

# Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



BCE18300XP

BCE16300XP

**FR | ES | HU**

285.4443.53/R.AE/23.12.2016

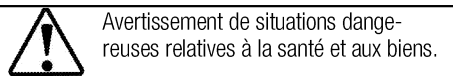
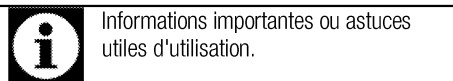
## Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

### Explication des symboles

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



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/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..... 8  
 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..... 14  
 Déplacement ultérieur..... 16

**4 Préparation 17**

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

**5 Utilisation du four 19**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 19  
 Utilisation du four électrique..... 19  
 Modes de fonctionnement..... 20  
 Utilisation de l'horloge du four..... 21  
 Tableau des temps de cuisson..... 23  
 Utilisation du grill..... 24  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill..... 24

**6 Maintenance et entretien 25**

Généralités..... 25  
 Nettoyage du bandeau de commande..... 25  
 Nettoyage du four..... 25  
 Retirer la porte du four..... 27  
 Retrait de la vitre de la porte..... 27  
 Remplacement de l'ampoule du four..... 28

**7 Recherche et résolution des pannes 29**

## **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.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien

qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

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

### **Sécurité électrique**

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

l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- 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.

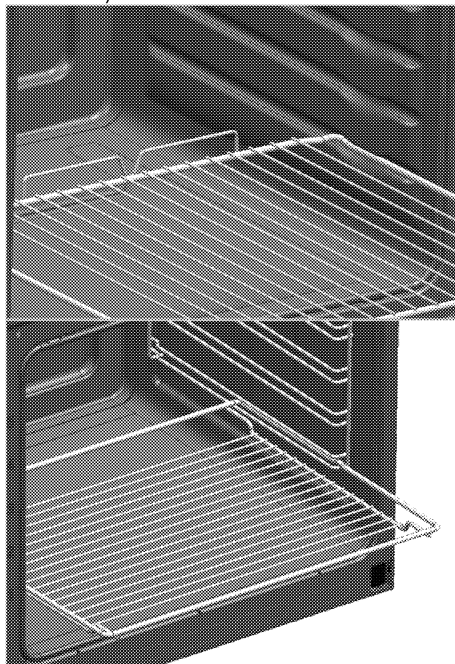
### **Sécurité du produit**

- 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 sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée

à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.

- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)  
Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins

Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
  - Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
  - Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.
  - Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
  - Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
  - Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
  - Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Utilisation prévue**
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
  - Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
  - Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
  - Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

## 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 des-

sus 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.

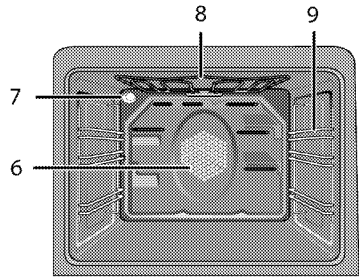
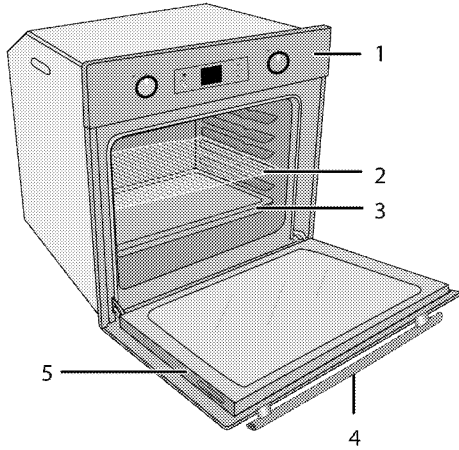
## Élimination des emballages

- 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.



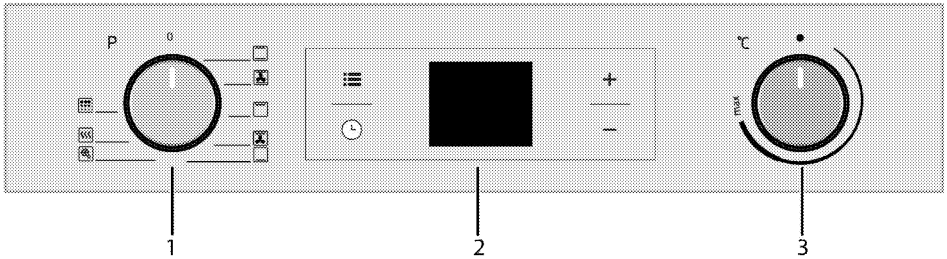
## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Grille
- 3 Lèche-frite
- 4 Poignée
- 5 Porte

- 6 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 7 Ampoule
- 8 Élément chauffant supérieur
- 9 Gradins



- 1 Sélecteur des fonctions du four
- 2 Minuteur numérique
- 3 Sélecteur de température du four

## Contenu de l'emballage

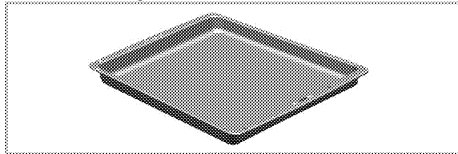


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

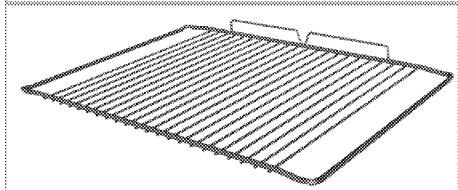
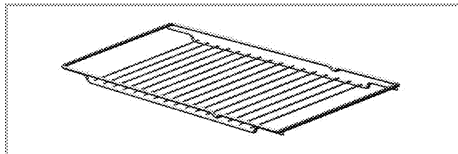
### 2. Lèche-frite

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



### 3. Grille

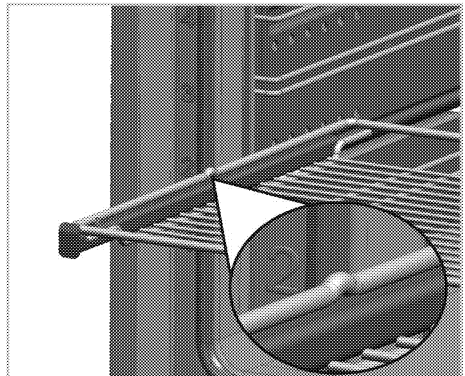
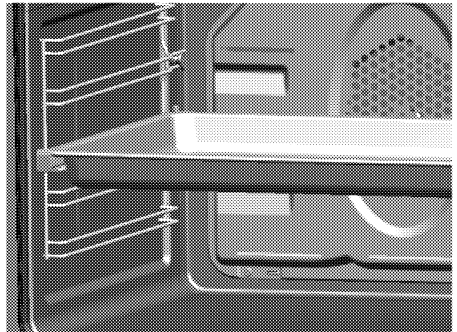
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



### 4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

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



## Caractéristiques techniques

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Tension/fréquence                                       | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Consommation d'énergie totale                           | 3.4 kW                              |
| Fusible   | min. 16 A                           |
| Type de câble/section                                   | min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)    | 455 mm/594 mm/567 mm                |
| Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur) | **450 ou 460 mm/560 mm/min. 550 mm  |
| Four principal  | <b>Four multifonction</b>           |
| Ampoule interne   | 15/25 W                             |
| Consommation énergétique du grill                       | 2.0 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'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

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

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

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



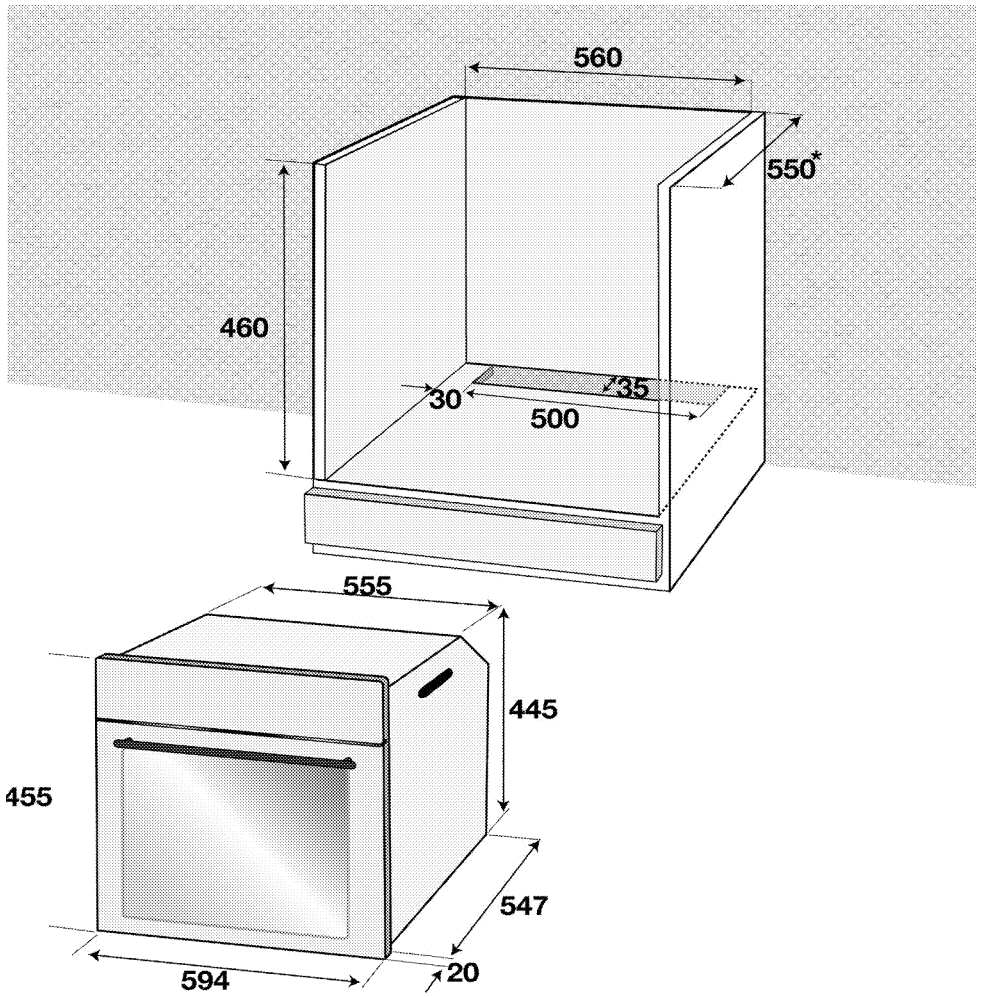
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



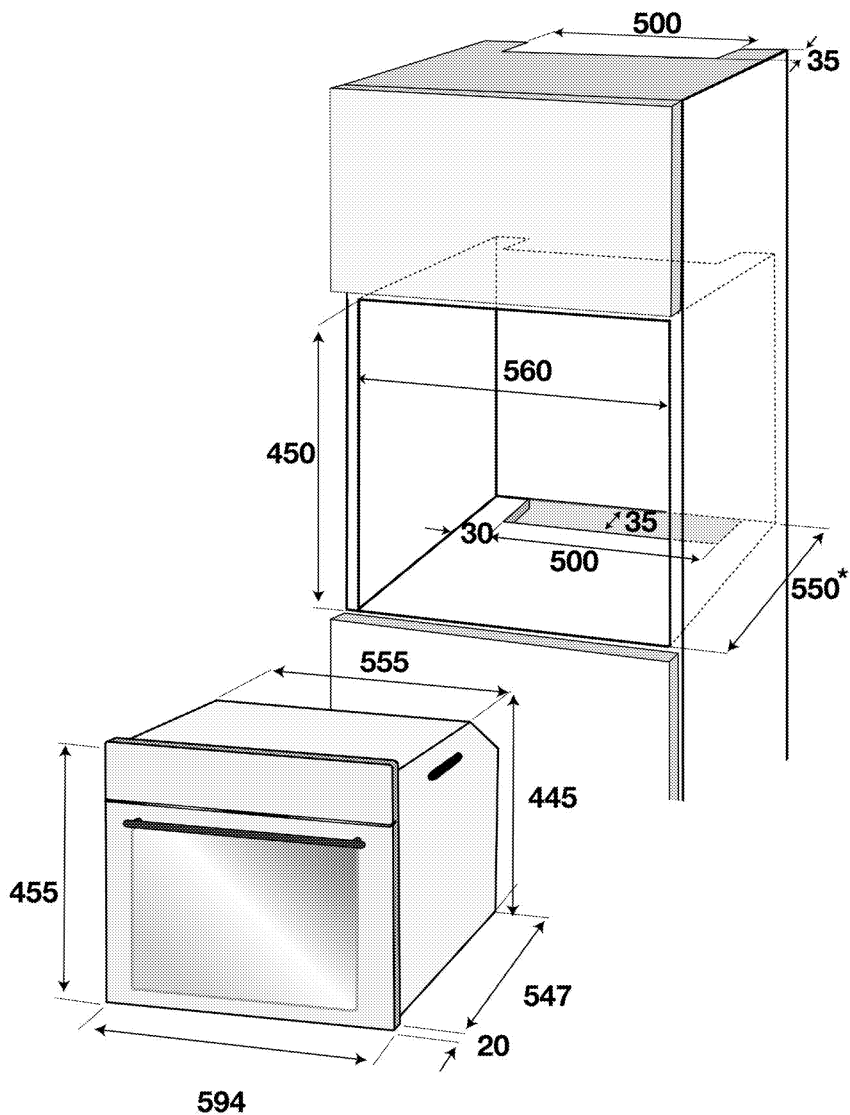
N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



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



\* min.



