

USER MANUAL



TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	12
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	14
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	17
10. CONSEILS.....	17
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	31
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	35
13. INSTALLATION.....	38
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	40

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ℹ Informations générales et conseils

♻ Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE 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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, 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.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- 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.
- 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 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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

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.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

2.2 Branchement électrique

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni 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 avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

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

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 votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle 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 l'emballage.

- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se

dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.

- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que 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!

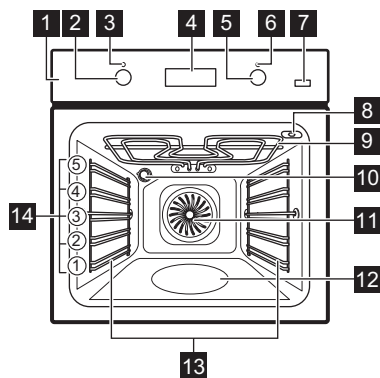
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 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 Vapeur Plus
- 8 Prise pour la sonde à viande
- 9 Résistance
- 10 Éclairage
- 11 Ventilateur
- 12 Bac de la cavité
- 13 Support de grille amovible
- 14 Position des grilles

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat multi-usages**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et

rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Sonde à viande**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et plateaux de cuisson.

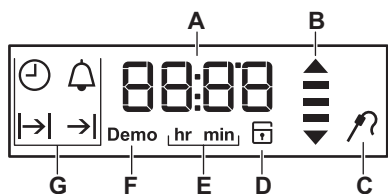
4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Touches

Touche sensitive	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.

Touche sensitive	Fonction	Description
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
	PLUS	Pour régler l'heure.
	VAPEUR PLUS	Pour activer la fonction Chaleur tournante PLUS.

4.2 Affichage



- A. Minuteur / Température
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- D. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- E. Heures/minutes
- F. Mode Démo (certains modèles uniquement)
- G. Fonctions de l'horloge

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».



Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage de la fonction Chaleur tournante PLUS ».

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Sélectionnez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction  . Vapeur Plus
4. . Réglez la température maximale.
5. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Manettes rétractables

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

6.2 Modes de cuisson

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de préchauffage.
 Chaleur Tour- nante / Cha- leur tournante PLUS	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.
 Sole Pulsée	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.

Fonction du four	Utilisation
 Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.

Fonction du four	Utilisation
 Chaleur Tour- nante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur Tournante Humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
 Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo Gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Fonction du four	Utilisation
 Pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.

6.3 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.
L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.
3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

6.4 Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS

Cette fonction vous permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.



AVERTISSEMENT!

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

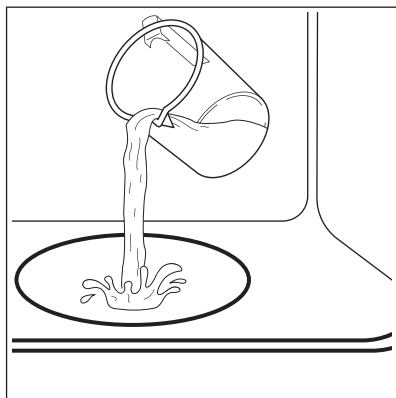
L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte du four lorsque cette fonction est activée.
- Soyez prudent en ouvrant la porte du four après l'arrêt de la fonction.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.



Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.



ATTENTION!

Ne remplissez pas le bac de la cavité d'eau en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
 - Réglez la fonction : .
 - Appuyez sur : Vapeur Plus .
- Elle ne fonctionne qu'avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.
Le voyant s'allume.
- Tournez la manette pour sélectionner une température.
 - Pour mettre à l'arrêt le four, tournez la manette des modes de cuisson sur

la position Arrêt, et appuyez sur

Vapeur Plus .

Le voyant s'éteint.

- Videz l'eau du bac de la cavité.



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que le four a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.

6.5 Préchauffage Rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.



Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

- Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner le préchauffage rapide.
- Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le signal sonore retentit.
- Réglez une fonction du four.

6.6 Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.

Fonction de l'horloge	Utilisation
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.

Fonction de l'horloge	Utilisation
 DÉPART DIF-FÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.
00:00 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne réglez pas d'autre fonction de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT surveille automatiquement la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN, sonde à viande.

7.2 Réglage et modification de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. "« **12** » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et régler les minutes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. "« **00** » clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée

automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure  clignote sur l'affichage.

7.3 Réglage de la fonction DURÉE

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes puis les heures. Appuyez sur  pour confirmer.

Lorsque la Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

 et la durée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.4 Réglage de la fonction FIN

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures puis les minutes. Appuyez sur  pour confirmer.

À l'heure de Fin indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Réglez un mode de cuisson.

2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
 3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes puis les heures pour la DURÉE. Appuyez sur  pour confirmer.
→  clignote sur l'affichage.
 4. Appuyez sur  ou  pour régler les heures puis les minutes pour la FIN. Appuyez sur  pour confirmer. 
→  et la température réglée s'affichent.
- Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie.
- À l'heure de FIN indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. →  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
 6. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.6 Réglage du MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
2. Appuyez sur  ou  pour régler les secondes puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
3. Réglez les heures.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

7.7 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées. Le minuteur démarre.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Utilisation de la sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à cœur de la viande. Le four s'éteint lorsque la viande atteint la température réglée.

Vous devez régler deux températures :

- La température du four. Reportez-vous au tableau de rôtissage.
- La température à cœur. Reportez-vous au tableau de la sonde à viande.

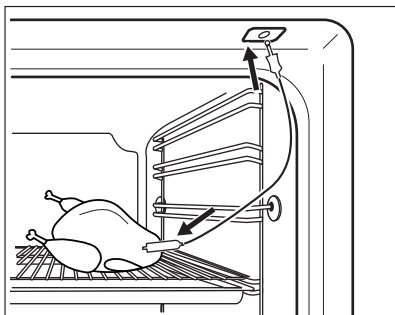


ATTENTION!

N'utilisez que la sonde à viande fournie avec le four ou des pièces de rechange d'origine.

1. Sélectionnez la température et la fonction du four.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec le symbole  sur la poignée) au centre de la viande.
3. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, en haut de la

cavité.



Assurez-vous que la sonde à viande est bien insérée dans la viande et que la fiche est bien branchée dans la prise de l'appareil durant la cuisson.

