



notice d'utilisation  
Οδηγίες Χρήσης  
manual de instrucciones

QUELFOUR.COM

Four encastrable multifonction vapeur  
Εντοιχιζόμενος φούρνος ατμού  
Horno integrado/de vapor

## Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	En cas d'anomalie de fonctionnement	
Description de l'appareil	5		21
Avant la première utilisation	5	Installation	23
Utilisation quotidienne	6	En matière de protection de l'environnement	24
Conseils et tableaux de cuisson	11		
Entretien et nettoyage	17		

Sous réserve de modifications



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
  - Pour le respect de l'environnement
  - Pour le bon fonctionnement de l'appareil.
- Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.

- Cet appareil n'est pas destiné aux enfants et aux personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance, ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les

animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

### Consignes générales de sécurité

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

### Installation

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

- Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

### Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation élec-

trique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.

- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

### Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne le recouvrez jamais de papier aluminium ;
- ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

### Cuisson à la vapeur

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

### Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, veuillez mettre l'appareil à l'arrêt et le débrancher électriquement.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Pour votre sécurité personnelle et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.

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

### Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

### Service après-vente

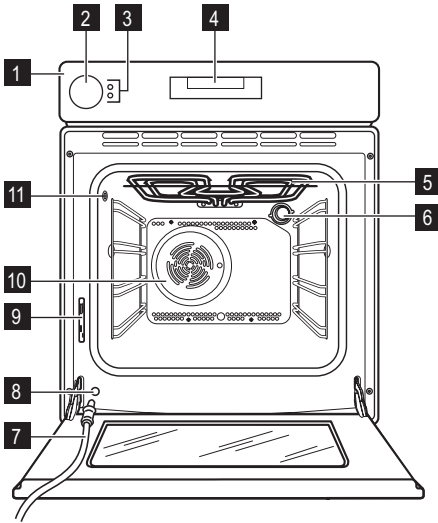
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

### Mise au rebut de l'appareil

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Réservoir d'eau
- 3** Voyants de cuisson combinée vapeur
- 4** Affichage numérique
- 5** Gril
- 6** Éclairage du four
- 7** Sonde d'évacuation de l'eau
- 8** Vanne de vidange
- 9** Plaque signalétique
- 10** Ventilateur
- 11** Entrée de vapeur

### Accessoires du four

#### • Grille du four

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

#### • Lèche-frite

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».



### Premier nettoyage

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

**Important** Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».




### Réglage et modification de l'heure

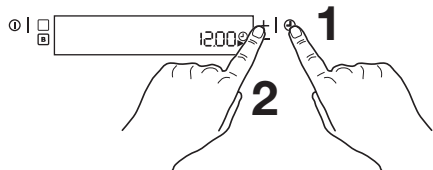
**i** Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

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

Réglez l'heure à l'aide de **+** ou **-**.


### Modifiez l'heure



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



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

### Préchauffage

1. Fonction de réglage  et température maximale.

- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
- Fonction de réglage  et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Fonction de réglage  et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.


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

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### Afficheur



- Fonction de cuisson
- Température
- Durée


Touche	Fonction	Description
	MARCHE/ARRÊT	Pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.
	SÉLECTEUR	Pour sélectionner la fonction du four.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour activer la fonction de préchauffage rapide.
	HORLOGE	Pour sélectionner la fonction Horloge.
	PLUS, MOINS	Pour régler les valeurs (température et durée).

### Touches sensibles

Les touches sensibles commandent toutes les fonctions du four. Utilisez les touches sensibles pour régler une combinaison de fonctions de cuisson, de température et le réglage automatique de la durée.




Veillez à ne toucher qu'une touche à la fois. Pour régler une fonction de cuisson, appuyez et maintenez appuyé.


### Mise en fonctionnement/arrêt

Pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt, appuyez sur la touche .











### Sélection de la fonction



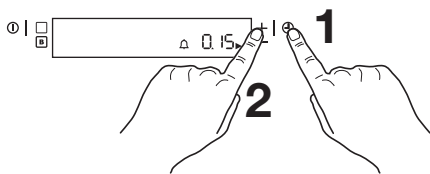
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction désirée clignote.  
Une température automatique s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, le four se met en fonctionnement.
- Pour modifier la température, utilisez  ou la touche .

 En cas de panne de courant, le programmeur maintient tous les réglages en mémoire pendant environ 3 minutes. Si plus de 3 minutes s'écoulent sans électricité, vous devez reprogrammer tous les réglages (heure du jour compris).

## Fonctions du four

Fonction Four	Fonction Four	Utilisation
	Multifonction chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent. <b>Température préréglée : 175 °C</b>
	Cuisson combinée vapeur	Pour les plats cuits à la vapeur. <b>Température du four : 130 - 230 °C</b> <b>Température préréglée : 140 °C.</b>
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau. <b>Température préréglée : 200 °C.</b>
	Élément chauffant supérieur (voûte)	La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats. <b>Température préréglée : 250 °C.</b>
	Élément chauffant inférieur (sole)	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant. <b>Température préréglée : 250 °C.</b>
	Four à pizzas	La sole fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur assure la circulation de l'air pour la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes. <b>Température préréglée : 175 °C.</b>
	Gril intérieur	Pour griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts. <b>Température du four : 200 - 250 °C</b> <b>Température préréglée : 250 °C</b>
	Gril thermique	Le gril et le ventilateur du four font circuler l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. <b>Température préréglée : 180 °C</b> <b>Important</b> Température maximale pour cette fonction : 200 °C.
	Gril complet	L'élément chauffant du gril complet est en fonctionnement. Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts. <b>Température du four : 200 - 250 °C</b> <b>Température préréglée : 250 °C</b>
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.

## Réglage des fonctions de l'horloge



1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction désirée clignote.
2. Pour régler le minuteur ⌚, la durée |→| ou la fin →|, utilisez la touche + ou la touche - .  
Le voyant de la fonction correspondante s'allume.

Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal retentit pendant 2 minutes.

- i** Avec les fonctions de durée |→| et de fin →| le four se met à l'arrêt automatique.
3. Arrêtez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt. ⏻ .


### Annulation des fonctions de l'horloge

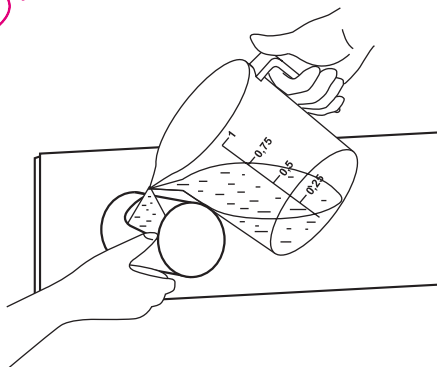
1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction désirée et ► clignotent.
2. Appuyez sur « — » à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'heure affiche « 00:00 ».

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

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

### Cuisson combinée vapeur

1. Sélectionnez la fonction « cuisson combinée vapeur » (A) .
2. Tirez le réservoir d'eau jusqu'à la butée. Versez l'eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume. La contenance maximale du réservoir est de 0,8 l, suffisante pour 40 à 45 minutes de cuisson.

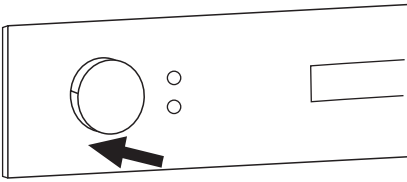


- i** N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir d'eau. N'utilisez ni eau filtrée, ni eau distillée, ni eau déminéralisée ni autre liquide.

**!** **Attention** Ne versez pas de liquides inflammables ou d'alcool (eau de vie, whisky, cognac etc.) dans le réservoir d'eau.

3. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position d'origine en le poussant.





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

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

### Voyant « Réservoir plein »

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

### Voyant « Réservoir vide »

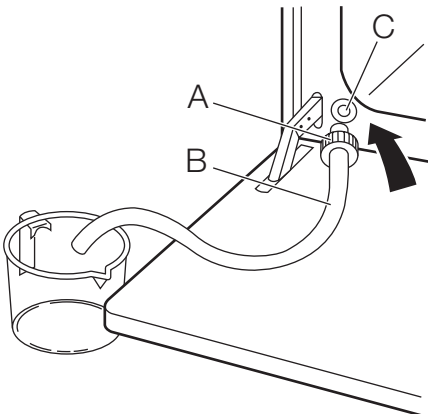
Le voyant indique que le réservoir est vide et qu'il convient de le remplir.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Cuisson combinée vapeur ».

### Vidange du réservoir d'eau


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

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



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

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

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

### Fonctions supplémentaires

#### Arrêt automatique

L'appareil se met à l'arrêt après un certain temps :

- si vous ne l'avez pas mis à l'arrêt ;
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote.

**Le four se met à l'arrêt lorsque les températures suivantes sont atteintes :**




- 30 - 120 °C après 12 heures
- 120 - 200 °C après 8,5 heures
- 200 - 250 °C après 5,5 heures
- 250 °C après 3 heures

**i** Si vous paramétrez la fonction de l'horloge Durée  $\rightarrow$  | ou Fin  $\rightarrow$  |, l'arrêt automatique est désactivé.

#### Sécurité enfants

**i** Lorsque la sécurité enfants est activée, vous ne pouvez pas faire fonctionner le four.

#### Activation de la Sécurité enfants

1. Arrêtez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt. .
2. Appuyez sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce que « SAFE » s'affiche. La sécurité enfants est activée.

#### Désactivation de la sécurité enfants

Pour désactiver la sécurité enfants, suivez la même procédure.

## Fonction de chaleur résiduelle

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

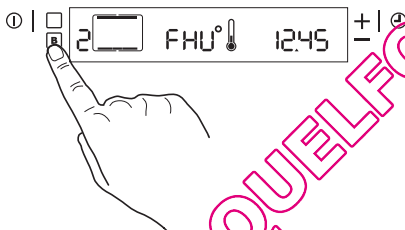
**Important** La fonction Chaleur résiduelle peut être appliquée seulement si la Durée est de plus de 15 minutes.

## Fonction de préchauffage rapide

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

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

- Réglez une fonction du four. Modifiez éventuellement la température recommandée.
- Appuyez sur la touche **B**. L'affichage indique "FHU" et la fonction de préchauffage rapide est activée.



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



## Mode Démo

Vous pouvez mettre l'appareil en fonctionnement pour un essai ou une présentation de toutes les étapes de fonctionnement au moyen du mode Démo. Le four ne chauffe pas.

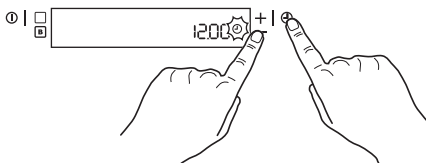
Vous pouvez utiliser le mode Démo seulement lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou après une coupure d'élec-

tricité, "12:00" et  clignotent sur la fenêtre d'affichage.

## Activation du mode Démo

- Appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes. Un signal sonore retentit.
- Appuyez sur les touches  et "—" en même temps. Un signal sonore retentit et "12:00" s'affiche.

**i** Si l'affichage indique , le mode Démo est activé.





## Désactivation du mode Démo

- Mettez à l'arrêt le four.
- Suivez de nouveau la procédure indiquée ci-dessus.

**i** En cas de coupure d'électricité, le mode Démo est sauvegardé.


## Bip de contrôle

### Désactivation du bip de contrôle

- Mettez le four à l'arrêt à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et  et maintenez-les appuyées jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ 2 secondes).

Le bip de contrôle ne fonctionne pas.

### Activation du bip de contrôle

- Appuyez simultanément sur les touches **+** et  et maintenez-les appuyées jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ 2 secondes).
- Le bip de contrôle est de nouveau activé.

## Code erreur

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

## Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois

de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

### Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil

ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

## CONSEILS ET TABLEAUX DE CUISSON

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

### Conseils relatifs à l'acrylamide

**Important** Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez-les depuis le bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- L'appareil est équipé d'un système spécifique, qui fait circuler l'air et recycle en permanence la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Il diminue le temps de cuisson nécessaire, ainsi que la consommation correspondante.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, mettez l'appareil en fonctionnement 10 minutes avant la cuisson.
- Essuyez l'humidité après chaque utilisation.
- Ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne recouvrez jamais les composants de papier aluminium pendant la cuisson. En effet, cela risquerait de

modifier les résultats de la cuisson et d'endommager le revêtement en émail de l'appareil.

### Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous entourez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

### Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

## Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat. Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages



(niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

## Tableau de référence pour rôtir et cuire GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multifonction chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Remarques
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	45-60	Dans un moule à gâteaux
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteaux
Gâteau au fromage blanc avec babeurre	1	170	2	160	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 (1 et 3)	160	90-120	2 moules à gâteaux de 20 cm sur le gradin du four
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits secs	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Génoise (gâteau sans matières grasses)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/ gâteau riche aux fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Cake aux fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à pain <sup>1)</sup>
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	160	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3	150	20-30	Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>
Meringues	3	100	3	100	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>
Choux	3	190	3	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>
Tourtes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

## PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multifonction chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Remarques
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité <sup>1)</sup>
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur plaque de cuisson <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite <sup>1)</sup>
Scones	3	200	2	190	10-20	Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.



## FLANS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multifonction chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Remarques
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Moule pour 6 puddings <sup>1)</sup>



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

## VIANDES

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multifonction chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Remarques
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Roastbeef anglais, saignant	2	210	2	200	44-50	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Roastbeef anglais cuit à point	2	210	2	200	51-55	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multifonction chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Remarques
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Roastbeef anglais bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèchefrite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèchefrite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Entier sur la lèchefrite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Entière sur la lèchefrite
Canard	2	175	2	160	120-150	Entier sur la lèchefrite
Oie	1	175	1	160	150-200	Entière sur la lèchefrite
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier sur la lèchefrite


## POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multifonction chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Remarques
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Truite/daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets

## Cuisson au grill

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

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


TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	Niveau de gradin 	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

### Gril à chaleur tournante

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


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

### Pizza

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

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

### Cuisson combinée vapeur

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

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

**GÂTEAUX**

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

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

**PAIN ET PIZZA**

TYPE DE PLAT	POIDS EN G.	Fonction « combinée vapeur »		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
		Position de la grille	température en °C		
Pain blanc <sup>1)</sup>	1 000 g	2	190	40-60	1-2 pains de 500 g
Petits pains <sup>1)</sup>	500 g	2	190	20-30	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie
Pizza		1	200	20-30	sur une plaque à pâtisserie

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

**FLANS**

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



TYPE DE PLAT	Fonction « combinée vapeur »		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Position de la grille	température en °C		
Pommes de terre à la vapeur	1	180	32-42	Plat en Pyrex
Gratin de pommes de terre	1	185	50-60	Plat en Pyrex

## VIANDES

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

## POISSON

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

### Glissières et panneaux catalytiques amovibles

Pour nettoyer l'enceinte du four, retirez les glissières et les panneaux catalytiques.

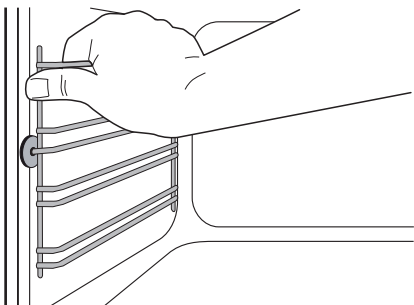
 **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous retirez les glissières. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés à la cavité du four et peuvent tomber lorsque vous retirez les glissières.

**⚠ Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, vérifiez que l'appareil soit froid. La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

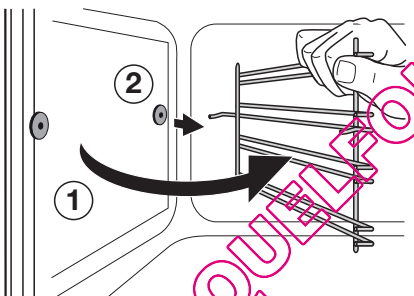
### Retrait des glissières latérales

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

Maintenez les glissières arrière et le panneau catalytique en place de l'autre main.



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



### Installation des glissières

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

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

### Panneaux catalytiques

Les panneaux catalytiques sont auto-nettoyants. Ils absorbent la graisse qui s'accumule lorsque l'appareil est en marche.

Pour faciliter le processus d'auto-nettoyage, retirez les accessoires de l'appareil et faites chauffer le four à vide à la température maximale pendant environ une heure.

**i** • La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

- Pour éviter tout endommagement de la surface catalytique, ne nettoyez pas les panneaux catalytiques avec des produits décapants, des abrasifs, du savon ou d'autres produits nettoyants.

### Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de 3 vitres placées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, démontez la vitre interne et la porte du four.

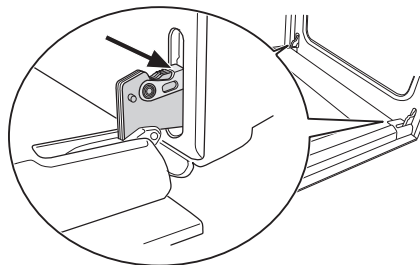
**i** Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer.

**⚠ Attention** Si les vitres de la porte sont endommagées ou présentent des rayures, elles deviennent fragiles. Pour éviter que les vitres ne se brisent, remplacez-les. Contactez votre service après-vente.

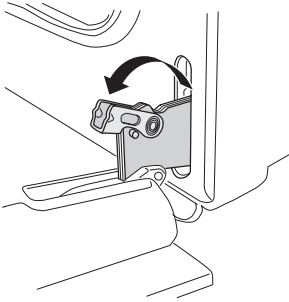
**⚠ Attention** Vérifiez que les vitres sont froides avant de nettoyer la vitre de la porte. Sinon, le verre risque de se briser.

### Retrait de la porte du four et de la vitre

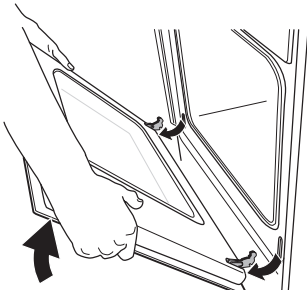
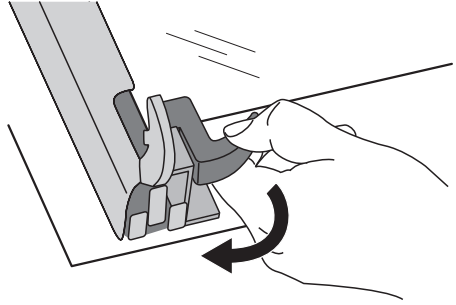
1. Ouvrez entièrement la porte et tenez les deux charnières.



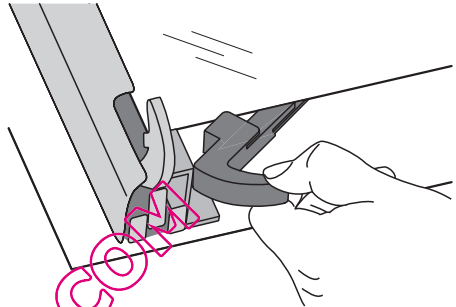
2. Soulevez les leviers sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



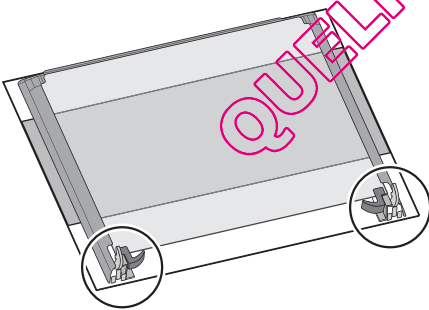
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (à mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



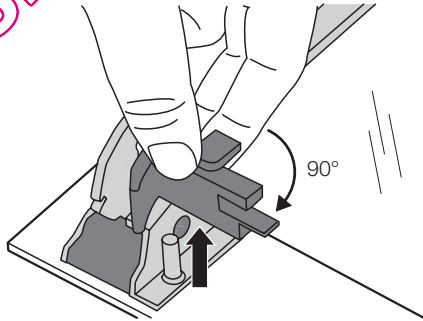
4. Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux.



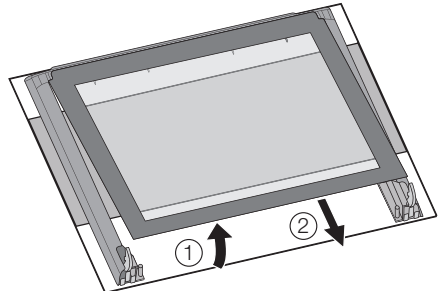
6. Faites pivoter les 2 fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



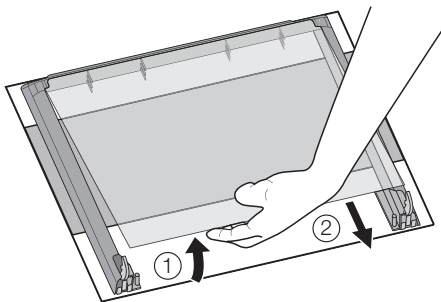
5. Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les vitres internes.



7. Soulevez le panneau interne en verre avec précaution et retirez-le.



8. Répétez le point 7 pour le retrait de la vitre intermédiaire dotée d'un cadre décoratif.



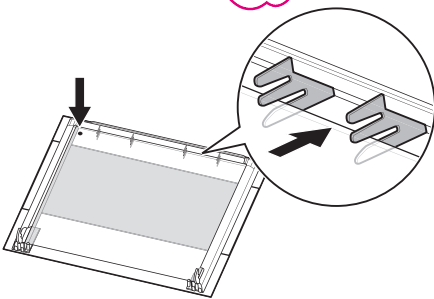
Lavez le panneau interne en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-le soigneusement.

**⚠ Avertissement** Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

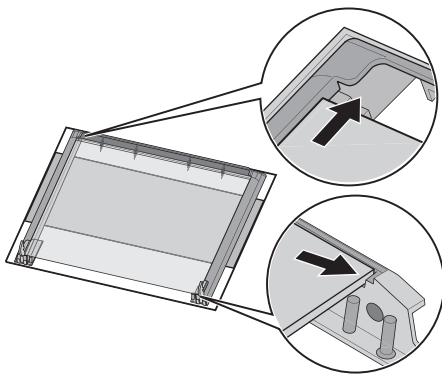
### Insertion de la porte et de la vitre

Une fois le nettoyage terminé, insérez la vitre et la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

La vitre interne dotée d'un cadre décoratif doit être montée avec la sérigraphie à l'extérieur du four. Elle est correctement installée si vous ne sentez aucune aspérité lorsque vous passez votre main sur la surface. Insérez la vitre interne dans les logements adéquats, comme illustré.



Insérez la vitre supérieure comme illustré.



### Nettoyage du réservoir d'eau

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

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

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

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

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

4. Rincez plusieurs fois le réservoir d'eau et essuyez les résidus de tartre présents dans l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon.
  5. Nettoyez la sonde d'évacuation d'eau manuellement à l'eau chaude et au savon. N'utilisez ni acides ni sprays ou substances similaires pour éviter tout dommage.
- **Eau du robinet** - vous pouvez l'utiliser à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un système d'épuration ou d'adoucisseur d'eau.
  - **Eau dure à haute teneur en calcaire** - ce type d'eau n'entrave aucunement le bon fonctionnement de l'appareil, mais augmentera la fréquence des cycles de nettoyage.

### Types d'eau

#### • Eau douce à faible teneur en calcaire

- recommandée, réduit la fréquence des cycles de nettoyage

TABLEAU RÉPERTORIANT LA QUANTITÉ DE CALCIUM RECOMMANDÉE PAR L'OMS (Organisation Mondiale de la Santé)				
Dépôt de calcium	Dureté de l'eau (Degrés français)	Dureté de l'eau (Degrés allemands)	Classification de l'eau	Fréquence de détartrage
0-60 mg/l	0-6	0-3	Douce ou claire	150 cycles - 2,5 mois
60-120 mg/l	6-12	3-7	Moyennement dure	100 cycles - 2 mois
120-180 mg/l	12-18	8-10	Dure ou calcaire	75 cycles - 1,5 mois
plus de 180 mg/l	plus de 18	plus de 10	Très dure	60 cycles - 1 mois

### Éclairage du four

#### Remplacement de l'ampoule du four/ Nettoyage du cache en verre

 **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !



1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre jusqu'à 300 °C. La nouvelle ampoule doit avoir les mêmes caractéristiques que la précédente.
4. Replacez le diffuseur en verre.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez le four en fonctionnement.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Les réglages requis n'ont pas été effectués.	Contrôlez tous les réglages.
	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Désactivation de la sécurité enfants ».

Symptôme	Cause possible	Solution
	Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Mode démo ».
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De l'eau se trouve dans le four.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Mettez à l'arrêt le four et essuyez l'eau à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.
Voyant « Réservoir plein ».  éteint.	Le réservoir d'eau n'est pas assez rempli.	Remplir le réservoir d'eau jusqu'à ce que le voyant s'allume. Si l'eau commence à couler dans le four alors que le voyant « Réservoir plein » est toujours éteint, le problème doit être corrigé par un technicien qualifié.
Voyant « Réservoir vide »  allumé	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir. Si le voyant est toujours allumé, le problème doit être corrigé par un technicien qualifié.
La cuisson combinée vapeur ne fonctionne pas.	La fonction cuisson combinée vapeur n'est pas sélectionnée.	Vérifiez que la fonction cuisson combinée vapeur est sélectionnée.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau.
	Des dépôts de tartre bouchent l'orifice.	Vérifiez l'orifice d'arrivée de la vapeur. Éliminez le tartre.
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou De l'eau fuit de l'orifice d'arrivée de la vapeur.	Des dépôts de calcaire se sont formés dans le four.	Nettoyez le réservoir d'eau (reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau »).
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Des récipients de cuisson ont été laissés trop longtemps dans le four.	Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes.
« 12.00 » s'affiche sur le bandeau.	Coupure de l'alimentation électrique	Réinitialisez l'heure.
L'écran affiche le code d'erreur « F ».	Notez le numéro du code d'erreur. Appelez votre service après-vente.	

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

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

que. Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

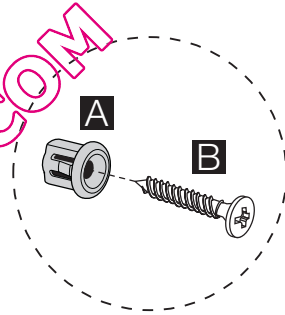
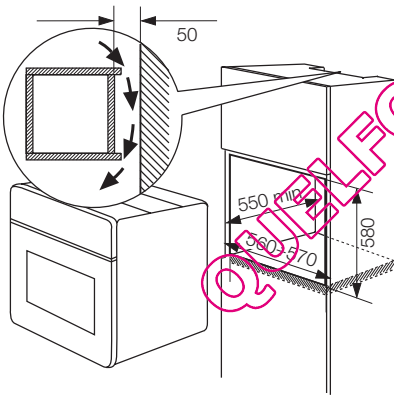
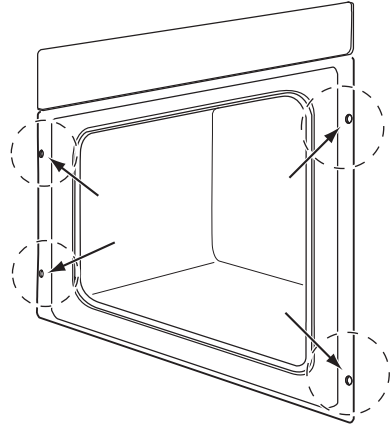
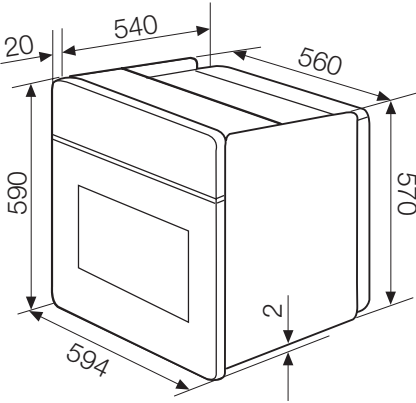
Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## INSTALLATION

**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

### Encastrement

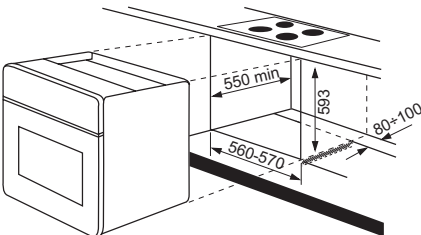


### Installation électrique

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


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

L'appareil est fourni avec un câble seulement.




## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

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

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

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

 Emballage

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

### Mise au rebut de l'appareil

1. Débranchez l'appareil.
2. Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
3. Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Ceci pour empêcher que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil. Ils pourraient s'asphyxier !

QUELFOUR.COM



# Electrolux. Thinking of you.

Μοιραστείτε τη φιλοσοφία μας στο [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πληροφορίες ασφαλείας	25	Φροντίδα και καθαρισμός	40
Περιγραφή προϊόντος	28	Τι να κάνετε αν...	45
Πριν από την πρώτη χρήση	28	Εγκατάσταση	46
Καθημερινή χρήση	29	Περιβαλλοντικά θέματα	47
Συμβουλές και πίνακες μαγειρέματος	34		

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση:

- Για την προσωπική σας ασφάλεια και την ασφάλεια της συσκευής σας
  - Για σεβασμό προς το περιβάλλον
  - Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και αν μετακομίσετε ή την πουλήσετε.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη αν προκληθεί ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση ή χρήση.

### Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Μην επιτρέπετε σε παιδιά και σε άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Η χρήση της συσκευής από τα εν λόγω άτομα πρέπει να γίνεται μόνο υπό την επιτήρηση ή την καθοδήγηση του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας ή τραυματισμού.
- Φροντίστε ώστε τα παιδιά και τα κατοικίδια να βρίσκονται μακριά από τη συσκευή όταν η πόρτα είναι ανοικτή ή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού ή άλλης μόνιμης αναπηρίας.
- Εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία κλειδώματος ασφαλείας για την προστασία των παιδιών ή λειτουργία κλειδώματος των πλήκτρων, χρησιμοποιήστε την. Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση

της λειτουργίας της συσκευής από τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα.

### Γενική ασφάλεια

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και βλάβης της συσκευής.
- Μην αφιχνίτε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

### Εγκατάσταση

- Μόνο εξουσιοδοτημένος ηλεκτρολόγος επιτρέπεται να εγκαθιστά και να συνδέει τη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Έτσι αποτρέπεται ο κίνδυνος κάποιας ζημιάς στο δομικό μέρος της συσκευής ή ενός τραυματισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Μη συνδέετε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή, εάν απαιτείται.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τις ζελατίνες από τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Κάτι τέτοιο καθιστά δυνατή την ακύρωση της εγγύησης.
- Ακολουθήστε πλήρως τη νομοθεσία, τις διατάξεις, τις οδηγίες και τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα όπου θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή (κανονισμοί ασφαλείας, κανονισμοί ανακύκλωσης, κανονισμοί ηλεκτρικής ασφαλείας ή ασφαλείας αερίων κ.λπ.).

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος κατά την εγκατάσταση.
  - Να είστε προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη συσκευή. Η συσκευή είναι βαριά. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας. Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
  - Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μονωτική διάταξη που επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους ακροδέκτες. Η μονωτική διάταξη πρέπει να διαθέτει εύρος ανοίγματος επαφών τουλάχιστον 3 χιλιοστών.
  - Πρέπει να έχετε σωστές διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την ασφαλειοθήκη), διακόπτες και ρελέ διαφυγής ρεύματος.
  - Τα τμήματα που παρέχουν προστασία από κτυπήματα πρέπει να τοποθετηθούν με τέτοιο τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή τους χωρίς εργαλεία.
  - Μερικά τμήματα της συσκευής μεταφέρουν ρεύμα. Εντοχίστε τη συσκευή και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχουν κενές αποστάσεις. Αυτό παρέχει προστασία από ηλεκτροπληξία γιατί δεν μπορείτε να αγγίξετε ακούσια επικίνδυνα μέρη.
  - Πριν από την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι το ντουλάπι της κουζίνας διαθέτει τις σωστές εσωτερικές διαστάσεις.
  - Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
  - Τηρείτε τις ελάχιστες αποστάσεις από άλλες συσκευές και μονάδες.
  - Εγκαταστήστε τη συσκευή με την πίσω πλευρά και τη μια πλευρά της κοντά στην υψηλότερη συσκευή. Η άλλη πλευρά πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε έπιπλο με το ίδιο ύψος.
  - Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να τοποθετηθεί σε βάση.
  - Οι εντοιχιζόμενοι φούρνοι και επιφάνειες μαγειρέματος διαθέτουν ειδικό σύστημα σύνδεσης. Για να αποφύγετε βλάβη στη συσκευή, χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με συσκευές του ίδιου κατασκευαστή.
- συμφωνούν με την οικιακή σας παροχή ρεύματος.
- Οι πληροφορίες για την ηλεκτρική τάση βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
  - Χρησιμοποιείτε πάντα μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία από την ηλεκτροπληξία.
  - Όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές στις πρίζες, τα καλώδια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή ή να βρίσκονται κοντά στη ζεστή πόρτα του φούρνου.
  - Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, αντάπτορες και μπαλαντέζες. Υπάρχει ο κίνδυνος πυρκαγιάς.
  - Μην αντικαθιστάτε ή τροποποιείτε το καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
  - Προσέξτε να μη συνθλιβεί ή υποστεί ζημιά το φινι (εάν υπάρχει) και το καλώδιο πίσω από τη συσκευή.
  - Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερη πρόσβαση στη σύνδεση ρεύματος μετά την εγκατάσταση.
  - Μην τραβάτε το καλώδιο για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φινι εάν υπάρχει.