\* min.

### Installation et branchement

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

### Raccordement électrique

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

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

**DANGER:**

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

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

**DANGER:**

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

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

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

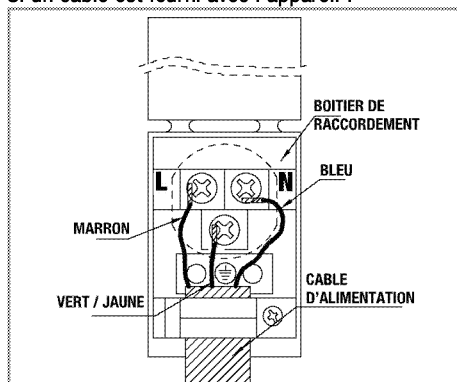
**DANGER:**

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

**Raccordement du câble d'alimentation**

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

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

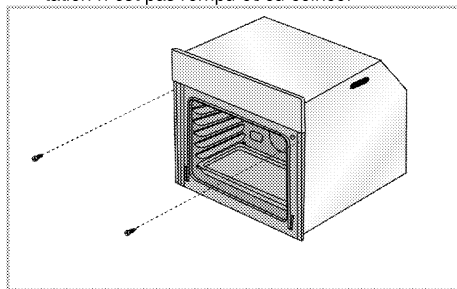
**Si un câble est fourni avec l'appareil :**

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

- Câble marron/noir = L (phase)
  - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
  - Câble vert/jaune = (E)  $\equiv$  (Terre)
- » OU
- Câble Gris/noir = L (phase)
  - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
  - Câble vert/jaune = (E)  $\equiv$  (Terre)

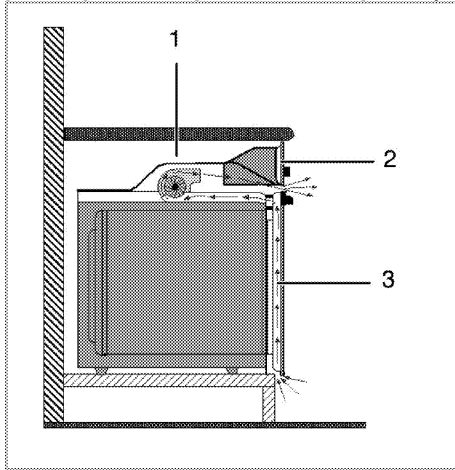
**Installation des produits**

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



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

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



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

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



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

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

**Vérification finale**

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

**Déplacement ultérieur**

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

### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

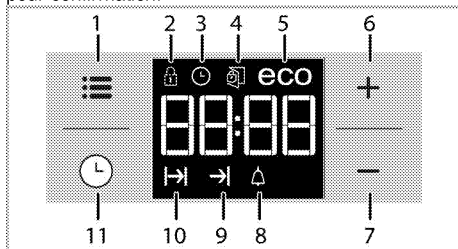
### Première utilisation

#### Réglage de l'heure



Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez les touches **+**/**-** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmation.



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole Verrouillage de porte
- 5 Symbole du mode Éco

- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole de l'alarme
- 9 Symbole de fin du temps de cuisson
- 10 Symbole de temps de cuisson
- 11 Touche de programmation



Si le temps initial n'est pas défini, l'horloge démarrera à partir de **12 h 00** et le symbole apparaîtra. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.



Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

#### Premier nettoyage de l'appareil



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

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

#### Première cuisson

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



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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

#### Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".

4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*

#### **Four à grill**

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 24*.

4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 24*



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

## 5 Utilisation du four

### Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



#### DANGER:

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

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

### Conseils pour la pâtisserie

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

### Conseils pour rôtir

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

### Conseils pour les grillades

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

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

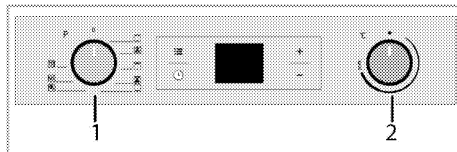


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie.

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

### Utilisation du four électrique

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



- 1 Sélectionneur des fonctions du four
  - 2 Sélectionneur de température du four
1. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
  2. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.

» Le four chauffe en fonction de la température définie. Lorsque vous la maintenez, les 3 icônes de chauffage les plus à droite clignotent. Lorsque la température interne du four atteint la valeur souhaitée, les icônes correspondantes arrêtent de clignoter et le symbole

« C » s'affiche de façon constante près de la valeur de température définie.

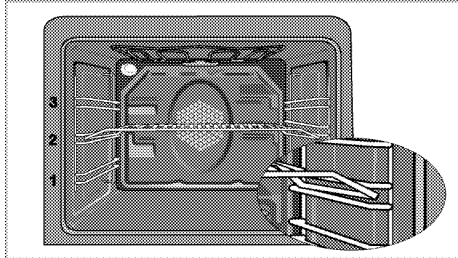
### Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

### 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.

#### Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. 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.

#### Sole



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



Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

### Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

### 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.

### Grill fort



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

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

### Gril pulsé



Le grand grill sur le haut du four et le ventilateur fonctionnent. 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.

## Maintien au chaud



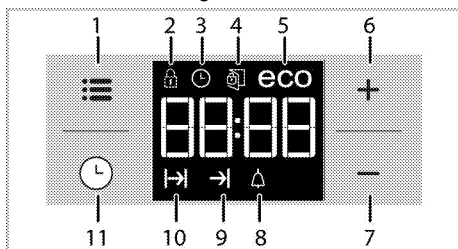
Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

## Pyrolyse



Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Il est recommandé de l'utiliser quand le four est légèrement sale. Lisez la description contenue dans la section relative au "Nettoyage et entretien" pour utiliser cette fonction.

## Utilisation de l'horloge du four



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole Verrouillage de porte
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole de l'alarme
- 9 Symbole de fin du temps de cuisson
- 10 Symbole de temps de cuisson
- 11 Touche de programmation



Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes. Le temps maximal de maintien au chaud est à seulement 23 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.



Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.



Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure ne peut être réglée.



Le temps restant apparaîtra si la durée de la cuisson est défini au début de la cuisson.

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

Vous pouvez régler le four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, définissez la durée de la cuisson sur l'horloge.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+** / **-**.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole s'afficheront en continu.

4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson.

## Régler la fin de la durée de la cuisson à une heure ultérieure :

Après avoir réglé la durée de la cuisson sur l'horloge, vous pouvez régler l'heure de cuisson à une heure ultérieure.

Assurez-vous que cette durée soit supérieure à 1 minute.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+** / **-**.

» Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole s'affichera en continu à l'écran.

4. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les touches **+** / **-** pour régler l'heure d'arrêt de la cuisson.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole, et le symbole s'afficheront en continu. Dès que la cuisson démarre, l'icône disparaît.


6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson.



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

8. L'alarme est émise pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'arrêt. Cette dernière s'arrête et la valeur de température prédéfinie s'affiche à l'écran.


 Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de la température et le bouton de fonction à « 0 » mode (arrêt) pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.


### 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  le symbole s'affiche à l'écran.


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

2. Appuyez sur  pour activer le verrouillage de la touche.

» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé.

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

### Pour désactiver le verrouillage des touches

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  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 .


» L'écran affiche « ARRÊT » après la désactivation du verrouillage des touches.



### 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  / .

 Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

» 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. Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.

» L'alarme 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. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

### Réglage du volume de l'alarme



1. Touchez le bouton  jusqu'à ce que « b-1 », « b-2 » ou « b-3 » s'affiche.

2. Sélectionnez le volume souhaité à l'aide des touches  / .


3. Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche  ou l'heure définie s'activera après un court instant.

## Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure que vous avez réglée auparavant:

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches **+** / **-**.
3. Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

## Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que **d-01** or **d-02** or **d-03** s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.
2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches **+** / **-**.

» Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

## Tableau des temps de cuisson



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

## Cuisson au four et rôtisserie



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

| Plat                                 | Nombre de plaques (tèps adeti) |   | Hauteur des gradins | Température (°C)                  | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|--------------------------------------|--------------------------------|---|---------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| **Gâteaux sur plaque                 | Une plaque                     |    | 1 ... 2             | 170                               | 35 ... 40                          |
| **Gâteaux dans du papier alimentaire | Une plaque                     |    | 2                   | 175                               | 25 ... 30                          |
| **Génoise                            | Une plaque                     |    | 2                   | 200                               | 5 ... 10                           |
| **Cookies                            | Une plaque                     |    | 1                   | 175                               | 25 ... 30                          |
| **Pâte à chou                        | Une plaque                     |    | 2                   | 200                               | 35 ... 40                          |
| **Pâte au beurre                     | Une plaque                     |    | 2                   | 180                               | 25 ... 35                          |
| **Levain de pâte                     | Une plaque                     |    | 2                   | 190                               | 35 ... 45                          |
| **Lasagnes                           | Une plaque                     |    | 2                   | 180                               | 30 ... 40                          |
| **Pizza                              | Une plaque                     |    | 2                   | 200                               | 15 ... 20                          |
| Bifteck (entier) / Rôti              | Une plaque                     |    | 2                   | 25 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 100 ... 120                        |
| Gigot d'agneau (casserole)           | Une plaque                     |   | 2                   | 25 min. 220 puis 180 ... 190      | 70 ... 90                          |
| Poulet rôti                          | Une plaque                     |  | 1                   | 15 min. 250/max, then 190         | 55 ... 65                          |
| Dinde (émincée)                      | Une plaque                     |  | 1                   | 25 min. 250/max, puis 190         | 150 ... 210                        |
| Poisson                              | Une plaque                     |  | 2                   | 200                               | 20 ... 30                          |

(\*\*) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

## 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.

## Utilisation du grill



### AVERTISSEMENT

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

## Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

» Le four chauffe en fonction de la température définie. Lorsque vous la maintenez, les 3 icônes de chauffage les plus à droite clignotent. Lorsque la température interne du four atteint la valeur souhaitée, les icônes correspondantes arrêtent de clignoter et le symbole « C » s'affiche de façon constante près de la valeur de température définie.

## Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



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

## Tableau des temps de cuisson pour le grill

### Grillade par grill électrique

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


<sup>#</sup> 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.

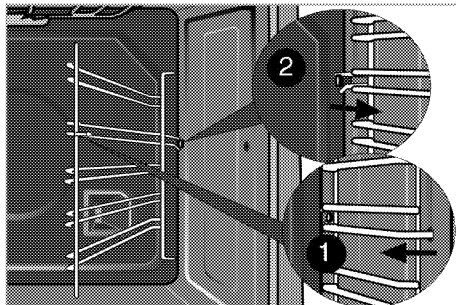
 Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

### Nettoyage du four

#### Pour nettoyer la paroi latérale

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

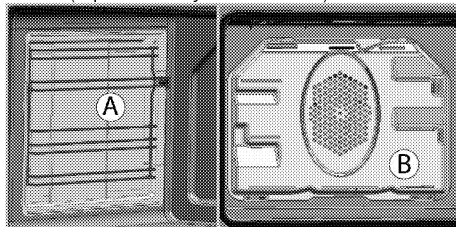
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



#### Parois catalytiques

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

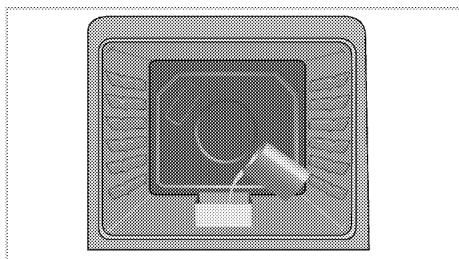
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).



#### Nettoyage vapeur facile


Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Placez un récipient métallique sur la partie inférieure du four. Ajoutez 400 ml d'eau dans le réservoir.



3. Réglez la température du four à 200° C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

### Auto-nettoyage pyrolytique




**DANGER:**  
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !  
Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé d'un auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.


1. Retirez tous les accessoires du four. Dans les modèles équipés de rails latéraux, n'oubliez pas de sortir les rails latéraux

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.




Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.  
Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé.  
En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

3. "Pyrolyse"  Sélectionnez la fonction pyrolytique (auto-nettoyage).

La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. La durée peut en être réglée.


La fin du cycle d'auto-nettoyage peut être réglée.

4. La porte du four ne peut pas être ouverte et le

symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée du verrou de la porte tant que

le symbole de verrouillage  n'a pas disparu.



5. Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.
6. Le four émet un signal d'avertissement sonore une fois le nettoyage terminé et le message « Fin » s'affiche à l'écran.
7. Une fois le message « Fin » affiché, achevez le processus en réglant les touches de fonction et de température en position 0 (OFF (ARRÊT)).
8. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.




Lorsque le message « END » disparaît de l'écran, si vous n'avez pas réglé les touches de fonction et de température en position 0 (OFF (ARRÊT)), la fonction de pyrolyse redémarre.

### Fonction de nettoyage économique

Vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'a pas trop de saleté.

1. Tournez le bouton de fonction et le bouton du thermostat à la position OFF.
  2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
- » La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.
3. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole "ECO" reste allumé.

4. Tournez le bouton pour fonction  symbole. Nettoyage économique commence.

### Désactivation du mode « économie »

1. Tournez le bouton de fonction et le bouton du thermostat à la position OFF.
  2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
- » La fonction « MARCHÉ » s'affichera à l'écran.
3. Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

» L'écran affiche « Arrêt » près la désactivation du verrouillage des touches.