Lorsque vous utilisez la sonde à viande pour la première fois, la température à cœur par défaut est de 60 °C. Lorsque  clignote, vous pouvez utiliser la manette de température pour modifier la température à cœur par défaut.

L'affichage indique le symbole de la sonde à viande et la température à cœur par défaut.

4. Appuyez sur  pour sauvegarder la nouvelle température à cœur ou attendez 10 secondes pour que ce réglage soit automatiquement sauvegardé.

La nouvelle température à cœur par défaut s'affiche lors de la prochaine utilisation de la sonde à viande.

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, le symbole de la sonde à viande  et la température à cœur par défaut clignotent. Le signal sonore retentit pendant 2 minutes.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
6. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Enlevez la viande du four.
7. Mettez le four à l'arrêt.



AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous retirez la pointe et la fiche de la sonde à viande. Attention, la sonde à viande est très chaude. Risque de brûlure.

À chaque fois que vous branchez la sonde à viande dans la prise, il vous faut de nouveau régler la température à cœur. Vous ne pouvez pas sélectionner les fonctions durée et fin.

Lorsque le four calcule pour la première fois la durée provisoire, le symbole  clignote sur l'affichage. Une fois le calcul effectué, l'affichage indique la durée de la cuisson. Le calcul est effectué en tâche de fond durant la cuisson et la durée est mise à jour sur l'affichage si nécessaire.

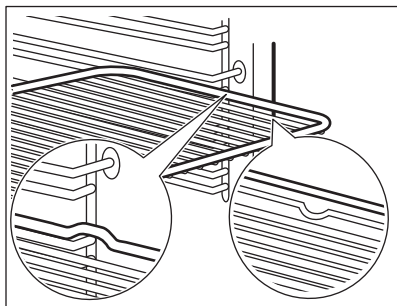
Vous pouvez modifier à tout moment la température durant la cuisson :

1. Appuyez sur  :
 - une fois : la température à cœur réglée s'affiche : si nécessaire, elle peut être modifiée dans les 5 secondes.
 - deux fois : l'affichage indique la température actuelle du four.
 - trois fois : la température réglée du four s'affiche : si nécessaire, elle peut être modifiée dans les 5 secondes. Cette info est uniquement disponible durant la phase de préchauffage.
2. Tournez la manette de température pour modifier la température.

8.2 Installation des accessoires

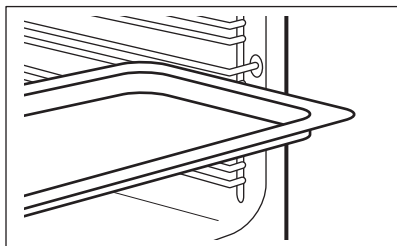
Grille métallique :

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



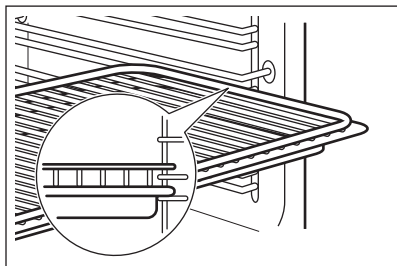
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

8.3 Rails télescopiques



Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

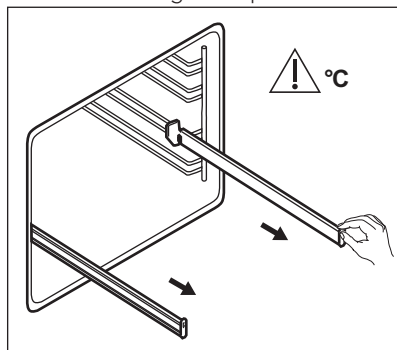
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



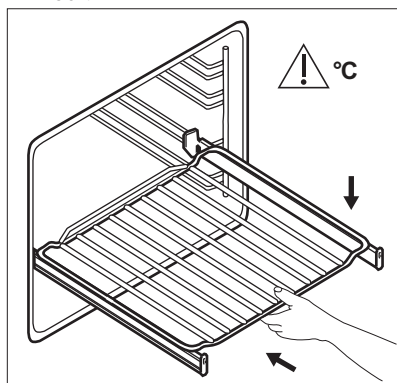
ATTENTION!

Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants du four est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez simultanément les touches  et  enfoncées pendant 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. SAFE et  s'affichent. La porte reste verrouillée.



Le symbole  s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

9.2 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche



si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Sonde à viande, Éclairage, Durée, Fin.

9.4 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.

9.5 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.

10. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

10.1 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.

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

La fonction Convection naturelle (cuisson par le haut et par le bas) avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

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.

10.2 Intérieur de la porte

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

10.3 Chaleur tournante PLUS

Gâteaux/pâtisseries/pains
Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Utilisez le plateau de cuisson.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 150 ml d'eau.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits, scones, croissants	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Petits pains	200	20 - 25
Pain	180	35 - 40

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle cuits dans un moule à cake.	160 - 180	30 - 60

Plats préparés surgelés
Préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 200 ml d'eau.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagnes	180 - 200	35 - 50

Régénération des aliments
Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 100 ml d'eau.

Réglez la température sur 110 °C.

Plat	Durée (min)
Petits pains	10 - 20
Pain	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Viande	15 - 25
Gratin De Pâtes	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riz	15 - 25
Légumes	15 - 25

Rôtissage
Utilisez le plat de cuisson en verre.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 200 ml d'eau.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de bœuf	200	50 - 60
Poulet	210	60 - 80
Rôti de porc	180	65 - 80

10.4 Rôtissage et cuisson

Gâteaux

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Tarte aux pommes ¹⁾	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	150	2	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux ¹⁾	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux ¹⁾	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages ¹⁾	170	1	160	2 (gauche et droit)	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule
Lasagnes ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	2	160	2	210 - 240	Entière
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

10.5 Gril

Réglez la température maximale.

Préchauffez le four pendant 3 minutes.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Plat	Quantité		Durée (min)	
	Morceaux	Quantité (kg)	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Steaks de bœuf	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Poulet (coupé en deux)	2	1	30 - 35	25 - 30

Plat	Quantité	Durée (min)		
	Morceaux	Quantité (kg)	1re face	2e face
Brochettes	4	-	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Steak haché	6	0.6	20 - 30	-
Filet de poisson	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés	4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Turbo Gril

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Bœuf

Préchauffez le four.

