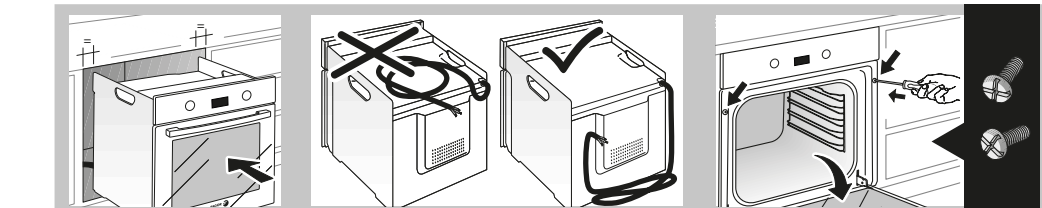
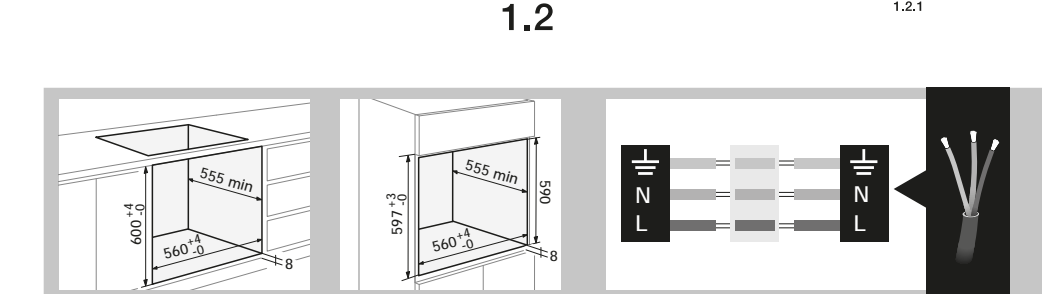
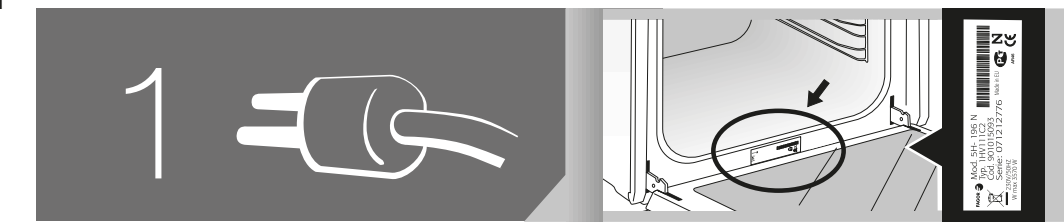
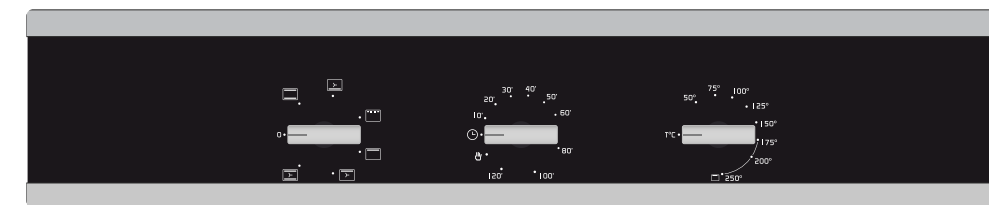
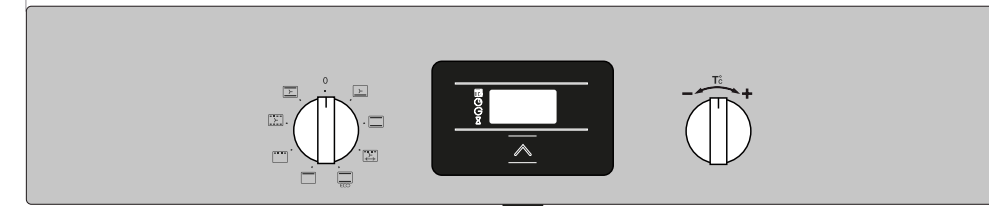
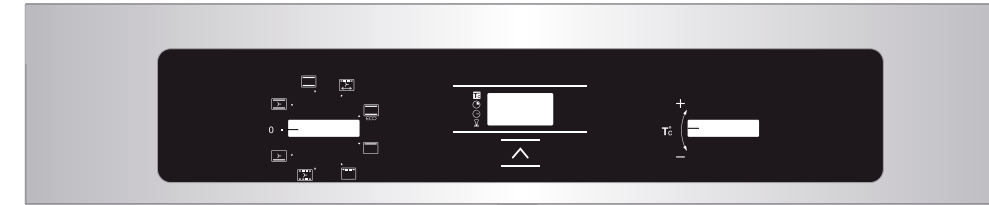
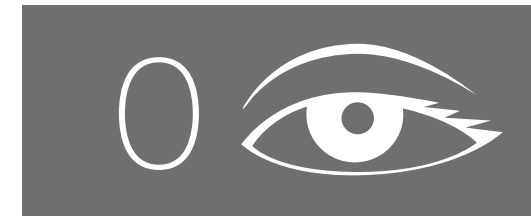
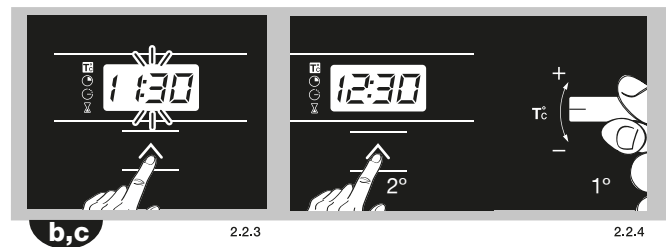


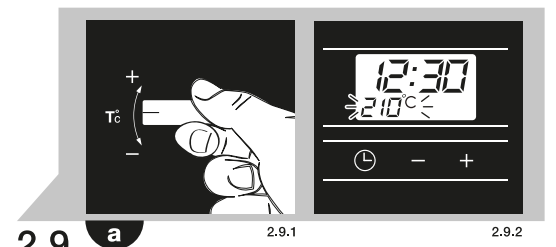
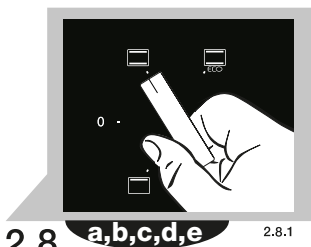
Brandt

- FR MANUEL D'UTILISATION
- EN INSTRUCTION MANUAL
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL INSTRUCTIEHANDLEIDING
- PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

