

FR	Notice d'utilisation	2
DE	Benutzerinformation	15
ES	Manual de instrucciones	28

Four
Backofen
Horno

USER MANUAL

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Entretien et nettoyage	10
Instructions de sécurité	3	En cas d'anomalie de fonctionnement	12
Description de l'appareil	5	Caractéristiques techniques	13
Avant la première utilisation	5	Installation	13
Utilisation quotidienne	6	En matière de protection de l'environnement	14
Fonctions supplémentaires	6		
Conseils utiles	7		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.



Instructions de sécurité

Installation



Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- 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).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Usage

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ Avertissement Risque d'électrocution.

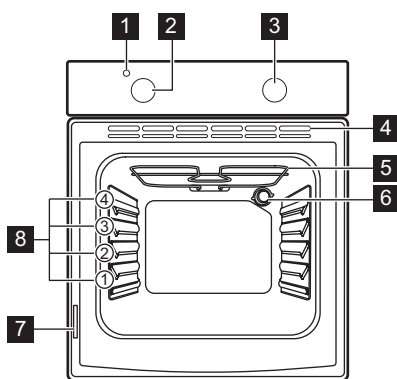
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

⚠ Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Description de l'appareil



- 1** Voyant du thermostat
- 2** Manette du thermostat

- 3** Manette de sélection des fonctions du four
- 4** Orifices d'aération
- 5** Gril
- 6** Éclairage du four
- 7** Plaque signalétique
- 8** Position des grilles

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

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

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette du four sur la fonction du four souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat sur la température souhaitée.

- L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Voûte	Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous mettez à l'arrêt l'appareil, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils utiles

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôti pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôti. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôti à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	24 - 34	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage (au beurre)	1	170	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	100 - 120	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	2	175	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Cake aux fruits	2	170	60 - 70	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie (version allégée)	2	170	35 - 45	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	170	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes	2	170	50 - 60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux	3	170	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs	3	150	20 - 30	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Meringues	3	100	90 - 120	Sur un plateau de cuisson
Petits pains	3	190	15 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Choux	3	190	25 - 35	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Tartelettes	3	180	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau à étages	1 ou 2	180	40 - 55	Gauche + droit dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾
Pain de seigle	1	190	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾
Pizza	1	190	20 - 30	Dans un plat à rôtir ¹⁾
Scones	3	200	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	45 - 60	Dans un moule
Quiches	1	190	40 - 50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	25 - 40	Dans un moule

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Cannelloni	2	200	25 - 40	Dans un moule
« Yorkshire puddings »	2	220	20 - 30	6 ramequins ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	50 - 70	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Porc	2	180	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Veau	2	190	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, saignant	2	210	44 - 50	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, à point	2	210	51 - 55	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	55 - 60	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Épaule de porc	2	180	120 - 150	Dans un plat à rôtir
Jarret de porc	2	180	100 - 120	2 pièces dans un plat à rôtir
Agneau	2	190	110 - 130	Gigot
Volaille	2	200	70 - 85	Entier
Dinde	1	180	210 - 240	Entière
Canard	2	175	120 - 150	Entier
Oie	1	175	150 - 200	Entière
Lapin	2	190	60 - 80	En morceaux
Lièvre	2	190	150 - 200	En morceaux
Faisan	2	190	90 - 120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Durée de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	2	190	35 - 60	4 - 6 filets

Gril

i Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Steaks de bœuf	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
Volaille (coupé en deux)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Brochettes	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Steak haché	6	600	3	250	20 - 30	-
Filet de poisson	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Toasts	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

Entretien et nettoyage

! **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

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

Éclairage du four

⚠ Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

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

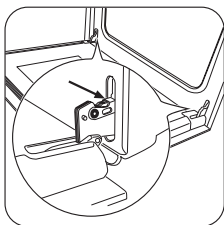
1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

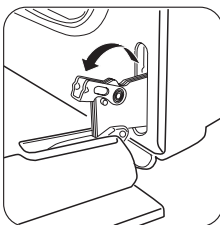
La porte du four est dotée de deux panneaux en verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau en verre intérieur afin de le nettoyer.

i Si vous tentez d'extraire le panneau en verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

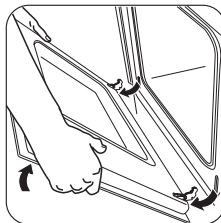
⚠ Attention N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.