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

Plat	Température (°C)	Durée (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

Porc

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Épaule, collet, morceau de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Pâté à la viande, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Veau

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Agneau

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau, rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Carré d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Volaille

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Morceaux de volaille, 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Moitié de poulet, 0,4 - 0,5 chacune	190 - 210	35 - 50
Poulet, poulet, 1 kg - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Canard, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oie, 3,5 kg - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Dinde, 2,5 kg - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Dinde, 4 kg - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Chaleur Tournante Humide

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

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Petits pains (12 morceaux)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Poisson entier (0,2 kg)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filets de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits sablés, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

10.8 Décongélation

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Remarques
Poulet	1.0	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Remarques
Viande	1.0	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

10.9 Séchage - Chaleur Tournante

déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de

Légumes
Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

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

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poire	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.10 Tableau de la sonde à viande

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rôti de boeuf, saignant	45 - 50
Rôti de boeuf, cuit à point	60 - 65
Rôti de boeuf, bien cuit	70 - 75
Épaule de porc	80 - 82

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Poulet	98
Lièvre	70 - 75
Truite/daurade	65 - 70
Thon/saumon	65 - 70

10.11 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Petit gâteau	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.

Plat	Fonction	Accessoi- res	Posi- tions des grilles	Tem- pératu- re (°C)	Durée (min)	Remarques
Tourte aux pom- mes	Convection naturelle	Grille mé- tallique	2	180	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamè- tre) placés en dia- gonale.
Tourte aux pom- mes	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille mé- tallique	2	160	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamè- tre) placés en dia- gonale.
Génoise sans graisse	Convection naturelle	Grille mé- tallique	2	170	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille mé- tallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille mé- tallique	2 et 4	160	40 - 60	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Pla- cés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuis- son	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuis- son	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Convection naturelle	Plateau de cuis- son	3	140 - 150	25 - 45	-

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Toasts 4 - (6 pièces)	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 lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour réduire la condensation, faites fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

11.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

11.3 Nettoyage du bac de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.

- i** Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS, nous vous recommandons d'effectuer ce processus de nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

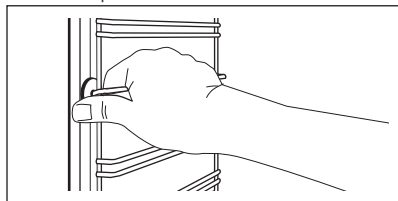
1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus calcaires à température ambiante pendant 30 minutes
3. Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

11.4 Retrait des supports de grille

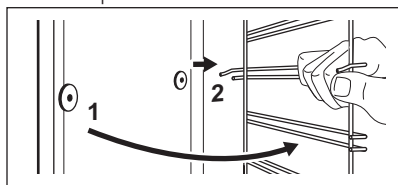
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

- !** **ATTENTION!**
Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

- i** Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

11.5 Pyrolyse

- !** **ATTENTION!**
Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée.

- !** **ATTENTION!**
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

- i** Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

- !** **AVERTISSEMENT!**
Le four devient très chaud. Risque de brûlure !

- !** **ATTENTION!**
Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Essuyez la cavité avec un chiffon doux et humide.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Fonctions du four ».
4. Lorsque  clignote, appuyez sur  ou  pour régler la durée de la pyrolyse :

Option	Description
P1	Nettoyage léger. Durée : 1 h.
P2	Nettoyage normal. Durée : 1 h 30 min.

Appuyez sur  ou tournez la manette de température pour démarrer la pyrolyse.

Vous pouvez utiliser la fonction FIN pour retarder le démarrage du nettoyage. Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

5. Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Le symbole  et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

6. Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée.

7. La porte se déverrouille une fois que le four a refroidi.

11.6 Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYR clignote pendant 10 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez le four.



Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :

- après la fin de la fonction de pyrolyse.
- si vous appuyez simultanément sur  et  lorsque PYR clignote sur l'affichage.

11.7 Retrait et installation de la porte

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



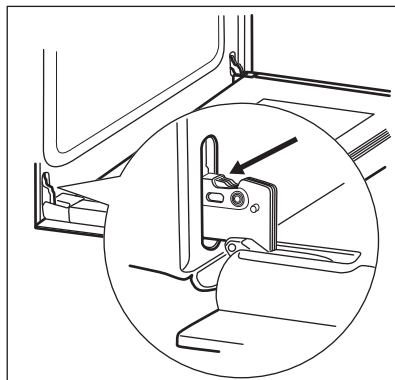
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



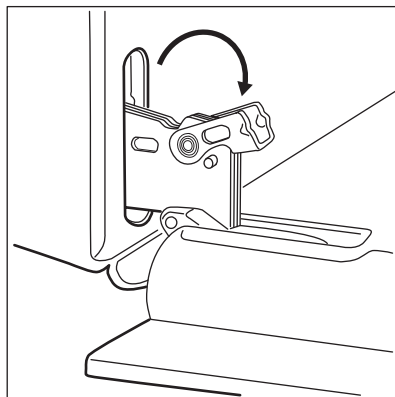
ATTENTION!

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

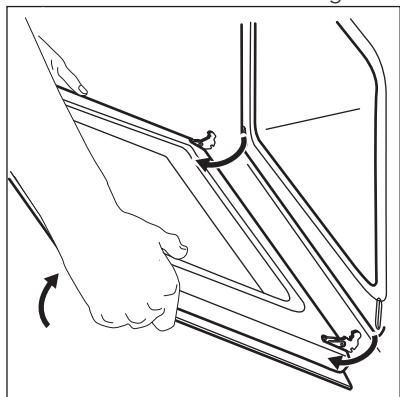
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



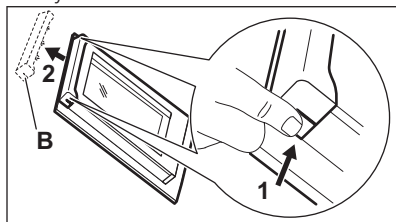
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



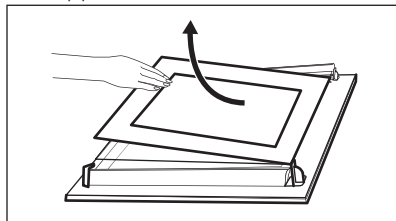
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.
5. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



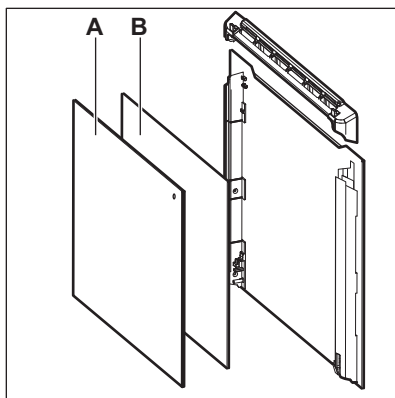
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez

soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

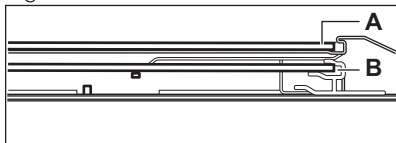
Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impresion se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

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



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



11.8 Remplacement de l'éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

**ATTENTION!**

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.