### Nettoyage de la porte du four.

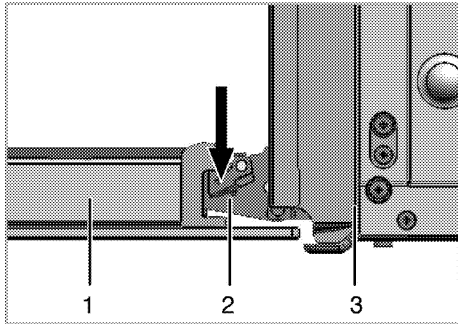
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



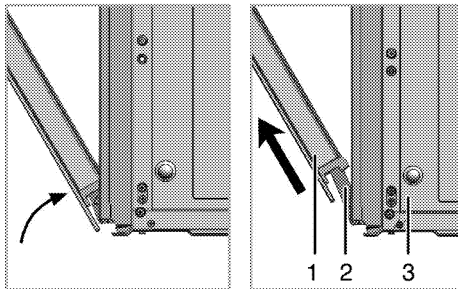
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

### 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.



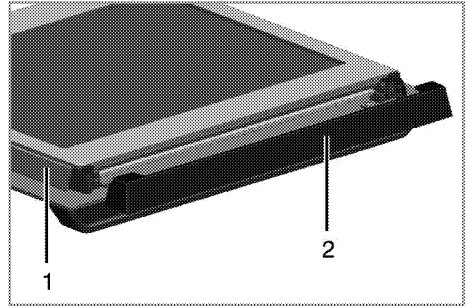
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

### Retrait de la vitre de la porte

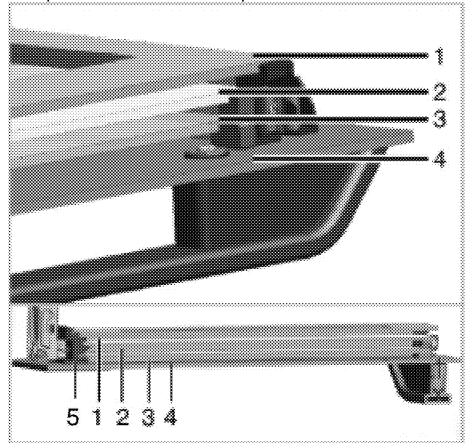
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

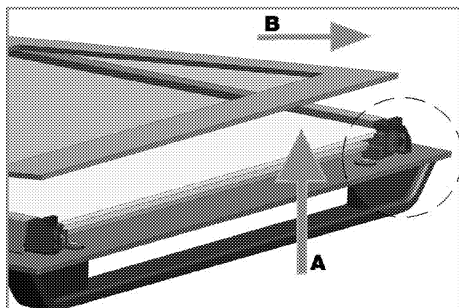
1. Ouvrez la porte du four.



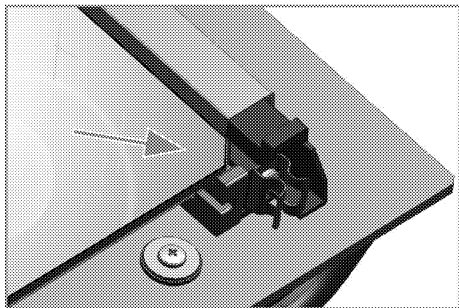
- 1 Cadre
  - 2 Pièce en plastique
2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



- 1 Panneau vitré du fond
  - 2 Deuxième panneau de verre intérieur
  - 3 Troisième panneau de verre intérieur
  - 4 Panneau de verre extérieur
  - 5 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas
3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.



4. Répétez cette opération pour enlever la deuxième et la troisième vitre intérieure.



La première étape pour remonter la porte et de réinstaller les deuxième et troisième panneaux de verre (2, 3).

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

L'ordre d'installation de la deuxième et de la troisième paroi intérieure en verre est important. Le panneau de verre comportant une moulure en aluminium doit être installé en deuxième position.

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 les encoches en plastiques inférieures (5).

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



Toutes les vitres doivent être remontées après le nettoyage.

## Remplacement de l'ampoule du four



### DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule du 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.



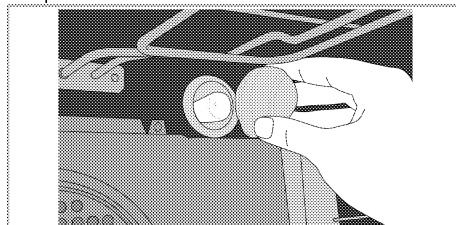
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



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.

## 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.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.* (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- 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.*

### (Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*

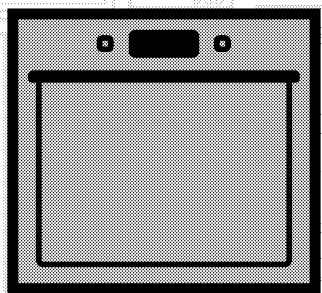


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



# Horno empotrado

Manual del usuario



ES

**beko**

## Lea este manual en primer lugar.

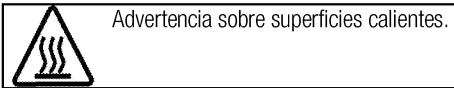
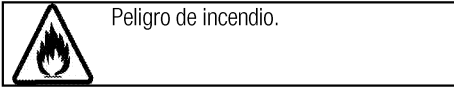
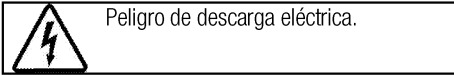
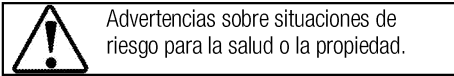
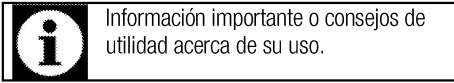
Estimado cliente:

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.....8  
 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.....14  
 Eliminación del aparato.....16

**4 Preparaciones 17**

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

**5 Cómo usar el horno 19**

Información general sobre horneado, asado y gratinado.....19  
 Cómo utilizar el horno eléctrico.....19  
 Modos de funcionamiento.....20  
 Uso del reloj del horno.....21  
 Tabla de tiempos de cocción.....23  
 Cómo utilizar el gratinador.....24  
 Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....24

**6 Mantenimiento y cuidados 25**

Información general.....25  
 Limpieza del panel de control.....25  
 Limpieza del horno.....25  
 Retirada de la puerta del horno.....27  
 Retirada del vidrio interior de la puerta.....27  
 Sustitución de la lámpara del horno.....28

**7 Resolución de problemas 29**

## **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.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un

transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- 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

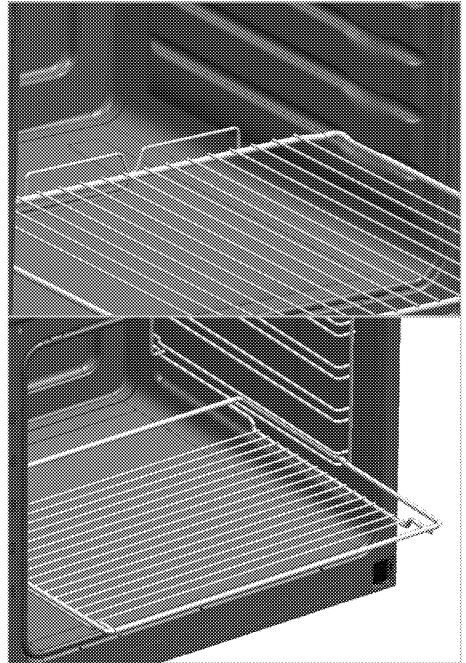
temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- 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.

- (Varía en función del modelo del producto.)

Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

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



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos

textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.

- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.
- Asegúrese de desconectar el aparato antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- Antes del ciclo de limpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo. Retire todos los accesorios del interior del horno.
- Las superficies calientes pueden causar quemaduras. No toque el aparato y mantenga a los niños

alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.

- Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden alcanzar temperaturas más elevadas que en el uso normal. Mantenga alejados a los niños.

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:

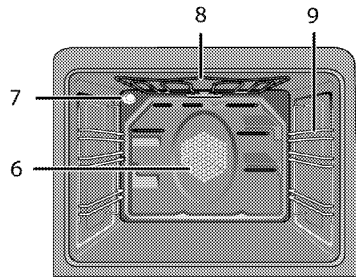
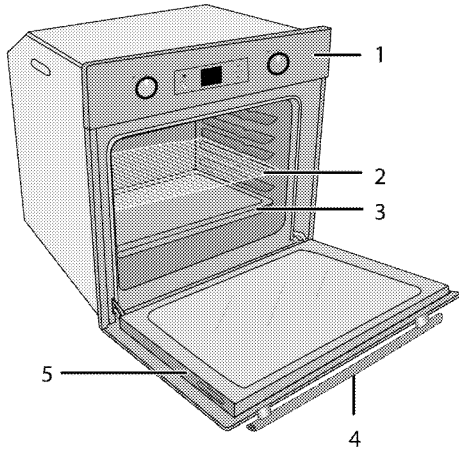
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

## 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.

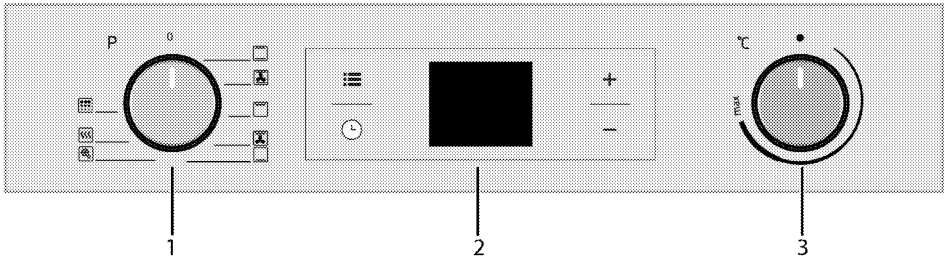
## 2 Información general

### Resumen



- 1 Panel de control
- 2 Rejilla de alambre
- 3 Bandeja
- 4 Asa
- 5 Puerta

- 6 Motor del ventilador (tras la placa de acero)
- 7 Piloto
- 8 Elemento calentador superior
- 9 Posiciones del estante



- 1 Mando de función
- 2 Temporizador digital
- 3 Mando del termostato

## Contenidos del paquete

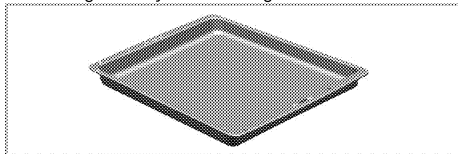


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

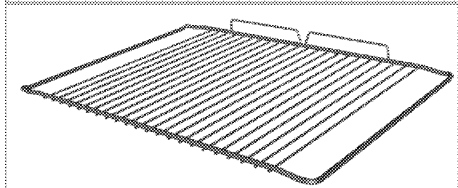
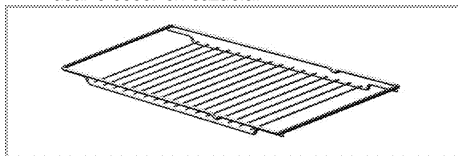
2. **Bandeja de horno**

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



3. **Rejilla de alambre**

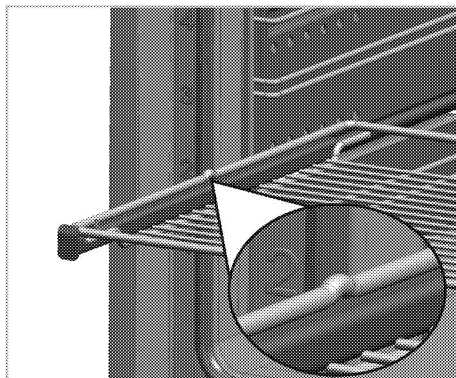
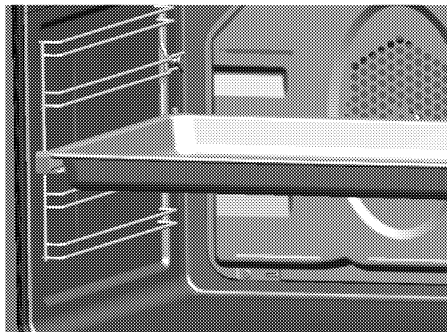
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



4. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

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





## Especificaciones técnicas

|   |   |
|---|---|
| Voltaje/frecuencia                                      | 220-240 V ~ 50 Hz                               |
| Consumo energético total                                | 3.4 kW  |
| Fusible   | min. 16 A                                       |
| Tipo de cable / sección                                 | min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>             |
| Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)       | 455 mm/594 mm/567 mm                            |
| Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad) | **450 o bien la tecla 460 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Horno principal   | <b>Horno multifunción</b>                       |
| Lámpara interna   | 15/25 W   |
| Consumo energético del gratinador                       | 2.0 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.