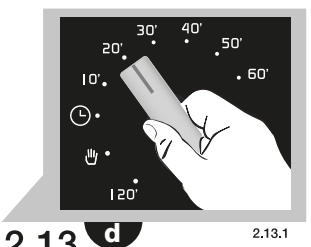




III



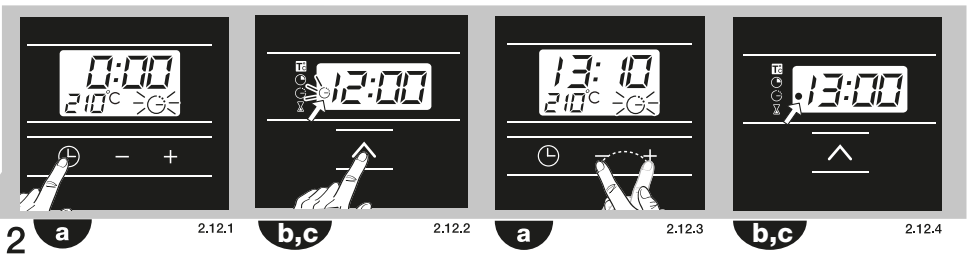
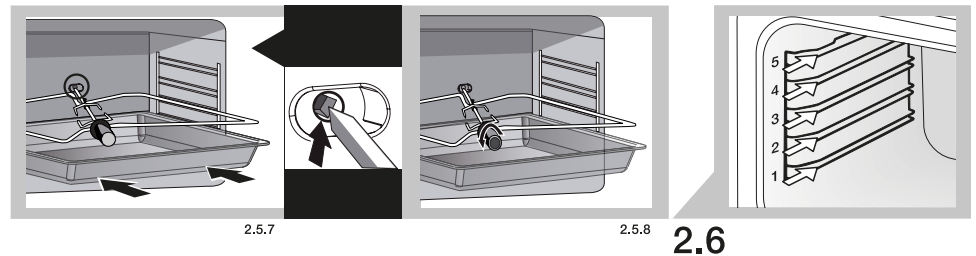
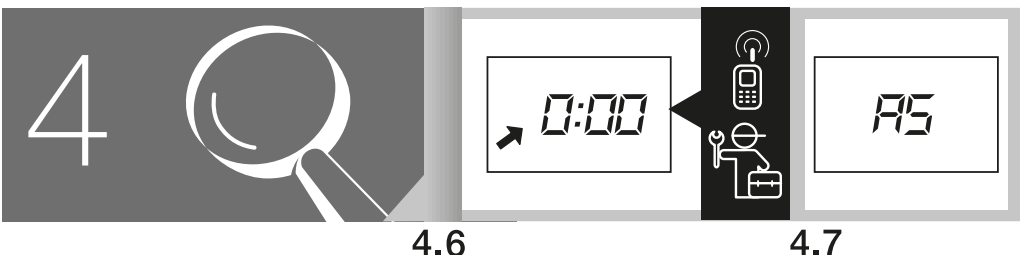
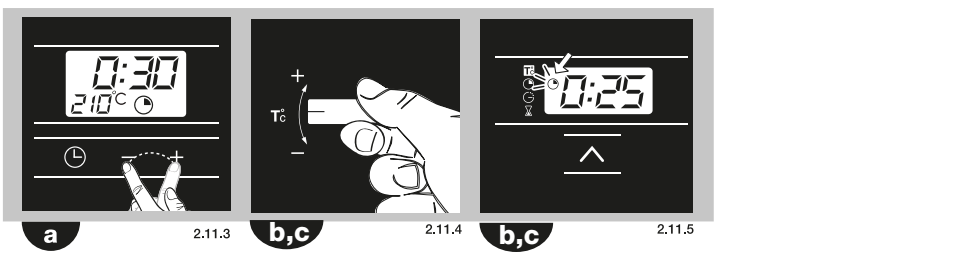
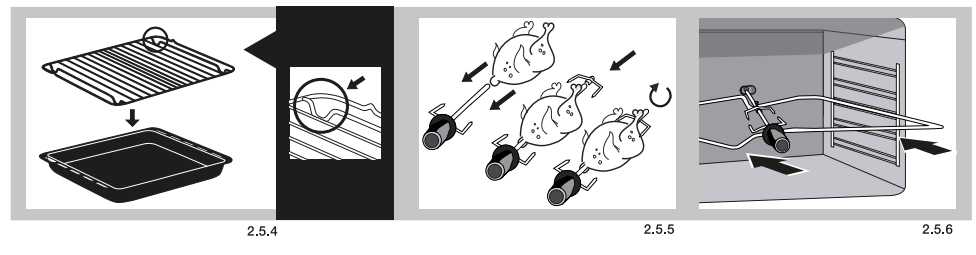
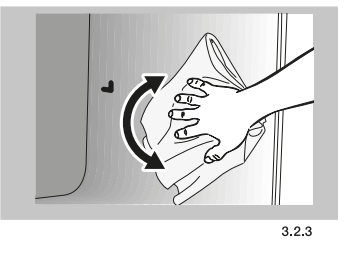
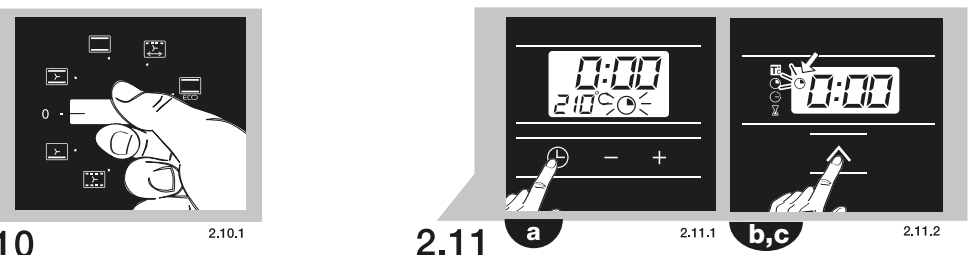
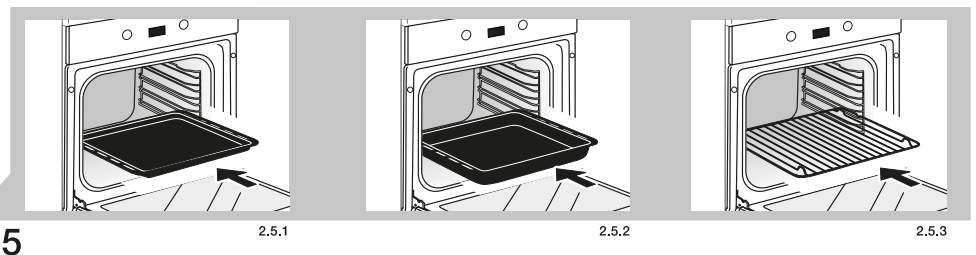
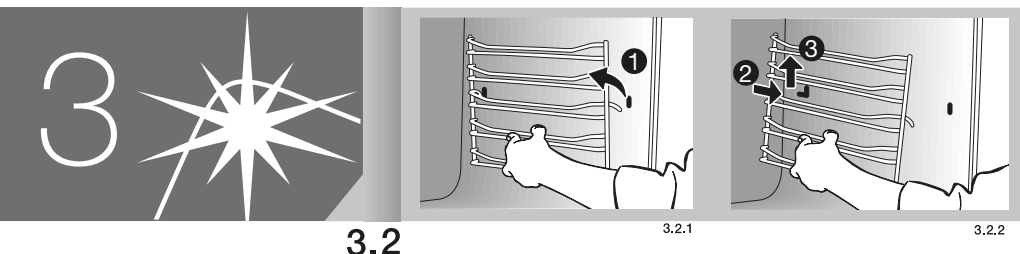
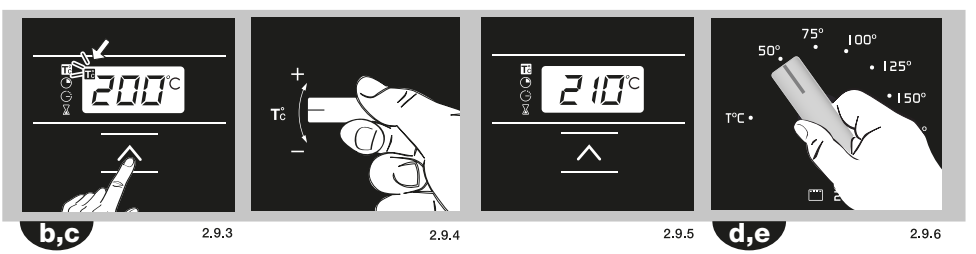
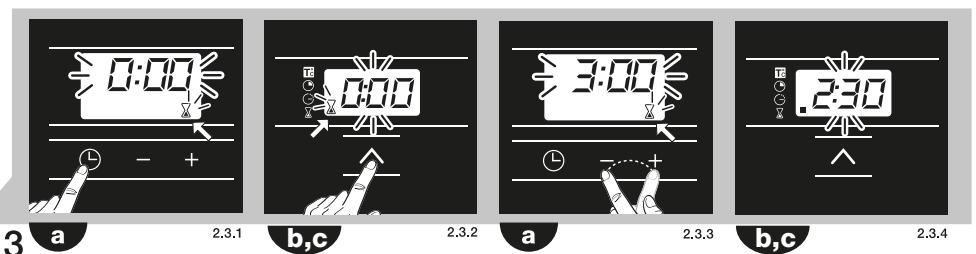
IV



V

Tabela de cozedura

	Alimento	Programa e temperatura	Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Acessórios	
carnes e aves	vitela 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	não	
	porco 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	não	
	borrego 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	não	
	peru 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	não	
	frango 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	não	
verduras	pimentos vermelhos assados 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	não	
	tomates recheados 4 unid.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	não	
	pescada assada 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	sim	
peixes e mariscos	camarão no forno 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	sim	
	peixes assados 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	sim	
	bacalhau no forno 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	sim	
vários	piza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	sim	
	pão	200° C	220° C	18 - 22 min	2	não	
	madalenas	190° C	210° C	15 - 19 min	2	sim	
	podim flan	130° C	150° C	30 - 40 min	1	não	
	descongelação para todo o tipo de alimentos	75° C			2	não	
Fermentação massa pão/ bolos	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	não		



Notice d'utilisation

Très important: Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser votre table de cuisson.