Problème	Cause probable	Solution
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction Décongélation ou Pyrolyse, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise.	Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	- Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. - Le verrouillage de la porte est défectueux.	- Fermez complètement la porte. - Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. - Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	- Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. - Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Vous n'avez pas activé la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Chaleur tournante PLUS".

Problème	Cause probable	Solution
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Vous n'avez pas activé correctement la fonction : Chaleur tournante PLUS avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Chaleur tournante PLUS".
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Chaleur tournante PLUS".
Vous souhaitez activer la fonction Chaleur tournante mais le voyant de la touche Vapeur plus est allumé.	La fonction Chaleur tournante PLUS est en cours.	Appuyez sur la touche Vapeur plus  pour arrêter la fonction Chaleur tournante PLUS.
Vous voulez activer la fonction de nettoyage, mais l'affichage indique "C4".	La touche Vapeur plus est enfoncée.	Appuyez une nouvelle fois sur la touche Vapeur Plus.
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " Demo ".	Le mode démo est activé.	1. Éteignez le four. 2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. 3. Le premier chiffre sur l'affichage et le voyant Demo commencent à clignoter. 4. Entrez le code 2468 en appuyant sur les touches  ou  pour modifier les valeurs, puis sur  pour confirmer. 5. Le chiffre suivant commence à clignoter. 6. Le mode Demo se désactive lorsque vous confirmez le dernier chiffre et si le code est correct.

12.2 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.)

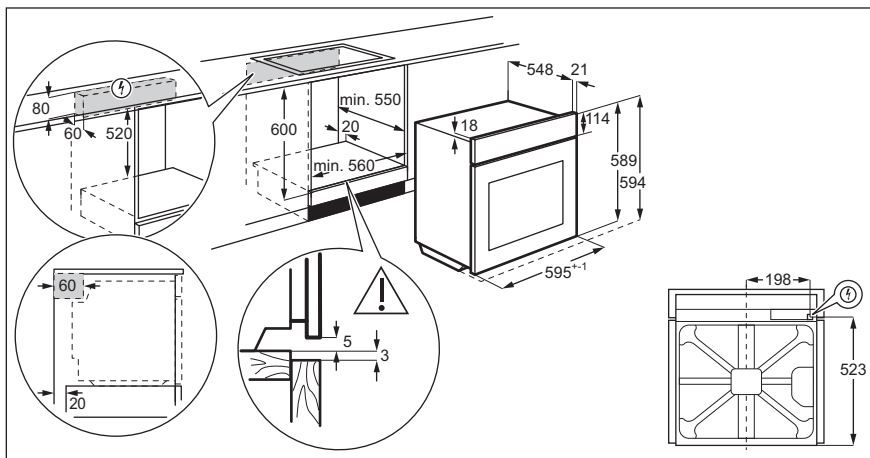
13. INSTALLATION

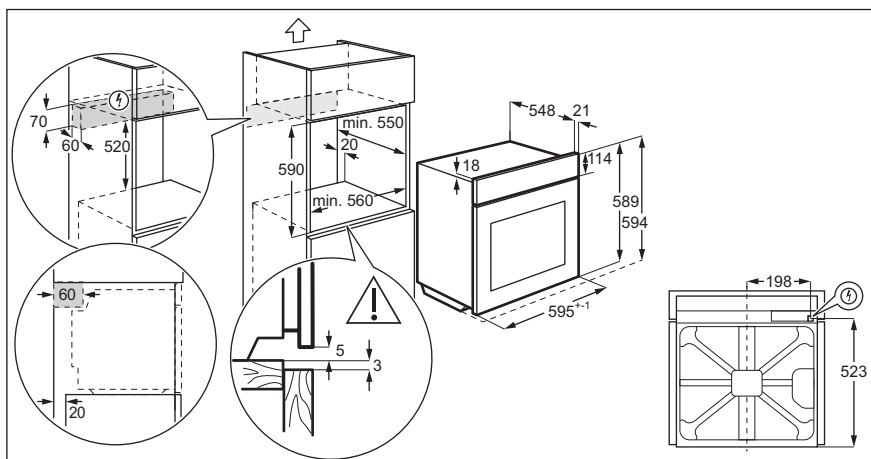


AVERTISSEMENT!

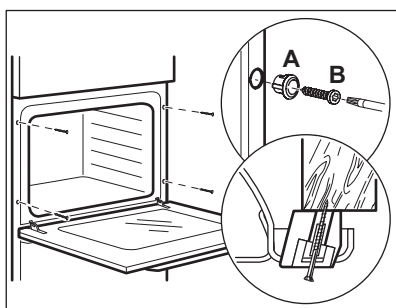
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Encastrement





13.2 Fixation de l'appareil au meuble



13.3 Installation électrique



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

Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

13.4 Câble

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

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	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).

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPK351121M
Index d'efficacité énergétique	81.2
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	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	30.5 kg

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.

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

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, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Chaleur Tournante Humide

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

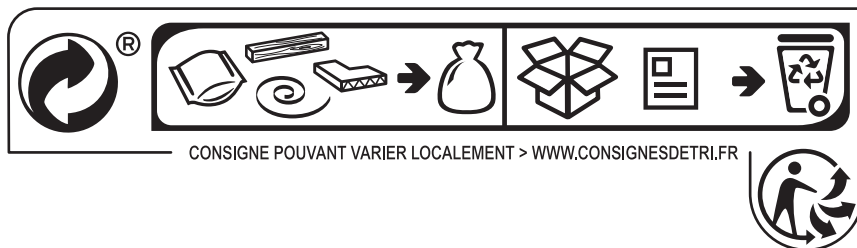
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

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.

