



---

<b>FR</b>	Four	Notice d'utilisation	2
<b>IT</b>	Forno	Istruzioni per l'uso	39
<b>PT</b>	Forno	Manual de instruções	77
<b>ES</b>	Horno	Manual de instrucciones	113

# NOUS PENSONS À VOUS

---

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

Bienvenue chez Electrolux  
Consultez notre site pour :



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>3</b>	<b>3.2 Accessoires.....</b>	<b>10</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	4	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>11</b>
1.2 Sécurité générale.....	4	4.1 Bandeau de commande.....	11
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>5</b>	4.2 Affichage.....	12
2.1 Installation.....	5	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>13</b>
2.2 Branchement électrique.....	6	5.1 Nettoyage initial .....	13
2.3 Utilisation.....	7	5.2 Première connexion.....	13
2.4 Entretien et Nettoyage.....	8	<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>13</b>
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	8	6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	14
2.6 Éclairage interne.....	9	6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	14
2.7 Service.....	9	6.3 Modes de cuisson.....	15
2.8 Mise au rebut.....	9		
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>10</b>		
3.1 Vue d'ensemble.....	10		

6.4 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	17	11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	27
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>17</b>	11.4 Nettoyage conseillé.....	28
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	17	<b>11.5</b>	
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	18	Comment démonter et installer : Port e.....	28
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>19</b>	11.6 Comment remplacer : Éclairage..	29
8.1 Insertion des accessoires.....	19	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>30</b>
8.2 Sonde de cuisson.....	20	12.1 Que faire si.....	30
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>22</b>	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	31
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	22	12.3 Données de maintenance.....	32
9.2 Verrouillage des touches.....	23	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>32</b>
9.3 Arrêt automatique.....	23	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	32
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	23	13.2 Économie d'énergie.....	33
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>24</b>	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>34</b>
10.1 Recommandations de cuisson.....	24	14.1 Menu .....	34
10.2 Circulation d'air humide.....	24	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	34
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	25	14.3 Sous-menu pour : Options.....	34
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	25	14.4 Sous-menu pour : Configuration..	35
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>26</b>	14.5 Sous-menu pour : Service.....	35
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	26	<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>36</b>
11.2 Comment retirer : Supports de grille .....	26	<b>16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>37</b>
		<b>17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>38</b>

## 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- 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 des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### **AVERTISSEMENT!**

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

- 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 jeunes 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 et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage interne



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

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

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

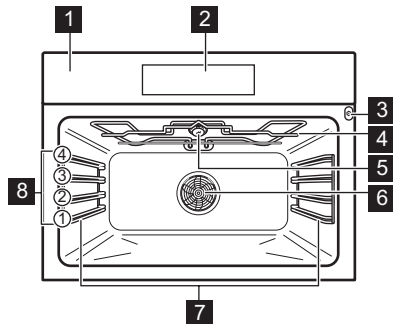
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

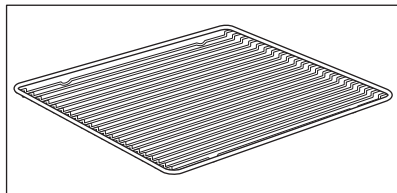


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

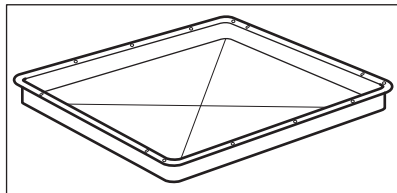
#### Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



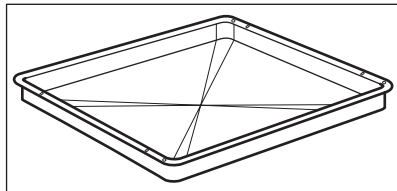
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



#### Plat à rôtir

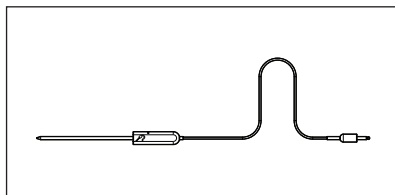
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

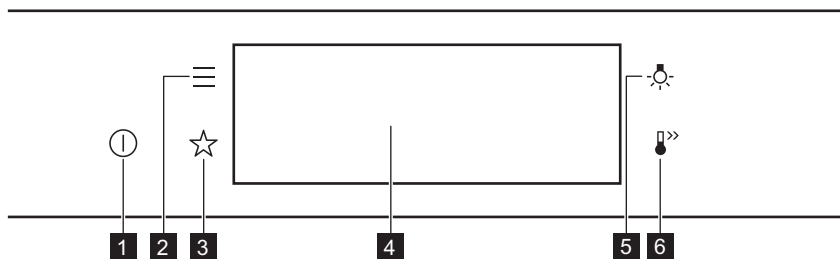
## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.






## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Bandeau de commande



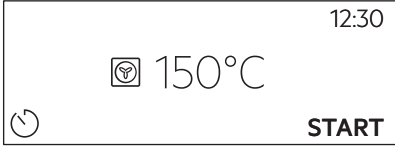
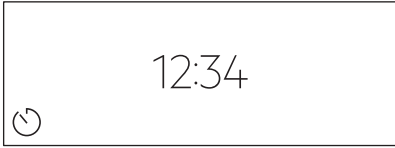

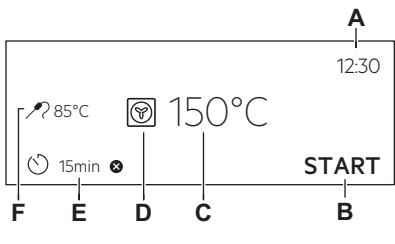
<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Menu	Indique les fonctions du four.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

 <b>Appuyez sur la touche</b>	 <b>Déplacez</b>	 <b>Maintenez la touche</b>
---	--	---

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR





Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.
--	---	--

## 4.2 Affichage

	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.
	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Heure actuelle</li> <li>B. DEMARRER/ARRETER</li> <li>C. Température</li> <li>D. Modes de cuisson</li> <li>E. Minuteur</li> <li>F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</li> </ul>




### Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.



 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
--	--	---	--

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Son alarme indicateurs de fonction** - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.
---	---	---

## Voyants du minuteur

 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.
---	---




## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

### 5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : <b>OK</b> . L'écran affiche : température.
<b>Étape 4</b>	Réglage : température. Appuyez sur <b>OK</b> .
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>START</b> . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
<b>Étape 6</b>	Éteignez le four.

**Prenez un raccourci !**



## 6.2 Comment régler : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur  .
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.

## Étape 5







Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !






## 6.3 Modes de cuisson







### FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.



# UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.



Mode de cuisson	Application
 <p><b>Maintien au chaud</b></p>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <p><b>Circulation d'air humide</b></p>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.

## 6.4 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.


## 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.


Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Prenez un raccourci !




Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson	
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.	
Appuyez sur <b>+1min</b> pour prolonger le temps de cuisson.	

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

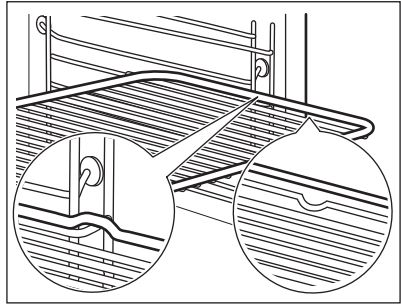
### 8.1 Insertion des accessoires

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

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

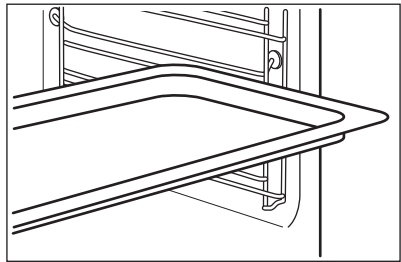
## Grille métallique:

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



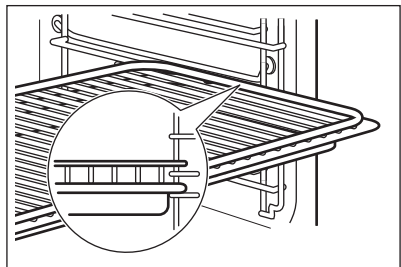
## Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

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



## 8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

°C

Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

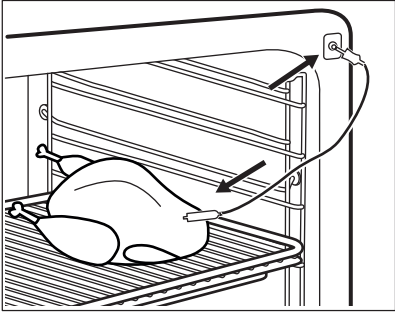
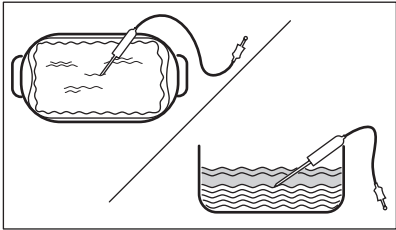

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :


Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.
--	--	---

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

## Comment utiliser : Sonde de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
	
<b>Étape 4</b>	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

<b>Étape 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :</li><li>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.</li><li>• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.</li></ul>
<b>Étape 7</b>	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : <b>OK</b> pour accéder à l'écran principal.
<b>Étape 8</b>	Appuyez sur : <b>START</b> . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
<b>Étape 9</b>	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVERTISSEMENT!</b> Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</div>


Prenez un raccourci !





## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes



Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>+</b> pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .

-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.