Tous les dessins de cette notice sont en étroite relation avec le texte voisin.

Note: Charger la notice sur le site web suivant www.brandt.com

Sécurité



⚠ Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

- L'installation du four doit être confiée à un installateur agréé qui suivra les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être dimensionnée à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique et la prise électrique équipée d'une mise à la terre réglementaire.
- Le circuit secteur qui alimente le four doit disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire avec au moins 3 mm d'écart entre contacts.
- Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien du service après-vente ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- S'assurer que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges métalliques dures pour nettoyer la porte du four, car vous risquer de la rayer et de provoquer la cassure en petits morceaux du verre.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines parties accessibles peuvent devenir chaudes. Veiller à éloigner les enfants de moins de 8 ans de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que des instructions appropriées leur aient été données concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants s'occuper de l'entretien ni de la maintenance de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ni industrielles. Il est destiné exclusivement à la cuisson de denrées alimentaires.
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques de l'appareil, cela représenterait un danger.
- Durant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces de l'appareil sont plus chaudes que durant son utilisation normale. Éloignez les enfants du four.
- Avant de procéder au nettoyage par pyrolyse, enlevez tous les éléments amovibles et les grosses salissures présentes dans le four.
- Ne posez pas de charges lourdes sur la porte du four et assurez-vous qu'aucun enfant ne puisse n'y monter n'y s'asseoir.
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.
- Après utilisation du four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.
- Ne vous servez pas du four comme garde-manger ni pour y ranger les accessoires après utilisation.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Le four doit toujours fonctionner porte fermée, dans tous les programmes, y compris le grill.



Identification



Identifier le modèle de four ("a", "b", "c", "d", "e") en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.



Installation



- 1.1 Déballage.** Enlevez tous les éléments de protection.
- 1.2 Raccordement électrique.** Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.2.1), ainsi que les dimensions du meuble destiné à recevoir votre four (1.2.2, 1.2.3).

Votre four doit être branché sur un réseau électrique monophasé à une prise de courant fixe, en veillant à bien raccorder le neutre du four (fil bleu) au neutre du réseau (1.2.4). Centrez le four dans le meuble (1.2.5), en prenant soin de ne pas laisser l'excès de câble d'alimentation sur la partie supérieure du four (1.2.6). Fixez le four au meuble à l'aide des deux vis fournies. (1.2.7).



Utilisation



- 2.1 Réglage de l'heure.** À la mise sous tension du four, l'afficheur clignote (2.1.1, 2.1.2). Réglez l'heure en appuyant sur les touches , (2.1.3) ou en faisant tourner la commande (2.1.4). Attendez 3 secondes ou appuyez sur la touche ou pour valider l'heure. **Note :** Après une panne de courant, il vous faudra régler à nouveau l'heure.

- 2.2 Modification de l'heure**

Modèle (a). Placez le sélecteur de fonctions sur la position "0". Maintenez la touche appuyée jusqu'à ce que l'heure clignote (2.2.1). Réglez l'heure à l'aide des touches $+/-$ (2.2.2), validez en appuyant sur la touche .

Modèle (b, c). Placez le sélecteur de fonctions sur la position "0". Maintenez la touche appuyée jusqu'à ce que l'heure

clignote (2.2.3). Réglez l'heure en tournant la commande $+/-$ (2.1.4), validez en appuyant sur la touche (2.2.4).


- 2.3 Fonction minuterie** . Appuyez sur ou jusqu'à la position (2.3.1, 2.3.2). Ajustez le temps choisi avec les touches , (2.3.3) ou en faisant tourner la commande (2.1.4, 2.3.4). Au bout de quelques secondes, l'enregistrement est validé et le compte à rebours commence. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.
- 2.4 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide** (sans aliment, en position et à 250° C) pendant 30 minutes. Vous constaterez peut-être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée (c'est tout à fait normal). Une fois le four complètement refroidi, utilisez un chiffon humide pour le nettoyer.
- 2.5 Accessoires.** Selon modèle, votre four est livré avec un Plat Standard (2.5.1), Plat Creux (2.5.2) et Grille Standard (2.5.3), que vous pouvez utiliser séparément ou en combinant l'un des plateaux avec la grille standard (2.5.4).
- TOURNE BROCHE:** Si votre four dispose d'un tourne broche, veuillez suivre les indications présentées ci-dessous.
- Placez le plateau au niveau 1 pour récupérer le jus libéré par l'aliment. Si la pièce à rôtir est trop grande, placez le plateau en bas du four.
 - Enfilez la broche dans l'aliment à rôtir et fixez-le à l'aide des pics coulissants (2.5.5).
 - Placez l'ensemble à l'intérieur du four (2.5.6).
 - Introduisez la broche dans le trou situé au fond du four et dévissez le manche de la broche afin de pouvoir fermer le four (2.5.7).
 - Mettez le four en marche sur le programme grill ventilé avec tourne broche et placez le sélecteur de température à 200°C.
 - Lorsque le rôtissage sera terminé, revissez le manche sur la broche et retirez-la du


four. Libérez les pics coulissants et enlevé l'aliment de la boche (2.5.8).


2.6 Mise en place des accessoires. Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires .


2.7 Cuisson. Sélectionnez l'accessoire/les accessoires et la position recommandée ou consultez le tableau de cuisson. Placez votre plat dans le four. Fermez la porte.


PRÉPARER UN PLAT


2.8 Sélection du mode de cuisson . Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix, selon modèle (2.8.1).


 **Cuisson traditionnelle pulsée.** Pour tous les plats. Permet de cuisiner plusieurs plats à la fois sans mélange d'odeurs ni de saveurs.


 **Turbo plus.** La cuisson s'effectue par la résistance centrale.

 **Gril fort pulsé.** Pour gratiner avec répartition uniforme de la chaleur. Idéal pour plats de grandes dimensions.


 **Gril fort.** Pour gratins : pâtes, soufflés et sauce béchamel.


 **Gril doux.** Pour hamburgers et pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment.


 **Sole intensive.** Chaleur intensive par le dessous répartie uniformément. Idéale pour paellas et pizzas.

 **Sole pulsée.** Chaleur par le dessous associée à l'hélice de brassage d'air. Idéale pour paellas.

 **Cuisson traditionnelle.** Pain, tartes, gâteaux fourrés et viandes maigres.

 **Grill ventilé + Rôtisseur tournant.** Idéal pour des rôtissages uniformes, juteux et croustillants.



 **Traditionnel éco.** Pain, gâteaux, viande maigre. Cette fonction vous permettra d'économiser 25 % d'énergie tout en conservant les propriétés de cuisson.

 **Conservation de la chaleur.** Idéal pour conserver les plats au chaud et faire lever les pâtes.



 **Décongélation.** Décongèle rapidement tous les aliments.

2.9 Sélection de la température. En sélectionnant la fonction de cuisson, le four vous proposera une température optimale. La cuisson commencera de façon immédiate. Vous pourrez modifier cette température avec une limite maximale et minimale, en fonction du programme sélectionné.








Modèle (a). Modifiez la température à l'aide de la commande "**+ -**" (2.9.1) (2.9.2).








