



---

**FR** Four  
**ES** Horno

---

Notice d'utilisation 2  
Manual de instrucciones 39

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides,  
support and more through our photo  
registration visit **[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)**



**Electrolux**

# TABLE DES MATIÈRES

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....   | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....         | 4  |
| 3. INSTALLATION.....                  | 8  |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....     | 9  |
| 5. BANDEAU DE COMMANDE.....           | 10 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 10 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....       | 11 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....        | 13 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....   | 15 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....    | 19 |
| 11. CONSEILS ET ASTUCES.....          | 19 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....       | 32 |
| 13. DÉPANNAGE.....                    | 36 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....        | 37 |

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, cet appareil a été conçu pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation. Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Web pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 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.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd.

Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit

être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

|                                                                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)                                  | 580 (600) mm |
| Largeur du meuble                                                                                                | 560 mm       |
| Profondeur du meuble                                                                                             | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil                                                                                 | 589 mm       |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil                                                                               | 571 mm       |
| Largeur de l'avant de l'appareil                                                                                 | 595 mm       |
| Largeur de l'arrière de l'appareil                                                                               | 559 mm       |
| Profondeur de l'appareil                                                                                         | 569 mm       |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil                                                                          | 548 mm       |
| Profondeur avec porte ouverte                                                                                    | 1022 mm      |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm    |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière               | 1500 mm      |
| Vis de montage                                                                                                   | 4x25 mm      |

## 2.2 Raccordement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

### Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|----------------------|------------------------|
| maximum 1380         | 3 x 0.75               |
| maximum 2300         | 3 x 1                  |
| maximum 3680         | 3 x 1.5                |

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

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation 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.

- 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 la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil

fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez 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 après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Cuisson à la vapeur



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.6 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.8 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 du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. INSTALLATION



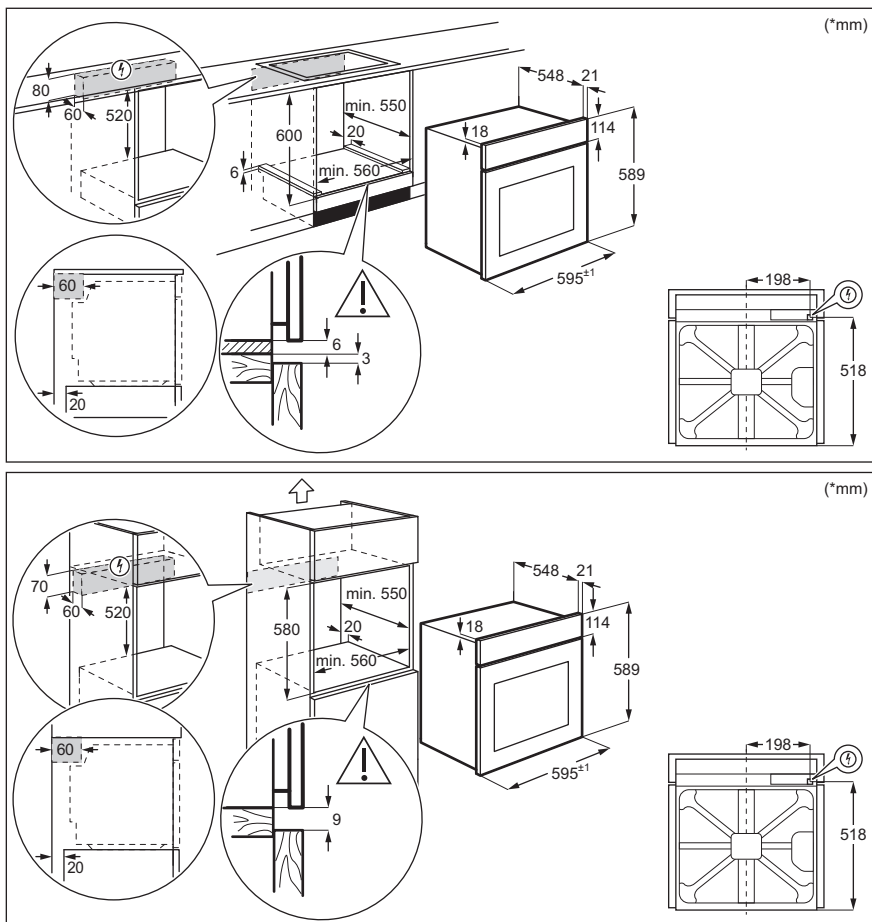
**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

### 3.1 Encastrement

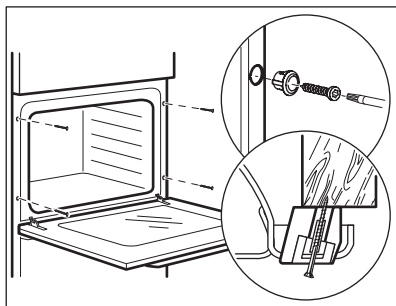


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

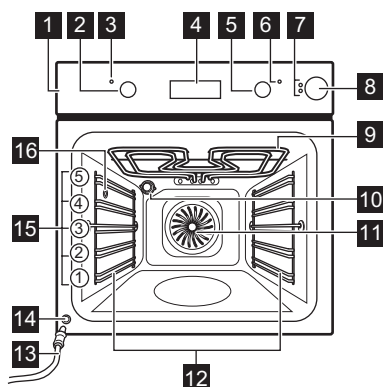


### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Présentation générale



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Voyant / symbole de mise sous tension
- 4** Affichage
- 5** Thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Voyant de la réserve d'eau
- 8** Bac à eau
- 9** Élément chauffant
- 10** Éclairage
- 11** Ventilateur
- 12** Support de grille, amovible
- 13** Tuyau de vidange
- 14** Vanne de vidange de l'eau
- 15** Position des grilles
- 16** Tuyau d'arrivée de la vapeur

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

- Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Plat à rôtir/gril**  
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE

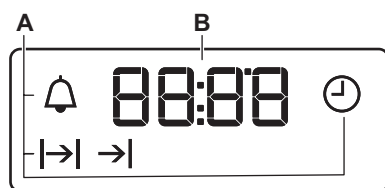
### 5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 5.2 Touches sensibles

|   |                                        |
|---|----------------------------------------|
| — | Pour régler l'heure.                   |
| ⌚ | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | Pour régler l'heure.                   |

### 5.3 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge  
B. Minuteur

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

|                   |                  |                            |
|-------------------|------------------|----------------------------|
|                   |                  |                            |
| Étape 1           | Étape 2          | Étape 3                    |
| Réglez l'horloge. | Nettoyez le four | Préchauffez le four à vide |

- |                                                                                                           |                                                                                                   |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1.  - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche. | 1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.                      | 1. Réglez la température maximale pour la fonction : .<br>Durée : 1 h. |
|                                                                                                           | 2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. | 2. Réglez la température maximale pour la fonction : .<br>Durée : 15'  |
|                                                                                                           |                                                                                                   | 3. Réglez la température maximale pour la fonction : .<br>Durée : 15'  |

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Comment régler : Mode de cuisson

|                |                                                                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Étape 1</b> | Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.                   |
| <b>Étape 2</b> | Tournez la manette pour sélectionner la température.                                            |
| <b>Étape 3</b> | Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four. |

- Versez de l'eau dans le bac à eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume.  
Le réservoir a une contenance maximale de 900 ml. Cette quantité est suffisante pour environ 55 à 60 minutes de cuisson.
- Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
- Réglez la température entre 130 °C et 230 °C.

La cuisson à la vapeur donne de bons résultats dans cette plage de températures.

- Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.  
Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.



Utilisez exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.



### ATTENTION!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure ! Faites attention lorsque vous videz le bac à eau.

### 7.3 Voyant du réservoir d'eau



Le réservoir est plein.

- Réglez la fonction .
- Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau.

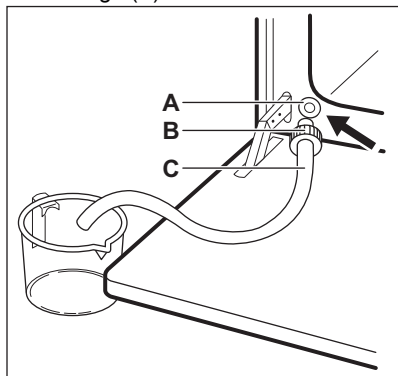
## 7.4 Vidange du réservoir d'eau



### ATTENTION!

Assurez-vous que le four a refroidi avant de commencer à vider le réservoir d'eau.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le sachet du mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.
2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).



3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.  
Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque le voyant « Réservoir d'eau vide »  s'allume. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.
5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.



N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

## 7.5 Modes de cuisson

| Mode de cuisson                                                                                                 | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Position Arrêt                                                                                      | Le four est éteint.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <br>Eclairage four             | Pour allumer l'éclairage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <br>Chaleur tournante + Vapeur | Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Pour l'utiliser, sélectionnez cette fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.                                                                                                                 |
| <br>Chaleur tournante humide   | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide. |
| <br>Cuisson de sole          | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Mode de cuisson                                                                                        | Application                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.<br>Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. |
| <br>Turbo gril        | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.                                               |
| <br>Gril rapide       | Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.                                                                           |
| <br>Fonction Piz-za   | Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.                                                                                   |

| Mode de cuisson                                                                                                                 | Application                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Chauffage Haut/ Bas / Nettoyage Aqua Clean | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.<br>Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean. |

## 7.6 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge                                                                                 | Utilisation                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <br>Heure          | Pour régler, changer ou vérifier l'heure.       |
| <br>Durée          | Pour régler la durée de fonctionnement du four. |
| <br>Fin            | Pour régler l'heure d'arrêt du four.            |
| <br>Départ différé | Pour combiner les fonctions : Durée et Fin.     |

| Fonction de l'horloge                                                                         | Utilisation                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Minuteur | Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint. |

## 8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

| Comment régler : Heure                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| +, - - appuyez pour régler l'heure.<br>Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Comment modifier : Heure                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Étape 1                                                                                                                                                                                                                             |  - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - commence à clignoter.                                                                                |
| Étape 2                                                                                                                                                                                                                             | +, - - appuyez pour régler l'heure.<br>Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.                                                                                                                                                                                                                             |
| Comment régler : Durée                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Étape 1                                                                                                                                                                                                                             | Sélectionnez la fonction et la température du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Étape 2                                                                                                                                                                                                                             |  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.                                                                                                               |
| Étape 3                                                                                                                                                                                                                             | +, - - appuyez pour régler la durée.<br>L'affichage indique :  .<br> - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.   |
| Étape 4                                                                                                                                                                                                                             | Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Étape 5                                                                                                                                                                                                                             | Tournez la manette sur la position Arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Comment régler : Fin                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Étape 1                                                                                                                                                                                                                             | Sélectionnez la fonction et la température du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Étape 2                                                                                                                                                                                                                             |  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.                                                                                                           |
| Étape 3                                                                                                                                                                                                                             | +, - - appuyez pour régler l'heure.<br>L'affichage indique :  .<br> - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint. |
| Étape 4                                                                                                                                                                                                                             | Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Comment régler : Fin</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Étape 5</b>                                  | Tournez la manette sur la position Arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Comment régler : Départ différé</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Étape 1</b>                                  | Sélectionnez la fonction et la température du four.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Étape 2</b>                                  |  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.                                                                                                       |
| <b>Étape 3</b>                                  |  ,  - appuyez sur pour régler la durée pour : Durée.                                                                                                            |
| <b>Étape 4</b>                                  | Appuyez sur :  .                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Étape 5</b>                                  |  ,  - appuyez sur pour régler la durée pour : Fin.                                                                                                              |
| <b>Étape 6</b>                                  | Appuyez sur  .<br>Au bout de la durée définie, le signal sonore retentit et le four s'éteint.                                                                                                                                                    |
| <b>Étape 7</b>                                  | Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Étape 8</b>                                  | Tournez la manette sur la position Arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Comment régler : Minuteur</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Étape 1</b>                                  |  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.                                                                                                       |
| <b>Étape 2</b>                                  |  ,  - appuyez pour régler l'heure.<br>La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.<br>Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit. |
| <b>Étape 3</b>                                  | Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Étape 4</b>                                  | Tournez la manette sur la position Arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Comment annuler : Fonctions de l'horloge</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Étape 1</b>                                  |  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge commence à clignoter.                                                                                                                                               |
| <b>Étape 2</b>                                  | Maintenez la touche  .<br>La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.                                                                                                                                                     |