## 9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 3</b>	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

## 9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

## 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.






## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

### 10.2 Circulation d'air humide


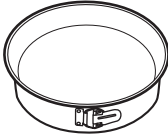

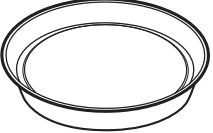
		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	20 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	1	25 - 35
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	30 - 40
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35



		 (°C)		 (min)
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	15 - 25
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40

### 10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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


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

### 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

#### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes IEC 60350-1.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Utilisez la fonction : Gril		
Utilisez le troisième niveau de la grille. Préchauffez le four à vide. Réglez le gril à la température maximale.	 (min)	
	1er côté	2e côté
Steak haché	9 - 13	8 - 10
Pain grillé	1 - 3	1 - 3


## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE





### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

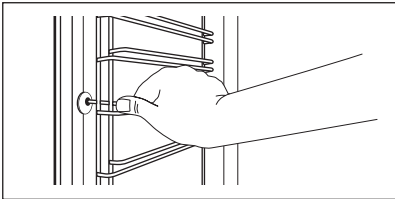
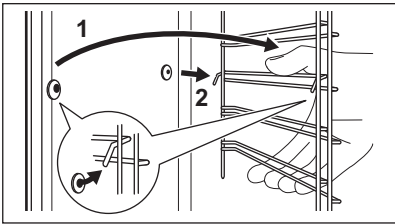
 <b>Agents nettoyants</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 <b>Accessoires</b>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
<b>Étape 4</b>	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.	

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.




**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.



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


### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	2 h 30 min

 Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.  
N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.

## Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



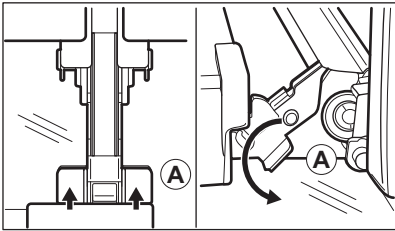
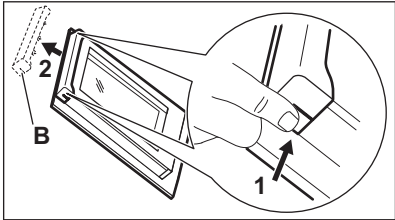
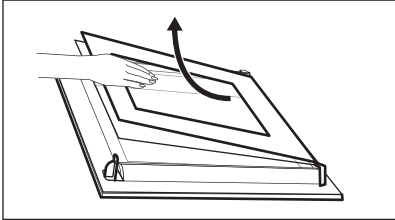
### AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.



### ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

<b>Étape 1</b>	Ouvrez entièrement la porte.	
<b>Étape 2</b>	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
<b>Étape 3</b>	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
<b>Étape 4</b>	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
<b>Étape 5</b>	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
<b>Étape 6</b>	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
<b>Étape 7</b>		
<b>Étape 8</b>		
<b>Étape 9</b>	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.	

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

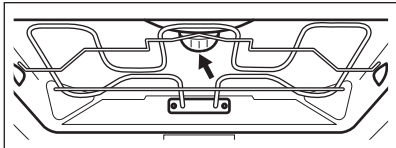
Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

# DÉPANNAGE

## Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe supérieure

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 4</b>	Installez le diffuseur en verre.	




## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

 Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
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.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.



## Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



### Cause probable



### Solution

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La Sécurité enfants du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



## Composants



### Description



### Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.



### Code et description



### Solution

C2 - La Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.

Sortez la Sonde de cuisson.



C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.

Refermez la porte.

F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.

Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

 Code et description	 Solution
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

## 12.3 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produit et fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	KVEBP29X 944004942
Indice d'efficacité énergétique	61.6
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.45 kWh/cycle
Nombre de cavités	1



Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	31.6 kg

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

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

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

## 13.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en fonctionnement, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### 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. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des 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. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

# STRUCTURE DES MENUS

---

## Circulation d'air 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. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

## 14. STRUCTURE DES MENUS

---

### 14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

### 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 2 h 30 min.

### 14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.

Sous-menu	Application
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## 14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

# C'EST SIMPLE !






Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## 15. C'EST SIMPLE !




### Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------

### Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

### Pour commencer à utiliser le four

Démarrage rapide		Étape 1	Étape 2	Étape 3
	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

### Pour lancer la cuisson



Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
---------	---------	---------	---------	---------

## Pour lancer la cuisson

① - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.
--------------------------------------	---	--------------------------------	---------------------------------	--

## Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

## Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

### Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min.**

## 16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

### Comment régler : Modes de cuisson



### Comment régler Cuisson assistée



### Comment régler : Heure de cuisson



# PRENEZ UN RACCOURCI !

---

Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur





Comment utiliser : Sonde de cuisson



## 17. 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



## PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

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

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

Informazioni generali e suggerimenti

Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

## INDICE

<b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>40</b>	<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>	<b>47</b>
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	40	3.1 Panoramica generale.....	47
1.2 Avvertenze di sicurezza generali...	41	3.2 Accessori.....	47
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>42</b>	<b>4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO.....</b>	<b>48</b>
2.1 Installazione.....	42	4.1 Pannello dei comandi.....	48
2.2 Collegamento elettrico.....	43	4.2 Display.....	49
2.3 Utilizzo.....	44	<b>5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....</b>	<b>50</b>
2.4 Pulizia e cura.....	45	5.1 Pulizia iniziale .....	50
2.5 Pulizia pirolitica.....	45	5.2 Prima connessione.....	50
2.6 Illuminazione interna.....	46		
2.7 Assistenza.....	46		
2.8 Smaltimento.....	46		

<b>6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>	<b>50</b>	<b>11.2</b> Come rimuovere: Supporti del ripiano .....	<b>65</b>
<b>6.1</b> Come impostare:		<b>11.3</b> Istruzioni d'uso: Pulizia	
Funzioni cottura.....	50	per pirolisi.....	65
<b>6.2</b> Come impostare: Cottura guidata..	51	<b>11.4</b> Promemoria Pulizia.....	66
<b>6.3</b> Funzioni cottura.....	52	<b>11.5</b> Procedura di rimozione e	
<b>6.4</b> Note su: Cottura ventilata umida... 54		installazione: Porta.....	66
<b>7. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>	<b>54</b>	<b>11.6</b> Come sostituire: Lampadina.....	68
<b>7.1</b> Descrizione funzioni orologio.....	54	<b>12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	<b>68</b>
<b>7.2</b> Come impostare:		<b>12.1</b> Cosa fare se.....	69
Funzioni Orologio.....	55	<b>12.2</b> Come gestire: Codici di errore.....	69
<b>8. COME USARE: ACCESSORI.....</b>	<b>57</b>	<b>12.3</b> Dati dell'Assistenza.....	70
<b>8.1</b> Inserimento di accessori.....	57	<b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>	<b>70</b>
<b>8.2</b> Termosonda.....	58	<b>13.1</b> Informazioni sul prodotto e scheda	
<b>9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>	<b>60</b>	informativa sul prodotto*.....	70
<b>9.1</b> Come salvare: Preferiti.....	60	<b>13.2</b> Risparmio energetico.....	71
<b>9.2</b> Blocco tasti.....	61	<b>14. STRUTTURA DEL MENU.....</b>	<b>72</b>
<b>9.3</b> Spegnimento automatico.....	61	<b>14.1</b> Menu.....	72
<b>9.4</b> Ventola di raffreddamento.....	62	<b>14.2</b> Sottomenu per: Pulizia.....	72
<b>10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....</b>	<b>62</b>	<b>14.3</b> Sottomenu per: Opzioni.....	73
<b>10.1</b> Consigli di cottura.....	62	<b>14.4</b> Sottomenu per: Configurazione... 73	
<b>10.2</b> Cottura ventilata umida.....	62	<b>14.5</b> Sottomenu per:	
<b>10.3</b> Cottura ventilata umida -		Assistenza tecnica.....	74
accessori consigliati.....	63	<b>15. È SEMPLICE!.....</b>	<b>74</b>
<b>10.4</b> Tabelle di cottura per gli istituti		<b>16. PRENDI UNA SCORCIATOIA!.....</b>	<b>75</b>
di test.....	64	<b>17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE....</b>	<b>76</b>
<b>11. PULIZIA E CURA.....</b>	<b>64</b>		
<b>11.1</b> Note sulla pulizia.....	64		

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

---

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e



conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

### **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità del forno.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

### 2.1 Installazione

**AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	444 (460) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 mm

## 2.2 Collegamento elettrico



### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Utilizzo:



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerlo l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Pulizia pirolitica



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni/Incendi/Emissioni chimiche (Fumi) in Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia pirolitica. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.

## 2.6 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## 2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.8 Smaltimento



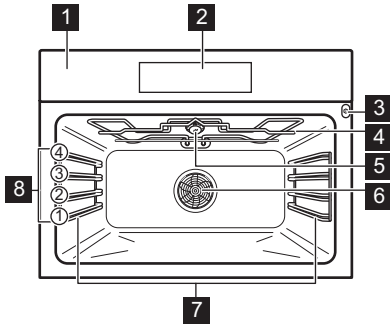
### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica generale

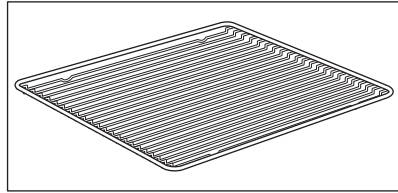


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Presa per la termosonda
- 4** Resistenza
- 5** Lampadina
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, rimovibile
- 8** Posizioni ripiano

### 3.2 Accessori

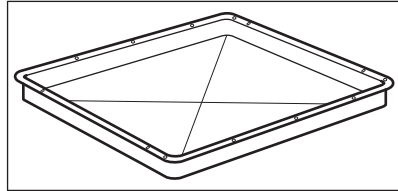
#### Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.



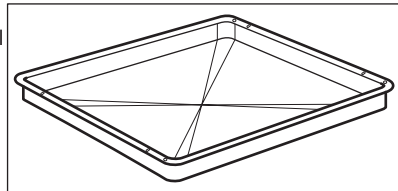
#### Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



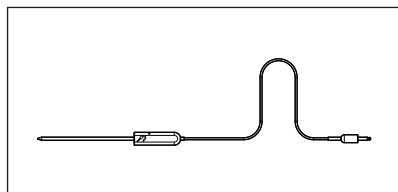
#### Leccarda

Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.



