

Hoja de Características
Folha de Características
Technical Specifications
Fiche de caractéristiques
Datenblatt

EEBP 6400.8 MX



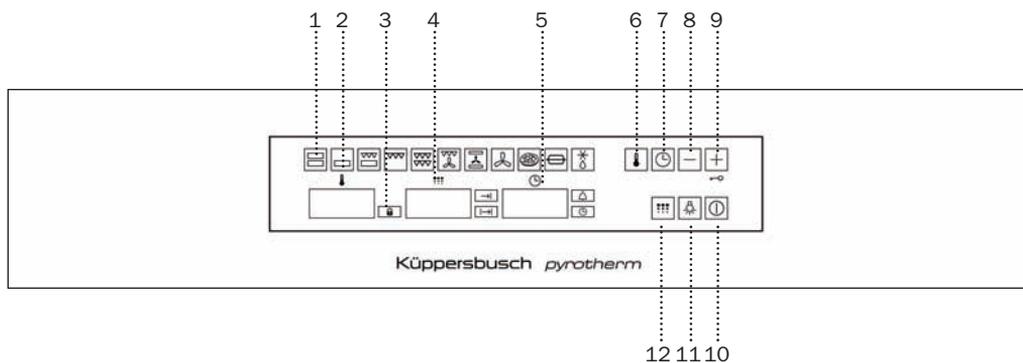
Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

EEBP 6400.8 MX



- 1** Panneau de commande
- 2** Joint de four
- 3** Résistance du grill
- 4** Grille
- 5** Rails télescopiques
- 6** Plaque à pâtisserie
- 7** Plaque creuse
- 8** Charnière
- 9** Porte
- 10** Sortie de l'air de refroidissement
- 11** Interrupteur blocage de porte
- 12** Fixation au meuble
- 13** Écran du grill
- 14** Sortie des fumées
- 15** Panneau du fond
- 16** Lampes latérales
- 17** Turbine
- 18** Vitre intérieure de grande taille

Panneau frontal de commande



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Fonctions de cuisson 2 Indicateur de température 3 Voyant de verrouillage de porte 4 Écran indicateur de la fonction pyrolyse 5 Horloge électronique 6 Symbole de température | <ul style="list-style-type: none"> 7 Symbole horloge électronique 8 Symbole – 9 Symbole + / Fonction sécurité enfants 10 Mise en marche / Arrêt 11 Lumière intérieure 12 Symbole fonction pyrolyse |
|--|--|

Fonctions du four



Traditionnel

On l'utilise pour faire des gâteaux ou des tartes pour lesquels la chaleur de cuisson doit être uniforme et pour obtenir une texture spongieuse.



Sole

Chaleur seulement depuis la partie inférieure. Idéale pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres.



Grill et sole

Spécialement conçus pour les rôtis. Ils peuvent être utilisés pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.



Grill

Gratins et rôtis en cuisson superficielle. Il permet de dorer la couche externe sans modifier l'intérieur des aliments. Conseillé pour des morceaux plats tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson, les tartines.



Maxigrill

Il permet de gratiner de plus grandes surfaces que le grill, à une puissance plus importante, pour dorer plus rapidement les aliments.



Maxigrill à turbine

Il permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en-dessous, pour l'écoulement du jus.



Traditionnel à turbine

Idéal pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four, réduisant le temps et la température de cuisson.



Turbo

La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 hauteurs en même temps.



Pizza

Spécialement conçu pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.



À feu lent

Spécialement conçu pour cuisiner les viandes en sauce, à l'étouffée, etc... de manière traditionnelle, et en général pour les recettes qui demandent une cuisson « à feu lent », avec des temps de cuisson particulièrement longs et des températures basses.

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé d'utiliser des casseroles fermées par un couvercle, en s'assurant qu'elles puissent aller au four.



Décongélation

Attention

Lors de l'utilisation de la fonction grill, maxigrill ou maxigrill à turbine, la porte doit rester fermée.