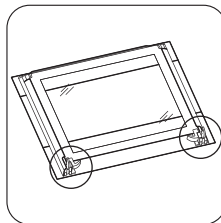
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



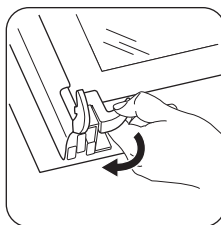
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



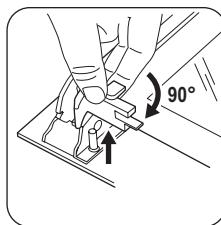
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



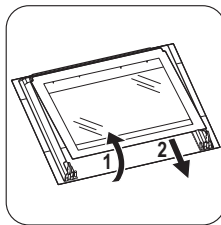
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Débloquez le système de verrouillage afin de retirer le panneau en verre intérieur.



6 Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.

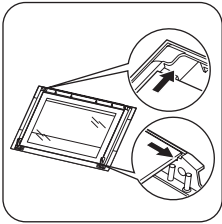


7 Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau en verre.

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

Réinstallation de la porte et du panneau en verre

Une fois le nettoyage terminé, remplacez le panneau en verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Veuillez à installer correctement le panneau en verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est éteint.	Mettez l'appareil en marche. Consultez le chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque

signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Numéro du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

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

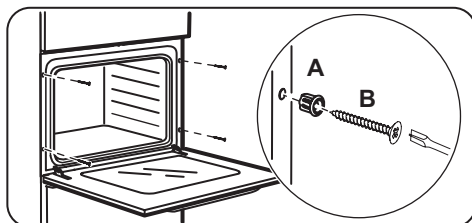
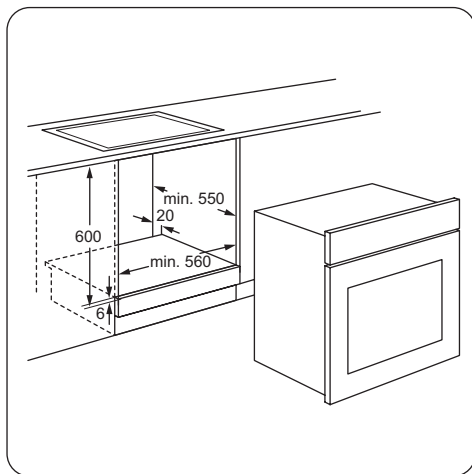
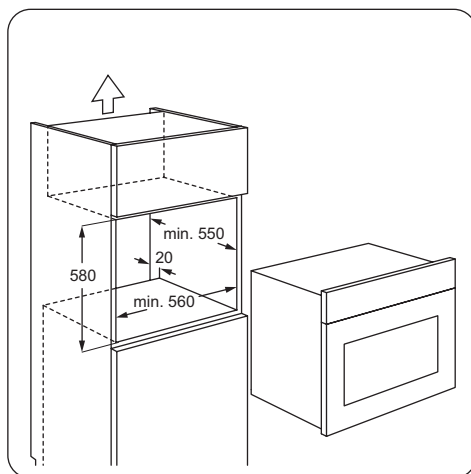
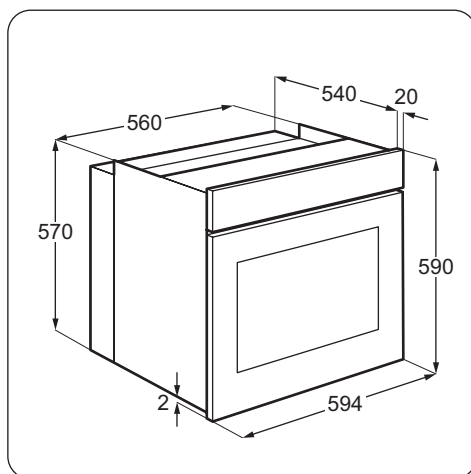
Caractéristiques techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

Installation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement



Installation électrique

⚠ Avertissement Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

i Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

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

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

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

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

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



En matière de protection de l'environnement

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

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

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



Matériau d'emballage

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

Inhalt

Sicherheitsinformationen	15	Praktische Tipps und Hinweise	19
Sicherheitshinweise	16	Reinigung und Pflege	23
Gerätebeschreibung	18	Was tun, wenn	25
Vor der ersten Inbetriebnahme	18	Technische Daten	25
Täglicher Gebrauch	19	Montage	26
Zusatzfunktionen	19	Umwelttipps	27

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

 **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.



Sicherheitshinweise

Montage



Warnung! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss



Warnung! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer

Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.

- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter

entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch

 **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



Warnung! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

Reinigung und Pflege



Warnung! Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheu-

ermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

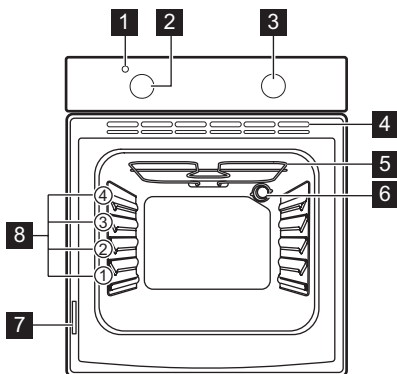
Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbelichtung.

! Warnung! Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.

Gerätebeschreibung



1 Temperaturkontrolllampe

- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

! Warnung! Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

- 2** Temperaturwahlknopf
- 3** Backofen-Einstellknopf
- 4** Lüftungöffnungen
- 5** Grill
- 6** Backofenlampe
- 7** Typenschild
- 8** Einschubebenen

Backofenzubehör

- **Kombirost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

! Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Aufheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.

4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und

Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Täglicher Gebrauch

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.

3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Nur das Heizelement für Unterhitze ist eingeschaltet.
	Oberhitze	Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte. Nur das Heizelement für Oberhitze ist eingeschaltet.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.

Zusatzfunktionen

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stoppt das Kühlgebläse.

Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen

Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einem Temperaturabfall.

Praktische Tipps und Hinweise

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät hat ein exklusives Umluft- und Dampfsystem, das die Luft umwälzt und den

Dampf wieder aufbereitet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.

- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein,

damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.

- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab. Achten Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

Back- und Brattabelle

KUCHEN

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	45 - 60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	24 - 34	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	60 - 80	Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	1	170	100 - 120	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	2	175	60 - 80	Backblech
Marmeladenkuchen	2	170	30 - 40	Kuchenform (26 cm)
Früchtebrot	2	170	60 - 70	Kuchenform (26 cm)
Biskuitkuchen (Biskuit ohne Butter)	2	170	35 - 45	Kuchenform (26 cm)
Stollen/üppiger Früchtekuchen	2	170	50 - 60	Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen	2	170	50 - 60	Brotform ¹⁾
Kleingebäck	3	170	20 - 30	Backblech

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschub-ebene	Temperatur [°C]		
Plätzchen	3	150	20 - 30	Backblech ¹⁾
Baiser	3	100	90 - 120	Backblech
Rosinenbrötchen	3	190	15 - 20	Backblech ¹⁾
Brandteig	3	190	25 - 35	Backblech ¹⁾
Törtchen	3	180	45 - 70	Kuchenform (20 cm)
Englischer Sandwich- kuchen à la Victoria	1 oder 2	180	40 - 55	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm

1) 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschub-ebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück ¹⁾
Roggenbrot	1	190	30 - 45	Brotform
Brötchen	2	190	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf Backblech ¹⁾
Pizza	1	190	20 - 30	Brat- und Fettpfanne ¹⁾
Mürbeteigplätzchen	3	200	10 - 20	Backblech ¹⁾

1) 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschub-ebene	Temperatur [°C]		
Nudelaufbau	2	180	40 - 50	Auflaufform
Gemüseauflauf	2	200	45 - 60	Auflaufform
Quiche	1	190	40 - 50	Auflaufform
Lasagne	2	200	25 - 40	Auflaufform
Cannelloni	2	200	25 - 40	Auflaufform
Yorkshire-Pudding	2	220	20 - 30	6 Puddingformen ¹⁾