Modèle (b, c). Appuyez sur la touche  jusqu'à arriver à la position  (2.9.3), la température clignotera, modifiez-la à l'aide de la commande "**+ -**". (2.9.4) (2.9.5).



Modèle (d, e). Sélectionner la température en tournant la commande (2.9.6).

2.10 Éteindre le four. Une fois la cuisson achevée, tournez le sélecteur de fonctions  sur la position **0** (2.10.1) et la commande de temps en position Manuel . Ouvrir avec précaution la porte du four car il peut sortir de la vapeur chaude.

CUISSON PROGRAMMÉE

2.11 Départ immédiat . Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température. Appuyez sur  ou  jusqu'à faire clignoter  (2.11.1, 2.11.2). Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches ,  (2.11.3) ou en tournant la commande  (2.11.4, 2.11.5). L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes et le compte à rebours commence. En fin de cuisson, un bip sonore est émis. Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche et éteignez le four.

2.12 Départ différé  : Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température et la durée de cuisson. Appuyez sur  ou  jusqu'à faire clignoter  (2.12.1, 2.12.2). Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur les touches ,  (2.12.3) ou tournez la commande  (2.11.4, 2.12.4). Le départ de cuisson est différé pour qu'elle s'achève à l'heure programmée. En fin de cuisson, un bip sonore est émis. Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche et éteignez le four.

2.13 Sélection de la durée. Minuterie . **Modèle (d):** Sélectionner les minutes en tournant la commande (2.13.1). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel .

2.14 Déconnexion automatique (a, b, c). Si, par oubli, vous n'avez pas éteint le four, ce dernier sera automatiquement déconnecté après un certain temps. Affichage à l'écran du message "R5".

3

Entretien et nettoyage




3.1 Entretien des accessoires. Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

3.2 Nettoyage intérieur du four. Ôtez les glissières latérales (3.2.1) (3.2.2). Après les avoir enlevées, utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et du savon, pour nettoyer les parois latérales (3.2.3). Une fois les parois propres, remplacez les glissières.

3.3 Modèles à parois rugueuses. Émail catalytique (auto dégraissant). Sur ce type de fours, la plaque arrière et les panneaux latéraux sont recouverts d'un émail autonettoyant qui élimine la graisse pendant que le four est en marche. Ces panneaux latéraux sont réversibles, ce qui permet de dupliquer la durée de vie du revêtement.

Pour ôter les panneaux autonettoyants, veuillez d'abord extraire les glissières latérales (3.2.1) (3.2.2).

Lorsque les éléments autonettoyants du four ne sont pas suffisamment propres, une régénération est nécessaire. Pour ce faire, retirez les accessoires et les récipients du four. Nettoyez en profondeur les surfaces du four qui ne sont pas autonettoyantes. Sélectionnez la fonction .

Réglez la température sur 250° C et la durée entre 30 et 60 minutes, selon le degré de salissure. Le programme de nettoyage une fois achevé et lorsque le four est froid, nettoyez avec une éponge légèrement humide les éléments autonettoyants, qui seront à nouveau totalement fonctionnels.

Note : Ne nettoyez pas les parois catalytiques avec des produits de nettoyage spéciaux pour four.

N'utilisez pas d'éponges métalliques, ni d'instruments pointus ni coupants pour gratter les surfaces.

3.4 Nettoyage de l'extérieur du four. Utilisez toujours des produits neutres. Séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

Précautions importantes :

- Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, assurez-vous que le four est éteint.
- Avant de procéder au déclippage des vitres, laissez-les refroidir complètement.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur pour nettoyer votre four.

4

Solution de problèmes



Vous pouvez vous-même résoudre certaines petites anomalies.

4.1 Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est branché ou si le fusible fonctionne bien. Augmentez la température sélectionnée.

4.2 La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible.

4.3 Le four dégage de la fumée durant la cuisson. Baissez la température et/ou nettoyez le four.

4.4 Votre four émet un bip. Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.

4.5 Le four fait du bruit après la fin de la cuisson. C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner pour faire baisser la température à l'intérieur et à l'extérieur du four.

4.6 Affichage à l'écran du message "0 00". Défaut du capteur de température. Appelez le Service Technique.

4.7 Affichage à l'écran du message "R5". Le four a été en fonctionnement pendant plusieurs heures et, pour des raisons de sécurité, il a été automatiquement déconnecté.

 **Ne pas manipuler le four.** Pour le réparer, faites appel au Service Technique.

5


Environnement



Le four a été conçu en pensant à la conservation de l'environnement.

Respectez l'environnement. Ne préchauffer le four que si nécessaire (consulter le tableau). Utiliser de préférence des moules de couleur sombre. Pour de longues périodes de cuisson, arrêter le four 5 ou 10 minutes avant le temps prévu.

Gestion des appareils électriques ou électroniques mis au rebut.

Le symbole  indique que l'on ne doit pas se débarrasser de l'appareil en utilisant les conteneurs traditionnels pour les résidus domestiques.

Remettez votre four dans un centre de collecte spécialisé.

Le recyclage des appareils électroménagers évite des conséquences négatives pour la santé et l'environnement et permet des économies d'énergie et de ressources.

Pour plus d'information, contacter les autorités locales ou l'établissement distributeur du four.

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

6

Service
Consommateurs

- Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque : informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.
- Pour communiquer : nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe
Selonopérateurs

Tableau de Cuisson

	Aliment	Programme et température		Temps	Position	Préchauffage	Accessoires
viandes et volailles	Veau 1,5 kg	 190° C	 210° C	50 - 60 min	 1	non	
	Porc 1,5 kg	 150° C	 180° C	85 - 95 min	 2	non	
	Agneau 1,2 kg	 200° C	 220° C	40 - 50 min	 2	non	 
	Dinde 4 kg	 170° C	 190° C	115 - 125 min	 1	non	
	Poulet 1,25 kg	 210° C	 230° C	50 - 60 min	 1	non	
légumes	Poivrons rouges grillés 1,25 kg	 190° C	 210° C	30 - 40 min	 2	non	 
	tomates farciées 4 unit.	 200° C	 220° C	15 - 19 min	 2	non	
poissons et fruits de mer	Merlu au four 1,5 kg	 210° C	 230° C	7 - 9 min	 2	oui	
	Grosses crevettes au four 1 kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	oui	
	Poissons grillés 1 kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	oui	
	Morue au four 1,5 kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	oui	
Divers	Pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	oui	
	Pain	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	non	
	Madeleines	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	oui	
	Flan	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	non	
	décongélation pour tout type d'aliments	 75° C			 2	non	
Fermentation pâte à pain / viennoiseries	 40° C - 50° C	 40° C - 50° C	25 - 30 min	 0	non		

Instruction manual

Important! Read the entire manual before using the oven. The documentation and accessories are inside the oven.

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

Safety



⚠ Important

Keep this manual with the appliance. If you sell or give the appliance to another person, make sure you also pass on the user manual. Read these instructions carefully when using and installing the appliance. They are designed to protect your own and others' safety.

- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- The mains circuit supplying the oven must have a single-pole cut-off switch with at least 3 mm between contacts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During operation, some accessible parts may become hot. Children under the age of 8 must not go near the appliance unless under permanent supervision.
- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This device is not suitable for use by children below the age of 8 and persons whose physical, sensory or mental capacities

are impaired, or who lack sufficient experience or knowledge, unless they are supervised or instructed in the use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or maintained by unsupervised children.

- This appliance is designed for normal household use only. Do not use it for commercial or industrial purposes. Use exclusively for cooking food products.
- Do not try to modify the characteristics of the appliance. It could be dangerous.
- During cleaning by pyrolysis, surfaces become hotter than during normal use. Keep out of reach of children.
- Before cleaning with pyrolysis, remove all cooking items and significant overflows.
- Do not put heavy weights on the oven door and make sure that children do not climb or sit on it.
- Always make sure that the oven is switched off before cleaning.
- After using the oven, make sure that all the controls are in the off position.
- Do not use the oven as a larder or to store accessories after use.
- Do not use steam or high pressure devices to clean the device (electrical device safety reasons)
- The oven door should always be kept closed when working, for all programmes, including the grill.