F FRANCE ONLY



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	43
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	44
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	48
4. PANEL DE MANDOS.....	48
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	49
6. USO DIARIO.....	49
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	52
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	54
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	56
10. CONSEJOS.....	57
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	69
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	73
13. INSTALACIÓN.....	76
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	77

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registreaeg.com



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

ℹ 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.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años 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.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- 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.
- 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 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.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- 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.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

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.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

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, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

2.3 Uso del aparato



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 del 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, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente 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 de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico. No inicie la piroclisis si la tecla Más vapor está presionada.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza piroclítica se encuentre en funcionamiento.

El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de

cocción descriptos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

2.6 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia

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

2.8 Eliminación



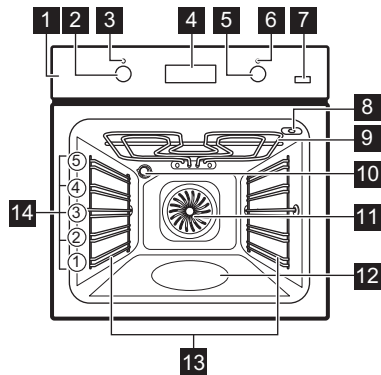
ADVERTENCIA!

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 o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de en control (de la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Más vapor
- 8 Toma de la sonda térmica
- 9 Resistencia
- 10 Bombilla
- 11 Ventilador
- 12 Relieve de la cavidad
- 13 Carril de apoyo, extraíble
- 14 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja combi**
Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja grasera.

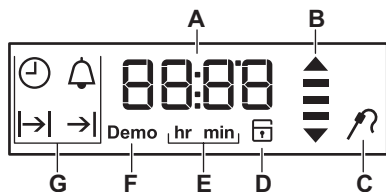
- **Sonda térmica**
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar la hora.
⌚	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar la hora.
👉	MÁS VAPOR	Para activar la función Turbo PLUS.

4.2 Pantalla



- A. Temporizador/Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- D. Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- E. Horas / minutos
- F. modo de demostración (solo los modelos seleccionados)
- G. Funciones de reloj

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

5.2 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.



Para la función: Turbo PLUS consulte el capítulo "Uso diario", Ajuste de la función: Turbo PLUS".

1. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función , pulse: Más vapor . Ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Mandos escamoteables

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

6.2 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Calentamiento Rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 Turbo / Turbo PLUS	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Cocción convencional. Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el mejor color y un exterior crujiente con el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.
 Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

Función del horno	Aplicación
 Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Plus. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
 Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

Función del horno	Aplicación
 Pirólisis	Para activar la limpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.

6.3 Ajuste de una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
 2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
- La luz se enciende cuando el horno está funcionando.
3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

6.4 Ajuste de la función: Turbo PLUS

Esta función permite mejorar la humedad durante la cocción.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

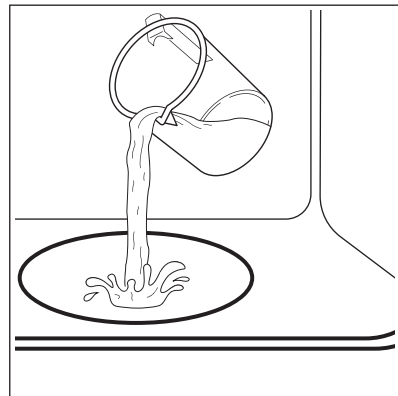
La humedad liberada puede causar quemaduras:

- No abra la puerta del horno cuando la función esté activa.
- Cuando se detenga la función, abra la puerta del horno con cuidado.



Consulte el capítulo "Consejos".

1. Rellene el gofrado de la cavidad con agua.



La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.

Rellene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío.



PRECAUCIÓN!

No rellene el gofrado de la cavidad con agua durante la cocción ni con el horno caliente.

2. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.
 3. Ajuste la función:  .
 4. Pulse : Más vapor .
- Solo funciona con la función: Turbo PLUS.
- Se enciende el indicador.
5. Gire el mando de control para seleccionar una temperatura.
 6. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado, pulse Más vapor  para apagar el horno.
- El indicador se apaga.
7. Retire el agua del gofrado de la cavidad.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.

6.5 Calentamiento Rápido

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.



No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso el calentamiento rápido.

- 1. Gire el mando de las funciones del horno para ajustar el calentamiento rápido.
- 2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada suena la señal.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA ACTUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

- 3. Ajuste una función del horno.

6.6 Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

Función de reloj	Aplicación
00:00 TIEMPO DE COCCIÓN	Si no ajusta otra función del reloj, TIEMPO DE COCCIÓN supervisa automáticamente el tiempo que funciona el horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse. El Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: DURACIÓN, FIN, sonda térmica.

7.2 Ajuste y modificación de la hora

Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y **"12:00"**. **"12"** parpadea.

- 1. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas.
- 2. Pulse  para confirmar y ajustar los minutos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. **"00"** parpadea.

- 3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
- 4. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora. Para cambiar la hora actual, pulse repetidamente  hasta que parpadee el

indicador  de la función de hora en la pantalla.

7.3 Ajuste de la función de DURACIÓN

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar los minutos y después las horas. Pulse  para confirmar.

Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos.  y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

7.4 Ajuste de la función de FIN

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar las horas y después los minutos. Pulse  para confirmar.

A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

7.5 Ajuste de la función TIEMPO DE RETARDO

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar los minutos y después las horas del

tiempo de DURACIÓN. Pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadearando.

4. Pulse  o  para ajustar las horas y después los minutos de la hora de FIN. Pulse  para confirmar. La pantalla muestra  y la temperatura ajustada.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.

A la hora de FIN programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga.

5. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
6. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

7.6 Ajuste del AVISADOR

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

1. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
2. Pulse  o  para ajustar las horas y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.
4. El AVISADOR empieza automáticamente después de 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y  parpadearán en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

7.7 TIEMPO DE COCCIÓN

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada  y . Se inicia de nuevo el contador.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Uso de la sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

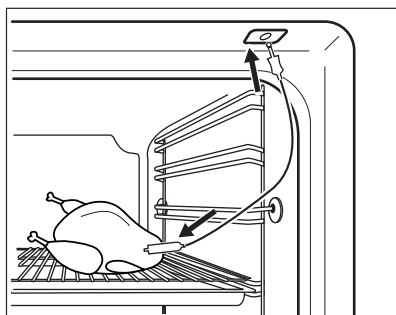
- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.
- La temperatura interna. Consulte la tabla de la sonda térmica.



PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el horno o repuestos originales.

