simbolul  clipește.

4. Setăți temperatura dorită prin atingerea tastelor .


Tabelul funcțiilor	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Încălzire superioară și inferioară	200	40-320
Încălzire inferioară/superioară cu ventilare	175	40-280
Suf	180	40-280
Funcția "3D"	205	40-280
Funcția pizza	210	40-320
(Grill mare asistat de ventilator)	200	40-280
Grill complet	280	40-280
Grill inferior	280	40-280
Încălz. vent. econ.	180	160-220
Arzător inferior	180	40-220
Menținere al. calde	60	40-100

 La temperaturi de 280°C sau mai mari, cuptorul funcționează max. 2 ore

5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei °C.
6. Introduceți mâncarea în cuptor.
7. Apăsati tasta  || pentru a începe gătitul, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.

» Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată.

Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.



8. Cuptorul nu se oprește automat datorită gătirii manuale fără setarea timpului de gătit. Dumneavoastră puteți finaliza gătitul prin apăsarea tastei  || încă o dată.

» Cuptorul finalizează gătitul și simbolul || apare pe afișaj.






9. Apăsati butonul  timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuptorul.

### Gătire prin specificarea duratei de gătit:

Dumneavoastră vă puteți asigura de oprirea cuptorului prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră și setarea timpului de gătit, controlând în mod manual fără setarea duratei de gătit.



1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului °C.

» Simbolul °C clipește.

4. Setati temperatura dorită prin atingerea tastelor .
5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei °C.
6. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătit.
7. Setati timpul de gătit prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .

» După ce timpul de gătit este setat, simbolul  va apărea pe afișaj în mod continuu.

8. Introduceți mâncarea în cuptor.

9. Apăsati tasta  || pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătit sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.

» Cuptorul se încălzește la temperatura selectată și va menține această temperatură până la sfârșitul duratei de gătit selectate.

» Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Acesta menține temperatura până la sfârșitul duratei de gătit selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.



10. După ce procesul de gătit este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și un semnal sonor va fi emis.

11. Apăsati orice tastă pentru a opri alarma.






» Alarma se oprește și cuptorul se oprește automat din funcționare.


### Setarea momentului de intrerupere a gătirii,



Dumneavoastră vă puteți asigura că cuptorul se oprește prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră și prelungirea timpului de gătit, controlând în mod manual fără setarea duratei de gătit.



1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului °C.


» Simbolul °C clipește.

4. Setati temperatura dorită prin atingerea tastelor .
5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei °C.
6. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătit.
7. Setati timpul de gătit prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .



» După ce timpul de gătit este setat, simbolul  va apărea pe afișaj în mod continuu.

8. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătit.

9. Setati timpul de gătire prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .

» După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va apărea pe afișaj în mod continuu.

10. Introduceți mâncarea în cuptor.

11. Apăsati tasta  pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire și prelungirea timpului de gătire sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.

» Cronometrul cuptorului calculează automat ora de pornire scăzând durata de gătire din ora de terminare aleasă. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire setată, iar cuptorul se încălzește la temperatura setată. Acesta menține temperatura până la sfârșitul duratei de gătire selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setata. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

12. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul **"Finalizare"** apare pe afișaj și un semnal sonor va fi emis.

13. Apăsati orice tastă pentru a opri alarma.

» Alarma se oprește și cuptorul se oprește automat din funcționare.




Pentru a anula programul semi-automat sau automat după pornirea acestora, trebuie să resetati durata de funcționare.


### Selectarea funcției de intensificare (încălzire rapidă)

Folosiți funcția de intensificare (încălzire rapidă) astfel încat cuptorul să ajungă mai repede la temperatura dorită.





Funcția de intensificare (Booster) nu poate fi selectată în modurile de dezghețare, încălzire ventilată, menținere preparate la cald și curățare. Funcția de intensificare (Booster) va fi anulată în cazul unei pene de curent.