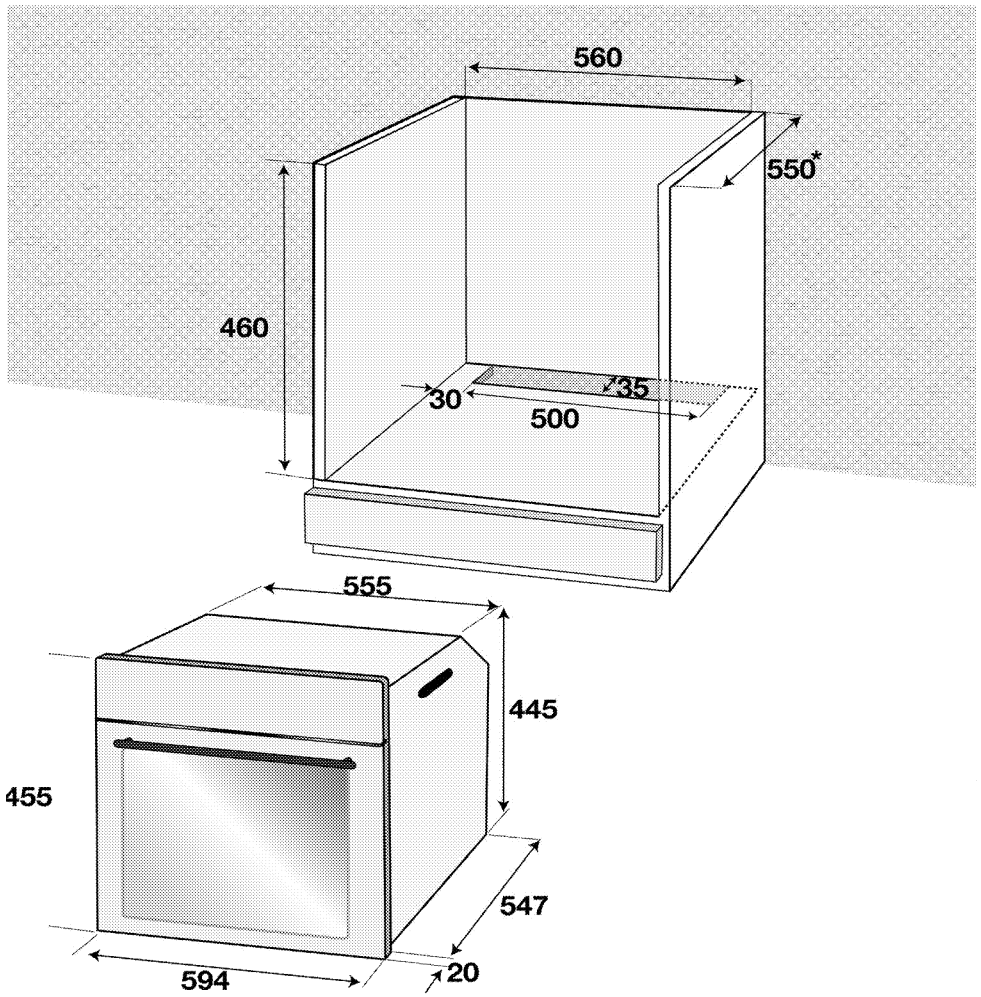
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



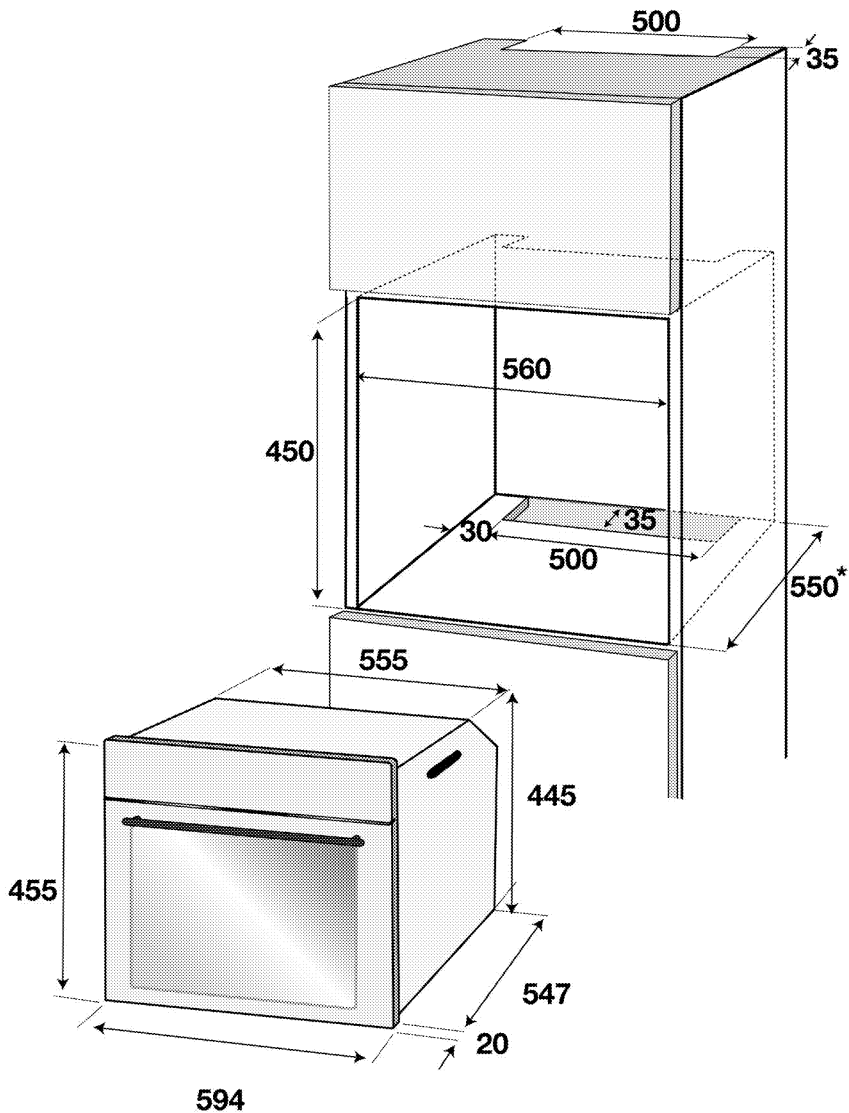
No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



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



\* min.



\* min.

### Instalación y conexión

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

### Conexión eléctrica

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

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

**PELIGRO:**

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

**PELIGRO:**

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

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

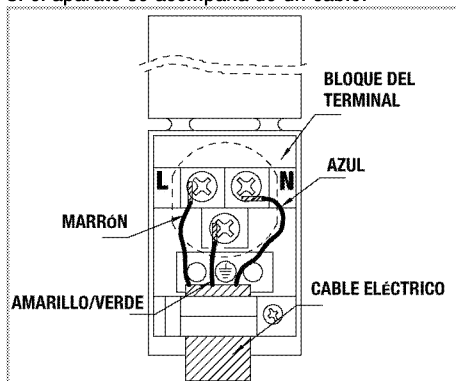
**PELIGRO:**

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

**Conexión del cable de alimentación**

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

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

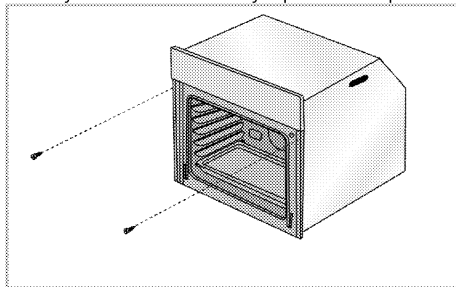
**Si el aparato se acompaña de un cable:**

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

- Cable marrón/negro = L (fase)
  - Cable azul/gris = N (Neutro)
  - Cable verde/amarillo = (E)  $\equiv$  (Tierra)
- » o bien la tecla
- Cable gris/negro = L (fase)
  - Cable azul/marrón = N (Neutro)
  - Cable verde/amarillo = (E)  $\equiv$  (Tierra)

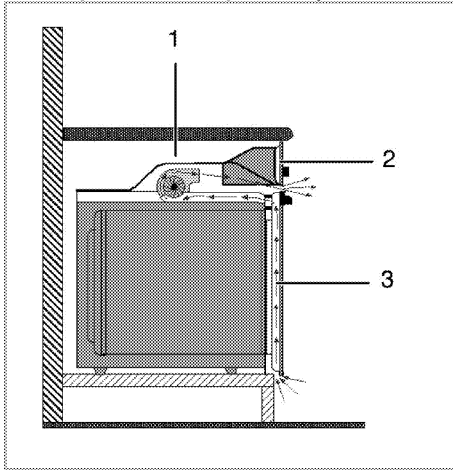
**Instalación del producto**

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



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

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



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

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



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

**Comprobación final**

1. 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.

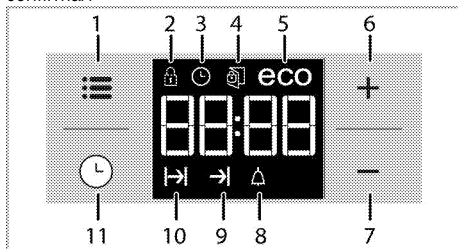
### Uso por primera vez

#### Ajuste de la hora



Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor.

Puse las teclas "+" "-" " " o "+" (5/6) para fijar la hora del día en que el horno se ha energizado por primera vez. Confirmar el ajuste presionando el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo de bloqueo de teclas
- 3 Símbolo del reloj
- 4 Símbolo del bloqueo de la puerta
- 5 Símbolo del modo Eco

- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 símbolo de alarma
- 9 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 10 Símbolo de tiempo de cocción
- 11 Tecla de programa



Si la hora inicial no está fijada, el reloj funcionará empezando desde las 12:00 y se mostrará el símbolo. El símbolo desaparecerá una vez la hora esté establecida.



En caso de corte del suministro eléctrico los ajustes actuales de la hora son cancelados. Necesita ser reajustado

#### Primera limpieza de la unidad



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

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

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

#### Primer calentamiento

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



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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

#### Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).

4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19*.
  5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
  6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19*
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
  5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 24*

### **Horno gratinador**

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 24*.



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.

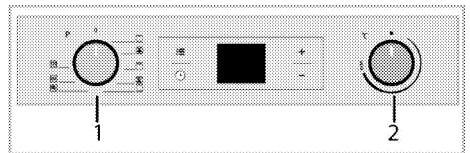


Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

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

#### Selección de temperatura y del modo de funcionamiento



- 1 Mando de función
  - 2 Mando del termostato
1. Sitúe el mando de función en el modo de funcionamiento deseado.
  2. Fije el mando de temperatura a la temperatura deseada.
- » El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene y la animación de

calentamiento alineada a 3 de la derecha parpadeará. Cuando la temperatura interna del horno alcance el valor deseado, la animación se detendrá y el símbolo «C» se mostrará constantemente al lado del valor de temperatura configurado.

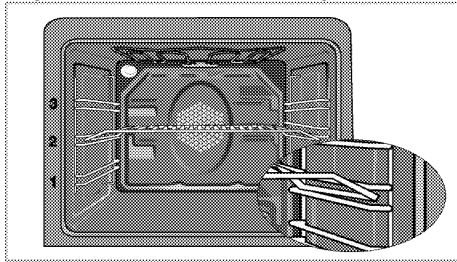
### Apagado del horno eléctrico

Ponga los mandos de función y de temperatura en la posición de apagado (posición superior).

### 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.

### Calentamiento superior e inferior



El calentamiento superior e inferior está en funcionamiento. 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.

### 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.



Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.

### Calentamiento superior/ inferior con ventilador



Las fuentes de calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior) están activados. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Cocine con una sola bandeja.

### 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.

### Gratinador grande



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

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

## Gratinador grande+ventilador



El gratinador grande situado en el techo del horno y el ventilador están 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.

## Conservación del calor



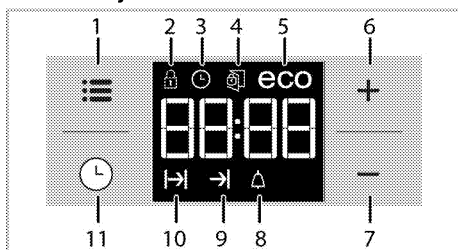
Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.

## Pirólisis



Esta función permite al horno llevar a cabo la autolimpieza a alta temperatura. Se recomienda utilizarla cuando el horno esté ligeramente sucio. Consulte la sección correspondiente a la limpieza y los cuidados del horno para utilizar esta función.

## Uso del reloj del horno



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo de bloqueo de teclas
- 3 Símbolo del reloj
- 4 Símbolo del bloqueo de la puerta
- 5 Símbolo del modo Eco

- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 símbolo de alarma
- 9 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 10 Símbolo de tiempo de cocción
- 11 Tecla de programa



El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos.

El tiempo máximo para mantener caliente es sólo 23 horas y 59 minutos.

El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.



Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor. Debe esperar unos instantes a que los ajustes se hagan efectivos.



Si no se realiza ningún ajuste de cocción, no es posible ajustar la hora del día.



El tiempo de cocción se mostrará una vez se inicie la cocción.

## Cocción ajustando el tiempo de cocción:

Puede ajustar el horno de forma que se detenga al final del tiempo de cocción especificado ajustando el tiempo de cocción en el reloj.


1. Seleccione la función para la cocción
  2. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el tiempo de cocción.
  3. Ajuste la hora de cocción con las teclas **+** / **-**
- » » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo aparecerá en la pantalla continuamente.
4. Introduzca el plato en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de la temperatura.
- Inicio de la cocción





» El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás en el visor cuando empieza la cocción.




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

Una vez haya ajustado el tiempo de cocción en el reloj, podrá retrasar la hora de finalización de la cocción. La duración debería ser mayor de 1 minuto.

1. Seleccione la función para la cocción
2. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el tiempo de cocción.
3. Ajuste la hora de cocción con las teclas **+** / **-**

» Una vez la Hora de Cocciín está ajustada, el símbolo  aparecerá en el visor continuamente.

4. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el final del tiempo de cocción.
5. Pulse las teclas  /  para ajustar la finalización de la hora de cocción.