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



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

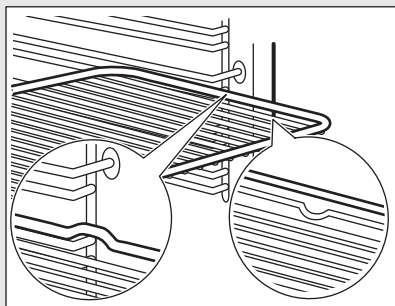
indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

### 9.1 Insertion des accessoires

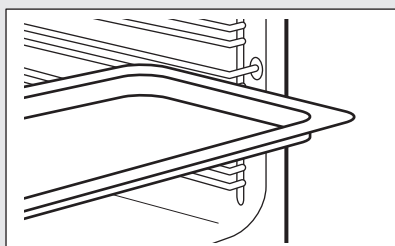
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les

**Grille métallique:**

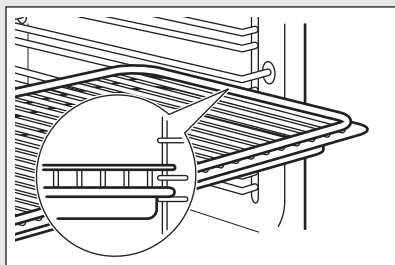
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

**Plateau de cuisson /Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson /Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 9.2 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

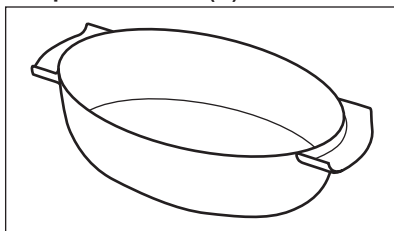


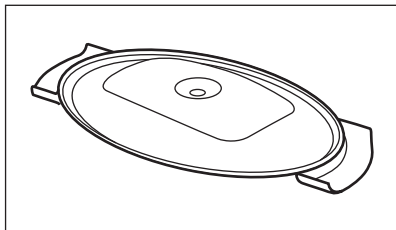
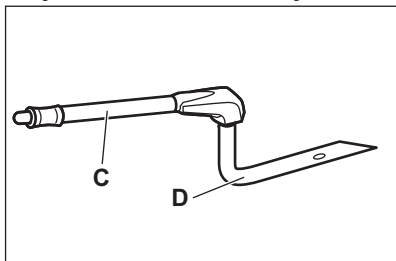
Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec le four. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

### Le plat de cuisson diététique pour les fonctions de cuisson à la vapeur.

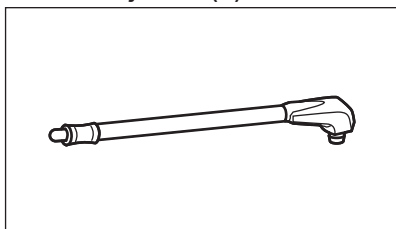
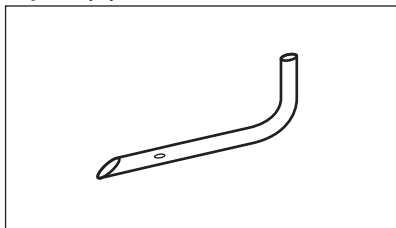
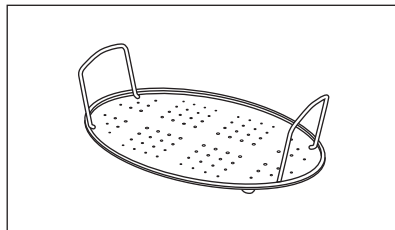
Le plat est composé d'un récipient en verre, d'un couvercle doté d'un orifice pour le tube de l'injecteur (C) et d'une grille en acier à placer au fond du plat de cuisson.

### Récipient en verre (A)



**Couvercle (B)****L'injecteur et le tube de l'injecteur**

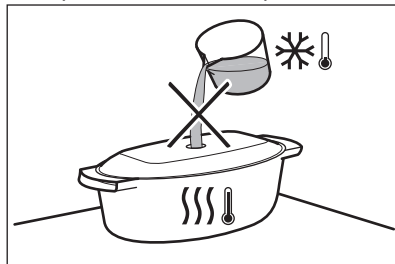
« C » est le tube de l'injecteur pour la cuisson à la vapeur, « D » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur directe.

**Tube de l'injecteur (C)****Injecteur pour une cuisson directe à la vapeur (D)****Grille en acier (E)**

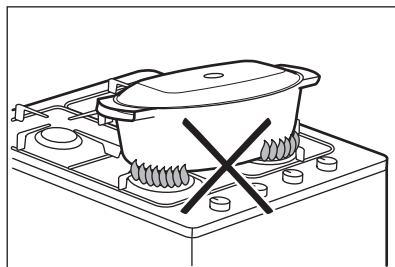
- Ne posez pas de plat de cuisson chaud sur une surface froide ou mouillée.



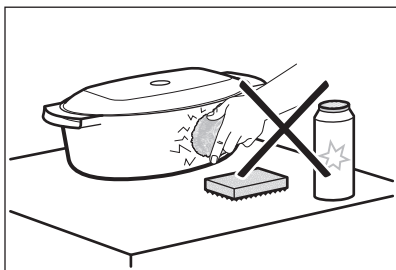
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.



- N'utilisez pas le plat de cuisson sur une table de cuisson chaude.



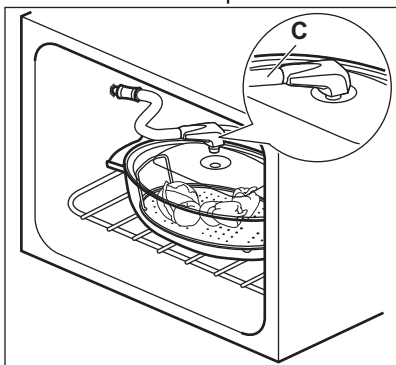
- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des produits ou poudres abrasifs, ni avec une éponge métallique.



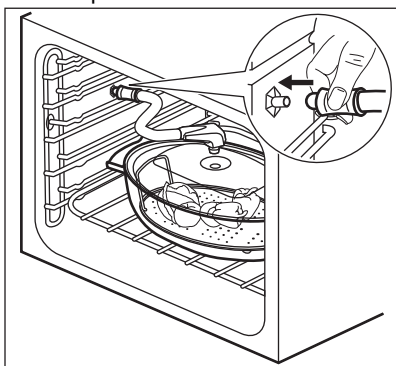
### 9.3 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson diététique

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson puis couvrez-le.

1. Insérez le tube de l'injecteur dans l'orifice spécial du couvercle du plat de cuisson diététique.



2. Placez le plat de cuisson sur le 2e niveau en partant du bas.
3. Insérez l'autre extrémité du tube de l'injecteur dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.



Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four.

4. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

### 9.4 Cuisson à la vapeur directe

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau.



#### ATTENTION!

N'utilisez pas le couvercle du plat.



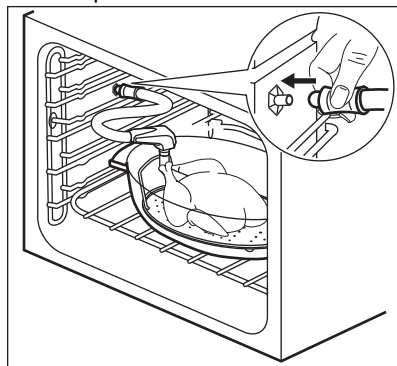
#### AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous utilisez l'injecteur tandis que le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler l'injecteur lorsque le four est chaud. Démontez toujours l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.



Le tube de l'injecteur est spécialement conçu pour la cuisson d'aliments et ne contient pas de substances nocives.

1. Insérez l'injecteur (D) dans le tube de l'injecteur (C). Insérez l'autre extrémité dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.

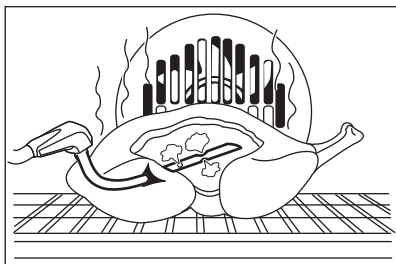


2. Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas.

Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four.

### 3. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Pour cuire des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde, du chevreau ou de gros poissons, insérez l'injecteur (D) directement dans la partie vide de la viande. Veillez à ne pas boucher les trous.



Pour plus d'informations sur la cuisson à la vapeur, reportez-vous aux tableaux de cuisson à la vapeur dans le chapitre « Conseils ».

## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

### 10.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four 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.

## 11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four 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.

#### Cuisson de gâteaux

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

Si vous utilisez deux plaques 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 rôtir 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 rôtir. Pour

éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir 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.

## 11.2 Chaleur tournante + Vapeur

Préchauffez le four à vide.

|  <b>GÂTEAUX/<br/>PÂTISSERIES</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tartes, le préchauffage n'est pas nécessaire                                                                      | 175                                                                                           | 30 - 40                                                                                        | 2                                                                                 | Moule à gâteau, Ø 26 cm                                                           |
| Gâteau aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire                                                           | 160                                                                                           | 80 - 90                                                                                        | 2                                                                                 | Moule à gâteau, Ø 26 cm                                                           |
| Panettone                                                                                                         | 150 - 160                                                                                     | 70 - 100                                                                                       | 2                                                                                 | Moule à gâteau, Ø 20 cm                                                           |
| Gâteau aux prunes                                                                                                 | 160                                                                                           | 40 - 50                                                                                        | 2                                                                                 | Moule à pain                                                                      |
| Biscuits, le préchauffage n'est pas nécessaire                                                                    | 150                                                                                           | 20 - 35                                                                                        | 3 (2 et 4)                                                                        | Plateau de cuisson                                                                |
| Petits pains sucrés                                                                                               | 180 - 200                                                                                     | 12 - 20                                                                                        | 2                                                                                 | Plateau de cuisson                                                                |
| Brioche                                                                                                           | 180                                                                                           | 15 - 20                                                                                        | 3 (2 et 4)                                                                        | Plateau de cuisson                                                                |

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la plaque du four.

|  <b>PAIN/PIZZA</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pain blanc, 2 x 0,5 kg chacun                                                                         | 180 - 190                                                                                       | 45 - 60                                                                                          | 2                                                                                   |
| Petits pains 6 - 8, 0,5 kg                                                                            | 190 - 210                                                                                       | 20 - 30                                                                                          | 2 (2 et 4)                                                                          |

|  <b>PAIN/PIZZA</b> |  (°C) |  (min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza                                                                                               | 200 - 220                                                                              | 20 - 30                                                                                 | 2                                                                                 |

Utilisez le moule à gâteaux.

|  <b>PRÉPARATIONS<br/>À BASE D'ŒUFS</b> |  (°C) |  (min) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes farcis                                                                                                          | 170 - 180                                                                              | 30 - 40                                                                                 | 1                                                                                 |
| Lasagne                                                                                                                 | 170 - 180                                                                              | 40 - 50                                                                                 | 2                                                                                 |
| Gratin dauphinois                                                                                                       | 160 - 170                                                                              | 50 - 60                                                                                 | 1 (2 et 4)                                                                        |

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

|  <b>VIANDE</b> |  (°C) |  (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti de porc, 1 kg                                                                              | 180                                                                                    | 90 - 110                                                                                |
| Veau, 1 kg                                                                                      | 180                                                                                    | 90 - 110                                                                                |
| Rôti de bœuf, saignant, 1 kg                                                                    | 210                                                                                    | 45 - 50                                                                                 |
| Rôti de bœuf, à point, 1 kg                                                                     | 200                                                                                    | 55 - 65                                                                                 |
| Rôti de bœuf, à point, 1 kg                                                                     | 190                                                                                    | 65 - 75                                                                                 |

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

|  <b>SON</b> |  (°C) |  (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gigot d'agneau, 1 kg                                                                           | 175                                                                                      | 110 - 130                                                                                 |
| Poulet entier, 1 kg                                                                            | 200                                                                                      | 55 - 65                                                                                   |
| Dinde entière, 4 kg                                                                            | 170                                                                                      | 180 - 240                                                                                 |

|  <b>SON</b> |  (°C) |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Canard entier, 2 - 2,5 kg                                                                    | 170 - 180                                                                              | 120 - 150                                                                               |
| Lapin, en morceaux                                                                           | 170 - 180                                                                              | 60 - 90                                                                                 |

Utilisez le premier niveau de la grille.

|  <b>SON</b> |  (°C) |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Oie entière, 3 kg                                                                            | 160 - 170                                                                              | 150 - 200                                                                               |

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

|  <b>POIS-<br/>SON</b> |  (°C) |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Truite, 3 - 4 poissons, 1,5 kg                                                                           | 180                                                                                      | 25 - 35                                                                                   |
| Thon, 4 - 6 filets, 1,2 kg                                                                               | 175                                                                                      | 35 - 50                                                                                   |
| Colin                                                                                                    | 200                                                                                      | 20 - 30                                                                                   |

Réchauffez votre plat sur une assiette.