### Πατήστε το πλήκτρο

- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για εμπορική και βιομηχανική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για οικιακές εργασίες μαγειρέματος. Έτσι, αποτρέπεται ο τραυματισμός ατόμων ή οι βλάβες στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή απόθεσης αντικειμένων.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα υλικά ή/και εύηκτα αντικείμενα (από πλαστικό ή αλουμίνιο). Υπάρχει ο κίνδυνος έκρηξης ή πυρκαγιάς.
- Το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιείτε γάντια όταν εισάγετε ή αφαιρείτε τα αξεσουάρ ή τα σκεύη.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε ή εγκαθιστάτε τα αξεσουάρ για να μην προκληθεί ζημιά στο σμάλτο του φούρνου.
- Να στέκεστε πάντα μακριά από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα ενώ η συ-

### Ηλεκτρική σύνδεση

- Η συσκευή πρέπει να γειώνεται.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά δεδομένα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

σκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός. Υπάρχει κίνδυνος δερματικών εγκαυμάτων.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός του σμάλτου:
  - μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο απευθείας στο δάπεδο της συσκευής και μην το καλύπτετε με αλουμινόχαρτο
  - μην τοποθετείτε ζεστό νερό απευθείας μέσα στη συσκευή
  - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωσή του ψήσιματος.
- Ο αποχρωματισμός του σμάλτου δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής
- Μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή εάν βρίσκεται σε επαφή με νερό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν είναι ανοικτή.
- Πρέπει πάντα να κλείνετε την πόρτα της συσκευής, ακόμα και όταν ψήνετε στο γκριλ.

### Μαγείρεμα στον ατμό

- Όταν μαγειρεύετε στον ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Μπορεί να διαφύγει ζεστός ατμός. Υπάρχει κίνδυνος δερματικών εγκαυμάτων. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης βλάβης σε συσκευές λόγω της υγρασίας που θα δημιουργηθεί από τον ατμό.

### Φροντίδα και καθάρισμα

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Πριν από τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει ο κίνδυνος εγκαυμάτων. Υπάρχει ο κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Διατηρείτε τη συσκευή πάντα καθαρή. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Το τακτικό καθάρισμα αποτρέπει το ξεθώριασμα του υλικού της επιφάνειας
- Για την προσωπική σας ασφάλεια και την ασφάλεια της συσκευής σας, καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με σαπούνι και νερό. Μη

χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά ή υλικά τα οποία μπορούν να προκαλέσουν διάβρωση.

- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμοκαθαριστή, συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης, αιχμηρά αντικείμενα, αποξεστικά καθαριστικά, σφουγγαράκια και καθαριστικά λεκέδων
- Μην καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα με καθαριστικά προϊόντα που χαράσσουν ή μεταλλική ξύστρα. Η ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια του εσωτερικού τζαμιού μπορεί να σπάσει και να θρυμματιστεί.
- Όταν τα τζάμια της πόρτας υποστούν ζημιά, χάνουν την αντοχή τους και μπορεί να σπάσουν. Απαιτείται η αντικατάστασή τους. Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
- Κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή, απαιτείται προσοχή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική επίστρωση του σμάλτου (εάν υπάρχει).

### Λαμπτήρας φούρνου

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου. Υπάρχει ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

### Κέντρο σέρβις

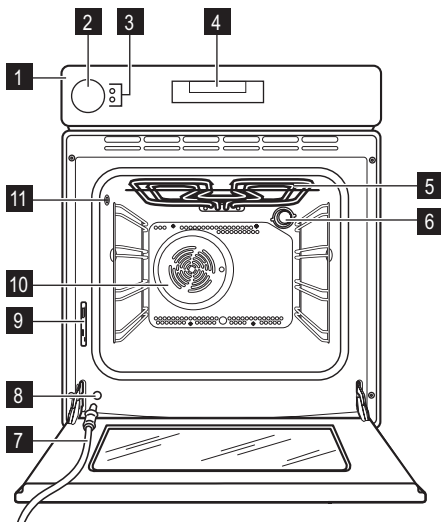
- Οι εργασίες επισκευής ή συντήρησης της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

### Απορρίψη της συσκευής

- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού ή ζημιάς
  - Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
  - Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.
  - Απορρίψτε το μάνταλο της πόρτας. Έτσι, αποτρέπεται ο κίνδυνος εγκλωβισμού παιδιών ή μικρών ζώων μέσα στη συσκευή. Υπάρχει ο κίνδυνος ασφυξίας.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Δοχείο νερού
- 3 Ενδείξεις ψησίματος με ατμό
- 4 Ψηφιακή οθόνη
- 5 Γκριλ
- 6 Λαμπτήρας φούρνου
- 7 Αισθητήρας εξαγωγής νερού
- 8 Βαλβίδα εξαγωγής νερού
- 9 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Είσοδος ατμού

### Πρόσθετα εξαρτήματα φούρνου

#### • Ράφι φούρνου

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψηγτά.

#### • Βαθύ ταψί ψησίματος

Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για συλλογή λίπους.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πληροφορίες ασφαλείας».

### Αρχικός καθαρισμός

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευή.
- Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

### Ρύθμιση και αλλαγή της ώρας

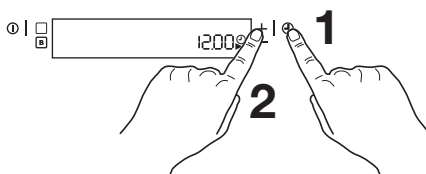
- i** Ρυθμίστε την ώρα πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία του φούρνου.

Όταν συνδέσετε το φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, το σύμβολο ένδειξης της ώρας και το αναβοσβήνουν αυτόματα.

Ορίστε τη σωστή ώρα με το  $+$  ή το  $-$ .

### Αλλαγή της ώρας



1. Αγγίξτε το επανειλημμένα, μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα σύμβολα και .
2. Ορίστε τη σωστή ώρα με το  $+$  ή το  $-$ .



Το ρολόι εμφανίζει την ώρα και σταματά να αναβοσβήνει μετά από περίπου 5 δευτερόλεπτα.

### Προθέρμανση

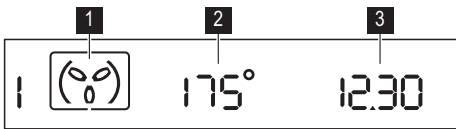
1. Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη μέγιστη θερμοκρασία.

2. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς φαγητό για περίπου 1 ώρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς φαγητό για περίπου 10 λεπτά.
5. Ρυθμίστε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς φαγητό για περίπου 10 λεπτά.





Με αυτόν τον τρόπο θα καούν τα υπολείμματα στη συσκευή. Τα εξαρτήματα μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Κατά την προθέρμανση της συσκευής για πρώτη φορά, μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός από τη συσκευή. Αυτό είναι φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα.

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### Οθόνη



- 1 Λειτουργία μαγειρέματος
- 2 Θερμοκρασία
- 3 Διάρκεια

Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση	Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της συσκευής.
	ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ	Για ρύθμιση της λειτουργίας του φούρνου.
	ΤΑΧΕΙΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας ταχείας θέρμανσης.
	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας του ρολογιού.
+ / -	ΣΥΝ, ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση των τιμών (θερμοκρασίας και ώρας).


### Χειριστήρια αφής

Τα χειριστήρια αφής ελέγχουν όλες τις λειτουργίες του φούρνου. Χρησιμοποιήστε τα χειριστήρια αφής για να καθορίσετε ένα συνδυασμό λειτουργίας ψησίματος, θερμοκρασίας ψησίματος και αυτόματης χρονομέτρησης.

Βεβαιωθείτε ότι δεν αγγίζετε περισσότερα από ένα χειριστήρια ταυτόχρονα.


Για να ρυθμίσετε μια λειτουργία ψησίματος, αγγίξτε την παρατεταμένα.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πιάστε το κουμπί .

### Ρύθμιση της λειτουργίας του φούρνου













1. Αγγίξτε το  επανειλημμένα, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας. Στην οθόνη εμφανίζεται μια αυτόματη ένδειξη θερμοκρασίας. Αν δεν την αλλάξετε μέσα σε 5 δευτερόλεπτα περίπου, ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.
2. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, χρησιμοποιήστε το κουμπί + ή το - .

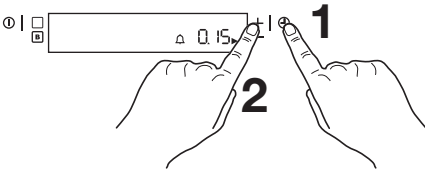
**i** Αν συμβεί διακοπή ρεύματος, ο προγραμματιστής διατηρεί όλες τις ρυθμίσεις για 3 λεπτά περίπου. Μετά από

περισσότερα από 3 λεπτά χωρίς ρεύμα, πρέπει να ορίσετε ξανά τις ρυθμίσεις (και την ώρα).

## Λειτουργίες φούρνου

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Ψήσιμο με αέρα	Για ψήσιμο φαγητών που χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψήσιματος, χρησιμοποιώντας περισσότερες από μία σχάρες, χωρίς ανάμιξη γεύσεων. <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 175 °C</b>
 Ψήσιμο με ατμό	Για φαγητά ψημένα με ατμό. <b>Θερμοκρασία φούρνου: 130 - 230 °C</b> <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 140 °C</b>
 Πάνω/Κάτω θέρμανση	Η θερμότητα προέρχεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση. Χρησιμοποιείται για ψήσιμο σε μία σχάρα του φούρνου. <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 200 °C</b>
 Πάνω αντίσταση	Παρέχει θερμότητα μόνο από την πάνω πλευρά του φούρνου. Για ολοκλήρωση του ψήσιματος σε ήδη μαγειρεμένα φαγητά. <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 250 °C</b>
 Κάτω αντίσταση φούρνου	Παρέχει θερμότητα μόνο από την κάτω πλευρά του φούρνου. Για ψήσιμο κέικ με τραγανή ή ξεροψημένη βάση. <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 250 °C</b>
 Ψήσιμο πίτσας	Η κάτω αντίσταση παρέχει απευθείας θερμότητα στη βάση της πίτσας, του κίς ή της πίτσας, ενώ ο ανεμιστήρας εξασφαλίζει την κυκλοφορία του αέρα για το ψήσιμο της γέμισης της πίτσας ή της πίτσας. <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 175 °C</b>
 Εσωτερικό γκριλ	Για ψήσιμο μικρών ποσοτήτων επιπέδων τροφίμων στο κέντρο της σχάρας. Για φρυγάνισμα ψωμιού. <b>Θερμοκρασία φούρνου: 200 - 250 °C</b> <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 250 °C</b>
 Γκριλ και θερμός αέρας	Η αντίσταση του γκριλ και ο ανεμιστήρας του φούρνου περιβάλλουν το φαγητό με θερμό αέρα. Για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος. <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 180 °C</b> <b>ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ</b> Μέγιστη θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία: 200 °C.
 Πλήρης λειτουργία γκριλ	Ενεργοποιούνται όλες οι αντιστάσεις του γκριλ. Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων επιπέδων τροφίμων. Για φρυγάνισμα ψωμιού. <b>Θερμοκρασία φούρνου: 200 - 250 °C</b> <b>Προκαθορισμένη θερμοκρασία: 250 °C</b>
 Ξεπάγωμα	Για το ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων. Κατάλληλο για το ξεπάγωμα τροφίμων όπως γλυκά με γέμιση κρέμας, κέικ με γλάσο, γλυκά με φύλλο ζύμης, ψωμί και άλλα προϊόντα ζύμης.

## Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού



1. Αγγίξτε το ⌚ επανειλημμένα, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας.
2. Για να ορίσετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη ⏰, Διάρκεια |→| ή Τέλος →|, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + ή -. Ανάβει η ένδειξη της σχετικής λειτουργίας. Μόλις παρέλθει ο χρόνος, αρχίζει να αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας και

παρέχεται ένα ακουστικό σήμα για 2 λεπτά.

- i** Με τις λειτουργίες Διάρκεια |→| και Τέλος →|, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.
3. Απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο On/Off (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) ⏻.

### Ακύρωση της λειτουργίας ρολογιού

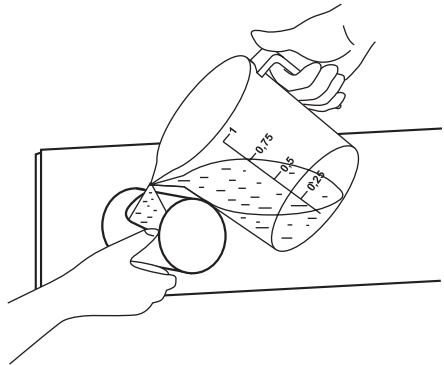
1. Αγγίξτε το ⌚ επανειλημμένα, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας και το ▶.
2. Αγγίξτε το « — » επανειλημμένα, μέχρι η ένδειξη ώρας να γίνει «00:00».

Λειτουργία ρολογιού		Χρήση
⌚	Ωρα της ημέρας	Δείχνει την ώρα. Για να ρυθμίσετε, να αλλάξετε ή να ελέγξετε την ώρα.
⏰	Χρονοδιακόπτης	Για ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Ακουγεται ένα σήμα, μετά την ολοκλήρωση της χρονικής περιόδου. <b>Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.</b>
→	Διάρκεια	Για να ρυθμίσετε πόση ώρα πρέπει να λειτουργήσει ο φούρνος.
→	Τέλος	Για να ρυθμίσετε την ώρα απενεργοποίησης για μια λειτουργία φούρνου.

- i** Οι λειτουργίες διάρκειας |→| και τέλους →| μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα, ακόμη κι αν ο φούρνος πρόκειται να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα αργότερα. Σε αυτήν την περίπτωση, ρυθμίστε πρώτα τη διάρκεια |→| και μετά το τέλος →|.

### Ψήσιμο με ατμό

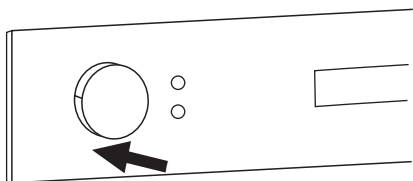
1. Επιλέξτε τη λειτουργία «ατμός» (A) Ⓜ.
2. Τραβήξτε το δοχείο νερού μέχρι το τέρμα. Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι να ανάψει η ένδειξη «Γεμάτο δοχείο». Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου είναι 0,8 l. Επαρκεί για περίπου 40-45 λεπτά ψησίματος.



- i** Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε το δοχείο νερού. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο, αποσταγμένο, απιονισμένο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

**!** **ΠΡΟΣΟΧΗ** Μην προσθέτετε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά (μπράντι, ούισκι, κονιάκ κ.λπ.) στο δοχείο νερού.

3. Σπρώξτε το δοχείο νερού πίσω στην αρχική του θέση.



4. Προετοιμάστε το φαγητό σε κατάλληλα σκεύη. Ανατρέξτε στον πίνακα για ψήσιμο με ατμό.
5. Αδειάζετε το δοχείο νερού μετά από κάθε ψήσιμο με ατμό.

**!** **ΠΡΟΣΟΧΗ** Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά μετά από κάθε ψήσιμο με ατμό, για την αποφυγή εξόδου καυτού νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.

#### Ένδειξη «Δοχείο γεμάτο»

Η ένδειξη υποδεικνύει ότι ο φούρνος είναι έτοιμος για ψήσιμο με ατμό.

#### Ένδειξη «Άδειο δοχείο»

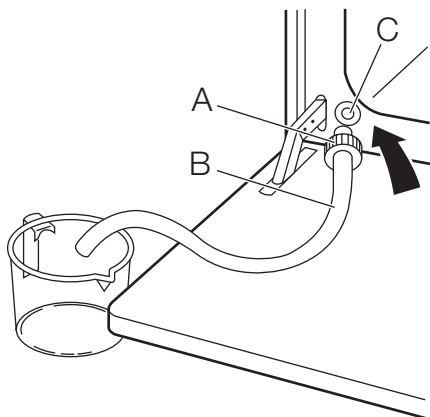
Η ένδειξη υποδεικνύει ότι το δοχείο είναι άδειο και χρειάζεται να το γεμίσετε.