Recommandations pour la décongélation des aliments

La décongélation se réalise grâce à un système d'air chaud à 2 niveaux, le niveau HI pour les viandes en général, et le niveau LO pour les poissons, les pâtisseries et le pain. Lorsque la fonction décongélation est sélectionnée, il est possible de choisir les niveaux HI ou LO sur l'afficheur de température, en appuyant sur le symbole  et ensuite sur les symboles ou .

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de grosses pièces de viande ou de poisson, il faut les disposer sur la grille et placer une plaque dessous pour récupérer les liquides.

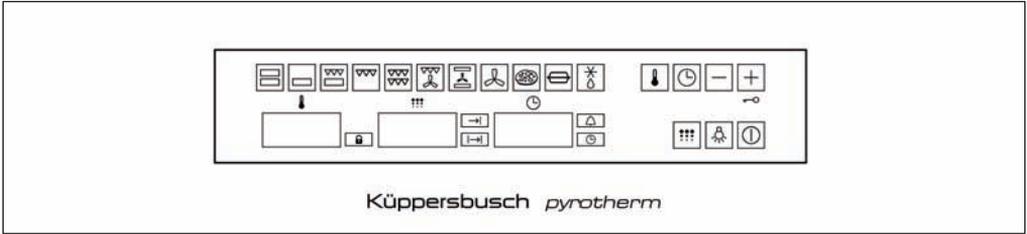
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que la surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours cuisiner l'aliment après l'avoir décongelé.
- Ne pas recongeler un aliment déjà décongelé.

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, se reporter au tableau suivant :

ALIMENT	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Peso	Tempo	Peso	Tempo
Pain	1/2 Kg	35 min		
Tarte	1/2 Kg	25 min		
Poisson	1/2 Kg	30 min		
Poisson	1 Kg	40 min		
Poulet			1 Kg	75 min
Poulet			1,5 Kg	90 min
Côte			1/2 Kg	40 min
Viande hachée			1/2 Kg	60 min
Viande hachée			1 Kg	120 min

Les temps sont fournis dans le tableau à titre indicatif, le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

Fonctionnement du four



Utilisation de l'horloge électronique

Attention

Cette horloge électronique est équipée de la technologie Touch-Control. Pour l'utiliser, il suffit d'appuyer sur les symboles représentés sur la vitre.

La sensibilité du panneau tactile s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, veillez à ce que la surface vitrée de la façade soit propre et ne présente aucun obstacle.

Si l'horloge ne répond pas correctement lorsque vous touchez la vitre avec le doigt, il faut alors débrancher le four du réseau électrique puis le rebrancher après un court instant. Le réglage des capteurs se fait automatiquement et ces derniers réagiront lorsque vous toucherez les commandes tactiles.

Réglage de l'heure sur l'horloge électronique

En allumant le four, vous pourrez voir que l'horloge clignote sur 12:00 et . Appuyez sur les symboles ou pour mettre l'horloge à l'heure. Vous entendrez ensuite deux bips confirmant le réglage.

Si vous voulez modifier l'heure, appuyez plusieurs fois sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le témoin clignote. En appuyant sur les symboles ou vous pourrez modifier l'heure. Vous entendrez

ensuite deux bips consécutifs confirmant la modification effectuée.

Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner :

- 1 Appuyez sur le symbole de Mise en Marche .
- 2 Appuyez sur le symbole de la fonction de cuisson sélectionnée.
- 3 L'indicateur de température indiquera une température pré-réglée pour cette cuisson. Si vous souhaitez la modifier, il suffit d'appuyer sur le symbole de température puis d'appuyer sur les symboles ou pour sélectionner la température désirée.
- 4 La cavité supérieure du four commencera à chauffer. Avec les fonctions la fonction de préchauffage rapide sera activée pendant quelques minutes. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le four émettra un signal sonore.