1. Ajuste la función y temperatura del horno.
2. Coloque la punta de la sonda térmica (con el símbolo  en el mango) en el centro de la carne.
3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior del interior del horno.



Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

La primera vez que se utiliza la sonda térmica, la temperatura interior predeterminada es de 60 °C.

Mientras  parpadea, puede utilizar el mando del termostato para

cambiar la temperatura interior predeterminada.

La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica y la temperatura interior predeterminada.

4. Pulse  para guardar la nueva temperatura interior, o espere 10 segundos para guardar automáticamente el ajuste.

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica. Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el símbolo de la sonda térmica  y la temperatura interior predeterminada. La señal acústica suena 2 minutos.

5. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
6. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del horno.
7. Encienda el horno.



ADVERTENCIA!

Tenga cuidado al retirar la punta de la sonda térmica y al extraer el enchufe. La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse.

Es necesario ajustar de nuevo el tiempo de la temperatura interna cada vez que introduzca la sonda térmica en la toma. No se puede seleccionar la duración ni la hora de finalización.

Mientras el horno calcula el tiempo de duración provisional por primera vez, el

símbolo  parpadea en la pantalla. Cuando termina el cálculo, la pantalla muestra la duración de la cocción. Durante la cocción se realizan cálculos de la duración y el valor de pantalla se actualiza si es preciso.

Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

1. Pulse :
 - una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada;

si desea puede modificarla en 5 segundos.

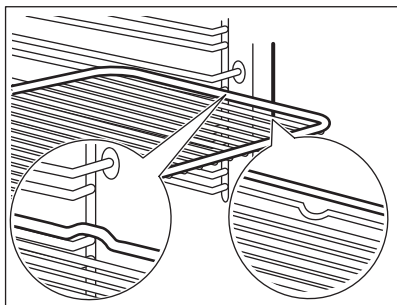
- dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno.
- tres veces: la pantalla muestra la temperatura del horno seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos. Esta información solo está disponible durante la fase de calentamiento.

2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

8.2 Inserción de los accesorios

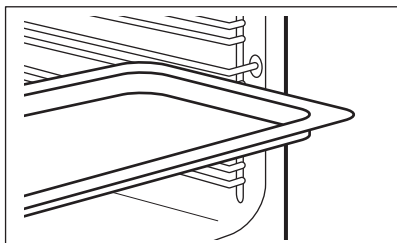
Parrilla:

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



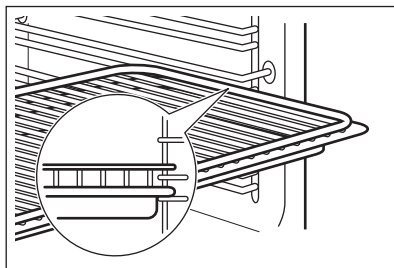
Bandeja honda:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja hondajuntas:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

8.3 Carriles telescópicos



Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

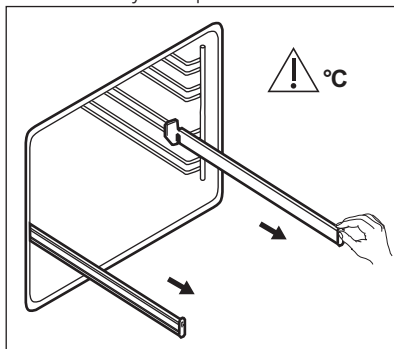
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



PRECAUCIÓN!

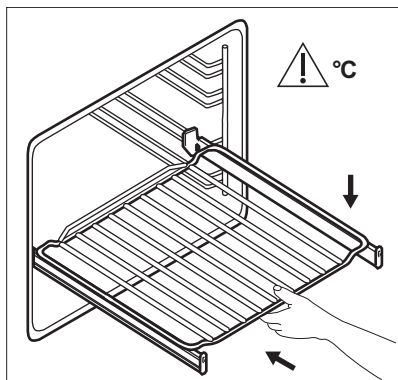
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje

cuidadosamente para introducirlos en el horno.



Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. SAFE y  aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.



El símbolo  aparece en pantalla también mientras se realiza la función de pirólisis.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

9.2 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función

de cocción y no se cambia la temperatura del horno.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	1.5

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el horno.



La desconexión automática no se aplica a las funciones siguientes: sonda térmica, Luz, Duración, Fin.

9.4 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.

9.5 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.

10. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

10.1 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.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

La función Bóveda/Calor inferior (Calor superior + inferior) a la temperatura predeterminada es idónea para hornear pan.

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.

10.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

- los números de las posiciones de la parrilla.
- información sobre las funciones del horno, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para platos.

10.3 Turbo PLUS

Tartas / pastas / panes
Precaliente el horno vacío 5 minutos.

Utilice la bandeja de horno.

Use el segundo nivel.

Use 150 ml de agua.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Galletas, bollos, cruasanes	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Pan/Rollitos	200	20 - 25
Pan	180	35 - 40
Pastel de ciruelas, pastel de manzana, rollitos de canela en molde de pastel	160 - 180	30 - 60

Platos preparados congelados
Precaliente el horno vacío 10 minutos.

Use el segundo nivel.

Use 200 ml de agua.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Cruasanes	170 - 180	15 - 25
Lasañas	180 - 200	35 - 50

Preparación de alimentos
Use el segundo nivel.

Use 100 ml de agua.

Ajuste la temperatura a 110 °C.

Alimento	Tiempo (min)
Pan/Rollitos	10 - 20
Pan	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Arroz	15 - 25
Verduras	15 - 25

Asados
Utilice la bandeja de horno de vidrio.

Use el segundo nivel.

Use 200 ml de agua.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif	200	50 - 60
Pollo	210	60 - 80
Cerdo asado	180	65 - 80

10.4 Horneado y asado

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repostería

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana ¹⁾	170	2	160	2 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pastelillos - un nivel ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pastelillos: dos niveles ¹⁾	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pastelillos - tres niveles ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Galletas / masa que-brada: un nivel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	En bandeja
Galletas / masa que-brada: dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Galletas / masa que-brada: tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merengues - dos nive-les ¹⁾	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja
Bollos re-llenos de crema: un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos re-llenos de crema: dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repos-tería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repos-tería de 24 cm

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Tarta Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Pan/Rollos ¹⁾	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Galletas ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Flan de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Flan de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne De Res	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Trucha/ Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesca-dos
Atún/ Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

10.5 Grill

Ajuste la temperatura máxima.