1) 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschub-ebene	Tempe-ratur [°C]		
Rindfleisch	2	200	50 - 70	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Schweinefleisch	2	180	90 - 120	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Kalb	2	190	90 - 120	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	44 - 50	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, medium	2	210	51 - 55	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, durch	2	210	55 - 60	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Schweineschulter	2	180	120 - 150	Brat- und Fettpfanne
Schweinshaxe	2	180	100 - 120	2 Stück in Brat- und Fettpfanne
Lamm	2	190	110 - 130	Keule
Hähnchen	2	200	70 - 85	ganz
Pute	1	180	210 - 240	ganz
Ente	2	175	120 - 150	ganz
Gans	1	175	150 - 200	ganz
Hasenbraten	2	190	60 - 80	zerlegt
Hase	2	190	150 - 200	zerlegt
Fasan	2	190	90 - 120	ganz

FISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschub-ebene	Tempe-ratur [°C]		
Forelle/Seebrasse	2	190	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	35 - 60	4 - 6 Filets

Grillstufe 1

 Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillstufe 1		Garzeit [Min.]	
	Stück	[g]	Einschub-ebene	Temp. [°C]	Erste Seite	Zweite Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Beefsteaks	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Würstchen	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12

GERICHT	Menge		Grillstufe 1		Garzeit [Min.]	
	Stück	[g]	Einschub- ebene	Temp. [°C]	Erste Seite	Zweite Seite
Schweinekotelett	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Spieße	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrustfilet	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	3	250	20 - 30	-
Fischfilets	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Toast	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

Reinigung und Pflege

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihafbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

Reinigen der Türdichtung

- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Für die Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach.

Backofenlampe

 **Warnung!** Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

 Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

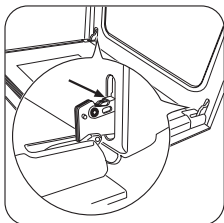
1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe.
Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Reinigen der Backofentür

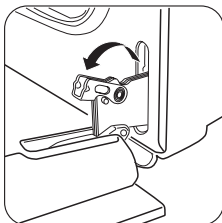
Die Backofentür ist mit zwei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.

i Beachten Sie, dass die Backofentür zu-klappen kann, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben abzunehmen, solange die Tür noch am Gerät montiert ist.

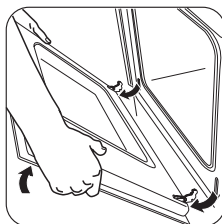
! **Vorsicht!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.



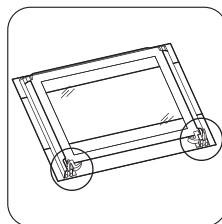
1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



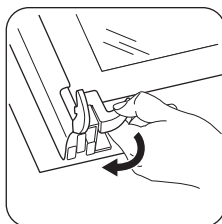
2 Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorn.



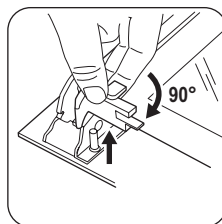
3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



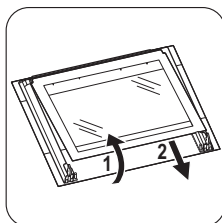
4 Breiten Sie ein weiches Tuch auf einer ebenen Fläche aus, und legen Sie die Backofentür darauf.



5 Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



6 Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.

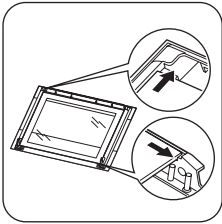


7 Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an (Schritt 1) und entfernen Sie sie (Schritt 2).

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einbauen der Backofentür und der Glasscheibe

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheibe wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Stellen Sie nach dem Einsetzen sicher, dass sich der Glasscheibenrahmen in den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt. Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in ihre Position einzusetzen. Orientieren Sie sich an der Abbildung.



Was tun, wenn ...