Attention : avec cette fonction de préchauffage, le moteur turbo situé au fond de la cavité supérieure du four s'active.

- 5 Pendant le chauffage, l'indicateur ° clignote pour indiquer la transmission de chaleur à l'aliment.
- 6 Pour interrompre la cuisson, il faut appuyer sur le symbole Arrêt .

Attention

À la fin de la cuisson, vous verrez que le refroidissement du four continue à fonctionner jusqu'à ce que l'intérieur du four réduise sa température de manière appropriée.

Éclairage du four

La lumière à l'intérieur du four s'allumera

- Lorsque l'on ouvre la porte du four. Au bout d'un certain temps sans fermer la porte du four, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.
- Lorsque l'on sélectionne une fonction de cuisson. Au bout d'un moment, la lumière s'éteindra.

Si vous souhaitez allumer la lumière pendant la cuisson, il suffit d'appuyer sur le symbole de lumière intérieure . Si vous appuyez sur le symbole de manière prolongée, la lumière restera allumée pendant toute la cuisson.

IMPORTANT

La lumière intérieure du four ne s'allumera pas au cours de la fonction de nettoyage pyrolytique.

Fonctions de l'horloge électronique

Durée de cuisson : permet de cuisiner durant un temps sélectionné, puis, le four s'éteint automatiquement.

Heure de fin de cuisson : permet de cuisiner jusqu'à une heure établie, puis, le four s'éteint automatiquement.

Durée et fin de cuisson : permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Cette fonction permet une mise en marche automatique du four à l'heure choisie, et pour la durée de cuisson sélectionnée (durée). Le four s'éteindra automatiquement à l'heure programmée (fin de cuisson).

Avertisseur : Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit, que le four soit allumé ou éteint.

Sécurité enfants : Cette fonction verrouille le four, ce qui évite que les enfants en bas âge le manipulent.

Programmation de l'avertisseur

- 1 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole  s'allume.
- 2 Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur les symboles ou .
- 3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs indiquant le temps restant avant que l'horloge ne sonne et le symbole  clignotera lentement, indiquant que l'avertisseur est bien programmé.
- 4 Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentira et le symbole  clignotera plus rapidement.
- 5 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

Vous pouvez modifier le temps sélectionné à tout moment, en appuyant à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole  clignote, puis en appuyant sur les symboles ou . Vous entendrez ensuite deux bips consécutifs confirmant la modification effectuée.

Programmation de la durée de cuisson

- 1 Appuyez sur le symbole de l'horloge , le symbole  s'allumera.
- 2 Sélectionnez la durée de cuisson, en appuyant sur ou .
- 3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs, indiquant le temps de cuisson restant, et le symbole  clignotera lentement, indiquant que votre four s'éteindra automatiquement.
- 4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
- 5 Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteindra, l'avertisseur sonore retentira et le symbole  clignotera plus rapidement.
- 6 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

À tout moment, vous pouvez modifier le temps sélectionné en appuyant sur le symbole de l'horloge , et en appuyant ensuite sur les symboles ou . Vous entendrez ensuite deux bips consécutifs confirmant la modification effectuée.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

- 1 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole  s'allume.
- 2 Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson, en appuyant sur les symboles  ou .
- 3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs, indiquant le temps de cuisson restant, et le symbole  clignotera lentement, indiquant que votre four s'éteindra automatiquement.
- 4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
- 5 Une fois l'heure sélectionnée atteinte, le four s'éteindra, l'avertisseur sonore retentira, et le symbole  clignotera plus rapidement.
- 6 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

À tout moment, vous pouvez modifier l'heure de fin sélectionnée, en appuyant à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole  clignote, puis en appuyant sur les symboles  ou . Vous entendrez ensuite deux bips consécutifs confirmant la modification effectuée.

Vous pouvez utiliser cette fonction même en cours de cuisson. Il suffit alors de suivre ces mêmes instructions, à l'exception de l'étape 4.