1. Apăsati tasta  pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire sunt corespunzătoare.

» Simbolul  apare continuu și setarea funcție de intensificare (pre-încălzire rapidă) este activată.

» Simbolul Intensificare dispăre după ce cuptorul atinge temperatura dorită, iar cuptorul revine la modul de funcționare selectat înaintea funcției de intensificare.

2. Apăsati din nou tasta  pentru a anula funcția de intensificare.


» Simbolul  dispăre și setarea funcție de intensificare (pre-încălzire rapidă) este dezactivată.

### Oprirea cuptorului electric


Apăsati tasta  pentru a opri cuptorul.

### Activarea blocajului tastelor


Dumneavoastră puteți preveni modificarea setărilor cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor.

1. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul **"OFF(OPRIT)"** va apărea pe afișaj.



2. Apăsati tasta  pentru activarea blocajului.

» Îndată ce blocarea tastelor este activată, **"Pornit"**

apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins.


Confirmați prin apăsarea tastei .

### Pentru a dezactiva blocajul tastelor, apăsați

1. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul **"ON(Pornit)"** va apărea pe afișaj.

2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin

apăsarea tastei .

» Simbolul **"OPRIT"** va apărea de îndată ce funcția de blocare a tastelor este dezactivată. Confirmați prin apăsarea tastei .





Când funcția de blocare a tastelor este activă, tastele cuptorului nu pot fi folosite. Blocarea tastelor nu va fi anulată în cazul unei pene de curent.

### Setarea ceasului cu alarmă



Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătire.

Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.


1. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj.



Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.

2. Setati durata alarmei prin utilizarea tastelor  / .

» Simbolul  va rămâne aprins iar intervalul alarmei va fi afișat pe ecran după ce timpul este setat.

3. După expirarea intervalului de alarmă, simbolul  va clipi și semnalul sonor se va auzi.

### Oprirea alarmei

1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsati orice tastă pentru a opri alarma.

» Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.




## Anularea alarmei,

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
2. Apăsați și mențineți tasta  până când "00:00" este afișat.



Va fi afișat intervalul de alarmă. Dacă ați activat atât intervalul de alarmă, cât și intervalul de preparare, va fi afișat cel mai scurt interval.




## Schimbarea orei

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele  /  pentru setarea orei.
3. Confirmați setarea prin apăsarea simbolului  și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



Ora curentă nu va fi reținută în cazul unei pene de curent. Va trebui să efectuați din nou setarea. Ora curentă nu poate fi modificată în timpul funcționării cuptorului.


## Reglarea volumului

1. Când timp cuptorul se află în modul Standby, apăsați tasta  la intervale scurte de timp până când mesajul 'VOL' apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele  /  pentru a seta unul dintre sunetele L0, L1 sau L2.







## Tabelul duratelor de preparare



Intervalele din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea și tipul alimentelor, precum și de preferințele dvs. culinare.

3. Apăsați tasta  sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea
















## Reglarea setării lămpii Eco

1. Când timp cuptorul se află în modul Standby, apăsați tasta  la intervale scurte de timp până când mesajul 'LP' apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele  /  pentru a seta opțiunea ON sau opțiunea ECO.
3. Apăsați tasta  sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea
4. În momentul când aceasta este setată în poziția ON; în timp ce ușa cuptorului este deschisă în modul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON în mod continuu.
5. În momentul când aceasta este setată în poziția ECO; în timp ce ușa este deschisă în modulul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde. Dacă în timpul acestei proceduri este atinsă vreo tastă (excluzând tastele  și ) lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde.

## Coacerea și prepararea fripturilor



Prima șină a cuptorului este cea inferioară.