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

|  <b>RÉ-CHAUFFAGE VAPEUR</b> |  (°C) |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocottes/<br>Gratins                                                                                         | 130                                                                                    | 15 - 25                                                                                 |
| Pâtes avec<br>sauce                                                                                          | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |
| Garnitures                                                                                                   | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |
| Plats complets<br>en une seule<br>assiette                                                                   | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |
| Viande                                                                                                       | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |
| Légumes                                                                                                      | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |

### 11.3 Cuisson dans le plat de cuisson diététique

Utilisez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 150 °C.

|  <b>LÉGUMES</b> |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Tomates                                                                                          | 15                                                                                      |
| Aubergines                                                                                       | 15 - 20                                                                                 |
| Brocoli, fleurons                                                                                | 20 - 25                                                                                 |
| Courgette, tranches                                                                              | 20 - 25                                                                                 |
| Poivron, lamelles                                                                                | 20 - 25                                                                                 |
| Chou-fleur, fleurons                                                                             | 25 - 30                                                                                 |
| Chou-rave                                                                                        | 25 - 30                                                                                 |

|  <b>LÉGUMES</b> |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Asperges, blanches                                                                               | 25 - 35                                                                                 |
| Céleri, rondelles                                                                                | 30 - 35                                                                                 |
| Fenouil                                                                                          | 30 - 35                                                                                 |
| Asperges, vertes                                                                                 | 35 - 45                                                                                 |
| Carottes                                                                                         | 35 - 40                                                                                 |

Réglez la température sur 150 °C.

|  <b>VIANDE</b> |  (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Blanc de poulet poché                                                                           | 25 - 35                                                                                 |
| Jambon cuit                                                                                     | 55 - 65                                                                                 |
| Kasseler                                                                                        | 80 - 100                                                                                |

Réglez la température sur 150 °C.

|  <b>POISSON</b> |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Truite / Filet de saumon                                                                         | 25 - 30                                                                                 |

Réglez la température sur 150 °C.

|  <b>GARNITURES</b> |  (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Riz                                                                                                  | 35 - 40                                                                                  |
| Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers                                                      | 35 - 45                                                                                  |
| Polenta                                                                                              | 40 - 45                                                                                  |
| Pommes de terre non épluchées, moyennes                                                              | 50 - 60                                                                                  |

## 11.4 Rôtissage et cuisson

|  GÂ-<br>TEAUX | Chauffage Haut/<br>Bas                                                                    |                                                                                   | Chaleur tournante                                                                         |                                                                                   | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                    |
| Recettes avec un fouet                                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 3 (2 et 4)                                                                        | 45 - 60                                                                                    | Moule à gâteau                                                                     |
| Pâte sablée                                                                                    | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 3 (2 et 4)                                                                        | 20 - 30                                                                                    | Moule à gâteau                                                                     |
| Cheesecake au babeurre                                                                         | 170                                                                                       | 1                                                                                 | 165                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Moule à gâteau, Ø 26 cm                                                            |
| Strudel                                                                                        | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                 |
| Tarte à la confiture                                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 165                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    | Moule à gâteau, Ø 26 cm                                                            |
| Gâteau de Noël, pré-chauffer le four à vide                                                    | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   | Moule à gâteau, Ø 20 cm                                                            |
| Gâteau aux prunes, pré-chauffer le four à vide                                                 | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Moule à pain                                                                       |
| Muffins                                                                                        | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                 |
| Muffins, deux niveaux                                                                          | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 2 et 4                                                                            | 25 - 35                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                 |
| Muffins, trois niveaux                                                                         | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 1, 3 et 5                                                                         | 30 - 45                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                 |
| Biscuits                                                                                       | 140                                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 3                                                                                 | 30 - 35                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                 |
| Biscuits, deux niveaux                                                                         | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 2 et 4                                                                            | 35 - 40                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                 |
| Biscuits, trois niveaux                                                                        | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 1, 3 et 5                                                                         | 35 - 45                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                 |
| Meringues                                                                                      | 120                                                                                       | 3                                                                                 | 120                                                                                       | 3                                                                                 | 80 - 100                                                                                   | Plateau de cuisson                                                                 |

|  GÂ-<br>TEAUX | Chauffage Haut/<br>Bas                                                                    |                                                                                   | Chaleur tournante                                                                         |                                                                                   | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Meringues,<br>deux niveaux,<br>préchauffer le<br>four à vide                                   | -                                                                                         | -                                                                                 | 120                                                                                       | 2 et 4                                                                            | 80 - 100                                                                                   | Plateau de<br>cuisson                                                             |
| Petits pains,<br>préchauffer le<br>four à vide                                                 | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 12 - 20                                                                                    | Plateau de<br>cuisson                                                             |
| Éclairs                                                                                        | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | Plateau de<br>cuisson                                                             |
| Éclairs, deux<br>niveaux                                                                       | -                                                                                         | -                                                                                 | 170                                                                                       | 2 et 4                                                                            | 35 - 45                                                                                    | Plateau de<br>cuisson                                                             |
| Tartes sur<br>plateau                                                                          | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                    | Moule à<br>gâteau, Ø<br>20 cm                                                     |
| Gâteau avec<br>beaucoup de<br>fruits                                                           | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 110 -<br>120                                                                               | Moule à<br>gâteau, Ø<br>24 cm                                                     |

Préchauffez le four à vide.

|  PAIN ET<br>PIZZA | Chauffage Haut/<br>Bas                                                                     |                                                                                    | Chaleur tournante                                                                          |                                                                                    | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Pain blanc, 1 à<br>2 pièces, 0,5 kg<br>chacune                                                     | 190                                                                                        | 1                                                                                  | 190                                                                                        | 1                                                                                  | 60 - 70                                                                                    | -                                                                                 |
| Pain de seigle,<br>le préchauffage<br>n'est pas néces-<br>saire                                    | 190                                                                                        | 1                                                                                  | 180                                                                                        | 1                                                                                  | 30 - 45                                                                                    | Moule à<br>pain                                                                   |
| Petits pains, 6 -<br>8 petits pains                                                                | 190                                                                                        | 2                                                                                  | 180                                                                                        | 2 (2 et 4)                                                                         | 25 - 40                                                                                    | Plateau de cuis-<br>son                                                           |
| Pizza                                                                                              | 230 - 250                                                                                  | 1                                                                                  | 230 - 250                                                                                  | 1                                                                                  | 10 - 20                                                                                    | Plaque émaillée                                                                   |

|  <b>PAIN ET PIZZA</b> | Chauffage Haut/ Bas                                                                    |                                                                                   | Chaleur tournante                                                                      |                                                                                   |  (min) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |                                                                                   |
| Scones                                                                                                 | 200                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 10 - 20                                                                                 | Plateau de cuisson                                                                |

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le moule à gâteaux.

|  <b>PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS</b> | Chauffage Haut/ Bas                                                                    |                                                                                   | Chaleur tournante                                                                      |                                                                                   |  (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                     |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |
| Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire                                                                 | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                 |
| Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire                                                               | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                 |
| Quiches                                                                                                             | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 50 - 60                                                                                 |
| Lasagne                                                                                                             | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                 |
| Cannellonis                                                                                                         | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                 |

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

|  <b>VIANDE</b> | Chauffage Haut/ Bas                                                                      | Chaleur tournante                                                                        |  (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   |  (°C) |  (°C) |                                                                                           |
| Bœuf                                                                                              | 200                                                                                      | 190                                                                                      | 50 - 70                                                                                   |
| Porc                                                                                              | 180                                                                                      | 180                                                                                      | 90 - 120                                                                                  |
| Veau                                                                                              | 190                                                                                      | 175                                                                                      | 90 - 120                                                                                  |
| Rôti de bœuf, saignant                                                                            | 210                                                                                      | 200                                                                                      | 50 - 60                                                                                   |
| Rôti de bœuf, cuit à point                                                                        | 210                                                                                      | 200                                                                                      | 60 - 70                                                                                   |
| Rôti de bœuf, bien cuit                                                                           | 210                                                                                      | 200                                                                                      | 70 - 75                                                                                   |

|  <b>VIANDE</b> | <b>Chauffage Haut/<br/>Bas</b>                                                         |                                                                                   | <b>Chaleur tournante</b>                                                               |                                                                                   |  (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |
| Palette de porc, avec couenne                                                                   | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                               |
| Jarret de porc, 2 morceaux                                                                      | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                               |
| Gigot d'agneau                                                                                  | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                               |
| Poulet entier                                                                                   | 220                                                                                    | 2                                                                                 | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                 |
| Dinde entière                                                                                   | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 210 - 240                                                                               |
| Canard entier                                                                                   | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 220                                                                                    | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                               |
| Oie entière                                                                                     | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                               |
| Lapin, en morceaux                                                                              | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                 |
| Lièvre, en morceaux                                                                             | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                               |
| Faisan entier                                                                                   | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                |

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

|  <b>POISSON</b> | <b>Chauffage Haut/<br/>Bas</b>                                                         |  | <b>Chaleur tour-<br/>nante</b>                                                         |  |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |
| Truite / Dorade, 3 - 4 poissons                                                                  | 190                                                                                    |  | 175                                                                                    |  | 40 - 55                                                                                 |
| Thon / Saumon, 4 - 6 filets                                                                      | 190                                                                                    |  | 175                                                                                    |  | 35 - 60                                                                                 |

## 11.5 Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

|  <b>GRIL</b> |  (kg) |  (min)<br>1ère face |  (min)<br>2e face |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 |                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                      |
| Filets de bœuf, tranches, 4 mor-<br>ceaux                                                       | 0,8                                                                                      | 12 - 15                                                                                                | 12 - 14                                                                                              |
| Steak de bœuf, 4 morceaux                                                                       | 0,6                                                                                      | 10 - 12                                                                                                | 6 - 8                                                                                                |

|  <b>GRIL</b> | <br>(kg) | <br>(min)<br>1ère face | <br>(min)<br>2e face |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saucisses, 8                                                                                  | -                                                                                         | 12 - 15                                                                                                 | 10 - 12                                                                                               |
| Côtelettes de porc, 4 morceaux                                                                | 0,6                                                                                       | 12 - 16                                                                                                 | 12 - 14                                                                                               |
| Poulet, demi, 2                                                                               | 1                                                                                         | 30 - 35                                                                                                 | 25 - 30                                                                                               |
| Brochettes, 4                                                                                 | -                                                                                         | 10 - 15                                                                                                 | 10 - 12                                                                                               |
| Blanc de poulet, 4 morceaux                                                                   | 0,4                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 12 - 14                                                                                               |
| Hamburgers, 6                                                                                 | 0,6                                                                                       | 20 - 30                                                                                                 | -                                                                                                     |
| Filet de poisson, 4 morceaux                                                                  | 0,4                                                                                       | 12 - 14                                                                                                 | 10 - 12                                                                                               |
| Sandwiches toastés, 4 - 6                                                                     | -                                                                                         | 5 - 7                                                                                                   | -                                                                                                     |
| Toasts, 4 - 6                                                                                 | -                                                                                         | 2 - 4                                                                                                   | 2 - 3                                                                                                 |