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

- 1 Appuyez sur le symbole de l'horloge , le symbole  s'allumera.
- 2 Sélectionnez la durée, en appuyant sur  ou .
- 3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs, le temps de cuisson restant s'affichera et le symbole  clignotera lentement.
- 4 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole  s'allume.

- 5 Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson, en appuyant sur les symboles  ou .
- 6 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs, l'heure actuelle s'affichera et le symbole  restera allumé.
- 7 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
- 8 Le four restera éteint, le symbole  allumé, et le symbole  clignotera lentement. L'afficheur de l'horloge indiquera l'heure actuelle et la lumière intérieure restera éteinte. Votre four est programmé.
- 9 Lorsqu'il est l'heure de lancer la cuisson, le four se mettra en marche et la cuisson s'effectuera pendant la durée sélectionnée. L'afficheur de l'horloge indiquera le temps de cuisson restant.
- 10 Une fois l'heure sélectionnée atteinte, le four s'éteindra, l'avertisseur sonore retentira, et les symboles  et  clignoteront.
- 11 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

Si au cours de la cuisson, vous voulez modifier l'heure de fin, appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole  clignote. À ce moment, vous pouvez modifier l'heure de fin en appuyant sur les symboles  ou . Vous entendrez ensuite 2 bips confirmant la modification effectuée.

Fonction sécurité enfants

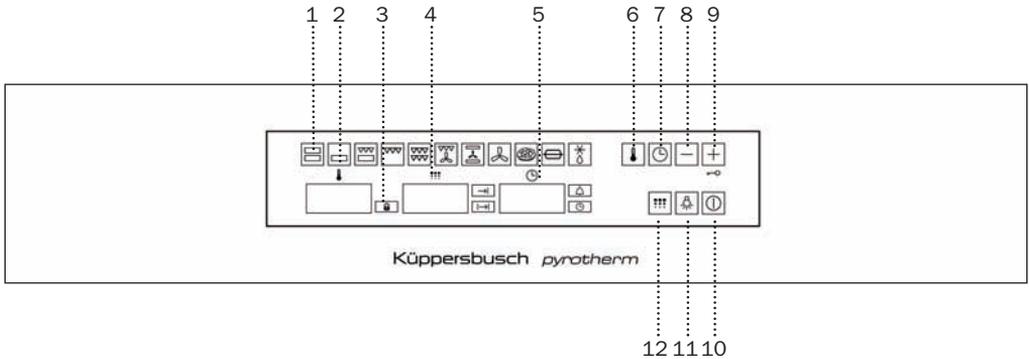
Cette fonction verrouille le four, ce qui évite que les enfants en bas âge le manipulent. Pour activer cette fonction, appuyez sur le symbole  de manière prolongée, un long bip retentira et des points clignotants apparaîtront entre les chiffres de l'indicateur de température . Votre four est verrouillé.

Pour désactiver la fonction de sécurité enfants, il faut appuyer de manière prolongée sur le symbole  et entendre un bip prolongé.

Attention

En cas de coupure de courant, toute la programmation de l'horloge électronique sera effacée et l'indication 12:00 clignotera sur l'afficheur de l'horloge. Il vous faudra alors remettre l'horloge à l'heure et procéder à une nouvelle programmation.

PROGRAMMATION ET UTILISATION DE LA FONCTION PYROLYSE



Suivez les instructions suivantes pour réaliser un cycle de nettoyage pyrolytique :

1 IMPORTANT : Retirez tous les accessoires (plaques, grilles, supports latéraux pour placer les plaques, rails télescopiques) de l'intérieur du four et fermez la porte.

2 Appuyez sur le symbole de mise en marche (10).

3 Appuyez sur le symbole (12).

4 L'écran (4) affiche ensuite l'indication P2 (programme 2 de pyrolyse) qui clignote et les symboles  et  s'allument.

5 À ce moment, il est possible de passer au programme de pyrolyse P1, P2 ou P3 en appuyant sur les touches  ou  :

P1 : Programme minimum. Durée 1 heure

P2 : Programme standard. Durée 1 heure et 30 minutes

P3 : Programme maximum. Durée 2 heures

6 Une fois le programme de pyrolyse sélectionné, appuyez sur le symbole (12). Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la programmation choisie.