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Ψήσιμο με ατμό».

#### Άδειασμα του δοχείου νερού


**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα πριν αρχίσετε το άδειασμα του δοχείου νερού.

1. Προετοιμάστε το σωλήνα για το άδειασμα του νερού. Προσαρτήστε το ρακόρ (A) στο ένα άκρο.



2. Τοποθετήστε το άλλο άκρο του σωλήνα (B) σε ένα δοχείο.
3. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και εισαγάγετε το ρακόρ (A) στη βαλβίδα εξαγωγής (C).
4. Αφαιρέστε το ρακόρ από τη βαλβίδα όταν πλέον έχει σταματήσει η ροή νερού.

**!** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Μη χρησιμοποιείτε το νερό της αποστράγγισης για να γεμίσετε εκ νέου το δοχείο νερού.

**i** Ακόμα και αν ανάψει η ένδειξη «Άδειο δοχείο» , δεν σημαίνει ότι το δοχείο είναι τελείως άδειο. Περιμένετε μέχρι να σταματήσει η ροή νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.

#### Πρόσθετες λειτουργίες

##### Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα:

- αν δεν απενεργοποιήσετε τη συσκευή,
- αν δεν αλλάξετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

Η τελευταία ρύθμιση θερμοκρασίας του φούρνου αναβοσβήνει στην ένδειξη θερμοκρασίας.

##### Ο φούρνος απενεργοποιείται με θερμοκρασία:

- 30 - 120 °C μετά από 12 ώρες
- 120 - 200 °C μετά από 8,5 ώρες
- 200 - 250 °C μετά από 5,5 ώρες
- 250 °C - μετά από 3 ώρες






**i** Αν ρυθμίσετε τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκεια |→| ή Τέλος →| , η λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης ακυρώνεται.

### Κλειδώμα για τα παιδιά

**i** Όταν το κλειδώμα για τα παιδιά είναι ενεργοποιημένο, δεν μπορείτε να θέσετε το φούρνο σε λειτουργία.

### Ενεργοποίηση του κλειδώματος για τα παιδιά

1. Απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο On/Off (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) .
2. Χρησιμοποιήστε ταυτόχρονα τις επιλογές  και  , μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη «SAFE». Το κλειδώμα για τα παιδιά είναι τώρα ενεργοποιημένο.

### Απενεργοποίηση του κλειδώματος για τα παιδιά

Για να απενεργοποιήσετε το κλειδώμα για τα παιδιά, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία.

### Λειτουργία εναπομένουσας θερμότητας


Με τη λειτουργία Διάρκεια, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μερικά λεπτά πριν από τη λήξη της χρονικής περιόδου. Ο φούρνος χρησιμοποιεί την εναπομένουσα θερμότητα για να ολοκληρώσει το ψήσιμο χωρίς κατανάλωση ενέργειας.

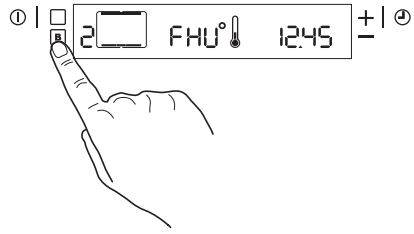
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** Η λειτουργία εναπομένουσας θερμότητας εφαρμόζεται μόνο αν η διάρκεια είναι μεγαλύτερη από 15 λεπτά.

### Λειτουργία ταχείας θέρμανσης

Με τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης, μπορείτε να μειώσετε το χρόνο προθέρμανσης. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** Μην τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο μέχρι να ολοκληρωθεί η λειτουργία ταχείας θέρμανσης.


1. Ρυθμίστε μια λειτουργία φούρνου. Αν χρειάζεται, αλλάξτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το σύμβολο  . Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "FHU" και ενεργοποιείται η λειτουργία ταχείας θέρμανσης.





3. Όταν ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη "FHU" θα σβήσει. Ο φούρνος συνεχίζει να θερμαίνεται σύμφωνα με τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που έχετε επιλέξει.
4. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.


### Λειτουργία επίδειξης

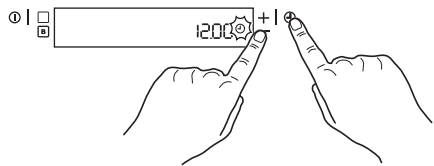
Μπορείτε να πραγματοποιήσετε δοκιμή του φούρνου ή να δείτε όλα τα βήματα της λειτουργίας του στην λειτουργία επίδειξης. Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης μόνο όταν η συσκευή συνδέεται για πρώτη φορά ή συνέβη διακοπή ρεύματος και οι ενδείξεις "12:00" και  αναβοσβήνουν στην οθόνη.

### Ενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης

1. Πατήστε το σύμβολο  για 2 δευτερόλεπτα περίπου. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
2. Πατήστε το σύμβολο  και το σύμβολο "—" ταυτόχρονα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12:00".

**i** Αν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη  , σημαίνει ότι έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία επίδειξης.






### Απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης

1. Σβήστε το φούρνο.
2. Ακολουθήστε ξανά την παραπάνω διαδικασία.

- i** Αν συμβεί διακοπή ρεύματος η λειτουργία επίδειξης παραμένει αποθηκευμένη.



### Χαρακτηριστικός ήχος

#### Απενεργοποίηση του χαρακτηριστικού ήχου

1. Απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο On/Off (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) .
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα  και  ταυτόχρονα, μέχρι να ακουστεί ένας ήχος (περίπου 2 δευτερόλεπτα).

Ο χαρακτηριστικός ήχος δεν λειτουργεί.

#### Ενεργοποίηση του χαρακτηριστικού ήχου

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα  και  ταυτόχρονα, μέχρι να ακουστεί ένας ήχος (περίπου 2 δευτερόλεπτα).
2. Ο χαρακτηριστικός ήχος λειτουργεί ξανά.

### Κωδικοί σφάλματος

Εάν κάποιοι παράμετροι δεν είναι σωστοί, η μονάδα ελέγχου απενεργοποιεί τις ενεργο-

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

**!** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πληροφορίες ασφαλείας».

### Πληροφορίες σχετικά με τα ακρυλαμίδια

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** Σύμφωνα με τις νεότερες επιστημονικές γνώσεις, το ρόδισμα των τροφίμων (ειδικά όσων περιέχουν άμυλο), μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο υγείας λόγω των ακρυλαμιδίων. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να μαγειρεύετε τα φαγητά στη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία και να αποφεύγετε το έντονο ρόδισμα.

- Ο φούρνος έχει τέσσερα επίπεδα για τις σχάρες. Μετρήστε τα ράφια από το κάτω μέρος του φούρνου.
- Μπορείτε να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά σε δύο επίπεδα ταυτόχρονα. Τοποθετήστε τις σχάρες στα επίπεδα 1 και 3.
- Η συσκευή διαθέτει ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Το σύστημα καθιστά δυνατό το μαγείρεμα σε ένα περιβάλλον ατμού και διατηρεί τα τρόφιμα μαλακά

ποημένες λειτουργίες και στην οθόνη εμφανίζεται ο αντίστοιχος κωδικός σφάλματος. Ανατρέξτε στην ενότητα «Τι να κάνετε αν...».

### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα, ώστε να διατηρηθούν κρύες οι επιφάνειες της συσκευής. Αν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

### Θερμοστάτης ασφαλείας

Για την αποτροπή υπερθέρμανσης (λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής ή ελαττωματικών εξαρτημάτων), ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ανάβει ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

στο εσωτερικό τους και τραγανά στο εξωτερικό τους. Μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας στο ελάχιστο.

- Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας της συσκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό. Να στέκεστε πάντα μακριά από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Σκουπίζετε την υγρασία μετά από κάθε χρήση της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο απευθείας στο δάπεδο της συσκευής και μην καλύπτετε τα στοιχεία με αλουμινοχαρτό όταν μαγειρεύετε. Αυτό μπορεί να αλλάξει τα αποτελέσματα του ψησίματος και να καταστρέψει την επίστρωση σμάλτου.

## Ψήσιμο κέικ

- Η καλύτερη θερμοκρασία για το ψήσιμο κέικ είναι από 150 °C έως 200 °C.
- Προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά πριν το ψήσιμο.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν να περάσουν τα 3/4 του χρόνου ψησίματος.
- Αν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά, αφήστε ένα κενό ράφι ανάμεσά τους.

## Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

- Μη μαγειρεύετε κρέας με βάρος κάτω από 1 kg. Το μαγείρεμα τόσο μικρών ποσοτήτων στεγνώνει πολύ το κρέας.
- Για να διατηρήσετε το κόκκινο κρέας καλά μαγειρεμένο στο εξωτερικό και ζουμερό στο εσωτερικό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία ανάμεσα στους 200 °C με 250 °C.
- Για λευκό κρέας, πουλερικά και ψάρια, ρυθμίστε τη θερμοκρασία ανάμεσα στους 150°C με 175°C.
- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί για τα λίπη για τρόφιμα με πολύ λίπος, ώστε να μη λε-

ρωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.

- Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν να το κόψετε, ώστε να κρατήσει το ζουμί του.
- Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο ταψί για τα λίπη. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση καπνού, προσθέστε νερό κάθε φορά που αυτό εξατμίζεται.

## Διάρκεια ψησίματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από τον τύπο τροφίμων, την υφή τους και τον όγκο τους.

Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν ψήνετε. Βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμότητας, χρόνος ψησίματος, κτλ.) για τα σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες, όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.

## Πίνακας μαγειρέματος και ψησίματος ΚΕΪΚ

ΕΙΔΟΣ ΕΔΕ-ΣΜΑΤΟΣ	Πάνω/Κάτω θέρμανση		Ψήσιμο με αέρα		Χρόνος ψησίματος [λεπτά]	Σημειώσεις
	Επίπεδο 	Θερμ. [°C]	Επίπεδο 	Θερμ. [°C]		
Αφράτα κέικ	2	170	2 (1 και 3)	160	45-60	Σε φόρμα για κέικ
Ζύμη για κουραμπιέδες	2	170	2 (1 και 3)	160	24-34	Σε φόρμα για κέικ
Τσιζ κέικ	1	170	2	160	60-80	Σε φόρμα για κέικ των 26 εκ.
Μηλόπιτα	1	170	2 (1 και 3)	160	100-120	2 φόρμες για κέικ των 20 εκ. στη σχάρα του φούρνου
Στρούντελ	2	175	2	150	60-80	Σε ταψί
Πάστα φλόρα	2	170	2	160	30-40	Σε φόρμα για κέικ των 26 εκ.
Κέικ φρούτων	2	170	2	155	60-70	Σε φόρμα για κέικ των 26 εκ.
Παντεσπάνι (με χαμηλά λιπαρά)	2	170	2	160	35-45	Σε φόρμα για κέικ των 26 εκ.
Χριστουγεννιάτικο κέικ/Κέικ με φρούτα	2	170	2	160	50-60	Σε φόρμα για κέικ των 20 εκ.

ΕΙΔΟΣ ΕΔΕ-ΣΜΑΤΟΣ	Πάνω/Κάτω θέρμανση		Ψήσιμο με αέρα		Χρόνος ψησίματος [λεπτά]	Σημειώσεις
	Επίπεδο 	Θερμ. [°C]	Επίπεδο 	Θερμ. [°C]		
Τάρτα με δαμάσκηνα	2	170	2	160	50-60	Σε μακρόστενη φόρμα <sup>1)</sup>
Μικρά κέικ	3	170	3 (1 και 3)	160	20-30	Σε επίπεδο ταψί
Μπισκότα	3	150	3	150	20-30	Σε επίπεδο ταψί <sup>1)</sup>
Μαρέγκες	3	100	3	100	90-120	Σε επίπεδο ταψί
Τσουρεκάκια	3	190	3	180	15-20	Σε επίπεδο ταψί <sup>1)</sup>
Σου	3	190	3	180	25-35	Σε επίπεδο ταψί <sup>1)</sup>
Τάρτες	3	180	2	170	45-70	Σε φόρμα για κέικ των 20 εκ.
Κέικ «σάντουιτς»	1 ή 2	180	2	170	40-55	Αριστερά + δεξιά σε φόρμα για κέικ των 20 εκ.

1) Προθερμάνετε για 10 λεπτά.

## ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ

ΕΙΔΟΣ ΕΔΕ-ΣΜΑΤΟΣ	Πάνω/Κάτω θέρμανση		Ψήσιμο με αέρα		Χρόνος ψησίματος [λεπτά]	Σημειώσεις
	Επίπεδο 	Θερμ. [°C]	Επίπεδο 	Θερμ. [°C]		
Λευκό ψωμί	1	190	1	190	60-70	1-2 τεμάχια, 500 γρ. το τεμάχιο <sup>1)</sup>
Ψωμί σίκαλης	1	190	2	180	30-45	Σε μακρόστενη φόρμα
Ψωμάκια	2	190	2 (1 και 3)	180	25-40	6-8 ψωμάκια σε επίπεδο ταψί <sup>1)</sup>
Πίτσα	1	190	1	190	20-30	Σε βαθύ ταψί <sup>1)</sup>
Βουτήματα	3	200	2	190	10-20	Σε επίπεδο ταψί <sup>1)</sup>

1) Προθερμάνετε για 10 λεπτά.

## ΣΟΥΦΛΕ


ΕΙΔΟΣ ΕΔΕ-ΣΜΑΤΟΣ	Πάνω/Κάτω θέρμανση		Ψήσιμο με αέρα		Χρόνος ψησίματος [λεπτά]	Σημειώσεις
	Επίπεδο 	Θερμ. [°C]	Επίπεδο 	Θερμ. [°C]		
Σουφλέ ζυμαρικών	2	180	2	180	40-50	Σε φόρμα
Σουφλέ λαχανικών	2	200	2	175	45-60	Σε φόρμα
Κις	1	190	1	190	40-50	Σε φόρμα
Λαζάνια	2	200	2	200	25-40	Σε φόρμα
Κανελόνια	2	200	2	190	25-40	Σε φόρμα
Πουτίγκα Γιόρκσάιρ	2	220	2	210	20-30	6 φορμάκια για πουτίγκα <sup>1)</sup>

1) Προθερμάνετε για 10 λεπτά.


## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗ- ΤΟΥ	Πάνω/Κάτω θέρ- μανση		Ψήσιμο με αέρα		Χρόνος ψησίματος [λεπτά]	Σημειώσεις
	Επίπε- δο 	Θερμ. [°C]	Επίπε- δο 	Θερμ. [°C]		
Βοδινό	2	200	2	190	50-70	Στη σχάρα του φούρνου και σε βαθύ ταψί
Χοιρινό	2	180	2	180	90-120	Στη σχάρα του φούρνου και σε βαθύ ταψί
Μοσχάρι	2	190	2	175	90-120	Στη σχάρα του φούρνου και σε βαθύ ταψί
Ροσμπίφ σε- νιάν	2	210	2	200	44-50	Στη σχάρα του φούρνου και σε βαθύ ταψί
Ροσμπίφ μέτρια ψημένο	2	210	2	200	51-55	Στη σχάρα του φούρνου και σε βαθύ ταψί
Ροσμπίφ καλο- ψημένο	2	210	2	200	55-60	Στη σχάρα του φούρνου και σε βαθύ ταψί
Χοιρινή ωμο- πλάτη	2	180	2	170	120-150	Σε βαθύ ταψί
Μπούτι χοιρινό	2	180	2	160	100-120	2 κομμάτια σε βαθύ ταψί
Αρνί	2	190	2	190	110-130	Μπούτι
Κοτόπουλο	2	200	2	200	70-85	Ολόκληρο σε βαθύ ταψί
Γαλοπούλα	1	180	1	160	210-240	Ολόκληρη σε βαθύ ταψί
Πάπια	2	175	2	160	120-150	Ολόκληρη σε βαθύ ταψί
Χήνα	1	175	1	160	150-200	Ολόκληρη σε βαθύ ταψί
Κουνέλι	2	190	2	175	60-80	Σε κομμάτια
Λαγός	2	190	2	175	150-200	Σε κομμάτια
Φασιανός	2	190	2	175	90-120	Ολόκληρος σε βαθύ ταψί

## ΨΑΡΙΑ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗ- ΤΟΥ	Πάνω/Κάτω θέρ- μανση		Ψήσιμο με αέρα		Χρόνος ψησίματος [λεπτά]	Σημειώσεις
	Επίπε- δο 	Θερμ. [°C]	Επίπε- δο 	Θερμ. [°C]		
Πέστροφα/Συν- αγρίδα	2	190	2 (1 και 3)	175	40-55	3-4 ψάρια ολόκληρα
Τόνος/Σολω- μός	2	190	2 (1 και 3)	175	35-60	4-6 φιλέτα

## Γκριλ

-  Προθερμάνετε το φούρνο κενό για 10 λεπτά πριν από το ψήσιμο.