## 11.6 Turbo grill

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.

|  <b>BŒUF</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti ou filet de bœuf, saignant                                                               | 190 - 200                                                                                 | 5 - 6                                                                                      |
| Rôti ou filet de bœuf, à point                                                                | 180 - 190                                                                                 | 6 - 8                                                                                      |
| Rôti ou filet de bœuf, bien cuit                                                              | 170 - 180                                                                                 | 8 - 10                                                                                     |

|  <b>PORC</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg                                                       | 160 - 180                                                                                   | 90 - 120                                                                                     |
| Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg                                                             | 170 - 180                                                                                   | 60 - 90                                                                                      |

|  <b>PORC</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pain de viande, 0,75 - 1 kg                                                                   | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                    |
| Jarret de porc, pré-cuit, 0,75 - 1 kg                                                         | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  <b>VEAU</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti de veau, 1 kg                                                                             | 160 - 180                                                                                  | 90 - 120                                                                                    |
| Jarret de veau, 1,5 - 2 kg                                                                     | 160 - 180                                                                                  | 120 - 150                                                                                   |

|  <b>AGNEAU</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg                                                        | 150 - 170                                                                                   | 100 - 120                                                                                    |
| Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg                                                                        | 160 - 180                                                                                   | 40 - 60                                                                                      |

|  <b>VOLAILLE</b> |  (°C) |  (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Volaille, portions 0,2 - 0,25 kg chacune                                                          | 200 - 220                                                                              | 30 - 50                                                                                 |
| Poulet, demi 0,4 - 0,5 kg chacune                                                                 | 190 - 210                                                                              | 35 - 50                                                                                 |
| Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg                                                                      | 190 - 210                                                                              | 50 - 70                                                                                 |
| Canard, 1,5 - 2 kg                                                                                | 180 - 200                                                                              | 80 - 100                                                                                |
| Oie, 3,5 - 5 kg                                                                                   | 160 - 180                                                                              | 120 - 180                                                                               |
| Dinde, 2,5 - 3,5 kg                                                                               | 160 - 180                                                                              | 120 - 150                                                                               |
| Dinde, 4 - 6 kg                                                                                   | 140 - 160                                                                              | 150 - 240                                                                               |

|  <b>POISSON (À LA VAPEUR)</b> |  (°C) |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Poisson entier, 1 - 1,5 kg                                                                                     | 210 - 220                                                                              | 40 - 60                                                                                 |

## 11.7 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

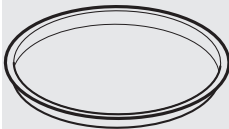
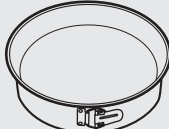
|  <b>LÉGUMES</b> |  (°C) |  (h) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Haricots                                                                                         | 60 - 70                                                                                | 6 - 8                                                                                  |
| Poivrons                                                                                         | 60 - 70                                                                                | 5 à 6                                                                                  |
| Légumes pour soupe                                                                               | 60 - 70                                                                                | 5 à 6                                                                                  |
| Champignons                                                                                      | 50 - 60                                                                                | 6 - 8                                                                                  |
| Herbes                                                                                           | 40 - 50                                                                                | 2 à 3                                                                                  |

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

|  <b>FRUITS</b> |  (h) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Prunes                                                                                          | 8 à 10                                                                                |
| Abricots                                                                                        | 8 à 10                                                                                |
| Tranches de pommes                                                                              | 6 - 8                                                                                 |
| Poires                                                                                          | 6 à 9                                                                                 |

## 11.8 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Plaque à pizza</b>                                                               | <b>Plat de cuisson</b>                                                              | <b>Ramequins</b>                                                                    | <b>Moule pour fond de tarte</b>                                                      |
| Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre de 28 cm                                      | Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre de 26 cm                                      | Céramique<br>8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur                                      | Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre de 28 cm                                       |

## 11.9 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains su-crés, (12 pièces)                                                 | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Petits pains, (9 pièces)                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                          | grille métallique                                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Gâteau roulé                                                                      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Soufflé, (6 pièces)                                                               | ramequins en céramique sur une grille métallique                                  | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Fond de tarte en génoise                                                          | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Génoise Victoria                                                                  | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                          | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Chachlyk, 0.5 kg                                                                  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Cookies, (16 pièces)                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Macarons, (20 pièces)                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Muffins, (12 pièces)                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pâtisserie sa-<br>lée, (16 pièces)                                                | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Biscuits à pâte<br>brisée, (20 piè-<br>ces)                                       | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir                                             | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tartelettes,<br>(8 pièces)                                                        | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Légumes, po-<br>chés, 0.4 kg                                                      | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Omelette végé-<br>tarienne                                                        | plaque à pizza sur la<br>grille métallique                                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Légumes médi-<br>terranéens, 0.7<br>kg                                            | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir                                             | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.10 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits<br>gâteaux,<br>20 par<br>plateau                                           | Chauffage<br>Haut/ Bas                                                            | Plateau de cuis-<br>son                                                           | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                 |
| Petits<br>gâteaux,<br>20 par<br>plateau                                           | Chaleur<br>tournante                                                              | Plateau de cuis-<br>son                                                           | 3                                                                                 | 150 -<br>160                                                                              | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Petits<br>gâteaux,<br>20 par<br>plateau                                           | Chaleur<br>tournante                                                              | Plateau de cuis-<br>son                                                           | 2 et 4                                                                            | 150 -<br>160                                                                              | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Tourte<br>aux pom-<br>mes,<br>2 moules<br>Ø20 cm                                  | Chauffage<br>Haut/ Bas                                                            | Grille métalli-<br>que                                                            | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                                |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                  | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                                                                                                                          |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                  | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                                                                                                                          |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                  | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2 et 4                                                                            | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                                                                                                                          |
| Sablé                                                                             | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                                |
| Sablé                                                                             | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                |
| Sablé                                                                             | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                |
| Toasts, 4 - 6 morceaux                                                            | Gril                                                                              | Grille métallique                                                                 | 4                                                                                 | max.                                                                                      | 2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.                    | Préchauffez le four pendant 3 minutes.                                                                                                                                           |
| Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg                                                     | Gril                                                                              | Grille métallique et lèche-frite                                                  | 4                                                                                 | max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes. |

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien



#### Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



#### Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



#### Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

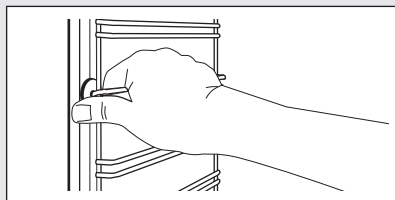
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

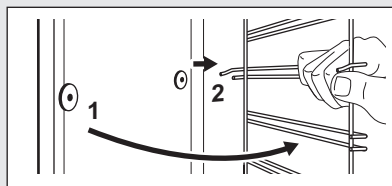
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

**Étape 4** Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



## 12.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

**Étape 1** Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.

**Étape 2** Réglez la fonction :

**Étape 3** Réglez la température sur 90 °C.

**Étape 4** Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

**Étape 5** Éteignez le four.

**Étape 6** Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

## 12.4 Comment nettoyer : réservoir d'eau

**Étape 1** Éteignez le four.

**Étape 2** Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.

**Étape 3** Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez de l'acide citrique : 5 cuillère à café. Attendez 60 minutes.

**Étape 4** Allumez le four et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.

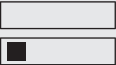
**Étape 5** Allumez le four et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.

Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

### Une fois le nettoyage terminé :

|                   |                                                                                                             |                                                                                              |                                                                         |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Éteignez le four. | Videz le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ». | Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux. | Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux. |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

| Dureté de l'eau |         | Bande de test                                                                     | Dépôt calcaire (mg/l) | Classification de l'eau | Nettoyez le réservoir d'eau tous les |
|-----------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Niveau          | dH      |                                                                                   |                       |                         |                                      |
| 1               | 0 - 7   |  | 0 - 50                | douce                   | 75 cycles - 2,5 mois                 |
| 2               | 8 - 14  |  | 51 - 100              | modérément dure         | 50 cycles - 2 mois                   |
| 3               | 15 - 21 |  | 101 - 150             | dure                    | 40 cycles - 1,5 mois                 |
| 4               | 22 - 28 |  | plus de 151           | très dure               | 30 cycles - 1 mois                   |

## 12.5 Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

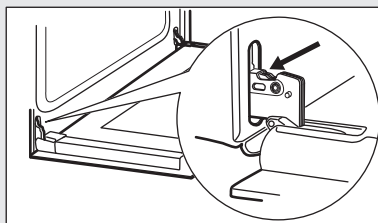


### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

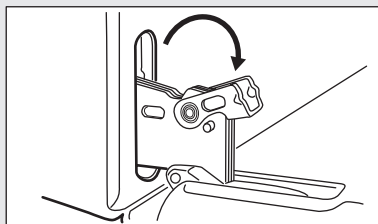
**Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

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

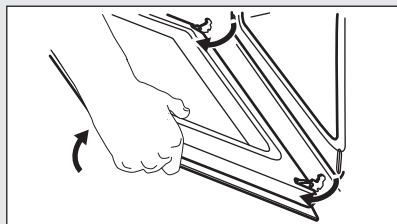


**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

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

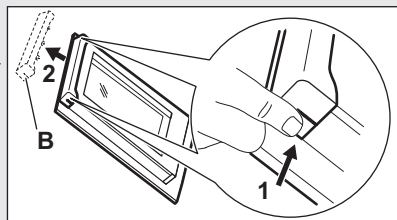


- Étape 5** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

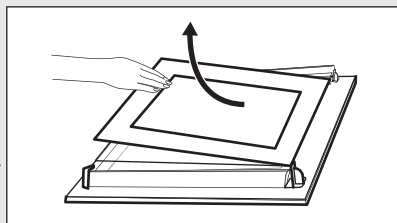


- Étape 6** Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.

- Étape 7** Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



- Étape 8** Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.

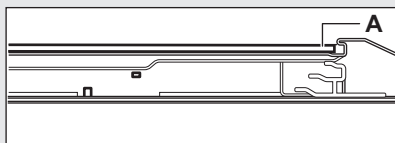


- Étape 9** Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



## 12.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

| Avant de remplacer l'éclairage :                     |                                               |                                         |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Étape 1                                              | Étape 2                                       | Étape 3                                 |
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

## Lampe arrière

|                |                                                                                      |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Étape 1</b> | Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.                                       |
| <b>Étape 2</b> | Nettoyez le diffuseur en verre.                                                      |
| <b>Étape 3</b> | Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C. |
| <b>Étape 4</b> | Remettez en place le diffuseur en verre.                                             |

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

| Problème                                      | Vérifiez si...                                                  |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Le four ne chauffe pas.                       | Le fusible a disjoncté.                                         |
| Le joint de la porte est endommagé.           | N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé. |
| L'affichage indique « 12.00 ».                | Une coupure de courant s'est produite. Pour régler l'heure.     |
| De l'eau est présente dans la cavité du four. | Il n'y a pas trop d'eau dans le réservoir.                      |

| Problème                                                                                                  | Vérifiez si...                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - le voyant est éteint. | Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans le four et le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé. |
|  - le voyant est allumé. | Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.               |
| La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.                                                                 | Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture d'arrivée de la vapeur.                                                                              |
| La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.                                                                 | Le réservoir d'eau est rempli.                                                                                                                          |

| Problème                                                                                                                    | Vérifiez si...                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. | Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir d'eau. |
| L'éclairage ne fonctionne pas.                                                                                              | L'ampoule est grillée.                                                                                  |

## 13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

|                                                                  |                                           |         |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|
| Nom du fournisseur                                               | Electrolux                                |         |
| Identification du modèle                                         | EOC3S40X 949494035<br>EOC3S402X 949494040 |         |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 95.3                                      |         |
| Classe d'efficacité énergétique                                  | A                                         |         |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.93 kWh/cycle                            |         |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé    | 0.81 kWh/cycle                            |         |
| Nombre de cavités                                                | 1                                         |         |
| Source de chaleur                                                | Électricité                               |         |
| Volume                                                           | 72 l                                      |         |
| Type de four                                                     | Four encastrable                          |         |
| Masse                                                            | EOC3S40X                                  | 30.3 kg |
|                                                                  | EOC3S402X                                 | 29.3 kg |

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

## 14.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

### Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

# CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 40 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 41 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 44 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 46 |
| 5. PANEL DE MANDOS.....             | 46 |
| 6. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 47 |
| 7. USO DIARIO.....                  | 47 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 50 |
| 9. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 52 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES.....      | 56 |
| 11. CONSEJOS.....                   | 56 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 68 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 72 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 73 |

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

**Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- 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.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

|                                                                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)                 | 580 (600) mm |
| Ancho del armario                                                                           | 560 mm       |
| Profundidad del armario                                                                     | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del aparato                                                      | 589 mm       |
| Altura de la parte trasera del aparato                                                      | 571 mm       |
| Anchura de la parte frontal del aparato                                                     | 595 mm       |
| Anchura de la parte trasera del aparato                                                     | 559 mm       |
| Fondo del aparato                                                                           | 569 mm       |
| Fondo empotrado del aparato                                                                 | 548 mm       |
| Fondo con la puerta abierta                                                                 | 1022 mm      |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior  | 560x20 mm    |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm      |
| Tornillos de montaje                                                                        | 4x25 mm      |

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

- 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. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o 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 finalizada la instalación.
- 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 apropiados: 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.
- El aparato solo se suministra con un cable de alimentación.

### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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.  
También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                             |
| máximo 2300        | 3 x 1                                |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                              |

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

## 2.3 Uso



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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.
- 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 en el esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior 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 o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o 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 autorizado.
- Tenga 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.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Cocción al vapor



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

## 2.6 Luces interiores



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

# 3. INSTALACIÓN



### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

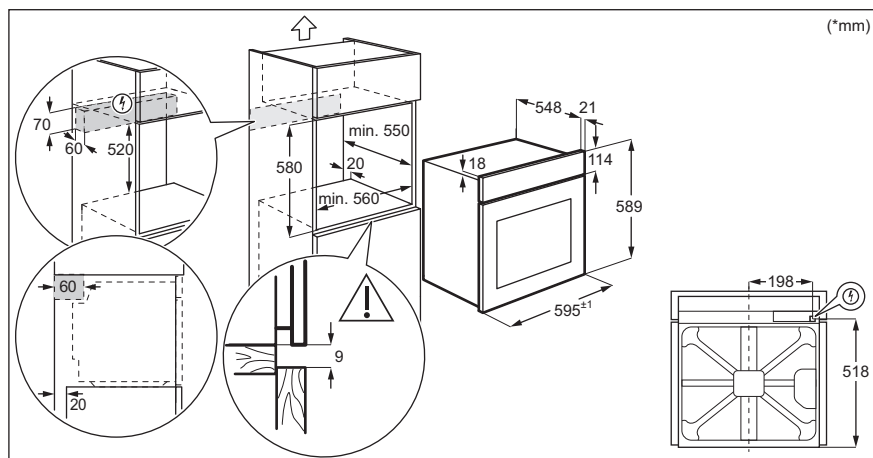
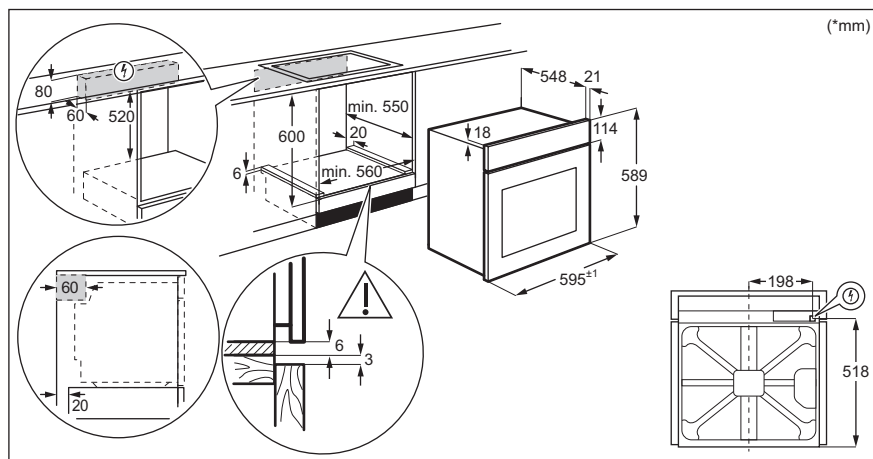
## 3.1 Empotrado



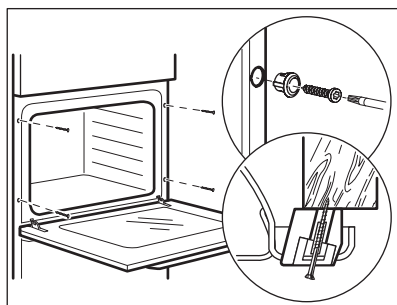
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



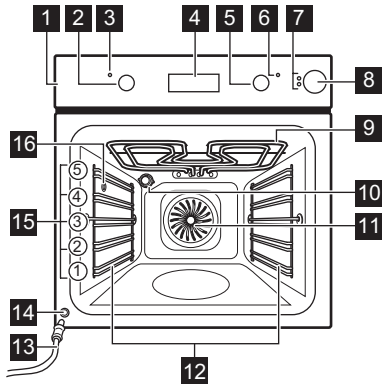


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Indicador del depósito de agua
- 8 Compartimento de agua
- 9 Elemento calentador
- 10 Bombilla
- 11 Ventilador
- 12 Carril de apoyo, extraíble
- 13 Tubo de desagüe
- 14 Válvula de desagüe
- 15 Niveles para las rejillas
- 16 Entrada del vapor

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**

- Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**  
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

## 5. PANEL DE MANDOS

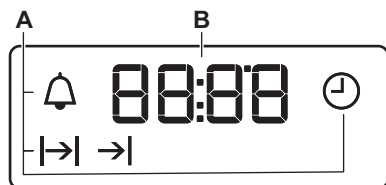
### 5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando.  
El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Sensores / botones

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| — | Para ajustar la hora.              |
| ⊖ | Para ajustar una función de reloj. |
| + | Para ajustar la hora.              |

## 5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj  
B. Temporizador

## 6. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

| <br><b>Paso 1</b>                                                                                        | <br><b>Paso 2</b>                                                                                                                                    | <br><b>Paso 3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ajuste el reloj</b>                                                                                                                                                                    | <b>Limpie el horno</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>Precaliente el horno vacío</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. - pulse <b>+</b>, <b>-</b> para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.</li> <li>2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 1 h.</li> <li>2. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 15 min.</li> <li>3. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 15 min.</li> </ol> |
| <p>Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.</p>                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## 7. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 7.1 Cómo configurar: Función de cocción

|               |                                                                                            |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.                           |
| <b>Paso 2</b> | Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.                                  |
| <b>Paso 3</b> | Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno. |

## 7.2 Cocción al vapor



Utilice exclusivamente agua. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento de agua hasta que se encienda el indicador de depósito lleno.  
La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.
4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Regule la temperatura entre 130 °C y 230 °C.  
La cocción al vapor da buen resultado dentro de este intervalo de temperaturas.
6. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

Después de cada cocción al vapor, espere un mínimo de 60 minutos para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.



### PRECAUCIÓN!

El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado cuando vacíe el compartimento de agua.

## 7.3 Indicador del depósito de agua

|  |                                                      |
|--|------------------------------------------------------|
|  | El depósito está lleno.                              |
|  | El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito. |

Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja.

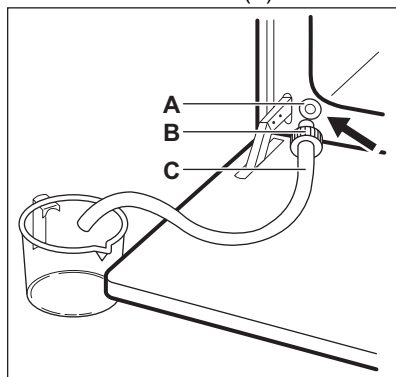
## 7.4 Cómo vaciar el depósito de agua



### PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que el horno está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.
2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).



3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua. Puede que quede un poco de agua en el depósito cuando se enciende el

indicador de depósito vacío .  
Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula de desagüe.

5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.

 No utilice el agua drenada para rellenar el depósito de agua.

## 7.5 Funciones de cocción

| Función de cocción                                                                                              | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Posición de apagado                                                                                 | El horno está apagado.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Luz                        | Para encender la luz.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Turbo + Vapor              | Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir la duración de la cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.                                                                             |
| <br>Horneado húmedo + ventil. | Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.. |
| <br>Calor inferior           | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                      |

| Función de cocción                                                                                                            | Aplicación                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Aire caliente                            | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos.<br>Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.   |
| <br>Grill Turbo                              | Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.                                                         |
| <br>Grill Rápido                             | Para asar al grill trozos finos de comida en grandes cantidades y tostar pan.                                                                                       |
| <br>Función pizza                            | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente                                                                                     |
| <br>Cocción convencional / Limpieza con agua | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.<br>Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua. |

## 7.6 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo

"Eficiencia energética", bajo consumo energético.

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Funciones del reloj

| función de reloj                                                                                       | Aplicación                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hora              | Ajustar, modificar o comprobar la hora.                                                                                                                                   |
| <br>Duración          | Programar la duración del funcionamiento del horno.                                                                                                                       |
| <br>Hora de fin       | Permite ajustar cuando se apaga el horno.                                                                                                                                 |
| <br>Tiempo de retardo | Para combinar funciones: Duración y Hora de fin.                                                                                                                          |
| <br>Avisador          | Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado. |

### 8.2 Cómo ajustar: Funciones del reloj

| Cómo ajustar: Hora                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.                                                                                                                                                               |
|  ,  | pulsa para ajustar la hora.<br>Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.                                                                                                                                                                             |
| Cómo cambiar: Hora                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Paso 1</b>                                                                                                                                                         |  - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.                                             |
| <b>Paso 2</b>                                                                                                                                                         |  ,  - pulsa para ajustar la hora.<br>Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada. |
| Cómo ajustar: Duración                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Paso 1</b>                                                                                                                                                         | Programa una función y una temperatura del horno.                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Paso 2</b>                                                                                                                                                         |  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.                                                                          |

| Cómo ajustar: Duración          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 3</b>                   | <p> ,  - pulsa para fijar la duración.</p> <p>La pantalla muestra: .</p> <p> - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.</p> |
| <b>Paso 4</b>                   | Pulsa cualquier tecla para detener la señal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Paso 5</b>                   | Gira los mandos a la posición de apagado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cómo ajustar: Hora de fin       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Paso 1</b>                   | Programa una función y una temperatura del horno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Paso 2</b>                   |  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Paso 3</b>                   | <p> ,  - pulsa para ajustar la hora.</p> <p>La pantalla muestra: .</p> <p> - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.</p>   |
| <b>Paso 4</b>                   | Pulsa cualquier tecla para detener la señal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Paso 5</b>                   | Gira los mandos a la posición de apagado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cómo ajustar: Tiempo de retardo |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Paso 1</b>                   | Programa una función y una temperatura del horno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Paso 2</b>                   |  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Paso 3</b>                   |  ,  - pulsa para ajustar la hora para: Duración.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Paso 4</b>                   | Pulse:  .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Paso 5</b>                   |  ,  - pulsa para ajustar la hora para: Hora de fin.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Paso 6</b>                   | <p>Pulse: .</p> <p>Al llegar a la hora ajustada, la señal suena y el horno se apaga.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Paso 7</b>                   | Pulsa cualquier tecla para detener la señal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Paso 8</b>                   | Gira los mandos a la posición de apagado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cómo ajustar: Avisador          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Paso 1</b>                   |  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Paso 2</b>                   | <p> ,  - pulsa para ajustar la hora.</p> <p>La función empieza automáticamente tras 5 segundos.</p> <p>Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.</p>                                                                                                                                                        |