» Una vez que se establezca el tiempo de cocción, el símbolo  y el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente. En cuanto comience la cocción, el símbolo  desaparecerá.

6. Introduzca el plato en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de la temperatura. Inicio de la cocción

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



» El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás en el visor cuando empieza la cocción.

7. Después de completar el proceso de cocción, «Fin» aparecerá en el visionado y el temporizador emitirá un aviso auditivo.
8. La advertencia acústica sonará durante 2 minutos. Para desactivar la advertencia acústica, pulse cualquier tecla. La advertencia auditiva se silenciará y el valor de temperatura preestablecido se mostrará.

 Si pulsa cualquier tecla una vez la alarma deje de sonar, el horno reanudará su funcionamiento. Gire la manecilla de la temperatura y la manecilla de la función hasta la posición "0" (apagado) para apagar el horno para evitar la reoperación del horno al final del aviso.


### 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.




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.

» «Encendido» aparecerá en el visor.



2. Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .

» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (desactivado) una vez se haya desactivado el bloqueo de teclas.

### 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  / .



Las teclas de función para tono de alarma, hora del día, mostrar brillo y las teclas de temperatura deberían estar en la posición 0 (APAGADO).

» 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.

### Cancelar la alarma;

1. Toque  hasta que el símbolo  aparezca en el visor 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.

### Cancelar el tono de la alarma

1. Toque hasta que se muestre "b-1" or "b-2" or "b-3".
2. Ajuste el tono de alarma deseado con las teclas **+ / -**.
3. Confirme con la hora que haya establecido se activará en poco tiempo.

### Cambio de la hora del día

Para cambiar la hora del día previamente fijada:

### 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.

1. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas **+ / -**.
3. El tono que ha seleccionado se activará en poco tiempo.

### Ajustar el brillo de la pantalla.

1. Toque hasta que **d-01** or **d-02** or **d-03** aparezca en el visor para mostrar el brillo.
  2. Fije el brillo deseado con las teclas **+ / -**.
- » El tono que ha seleccionado se activará en poco tiempo.

### 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                     |  | 1 ... 2                | 170  | 35 ... 40                           |
| **Bizcochos en papel de horneado   | Una bandeja                     |  | 2                      | 175  | 25 ... 30                           |
| **Bizcocho esponjoso               | Una bandeja                     |  | 2                      | 200  | 5 ... 10                            |
| **Galletas                         | Una bandeja                     |  | 1                      | 175  | 25 ... 30                           |
| **Masa de repostería               | Una bandeja                     |  | 2                      | 200  | 35 ... 40                           |
| **Masa fuerte                      | Una bandeja                     |  | 2                      | 180  | 25 ... 35                           |
| **Levadura                         | Una bandeja                     |  | 2                      | 190  | 35 ... 45                           |
| **Lasaña                           | Una bandeja                     |  | 2                      | 180  | 30 ... 40                           |
| **Pizza                            | Una bandeja                     |  | 2                      | 200  | 15 ... 20                           |
| Filete de ternera (entero) / Asado | Una bandeja                     |  | 2                      | 25 min. 250/max. A continuación: 180 ... 190 | 100 ... 120                         |
| Pierna de cordero (cocido)         | Una bandeja                     |  | 2                      | 25 min. 220 A continuación: 180 ... 190      | 70 ... 90                           |
| Pollo asado                        | Una bandeja                     |  | 1                      | 15 min. 250/max, then 190                    | 55 ... 65                           |
| Pavo (en rodajas)                  | Una bandeja                     |  | 1                      | 25 min. 250/max. A continuación: 190         | 150 ... 210                         |
| Pescado                            | Una bandeja                     |  | 2                      | 200  | 20 ... 30                           |

(\*\*) En aquellas cocciones que requieran precalentamiento, precaliente el horno al inicio del proceso de cocción hasta que la lámpara del termostato se apague.

### Consejos para el horneado de bizcochos

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

reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

## Consejos sobre el horneado de masa

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



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

## Consejos para la cocción de verduras

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

## Cómo utilizar el gratinador



### ADVERTENCIA

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

## Encendido del gratinador

1. Gire el mando de función hasta el símbolo de gratinado que desee.
2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
3. En caso necesario, precaliente durante unos 5 minutos.

» El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene y la animación de calentamiento alineada a 3 de la derecha parpadeará. Cuando la temperatura interna del horno alcance el valor deseado, la animación se detendrá y el símbolo «C» se mostrará constantemente al lado del valor de temperatura configurado.

## Apagado del gratinador

1. Gire el mando de función hasta la posición de apagado (posición superior).



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

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

### Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

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

# en función del grosor

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

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



#### PELIGRO:

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



#### PELIGRO:

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

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



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

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



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

### Limpieza del panel de control

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



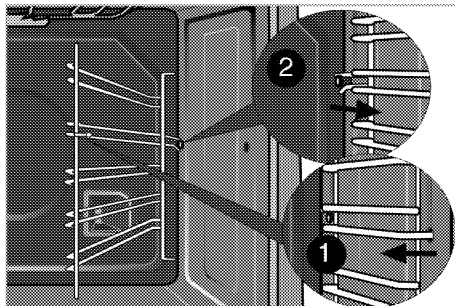
No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

### Limpieza del horno

#### Limpieza de las paredes laterales

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

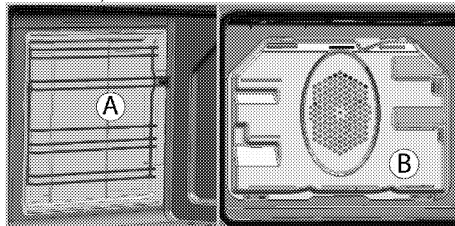
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



#### Paredes catalíticas

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

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

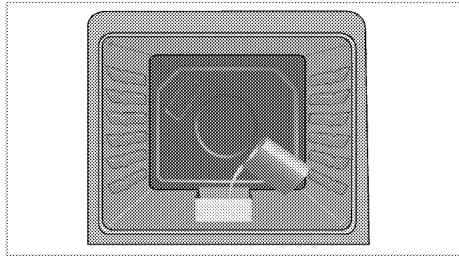


#### Limpieza al vapor fácil

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua que se

condensan en sus superficies interiores (siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Coloque un recipiente metálico en la parte inferior del horno. Vierta 400 ml de agua en el recipiente.



3. Ajuste el horno a modo de limpieza a vapor fácil y correr a 200 ° C durante 25 minutos.
4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.
5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y pase a continuación un paño seco.

### Autolimpieza pirolítica



#### PELIGRO:

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

El horno dispone de un sistema de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta hasta alcanzar los 480 °C aproximadamente, con lo cual la suciedad existente queda reducida a cenizas. Es posible que se genere una densa humareda, por lo cual la estancia deberá estar bien ventilada. La pirólisis debería llevarse a cabo aproximadamente cada diez usos del horno.

1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos dotados de rejillas laterales, no olvide extraer las rejillas laterales.

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

2. Antes del ciclo de limpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.



No limpie la junta de la puerta.

La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad.

En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

3. "Pirólisis" Seleccione la función pirolítica (autolimpieza).

El tiempo de autolimpieza aparece en pantalla. Esta duración no puede ajustarse.

Es posible ajustar el fin del ciclo de autolimpieza.

4. Durante el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno no puede abrirse y la pantalla de la hora

muestra el símbolo del candado . La puerta permanece bloqueada durante unos momentos una vez finalizada la función de pirólisis. No intente abrir la puerta hasta que el signo del

candado desaparezca.

5. Tras un ciclo de limpieza, retire los depósitos de suciedad con agua con un chorro de vinagre añadido.
6. El horno emitirá un señal acústico cuando el proceso de limpieza haya terminado y «Acabado» se muestre en la pantalla.
7. Después de que aparezca «Acabado», finalice el proceso ajustando los botones de función y de temperatura a la posición 0 (APAGADO).
8. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.



Después de que desaparezca «END», si no ha ajustado los botones de función y temperatura a la posición 0 (APAGADO), la función de pirólisis empezará de nuevo.

### Función de limpieza económica

You can use economic cleaning function if the oven does not have too much dirt.

1. Gire el mando de función y mando del termostato a la posición OFF.
2. Toque hasta que aparezca el símbolo **eco** en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje "OFF".

3. Habilite el modo económico tocando la tecla **+**.



» Una vez activado el bloqueo de teclas, la pantalla mostrará el mensaje "ON" (activado) y el símbolo permanecerá iluminado.

4. Gire el mando función a símbolo.

Limpieza económica está comenzando.



### Deshabilitar el modo económico

1. Gire el mando de función y mando del termostato a la posición OFF.
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo **eco** en la pantalla.
- » "ON" aparecerá en el visor.
3. Deshabilite el modo económico tocando la tecla .

» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" una vez se haya desactivado el bloqueo de teclas.

### Limpieza de la puerta del horno

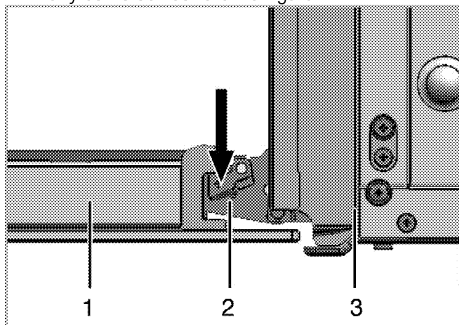
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



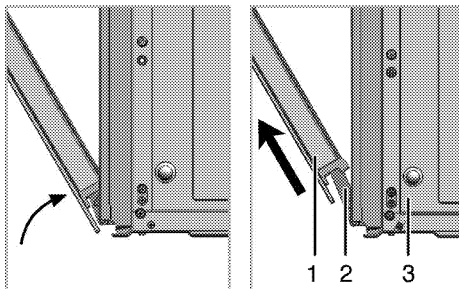
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

### 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.

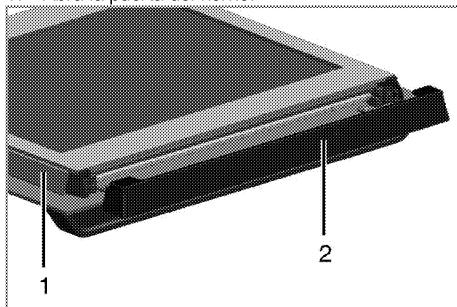


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

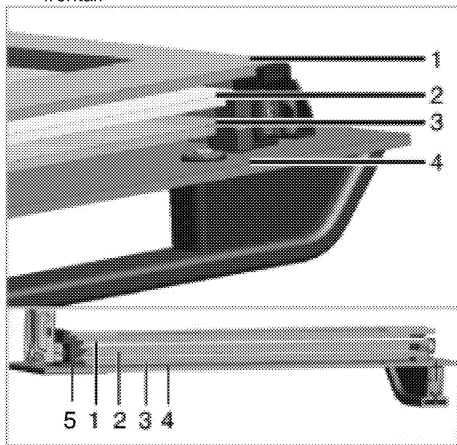
### Retirada del vidrio interior de la puerta (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

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

1. Abra la puerta del horno.

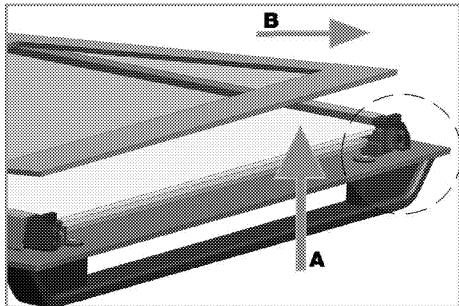


- 1 Marco
  - 2 Pieza de plástico
2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.

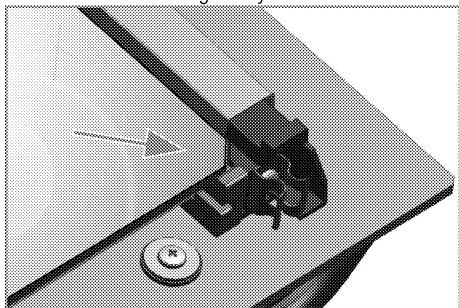


- 1 Panel de vidrio más interno
- 2 Segundo panel de vidrio interior

- 3 Tercer panel de vidrio interior
  - 4 Panel de vidrio exterior
  - 5 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior
3. Tal y como se muestra en la ilustración, levante ligeramente el panel de vidrio más interno en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**.



4. Repita la operación para retirar los paneles de vidrio interiores segundo y tercero.



El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar los paneles de vidrio segundo y tercero (2, 3).

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

El orden de instalación del segundo y tercer panel de cristal interno es importante. El panel de cristal con aluminio pulido debería ser instalado en segundo lugar. Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el segundo panel de vidrio.

Es importante asentar las esquinas inferiores de los paneles de vidrio interiores en las ranuras de plástico inferiores (5).

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



Todos los paneles de vidrio deben volverse a colocar tras la limpieza.

## 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.



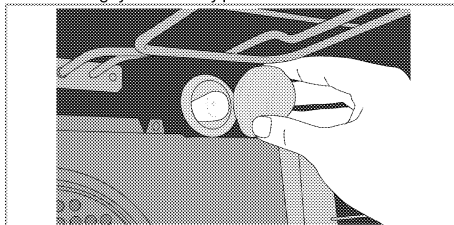
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



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.