0

Identification



To find out which model your oven is ("a", "b", "c", "d", "e") compare its control panel with the control panels shown in the illustrations.

1

Installation



- 1.1 Unpacking.** Remove all the protective packaging elements.
- 1.2 Mains connection.** Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).

The appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral-to-neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space and centre it (1.2.5). Make sure there is no excess cable in the upper part (1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7).

2

Using the oven



- 2.1 Setting the time.** When you switch on the oven, the display will flash (2.1.1, 2.1.2). Adjust the time by pressing \oplus or \ominus (2.1.3), or turning the \oplus dial (2.1.4). The time will automatically be validated after 3 seconds, or if you press either the \odot or \square button. **Note:** The time will need to be reset if a power cut occurs.

2.2 Changing the time \odot .

Model (a). Turn the function selector to "0". Hold down the \odot button until the time starts to flash (2.2.1). Set the time using the \oplus/\ominus buttons (2.2.2) and validate by pressing the \odot button.

Model (b, c). Turn the function selector to "0". Hold down the \wedge button until the time starts to flash (2.2.3). Set the time by turning the \oplus/\ominus dial (2.1.4) and validate by pressing the \wedge button (2.2.4).

- 2.3 Beeper function** \boxtimes . Press \odot or \wedge until \boxtimes appears (2.3.1, 2.3.2). Adjust the time using the \oplus and \ominus buttons (2.3.3) or by turning the \oplus dial (2.1.4, 2.3.4). The time will automatically be validated after a few seconds and the countdown will start. A beep will sound when the countdown ends. Press any button to stop the beep.

- 2.4 Before using your new oven for the first time, heat it up while empty** (with no food in it and with the control turned to \square , for 30 minutes at 250°C). It may produce some smoke or a bad smell (this is normal and is caused by the oven heating up grease residue etc.). When it has cooled down, pre-clean it by wiping the inside with a damp cloth.

- 2.5 Accessories.** Depending on the model, the oven is equipped with a Standard Tray \square (2.5.1), a Deep Tray \square (2.5.2) and a Standard Rack \square (2.5.3), which function separately. You may also combine any tray with the standard rack \square \square (2.5.4) to form a unit.

SPIT ROASTER: If your oven has a spit roaster, proceed as follows:


- Place the tray on level 1 to catch juice drippings. If the item to be roasted is too large, place tray on the base of the oven.
- Insert the spit in the item you wish to roast and hold it in place using the two sliding hooks (2.5.5).
- Place the whole unit in the oven (2.5.6).
- Insert the spit in the hole in the rear wall of the oven and unscrew the handle of the spit so that you can close the door (2.5.7).
- Select the ventilated grill with rotary spit programme and switch on the oven. \square Turn the temperature dial to 200°C.
- When roasting is complete, screw the spit handle back on and take it out of the oven. Remove the sliding needles and remove the spit from the food.

- 2.6 Accessory positions.** The accessories can be fitted in 5 different positions \square_1 \square_2 \square_3 \square_4 \square_5 .

- 2.7 Cooking the food.** Place the food in the oven. Choose the accessory or accessories to be used and their recommended position,

or consult the cooking table. Close the oven door.

COOKING

2.8 Selecting the cooking function  Turn the function selector and select the desired function according to the model (2.8.1).



Traditional fanned heat. For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavours or smells mixing.



Turbo plus. The heat is produced by the central element.



Fanned high grill. This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large-sized roasts.



High grill. For browning pasta, soufflés and bechamel sauce.



Low grill. For hamburgers, toast and food with a small surface area.



High base heat. The heat from the oven base is evenly distributed. Ideal for paellas or pizzas.



Fanned base heat. The fan distributes the base heat evenly. Suitable for paellas.



Traditional heat. For bread, cakes, cakes with filling and lean meat.



Ventilated grill + Spit roaster. Ideal for even, juicy, crunchy roasts.



Traditional eco. For bread, cakes and lean meat. This function provides power savings of 25% while maintaining the cooking properties.





Keep-warm function. Ideal for keeping food warm and for fermenting dough.




Defrost. Rapidly thaws any kind of food.


2.9 Selecting the temperature. When you select the cooking function, the oven will recommend the optimum temperature and cooking will begin immediately. You can change this temperature within an upper and lower limit according to the programme selected.

Model (a). Change the temperature using the “+ —” dial (2.9.1) (2.9.2).








Model (b, c). Press the  button until  appears (2.9.3). The temperature will flash and can be changed using the “+ —” control. (2.9.4) (2.9.5).








Model (d, e). Select the temperature by turning the selector dial (2.9.6).



2.10 Switching off the oven. In all cases, when the cooking process is complete, turn the function selector dial  to **0** (2.10.1) and

the time dial to hand position . Open the oven door, taking care as hot steam may come out..

TIME FUNCTIONS

2.11 Selecting the cooking time  Select the cooking function and the desired temperature. Press  or  until  starts to flash (2.11.1, 2.11.2). Adjust the cooking time by pressing  or  (2.11.3), or by turning the  dial (2.11.4, 2.11.5). After a few seconds the time will automatically be validated and the countdown will begin. When cooking is complete, a beep will sound. To stop the beep, press any button and switch off the oven.

2.12 Selecting the end time : Select the cooking function, the temperature and the cooking time. Press  or  until  is flashing (2.12.1, 2.12.2). Adjust the cooking end time by pressing  or  (2.12.3), or by turning the  dial (2.11.4, 2.12.4). The start of cooking will be delayed so that it finishes at the time shown. When the end time is reached, the oven will beep. To stop the beep, press any button and switch off the oven.

2.13 Selecting the cooking time. Timer . **Model (d):** select the minutes by turning the selector dial. (2.13.1). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to hand position .

2.14 Automatic switch-off (a, b, c). If you accidentally forget to switch off the oven, it will switch off automatically after a certain time has elapsed. “R5” will appear on the display.

3

Maintenance and cleaning




3.1 Cleaning the accessories. The accessories are dishwasher-safe. To wash them up by hand, use ordinary detergent. Leave them to soak for easier cleaning.

3.2 Cleaning the inside of the oven. Remove the side rails (3.2.1) (3.2.2). When the rails have been taken out, wet a cloth in hot soapy water and use it to clean the side walls of the oven (3.2.3). When you have cleaned them, replace the guides.

3.3 Rough-walled models. Catalytic enamel (self-degreasing). On these models, the rear plate and side panels are covered with a self-cleaning enamel that removes the grease while the oven is functioning. The side panels are reversible, doubling the lifetime of the coating.

To remove the self-cleaning panels, firstly remove the side rails (3.2.1) (3.2.2).

If the panels are not performing the self-cleaning process sufficiently, they will need regenerating. To do this, remove all the accessories and utensils from the inside of the oven. Thoroughly clean the oven surfaces that are not self-cleaning. Select the  function.

Set the temperature to 250°C and set the time between 30 and 60 minutes, depending on how dirty the oven is.

When the cleaning programme ends and the oven has cooled down, wipe the self-cleaning elements with a damp sponge. They will then be totally functional again.

Note: Do not use specific oven cleaning products to clean the catalytic walls. Do not scrape the surface with metal scouring pads or sharp or pointed instruments.

3.4 Cleaning the outside of the oven. Use neutral cleaning products. Dry the oven well with a soft cloth.

Warnings:

- Make sure the oven is switched off.
- Allow the glass to cool down before removing it.
- Never use steam cleaning machines.

4

Troubleshooting



You can solve the following problems yourself:

4.1 The oven is not heating up. Check it is plugged in and switched on and that the fuse has not blown. Select a higher temperature setting.

4.2 The interior light is not working. Change the bulb or replace the fuse.

4.3 Smoke is coming out during cooking. Turn the temperature down and/or clean the oven.

4.4 A beep is sounding. The selected temperature setting has been reached. The cooking cycle is complete.

4.5 The oven makes a noise after cooking. This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

4.6 “E0 E0” appears on the display. The temperature sensor has failed. Call the Technical Service.