**Cómo ajustar: Avisador**

**Paso 3** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 4** Gira los mandos a la posición de apagado.

**Instrucciones para cancelar: Funciones del reloj**

**Paso 1**  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

**Paso 2** Mantén pulsado: .  
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

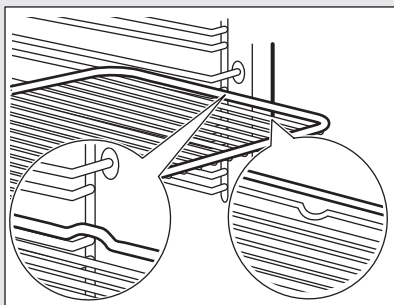
hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### 9.1 Inserción de accesorios

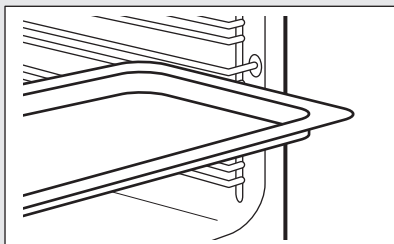
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las

**Parrilla:**

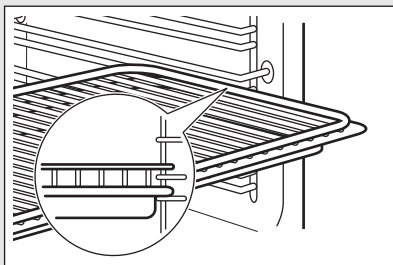
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja /Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**Parrilla, Bandeja /Bandeja honda:**  
 Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



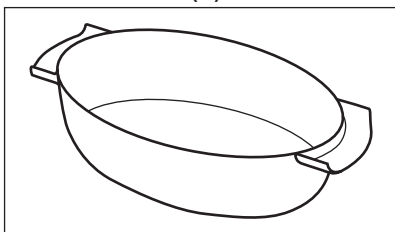
## 9.2 Accesorios para la cocción al vapor

**i** El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el horno. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

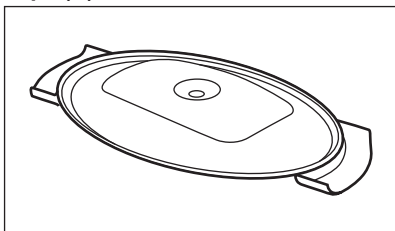
### El recipiente dietético para las funciones de cocción al vapor.

El recipiente consta de una fuente de cristal, una tapa con un orificio para el tubo del inyector (C) y una rejilla de acero que se coloca en el fondo de la bandeja.

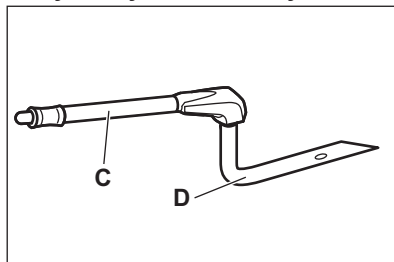
#### Fuente de cristal (A)



#### Tapa (B)

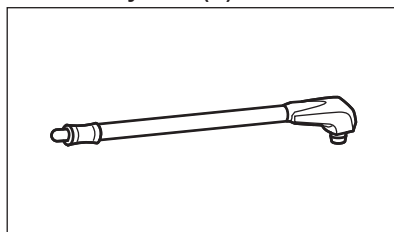


### El inyector y el tubo del inyector

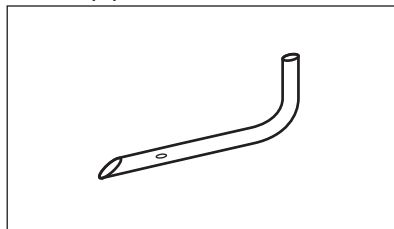


"C" es el tubo del inyector para la cocción al vapor y "D" el inyector para cocinar con vapor directo.

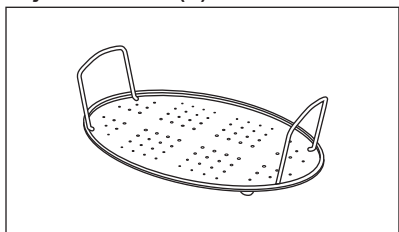
#### Tubo del inyector (C)



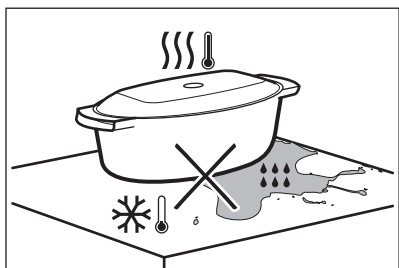
#### Inyector para cocción con vapor directo (D)



## Rejilla de acero (E)



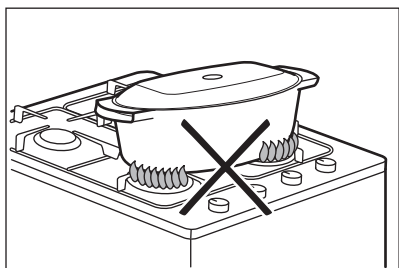
- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



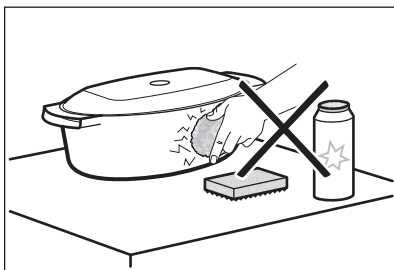
- No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



- No utilice la bandeja en una superficie de cocción caliente.



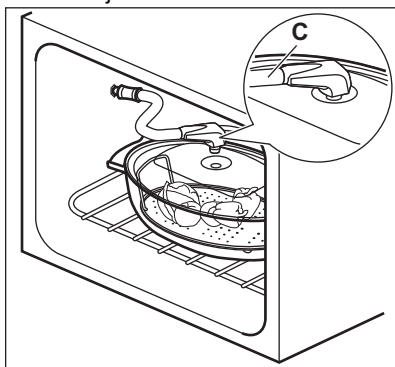
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.



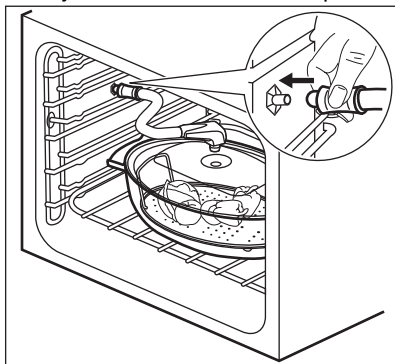
## 9.3 Cocción al vapor en la bandeja dietética

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética y coloque la tapa.

1. Coloque el tubo del inyector en el orificio especial de la tapa de la bandeja dietética.



2. Coloque la bandeja dietética en la segunda posición desde abajo.
3. Coloque el otro extremo del tubo del inyector en la entrada de vapor.



Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

4. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

## 9.4 Cocción con vapor directo

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua.



### PRECAUCIÓN!

No utilice la tapa de la bandeja.



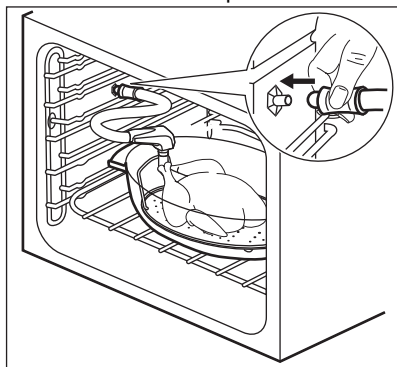
### ADVERTENCIA!

Tenga cuidado cuando use el inyector durante el funcionamiento del horno. Utilice siempre guantes de protección al tocar el inyector con el horno caliente. Extraiga el inyector del horno siempre que no utilice una función de vapor.



El tubo del inyector está diseñado especialmente para cocinar y no contiene materiales peligrosos.

1. Coloque el inyector (D) en el tubo del inyector (C). Conecte el otro extremo a la entrada de vapor.

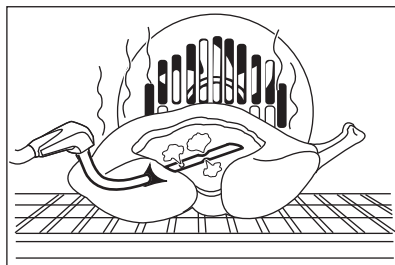


2. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo.

Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

3. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo, cabrito o pescados grandes, ponga el inyector (D) directamente en la parte vacía de la carne. Asegúrese de no obstruir los orificios.



Para obtener más información sobre la cocción al vapor, consulte las tablas de cocción para cocinar al vapor en el capítulo "Consejos".

## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

### 10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden

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

## 11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno 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. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

#### Repostería

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

### 11.2 Turbo + Vapor

Precaliente el horno vacío.

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 cada vez que se seque.

#### 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 ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

|  <b>TARTAS / PASTAS</b> |  (°C) |  (min) |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tartas, no se necesita precalentar                                                                       | 175                                                                                    | 30 - 40                                                                                 | 2                                                                                 | Molde de pastel, Ø 26 cm                                                          |
| Pastel de fruta, no se necesita precalentar                                                              | 160                                                                                    | 80 - 90                                                                                 | 2                                                                                 | Molde de pastel, Ø 26 cm                                                          |
| Panettone                                                                                                | 150 - 160                                                                              | 70 - 100                                                                                | 2                                                                                 | Molde de pastel, Ø 20 cm                                                          |
| Pastel de ciruelas                                                                                       | 160                                                                                    | 40 - 50                                                                                 | 2                                                                                 | Molde para pan                                                                    |
| Galletas, no se necesita precalentar                                                                     | 150                                                                                    | 20 - 35                                                                                 | 3 (2 y 4)                                                                         | Bandeja                                                                           |
| Bollos dulces                                                                                            | 180 - 200                                                                              | 12 - 20                                                                                 | 2                                                                                 | Bandeja                                                                           |
| Brioques                                                                                                 | 180                                                                                    | 15 - 20                                                                                 | 3 (2 y 4)                                                                         | Bandeja                                                                           |

Precaliente el horno vacío.

Utilice la bandeja de horno.

|  <b>PAN Y PIZZA</b> |  (°C) |  (min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pan blanco, 2x 0,5 kg                                                                                | 180 - 190                                                                              | 45 - 60                                                                                 | 2                                                                                 |
| Panecillos, 6 - 8, 0,5 kg                                                                            | 190 - 210                                                                              | 20 - 30                                                                                 | 2 (2 y 4)                                                                         |
| Pizza                                                                                                | 200 - 220                                                                              | 20 - 30                                                                                 | 2                                                                                 |

Use el molde de repostería.

|  <b>FLANES</b> |  (°C) |  (min) |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Rellenas de verdura                                                                               | 170 - 180                                                                                | 30 - 40                                                                                   | 1                                                                                   |
| Lasaña                                                                                            | 170 - 180                                                                                | 40 - 50                                                                                   | 2                                                                                   |
| Patatas gratinadas                                                                                | 160 - 170                                                                                | 50 - 60                                                                                   | 1 (2 y 4)                                                                           |

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

|  <b>CARNES</b> |  (°C) |  (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cerdo asado, 1 kg                                                                                 | 180                                                                                      | 90 - 110                                                                                  |

|  <b>CARNES</b> |  (°C) |  (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Ternera, 1 kg                                                                                   | 180                                                                                    | 90 - 110                                                                                |
| Rosbif, poco hecho, 1 kg                                                                        | 210                                                                                    | 45 - 50                                                                                 |
| Rosbif inglés, al punto, 1 kg                                                                   | 200                                                                                    | 55 - 65                                                                                 |
| Rosbif, bien hecho, 1 kg                                                                        | 190                                                                                    | 65 - 75                                                                                 |

Use el segundo nivel.

|  |  (°C) |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Pata de cordeiro, 1 kg                                                            | 175                                                                                    | 110 - 130                                                                               |
| Pollo entero, 1 kg                                                                | 200                                                                                    | 55 - 65                                                                                 |
| Pavo entero, 4 kg                                                                 | 170                                                                                    | 180 - 240                                                                               |
| Pato entero, 2 - 2,5 kg                                                           | 170 - 180                                                                              | 120 - 150                                                                               |
| Conejo, en trozos                                                                 | 170 - 180                                                                              | 60 - 90                                                                                 |

Use el primer nivel.

|  |  (°C) |  (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ganso entero, 3 kg                                                                  | 160 - 170                                                                                | 150 - 200                                                                                 |

Use el segundo nivel.

|  <b>PES-CADO</b> |  (°C) |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trucha, 3 - 4 pescados, 1,5 kg                                                                      | 180                                                                                      | 25 - 35                                                                                   |

|  <b>PES-CADO</b> |  (°C) |  (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Atún, 4 - 6 filetes, 1,2 kg                                                                       | 175                                                                                    | 35 - 50                                                                                 |
| Pescadilla                                                                                        | 200                                                                                    | 20 - 30                                                                                 |

Recaliente su comida en un plato.