7 Après un court instant, l'écran (4) indiquera le temps restant avant la fin du programme sélectionnée. L'écran de l'horloge (5) indiquera l'heure actuelle. Le four commencera alors le préchauffage.

8 Après un bref instant, le voyant de verrouillage de porte (3) s'allumera et il sera impossible d'ouvrir la porte du four.

IMPORTANT : Une fois arrivé à ce stade, le four est programmé et effectue le cycle de nettoyage pyrolytique. Durant ce cycle, vous ne pourrez sélectionner aucune fonction de l'horloge du four sauf la fonction sécurité pour les enfants. N'essayez pas non plus d'ouvrir la porte du four au risque d'interrompre le processus de nettoyage.

- 9** Une fois le cycle de nettoyage pyrolytique achevé, vous entendrez un signal sonore.
- 10** Appuyez sur n'importe quel symbole du four pour arrêter le signal sonore.
- 11** Une fois le processus de préchauffage du four terminé, le four restera très chaud et ne pourra être utilisé. Vous observerez que le moteur de refroidissement continue à fonctionner et que le voyant (3) reste allumé jusqu'à ce que le four ne refroidisse.

IMPORTANT

En raison des fortes températures à l'intérieur du four, le processus de refroidissement peut durer jusqu'à 2 heures.

- 12** Une fois que votre four se sera refroidi, le voyant (3) s'éteindra.

- 13** Ouvrez la porte du four et passez un chiffon humide à l'intérieur de la cavité afin de retirer la cendre obtenue pendant le cycle de nettoyage. Dans les coins difficiles d'accès à l'intérieur du four, il faudra utiliser une éponge en fibre non métallique.

- 14** Une fois l'intérieur du four propre, n'oubliez pas de remettre les supports et les ustensiles.

- 15** Le four est prêt pour une prochaine utilisation.

IMPORTANT : Si vous repérez un quelconque problème dans la programmation et l'utilisation de cette fonction, reportez-vous au chapitre " Problèmes d'utilisation de la fonction pyrolyse ".

ANNULATION DU CYCLE DE NETTOYAGE PYROLYTIQUE

Pour annuler le programme de nettoyage pyrolytique, il faut tenir compte des éléments suivants :

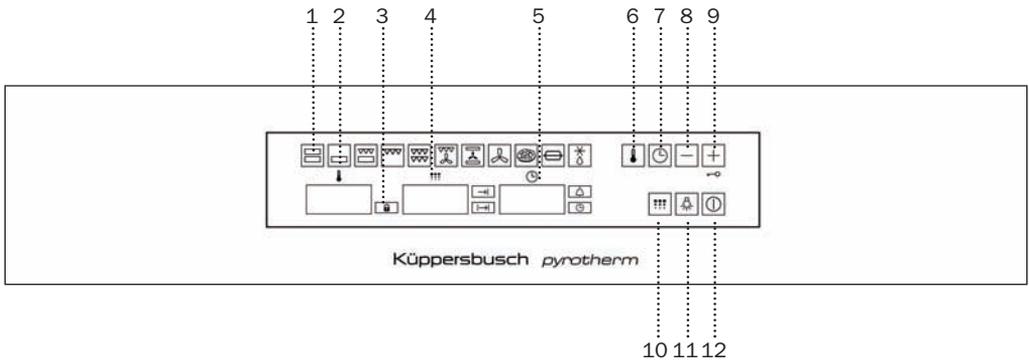
a) Le four est froid :

- Éteignez le four en appuyant sur le symbole (10).
- Le temps restant avant le déverrouillage de la porte apparaîtra sur l'écran (4).
- Lorsque ce temps arrivera à 0:00 et que le voyant (3) sera éteint, il sera enfin possible d'ouvrir la porte du four.