4.7 “R5” appears on the display. The oven has been functioning for several hours and has switched off automatically for safety reasons.

 **Do not try to repair the oven yourself.** Call the technical assistance service.

5


The Environment



This oven has been designed with environmental protection in mind.

Respect the environment. Only preheat the oven when necessary (see table). Use dark coloured cake tins whenever possible. For long cooking times, switch off the oven 5 or 10 minutes before the end of cooking time.

Management of waste electrical and electronic equipment.

The symbol  indicates that the appliance must not be disposed of in traditional bins for domestic waste.

Take your oven to the a special collection centre. Recycling domestic appliances will prevent negative consequences for health and the environment and will allow savings on energy and resources.

For further information, contact the local authorities or the shop where you bought the oven.

Cooking Table

	Food	Programme and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
meat and poultry	beef 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	pork 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	lamb 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	turkey 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	chicken 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
vegetables	roasted red peppers 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	stuffed tomatoes 4 servings	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
fish and seafood	baked hake 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	yes	
	roasted lobster 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	yes	
	baked fish 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	yes	
	baked cod 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	yes	
sundry	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	yes	
	bread	200° C	220° C	18 - 22 min	2	no	
	sponge cakes	190° C	210° C	15 - 19 min	2	yes	
	Flan	130° C	150° C	30 - 40 min	1	no	
	defrosting, all types of food	75° C			2	no	
Fermenting dough for bread/cakes	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no		



Bedienungsanleitung

Sehr wichtig: Lesen Sie das Handbuch vollständig durch, bevor Sie den Ofen benutzen. Die Dokumentation und das Zubehör finden Sie im Inneren des Ofens.

Dieses Handbuch ist so gestaltet, dass die Texte mit den jeweiligen Zeichnungen korrespondieren.

Sicherheit



⚠ Wichtig!

Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder einer anderen Person überlassen, vergewissern Sie sich, dass Sie auch diese Anleitungen mitliefern. Lesen Sie die Hinweise, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen, denn sie sollen Ihre Sicherheit und die anderer Personen garantieren.

- Die Installation des Herdes muss durch einen zuständigen Installateur durchgeführt werden, der die Anweisungen und Schemata des Herstellers befolgt.
- Die Elektroinstallation muss gemäß der auf dem Typenschild angegebenen Maximalleistung bemessen werden und die Steckdose mit Erdung vorschriftsgemäß sein.
- Der Stromkreis, der den Herd speist, muss einen Schalter mit allpoliger Trennung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung aufweisen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch Ihren Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Poliermittel oder harten Metallschwämme für die Reinigung der Herdtür, da die Fläche zerkratzt und Bruch mit Glassplittern hervorgerufen werden könnte.
- Es gibt zugängliche Teile des Geräts, die sich während des Betriebs erhitzen. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich daher nicht

in der Nähe des Geräts aufhalten, es sei denn, unter ständiger Aufsicht.

- Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente des Herds.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen verwendet mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie eine angemessene Unterweisung oder Anleitung zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und ihnen die mit der Benutzung einhergehenden Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung dürfen Kinder nicht ohne Aufsicht ausführen.
- Ihr Gerät ist für den normalen häuslichen Gebrauch vorgesehen. Es darf nicht gewerblich oder industriell genutzt werden. Es ist nur zum Garen von Lebensmitteln ausgelegt.
- Versuchen Sie nicht, die Eigenschaften des Geräts zu manipulieren, das kann gefährlich sein.
- Während einer Pyrolysereinigung werden die Oberflächen heißer als bei der normalen Nutzung. Halten Sie Kinder von dem Herd fern.
- Entfernen Sie vor der Pyrolysereinigung alle Kochelemente und größere Speisereste.
- Legen Sie nichts Schweres auf die Herdtür. Achten Sie darauf, dass Kinder sich nicht auf die Tür setzen oder stellen.
- Wenn Sie den Herdinnenraum reinigen wollen, schalten Sie zunächst den Herd aus.
- Vergewissern Sie sich nach der Benutzung des Herds, dass alle Schalter auf Aus-Position stehen.
- Benutzen Sie den Herd nach seiner Benutzung nicht zum Aufbewahren von Speisen oder Zubehöerteilen.
- Das Gerät nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern reinigen (Vorschrift zur elektrischen Sicherheit).
- Während des Betriebs muss die Herdtür bei allen Programmen, einschließlich Grill, geschlossen sein.



Identifikation



Identifizieren Sie das Modell Ihres Ofens („a“, „b“, „c“, „d“, „e“) indem Sie die Steuerung Ihres Ofens mit den Abbildungen vergleichen.



Installation



- 1.1 Auspacken.** Entfernen Sie alle Schutzelemente.
- 1.2 Anschluss an das Stromnetz.** Beachten Sie stets die Angaben auf dem Typenschild (1.2.1) und die Maße des Möbels, in das der Ofen (1.2.2, 1.2.3) eingesetzt werden soll.

Das Gerät muss über eine einphasige fest installierte Stromleitung mit dem Netzstrom verbunden werden, wobei garantiert werden muss, dass Null (blaue Kabelfarbe) garantiert mit Null verbunden wird (1.2.4). Setzen Sie den Ofen in die Möbelöffnung ein und zentrieren Sie ihn (1.2.5). Achten Sie darauf, dass überflüssiges Kabel nicht im oberen Teil verbleibt (1.2.6). Befestigen Sie ihn am Möbel mit den zwei mitgelieferten Schrauben (1.2.7).



Benutzung



- 2.1 Einstellung der Uhrzeit.** Nach dem Anschluss des Ofens wird die Anzeige blinken (2.1.1, 2.1.2). Stellen Sie die Uhrzeit durch das Drücken der Tasten **+**, **-** (2.1.3) oder durch die Drehung der Steuerung **+** (2.1.4) ein. Nach 3 Sekunden oder nach dem Drücken der Taste **☉** oder **⏪** ist die Uhrzeit bestätigt.

Hinweis: Stellen Sie die Uhrzeit neu ein, wenn es zu einem Ausfall der Stromzufuhr kam.

- 2.2 Ändern der Uhrzeit ☉.**

Modell (a). Den Funktionsschalter auf die Position "0" stellen. Die Taste **☉** gedrückt halten, bis 2.2.1 blinkt. Die Uhrzeit mit den Tasten **+/-** (2.2.2) einstellen und durch Betätigen der Taste **☉** bestätigen.

Modell (b, c). Den Funktionsschalter auf die Position "0" stellen. Die Taste **⏪** gedrückt

halten, bis (2.2.3) blinkt. Die Uhrzeit mit den Tasten **+/-** (2.1.4) einstellen und durch Betätigen der Taste **⏪** (2.2.4) bestätigen.

- 2.3 Hinweisfunktion ☒.** Drücken Sie **☉** oder **⏪**, bis Sie zur Position **☒** (2.3.1, 2.3.2) gelangen. Stellen Sie die Uhrzeit über die Tasten **+**, **-** (2.3.3) oder durch die Drehung der Steuerung **+** (2.1.4, 2.3.4) ein. Nach einigen Sekunden ist die Zeit eingestellt und sie wird rückwärts abgezählt. Nach dem Ablaufen der Zeit wird ein Signalton ausgegeben. Um ihn abzustellen, bitte eine beliebige Taste drücken.

- 2.4 Bevor Sie den neuen Ofen zum ersten Mal verwenden, erhitzen Sie ihn zunächst einmal leer** (ohne Nahrungsmittel, auf der Position **☐**, 250°C für 30 Minuten. Dabei kann Rauch oder den schlechter Geruch auftreten (das ist normal, weil Fettreste, etc. verbrennen). Nach dem Abkühlen, reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch.