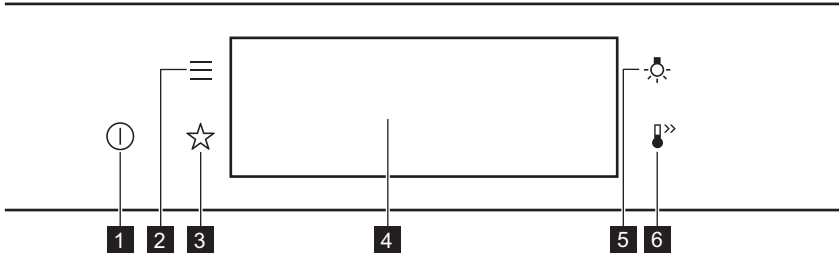
#### Termosonda

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



## 4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

### 4.1 Pannello dei comandi




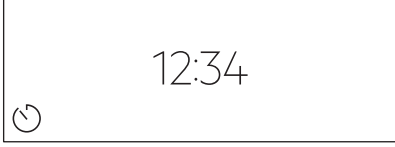

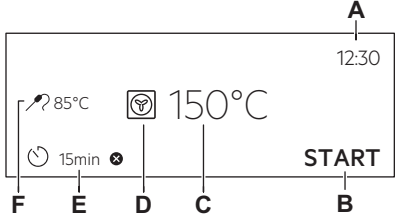
<b>1</b>	Si / No	Tenere premuto per accendere o spegnere il forno.
<b>2</b>	Menu	Uso delle funzioni del forno.
<b>3</b>	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
<b>4</b>	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
<b>5</b>	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
<b>6</b>	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

 <b>Premere</b>	 <b>Spostare</b>	 <b>Tenere premuto</b>
Toccare la superficie con la punta del dito.	Far scivolare la punta della dita sulla superficie.	Toccare la superficie per 3 secondi.



# COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

## 4.2 Display

	<p>Dopo l'accensione il display mostra la schermata con la funzione cottura e una temperatura predefinita.</p>
	<p>Qualora il forno non venga usato per 2 minuti, il display passa in modalità standby.</p>
	<p>Quando si cucina, il display mostra le funzioni impostate e altre opzioni disponibili.</p>
	<p>Display con le funzioni chiave impostate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Imposta ora</li> <li>B. START/STOP</li> <li>C. Temperatura</li> <li>D. Funzioni cottura</li> <li>E. Timer</li> <li>F. Termosonda (solo modelli selezionati)</li> </ul>






### Spie display

**Indicatori di base** - per spostarsi sul display.


<p><b>OK</b></p> <p>Per confermare la selezione / l'impostazione.</p>	<p>&lt;</p> <p>Per tornare indietro di un livello nel menu.</p>	<p>↶</p> <p>Per annullare l'ultima azione.</p>	<p>☰</p> <p>Per attivare o disattivare le opzioni.</p>
---	---	--	--

**indicatori funzione Suono allarme** - al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico.




# PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

 La funzione è attiva.	 La funzione è attiva. La cottura si arresta automaticamente.	 Il suono allarme è disattivato.
<b>Spie timer</b>		
 Per impostare la funzione: Partenza ritardata.	 Per annullare l'impostazione.	

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

 <b>AVVERTENZA!</b> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
--


### 5.1 Pulizia iniziale

		
<b>Passaggio 1</b>	<b>Passaggio 2</b>	<b>Passaggio 3</b>
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.	Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.

### 5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.  
È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

 <b>AVVERTENZA!</b> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
--

### 6.1 Come impostare: Funzioni cottura

<b>Passaggio 1</b>	Accendere il forno. Il display mostra la funzione cottura predefinita.
--------------------	--

<b>Passaggio 2</b>	Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.
<b>Passaggio 3</b>	Selezionare la funzione cottura e premere: OK. Il display mostra: temperatura.
<b>Passaggio 4</b>	Impostare: temperatura. Premere: OK.
<b>Passaggio 5</b>	Premere: START . Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
<b>Passaggio 6</b>	Spegnere il forno.

## Prendi una scorciatoia!



## 6.2 Come impostare: Cottura guidata



Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico
- Termosonda

Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al sangue oppureMeno
- Medio
- Ben cotto oppurePiù

<b>Fase 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Premere: 
<b>Pas-saggio 3</b>	Premere:  . Inserire: Cottura guidata.






<b>Pas-saggio 4</b>	Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere: START .





**Prendi una scorciatoia!**







## 6.3 Funzioni cottura

### STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Grill</b>	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 <b>Doppio grill venti-lato</b>	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 <b>Cottura ventilata</b>	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .
 <b>Cibi congelati</b>	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 <b>Cottura convenzio-nale</b>	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.





Funzione cottura	Applicazione
 <b>Funzione Pizza</b>	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 <b>Resistenza inferiore</b>	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 <b>Cottura Pane</b>	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 <b>Lievitazione pasta</b>	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.

## FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Marmellate/ Conserven</b>	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 <b>Essiccazione</b>	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 <b>Riscaldamento piatti</b>	Per preriscaldare i piatti da servire.
 <b>Scongellamento</b>	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

# FUNZIONI DEL TIMER

---

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Gratinato</b>	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 <b>Cottura lenta</b>	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 <b>Mantieni caldo</b>	Per tenere in caldo le pietanze.
 <b>Cottura ventilata umida</b>	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.

## 6.4 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

# 7. FUNZIONI DEL TIMER

---


## 7.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.

Funzione Orologio	Applicazione
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno.
Timer	Monitora da quanto tempo è attiva la funzione. Timer - si può attivarla e disattivarla.

## 7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio	
<b>Pas-saggio 1</b>	Premere: Imposta ora.
<b>Pas-saggio 2</b>	Impostare l'ora. Premere: OK.


Come impostare il tempo di cottura	
<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
<b>Pas-saggio 2</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 3</b>	Impostare l'ora. Premere: OK.


**Prendi una scorciatoia!**



# FUNZIONI DEL TIMER

---


Come scegliere l'opzione di fine	
<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
<b>Pas-saggio 2</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 3</b>	Impostare la durata della cottura.
<b>Pas-saggio 4</b>	Premere: ● ● ● .
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere: Operazione finale.
<b>Pas-saggio 6</b>	Scegliere il preferito: Operazione finale.
<b>Pas-saggio 7</b>	Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come ritardare l'avvio della cottura	
<b>Pas-saggio 1</b>	Impostare la funzione cottura e la temperatura.
<b>Pas-saggio 2</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 3</b>	Impostare la durata della cottura.
<b>Pas-saggio 4</b>	Premere: ● ● ● .



Come ritardare l'avvio della cottura	
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere: Partenza ritardata.
<b>Pas-saggio 6</b>	Scegliere il valore.
<b>Pas-saggio 7</b>	Premere: <b>OK</b> . Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come aumentare il tempo di cottura	
Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.	
Premere <b>+1min</b> per aumentare il tempo di cottura.	

Come modificare le impostazioni timer	
<b>Pas-saggio 1</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 2</b>	Impostare il valore del timer.
<b>Pas-saggio 3</b>	Premere: <b>OK</b> .
Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.	

## 8. COME USARE: ACCESSORI

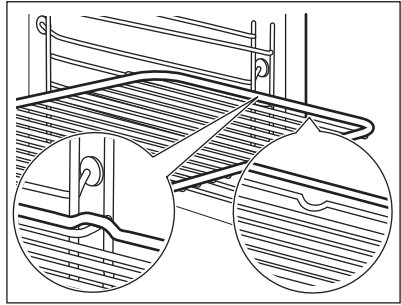
### 8.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

# COME USARE: ACCESSORI

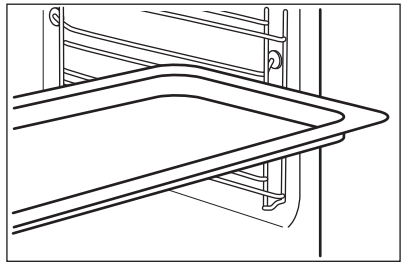
## Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



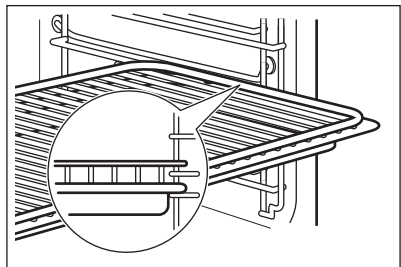
## Lamiera dolci / Teglia profonda:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



## Ripiano a filo, Lamiera dolci / Teglia profonda:

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



## 8.2 Termosonda

Termosonda- misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

**Le temperature da impostare sono due:**



La temperatura del forno: minimo 120 °C.



La temperatura interna.

## Per i migliori risultati di cottura:

Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.	Non usarlo per pietanze liquide.	Durante la cottura deve rimanere nel piatto.
---	----------------------------------	--

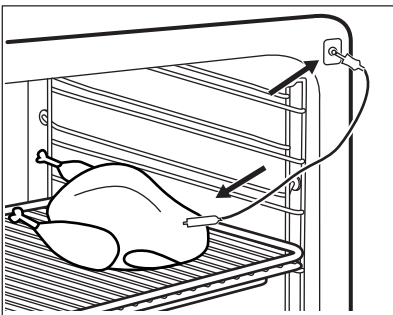
Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

## Istruzioni d'uso: Termosonda

<b>Fase 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
<b>Pas-saggio 3</b>	Inserire: Termosonda.

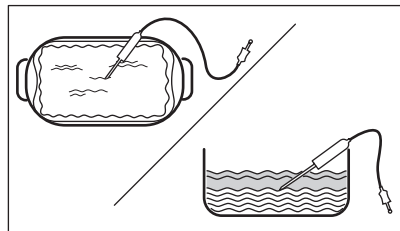
### Carne, pollame e pesce

Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 di Termosonda sia inserita all'interno della pietanza.





### Sfornato

Inserire la punta di Termosonda esattamente al centro dello sfornato. Il Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Utilizzare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Utilizzare il bordo della teglia per supportare la maniglia in silicone di Termosonda. La punta di Termosonda non dovrebbe toccare il fondo di una teglia.