Rețetă	Număr de tăvi		Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă*	0 tavă		3	175	25 ... 30
Prăjituri în formă*	0 tavă		2	180	50 ... 60
Prăjituri în hârtie de copt*	0 tavă		3	165	25 ... 30
	2 tăvi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 tăvi		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Blat*	0 tavă		3	200	8 ... 12
	2 tăvi		1 - 5	200	15 ... 20
	3 tăvi		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Fursecuri*	0 tavă		3	175	25 ... 30
	2 tăvi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 tăvi		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Produce de patiserie din aluat*	0 tavă		2	200	30 ... 40
	2 tăvi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tăvi		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Produce din patiserie cu multă grăsime*	0 tavă		2	200	25 ... 35

	2 tăvi		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Aluat dospit*	0 tavă		2	200	35 ... 45
Lasagna*	0 tavă		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	0 tavă		2	200 ... 220	15 ... 20
	0 tavă		3	200	10 ... 15
Pizza***	0 tavă		1 - 2	310	4 ... 7
	0 tavă		3	310	4 ... 7
Biftec de vită (ntreg) / Friptură	0 tavă		3	25 min. 250/max apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserolă)	0 tavă		3	25 min. 250/max apoi 190	70 ... 90
	0 tavă		3	25 min. 250/max apoi 190	60 ... 80
Friptură de pui	0 tavă		2	15 min. 250/max apoi 180 ... 190	60 ... 70
	0 tavă		2	15 min. 250/max apoi 180 ... 190	55 ... 65
Curcan (5.5 kg)	0 tavă		1	25 min. 250/max apoi 180 ... 190	150 ... 210
	0 tavă		1	25 min. 250/max apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	0 tavă		3	200	20 ... 30
	0 tavă		3	200	20 ... 30

Dacă preparați alimente pe 2 tăvi simultan, așezați tava înaltă pe șina superioară și tava joasă pe șina inferioară.

\* Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment. \*\*\* (310°C) Când se gătește cu piatră pentru pizza se folosește paleta pentru pizza

### Gătire lentă/încălzireventilată Eco

Nu modificați temperatura de gătire după începerea gătirii Gătire lentă/încălzireventilată Eco.

Nu deschideți ușa după începerea gătirii Gătire lentă/încălzireventilată Eco.

Rețetă	Nivel temperatură		Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Carne la caserolă	1 nivel		2	160	100 ... 120
Pui la caserolă	1 nivel		2	160	70 ... 100
Fasole verde păstăi	1 nivel		2	160	130 ... 150
Vinete la caserolă	1 nivel		2	160	130 ... 150
Fleică - întreagă	1 nivel		2	160	110 ... 130
Fleică - feliată	1 nivel		2	160	100 ... 120
Prăjituri în hârtie de copt	1 nivel		2	185	35 ... 40
Fursec	1 nivel		2	185	30 ... 35
Produse de patiserie din aluat	1 nivel		2	200	40 ... 45
Produse din patiserie cu multă grăsime	1 nivel		2	200	40 ... 45

- Încălziți cuptorul timp de 6-7 minute.
- Înainte de introducerea în cuptor, carnea albă/roșie trebuie fiartă.
- Păstăile de fasole verde trebuie fierte timp de 30 de minute înainte de introducerea în cuptor. Puteți introduce direct fasolea la conservă.
- Prepararea va fi mai eficientă dacă recipientul este acoperit cu un capac.



### Sfaturi pentru gătitul prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și sporii durata de gătire.
- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporii durata de preparare.

### Sfaturi pentru gătitul produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporii temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.
- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.
- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie. Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între straturile de aluat și în partea superioară.



Respectați modul de preparare și temperaturile indicate în tabelul duratelor de preparare pentru produsele de patiserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, așezați-o cu o șină mai jos.

### Sfaturi pentru gătitul legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usucă prea tare, gătiți-o într-un vas cu capac în loc de tavă. Vasele închise previn evaporarea sosului.
- Dacă legumele rămân crude, fierbeți-le înainte de a le introduce în cuptor.