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

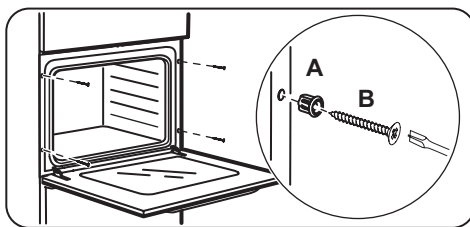
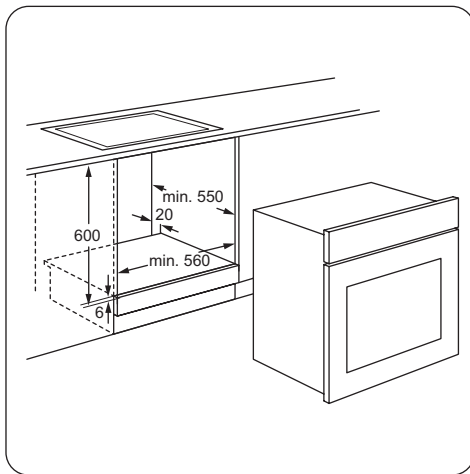
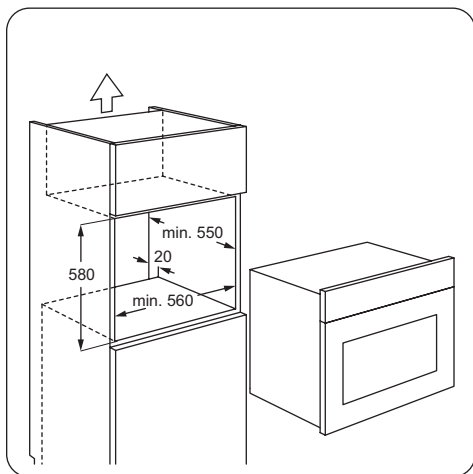
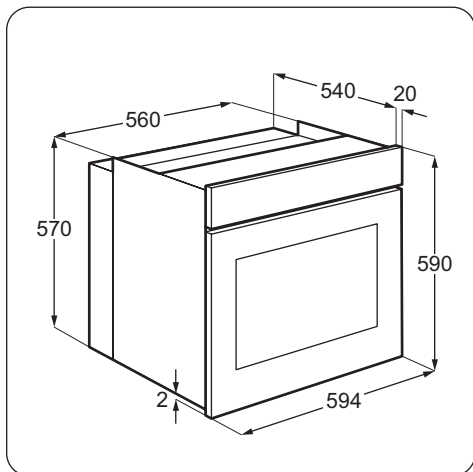
Technische Daten

Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

Montage

⚠ Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Einbau



Elektroanschluss

⚠ Warnung! Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

i Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Netzkabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und in der Tabelle:

Gesamtleistung	Kabelquerschnitt
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximal 2300 W	3 x 1 mm ²
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm ²



Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

Umwelttipps

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen

über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

Índice de materias

Información sobre seguridad	28	Consejos útiles	32
Instrucciones de seguridad	29	Mantenimiento y limpieza	36
Descripción del producto	31	Qué hacer si...	38
Antes del primer uso	31	Datos técnicos	38
Uso diario	32	Instalación	38
Funciones adicionales	32	Aspectos medioambientales	40

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

 **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.



Instrucciones de seguridad

Instalación



Advertencia Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica



Advertencia Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.

- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

- Use únicamente 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.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

Uso del aparato

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.

Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.

⚠ Advertencia Riesgo de descargas eléctricas.

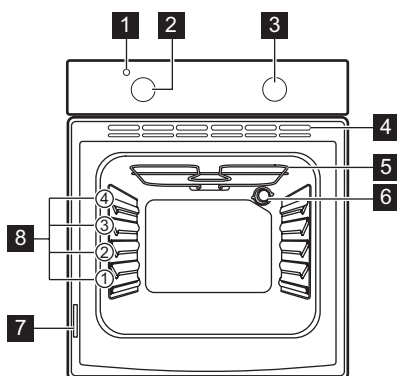
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

Desecho

⚠ Advertencia Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Descripción del producto



1 Indicador de temperatura

- 2** Mando de temperatura
- 3** Mando de las funciones del horno
- 4** Aberturas de ventilación
- 5** Grill
- 6** Bombilla del horno
- 7** Placa de características
- 8** Posiciones de las parrillas

Accesorios del horno

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

Antes del primer uso

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles (en su caso).
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Importante Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
3. Ajuste la función y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Uso diario

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno hasta la función que desee.
2. Gire el mando de control de la temperatura hasta la temperatura adecuada.