# FUNZIONI AGGIUNTIVE

<b>Pas-saggio 4</b>	Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.
<b>Pas-saggio 5</b>	 - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
<b>Pas-saggio 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:</li><li>• Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.</li><li>• Suono allarme e termine cottura- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.</li></ul>
<b>Pas-saggio 7</b>	Selezionare l'opzione e premere ripetutamente: <b>OK</b> per accedere alla schermata principale.
<b>Pas-saggio 8</b>	Premere: <b>START</b> . Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.
<b>Pas-saggio 9</b>	Estrarre la spina di Termosonda dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVVERTENZA!</b> Vi è il rischio di ustioni, in quanto il Termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.</div>

**Prendi una scorciatoia!**






## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Come salvare: Preferiti



È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

<b>Pas-saggio 1</b>	Accendere il forno.
---------------------	---------------------

<b>Pas-saggio 2</b>	Selezionare l'impostazione preferita.
<b>Pas-saggio 3</b>	Premere:  . Selezionare: Preferiti.
<b>Pas-saggio 4</b>	Selezionare: Salva impostazioni correnti.
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere OK.
<p> - premere per ripristinare l'impostazione.</p> <p> - premere per annullare l'impostazione.</p>	


## 9.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.



<b>Pas-saggio 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Imposta una funzione di cottura.
<b>Pas-saggio 3</b>	 ,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3.	

## 9.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3


Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine, Cottura lenta.

## 9.4 Ventola di raffreddamento






Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.






# 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

## 10.1 Consigli di cottura


<p>La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.</p> <p>Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostito in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.</p> <p>Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.</p> <p>Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.</p>

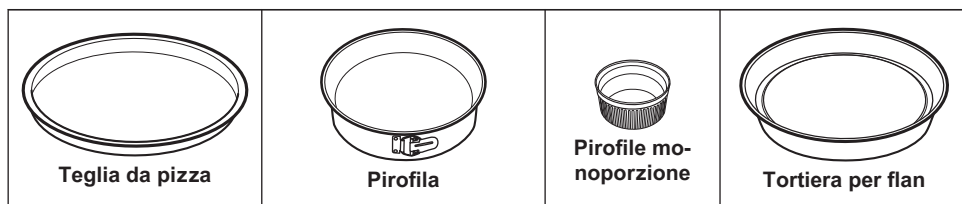
## 10.2 Cottura ventilata umida

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	180	1	20 - 30
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	1	25 - 35
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	160	1	30 - 40
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	1	25 - 35
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	1	25 - 35
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	160	1	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	1	15 - 25
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	30 - 40

## 10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.




# PULIZIA E CURA

Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro
---	---	--	---

## 10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

### Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

Utilizzare la funzione: Grill		
Utilizzare la posizione del terzo ripiano. Preriscaldare il forno vuoto. Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.	 (min.)	
	1° lato	2° lato
Hamburger	9 - 13	8 - 10
Toast	1 - 3	1 - 3



## 11. PULIZIA E CURA




### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

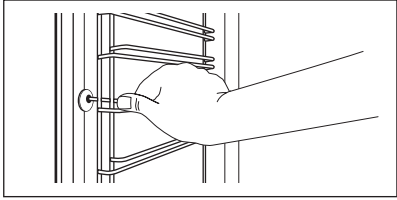
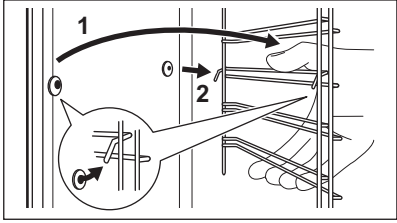
 Agenti di pulizia	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.
 Uso quotidiano	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



 <p><b>Accessori</b></p>	<p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p>
	<p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

## 11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

<p><b>Pas-saggio 1</b></p>	<p>Spegner il forno e attendere che si raffreddi.</p>	
<p><b>Pas-saggio 2</b></p>	<p>Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.</p>	
<p><b>Pas-saggio 3</b></p>	<p>Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.</p>	
<p><b>Pas-saggio 4</b></p>	<p>Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.</p>	

## 11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

Pulire il forno con Pulizia per pirolisi.



### AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.





### ATTENZIONE!

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

### Prima della Pulizia per pirolisi:

<p>Spegner il forno e attendere che si raffreddi.</p>	<p>Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.</p>	<p>Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.</p>
---	---	--

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Accendere il forno.	Premere:  Pulizia.	Selezione della modalità di pulizia.
Opzione	Modalità di pulizia	Durata
Pulizia per pirolisi, rapido	Pulizia leggera	1 h
Pulizia per pirolisi, normale	Pulizia normale	1 h 30 min
Pulizia per pirolisi, intenso	Pulizia completa	2 h 30 min
<p> Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.</p>		
<p>STOP - premere per interrompere la pulizia prima che sia terminata. Non utilizzare il forno fino a che il simbolo di blocco sportello non scompare dal display.</p>		



Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Pulire la cavità con un panno morbido.	Rimuovere il residuo dal basso della cavità.

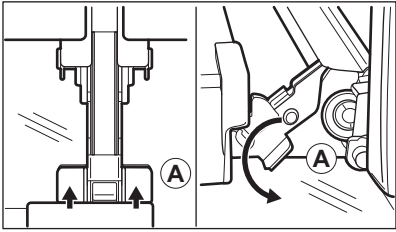
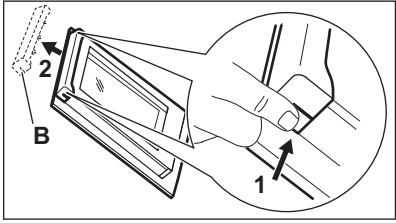
## 11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.
Utilizzare la funzione: Pulizia per pirolisi.

## 11.5 Procedura di rimozione e installazione: Porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

<p> <b>AVVERTENZA!</b> La porta è pesante.</p>
<p> <b>ATTENZIONE!</b> Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.</p>

<p><b>Pas-saggio 1</b></p>	<p>Aprire completamente la porta.</p>	
<p><b>Pas-saggio 2</b></p>	<p>Sollevarre e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.</p>	
<p><b>Pas-saggio 3</b></p>	<p>Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.</p>	
<p><b>Pas-saggio 4</b></p>	<p>Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.</p>	
<p><b>Pas-saggio 5</b></p>	<p>Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.</p>	
<p><b>Pas-saggio 6</b></p>	<p>Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.</p>	
<p><b>Pas-saggio 7</b></p>	<p>Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.</p>	
<p><b>Pas-saggio 8</b></p>	<p>Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.</p>	
<p><b>Pas-saggio 9</b></p>	<p>Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.</p>	

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## 11.6 Come sostituire: Lampadina



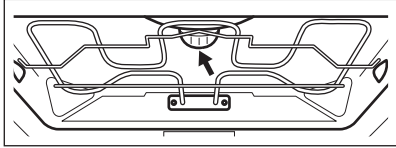
### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

### Prima di sostituire la lampadina:

Passagio 1	Passagio 2	Passagio 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina superiore

<b>Pas-saggio 1</b>	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
<b>Pas-saggio 2</b>	Pulire il coperchio in vetro.	
<b>Pas-saggio 3</b>	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.	
<b>Pas-saggio 4</b>	Installare il coperchio in vetro.	




# 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI






### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Cosa fare se...

 <b>Il forno non si accende o non riscalda</b>	
 <b>Causa possibile</b>	 <b>Soluzione</b>
Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il forno sia collegato correttamente alla rete elettrica.
L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio; per i dettagli rimandiamo al capitolo "Funzioni dell'orologio", Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
La Sicurezza bambini è attiva.	Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.

 <b>Componenti</b>	
 <b>Descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.



Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

## 12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

# EFFICIENZA ENERGETICA

---

 <b>Codice e descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
C2 - la Termosonda si trova nella cavità del forno durante la Pulizia per pirolisi.	Estrarre la Termosonda.
C3 - la porta non è chiusa completamente durante la Pulizia per pirolisi.	Chiudere la porta.
F111 - La Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina completamente la Termosonda nella presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporczia sui campi touch.
F908 - il sistema del forno non si può collegare al pannello di controllo.	Spegnere e accendere il forno.

## 12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

<b>Consigliamo di annotare i dati qui:</b>	
Modello (Mod.)	.....
Codice prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

---

### 13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto\*

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	KVEBP29X 944004942
Indice di efficienza energetica	61.6

Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.89 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.45 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	43 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	31.6 kg

\* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.  
 Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.  
 Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

## 13.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

### **Cucinare con ventola**

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

### **Calore residuo**

Se si attiva un programma con la selezione Durata o Tempo di fine e il tempo di cottura è superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

# STRUTTURA DEL MENU

---

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno del forno.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

## Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

## Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

## Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

# 14. STRUTTURA DEL MENU

---

## 14.1 Menu

Premere  per aprire Menu.

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione del forno.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione del forno.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

## 14.2 Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione
Pulizia per pirolisi, rapido	Durata: 1 h.
Pulizia per pirolisi, normale	Durata: 1 h 30 min.
Pulizia per pirolisi, intenso	Durata: 2 h 30 min.



## 14.3 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale del forno. Quando l'opzione è attiva, il testo "Sicurezza bambini" compare sul display quando si accende il forno. Per abilitare l'uso del forno, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. Quando la sicurezza bambini è attiva e il forno viene spento, la porta del forno è bloccata. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con la Sicurezza bambini attiva.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni forno.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

## 14.4 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua del forno.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

# È SEMPLICE!

## 14.5 Sottomenu per: Assistenza tecnica






Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

## 15. È SEMPLICE!




Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

Lingua	Luminosità	Volume toni	Volume acustico	Imposta ora
--------	------------	-------------	-----------------	-------------

Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:

 Sì / No	 Menu	 Preferiti	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	---	--	--	---	-----------------

Iniziare a usare il forno

Avvio rapido	Accendere il forno e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		Tenere premuto: 	 ... - selezionare la funzione preferita.	Premere: START .
<b>Spegnimento rapido</b>	Spegnere il forno, con qualsiasi schermata o qualsiasi messaggio in qualsiasi momento.	 - tenere premuto fino a che il forno si spegne.		