### Pentru prepararea optimă a alimentelor (funcția Surf):

- Căldura uniformă asigurată de această funcție permite prepararea simultană în 1, 2 sau 3 tăvi de alimente din aluat dens, cum ar fi chiflele, fursecurile sau biscuiții.
- Puteți prepara simultan în 2 tăvi alimente din aluat umplut, cum ar fi plăcinta și tarta cu mere.
- Prepararea unei cantități mari de alimente cu conținut ridicat de lichid sau aluat cu drojdie într-o singură tavă are ca rezultat o calitate mai bună. Alimentele cu volum mare vor fi preparate mai

omogen, deoarece aerul cald vine și de la cei patru pereți, o funcție care nu există la cuptoarele convenționale.

- Puteți economisi timp și energie, obținând rezultate perfecte datorită posibilității de preparare în mai multe tăvi cu această funcție.

### Utilizarea grill-ului






#### AVERTISMENT






Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!



### Pornirea grill-ului

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
2. Apăsați  pentru a selecta funcția grill dorită.
3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .

» Simbolul  clipește.

4. Setati temperatura dorită prin atingerea tastelor .
5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
6. Apăsați tasta   pentru începerea gătirii, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.

» Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

7. Dumneavoastră puteți finaliza gătitul prin apăsarea tastei   încă o dată.

» Cuptorul finalizează gătitul și simbolul  apare pe afișaj.

## Oprirea grill-ului

1. Apăsăți butonul  timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuptorul.



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă. Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

## Tabelul duratelor de preparare la grill

### Grill electric

Alimente	Nivel amplasare	Durăță grill (aprox.)
Pește	4..5	20..25 min. #
Pui feliat	4..5	25..35 min.
Cotlete de miel	4..5	20..25 min.
Friptură de vită	4..5	25..30 min. #
Cotlete de vitel	4..5	25..30 min. #
Pâine prăjită	4	1..2 min.

# în funcție de grosime

## 6 Întreținere și curățare

### Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



#### PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia. Pericol de electrocutare!



#### PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, praful / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

### Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.



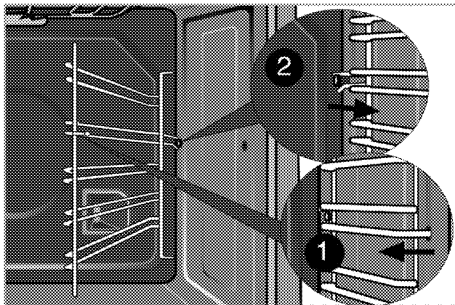
Nu demontați butoanele pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!

### Curățarea cuptorului

#### Pentru a curăța peretele lateral

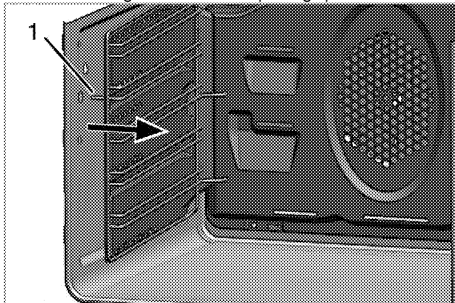
(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.



(Dacă produsul dvs este dotat cu funcția „Surf”)

1. Scoateți știftul (1) al grilajului lateral din peretele lateral trăgându-l în direcția săgeții.

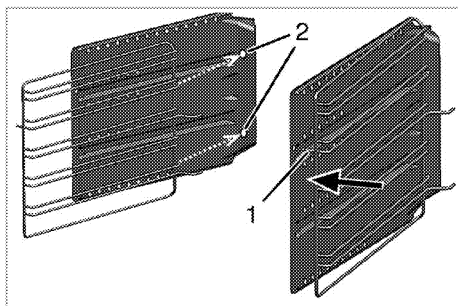


2. Scoateți complet grilajul lateral și peretele lateral trăgându-le spre dvs.
3. Trageți grilajul lateral pentru a-l scoate din cele două orificii (2) de pe peretele cuptorului.