## 7 Resolución de problemas

### **El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.**

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

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

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

### **El aparato no funciona.**

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

### **La luz del horno no funciona.**

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

### **El horno no se calienta.**

- La función y/o la temperatura no se han fijado. >>> *Ajuste la función y la temperatura mediante el mando/tecla de función y/o temperatura.*
- En modelos equipados con temporizador, éste no se ha ajustado. >>> *Ajuste la hora.* (En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas.)
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*

### **(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.**

- Se ha producido un corte de suministro eléctrico anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el producto y vuelva a encenderlo.*

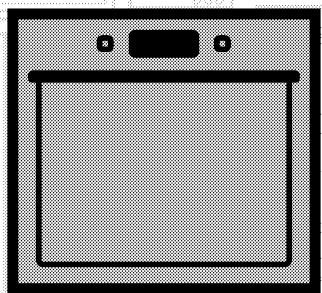


Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.



# Beépített sütő

Használati útmutató



HU

**beko**

## A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

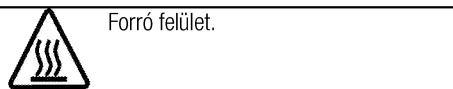
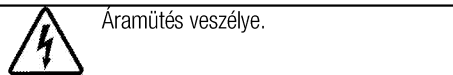
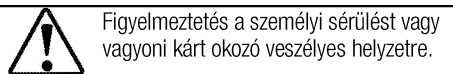
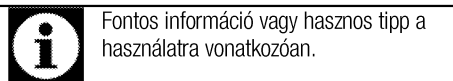
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bizunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

### Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

**1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4**

Általános biztonsági utasítások ..... 4  
 Elektromos biztonság ..... 4  
 Termékbiztonság ..... 5  
 Rendeltetés ..... 7  
 Biztonsági előírások gyermekekre nézve ..... 7  
 A régi termék leselejtezése ..... 8  
 A csomagolóanyag kidobása ..... 8

**2 Általános tájékoztató 9**

Áttekintés ..... 9  
 A csomag tartalma ..... 10  
 Műszaki adatok ..... 11

**3 Beszerelés 12**

Üzembe helyezés előtt ..... 12  
 Üzembe helyezés és csatlakoztatás ..... 14  
 A régi termék leselejtezése ..... 16

**4 Elkészítés 17**

Energiatakarékosági tippek ..... 17  
 Első használat ..... 17  
 Időbeállítás ..... 17  
 A készülék első tisztítása ..... 17  
 Első bekapcsolás ..... 17

**5 A sütő működtetése 19**

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről ..... 19  
 Az elektromos sütő használata ..... 19  
 Működési módok ..... 20  
 A sütő órájának használata ..... 21  
 Sütési időtáblázat ..... 23  
 A grillsütő működtetése ..... 24  
 Sütési idő táblázat grillezéshez ..... 24

**6 Karbantartás és tisztítás 25**

Általános tájékoztató ..... 25  
 A vezérlőpult tisztítása ..... 25  
 A sütő tisztítása ..... 25  
 A sütő ajtajának eltávolítása ..... 27  
 Az ajtó belső üvegének eltávolítása ..... 27  
 A sütő lámpájának cseréje ..... 28

**7 Hibaelhárítás 29**

## **1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések**

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.  
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A

gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.

- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

### **Elektromos biztonság**

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervvel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek,



hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

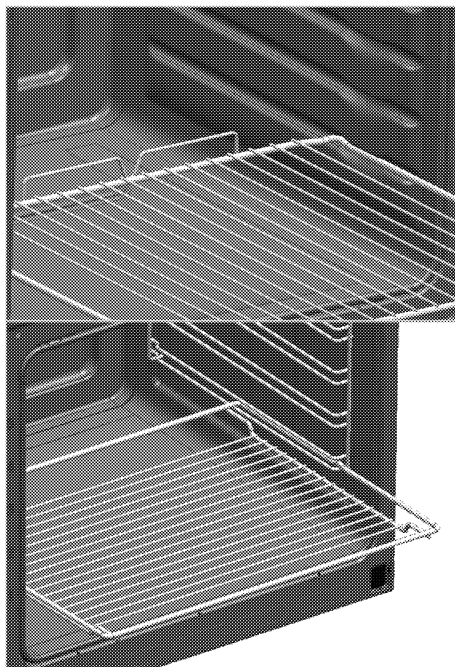
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.

- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő a terméknek.

### **Termékbiztonság**

- A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.

- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.)  
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra  
Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textil terméket a fogantyúra, amikor a grill funkció van bekapcsolva a nyitott ajtó mellett.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a

papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.

- Mielőtt égőt cserél, az áramütés megelőzése érdekében győződjön meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta.
- A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződések. Minden tartozékot távolítsa el a sütő belsejéből.
- A forró felületek égési sérülést okozhatnak! Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.
- A pirolitikus tisztítás közben a sütő felületei jobban felforrósodhatnak, mint normál használat közben. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket.

Mindig csak az eredeti kábelt használja.

- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

### **Rendeltetés**

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

### **Biztonsági előírások gyermekekre nézve**

- A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a

környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.

- A villanypalack működésképes termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszzanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

### **A régi termék leselejtezése**

**A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:**



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételt felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

### **Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:**

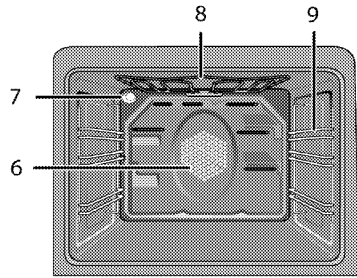
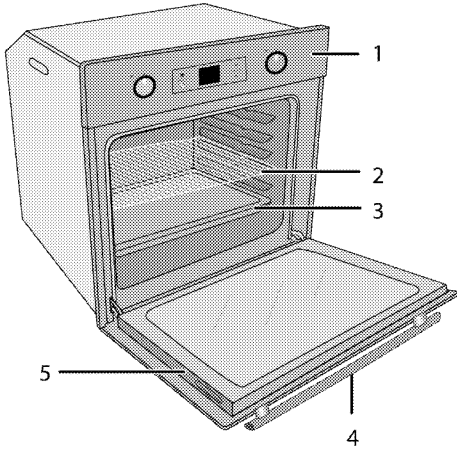
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

### **A csomagolóanyag kidobása**

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

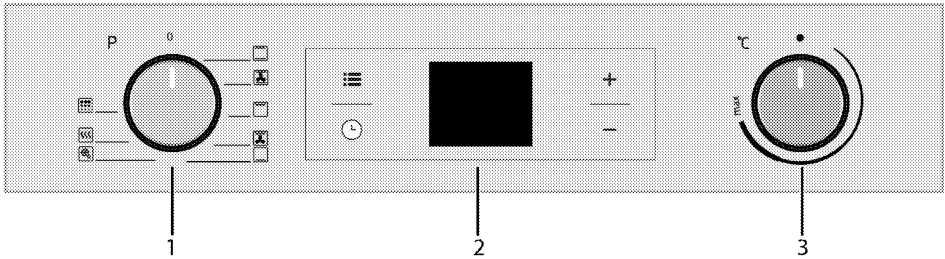
## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



- 1 Vezérlőpanel
- 2 Sütőrács
- 3 Tálca
- 4 Fogó
- 5 Ajtó

- 6 Ventilátor-motor (lemezacél mögött)
- 7 Lámpa
- 8 Felső melegítő elem
- 9 Polc elhelyezése



- 1 Funkció gomb
- 2 Digitális időzítő
- 3 Termosztát szabályozó kapcsoló

## A csomag tartalma

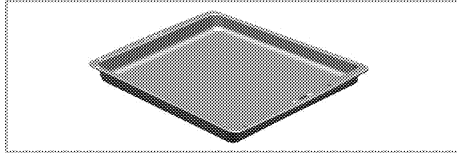


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. **Használati útmutató**

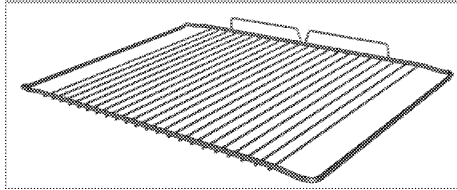
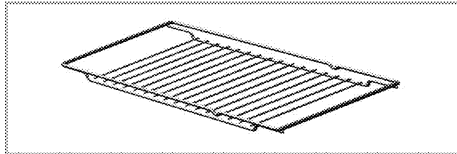
2. **Sütőtálca**

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültékek használható.



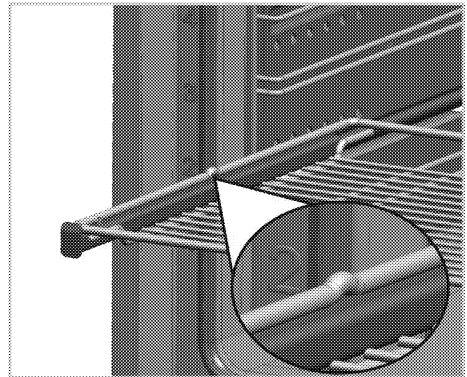
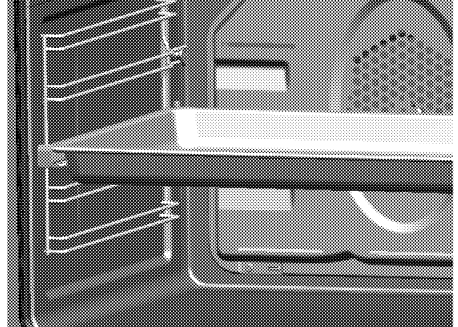
3. **Sütőrács**

Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



4. **A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra**  
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálca és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcat és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



## Műszaki adatok

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Feszültség/frekvencia                                 | 220-240 V ~ 50 Hz                    |
| Teljes energiafogyasztás                              | 3.4 kW                               |
| Biztosíték  | perc 16 A                            |
| Vezeték típus / keresztmetszet                        | percH05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |
| Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)            | 455 mm/594 mm/567 mm                 |
| Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység) | **450 vagy 460 mm/560 mm/perc 550 mm |
| Fő sütő   | <b>Többfunkciós sütő</b>             |
| Belső lámpa   | 15/25 Szélesség                      |
| Grill áramfogyasztás                                  | 2.0 kW                               |

# Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén között információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

\*\* Lásd . *Beszereles, oldal 12.*



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

### 3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



#### VESZÉLY:

Üzembe helyezéshöz a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



#### VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.



Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.



A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

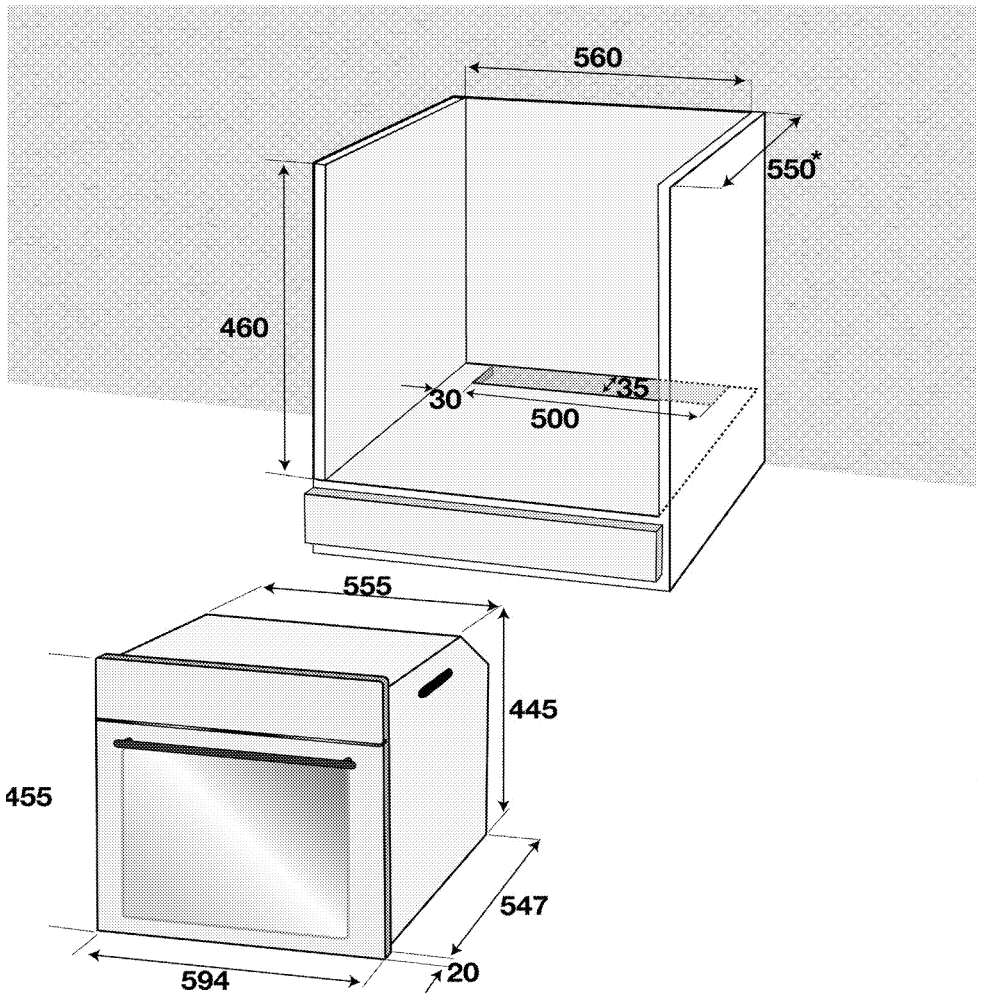


Amennyiben a készüléken drótfogantyúk találhatóak, akkor a készülék mozgatása után nyomja vissza azokat a készülék oldalába.