- El indicador de temperatura permanece encendido mientras el horno alcanza la temperatura elegida.
3. Para desactivar el aparato, gire el mando de función del horno y el mando de control de la temperatura a la posición de desconexión.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.
	Bóveda	Para terminar platos cocinados. Solo funciona la resistencia superior.
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.

Funciones adicionales

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, se detiene el ventilador de enfriamiento.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar so-

brecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

Consejos útiles

- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y

- mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del

- aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del 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 esmalte.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de que se seque cada vez.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen. Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los mejores ajustes (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

Cuadro de especificaciones para hornear y asar

REPOSTERÍA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Masas batidas	2	170	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	24 - 34	En molde de repostería
Tarta de queso	1	170	60 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	1	170	100 - 120	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	2	175	60 - 80	En bandeja de repostería
Tarta de mermelada	2	170	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	2	170	60 - 70	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	2	170	35 - 45	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	2	170	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm
Tarta de ciruelas	2	170	50 - 60	En molde para pan ¹⁾
Pastelillos	3	170	20 - 30	En bandeja de repostería
Galletas	3	150	20 - 30	En bandeja de repostería ¹⁾

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Merengues	3	100	90 - 120	En bandeja de repostería
Bollos	3	190	15 - 20	En bandeja de repostería ¹⁾
Masa de relleno	3	190	25 - 35	En bandeja de repostería ¹⁾
Tartaletas	3	180	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Tarta Victoria	1 o 2	180	40 - 55	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm

1) Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Pan blanco	1	190	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza ¹⁾
Pan de centeno	1	190	30 - 45	En molde de pan
Panecillos	2	190	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería ¹⁾
Pizza	1	190	20 - 30	En una bandeja honda ¹⁾
Bollitos	3	200	10 - 20	En bandeja de repostería ¹⁾

1) Precalentar durante 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Pudin de pasta	2	180	40 - 50	En un molde
Tarta de verduras	2	200	45 - 60	En un molde
Quiches	1	190	40 - 50	En un molde
Lasaña	2	200	25 - 40	En un molde
Canelones	2	200	25 - 40	En un molde
Pudin Yorkshire	2	220	20 - 30	6 moldes de pudín ¹⁾

1) Precalentar durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Carne de vacuno	2	200	50 - 70	En una bandeja honda en una parrilla
Cerdo	2	180	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Ternera	2	190	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif poco hecho	2	210	44 - 50	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif en su punto	2	210	51 - 55	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif muy hecho	2	210	55 - 60	En una bandeja honda en una parrilla
Paletilla de cerdo	2	180	120 - 150	En una bandeja honda
Morcillo de cerdo	2	180	100 - 120	2 piezas en una bandeja honda
Cordero	2	190	110 - 130	Pata
Pollo	2	200	70 - 85	Entero
Pavo	1	180	210 - 240	Entero
Pato	2	175	120 - 150	Entero
Ganso	1	175	150 - 200	Entero
Conejo	2	190	60 - 80	Troceado
Liebre	2	190	150 - 200	Troceada
Faisán	2	190	90 - 120	Entero

PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Trucha/Besugo	2	190	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	2	190	35 - 60	4 - 6 filetes

Grill

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción (min)	
	Piezas	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción (min)	
	Piezas	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Filetes de vacuno	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Salchichas	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Brochetas	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburguesa	6	600	3	250	20 - 30	-
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

Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio:

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superfi-

cie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

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

Bombilla del horno

 **Advertencia** Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

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

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.

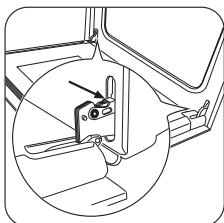
3. Cambie la bombilla del horno por otra resistente al calor que soporte temperaturas de hasta 300 °C.
Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.
4. Coloque la tapa de cristal.

Limpieza de la puerta del horno

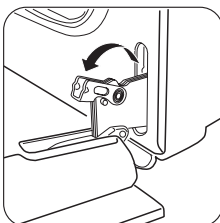
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

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

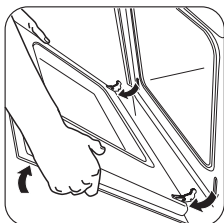
 **Precaución** No utilice el aparato sin los paneles de cristal.