b) Le four est chaud :

- Éteignez le four en appuyant sur le symbole (10). L'écran central (4) indiquera le temps 0:00.
- Le moteur de refroidissement du four continue à fonctionner et le voyant de verrouillage de porte (3) est allumé.
- Lorsque l'électronique détectera que le four est froid, le temps restant avant le déverrouillage de la porte apparaîtra sur l'écran (4).
- Lorsque ce temps arrivera à 0:00 et que le voyant (3) sera éteint, il sera enfin possible d'ouvrir la porte du four.

PROBLÈMES D'UTILISATION DE LA FONCTION PYROLYSE



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Mes accessoires et supports de fixation des plaques sont endommagés.	Vous ne les avez pas enlevés lorsque vous avez lancé un processus de nettoyage pyrolytique.	Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.
La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition.	La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail.	C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.
Le symbole  clignote sur l'indicateur de température (2) et un signal sonore retentit.	Le four est programmé pour réaliser une pyrolyse mais la porte est ouverte.	Veillez fermer la porte pour que la fonction soit réalisée.
J'ai programmé la fonction pyrolyse, le four fonctionne correctement mais le témoin (3) ne s'allume pas.	Le témoin (3) ne fonctionne pas correctement.	Veillez contacter le Service d'assistance technique.
Le programme de pyrolyse s'est achevé mais la porte du four est bloquée.	Le four ne s'est pas refroidi jusqu'à atteindre la température de sécurité.	Attendez que le four se soit refroidi et que le voyant (3) s'éteigne.
Le symbole E:1 clignote sur l'indicateur de température (2) et un signal sonore retentit. Le four arrêtera alors le préchauffage.	La porte du four ne s'est pas verrouillée. La porte est mal fermée et ne peut être verrouillée.	Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore. Vérifiez la porte et assurez-vous qu'elle est bien fermée.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le symbole E:1 clignote sur l'indicateur de température (2) et un signal sonore retentit. Le four arrêtera alors le préchauffage.	La porte du four ne s'est pas verrouillée. Le verrouillage de la porte n'a pas fonctionné.	Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore. Veuillez contacter le Service d'assistance technique.
Le symbole E:1 clignote sur l'indicateur de température (2) et un signal sonore retentit. Le four arrêtera alors le préchauffage.	La porte est verrouillée mais le Voyant de verrouillage de porte (3) ne s'allume pas.	Appuyez en même temps sur les symboles + et (12) et la porte doit se verrouiller. Contacter ensuite le Service d'assistance technique.
Le symbole E:2 clignote sur l'indicateur de température (2) et un signal sonore retentit.	Vous avez ouvert la porte avant qu'elle ne se verrouille.	Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore. Le temps restant avant que le four ne puisse être réutilisé apparaîtra sur l'écran (4). Lorsque l'écran indiquera 0:00, fermez la porte et reprogrammez alors la fonction pyrolyse.
Le symbole E:2 clignote sur l'indicateur de température (3) et un signal sonore retentit.	Vous avez ouvert la porte pendant la fonction pyrolyse. Ensuite le verrouillage de la porte n'a pas fonctionné.	Veuillez contacter le Service d'assistance technique, votre four fonctionne dans des conditions dangereuses. Avec la fonction pyrolyse la porte doit être verrouillée.
Le symbole E:4 clignote sur l'indicateur de température (2) et un signal sonore retentit. Le Voyant de verrouillage de porte (3) s'allume.	La porte s'est verrouillée sans qu'aucune pyrolyse n'ait été programmée.	Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal. L'indication E4 continuera à clignoter et le temps avant le déverrouillage de la porte apparaîtra sur l'écran (4). Une fois ce temps écoulé, le voyant (3) s'allumera et vous pourrez ouvrir la porte. Appuyez sur n'importe quel symbole pour supprimer le symbole E4. Veuillez contacter le Service d'assistance technique.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
		<p>IMPORTANT</p> <p>Si la température intérieure du four est très élevée (supérieure à 250 °C), E4 clignotera mais aucun décompte de temps n'interviendra. Vous devez attendre que le four refroidisse, moment où débutera le décompte de temps.</p>
Sur l'indicateur de température (2) clignotera E:5.	L'horloge du four se met à l'heure, mais la porte du four n'est pas verrouillée.	Le temps restant avant que le four ne puisse être réutilisé apparaîtra sur l'écran (4). Lorsque l'écran indiquera 0:00, le voyant (3) s'allumera, vous pourrez ouvrir la porte du four et l'utiliser normalement.
J'ai suivi les indications précédentes mais la porte reste verrouillée et le four est froid.	Il n'existe aucune cause concrète	Appuyez en même temps sur les symboles  et (12) et la porte doit se verrouiller.
La porte est verrouillée, le voyant (3) est allumé et 0:00 apparaît sur l'écran central.	Pendant le processus d'annulation vous n'avez pas laissé le temps s'écouler et vous avez ouvert la porte trop tôt.	Appuyez sur le symbole OFF et le temps restant apparaîtra sur l'écran (4).