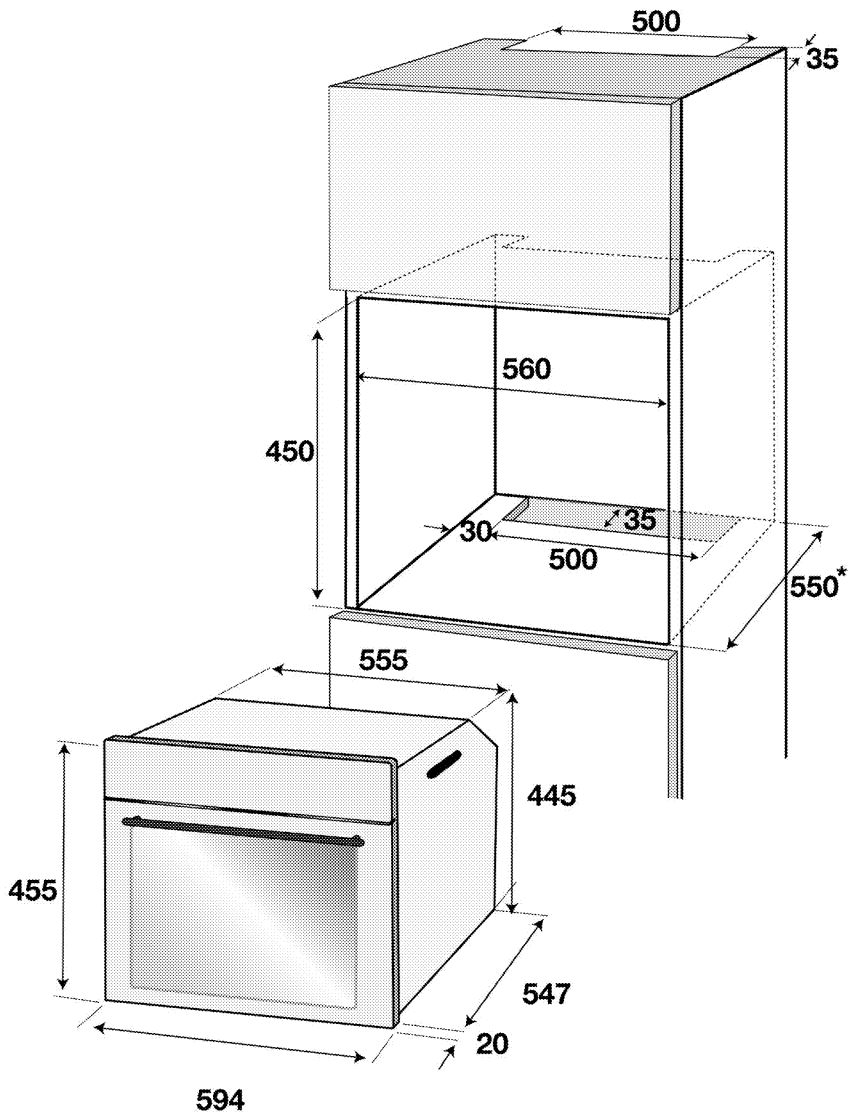
### Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha





\* perc



\* perc

### Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

### Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírt biztosítékkal védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket

transzformátorral és anélkül is használhatja. Cégünk nem vállal felelősséget a termék (az országában érvényes jogszabályoknak megfelelő) földelés nélküli használatából eredő károkért.

**VESZÉLY:**

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

**VESZÉLY:**

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárült vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

**VESZÉLY:**

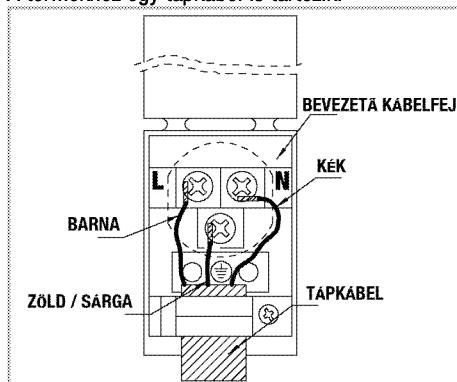
Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

**A tápkábel csatlakoztatása**

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

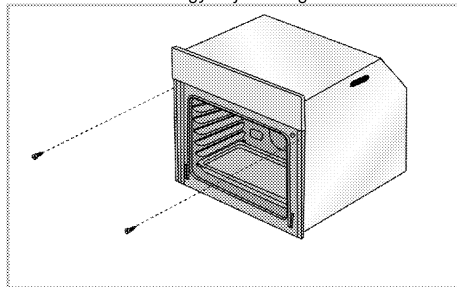
**A termékhez egy tápkábel is tartozik:**

2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/fehér kábel = L (fázis)
  - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
  - Zöld/sárga kábel = (E)  $\equiv$  (Földelés)
- » vagy
- Szürke/fehér kábel = L (fázis)
  - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
  - Zöld/sárga kábel = (E)  $\equiv$  (Földelés)

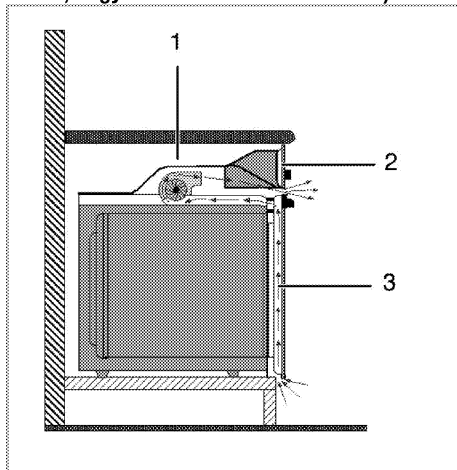
**A termék beszerelése**

1. Illesse és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

## Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



- 1 Hűtő ventilátor  
2 Vezérlőpanel  
3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.



A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik. Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

## Utolsó ellenőrzés

1. Dugja be a vezetékét a kapcsolja be termék biztosítékát.
2. Ellenőrizze a funkciókat.

## A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szígszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

## 4 Elkészítés

### Energiatakarékosági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.

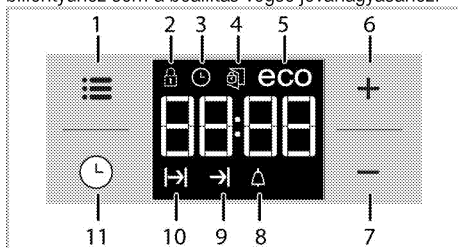
### Első használat

#### Időbeállítás



Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Azt követően, hogy a sütőt első alkalommal áram alá helyezte, a **+**/**-** gombok segítségével állítsa be az aktuális időt. Hagyja jóvá a beállítást a **⌚** szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.



- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Ajtózárszimbólum
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Mínusz gomb

- 8 Riasztási szimbólum
- 9 A sütési idő vége szimbólum
- 10 Sütési idő szimbólum
- 11 Programgomb



Ha a kezdési idő nincs beállítva, akkor az óra **12:00** órától indul és **⌚** a szimbólum jelenik meg. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.



Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani.

#### A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószerke károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószerkeket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd szárassz ruhával.

#### Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



#### FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

#### Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csuksa be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19*

#### Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csuksa be a sütő ajtaját.

3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 24.*
4. Járassa a sütit kb. 30 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 24*



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

## 5 A sütő működtetése

### Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



#### FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



#### VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat. A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

#### Tippек sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

#### Tippек roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlével egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

#### Tippек grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhető.

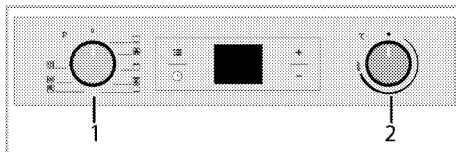
- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezen, ami bírja a magas hőt. Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

### Az elektromos sütő használata

#### Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



1 Funkció gomb

2 Termosztát szabályozó kapcsoló

1. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.
2. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

» A sütő a beállított hőmérsékletre felmelegszik, azt megtartja, és a jobb oldalon lévő három vonal, a fűtés jelzése villog. Amikor a sütő belső hőmérséklete a beállított értéket eléri, a jelzés megszűnik, a beállított hőfok mellett megjelenik a „C” szimbólum, és folyamatosan világít.

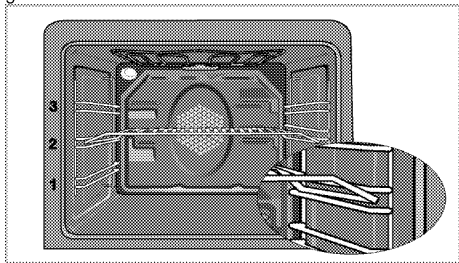
#### Az elektromos sütő kikapcsolása

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

#### Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.

A grillrác ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácot a sín elülső részére csúsztatni.



### Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

#### Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

#### Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmos pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.



#### Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

#### Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

#### Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmos nagyobb darab húсок grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

#### Teljes grill + Légkeverés



A sütő tetején található nagy grill és a ventilátor működésben van. Alkalmos nagyobb darab húсок grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

#### Melegen tartás



Az ételek hosszú ideig tartó melegen tartására alkalmas.

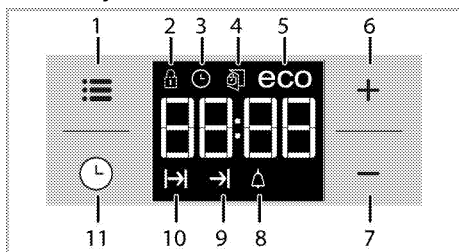
#### Öntisztítás







Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magas hőmérsékleten öntisztítást végezzen. Akkor javasolt, ha a sütő enyhén szennyeződött. A funkció használata előtt olvassa el az útmutató "Tisztítás és ápolás" részét.



## A sütő órájának használata



- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Ajtózárszimbólum
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Mínusz gomb
- 8 Riasztási szimbólum
- 9 A sütési idő vége szimbólum
- 10 Sütési idő szimbólum
- 11 Programgomb

|  |  |
|--|--|
|    | A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható.<br>A maximális időt, meleg vezetése csak 23 óra 59 perc.<br>Áramkimaradás esetén a program törlődik.<br>Újra kell programoznia a sütőt. |
|   | Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell.  |
|  | Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be.  |
|  | A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a sütés kezdetekor a sütési idő be van állítva.  |

### Sütés a sütési idő beállításával;

Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg a szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a + / - gombok segítségével.

» » A sütési idő beállítását követően a szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» » A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik.

### Sütési idő beállítása későbbi időpontra;

A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.

Az így beállított időnek egy percnél hosszabbnak kell lenni.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg a szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a + / - gombok segítségével.

» » Amint a sütési idő be van állítva, a szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Érintse meg a billentyűt, amíg a szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
5. A sütési idő végének beállításához nyomja meg a + / - gombokat.


» » A sütési idő beállítását követően a szimbólum, valamint a szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a szimbólum eltűnik.

6. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» » **Az időzítő kiszámolja a sütési idő kezdetét oly módon, hogy a beállított befejezési időpontból levonja a sütési időt.** A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig ez a hőmérséklet marad fenn.

» » A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik.

7. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.
8. A figyelmeztető hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés bármelyik gomb megnyomásával megszakítható. A figyelmeztető hangjelzés elnémul, és a beállított hőmérséklet a kijelzőn megjelenik.

|   |  |
|---|--|
|  | Ha a hangjelzés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újakezdi a működést. A sütő kikapcsolásához fordítsa el a hőfokszabályozó gombot és a funkció gombot „0” (kikapcsolt) állásba, hogy a figyelmeztetés végén a sütő ne kezdjen el ismét működni. |
|---|--|

## A billentyűzár bekapcsolása

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a a kijelzőn.

» Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a szimbólum égve marad.



Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törlődik.

## A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a a kijelzőn.

» Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a billentyűvel.

» A billentyűzár kikapcsolása után az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.

## Az ébresztőóra beállítása

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a a kijelzőn.



A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a / billentyűkkel állíthatja be.



A funkciógombokat, a riasztás dallama, a pontos idő, a kijelző fényereje és hőfokszabályozó gombokat 0 (KI) pozícióba kell állítani.

» A riasztási idő beállítása után a szimbólum vilgítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.

3. A riasztási idő végén a szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

## A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.

» A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

## A riasztás törlése;

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló szimbólum.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".



Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

## A figyelmeztetés dallamának a megváltoztatása

1. Érintse meg a jelet, amíg a „b-1” vagy a „b-2” vagy a „b-3” a kijelzőn meg nem jelenik.
2. Állítsa be a kívánt riasztási dallamot a / gombok segítségével.
3. Erősítse meg a jelet, ha ez nem történik meg, a beállított idő hamarosan aktiválódik.

## A pontos idő módosítása

A korábban beállított idő módosításához:

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a a kijelzőn.
2. Állítsa be az aktuális időt a / gombok segítségével.
3. A beállított idő hamarosan aktiválódik.

## A képernyő fényerősségének beállítása

1. Érintse meg a gombot, amíg a d-01 vagy a d-02 vagy a d-03 megjelenik a kijelzőn és mutatja a fényerőt.
2. Állítsa be a kívánt fényerőt a / gombok segítségével.

» A beállított idő hamarosan aktiválódik.