Precaliente el horno 3 minutos.

Use el cuarto nivel.

Alimento	Cantidad		Tiempo (min)	
	Piezas	Cantidad (kg)	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Filetes de vacuno	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas	8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo (cortado en 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas	4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesa	6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados	4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Grill + Turbo

Use el primer o el segundo nivel.

Carne De Res
Precaliente el horno.

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (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

Cerdo

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Espalda, cuello, jamón 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuleta, costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo (precocido), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Ternera

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Cordero

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pierna de cordero, cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Espalda de cordero, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

Aves

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Trozos de ave, 0,2 - 0,25 kg cada uno	200 - 220	30 - 50
Medio pollo, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pular-da, 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

Pescado (al vapor)

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Turbo Plus



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

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Panecillos, 12 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Panecillos, 9 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Macarons, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas hojaldradas, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verdura pochada, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verdura mediterránea, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

10.8 Descongelar

Alimento	Cantidad (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

10.9 Secar - Turbo

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

Para obtener mejores resultados, precaliente el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser

posible durante una noche para terminar el secado.

Verduras

Para una bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Manzanas en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.10 Tabla de la sonda térmica

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha/Pargo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

10.11 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Alimento	Función	Acceso- rios	Posi- ción de la parri- lla	Tem- peratu- ra (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel pe- queño	Cocción convencio- nal	Bandeja	3	170	20 - 30	Coloque 20 pas- telitos por bande- ja.
Pastel pe- queño	Turbo / Tur- bo	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pas- telitos por bande- ja.
Pastel pe- queño	Turbo / Tur- bo	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pas- telitos por bande- ja.
Tarta de manzana	Cocción convencio- nal	Parrilla	2	180	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diáme- tro) en posición diagonal.
Tarta de manzana	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2	160	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diáme- tro) en posición diagonal.
Bizcocho sin grasa	Cocción convencio- nal	Parrilla	2	170	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el hor- no 10 minutos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2	160	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el hor- no 10 minutos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). En posición diagonal. Precaliente el hor- no 10 minutos.
Manteca- dos	Turbo / Tur- bo	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Manteca- dos	Turbo / Tur- bo	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-

Alimento	Función	Accesorios	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas 4 - 6 piezas	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y 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.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. Limpie la humedad del interior después de cada uso.

11.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

11.3 Limpieza del gofrado de la cavidad

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción con vapor.

- i** Para la función: Turbo PLUS se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de cocción.

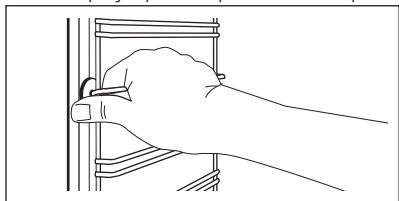
1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.
Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

11.4 Extracción de los carriles de apoyo

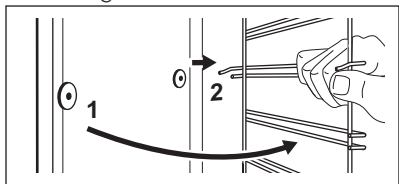
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .

- !** **PRECAUCIÓN!**
Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

1. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared.



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared y extráigalo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

- i** Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.

11.5 Pirólisis

- !** **PRECAUCIÓN!**
No inicie la pirólisis si la tecla Más vapor está presionada.

- !** **PRECAUCIÓN!**
Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.

- i** No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.

- !** **ADVERTENCIA!**
El horno se calienta mucho. Corre el riesgo de quemarse.

- !** **PRECAUCIÓN!**
Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función Pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Limpie el interior con un paño suave mojado.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte el capítulo "Uso diario", "Funciones del horno".
4. Cuando parpadee, pulse o para ajustar la duración de la pirólisis:

Opciones	Descripción
P1	Limpieza ligera Dura- ción: 1 h.
P2	Limpieza normal. Dura- ción: 1 hora 30 minutos.

Pulse  o gire el mando de temperatura para iniciar la pirólisis. Puede utilizar la función FIN para retrasar el inicio de la limpieza. Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

5. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra  y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea. Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.
6. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
7. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

11.6 Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, PYR parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del horno.

-  **El aviso de limpieza se apaga:**
- cuando termina la pirólisis.
 - si pulsa  y  al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

11.7 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del

horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



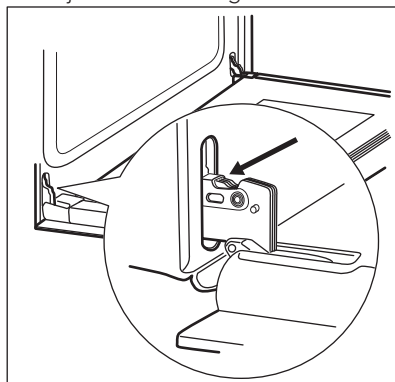
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



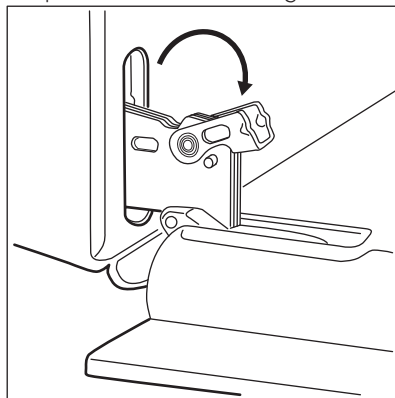
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

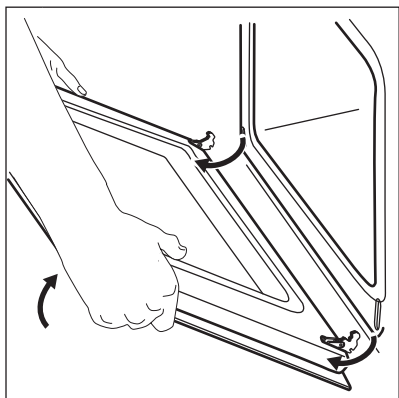
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



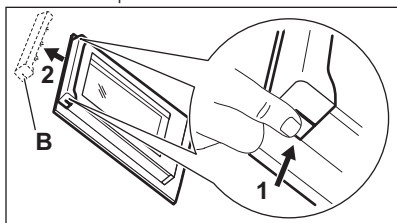
2. Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.