Precaliente el horno vacío.

Use el segundo nivel.

|  <b>RECALENTAR AL VAPOR</b> |  (°C) |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Estofado/Gratinado                                                                                           | 130                                                                                    | 15 - 25                                                                                 |
| Pasta y salsa                                                                                                | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |
| Guarniciones                                                                                                 | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |
| Platos únicos                                                                                                | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |
| carne                                                                                                        | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |
| Verduras                                                                                                     | 130                                                                                    | 10 - 15                                                                                 |

### 11.3 Cocción en la bandeja dietética

Use la función: Turbo + Vapor.

Use el segundo nivel.

Ajuste la temperatura a 150°C.

|  <b>VERDURAS</b> |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tomates                                                                                             | 15                                                                                        |
| Berenjenas                                                                                          | 15 - 20                                                                                   |
| Brécol, en cogollos                                                                                 | 20 - 25                                                                                   |
| Calabacín en rodajas                                                                                | 20 - 25                                                                                   |
| Pimientos, en tiras                                                                                 | 20 - 25                                                                                   |
| Coliflor, en cogollos                                                                               | 25 - 30                                                                                   |
| Colinabo                                                                                            | 25 - 30                                                                                   |

|  <b>VERDURAS</b> | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Espárragos, blancos                                                                               | 25 - 35                                                                                    |
| Apio, en rodajas                                                                                  | 30 - 35                                                                                    |
| Hinojo                                                                                            | 30 - 35                                                                                    |
| Espárragos, verdes                                                                                | 35 - 45                                                                                    |
| Zanahorias                                                                                        | 35 - 40                                                                                    |

Ajuste la temperatura a 150°C.

|  <b>CARNES</b> | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pechuga de pollo pochada                                                                        | 25 - 35                                                                                    |
| Jamón cocido                                                                                    | 55 - 65                                                                                    |
| Kasseler                                                                                        | 80 - 100                                                                                   |

Ajuste la temperatura a 150°C.

|  <b>PESCADO</b> | <br>(min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trucha / Salmón Filetes                                                                          | 25 - 30                                                                                    |

Ajuste la temperatura a 150°C.

|  <b>GUARNICIONES</b> | <br>(min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arroz                                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Patatas asadas, en cuartos                                                                            | 35 - 45                                                                                    |
| Polenta                                                                                               | 40 - 45                                                                                    |
| Patatas sin pelar, hechas al punto                                                                    | 50 - 60                                                                                    |

## 11.4 Horneado y asado

|  <b>RE-POSTERÍA</b> | <b>Cocción convencional</b>                                                               |                                                                                   | <b>Aire caliente</b>                                                                      |                                                                                   | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Masas batidas                                                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 3 (2 y 4)                                                                         | 45 - 60                                                                                    | Molde de pastel                                                                   |
| Masa con mantequilla                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 3 (2 y 4)                                                                         | 20 - 30                                                                                    | Molde de pastel                                                                   |
| Tarta de queso (con suero)                                                                           | 170                                                                                       | 1                                                                                 | 165                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Molde de pastel, Ø 26 cm                                                          |
| Strudel                                                                                              | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Tarta de mermelada                                                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 165                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    | Molde de pastel, Ø 26 cm                                                          |
| Tronco de Navidad, precaliente el horno vacío                                                        | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   | Molde de pastel, Ø 20 cm                                                          |

|  RE-<br>POSTERÍA | Cocción conven-<br>cional                                                                 |                                                                                   | Aire caliente                                                                             |                                                                                   | <br>(min) |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Pastel de ci-<br>ruelas, preca-<br>liente el horno<br>vacío                                       | 175                                                                                       | 1                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | Molde para<br>pan                                                                 |
| Muffins                                                                                           | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Muffins, dos<br>niveles                                                                           | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 2 y 4                                                                             | 25 - 35                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Muffins, tres<br>niveles                                                                          | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 1, 3 y 5                                                                          | 30 - 45                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Galletas                                                                                          | 140                                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 3                                                                                 | 30 - 35                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Galletas, dos<br>niveles                                                                          | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 2 y 4                                                                             | 35 - 40                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Galletas, tres<br>niveles                                                                         | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 1, 3 y 5                                                                          | 35 - 45                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Merengues                                                                                         | 120                                                                                       | 3                                                                                 | 120                                                                                       | 3                                                                                 | 80 - 100                                                                                   | Bandeja                                                                           |
| Merengues,<br>dos niveles,<br>precaliente el<br>horno vacío                                       | -                                                                                         | -                                                                                 | 120                                                                                       | 2 y 4                                                                             | 80 - 100                                                                                   | Bandeja                                                                           |
| Bollos, preca-<br>liente el horno<br>vacío                                                        | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 12 - 20                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Bollos relle-<br>nos de crema                                                                     | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Bollos relle-<br>nos de cre-<br>ma, dos nive-<br>les                                              | -                                                                                         | -                                                                                 | 170                                                                                       | 2 y 4                                                                             | 35 - 45                                                                                    | Bandeja                                                                           |
| Tartaletas                                                                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                    | Molde de<br>pastel, Ø<br>20 cm                                                    |
| Pastel de fru-<br>ta                                                                              | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 110 -<br>120                                                                               | Molde de<br>pastel, Ø<br>24 cm                                                    |

Precaliente el horno vacío.

|  <b>PAN Y PIZZA</b> | Cocción convencional                                                                   |                                                                                   | Aire caliente                                                                          |                                                                                   |  (min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |                                                                                   |
| Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada                                                                | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                 | -                                                                                 |
| Pan de centeno, no se necesita precalentar                                                           | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                 | Molde para pan                                                                    |
| Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos                                                                       | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2 (2 y 4)                                                                         | 25 - 40                                                                                 | Bandeja                                                                           |
| Pizza                                                                                                | 230 - 250                                                                              | 1                                                                                 | 230 - 250                                                                              | 1                                                                                 | 10 - 20                                                                                 | Bandeja esmaltada                                                                 |
| Bollitos                                                                                             | 200                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 10 - 20                                                                                 | Bandeja                                                                           |

Precaliente el horno vacío.

Use el molde de repostería.

|  <b>FLANES</b> | Cocción convencional                                                                   |                                                                                   | Aire caliente                                                                          |                                                                                   |  (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |
| Pudin de pasta, no se necesita precalentar                                                      | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                 |
| Pudin de verduras, no se necesita precalentar                                                   | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                 |
| Quiches                                                                                         | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 50 - 60                                                                                 |
| Lasaña                                                                                          | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                 |
| Canelones                                                                                       | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                 |

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

|  <b>CARNE</b> | Cocción convencional                                                                     |  | Aire caliente                                                                            |  |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                           |
| Carne de res                                                                                     | 200                                                                                      |  | 190                                                                                      |  | 50 - 70                                                                                   |

|  <b>CARNE</b> | Cocción convencional                                                                      | Aire caliente                                                                             | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                            |
| Cerdo                                                                                          | 180                                                                                       | 180                                                                                       | 90 - 120                                                                                   |
| Ternera                                                                                        | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 90 - 120                                                                                   |
| Rosbif poco hecho                                                                              | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 50 - 60                                                                                    |
| Rosbif en su punto                                                                             | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 60 - 70                                                                                    |
| Rosbif muy hecho                                                                               | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 70 - 75                                                                                    |

|  <b>CARNE</b> | Cocción convencional                                                                      |                                                                                   | Aire caliente                                                                             |                                                                                   | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |
| Paletilla de cerdo, con corteza                                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Morcillo de cerdo, 2 trozos                                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                                  |
| Pata de cordero                                                                                | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                                  |
| Pollo entero                                                                                   | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                    |
| Pavo entero                                                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 210 - 240                                                                                  |
| Pato entero                                                                                    | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Ganso entero                                                                                   | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Conejo, en trozos                                                                              | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                    |
| Liebre, en trozos                                                                              | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                  |
| Faisán entero                                                                                  | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

Use el segundo nivel.

|  <b>PESCADO</b> | Cocción convencional                                                                        | Aire caliente                                                                               | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                              |
| Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados                                                                     | 190                                                                                         | 175                                                                                         | 40 - 55                                                                                      |
| Atún / Salmón, 4 - 6 filetes                                                                       | 190                                                                                         | 175                                                                                         | 35 - 60                                                                                      |

## 11.5 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

|  <b>GRILL</b> | <br>(kg) | <br>(min)<br>1ª cara | <br>(min)<br>2ª cara |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filetes de solomillo, 4 piezas                                                                 | 0,8                                                                                       | 12 - 15                                                                                               | 12 - 14                                                                                               |
| Bistec de vaca, 4 piezas                                                                       | 0,6                                                                                       | 10 - 12                                                                                               | 6 - 8                                                                                                 |
| Salchichas, 8                                                                                  | -                                                                                         | 12 - 15                                                                                               | 10 - 12                                                                                               |
| Chuletas de cerdo, 4 piezas                                                                    | 0,6                                                                                       | 12 - 16                                                                                               | 12 - 14                                                                                               |
| Pollo, medio, 2                                                                                | 1                                                                                         | 30 - 35                                                                                               | 25 - 30                                                                                               |
| Brochetas, 4                                                                                   | -                                                                                         | 10 - 15                                                                                               | 10 - 12                                                                                               |
| Pechuga de pollo, 4 piezas                                                                     | 0,4                                                                                       | 12 - 15                                                                                               | 12 - 14                                                                                               |
| Hamburguesas, 6                                                                                | 0,6                                                                                       | 20 - 30                                                                                               | -                                                                                                     |
| Filete de pescado, 4 piezas                                                                    | 0,4                                                                                       | 12 - 14                                                                                               | 10 - 12                                                                                               |
| Sándwiches tostados, 4 - 6                                                                     | -                                                                                         | 5 - 7                                                                                                 | -                                                                                                     |
| Tostadas, 4 - 6                                                                                | -                                                                                         | 2 - 4                                                                                                 | 2 - 3                                                                                                 |

## 11.6 Grill Turbo

Precaliente el horno vacío.

Use el primer o el segundo nivel.

Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

|  <b>CARNE DE RES</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rosbif o filete, poco hecho                                                                             | 190 - 200                                                                                   | 5 - 6                                                                                        |
| Rosbif o filete, al punto                                                                               | 180 - 190                                                                                   | 6 - 8                                                                                        |
| Rosbif o filete, muy hecho                                                                              | 170 - 180                                                                                   | 8 - 10                                                                                       |

|  <b>CERDO</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg                                                         | 160 - 180                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |
| Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg                                                               | 170 - 180                                                                                 | 60 - 90                                                                                    |
| Pastel de carne, 0,75 - 1 kg                                                                   | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                    |
| Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg                                                      | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  <b>TERNERA</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ternera asada, 1 kg                                                                                | 160 - 180                                                                                   | 90 - 120                                                                                     |

|  <b>TERNERA</b> |  (°C) |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg                                                                   | 160 - 180                                                                              | 120 - 150                                                                               |

|  <b>CORDERO</b> |  (°C) |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg                                                      | 150 - 170                                                                              | 100 - 120                                                                               |
| Silla de cordero, 1 - 1,5 kg                                                                     | 160 - 180                                                                              | 40 - 60                                                                                 |

|  <b>AVES</b> |  (°C) |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada                                                            | 200 - 220                                                                              | 30 - 50                                                                                 |
| Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada                                                               | 190 - 210                                                                              | 35 - 50                                                                                 |
| Pollo, pulara, 1 - 1,5 kg                                                                     | 190 - 210                                                                              | 50 - 70                                                                                 |
| Pato, 1,5 - 2 kg                                                                              | 180 - 200                                                                              | 80 - 100                                                                                |
| Ganso, 3,5 - 5 kg                                                                             | 160 - 180                                                                              | 120 - 180                                                                               |
| Pavo, 2,5 - 3,5 kg                                                                            | 160 - 180                                                                              | 120 - 150                                                                               |
| Pavo, 4 - 6 kg                                                                                | 140 - 160                                                                              | 150 - 240                                                                               |

|  <b>PESCA-DO (AL VA-POR)</b> |  (°C) |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pescado entero, 1 - 1,5 kg                                                                                      | 210 - 220                                                                                | 40 - 60                                                                                   |

## 11.7 Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.

Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.

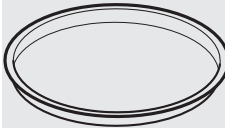
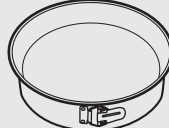
|  <b>RAS VERDU-</b> |  (°C) |  (h) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Judías                                                                                              | 60 - 70                                                                                | 6 - 8                                                                                  |
| Pimientos                                                                                           | 60 - 70                                                                                | 5 - 6                                                                                  |
| Verduras para sopa                                                                                  | 60 - 70                                                                                | 5 - 6                                                                                  |
| Setas                                                                                               | 50 - 60                                                                                | 6 - 8                                                                                  |
| Hierbas aromáticas                                                                                  | 40 - 50                                                                                | 2 - 3                                                                                  |

Ajuste de temperatura 60 - 70 °C.

|  <b>FRUTA</b> |  (h) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciruelas                                                                                       | 8 - 10                                                                                |
| Albaricoques                                                                                   | 8 - 10                                                                                |
| Manzanas en rodajas                                                                            | 6 - 8                                                                                 |
| Peras                                                                                          | 6 - 9                                                                                 |

## 11.8 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Bandeja para pizza</b>                                                         | <b>Bandeja para hornear</b>                                                       | <b>Ramequines</b>                                                                 | <b>Molde para base</b>                                                             |
| Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro                                                 | Oscuro, mate<br>26 cm de diámetro                                                 | Cerámica<br>8 cm de diámetro, 5 cm de altura                                      | Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro                                                  |

## 11.9 Horneado húmedo + ventil.

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rollitos dulces, 12 piezas                                                        | bandeja o bandeja honda                                                           | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Rollitos, 9 piezas                                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pizza congelada, 0,35 kg                                                          | parrilla                                                                          | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Brazo de gitano                                                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Soufflé, 6 piezas                                                                 | ramekin cerámico sobre parrilla                                                   | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Base de masa brisé                                                                | molde de base sobre parrilla                                                      | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Tarta Victoria                                                                    | bandeja de hornear sobre parrilla                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Pescado pochado, 0,3 kg                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pescado entero, 0,2 kg                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Filete de pescado, 0,3 kg                                                         | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne pochada, 0,25 kg                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Galletas, 16 piezas                                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Mostachones de almendra, 20 piezas                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Muffins, 12 piezas                                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Tarta salada, 16 piezas                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tartaletas, 8 piezas                                                              | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Verduras pochadas, 0,4 kg                                                         | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Tortilla vegetariana                                                              | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg                                                    | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.10 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                                | Cocción convencional                                                                | Bandeja de cocción                                                                  | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 30                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | (°C)      |  | (min)                            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                              | Aire caliente                                                                     | Bandeja de cocción                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           | -                                |                                                                                   |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                              | Aire caliente                                                                     | Bandeja de cocción                                                                | 2 y 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           | -                                |                                                                                   |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                               | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           | -                                |                                                                                   |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                               | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | -                                |                                                                                   |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                              | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           | Precaliente el horno 10 minutos. |                                                                                   |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                              | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           | Precaliente el horno 10 minutos. |                                                                                   |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                              | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2 y 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           | Precaliente el horno 10 minutos. |                                                                                   |
| Mantecados                                                                        | Aire caliente                                                                     | Bandeja de cocción                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           | -                                |                                                                                   |
| Mantecados                                                                        | Aire caliente                                                                     | Bandeja de cocción                                                                | 2 y 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | -                                |                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manteca-<br>dos                                                                   | Cocción<br>convencio-<br>nal                                                      | Bandeja<br>de coc-<br>ción                                                        | 3                                                                                 | 140 -<br>150                                                                              | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                       |
| Tosta-<br>das, 4 - 6<br>trozos                                                    | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | 4                                                                                 | máx.                                                                                      | 2 - 3 minutos<br>el primer la-<br>do; 2 - 3 mi-<br>nutos el se-<br>gundo                   | Precaliente el<br>horno 3 minutos.                                                                                                                      |
| Hambur-<br>guesa de<br>vacuno,<br>6 trozos,<br>0,6 kg                             | Grill                                                                             | Parrilla y<br>grasera                                                             | 4                                                                                 | máx.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos. |

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



#### Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



#### Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



### Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

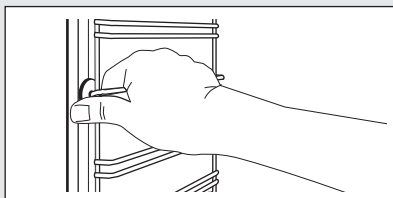
No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## 12.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

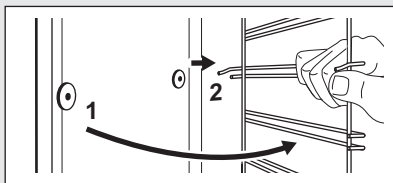
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.

**Paso 4** Coloque los carriles apoyo en el orden inverso.



## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

**Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.

**Paso 2** Ajuste la función: .

**Paso 3** Ajuste la temperatura a 90 °C.

**Paso 4** Deje funcionar el horno 30 minutos.

**Paso 5** Apague el horno.

**Paso 6** Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

## 12.4 Cómo limpiar: Depósito de agua

**Paso 1** Apague el horno.

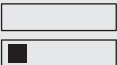
**Paso 2** Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 3</b>                                                                                                                                                              | Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 minutos.                                                            |
| <b>Paso 4</b>                                                                                                                                                              | Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno después de 25 minutos y espere hasta que esté frío.             |
| <b>Paso 5</b>                                                                                                                                                              | Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a entre 130 t 230 °C. Apague el horno después de 10 minutos y espere hasta que esté frío. |
|  Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor. |                                                                                                                                                                     |

#### Cuando termina la limpieza:

|                  |                                                                                   |                                                                                      |                                                                              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Apague el horno. | Vacíe el depósito de agua Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua". | Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cal restantes con un paño suave. | Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe. |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|

En la tabla siguiente se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando el nivel de dureza del agua supere el 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

| Dureza agua |         | Tira de prueba                                                                      | Depósito de calcio (mg/l) | Clasificación del agua | Limpie el depósito de agua cada |
|-------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Nivel       | dH      |                                                                                     |                           |                        |                                 |
| 1           | 0 - 7   |    | 0 - 50                    | blanda                 | 75 ciclos - 2,5 meses           |
| 2           | 8 - 14  |    | 51 - 100                  | semidura               | 50 ciclos - 2 meses             |
| 3           | 15 - 21 |  | 101 - 150                 | dura                   | 40 ciclos - 1,5 meses           |
| 4           | 22 - 28 |  | más de 151                | muy dura               | 30 ciclos - 1 mes               |

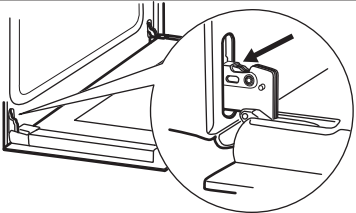
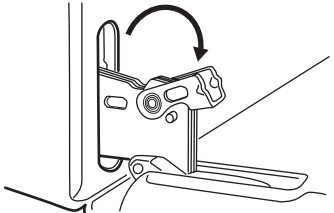
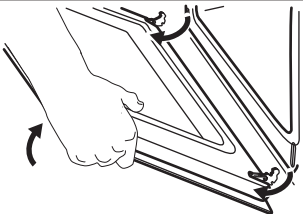
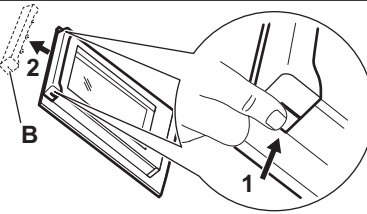
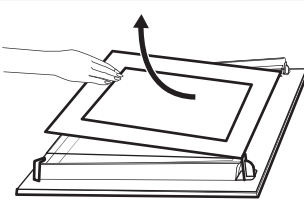
## 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



### PRECAUCIÓN!

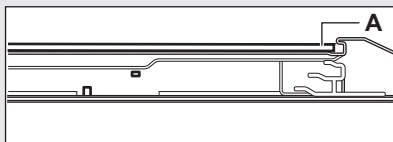
No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

|                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.                                                                                                             |   |
| <b>Paso 2</b> Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>Paso 3</b> Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desencajarla.          |   |
| <b>Paso 4</b> Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.                                                                                       |                                                                                     |
| <b>Paso 5</b> Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.                    |    |
| <b>Paso 6</b> Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.                                                                                                      |                                                                                     |
| <b>Paso 7</b> Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extraígalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes. |  |
| <b>Paso 8</b> Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.                      |                                                                                     |
| <b>Paso 9</b> Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.                                                                                           |  |

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.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



## 12.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

| Paso 1                                                | Paso 2                         | Paso 3                                     |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

## Bombilla trasera

|               |                                                                      |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Gire la tapa de cristal para extraerla.                              |
| <b>Paso 2</b> | Limpie la tapa de cristal.                                           |
| <b>Paso 3</b> | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. |
| <b>Paso 4</b> | Coloque la tapa de cristal.                                          |

# 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

| Problema                           | Compruebe que...                                                             |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no calienta.              | Ha saltado el fusible.                                                       |
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el horno. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. |

| Problema                                                                                                 | Compruebe que...                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La pantalla muestra "12.00".                                                                             | Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj.                                                                                                        |
| Hay agua en el interior del horno.                                                                       | No hay demasiada agua en el depósito.                                                                                                                       |
|  - indicador apagado.   | No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el horno y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico. |
|  - indicador encendido. | Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.                  |
| La cocción al vapor no funciona.                                                                         | No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.                                                                                               |

| Problema                                                                                                     | Compruebe que...                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| La cocción al vapor no funciona.                                                                             | Hay agua en el depósito.                                                                  |
| El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor. | No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua. |
| La bombilla no funciona.                                                                                     | La bombilla se ha fundido.                                                                |

## 13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

### Es conveniente que anote los datos aquí:

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Modelo (MOD.)            | ..... |
| Número de producto (PNC) | ..... |
| Número de serie (S.N.)   | ..... |

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y Hoja de información del producto\*

|                                 |                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------|
| Nombre del proveedor            | Electrolux                                |
| Identificación del modelo       | EOC3S40X 949494035<br>EOC3S402X 949494040 |
| Índice de eficiencia energética | 95.3                                      |
| Clase de eficiencia energética  | A                                         |

|                                                            |                 |         |
|------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 0.93 kWh/ciclo  |         |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.81 kWh/ciclo  |         |
| Número de cavidades                                        | 1               |         |
| Fuente de calor                                            | Electricidad    |         |
| Volumen                                                    | 72 l            |         |
| Tipo de horno                                              | Horno empotrado |         |
| Masa                                                       | EOC3S40X        | 30.3 kg |
|                                                            | EOC3S402X       | 29.3 kg |

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

## 14.2 Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona.

No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

### Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

**www.electrolux.com/shop**



867359823-B-392020