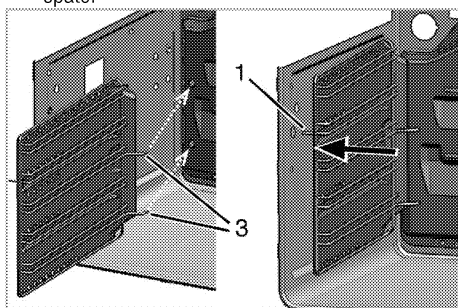
Numărul de găuri din spatele peretelui lateral și dimensiunile suportului de sârmă pot diferi în funcție de modelul produsului.

4. Pentru curățarea grilajului și peretelui lateral, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
5. Introduceți grilajul lateral în cele două orificii (2) din spatele peretelui lateral.



**i** Dacă aveți caracteristica telescopic Flexi al produsului; există o gaură în peretele lateral spate surf. Publicați bare laterale, trăgând la gaura.

6. Fixați grilajul lateral pe peretele lateral trăgând știftul (1) al grilajului lateral în direcția săgeții.
7. Introduceți știfturile (3) ale ansamblului grilajului lateral și peretelui lateral în orificiile peretelui spate.



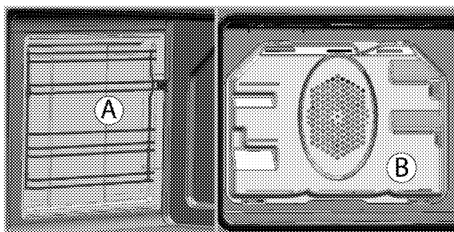
8. Introduceți știftul (1) al grilajului lateral în orificiul aferent, conform figurii.

**i** Asigurați-vă că ați montat corect grilajul și peretele lateral.

### Pereti cu strat catalitic

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Pereti interiori laterali (A) și/sau pereti din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereti catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereti catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Suprafața poroasă a peretilor catalitici se curăță singură prin absorbția și conversia grăsimii scurse (în vapori și dioxid de carbon).



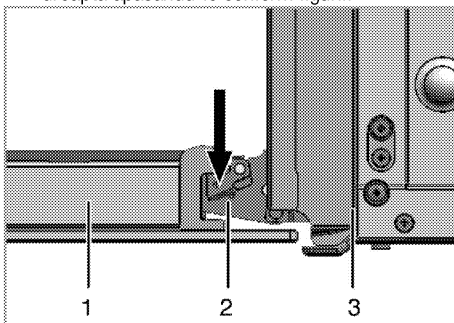
### Curățați ușa cuptorului.

Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.

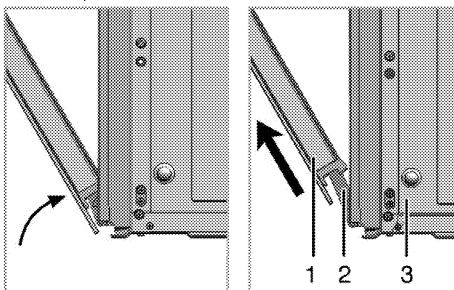
**i** Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

### Demontarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă frontală
- 2 Balama
- 3 Cuptor



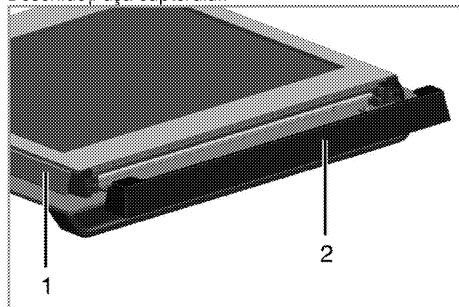
3. Închideți ușa pe jumătate.
4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