## Sütési időtáblázat



A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

## Sütés és roston sütés



Az első sín a sütő **alsó** sínje.

| Étel                            | Tepsik száma |  | A sín helyzete | Hőmérséklet ( °C )                | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|---------------------------------|--------------|--|----------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| **Tálcában készült sütemények   | Egy tálca    |  | 1 ... 2        | 170                               | 35 ... 40                        |
| **Sütőpapírral sült sütemények  | Egy tálca    |  | 2              | 175                               | 25 ... 30                        |
| **Piskóta                       | Egy tálca    |  | 2              | 200                               | 5 ... 10                         |
| **Aprósütemény                  | Egy tálca    |  | 1              | 175                               | 25 ... 30                        |
| **Süteményteszta                | Egy tálca    |  | 2              | 200                               | 35 ... 40                        |
| **Gazdag teszta                 | Egy tálca    |  | 2              | 180                               | 25 ... 35                        |
| **Kelt teszta                   | Egy tálca    |  | 2              | 190                               | 35 ... 45                        |
| **Lasagna                       | Egy tálca    |  | 2              | 180                               | 30 ... 40                        |
| **Pizza                         | Egy tálca    |  | 2              | 200                               | 15 ... 20                        |
| Marha steak (egész) / Rostélyos | Egy tálca    |  | 2              | 25 perc 250/max, majd 180 ... 190 | 100 ... 120                      |
| Báránycomb (ragu)               | Egy tálca    |  | 2              | 25 perc 220 majd 180 ... 190      | 70 ... 90                        |
| Sült csirke                     | Egy tálca    |  | 1              | 15 perc 250/max, then 190         | 55 ... 65                        |
| Pulyka (Szeleteit)              | Egy tálca    |  | 1              | 25 perc 250/max, majd 190         | 150 ... 210                      |
| Hal                             | Egy tálca    |  | 2              | 200                               | 20 ... 30                        |

(\*\*) Ha elő kell melegítenie a sütőt, azt a sütés megkezdése előtt tegye meg, és várja meg, míg a hőfokszabályzó lámpája kialszik.

### Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

### Tippek tészta sütéshez

- Túl száraz teszta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a teszta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a teszta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a teszta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a teszta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószot használt-e a teszta elkészítéséhez. Egyenletesen

oszlassa el a keveréket a tészta rétegek között és a teszta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



A tészta tétjét a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

### Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

## A grillsütő működtetése



### FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót.  
A forró felület égési sérülést okozhat!

### A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A sütő a beállított hőmérsékletre felmelegszik, azt megtartja, és a jobb oldalon lévő három vonal, a fűtés jelzése villog. Amikor a sütő belső hőmérséklete a beállított értéket eléri, a jelzés megszűnik, a beállított

hőfok mellett megjelenik a „C” szimbólum, és folyamatosan világít.

### A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

## Sütési idő táblázat grillezéshez

### Grillezés elektromos grillel

| Élelmiszer       | Sütési szint | Sütési idő (kb.) |
|------------------|--------------|------------------|
| Hal              | 2..3         | 20...25 min. #   |
| Szeletelt csirke | 2..3         | 25...35 min.     |
| Bárányporda      | 2..3         | 20...25 min.     |
| Marhasült        | 2..3         | 25...30 min. #   |
| Borjúporda       | 2..3         | 25...30 min. #   |
| Toast kenyér     | 3            | 1...2 min.       |

# vastagságtól függ

## 6 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



#### **VESZÉLY:**

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.  
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



#### **VESZÉLY:**

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzáfér a tisztításához.  
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégniessen a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.  
Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

### A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



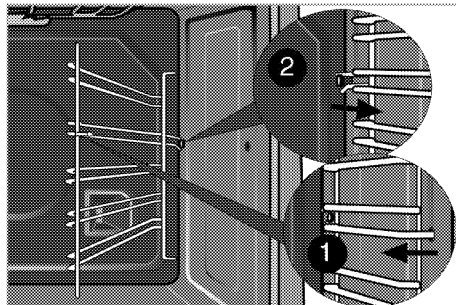
A vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.  
A vezérlőpanel megsérülhet!

### A sütő tisztítása

#### **Az oldalfalak tisztítása**

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

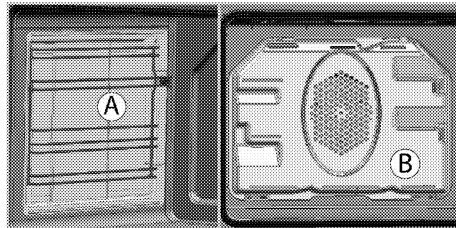
1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



#### **Katalitikus falak**

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

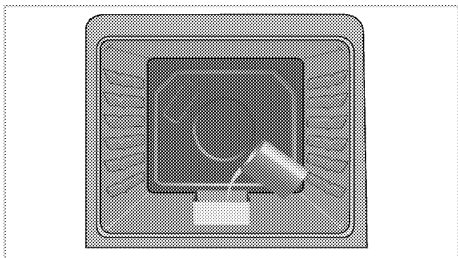
A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus falak porózus felülete a kifolyt olaj elnyelésével és konvertálásával (gőzzé és szén-dioxiddá) automatikusan tisztulnak.



#### **Gőztisztítás könnyen**

Könnnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítsa el a sütőből.
2. Helyezze be a fémtartályt a sütő aljára. Adjon 400 ml vizet a tartályba.



3. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 200°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

### Pirolitikus öntisztítás



#### VESZÉLY:

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.

A sütő pirolitikus öntisztító-rendszerrel van felszerelve. A sütő felhevül kb. 480 °C-ra, a szennyeződés hamuvá ég. Erős füst képződhet. Biztosítsa a megfelelő szellőzést. A pirolízist általában minden 10. sütést követően célszerű használni.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből. Az oldalkerettel rendelkező modellek esetében ne felejtse el kivenni az oldalkeretet.

Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítani ezen tartozékokat a sütőből.

2. A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződéseket.




Ne tisztítsa meg az ajtó tömítését. Az üvegszálás tömítés nagyon érzékeny és könnyen megsérülhet. Ha a sütőajtó tömítése sérül, cserélje ki egy szakszervizben vásárolt új tömítésre.

3. "Pyrolysis" (Öntisztítás)  Válassza ki a pirolitikus funkciót (öntisztítás).


A kijelzőn megjelenik az öntisztítás ideje. Ezt nem lehet módosítani.

Az öntisztítási ciklus végét be lehet állítani.

4. Az öntisztítás során a sütőajtót nem lehet kinyitni,

és az időkijelzőn  megjelenik a zár ábra. A pirolízis-funkció befejezése után az ajtó egy ideig

zárvá marad. Ne próbálja erőszakkal kinyitni az

ajtót , amíg a zár ábra el nem tűnik.


5. A tisztítási ciklus befejezése után ecetes vízzel távolítsa el a szennyeződésmaradványokat.
6. A tisztítási folyamat végén a sütő figyelmeztető hangjelzést ad, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg.
7. Az „End” kijelzés megjelenése után fejezze be a műveletet, a funkciógombot és a hőfokszabályozó gombot állítsa 0 (KI) pozícióba.
8. A figyelmeztető hangjelzés bármelyik gomb megnyomásával elnémítható.



Ha az „End” jelzés megjelenése után a funkciógombot és a hőfokszabályozó gombot nem állította 0 (KI) pozícióba, a pirolízis újra elindul.

### Gazdasági tisztítási funkció


Használhatja a gazdasági tisztító funkció, ha a sütő nem túl sok szennyeződés.

1. Állítsa a funkció gomb és termosztát gomb OFF állásba.
2. Érintse meg  szimbólumot, amíg az **eco** szimbólum megjelenik a képernyőn.  
» Ekkor az **OFF** felirat jelenik meg a kijelzőn.
3. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a **+** gomb megérintésével.  
» Amint a billentyűzár aktív, az **„On”** megjelenik a képernyőn és az eco szimbólum égvé marad.
4. Fordítsa a function gombot

**Error! Filename not specified.** jel.

Gazdasági tisztító kezd.

### A gazdaságos üzemmód kikapcsolása

1. Állítsa a funkció gomb és termosztát gomb OFF állásba.
2. Érintse meg  szimbólumot, amíg az **eco** szimbólum megjelenik a képernyőn.  
» Ekkor az **„On”** felirat jelenik meg a kijelzőn.
3. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a **-** gomb megérintésével.  
» A billentyűzár kikapcsolását követően az **„Off”** felirat jelenik meg a kijelzőn.

### A sütőajtó tisztítása

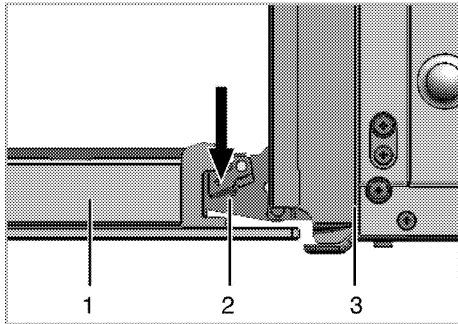
Az ajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztattott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



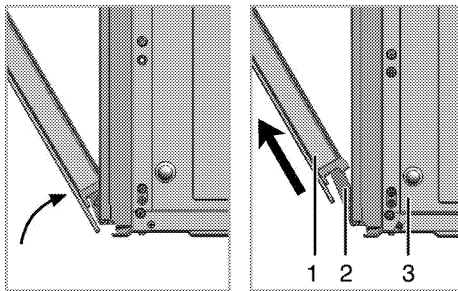
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

## A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Elülső ajtó
- 2 Zsanér
- 3 Sütő



3. Csukja be félig az elülső ajtót.
4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

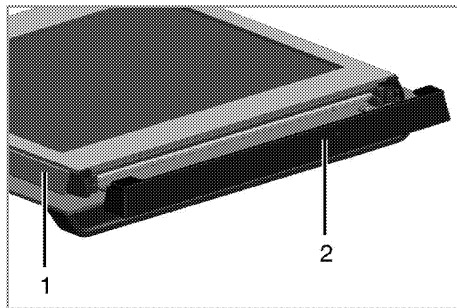


Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsolatokat az ajtó visszahelyezése után.

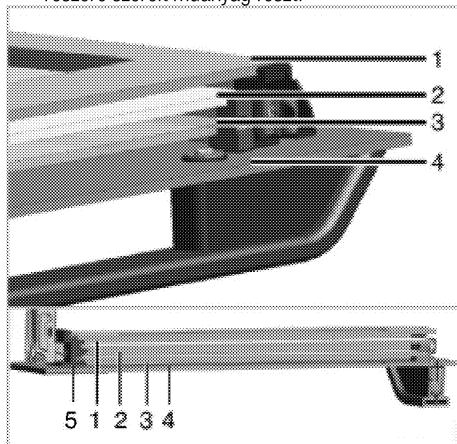
## Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegepanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

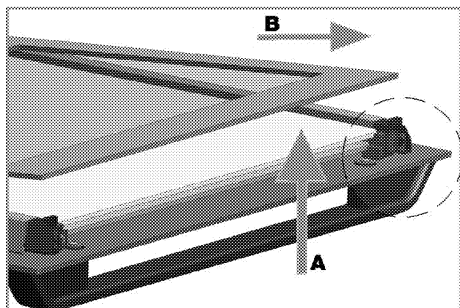
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



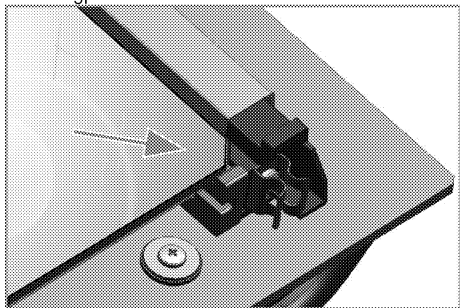
- 1 Keret
  - 2 Műanyag elem
2. Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



- 1 Legbelső üvegepanel
  - 2 Második belső üvegepanel
  - 3 Harmadik belső üvegepanel
  - 4 Külső üvegepanel
  - 5 Műanyag üvegepanel-nyílás – Alsó
3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegepanelét az **A**-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a **B**-vel jelzett irányba (lásd az ábrát).



4. Ismételd meg a műveletet a második és harmadik üvegpanel eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés az, hogy helyezzük vissza a második és harmadik belső üvegpanelt (2, 3).

Az üvegpanel levágott sarkát helyezze úgy, hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát).

A második és a harmadik belső üvegpanel esetében a szerelése sorrendje fontos. Az alumínium szélű üvegpanelt másodjára kell beszerelni.

A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a második üvegpanel felé nézzen.

Fontos, hogy valamennyi belső üvegpanel alsó sarka a műanyag nyílásokba (5) kerüljön.

Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattán hangot halljon.



A tisztítást követően valamennyi üvegpanelt vissza kell szerelni.

## A sütő lámpájának cseréje



### VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.  
A forró felület égési sérülést okozhat!



A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 11* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



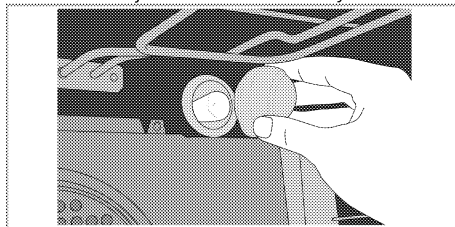
A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

## Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Vegye ki az izzót a foglalatból, majd csavarjon be egy újat.
4. Tegye vissza az üveg burkolatot.



## 7 Hibaelhárítás

### **A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.**

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

### **A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehülés közben.**

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

### **A termék nem működik.**

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

### **A sütővilágítás nem működik.**

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### **A sütő nem melegít.**

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.* (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### **(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.**

- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.