ΕΙΔΟΣ ΠΙΑΤΟΥ	Ποσότητα		Ψήσιμο στο γκριλ		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ⊕	
	Κομμάτια	γρ.	σχάρα 	Θερμ. (°C)	1η πλευρά	2η πλευρά
Μπριζόλες φιλέτο	4	800	3	250	12-15	12-14
Βοδινές μπριζόλες	4	600	3	250	10-12	6-8
Λουκάνικα	8	/	3	250	12-15	10-12
Χοιρινές μπριζόλες	4	600	3	250	12-16	12-14
Κοτόπουλο (κομμένο στα 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Σουβλάκια	4	/	3	250	10-15	10-12
Στήθος κοτόπουλο	4	400	3	250	12-15	12-14
Μπιφτέκι	6	600	3	250	20-30	
Φιλέτο ψαριού	4	400	3	250	12-14	10-12
Τοστ (Σάντουιτς)	4-6	/	3	250	5-7	/
Τοστ	4-6	/	3	250	2-4	2-3

### Γκριλ και θερμός αέρας

**!** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, επιλέξτε μέγιστη θερμοκρασία 200°C

ΕΙΔΟΣ ΠΙΑΤΟΥ	Ποσότητα		Ψήσιμο στο γκριλ		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ⊕	
	Κομμάτια	γρ.	σχάρα 	Θερμ. (°C)	1η πλευρά	2η πλευρά
Ρολό (γαλοπούλα)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Κοτόπουλο (κομμένο στα δύο)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Μπούπια από κοτόπουλο	6	-	3	200	15-20	15-18
Ορτύκι	4	500	3	200	25-30	20-25
Λαχανικά ογκρατέν κομμάτια. Χτένια	-	-	3	200	20-25	-
Σκουμπρί	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Φέτες ψαριού	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### Πίτσα

**i** Προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά πριν το ψήσιμο.

ΕΙΔΟΣ ΠΙΑΤΟΥ	Λειτουργία πίτσας		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
	Σχάρα	θερμ. °C		
Πίτσα, μεγάλη	1	200	15~25	Σε επίπεδο ταψί
Πίτσα, μικρή	1	200	10~20	Σε επίπεδο ταψί ή σε σχάρα του φούρνου
Ψωμάκια	1	200	15~25	Σε επίπεδο ταψί

## Ψήσιμο με τη λειτουργία «Ατμός»

**i** Σύμφωνα με το χρόνο ψησίματος που αναφέρεται στον πίνακα, θα χρειαστεί να γεμίσετε το δοχείο περισσότερες από μια φορές κατά τη διάρκεια του ψη-

σίματος. Όταν το δοχείο νερού είναι άδειο, ανάβει η ένδειξη «Άδειο δοχείο». Για να ξαναγεμίσετε το δοχείο νερού, ανατρέξτε στην ενότητα «Ψήσιμο με ατμό».

### ΚΕΙΚ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ

ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Λειτουργία «Ατμός»		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
	Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Μηλόπιτα <sup>1)</sup>	2	160	90-120	σε φόρμα κέικ των 20 cm
Τάρτες	2	175	30-40	σε φόρμα κέικ των 26 cm
Κέικ φρούτων	2	160	80-90	σε φόρμα κέικ 26 cm
Παντεσπάνι	1	160	40-45	σε φόρμα κέικ των 26 cm
Τσουρέκι <sup>1)</sup>	2	150	100-110	σε φόρμα κέικ των 20 cm
Κέικ φρούτων <sup>1)</sup>	2	160	40-50	σε δίσκο
Μικρά γλυκά	3	165	30-35	σε λαμαρίνα για γλυκά
Μπισκότα	3	150	20-35	σε λαμαρίνα για γλυκά
Τσουρεκάκια <sup>1)</sup>	2	200	12-20	σε λαμαρίνα για γλυκά
Μπριός <sup>1)</sup>	3	180	20-30	σε λαμαρίνα για γλυκά

*1) Οι χρόνοι ψησίματος στον πίνακα δεν περιλαμβάνουν το χρόνο προθέρμανσης. Ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται για περίπου 10 λεπτά πριν από το ψήσιμο.*

### ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ

ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΒΑΡΟΣ ΣΕ ΓΡ.	Λειτουργία «Ατμός»		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Λευκό ψωμί <sup>1)</sup>	1000 g	2	190	40-60	1-2 καρβέλια 500 γρ.
Ψωμάκια <sup>1)</sup>	500 g	2	190	20-30	6-8 ψωμάκια σε λαμαρίνα για γλυκά
Πίτσα		1	200	20-30	σε λαμαρίνα για γλυκά

*1) Οι χρόνοι ψησίματος στον πίνακα δεν περιλαμβάνουν το χρόνο προθέρμανσης. Ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται για περίπου 10 λεπτά πριν από το ψήσιμο.*

**ΣΟΥΦΛΕ**

ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Λειτουργία «Ατμός»		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
	Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
με λαχανικά	1	175	30-40	Πυρέξ
Κις	2	200	50-60	Σε φόρμα
Λαζάνια	2	190	45-60	Πυρέξ
Πατάτες σε ατμό	1	180	32-42	Πυρέξ
Πατάτες ογκρα-ντέν	1	185	50-60	Πυρέξ

**ΚΡΕΑΣ**

ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΒΑΡΟΣ ΣΕ ΓΡ.	Λειτουργία «Ατμός»		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Χοιρινό ψητό	1000 g	2	180	80-90	Ψητό στη σχάρα
Μοσχάρι	1000 g	2	180	90-100	Ψητό στη σχάρα
Ροσμπίφ σε-νιάν	1000 g	2	210	53-55	Ψητό στη σχάρα
Ροσμπίφ μέτρια ψημένο	1000 g	2	210	61-65	Ψητό στη σχάρα
Ροσμπίφ καλοψημένο	1000 g	2	210	65-70	Ψητό στη σχάρα
Αρνί	1000 g	2	175	120-150	Μπούτι
Κοτόπουλο	1000 g	2	200	50-60	Ολόκληρο
Γαλοπούλα	4000 g	1	175	150-180	Ολόκληρη
Πάπια		1	175	150-180	Ολόκληρη
Χήνα	3000 g	1	160	120-150	Ολόκληρη
Κουνέλι		2	180	90-120	Κομμένο σε κομμάτια

**ΨΑΡΙΑ**

ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΒΑΡΟΣ ΣΕ ΓΡ.	Λειτουργία «Ατμός»		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Πέστροφα	1500 g	2	180	30-45	3-4 ψάρια
Τόνος	1200 g	2	180	35-60	4-6 φιλέτα
Μπακαλιάρος		2	210	20-30	

**ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ**

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πληροφορίες ασφαλείας».

**Αφαιρούμενες ράγες εξαγωγής και καταλυτικοί πίνακες**

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου, αφαιρέστε τις ράγες εξαγωγής και τους καταλυτικούς πίνακες.

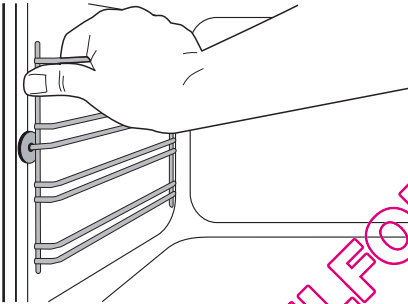


**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Κατά την αφαίρεση των ραγών εξαγωγής, απαιτείται προσοχή. Οι καταλυτικοί πίνακες δεν είναι στερεωμένοι στο εσωτερικό του φούρνου και μπορεί να πέσουν όταν αφαιρέσετε τις ράγες εξαγωγής.

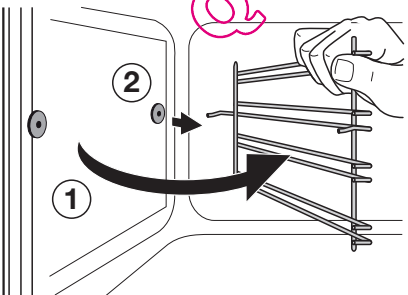
**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Πριν από τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων λόγω υπολειπόμενης θερμότητας.

### Αφαίρεση των πλευρικών σχαρών

1. Τραβήξτε το μπροστινό μέρος της ράβδου στήριξης σχάρας από το πλαϊνό τοίχωμα. Κρατήστε τις πίσω ράγες εξαγωγής και τον καταλυτικό πίνακα στη θέση τους με το άλλο χέρι.



2. Τραβήξτε το πίσω μέρος της ράβδου στήριξης σχάρας από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε τη.



### Τοποθέτηση των ράβδων στήριξης της σχάρας

Τοποθετήστε τις ράβδους στήριξης σχάρας ακολουθώντας την αντίστροφη διαδικασία.

**i** Οι στρογγυλεμένες άκρες των ράβδων στήριξης σχάρας πρέπει να είναι στραμμένες προς τα εμπρός!

### Καταλυτικοί πίνακες

Οι καταλυτικοί πίνακες είναι αυτοκαθαριζόμενοι. Οι καταλυτικοί πίνακες απορροφούν τα λίπη που συσσωρεύονται κατά τη λειτουργία της συσκευής.

Για να βοηθήσετε τη διαδικασία αυτοκαθαρισμού, αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευή και αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει άδειος σε μέγιστη θερμοκρασία για περίπου μία ώρα.

- i** Ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επιφάνειας δεν επηρεάζει τις καταλυτικές ιδιότητες.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στις καταλυτικές επιφάνειες, μην τις καθαρίζετε με σπρέι καθαρισμού για το φούρνο, αποξεστικά καθαριστικά, ραπούνι ή άλλα προϊόντα καθαρισμού.

### Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει τρεις υαλοπίνακες που είναι τοποθετημένοι ο ένας πίσω από τον άλλον. Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τον εσωτερικό υαλοπίνακα.

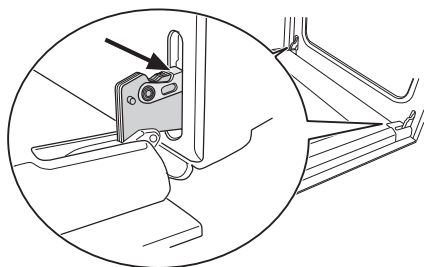
**i** Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει ξαφνικά, αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε τον εσωτερικό υαλοπίνακα πριν αποσυναρμολογήσετε πλήρως την πόρτα

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ** Όταν οι υαλοπίνακες της πόρτας υποστούν ζημιά ή έχουν γρατζουνιές, χάνουν την αντοχή τους. Για να αποτραπεί η θραύση τους, οι υαλοπίνακες πρέπει να αντικατασταθούν. Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.

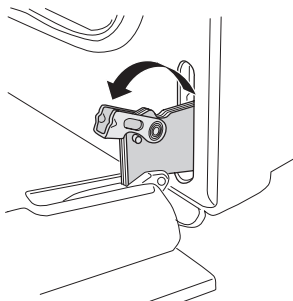
**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ** Βεβαιωθείτε ότι οι υαλοπίνακες είναι κρύοι, πριν καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.

### Αφαίρεση της πόρτας φούρνου και του υαλοπίνακα

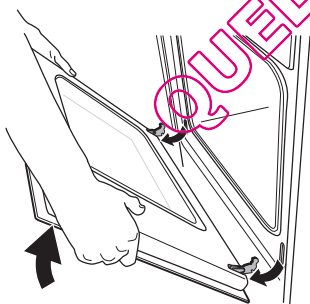
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και κρατήστε τους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



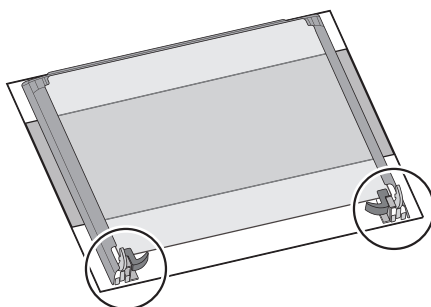
2. Ανασηκώστε και στρέψτε τους μοχλούς πάνω στους δύο μεντεσέδες.



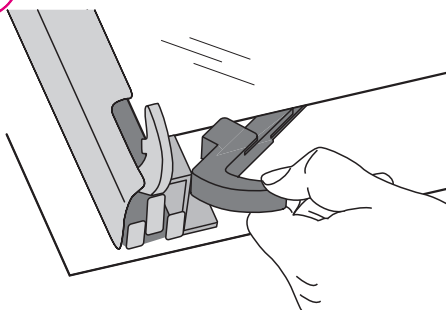
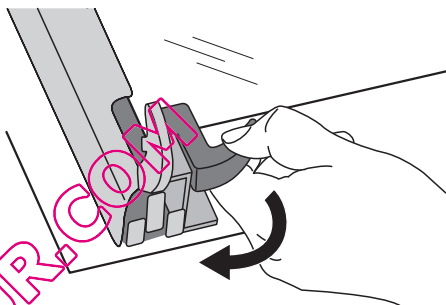
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (μισάνοιχτη). Στη συνέχεια, τραβήξτε την προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την εδρά της.



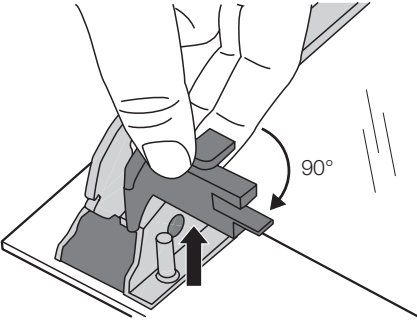
4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια καλυμμένη με ένα μαλακό πανί.



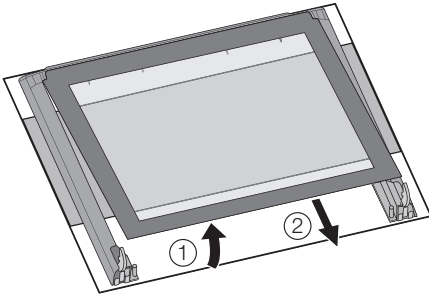
5. Απασφαλίστε το σύστημα ασφάλισης, για να αφαιρέσετε τον εσωτερικό υαλοπίνακα.



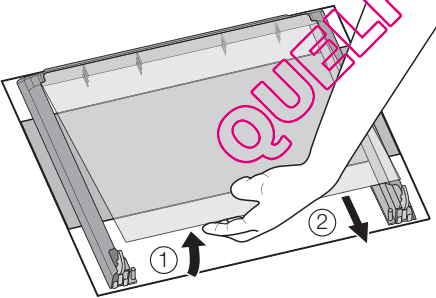
6. Στρέψτε τους 2 συνδετήρες κατά 90° και αφαιρέστε τους από τις υποδοχές τους.



7. Ανασηκώστε και αφαιρέστε προσεκτικά τον υαλοπίνακα.



8. Επαναλάβετε το σημείο 7 για το μεσαίο υαλοπίνακα που είναι επισημασμένος με διακοσμητικό πλαίσιο στις 4 πλευρές



Καθαρίστε τον υαλοπίνακα με νερό και σαπούνι. Στεγνώστε τον προσεκτικά.

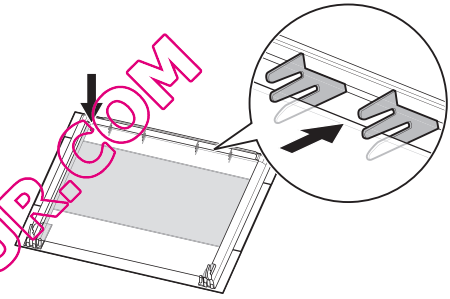
**!** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Καθαρίστε τον υαλοπίνακα μόνο με νερό και σαπούνι. Τα αποξεστικά καθαριστικά, τα καθαριστικά λεκέδων και τα αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. μαχαιρία ή ξύστρες) μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.