IMPORTANT

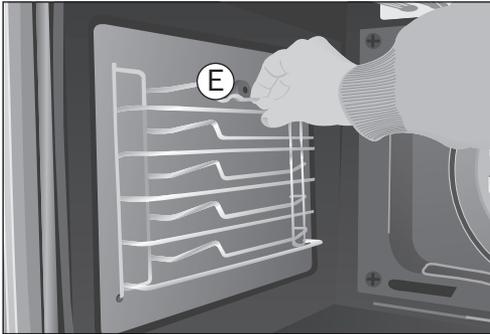
Malgré toutes ces indications, si la porte du four reste bloquée, contactez le Service d'assistance technique.

Remplacement de l'ampoule du four

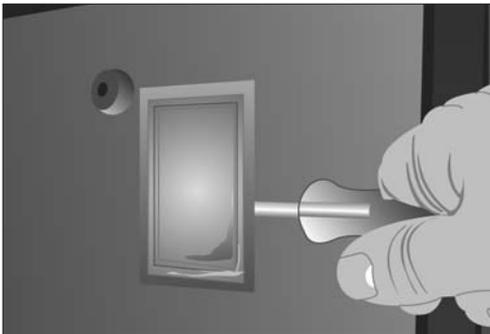
Attention

Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

- Démontez les supports chromés, en retirant l'écrou (E).



- Retirez la lentille de la douille à l'aide d'un outil.



- Remplacez l'ampoule.
- Remontez la lentille, en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.



L'ampoule doit avoir une résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C, commandez-la auprès du service d'assistance technique.

FICHA / FICHA / SPECIFICATIONS / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	KÜPPERSBUSCH
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	EEBP 6400.8
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (mais eficiente) a G (menos eficiente).	Energy efficiency type follows a scale from A (most efficient) to G (least efficient).	Classe selon son efficacité énergétique, sur une échelle de A (le plus efficace) à G (le moins efficace).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction de chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	←
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	0,85 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	0,79 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume líquido (litros).	Net volume (litres).	Volume net (litres).	Nettovolumen (Liter).	52
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Type: Small Medium Large	Type: Petit Moyen Grand	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de confecção com carga normal.	Cooking time with normal load.	Temps de cuisson à charge normale.	Garzeit bei Standardbeladung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	46 min.
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	50 min.
Superficie de cocción.	Superfície de confecção.	Cooking surface	Surface de cuisson.	Backfläche	1300 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Ruído (dB(A) re 1 pW).	Noise (dB (A) re 1 pW).	Niveau sonore (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 O nosso contributo para a proteção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir benutzen Recyclingpapier.
 Codi: 83172407/3172407-000