**i** Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

## Demontarea geamului interior al ușii (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

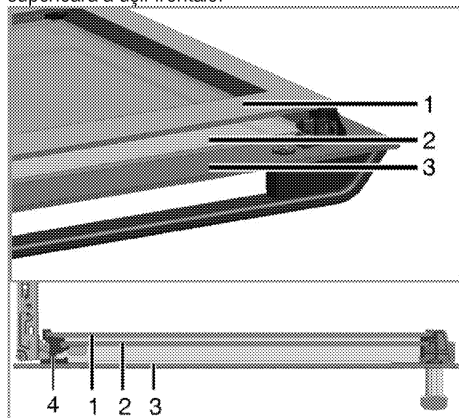
Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

Deschideți ușa cuptorului.



- 1 Cadru
- 2 Piesă din plastic

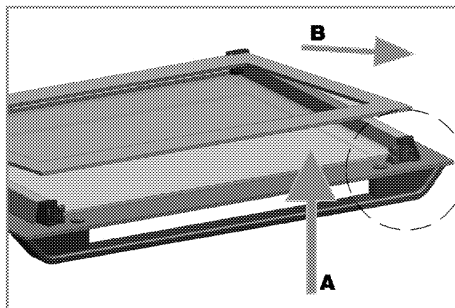
Trageți și scoateți piesa de plastic din partea superioară a ușii frontale.



- 1 Primul geam interior
- 2 Geam interior
- 3 Geam exterior
- 4 Plastic fantă geam-jos

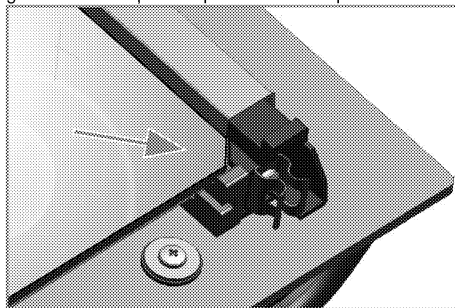
Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția **A** și scoateți-l în direcția **B**.

Repetăți aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2).



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).

Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic.



Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).

La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior.

Este importantă introducerea colțului inferior al geamului în fanta de plastic inferioară.

Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

## Înlocuirea lămpii cuptorului



### PERICOL:

Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!



Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 11* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.



Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.



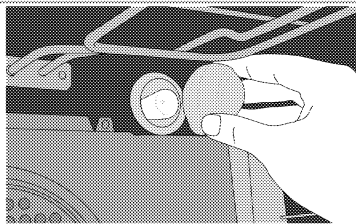
Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.



Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

### Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

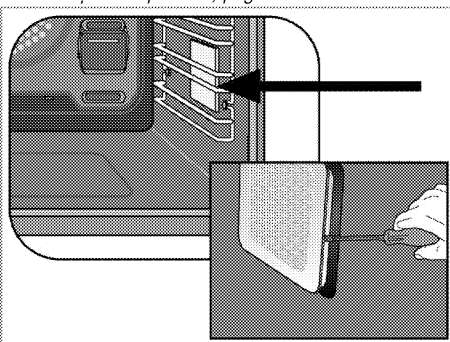
1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Extrageți lampa cuptorului din mufă și înlocuiți-o cu una nouă.
4. Montați capacul din sticlă.

### Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă pătrată:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Demontați șinele conform instrucțiunilor. Vezi *Curățarea cuptorului, pagina 27*.



3. Demontați capacul protector din sticlă cu o șurubelniță.
4. Extrageți lampa cuptorului și înlocuiți-o cu una nouă.
5. Montați capacul de sticlă și șinele.

## 7 Remedierea problemelor

### **Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.**

- Leșirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

### **Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.**

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

### **Produsul nu funcționează.**

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*

### **Lampa cuptorului nu funcționează.**

- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Înlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

### **Cuptorul nu se încălzește.**

- Nu a fost selectată funcția și/sau temperatura. >>> *Selectați funcția și temperatura folosind butonul/tasta pentru funcții și/sau temperatură.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