### Τοποθέτηση της πόρτας και του υαλοπίνακα

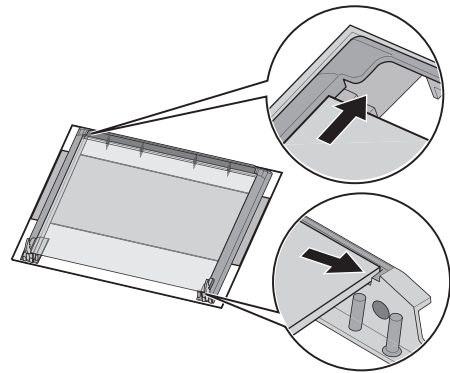
Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, επανατοποθετήστε τον υαλοπίνακα και την πόρτα του φούρνου. Για το σκοπό αυτό, ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Ο εσωτερικός υαλοπίνακας με το διακοσμητικό πλαίσιο πρέπει να συναρμολογείται με την επικάλυψη προς την εξωτερική πλευρά του φούρνου. Εάν ο υαλοπίνακας έχει συναρμολογηθεί σωστά, η επιφάνειά του πρέπει να είναι λεία όταν την αγγίζετε με τα δάχτυλά σας.

Τοποθετήστε τον εσωτερικό υαλοπίνακα στις σωστές υποδοχές, όπως φαίνεται στην εικόνα.



Τοποθετήστε τον πιο πάνω υαλοπίνακα όπως φαίνεται στην εικόνα.



### Καθαρισμός του δοχείου νερού

**!** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Μη βάζετε νερό στο δοχείο κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού.

**i** Κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού, μπορεί να χυθεί νερό από την εισαγωγή ατμού στο θάλαμο του φούρνου. Συνιστάται να τοποθετείτε το ταψί για τα λίπη στο επίπεδο σχάρας ακριβώς κάτω από την εισαγωγή του ατμού, έτσι ώστε να μην πέφτει νερό απευθείας στον πυθμένα του θαλάμου του φούρνου.

Ο σχηματισμός αλάτων στο εσωτερικό του φούρνου με την πάροδο του χρόνου είναι κάτι φυσιολογικό.

Για να το αποτρέψετε αυτό, καθαρίζετε τα τμήματα του φούρνου που δημιουργούν τον ατμό. Αδειάζετε το δοχείο μετά από κάθε ψήσιμο με ατμό.

1. Γεμίστε το δοχείο νερού με 0,5 λίτρο νερού και 50-60 γραμμάρια κιτρικού οξέος (πέντε κουταλιές του γλυκού). Σβήστε το φούρνο και περιμένετε για περίπου 60 λεπτά.
2. Ανάψτε το φούρνο και επιλέξτε τη λειτουργία ατμού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 και 230 °C. Μετά από 20-25 λεπτά, σβήστε τον και περιμένετε 5- 10 λεπτά μέχρι να κρυώσει.
3. Ανάψτε το φούρνο και επιλέξτε τη λειτουργία ατμού. Ρυθμίστε τη θερμοκρα-

σία μεταξύ 130 και 230 °C. Μετά από 10 λεπτά, σβήστε τον. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και κατόπιν αδειάστε το περιεχόμενο του δοχείου, ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω.

4. Ξεπλύνετε μερικές φορές το δοχείο νερού και καθαρίστε τις επικαθίσεις αλάτων που έχουν παραμείνει στο εσωτερικό του φούρνου με ένα πανάκι.
5. Καθαρίστε το σωλήνα εξαγωγής νερού στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο. Μη χρησιμοποιείτε οξέα, σπρέι ή παρόμοια υλικά, για την αποφυγή πρόκλησης βλάβης.

### Τύποι νερού

- **Μαλακό νερό με χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα** - συνιστάται, μειώνει τους κύκλους καθαρισμού
- **Νερό της βρύσης** - μπορεί να χρησιμοποιηθεί αν διαθέτετε φίλτρο καθαρισμού ή ασφαλιστής στην οικιακή παροχή νερού
- **Σκληρό νερό με υψηλή περιεκτικότητα σε άλατα** - δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής, ωστόσο αυξάνει τους κύκλους καθαρισμού

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ Π.Ο.Υ.  
(Πανκόσμιος Οργανισμός Υγείας)

Επικάθηση ασβεστίου	Σκληρότητα νερού (Γαλλικοί βαθμοί)	Σκληρότητα νερού (Γερμανικοί βαθμοί)	Ταξινόμηση νερού	Εκτελείτε απα-σβέστωση ανά
0-60 mg/l	0-6	0-3	Μαλακό	150 κύκλους - 2,5 μήνες
60-120 mg/l	6-12	3-7	Μέτριας σκληρότητας	100 κύκλους - 2 μήνες
120-180 mg/l	12-18	8-10	Σκληρό ή ασβεστούχο	75 κύκλους - 1,5 μήνες
πάνω από 180 mg/l	πάνω από 18	πάνω από 10	Πολύ σκληρό	60 κύκλους - 1 μήνα

### Λαμπτήρας φούρνου

#### Αντικατάσταση λαμπτήρα φούρνου/καθαρισμός γυάλινου καλύμματος

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Να είστε προσεκτικοί! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερό-στροφα για να το αφαιρέσετε.

2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα φούρνου με έναν κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό σε θερμοκρασίες 300°C. Ο νέος λαμπτήρας φούρνου πρέπει να έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με τον προηγούμενο.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

## ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πληροφορίες ασφαλείας».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Ο φούρνος είναι σβηστός	Θέστε το φούρνο σε λειτουργία
	Δεν είναι ρυθμισμένο το ρολόι	Ρυθμίστε το ρολόι
	Δεν έχουν καθοριστεί οι απαιτούμενες ρυθμίσεις	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις
	Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη	Ανατρέξτε στην «Αυτόματη απενεργοποίηση»
	Το κλειδί για τα παιδιά είναι ενεργοποιημένο	Ανατρέξτε στην ενότητα «Απενεργοποίηση του κλειδώματος για τα παιδιά»
	Έχει πέσει η ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών	Ελέγξτε την ασφάλεια Αν η ασφάλεια πέσει περισσότερες από μία φορές, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο
	Έχει ενεργοποιηθεί η κατάσταση επίδειξης (Demo)	Ανατρέξτε στη «Λειτουργία επίδειξης»
Ο λαμπτήρας του φούρνου δεν λειτουργεί	Ο λαμπτήρας του φούρνου είναι ελαττωματικός	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου
Υπάρχει νερό μέσα στο φούρνο	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο δοχείο	Σβήστε το φούρνο και σκουπίστε το νερό με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι
Η προειδοποιητική λυχνία «Γεμάτο δοχείο»  είναι σβηστή	Δεν υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο	Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι να ανάψει η λυχνία. Εάν αρχίσει να βγαίνει νερό στο εσωτερικό του φούρνου, και η προειδοποιητική λυχνία «Γεμάτο δοχείο» παραμένει σβηστή, το πρόβλημα μπορεί να επιλυθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό συντήρησης.
Η προειδοποιητική λυχνία «Άδειο δοχείο»  είναι αναμμένη	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο	Γεμίστε το δοχείο. Εάν η προειδοποιητική λυχνία παραμένει αναμμένη, το πρόβλημα μπορεί να επιλυθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό συντήρησης.
Δεν λειτουργεί το ψήσιμο με ατμό	Δεν είναι επιλεγμένη η λειτουργία ατμού	Βεβαιωθείτε ότι είναι επιλεγμένη η λειτουργία ατμού
	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο	Γεμίστε το δοχείο με νερό.
	Η οπή έχει φραγεί λόγω επικαθήσεως αλάτων	Ελέγξτε την οπή εισαγωγής ατμού. Αφαιρέστε τις επικαθήσεις αλάτων
Χρειάζονται περισσότερα από τρία λεπτά για το άδειασμα του δοχείου νερού ή Υπάρχει διαρροή νερού από την οπή εισαγωγής ατμού	Έχουν σχηματιστεί άλατα στο φούρνο	Καθαρίστε το δοχείο νερού (ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός του δοχείου νερού»)

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το θάλαμο του φούρνου	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στο φούρνο για μεγάλο χρονικό διάστημα	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο για διάστημα άνω των 15-20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00»	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε ξανά την ώρα
Στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος «F...»	Καταγράψτε τον κωδικό αριθμό σφάλματος. Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.	

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή το κέντρο σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χα-

ρκτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του θαλάμου του φούρνου.

Συνιστούμε να συμπληρώσετε τα στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός προϊόντος (PNC)

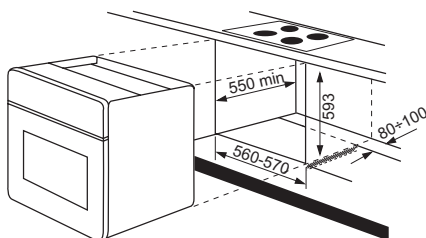
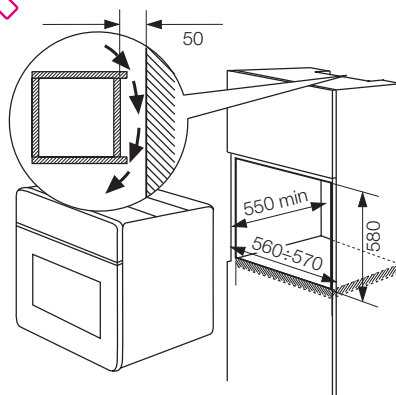
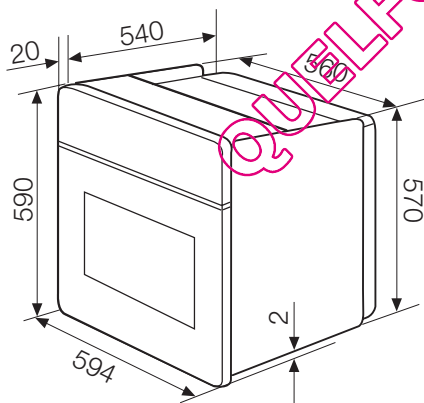
Αριθμός σειράς (S.N.)

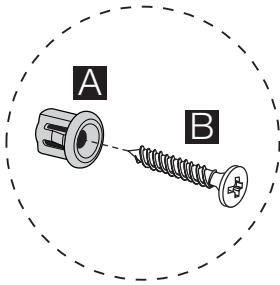
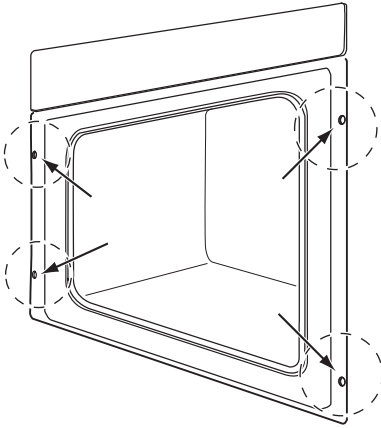
.....  
 .....  
 .....

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πληροφορίες ασφαλείας».

### Εντοιχισμός






## Ηλεκτρική εγκατάσταση


- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εκπαιδευμένα και εξουσιοδοτημένα άτομα.
- i** Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας του κεφαλαίου «Πληροφορίες ασφαλείας».

Η συσκευή παρέχεται μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας.

## ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Το σύμβολο  στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μεταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών

απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

-  **Υλικό συσκευασίας**  
Το υλικό συσκευασίας είναι φιλικό προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά εξαρτήματα επισημαίνονται με τις διεθνείς συντομογραφίες, όπως PE, PS, κ.λπ. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας στους κάδους που παρέχονται για το σκοπό αυτό στις τοπικές σας εγκαταστάσεις για τη διαχείριση των απορριμμάτων.

## Απόρριψη της συσκευής

1. Αποσυνδέστε το κεντρικό βύσμα από την κύρια πρίζα.
2. Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.
3. Απορρίψτε το μάνταλο της πόρτας. Κατά αυτόν τον τρόπο, φροντίζετε να μην

παγιδευτούν παιδιά μέσα στη συσκευή.  
Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

QUELFOUR.COM



## Electrolux. Thinking of you.

Conozca mejor nuestros conceptos en [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## ÍNDICE DE MATERIAS

Información sobre seguridad	49	Mantenimiento y limpieza	64
Descripción del producto	52	Qué hacer si...	68
Antes del primer uso	52	Instalación	69
Uso diario	53	Aspectos medioambientales	70
Consejos, sugerencias y tablas de cocción	58		

Salvo modificaciones



## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

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

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

### Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia y de lesiones.
- Mantenga a los niños y animales alejados del electrodoméstico cuando la puerta se encuentre abierta o el aparato esté funcionando. Existe riesgo de sufrir lesiones o incapacidad permanente.
- Si el electrodoméstico cuenta con una función de bloqueo contra la manipulación por niños o de bloqueo de teclas, utilícela. Ello evitará que los niños o los animales pongan accidentalmente el aparato en funcionamiento.

### Instrucciones generales de seguridad

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

### Instalación

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

- ción. No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo de la corriente eléctrica en todos los polos y que tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.
  - Asimismo, debe contar con los dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
  - Los componentes de protección contra las descargas eléctricas tienen que fijarse de forma que no puedan desmontarse sin usar herramientas.
  - Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble y cerciórese de que no quedan espacios libres. De esta forma evitará descargas eléctricas al no poder tocarse accidentalmente piezas peligrosas.
  - Antes de la instalación, cerciórese de que el armario de la cocina tiene las dimensiones del hueco necesarias.
  - Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
  - Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
  - Instale el aparato con su parte posterior y un lateral adyacente a un aparato más alto. El otro lateral debe cerrar el aparato a la misma altura.
  - El aparato no se puede colocar sobre una base.
  - Los hornos y las placas de cocción empotrados se instalan con unos sistemas de conexión especiales. A fin de impedir que el aparato se dañe, utilícelo tan sólo con otros del mismo fabricante.

### Conexión eléctrica

- El aparato debe tener conexión a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar.
- La información sobre la tensión se encuentra en la placa de especificaciones técnicas.
- Utilice siempre una toma de corriente con aislamiento de conexión a tierra.
- Impida que los cables de los restantes aparatos eléctricos entren en contacto o queden cerca de la puerta del aparato.
- No utilice enchufes o conectores múltiples ni cables prolongadores. Existe riesgo de incendio.
- No sustituya ni cambie el cable de alimentación. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Asegúrese de no aplastar ni dañar el cable de alimentación (si lo hay) y el enchufe detrás del aparato.
- Asegúrese de que se puede acceder a la toma de corriente una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe - si lo hay.

### Uso

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

- no coloque agua caliente directamente dentro del aparato;
- no deje platos húmedos ni comida en el horno una vez finalizada la cocción.
- La pérdida de color del esmalte del horno no afecta a su rendimiento.
- No utilice este aparato si está en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos húmedas.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- Cierre siempre la puerta del aparato cuando cocine, incluso aunque sólo gratine alimentos.

### Vapor

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

### Mantenimiento y limpieza

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Antes del mantenimiento, asegúrese de que está totalmente frío. Puede causar quemaduras. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Mantenga el horno limpio en todo momento. La acumulación de grasas o alimentos puede provocar un incendio.
- Una limpieza periódica evita el deterioro del material de la superficie.
- Por su seguridad y la de su hogar, utilice únicamente agua y jabón para limpiar el aparato. No utilice productos inflamables ni corrosivos.
- No limpie el aparato con limpiadores a vapor, aparatos de limpieza de alta presión,

- objetos punzantes, productos abrasivos, esponjas abrasivas ni quitamanchas.
- No limpie el cristal de la puerta con productos abrasivos ni rascadores metálicos. Podría dañar la superficie especial del cristal interior.
- Cuando los paneles de cristal de la puerta están dañados, se debilitan y pueden romperse. Debe cambiarlos. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. La puerta es muy pesada.
- No limpie el esmalte catalítico (si procede).

### Bombilla del horno

- Desconecte el enchufe de la toma de red antes de reemplazar la bombilla del horno. ¡Riesgo de descarga eléctrica!

### Servicio técnico

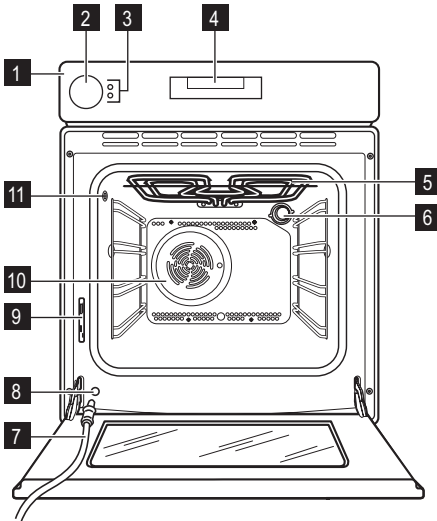
- Sólo el personal técnico autorizado puede reparar o manipular el aparato. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente recambios originales.