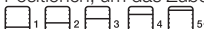
- 2.5 Zubehör.** Gemäß dem Modell verfügen Sie über ein Standardblech **☐** (2.5.1), ein tiefes Blech **☑** (2.5.2) und einen Standardrost **☐☐** (2.5.3), die unabhängig voneinander benutzt werden können. Sie können auch die verschiedenen Bleche mit dem Standardrost **☐☐☐** (2.5.4) kombinieren und sie als Einheit einsetzen.

DREHSPIESS: Wenn Ihr Herd über einen Drehspieß verfügt, beachten Sie bitte nachfolgende Hinweise:

- Schieben Sie das Blech auf Stufe 1, damit es den aus dem Bratgut austretenden Saft auffängt. Wenn das Bratgut zu groß ist, stellen Sie das Blech auf den Herdboden.
- Schieben Sie den Spieß durch das Bratgut und fixieren Sie dieses mithilfe der beiden verschiebbaren Klemmen (2.5.5).
- Setzen Sie den so vorbereiteten Spieß dann in den Ofen ein (2.5.6).
- Setzen Sie den Spieß in die Öffnung an der hinteren Ofenwand. Schrauben Sie dann den Griff vom Spieß ab, um die Tür schließen zu können (2.5.7).
- Schalten Sie den Herd mit dem Programm Umluftgrill mit Drehspieß **☒☒** ein und stellen Sie den Temperaturschalter auf 200 °C.


6. Wenn der Grillvorgang beendet ist, drehen Sie den Griff wieder auf den Spieß und nehmen Sie diesen aus dem Herd. Lösen Sie die verschiebbaren Klemmen und ziehen Sie den Spieß aus dem fertigen Bratgut. (2.5.8).


2.6 Einschubhöhen. Sie verfügen über 5 Positionen, um das Zubehör einzusetzen





2.7 Das zuzubereitende Nahrungsmittel. Geben Sie das Nahrungsmittel in den Ofen. Wählen Sie das Zubehör und die empfohlene Position aus oder konsultieren Sie die Tabelle für Garzeiten. Schließen Sie die Tür.

ZUBEREITEN EINES GERICHTS


2.8 Auswahl der Garfunktion . Drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen und wählen Sie je nach Modell die gewünschte Funktion aus (2.8.1).


 **Ober-, Unterhitze mit Umluft.** Für alle Gerichte. Es können verschiedene Gerichte gemeinsam zubereitet werden, ohne dass sich der Geschmack oder der Geruch vermischen.


 **Heißluft.** Die Hitze wird durch den Heizkörper am Lüfter erzeugt.


 **Umluft mit Grill.** Zum Gratinieren, wobei die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Ideal für große Braten.


 **Großflächengrill.** Gratinieren: Nudelgerichte, Soufflés und Bechamelsoße.


 **Kleinflächengrill.** Hamburger, Toasts und Nahrungsmittel mit einer kleinen Oberfläche.

 **Pizzastufe.** Die starke Hitze von unten wird gleichmäßig verteilt und das ist ideal für Paellas, Pizzas.


 **Unterhitze mit Umluft.** Der Ventilator verteilt die niedrige Hitze gleichmäßig. Gut geeignet für Paellas.

 **Ober-, Unterhitze.** Brot, Kuchen, gefüllte Pasteten und magere Fleischsorten.

 **Umluftgrill + Drehspeiß.** Ideal zum gleichmäßigen Grillen knuspriger und saftiger Gerichte.



 **Traditionell Öko.** Brot, Kuchen, mageres Fleisch. Mit dieser Funktion sparen Sie bis zu 25% Energie, ohne dass die Eigenschaften des Garprozesses dadurch beeinträchtigt werden.

 **Warmhaltefunktion.** Ideal zum Warmhalten von Speisen und die Gärung von Teigen.



 **Auftauen.** Zum Abtauen innerhalb kürzester Zeit geeignet.

2.9 Einstellen der Temperatur. Wenn die Garfunktion angewählt wird, schlägt der Herd eine optimale Temperatur vor. Der Garprozess beginnt sofort. Sie können diese Temperatur zwischen einem Maximal- und Minimalwert regeln. Diese Werte hängen von dem jeweils gewählten Programm ab.








Modell (a). Ändern Sie die Temperatur mit dem Bedienelement "+ -" (2.9.1) (2.9.2).








Modell (b, c). Betätigen Sie die Taste , bis die Position  (2.9.3) erscheint. Die Temperaturangabe blinkt. Ändern Sie sie mit dem Bedienelement "+ -". (2.9.4) (2.9.5).

Modell (d, e). Wählen Sie die Temperatur durch Drehen des Wahlschalters (2.9.6).

2.10 Ausschalten des Ofens. Nach dem Beenden des Backens, stellen Sie den Wahlschalter für die Funktionen  auf die Position **0** (2.10.1) und den Zeitschalter auf Manual-Position . Öffnen Sie vorsichtig die Tür des Herdes, da heißer Dampf entweichen kann.


ZEITSCHALT-FUNKTIONEN

2.11 Auswahl der Betriebszeit . Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur aus. Drücken Sie  oder  bis  blinkt (2.11.1, 2.11.2). Stellen Sie die Backzeit durch das Drücken der Tasten ,  (2.11.3) oder durch die Drehung der Steuerung  (2.11.4, 2.11.5) ein. Nach einigen Sekunden ist die Zeit eingestellt und sie wird rückwärts abgezählt. Bei der Beendigung wird der Ofen einen Signalton aussenden, drücken Sie irgendeine Taste und schalten Sie den Ofen ab.

2.12 Auswahl der Endzeit : Wählen Sie die gewünschte Backfunktion, die Temperatur und die Zeit aus. Drücken Sie  oder ; bis  blinkt (2.12.1, 2.12.2). Stellen Sie die Backzeit durch das Drücken der Tasten ,  (2.12.3) oder durch die Drehung der Steuerung  (2.11.4, 2.12.4) ein. Die Inbetriebnahme wird verzögert, damit der Vorgang zur gewünschten Uhrzeit abgeschlossen wird. Bei der Beendigung wird der Ofen einen Signalton aussenden. Um ihn abzuschalten, drücken Sie irgendeine Taste und schalten Sie den Ofen ab.

2.13 Auswahl der Dauer. Zeitschalter . **Modell (d):** Wählen Sie die Minuten durch Drehen des Wahlschalters (2.13.1). Wenn Sie



möchten, dass das Gerät für unbegrenzte Zeit in Betrieb ist, stellen Sie es auf Manual-Position .

2.14 Automatische Abschaltung (a, b, c).

Sollten Sie den Herd versehentlich nicht ausgeschaltet haben, schaltet dieser nach einer bestimmten Zeit automatisch ab. Auf dem Display erscheint die Anzeige "R5".

3

Wartung und Reinigung




3.1 Reinigung des Zubehörs. Es ist geeignet für die Spülmaschine. Wenn Sie es von Hand spülen, benutzen Sie ein normales Spülmittel. Weichen Sie es zuvor ein, um die Reinigung zu vereinfachen.

3.2 Reinigen des Innenraums des Herdes.

Nehmen Sie die seitlichen Führungen (3.2.1) (3.2.2) heraus. Anschließend reinigen Sie die Seitenwände mit einem Tuch mit warmem Wasser und Seife (3.2.3). Nach dem Reinigen der Seitenwände, setzen Sie die Führungen wieder ein.

3.3 Modelle mit rauen Wänden. Katalyse-Email (Selbstentfettend). Bei diesen Öfen sind die hintere Platte und die Seitenwände mit einer selbst reinigenden Beschichtung versehen, die Fett beseitigt, während der Ofen im Betrieb ist. Die Beschichtung der Seitenwände ist reaktivierbar und so wird die Lebensdauer des Ofens erhöht.

Zum Herausnehmen der selbstreinigenden Paneele müssen zunächst die seitlichen Führungen herausgenommen werden (3.2.1) (3.2.2).

Wenn sich die Wände nicht mehr genügend reinigen, ist es notwendig, sie zu reaktivieren. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und Kochgefäße aus dem Inneren des Ofens. Reinigen Sie alle Oberflächen des Ofens gut, die nicht selbst reinigend sind. Wählen Sie die Funktion .