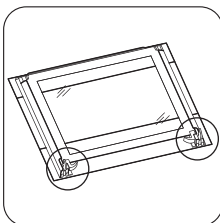
1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



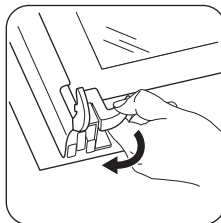
2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



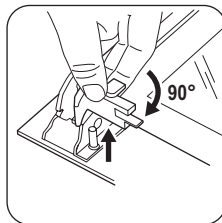
3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



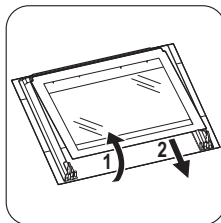
4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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



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

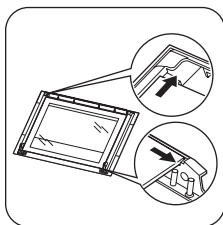


7 Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal.

Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Instalación de la puerta y el panel de cristal

Cuando haya terminado la limpieza, instale los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos. Consulte la ilustración.



Qué hacer si...

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato está apagado.	Encienda el aparato. Consulte el capítulo "Uso diario".
El aparato no funciona.	Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
Se acumulan vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	Los platos han permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15-20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico.
Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de características. La placa de

características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.)

.....

Número de producto (PNC)

.....

Número de serie (S.N.)

.....

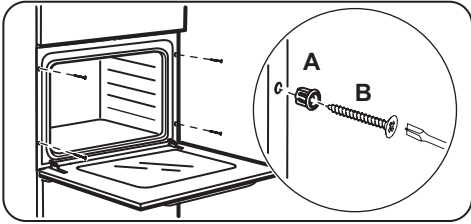
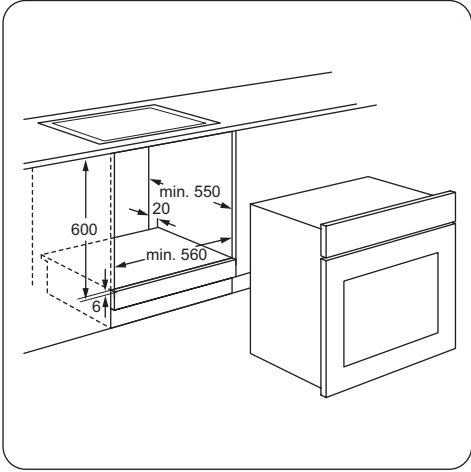
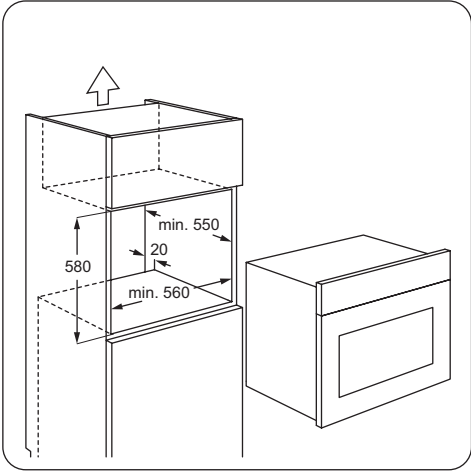
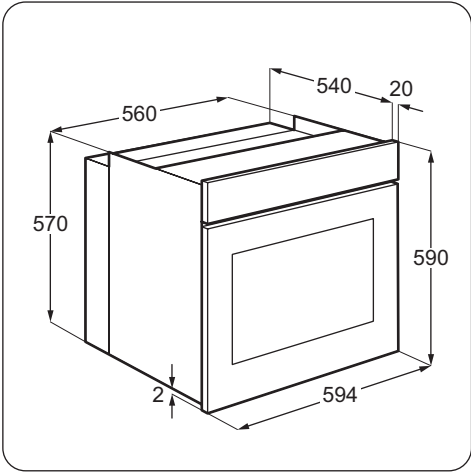
Datos técnicos

Tensión	230 V
Frecuencia	50 Hz

Instalación

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Empotrado



Instalación eléctrica

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

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total (que figura en la placa de características) y la tabla:

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm ²

Potencia total	Sección del cable
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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



Aspectos medioambientales

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

pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.



Material de embalaje

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



www.zanussi.com/shop



397243921-A-072013