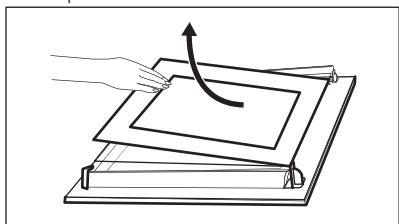
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
5. 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.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

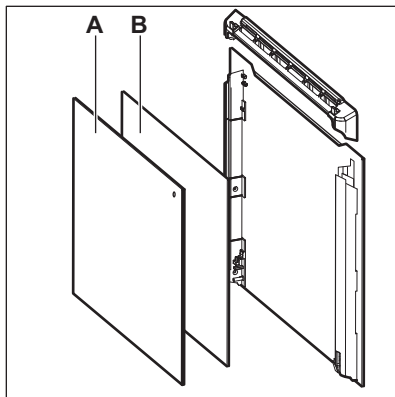


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

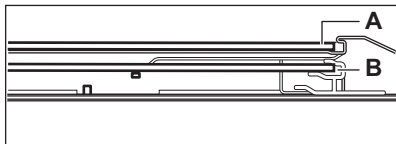
Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

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



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



11.8 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

1. Encienda el horno. Espere a que se haya enfriado el horno.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

**PRECAUCIÓN!**

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

2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.

Problema	Posible causa	Solución
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función Pirólisis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte la clavija de la sonda térmica del conector.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
En la pantalla aparece "F102".	- No ha cerrado completamente la puerta. - El cierre de la puerta está averiado.	- Cierre completamente la puerta. - Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. - Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	- Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. - Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.	No ha activado la función: Turbo PLUS.	Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".
No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.	No ha activado correctamente la función: Turbo PLUS con el botón Vapor más.	Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".

Problema	Posible causa	Solución
No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.	No ha llenado de agua el relieve de la cavidad.	Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".
Desea activar la función Turbo pero el indicador de la tecla Vapor más está encendido.	La función Turbo PLUS está activada.	Pulse la tecla Vapor más  para detener la función Turbo PLUS.
Quiere activar la función de limpieza pero en la pantalla aparece "C4".	La tecla Vapor más está presionada.	Pulse de nuevo la tecla Vapor más.
El agua del relieve de la cavidad no hierve.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a 110°C como mínimo. Consulte el capítulo "Consejos".
El agua sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.	Desactive el horno y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire el agua con un paño o una esponja. Añada la cantidad adecuada de agua al gofrado de la cavidad. Consulte el procedimiento correspondiente.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	El modo de demostración está activado.	1. Apague el horno. 2. Mantenga pulsada la tecla . 3. El primer dígito de la pantalla y el indicador Demo empiezan a parpadear. 4. Introduzca el código 2468 presionando las teclas  o  para cambiar los valores y presione  para confirmar. 5. El siguiente dígito empieza a parpadear. 6. El modo Demo se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.

12.2 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.)

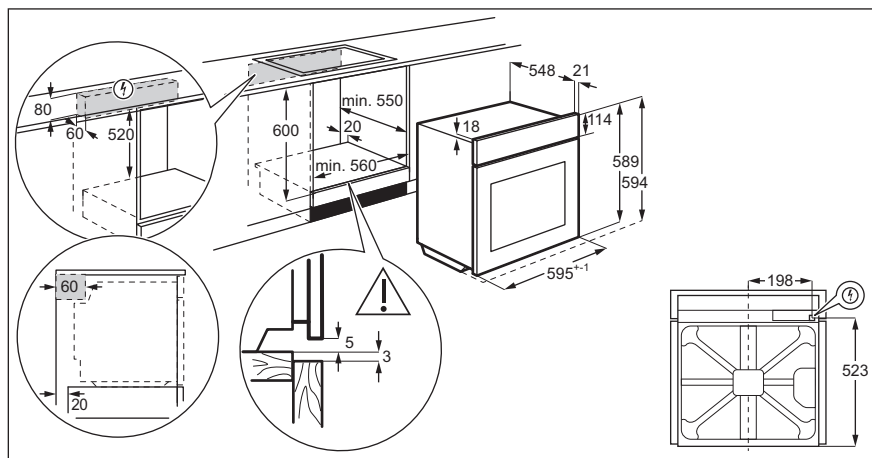
13. INSTALACIÓN

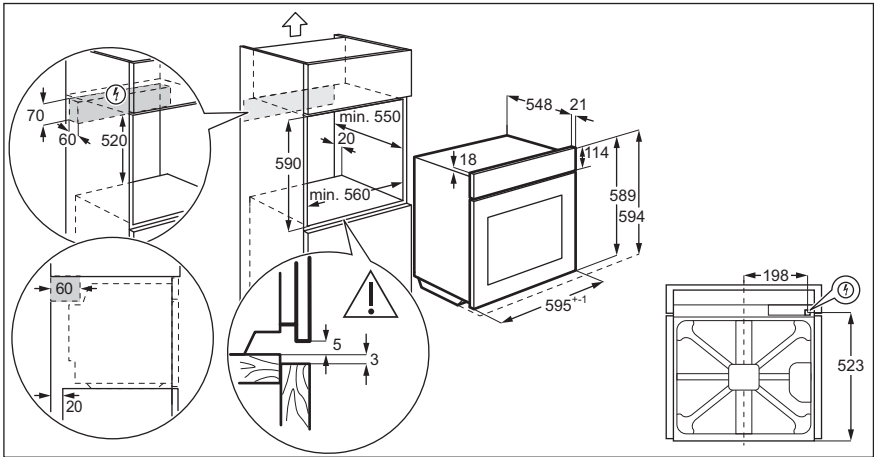


ADVERTENCIA!

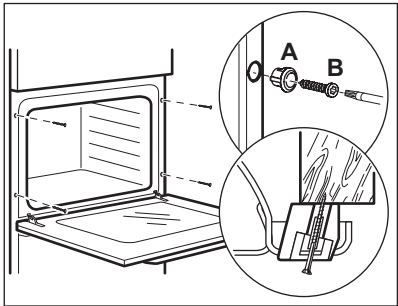
Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Empotrado





13.2 Fijación del aparato al mueble



13.3 Instalación eléctrica

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

13.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
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 de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Ficha de producto e información según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	AEG
----------------------	-----

Identificación del modelo	BPK351121M
Índice de eficiencia energética	81.2
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	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	30.5 kg

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.

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el horno funciona. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

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, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

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.aeg.com/shop



867355512-A-442018



AEG