### Desecho del aparato

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Descripción general



- 1 Panel de mandos
- 2 Depósito de agua
- 3 Indicadores de cocción al vapor
- 4 Pantalla digital
- 5 Grill
- 6 Bombilla del horno
- 7 Sonda de desagüe
- 8 Válvula de desagüe
- 9 Placa de datos técnicos
- 10 Ventilador
- 11 Entrada de vapor

### Accesorios del horno

#### • Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería y asados.

#### • Bandeja honda para asar

Para hornear y asar y como recoge grasas.

## ANTES DEL PRIMER USO

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

### Limpeza inicial

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

**! Importante** Consulte el capítulo "Cuidado y limpieza".

### Ajuste y modificación de la hora

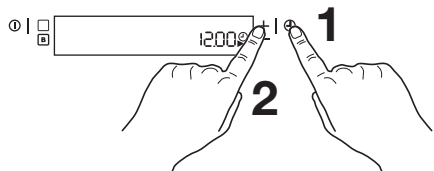
**i** Ajuste la hora del horno antes de ponerlo en funcionamiento.

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

Ajuste la hora correctamente con  $+$  o  $-$ .

### Cambio de la hora




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



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

### Pre calentamiento

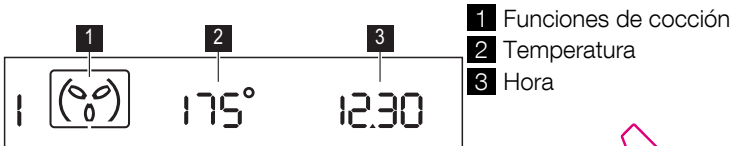
1. Seleccione la función y la temperatura máxima.

- Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 1 hora.
- Seleccione la función  y la temperatura máxima.
- Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos.
- Seleccione la función  y la temperatura máxima.
- Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos.
- Seleccione la función  y la temperatura máxima.






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

## USO DIARIO

### La pantalla



- Funciones de cocción
- Temperatura
- Hora

Tecla	Función	Descripción
	ENCENDIDO/APAGADO	Conecta y desconecta el aparato.
	SELECTOR	Para programar las funciones del horno.
	CALENTAMIENTO RÁPIDO	Para encender la función de calentamiento rápido.
	RELOJ	Para programar las funciones del reloj.
	MÁS, MENOS	Para ajustar los valores de la temperatura y la hora.


### Mandos táctiles

Los mandos táctiles controlan todas las funciones del horno. Utilice los mandos táctiles para ajustar la función de cocción, la temperatura y el tiempo.

Para ello, tiene que pulsar brevemente un solo mando.


Para ajustar una función de cocción, manténgalo pulsado.



### Encendido y apagado


Para conectar y desconectar el aparato, pulse la tecla .

### Ajuste de la función del horno













- Pulse  repetidamente hasta que parpadee la función que desea. La pantalla presentará una temperatura automática. Si no la cambia en unos 5 segundos aproximadamente, el horno comenzará a funcionar.

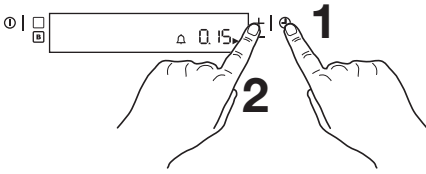
- Para cambiar la temperatura, pulse la tecla  o la tecla .

-  Si se produce una interrupción del suministro eléctrico, el programador retiene todos los ajustes durante 3 minutos aproximadamente. Transcurridos 3 minutos sin suministro eléctrico, será necesario volver a establecer los ajustes (y también la hora).

## Funciones del horno

Función del horno	Función del horno	Uso
	Aire caliente	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores. <b>Temperatura predefinida: 175 °C</b>
	Vapor	Para cocinar al vapor. <b>Temperatura del horno: 130 - 230 °C</b> <b>Temperatura predefinida: 140 °C</b>
	Calor superior + inferior	Calienta desde las resistencias superior e inferior. Para hornear y asar en un nivel del horno. <b>Temperatura predefinida: 200 °C</b>
	Resistencia superior	Calienta únicamente desde la parte superior del horno. Para acabar de cocinar los platos. <b>Temperatura predefinida: 250 °C</b>
	Resistencia inferior	Calienta únicamente desde la parte inferior del horno. Para hornear pasteles con bases gruesas o crujientes. <b>Temperatura predefinida: 250 °C</b>
	Pizza	La resistencia inferior aplica calor directamente a la base de las pizzas, tartas "quiche" o pasteles de carne, al tiempo que el ventilador asegura que el aire caliente circule para que se cocinen los ingredientes de la pizza o el relleno de los pasteles. <b>Temperatura predefinida: 175 °C</b>
	Grill central	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la bandeja. Para hacer tostadas. <b>Temperatura del horno: 200 - 250 °C</b> <b>Temperatura predefinida: 250 °C</b>
	Grill + ventilador	En este caso, la resistencia del grill y el ventilador del horno suministran aire caliente alrededor de los alimentos. Para cocinar grandes trozos de carne. <b>Temperatura predefinida: 180 °C</b> <b>Importante</b> Temperatura máxima para esta función: 200 °C.
	Todo el grill	Está encendida toda la resistencia del grill. Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. <b>Temperatura del horno: 200 - 250 °C</b> <b>Temperatura predefinida: 250 °C</b>
	Descongelación	Para descongelar alimentos. Idónea para descongelar alimentos delicados; por ejemplo, tartas rellenas de crema, tartas heladas, pasteles, pan y alimentos elaborados con levadura.

## Ajuste de las funciones del reloj



1. Pulse repetidamente hasta que parpadee la función que desea.
2. Para ajustar el minutero , la Duración o el Fin , use o la tecla . Se enciende el indicador de programa correspondiente. Al finalizar el tiempo elegido, el indicador de funciones comienza a parpadear y se

emite una señal acústica durante 2 minutos.

- Con las funciones Duración y Fin el horno se apaga automáticamente.
3. Apague el horno con el mando de Encendido y Apagado (On/Off) .

### Cancelación de las funciones del reloj

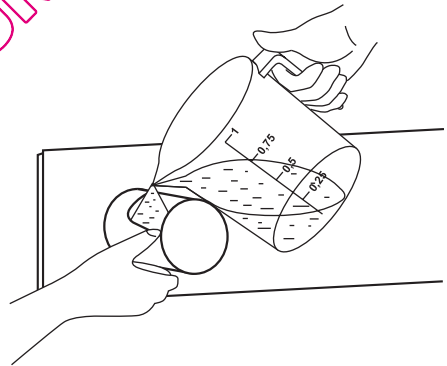
1. Pulse repetidamente hasta que el indicador de la función que desea y parpadee.
2. Pulse repetidamente hasta que la hora que se indique sea "00:00".

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

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

### Vapor

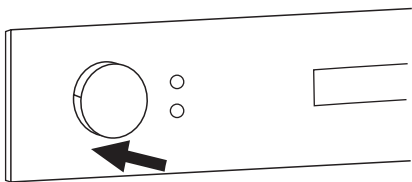
1. Seleccione la función "vapor" .
2. Tire del depósito de agua hacia arriba lo máximo posible. Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador "Depósito lleno". La capacidad máxima del depósito es de 0,8 litros de agua, suficiente para 40-45 minutos de cocción.



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

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

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



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

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

### Indicador "Depósito lleno"

Señala que el horno está preparado para cocinar al vapor.

### Indicador "Depósito vacío"

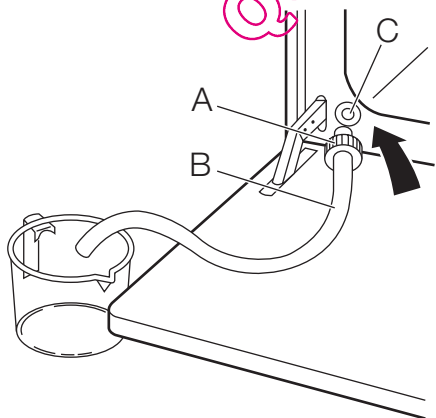
Señala que el depósito está vacío y es necesario volver a llenarlo.

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

### Cómo vaciar el depósito de agua

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


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



2. Coloque el otro extremo de la sonda (B) en un recipiente.

3. Abra la puerta del horno e inserte el conector (A) en la válvula de desagüe (C).
4. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.

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

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

### Funciones adicionales

#### Desconexión automática

El aparato se apaga automáticamente después de unos minutos:

- si no lo apaga expresamente;
  - si no se cambia la temperatura del horno.
- La pantalla indica parpadeando el último valor de la temperatura programada.

**El horno se apaga con una temperatura de:**




- 30 - 120 °C al cabo de 12 horas
- 120 - 200 °C al cabo de 8,5 horas
- 200 - 250 °C al cabo de 5,5 horas
- 250 °C al cabo de 3 horas

**i** Si utiliza la función Duración de reloj  $\rightarrow$  o la de Fin  $\rightarrow$ , la función de desconexión automática se desactiva.

#### Seguro contra la manipulación de niños

**i** Cuando se ha programado el bloqueo de encendido, no se puede utilizar el horno.

#### Para conectar el dispositivo de seguridad para niños

1. Apague el horno con el mando de Encendido y Apagado (On/Off) .
2. Utilice la tecla Selección  y  simultáneamente, hasta que en la pantalla se indique "SAFE" (seguro). El bloqueo contra la manipulación por niños está activado.

#### Desactivación del bloqueo para niños

Si desea desactivar el bloqueo, siga el mismo procedimiento.

#### Función de calor residual

En la función Duración, el horno se apaga automáticamente unos minutos antes de terminarse el periodo de tiempo establecido. El horno se sirve del calor residual para terminar



de cocinar los alimentos sin consumir más energía.

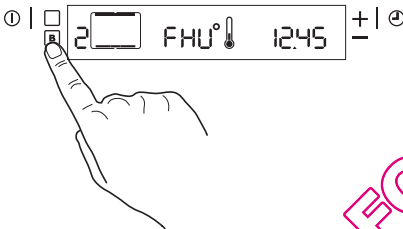
**Importante** La función de calor residual es aplicable tan sólo si el periodo establecido para la Duración es superior a 15 minutos.

### Función de calentamiento rápido

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

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

1. Ajuste una función del horno.  
Si fuera necesario, cambie la temperatura recomendada.
2. Pulse **[B]**. La pantalla mostrará "FHU" y se activará la función de calentamiento rápido.



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

### Modo de demostración

En el modo de demostración puede someter a prueba el horno u observar las diferentes etapas del funcionamiento. En esta modalidad el horno no se calentará.

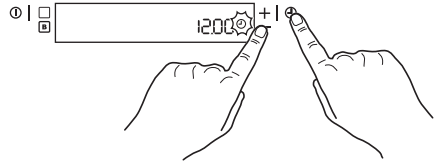
El modo de demostración sólo puede utilizarse cuando el aparato se conecta por primera vez o si se ha producido una interrupción de corriente y "12:00" y parpadean en la pantalla.

### Activación del modo de demostración

1. Pulse la tecla aproximadamente 2 segundos. Sonará una señal acústica.

2. Pulse y **—** " al mismo tiempo. Se oirá una señal acústica y la pantalla indicará "12:00".

- [i]** Si la pantalla muestra , el modo de demostración está activado.



### Desactivación del modo de demostración

1. Apague el horno.
2. Siga nuevamente el procedimiento anterior.

- [i]** Si se produce una interrupción del suministro eléctrico, la función del modo de demostración se guardará.

### Señal acústica

#### Apagado de la señal acústica

1. Apague el horno con el mando de Encendido y Apagado (On/Off) .
2. Mantenga pulsados los mandos **+** y al mismo tiempo, hasta que se oiga un sonido (aproximadamente 2 segundos).  
La señal acústica no funciona.

#### Encendido de la señal acústica

1. Mantenga pulsados los mandos **+** y al mismo tiempo, hasta que se oiga un sonido (aproximadamente 2 segundos).
2. La señal acústica vuelve a funcionar.

### Código de error

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

### Ventilador de refrigeración


El ventilador se enciende automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Cuando se apaga el aparato, el ventilador sigue funcionando hasta que el aparato se enfría.

## Termostato de seguridad

Para evitar que se produzca un calentamiento excesivo peligroso (debido al uso incorrecto del aparato o a un componente defectuoso), el horno cuenta con un termostato

de seguridad que interrumpe el suministro de energía eléctrica. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

## CONSEJOS, SUGERENCIAS Y TABLAS DE COCCIÓN

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

### Indicación sobre la acrilamida

**Importante** Según los últimos conocimientos científicos, si se tuestan alimentos (sobre todo los que contienen almidón), la acrilamida puede representar un peligro para la salud. Por tanto, recomendamos cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

- El horno tiene cuatro niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- Se pueden cocinar simultáneamente diferentes platos en dos niveles diferentes. Coloque los estantes en el nivel 1 y 3.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recircula constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar en un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en las puertas de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato cuando abra la puerta mientras está funcionando. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie con un paño la humedad cada vez que termine de utilizar el aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el revestimiento de esmalte.

### Preparación de pasteles

- La temperatura óptima para hornear pasteles es de entre 150 °C y 200 °C.
- Precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.
- No abra la puerta del horno antes de que hayan transcurrido las  $\frac{3}{4}$  partes del tiempo de cocción programado.
- Si utiliza dos bandejas a la vez, deje un nivel vacío entre ellas.

### Preparación de carne y pescado

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

### Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo, grosor y volumen de los alimentos.

Al principio hay que vigilar el proceso de cocción hasta que se encuentran los mejores ajustes (temperatura, tiempo, etc.) en función de los recipientes, las recetas y las cantidades que se utilizan.



## Cuadro de especificaciones para hornear y asar

## REPOSTERÍA

TIPO DE ALI- MENTO	Cocción con- vencional (sup + inf)		Aire caliente		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Recetas de in- gredientes bati- dos	2	170	2 (1 y 3)	160	45-60	En molde de repostería
Masa con man- tequilla	2	170	2 (1 y 3)	160	24-34	En molde de repostería
Tarta de queso a base de suero de leche	1	170	2	160	60-80	En molde de repostería (26 cm)
Tarta o pastel de manzana	1	170	2 (1 y 3)	160	100-120	2 moldes de repostería de 20 cm en la bandeja del horno
Strudel	2	175	2	150	60-80	En bandeja de horno
Tarta de mer- melada	2	170	2	160	30-40	En molde de repostería (26 cm)
Tarta de frutas	2	170	2	155	60-70	En molde de repostería (26 cm)
Bizcocho (biz- cocho sin grasa)	2	170	2	160	35-45	En molde de repostería (26 cm)
Pastel de Navi- dad/tarta de fru- tas	2	170	2	160	50-60	En molde de repostería (20 cm)
Tarta de ciruelas	2	170	2	160	50-60	En molde para pan <sup>1)</sup>
Pastelillos	3	170	3 (1 y 3)	160	20-30	En bandeja de horno plana
Galletas	3	150	3	150	20-30	En bandeja de horno plana <sup>1)</sup>
Merengues	3	100	3	100	90-120	En bandeja de horno plana
Bollos	3	190	3	180	15-20	En bandeja de horno plana <sup>1)</sup>
Masa choux	3	190	3	180	25-35	En bandeja de horno plana <sup>1)</sup>
Tartaletas	3	180	2	170	45-70	En molde de repostería (20 cm)
Tarta Victoria	1 ó 2	180	2	170	40-55	Izquierda + derecha en mol- de de repostería de 20 cm



1) Precalentar durante 10 minutos.

## PAN Y PIZZA

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



1) Precalentar durante 10 minutos.

## TARLETAS

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

1) Precalentar durante 10 minutos.