Avviare la cottura




Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

## Avviare la cottura

 - premere per accendere il forno.	 ... - selezionare la funzione cottura.	 - impostare la temperatura.	OK - premere per confermare.	START - premere per avviare il processo di cottura.
--	---	--	---------------------------------	--

## Scopri come cucinare in modo rapido

Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

Cottura guidata	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
	Premere:  .	Premere:  .	Premere:  Cottura guidata.	Scegliere il piatto.

## Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura necessario

### Funzione Finish Assist 10%

Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo quando rimane il 10% del tempo di cottura.

Per allungare il tempo di cottura, premere **+1min.**

## 16. PRENDI UNA SCORCIATOIA!

Qui è possibile vedere tutte le scorciatoie utili. Sarà inoltre possibile trovarli nei capitoli dedicati del manuale dell'utente.

### Come impostare: Funzioni cottura



### Come impostare: Cottura guidata



### Come impostare: Tempo di cottura



# PRENDI UNA SCORCIATOIA!

---

Come posticipare: Inizio e fine di una cottura



Come annullare: Impostazione del timer





Istruzioni d'uso: Sensore alimenti



## 17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

---

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

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


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>78</b>	<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>84</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	78	3.1 Visão geral.....	84
1.2 Segurança geral.....	79	3.2 Acessórios.....	85
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>80</b>	<b>4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO... 85</b>	
2.1 Instalação.....	80	4.1 Painel de comandos.....	85
2.2 Ligação elétrica .....	81	4.2 Visor.....	86
2.3 Utilização.....	82	<b>5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....87</b>	
2.4 Manutenção e limpeza.....	83	5.1 Limpeza inicial .....	88
2.5 Limpeza por pirólise.....	83	5.2 Primeira ligação.....	88
2.6 Iluminação interna.....	84	<b>6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 88</b>	
2.7 Assistência técnica.....	84	6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	88
2.8 Eliminação.....	84		

6.2 Como definir: Cozedura assistida..	89	11.2 Como remover: Apoios para prateleiras .....	101
6.3 Funções de aquecimento.....	89	11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica	102
6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	91	11.4 Aviso de limpeza.....	103
<b>7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....</b>	<b>92</b>	11.5 Como remover e instalar: Porta.	103
7.1 Descrição das funções do relógio..	92	11.6 Como substituir: Lâmpada.....	104
7.2 Como definir: Funções do relógio..	92	<b>12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>104</b>
<b>8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....</b>	<b>94</b>	12.1 O que fazer se.....	105
8.1 Inserir acessórios.....	94	12.2 Como gerir: Código de erro.....	105
8.2 Sonda térmica.....	95	12.3 Dados de assistência técnica....	106
<b>9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....</b>	<b>97</b>	<b>13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>106</b>
9.1 Como guardar: Favoritos.....	97	13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	106
9.2 Bloqueio de funções.....	97	13.2 Poupança de energia.....	107
9.3 Desligar automático.....	97	<b>14. ESTRUTURA DO MENU.....</b>	<b>108</b>
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	98	14.1 Menu.....	108
<b>10. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>98</b>	14.2 Submenu para: Limpeza.....	108
10.1 Recomendações para cozinhar... 98		14.3 Submenu para: Opções.....	109
10.2 Ventilado com Resistência.....	99	14.4 Submenu para: Configuração....	109
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	100	14.5 Submenu para: Assistência Técnica.....	110
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	100	<b>15. É FÁCIL!.....</b>	<b>110</b>
<b>11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>100</b>	<b>16. UTILIZE UM ATALHO!.....</b>	<b>111</b>
11.1 Notas sobre a limpeza.....	101	<b>17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....</b>	<b>112</b>

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

---

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica



### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização



### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.

- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza por pirólise



### AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.

# DESCRIÇÃO DO PRODUTO

---

- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Iluminação interna



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 Eliminação



### AVISO!

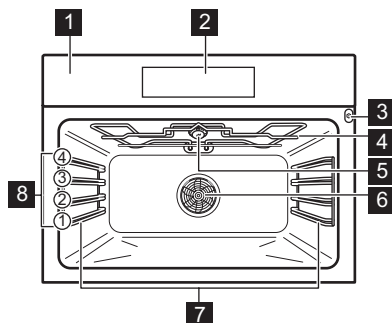
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

# 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

---

## 3.1 Visão geral



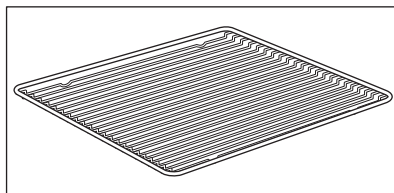
- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Nível das prateleiras

# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

## 3.2 Acessórios

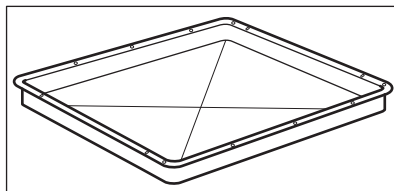
### Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



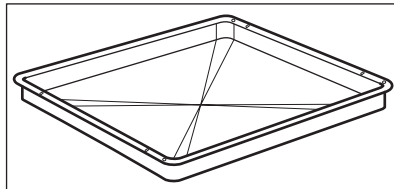
### Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



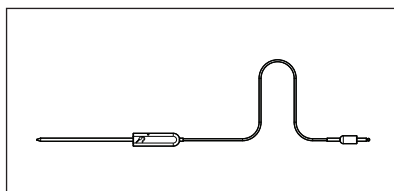
### Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



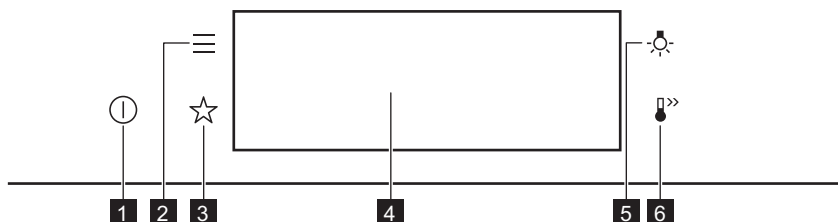
### Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.






## 4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

### 4.1 Painel de comandos


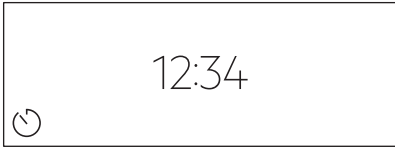


# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

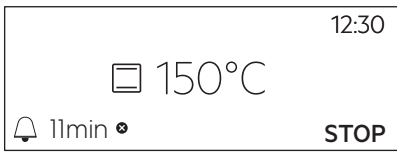
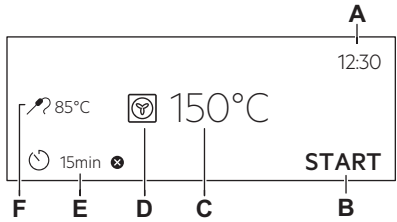
<b>1</b>	On / Off	Mantenha premido para ativar e desativar o forno.
<b>2</b>	Menu	Lista as funções do forno.
<b>3</b>	Favoritos	Lista as definições favoritas.
<b>4</b>	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
<b>5</b>	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
<b>6</b>	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.










 <b>Prima</b>	 <b>Deslocar</b>	 <b>Prima e segure continuamente</b>
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.

## 4.2 Visor


	Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.
	Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

	<p>Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.</p>
	<p>Visor com funções chave definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Hora</li> <li>B. INICIAR/PARAR</li> <li>C. Temperatura</li> <li>D. Tipos de aquecimento</li> <li>E. Temporizador</li> <li>F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)</li> </ul>

<p><b>Indicadores do visor</b></p>			
<p><b>Indicadores básicos</b> – para navegar no visor.</p>			
<p> Para confirmar a seleção/definições.</p>	<p> Para voltar um nível no menu.</p>	<p> Para desfazer a última ação.</p>	<p> Para ativar e desativar as opções.</p>
<p><b>Alarme sonoro Indicadores de função</b> – quando o tempo de confeção definido termina, é emitido um sinal sonoro.</p>			
<p> A função está ativada.</p>	<p> A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.</p>	<p> O alarme sonoro está desativado.</p>	
<p><b>Indicadores do temporizador</b></p>			
<p> Para as definições da função: Início programado.</p>	<p> Para cancelar as definições.</p>		




## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

	<p><b>AVISO!</b> Consulte os capítulos relativos à segurança.</p>
--	---

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

---

## 5.1 Limpeza inicial

		
<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

## 5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.  
É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Hora.

# 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

---



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
<b>Passo 2</b>	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
<b>Passo 3</b>	Selecione a função de aquecimento e prima: <b>OK</b> . O visor apresenta: temperatura.
<b>Passo 4</b>	Definir: temperatura. Premir: <b>OK</b> .
<b>Passo 5</b>	Prima: <b>START</b> . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
<b>Passo 6</b>	Desligue o forno.



## Utilize um atalho!



## 6.2 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais










<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Prima:
<b>Passo 3</b>	Prima: . Introduzir: Cozedura assistida.
<b>Passo 4</b>	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
<b>Passo 5</b>	Prima: START .

## Utilize um atalho!











## 6.3 Funções de aquecimento

## NORMAL

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Ventilado + Resistência Circ</b>	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 <b>Congelados</b>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <b>Calor superior/inferior</b>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <b>Função Pizza</b>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <b>Aquecimento inferior</b>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 <b>Pão</b>	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cõdea brilhante e estaladiça.
 <b>Massa de pão</b>	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.

## ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p><b>Conservar</b></p>	<p>Para conservar legumes (por exemplo, pickles).</p>
 <p><b>Secar</b></p>	<p>Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.</p>
 <p><b>Aquecer pratos</b></p>	<p>Para pré-aquecer pratos para servir.</p>
 <p><b>Descongelar</b></p>	<p>Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.</p>
 <p><b>Gratinado</b></p>	<p>Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.</p>
 <p><b>Aquecimento a baixa temp.</b></p>	<p>Para preparar assados tenros e suculentos.</p>
 <p><b>Função manter quente</b></p>	<p>Para manter os alimentos quentes.</p>
 <p><b>Ventilado com Resistência</b></p>	<p>Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.</p>

### 6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

# FUNÇÕES DE RELÓGIO

---

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg. Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO


---

### 7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

### 7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio	
<b>Passo 1</b>	Premir: Hora.
<b>Passo 2</b>	Acertar as horas. Premir: OK.

Como definir o tempo de cozedura	
<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Acertar as horas. Premir: OK.

## Utilize um atalho!



Como escolher a opção final	
<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Premir: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Finalizar ação.
<b>Passo 6</b>	Escolha o preferido: Finalizar ação.
<b>Passo 7</b>	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como atrasar o início da cozedura	
<b>Passo 1</b>	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Premir: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Início programado.
<b>Passo 6</b>	Escolha o valor.
<b>Passo 7</b>	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura
Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

## Como prolongar o tempo de cozedura

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

## Como alterar as definições do temporizador

**Passo 1** Premir: .

**Passo 2** Defina o valor do temporizador.

**Passo 3** Premir: **OK**.

Podem alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

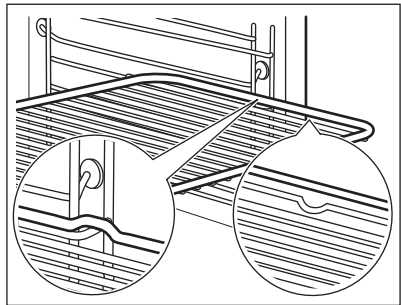
## 8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

### 8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

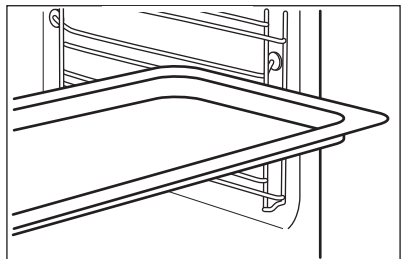
#### Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



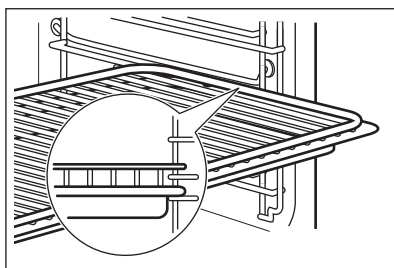
#### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



## 8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

### Devem ser definidas duas temperaturas:

°C A temperatura do forno: mínimo de 120°C.	 A temperatura de núcleo.
--	------------------------------

### Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.
---	-------------------------------------	---

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

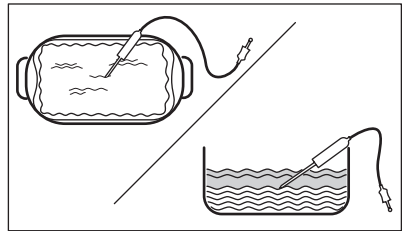
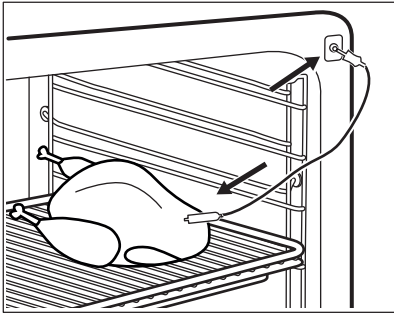
## Como utilizar: Sonda térmica

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
<b>Passo 3</b>	Introduzir: Sonda térmica.
<b>Carne, aves e peixe</b>	<b>Caçarola</b>

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.

Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



**Passo 4** Ligue a Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

**Passo 5**  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6**

- • • - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

**Passo 7** Seleccione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

**Passo 8** Prima: **START** .  
Quando os alimentos atingem a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

**Passo 9** Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



## **AVISO!**

Existe o perigo de queimaduras porque a Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.



Utilize um atalho!



## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeitura, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione a definição preferida.
<b>Passo 3</b>	Premir:  Seleccione: Favoritos.
<b>Passo 4</b>	Selecione: Guardar as definições atuais.
<b>Passo 5</b>	Prima <b>+</b> para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima <b>OK</b> .
<p> – prima para repor a definição.</p> <p> – prima para cancelar a definição.</p>	

### 9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.



<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 3</b>	,  - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

### 9.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

# SUGESTÕES E DICAS

---

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

## 9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

# 10. SUGESTÕES E DICAS

---

## 10.1 Recomendações para cozinhar








A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.


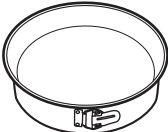

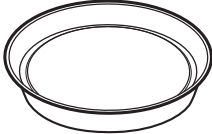
## 10.2 Ventilado com Resistência

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	1	20 - 30
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	1	25 - 35
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	1	30 - 40
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	1	25 - 35
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	1	25 - 35
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	1	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	1	15 - 25
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

## 10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados


Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

 <b>Forma para pizza</b>	 <b>Assadeira</b>	 <b>Formas individuais</b>	 <b>Forma com base para flan</b>
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

## 10.4 Tabelas de cozedura para testes

### Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

Usar a função: Grelhador		
Utilize a terceira posição de prateleira. Pré-aqueça o forno vazio. Grelhador com a regulação de temperatura máxima.	 (min)	
	1.º lado	2.º lado
Hambúrgueres	9 - 13	8 - 10
Tosta	1 - 3	1 - 3




# 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

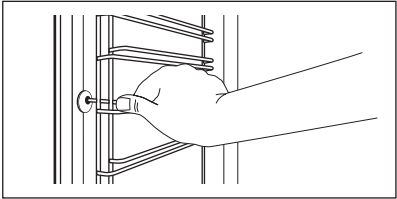
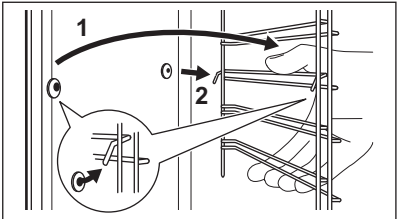
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 11.1 Notas sobre a limpeza

 <p><b>Agentes de limpeza</b></p>	<p>Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.</p>
	<p>Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.</p>
	<p>Limpe manchas com um detergente suave.</p>
 <p><b>Utilização diária</b></p>	<p>Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.</p>
	<p>Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.</p>
 <p><b>Acessórios</b></p>	<p>Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p>
	<p>Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>

## 11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.	

## 11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

**AVISO!**


Existe o risco de queimaduras.


**CUIDADO!**

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

**Antes da Limpeza pirolítica:**

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	---	--

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Prima:  / Limpeza.	Selecione o modo de limpeza.
Opção	Modo de limpeza	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	Limpeza ligeira	1 h
Limpeza pirolítica, normal	Limpeza normal	1 h 30 min
Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza completa	2 h 30 min

 Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

STOP – prima para parar a limpeza antes do fim.  
Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.

**Quando a limpeza termina:**

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

## 11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

## 11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



### AVISO!

A porta é pesada.

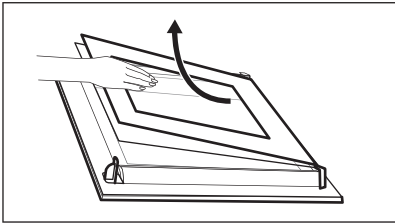


### CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

<b>Passo 1</b>	Abrir a porta totalmente.	
<b>Passo 2</b>	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
<b>Passo 3</b>	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
<b>Passo 4</b>	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
<b>Passo 5</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
<b>Passo 6</b>	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

<b>Passo 7</b>	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
<b>Passo 8</b>	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
<b>Passo 9</b>	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.	

## 11.6 Como substituir: Lâmpada



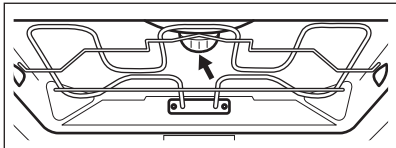
### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

### Antes de substituir a lâmpada:

<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
Desligue o forno. Espere até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

## Lâmpada superior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.	
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.	

# 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS









### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



## 12.1 O que fazer se...

 <b>O forno não liga ou não aquece</b>	
 <b>Causa possível</b>	 <b>Solução</b>
O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O relógio não está acertado.	Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo “Funções de relógio”, Como acertar: Funções do relógio.
A porta não fecha bem.	Feche a porta completamente.
O fusível está fundido.	Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricitista qualificado.
O Bloqueio para Crianças do forno está ativado.	Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.



 <b>Componentes</b>	
 <b>Descrição</b>	 <b>Solução</b>
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

## 12.2 Como gerir: Código de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

# EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

 <b>Código e descrição</b>	 <b>Solução</b>
C2 - a Sonda térmica está na cavidade do forno durante Limpeza pirolítica.	Retire a Sonda térmica.
C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Feche a porta.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do forno não se consegue ligar com o painel de controlo.	Desligue e ligue o forno.

## 12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto\*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	KVEBP29X 944004942
Índice de Eficiência Energética	61.6

Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.45 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	43 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	31.6 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.  
 Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.  
 Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

# ESTRUTURA DO MENU

---

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

## **Manter os alimentos quentes**

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

## **Cozinhar com a lâmpada desligada**

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

## **Ventilado com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

# 14. ESTRUTURA DO MENU

---

## 14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Como definir a configuração do forno.
Definições	Configuração	Como definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

## 14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.

Submenu	Aplicação
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 2 h 30 min.

## 14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Previne a ativação acidental do forno. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o forno. Para ativar a utilização do forno, escolha as letras do código na ordem alfabética. Quando o Bloqueio para Crianças está ativado, e o forno está desligado, a porta do forno está bloqueada. Aceda ao temporizador, ao funcionamento remoto e a lâmpada está disponível com o Bloqueio para Crianças ativado.
Aquecimento rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas funções do forno.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

## 14.4 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Definir o idioma do forno.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.

# É FÁCIL!

Submenu	Descrição
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

## 14.5 Submenu para: Assistência Técnica






Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

# 15. É FÁCIL!



### Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons “teclado”	Volume do alarme	Hora
--------	-----------------	----------------	------------------	------


### Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:



 On / Off	 Menu	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	--------------

### Começar a utilizar o forno

Início rápido	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Passo 1	Passo 2	Passo 3
		Prima continuamente:  .	 ... - seleccione a função preferida.	Prima: START .

Começar a utilizar o forno		
<b>Arranque</b>	Desligue o forno, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	① - prima continuamente até o forno se desligar.

Começar a cozinhar				
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
① - prima para ligar o forno.	 ... - seleccione a função de aquecimento.	°C - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.

Saber como cozinhar rapidamente				
Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:				
Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
	Premir: ①.	Prima:  .	Premir:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.	
<b>Assistência nos 10% finais</b> Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.	Para prolongar o tempo de cozedura prima <b>+1min.</b>

## 16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

**Como definir: Tipos de aquecimento**



# UTILIZE UM ATALHO!

---

## Como definir: Cozedura assistida



## Como definir: Tempo para cozinhar



## Como retardar: Início e fim de cozedura



## Como cancelar: Definir o temporizador





## Como utilizar: Sonda térmica



## 17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

---

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.



## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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




Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 114</b>	<b>2.8 Eliminación..... 120</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 114	<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 121</b>
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 115	3.1 Resumen general..... 121
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 116</b>	3.2 Accesorios..... 121
2.1 Instalación..... 116	<b>4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 122</b>
2.2 Conexión eléctrica..... 117	4.1 Panel de mandos..... 122
2.3 Uso..... 118	4.2 Pantalla..... 123
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 119	<b>5. ANTES DEL PRIMER USO..... 124</b>
2.5 Limpieza Piroclítica..... 119	5.1 Limpieza inicial ..... 124
2.6 Iluminación interna..... 120	5.2 Primera conexión..... 124
2.7 Asistencia técnica..... 120	

<b>6. USO DIARIO.....</b>	<b>124</b>	<b>11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>137</b>
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	124	11.1 Notas sobre la limpieza.....	137
6.2 Cómo ajustar: Cocción asistida...	125	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	137
6.3 Funciones de cocción.....	126	11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	138
6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	128	11.4 Aviso de limpieza.....	139
<b>7. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>128</b>	11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...	139
7.1 Descripción de funciones de reloj	128	11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	140
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	129	<b>12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>141</b>
<b>8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>130</b>	12.1 Qué hacer si.....	141
8.1 Inserción de accesorios.....	130	12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	142
8.2 Sonda térmica.....	131	12.3 Datos de servicio.....	142
<b>9. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>133</b>	<b>13. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>143</b>
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	133	13.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	143
9.2 Bloqueo función.....	134	13.2 Ahorro energético.....	144
9.3 Desconexión automática.....	134	<b>14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>144</b>
9.4 Ventilador de enfriamiento.....	134	14.1 Menú.....	144
<b>10. CONSEJOS.....</b>	<b>135</b>	14.2 Submenú de: Limpieza.....	145
10.1 Recomendaciones de cocción...	135	14.3 Submenú de: Opciones.....	145
10.2 Horneado húmedo + ventilador.	135	14.4 Submenú de: Configuración.....	146
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	136	14.5 Submenú para: Asistencia.....	146
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	136	<b>15. ¡ES FÁCIL!.....</b>	<b>146</b>
		<b>16. ¡TOME UN ATAJO!.....</b>	<b>148</b>
		<b>17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>149</b>

## 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 del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del horno.

## 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - 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 alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar 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 provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- 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 aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica 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 piroclítica.
  - 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 piroclíticos.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- 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 descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

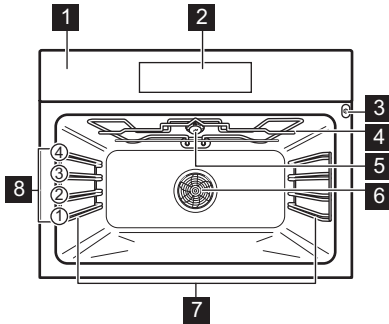
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- 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 Resumen general

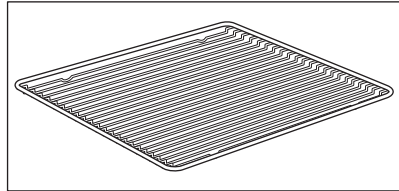


- 1 Panel de mandos
- 2 Pantalla
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

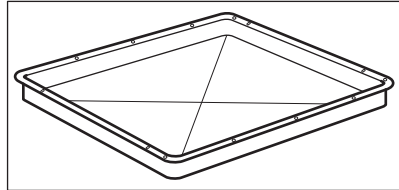
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



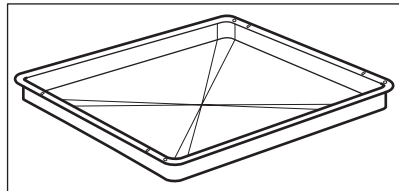
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



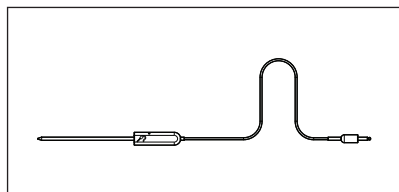
#### Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



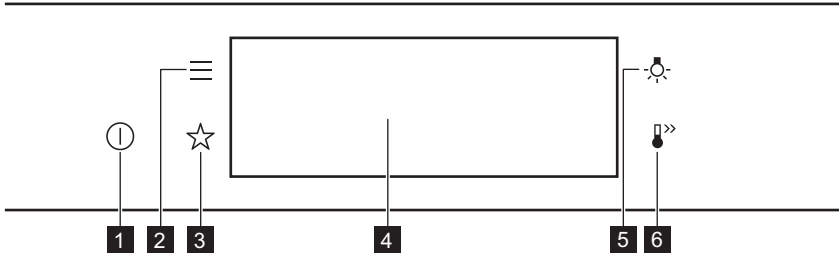
#### Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



## 4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

### 4.1 Panel de mandos

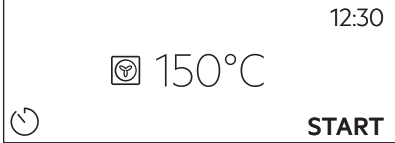
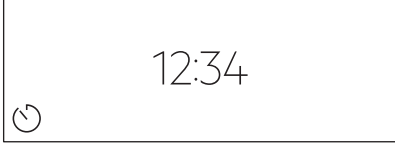
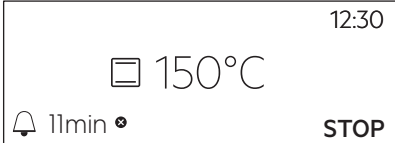
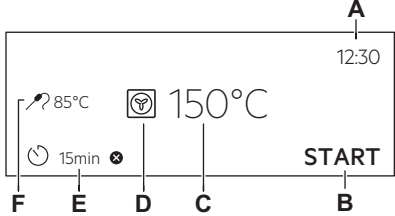


<b>1</b>	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
<b>2</b>	Menú	Enumera las funciones del horno.
<b>3</b>	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
<b>4</b>	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
<b>5</b>	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
<b>6</b>	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

<p><b>Pulse el botón</b></p>	<p><b>Mover</b></p>	<p><b>Mantener pulsado</b></p>
Touchar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Touchar la superficie durante 3 segundos.




# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

## 4.2 Pantalla

	<p>Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.</p>
	<p>Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p>
	<p>Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.</p>
	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Hora</li> <li>B. INICIO/PARAR</li> <li>C. Temperatura</li> <li>D. Funciones de cocción</li> <li>E. Temporizador</li> <li>F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)</li> </ul>






### Indicadores de pantalla

**Indicadores básicos** - para navegar por la pantalla.

<p><b>OK</b> Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	<p> Para retroceder un nivel en el menú.</p>	<p> Para deshacer la última acción.</p>	<p> Para activar y desactivar las opciones.</p>
---	---	--	--

**Sonar la alarma indicadores de función** - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

# ANTES DEL PRIMER USO

 La función está activada.	 La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.	 El sonido de la alarma está apagado.
<b>Indicadores de temporizador</b>		
 Para ajustar la función: Inicio retardado.	 Para cancelar el ajuste.	




## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

		
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

### 5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
<b>Paso 2</b>	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.

<b>Paso 3</b>	Seleccione la función de cocción y pulse: <b>OK</b> . La pantalla muestra: temperatura.
<b>Paso 4</b>	Ajuste: temperatura. Pulse: <b>OK</b> .
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
<b>Paso 6</b>	Apague el horno.

## ¡Tome un atajo!



## 6.2 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho








<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Pulse:
<b>Paso 3</b>	Pulse: . Introduzca: Cocción asistida.
<b>Paso 4</b>	Elija un tipo de plato o comida.
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> .



¡Tome un atajo!










## 6.3 Funciones de cocción

### ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 <b>Congelados</b>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.


Función de cocción	Aplicación
 <p>Horneado de pan</p>	<p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.</p>
 <p>Leudar masas</p>	<p>Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.</p>

## PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 <p>Conservar</p>	<p>Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).</p>
 <p>Desecar alimentos</p>	<p>Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.</p>
 <p>Calientaplatos</p>	<p>Para precalentar platos para servir.</p>
 <p>Descongelar</p>	<p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <p>Gratinar</p>	<p>Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.</p>
 <p>Cocción lenta</p>	<p>Para preparar asados tiernos y jugosos.</p>
 <p>Mantener Caliente</p>	<p>Para mantener calientes los alimentos.</p>

# FUNCIONES DEL RELOJ

---

Función de cocción	Aplicación
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

## 6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

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

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

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

# 7. FUNCIONES DEL RELOJ

---


## 7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.




## 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
<b>Paso 1</b>	Pulse: Hora.
<b>Paso 2</b>	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste la hora. Pulse: OK.