## CARNES

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

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional (sup + inf)		Aire caliente		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Rosbif muy hecho	2	210	2	200	55-60	En bandeja de horno y fuente de horno honda
Paletilla de cerdo	2	180	2	170	120-150	En fuente de horno honda
Morcillo de cerdo	2	180	2	160	100-120	2 piezas en fuente de horno honda
Cordero	2	190	2	190	110-130	Pata
Pollo	2	200	2	200	70-85	Entero en fuente de horno honda
Pavo	1	180	1	160	210-240	Entero en fuente de horno honda
Pato	2	175	2	160	120-150	Entero en fuente de horno honda
Ganso	1	175	1	160	150-200	Entero en fuente de horno honda
Conejo	2	190	2	175	60-80	Troceado
Liebre	2	190	2	175	150-200	Troceada
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero en fuente de horno honda

## PESCADO

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

## Asado a la parrilla

**i** Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

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

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos) ⏱	
	Piezas	g	nivel 📏	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Brochetas	4	/	3	250	10-15	10-12
Pechuga de pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	3	250	20-30	
Filete de pescado	4	400	3	250	12-14	10-12
Sándwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostadas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

### Grill + ventilador

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

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

### Pizza

ⓘ Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

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

### Función "Vapor"

ⓘ Según el tiempo de cocción indicado en las tablas, puede ser necesario llenar el

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

## REPOSTERÍA

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

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

## PAN Y PIZZA

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

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

## TARLETAS

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

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

## CARNES

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

## PESCADO


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

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

### Correderas para guía de estantes y paneles catalíticos extraíbles

Para limpiar el interior del horno, quite las correderas guía de los estantes y los paneles catalíticos.

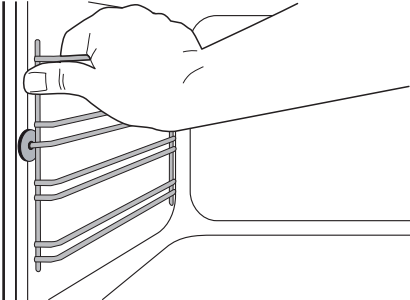
 **Advertencia** Tome las debidas precauciones cuando extraiga las correderas guía de los estantes. Los paneles catalíticos no están unidos a la paredes interiores del horno y pueden caerse al quitar las correderas guía de los estantes.



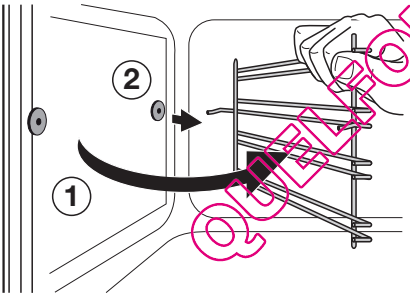
**⚠ Advertencia** Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. ¡Peligro de quemaduras por el calor residual!

### Desmontaje de los raíles laterales

1. Tire de la parte delantera de la guía de soporte del estante para separarla de la pared.  
Sujete las correderas guía traseras de soporte del estante y el panel catalítico con la otra mano.



2. Tire del raíl de soporte trasero del estante para despegarlo de la pared y retírelo.



### Instalación de los raíles de sostén de los estantes

Repita las instrucciones anteriores en el orden inverso.

- i** Los extremos redondeados de las guías de apoyo deben quedar mirando hacia el frente.

### Paneles catalíticos

Los paneles catalíticos incluyen sistema de autolimpieza. Absorben la grasa que se recoge cuando el aparato está en marcha. Para contribuir al proceso de autolimpieza, retire los accesorios del aparato y haga fun-

cionar el horno vacío a temperatura máxima durante aproximadamente una hora.

- i**
- La decoloración de la superficie catalítica no afecta a las propiedades catalíticas.
  - Para evitar causar daños en la superficie catalítica, no limpie los paneles catalíticos con aerosoles para hornos, limpiadores abrasivos, jabón ni otros productos de limpieza.

### Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene tres paneles de vidrio, instalados uno a continuación del otro. Para facilitar la limpieza, desmonte la puerta del horno y los paneles interiores de vidrio.

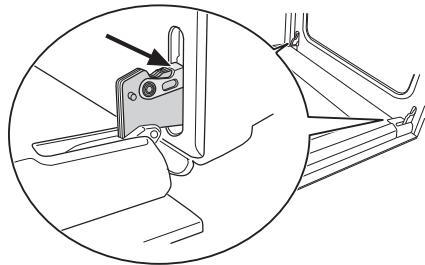
- i** **La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles interiores de vidrio mientras está montada.**

**⚠ Precaución** Cuando los paneles de vidrio de la puerta se dañan o presentan arañazos, el vidrio se debilita. Para evitar que se rompan, deben sustituirse los paneles de vidrio. Póngase en contacto con el servicio técnico.

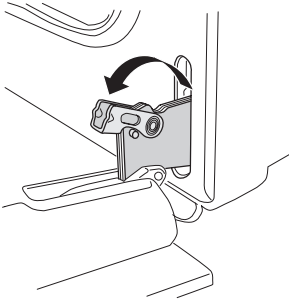
**⚠ Precaución** Asegúrese de que los paneles de vidrio están fríos antes de limpiar la puerta. Existe el riesgo de que el vidrio se rompa.

### Desmontaje de la puerta del horno y de los paneles de vidrio

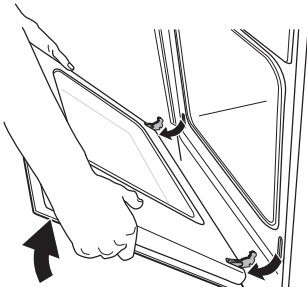
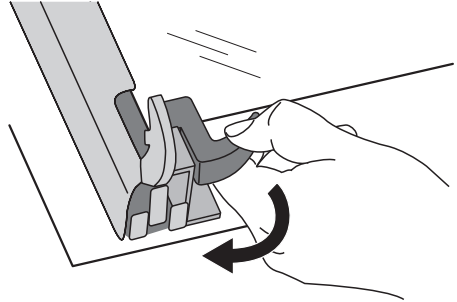
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



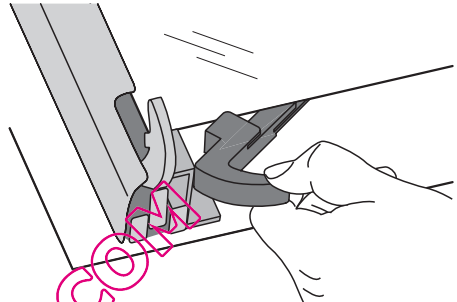
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



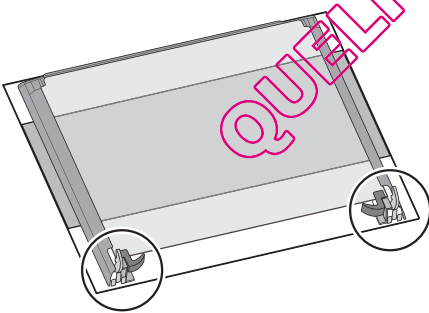
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



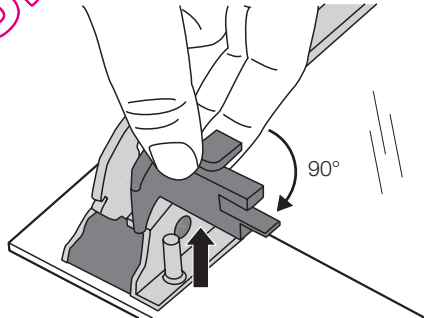
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



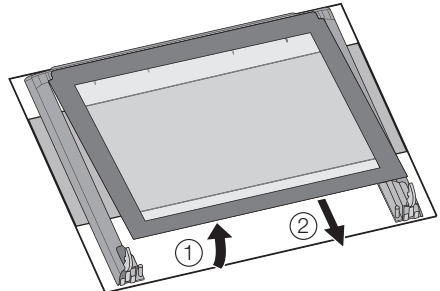
6. Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.



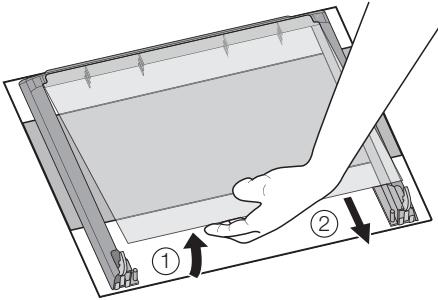
5. Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de vidrio internos.



7. Con mucho cuidado, levante y retire los paneles de cristal.



8. Repita el procedimiento del paso 7 con el panel central que lleva un marco decorativo en los 4 lados.



Limpie los paneles de vidrio con agua y jabón. Séquelos con cuidado.

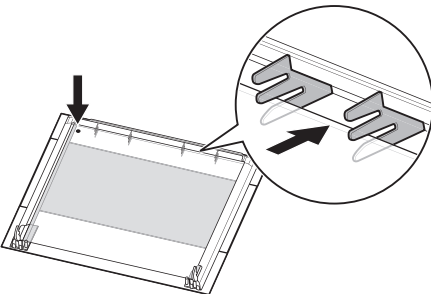
**!** **Advertencia** Limpie los paneles de vidrio sólo con agua y jabón. Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos y los objetos punzantes (p. ej., cuchillos o rascadores) pueden dañar el vidrio.

### Instalación de la puerta y los paneles de vidrio

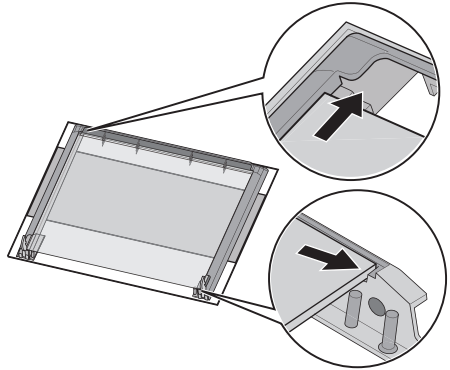
Cuando haya terminado la operación de limpieza, instale los paneles de vidrio y la puerta del horno. Para ello, repita el procedimiento anterior en orden inverso.

El panel interno decorado con un marco debe quedar instalado con la cara impresa mirando hacia fuera del horno. El panel de vidrio se ha instalado correctamente cuando no es posible notar ninguna aspereza al pasar los dedos por su superficie.

Inserte el panel de vidrio interno en las guías apropiadas como se muestra en la ilustración.



Inserte el panel de vidrio superior como se muestra en la ilustración.



### Limpieza del depósito de agua

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

**i** Durante el ciclo de limpieza se puede derramar agua desde la entrada de vapor a la cámara del horno. Se recomienda insertar una bandeja colectora del goteo en el nivel inferior, justo debajo de la entrada de vapor, para evitar que caiga agua directamente al fondo de la cámara del horno.

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

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

1. Llene el depósito con 0,5 litros de agua y entre 50 y 60 gramos de ácido cítrico (cinco cucharadillas de las de té). Apague el horno y espere unos 60 minutos.
2. Encienda el horno y seleccione la función vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo después de 20 a 25 minutos y déjelo enfriar de 5 a 10 minutos.
3. Encienda el horno y seleccione la función vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo después de 10 minutos. Espere a que el horno se enfríe y vacíe el contenido del depósito tal como se describe más arriba.

- Enjuague el depósito varias veces y elimine con un paño los restos de cal que pueda haber en el interior del horno.
- Limpié a mano con agua caliente y jabón la sonda de salida del agua. No utilice ácidos, aerosoles ni sustancias similares para evitar daños.

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

#### Tipos de agua


- **Agua blanda con escaso contenido calcáreo** : recomendada; reduce los ciclos de limpieza

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

Depósito de calcio	Dureza agua (grados franceses)	Dureza agua (grados alemanes)	Clasificación del agua	Descalcifique cada
0 - 60 mg/l	0-6	0-3	Blanda	150 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg/l	6-12	3-7	Dureza media	100 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg/l	12-18	8-10	Dura o calcárea	75 ciclos - 1,5 meses
más de 180 mg/l	más de 18	más de 10	Muy dura	60 ciclos - 1 mes

#### Bombilla del horno

#### Cambio de la luz del horno/limpieza de la tapa de cristal


-  **Advertencia** Tenga cuidado: existe riesgo de descarga eléctrica.
- Gire la tapa de cristal hacia la izquierda y retírela.

- Limpié la tapa de cristal.
- Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300°C. La nueva bombilla del horno tiene que ser del mismo régimen que la anterior.
- Instale la tapa de cristal.

#### QUÉ HACER SI...

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

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El horno está apagado	Encienda el horno
	El reloj no está en hora	Ajuste el reloj
	No se han elegido las funciones necesarias	Verifique los ajustes
	La desconexión automática está activada	Consulte el apartado "Desconexión automática"
	El bloqueo contra la manipulación por niños está activado	Consulte el apartado "Desactivación del bloqueo para niños"
	Se ha soltado un fusible de la caja de fusibles	Revise el fusible Si el fusible se suelta más de una vez, póngase en contacto con un electricista

Problema	Causa posible	Solución
	El modo de demostración está funcionando	Consulte el apartado "Modo de demostración"
La bombilla del horno no funciona	La bombilla del horno está averiada	Cambie la bombilla del horno
Hay agua dentro del horno	Hay demasiada agua en el depósito	Apague el horno y limpie el agua con un paño o una esponja
Indicador de depósito lleno  apagado	No hay suficiente agua en el depósito	Llene el depósito de agua hasta que se encienda la luz. Si el horno empieza a llenarse de agua y el indicador "depósito lleno" sigue apagado, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Indicador de depósito vacío  encendido	No hay agua en el depósito	Llene el depósito. Si el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
La cocción a vapor no funciona	No se ha seleccionado la función vapor	Compruebe que la función de vapor esté seleccionada
	No hay agua en el depósito	Llene el depósito de agua.
	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine la cal
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o Se filtra agua desde la entrada del vapor	Se han formado depósitos de cal en el horno	Limpie el depósito de agua (consulte la sección "Limpieza del depósito de agua")
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el interior del horno	Los platos han permanecido en el horno demasiado tiempo	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción
En la pantalla aparece "12.00"	Se ha producido un corte de energía eléctrica	Reajuste la hora
La pantalla muestra el código de error "F.."	Anote el número del código de error. Póngase en contacto con el servicio técnico.	

Si no lograra subsanar el problema, póngase en contacto con el centro de servicio. Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de especificaciones técnicas.

cas. La placa de especificaciones técnica se encuentra en el marco delantero de la cavidad de horno.

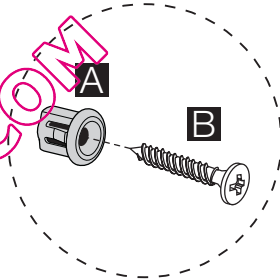
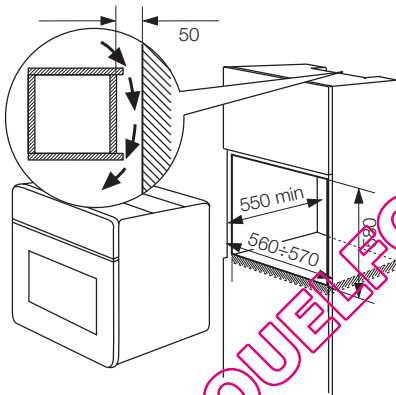
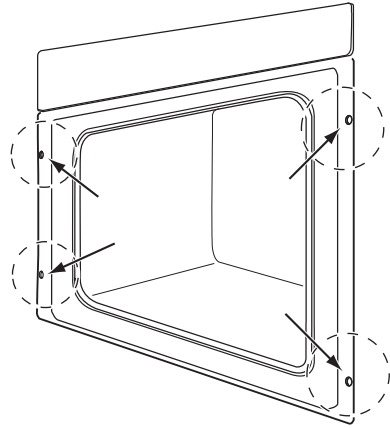
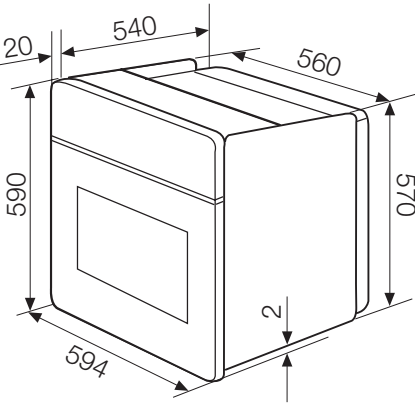
Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (Mod.) .....  
 Número de producto (PNC) .....  
 Número de serie (S.N.) .....

## INSTALACIÓN

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

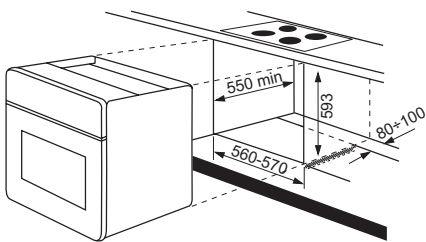
**Encastrado**




**Instalación eléctrica**

- ⚠ **Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.
- ℹ El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo "Seguridad".

El electrodoméstico sólo se suministra con un cable de alimentación.



**ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES**

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del

hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al

que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.



#### Material de embalaje

El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las

piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

#### Eliminación del aparato

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Corte el cable y el enchufe y deséchelos.
3. Retire el cierre de la puerta. Así evitará que los niños se queden atrapados en el interior del aparato. Existe riesgo de asfixia.

QUELFOUR.COM



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



QUELFOUR.COM