¡Tome un atajo!




Cómo elegir la opción de final	
<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Finalizar acción.
<b>Paso 6</b>	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

---

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
<b>Paso 1</b>	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Inicio retardado.
<b>Paso 6</b>	Elija el valor.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1min.</b>

Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
<b>Paso 1</b>	Pulse:  .
<b>Paso 2</b>	Ajuste el valor del temporizador.
<b>Paso 3</b>	Pulse: OK.
Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.	

## 8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

---

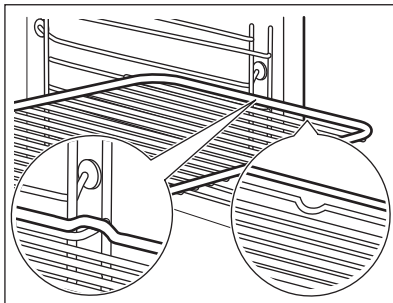
### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

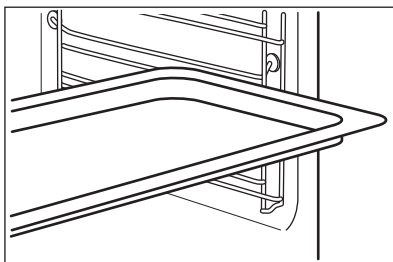
## **Parrilla:**

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



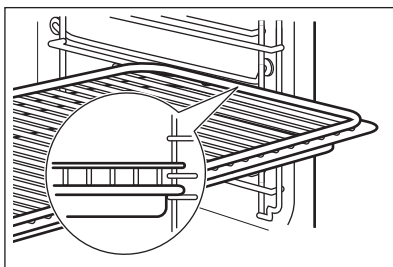
## **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## **Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**

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



## 8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

**Debe ajustar dos temperaturas:**

°C

La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

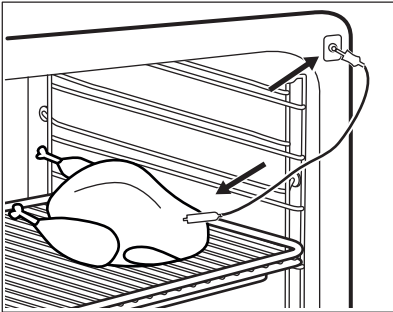
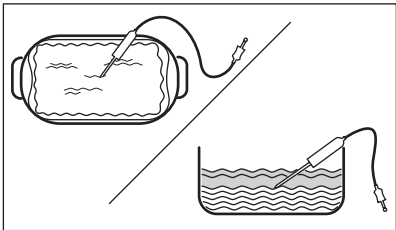

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS


## Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.
--	--	---

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

## Instrucciones de uso: Sonda térmica

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
<b>Paso 3</b>	Introduzca: Sonda térmica.
<b>Carne, aves y pescado</b>	<b>Estofado</b>
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
<b>Paso 4</b>	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
<b>Paso 5</b>	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

<b>Paso 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:</li> <li>• Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.</li> <li>• Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.</li> </ul>
<b>Paso 7</b>	Seleccione la opción y pulse varias veces: <b>OK</b> para ir a la pantalla principal.
<b>Paso 8</b>	<p>Pulse: <b>START</b>.</p> <p>Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.</p>
<b>Paso 9</b>	<p>Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>ADVERTENCIA!</b> Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</p> </div>




**¡Tome un atajo!**



## 9. FUNCIONES ADICIONALES



### 9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione los ajustes preferidos.
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Seleccione: Favoritos.
<b>Paso 4</b>	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
<b>Paso 5</b>	Pulse <b>+</b> para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse <b>OK</b> .
<p> - pulse para restablecer el ajuste.</p> <p> - pulse para cancelar el ajuste.</p>	



## 9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 3</b>	 ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

## 9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3


La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

## 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.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 Recomendaciones de cocción








La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.






El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

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

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.


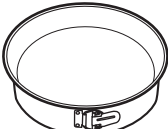


### 10.2 Horneado húmedo + ventilador

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	1	20 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre pa- rrilla	180	1	25 - 35
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	1	30 - 40
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	1	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	1	25 - 35
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	160	1	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	1	15 - 25
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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


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

### 10.4 Tablas de cocción para organismos de control

#### Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.



Use la función: Grill		
Use el tercer nivel. Precaliente el horno vacío. Grill con la temperatura ajustada al máximo.	 (m)	
	1ª cara	2ª cara
Hamburguesas	9 - 13	8 - 10
Tostadas	1 - 3	1 - 3


## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA





### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza

 <b>Agentes limpiadores</b>	<p>Limpe la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpe las manchas con un detergente suave.</p>

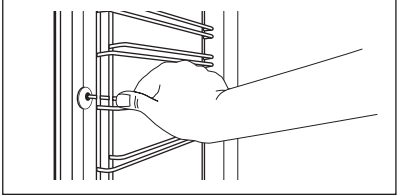
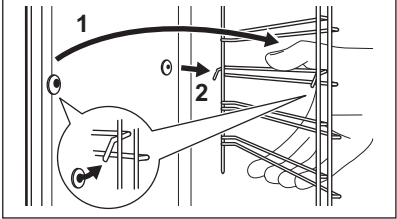
 <b>Uso diario</b>	<p>Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.</p>

 <b>Accesorios</b>	<p>Limpe todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

### 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<b>Paso 1</b>	Apague el horno y espere a que esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
<b>Paso 3</b>	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
<b>Paso 4</b>	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.	

## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.




### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Pulse:  / Limpieza.	Seleccione el modo de limpieza.
Opción	Modo de limpieza	Duración
Limpieza pirolítica, rápida	Limpieza ligera	1 h
Limpieza pirolítica, normal	Limpieza normal	1 h 30 min

Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza a fondo	2 h 30 min
<p>① Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.</p>		
<p>STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine. No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.</p>		

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.


## 11.4 Aviso de limpieza

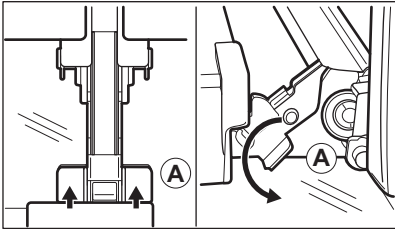
Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.
Use la función: Limpieza pirolítica.

## 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

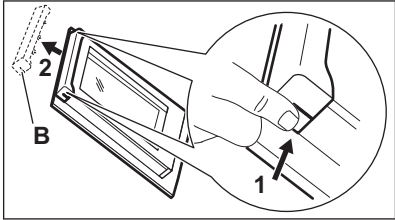
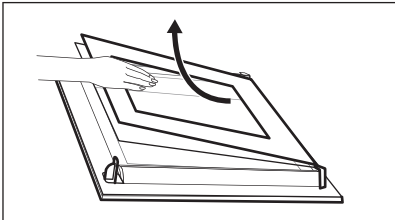
Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

 <p><b>ADVERTENCIA!</b> La puerta es pesada.</p>
--

 <p><b>PRECAUCIÓN!</b> Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.</p>
---

<b>Paso 1</b>	Abra la puerta por completo.	
<b>Paso 2</b>	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<b>Paso 3</b>	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
<b>Paso 4</b>	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
<b>Paso 5</b>	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
<b>Paso 6</b>	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
<b>Paso 7</b>	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
<b>Paso 8</b>	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
<b>Paso 9</b>	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla



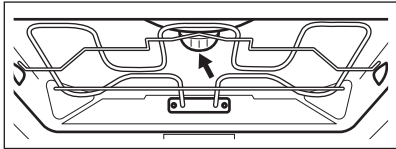
### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

### Antes de reemplazar la bombilla:

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

## Bombilla superior

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

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...



**El horno no se enciende o no se calienta**






**Posible causa**



**Solución**

El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El bloqueo de seguridad del horno está activado.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Componentes	
 Descripción	 Solución
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

## 12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 Código y descripción	 Solución
C2 - la Sonda térmica está en la cavidad del horno durante la Limpieza pirolítica.	Saque la Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza pirolítica.	Cierre la puerta
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

## 12.3 Datos de servicio

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

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

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

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

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	KVEBP29X 944004942
Índice de eficiencia energética	61.6
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.45 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	43 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	31.6 kg

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

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

## 13.2 Ahorro energético



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

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

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

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

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

### **Cocción con ventilador**

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

### **Calor residual**

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. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### **Mantener calientes los alimentos**

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.

### **Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

### **Horneado húmedo + ventilador**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

# 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

## 14.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú	Aplicación
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Limpieza	Muestra los programas de limpieza.



Elemento del menú		Aplicación
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para programar la configuración del horno.
Ajustes	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

## 14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 2 h 30 min.

## 14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando el Bloqueo seguridad está activado y el horno está apagado, la puerta del horno está bloqueada. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.

Submenú	Aplicación
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

## 14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

## 14.5 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

# 15. ¡ES FÁCIL!




---

Antes del primer uso, debe ajustar:				
Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora



**Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:**

 Encendido/O N / Apagado/OF F	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
--	---	--	---	--	-----------------

**Empiece a usar el horno**




<b>Inicio rápido</b>	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
		Mantenga pulsado:  .	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
<b>Apagado rápido</b>	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	 - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

**Empezar a cocinar**

<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>	<b>Paso 5</b>
 - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

**Aprenda a cocinar rápidamente**

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

<b>Cocción asistida</b>	<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>
	Pulse:  .	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.

## Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción

### Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

## 16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

### Cómo ajustar: Funciones de cocción



### Cómo ajustar: Cocción asistida



### Cómo ajustar: Tiempo de cocción



### Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



### Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador





### Instrucciones de uso: Sonda térmica



---

## 17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

---

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





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



867371537-A-092022