Wählen Sie eine Temperatur von 250° C und eine Zeitspanne zwischen 30 und 60 Minuten, je nach Grad der Verschmutzung.

Wenn das Programm zur Reinigung beendet und der Ofen abgekühlt ist, reinigen Sie alle selbst reinigenden Teil mit einem

feuchten Schwamm und sie sind nun wieder vollständig funktionsfähig.

Anmerkung: Die Katalyse-Wände dürfen nicht mit Ofenreinigern gereinigt werden. Die Oberflächen nicht mit Metallschwämmen oder scharfen bzw. spitzen Gegenständen reinigen.

3.4 Äußere Reinigung des Ofens. Nutzen Sie keine scharfen Reiniger. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

Warnungen bei der Benutzung:

- Versichern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet ist.
- Bevor das Glas gelöst wird, warten Sie darauf, dass es abgekühlt ist.
- Benutzen Sie niemals Dampfreiniger.

4

Problemlösung



Es gibt einige Störungen, die Sie selber beseitigen können.

4.1 Der Ofen wird nicht heiß. Prüfen Sie, ob er angeschlossen ist oder ob die Sicherung herausgesprungen ist. Erhöhen Sie die gewählte Temperatur.

4.2 Das Licht im Inneren funktioniert nicht. Tauschen Sie das Leuchtmittel oder die Sicherung aus.

4.3 Beim Betrieb tritt Rauch aus. Senken Sie die Temperatur und / oder reinigen Sie den Ofen.

4.4 Der Ofen gibt einen Signalton ab. Die gewählte Temperatur wurde erreicht. Der Zyklus zum Backen wurde beendet.

4.5 Er gibt auch nach dem Betrieb noch Geräusche ab. Es ist normal, denn der Ventilator wird weiter betrieben, bis die Temperatur außen und innen gesenkt worden ist.

4.6 Auf dem Display erscheint: "0 00". Fehler des Temperatursensors. Rufen Sie den Technischen Kundendienst an.

4.7 Auf dem Display erscheint: "R5". Der Herd war mehrere Stunden eingeschaltet und hat sich aus Sicherheitsgründen automatisch ausgeschaltet.

-  **Führen Sie keine Arbeiten am Ofen durch.**
Setzen Sie sich zur Reparatur mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

5


Umwelt



Der Herd wurde unter Berücksichtigung des Umweltschutzes konzipiert.

































































Denken Sie an die Umwelt. Vorheizen des Herdes nur bei Notwendigkeit (schauen Sie in der Tabelle nach). Verwenden Sie vorzugsweise Formen in dunklen Farben. Bei langen Backzeiten stellen Sie den Herd 5 oder 10 Minuten vor der vorgesehenen Zeit ab.

Handhabung von Abfallprodukten elektrischer und elektronischer Geräte.

Das Symbol  weist darauf hin, dass das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Bringen Sie den Herd in ein Entsorgungszentrum. Die Entsorgung von Elektrohaushaltsgeräten verhindert negative Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und ermöglicht das Einsparen von Energie und Ressourcen. Für weitere Informationen wenden Sie sich an die lokalen Behörden oder an die Einrichtung, in der Sie den Herd erworben haben.

Tabelle zum Garen

	Nahrungsmittel	Programm und Temperatur		Zeit	Position	Vorheizen	Zubehör
Fleisch und Geflügel	Kalb 1,5 Kg	 190° C	 210° C	50 - 60 min	 1	nein	
	Schwein 1,5 Kg	 150° C	 180° C	85 - 95 min	 2	nein	
	Lamm 1,2 Kg	 200° C	 220° C	40 - 50 min	 2	nein	 
	Truthahn 4 Kg	 170° C	 190° C	115 - 125 min	 1	nein	
	Hähnchen 1,25 Kg	 210° C	 230° C	50 - 60 min	 1	nein	
Gemüse	Gebratene rote Paprika 1,25 Kg	 190° C	 210° C	30 - 40 min	 2	nein	 
	Gefüllte Tomaten 4 Einheiten	 200° C	 220° C	15 - 19 min	 2	nein	
	Gebratener Seehecht 1,5 Kg	 210° C	 230° C	7 - 9 min	 2	ja	
Fisch und Meeresfrüchte	Riesengarnelen im Backofen 1 Kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	ja	
	Gebratener Fisch 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	ja	
	Kabeljau im Backofen 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	ja	
	Pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	ja	
Verschiedenes	Brot	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	nein	
	Madeleine (kl. Biskuitgebäck)	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	ja	
	Pudding	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	nein	
	Abtauen Alle Arten von Nahrungsmitteln	 75° C			 2	nein	
	Fermentation Teig Brot/Fein- bäckerei	 40° C - 50° C	 40° C - 50° C	25 - 30 min	 0	nein	

Instructiehandleiding

Zeer belangrijk: Lees voor gebruik van de oven deze handleiding in zijn geheel door. Documentatie en accessoires zul je binnen in de oven aantreffen.

Deze handleiding is dusdanig vormgegeven dat de teksten betrekking hebben op de bijbehorende tekeningen.

Veiligheid



⚠ Belangrijk

Bewaar deze handleiding bij het apparaat. Wanneer je het apparaat aan iemand verkoopt of schenkt, zorg er dan voor dat je de gebruikershandleiding erbij geeft. Lees deze aanwijzingen door voordat je het apparaat gaat gebruiken. Zij zijn opgesteld voor jouw veiligheid en die van andere personen.

- De installatie van de oven dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerd installateur met inachtneming van de instructies en de schema's van de fabrikant.
- De elektrische installatie dient geschikt te zijn voor het maximale vermogen dat staat aangegeven op het productplaatje en het stopcontact dient te zijn geaard in overeenstemming met de desbetreffende regelgeving.
- Het stroomnet dat de oven voedt dient te zijn voorzien van een omnipolaire schakelaar met een afstand tussen de contacten van ten minste 3 mm.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is moet deze, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de afdeling after-sales of door bevoegd personeel.
- Vergewis u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het lampje vervangt om eventuele stroomschokken te voorkomen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de deur geen schuurmiddelen of harde metalen sponsjes, aangezien die krassen kunnen maken op het oppervlak en de glasplaat kunnen doen breken.
- Tijdens het functioneren worden sommige toegankelijke onderdelen warm. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt

van het apparaat geweerd te worden, tenzij zij voortdurend in de gaten gehouden worden.

- Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, wanneer zij daarbij begeleid worden of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die dat gebruik inhoudt. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud die door de gebruiker dienen te worden uitgevoerd, mogen niet gedaan worden door kinderen zonder begeleiding.
- Jouw apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor commerciële of industriële doeleinden. De oven is uitsluitend geschikt voor de bereiding van voedingsmiddelen.
- Probeer niet de de eigenschappen van het apparaat te wijzigen. Dat zou gevaar kunnen opleveren.
- Tijdens een reiniging met pyrolyse kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens normaal gebruik. Houd kinderen op afstand.
- Voordat je begint met de reiniging met pyrolyse dien je alle keukenapparatuur en grotere morsvlekken te verwijderen.
- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur en zorg ervoor dat kinderen er niet op klimmen of gaan zitten.
- Voor elke schoonmaakbeurt aan de binnenzijde van de oven, dient deze uitgeschakeld te worden.
- Na gebruik van de oven moet je controleren of alle bedieningselementen in de uit-stand staan.
- Gebruik de oven niet als opslagkast of om accessoires na gebruik in te bewaren.
- Gebruik voor reiniging geen stoom- of hogedrukapparatuur (vereisten met betrekking tot elektrische veiligheid).
- De oven dient altijd met gesloten deur te functioneren, in alle programma's, inclusief bij gebruik van de grill.



Identificatie



Ga na welk model oven u heeft ("a", "b", "c", "d", "e") door het bedieningspaneel van het apparaat te vergelijken met dat op de illustraties.



Installatie



1.1 Het uitpakken. Verwijder alle beschermingsmaterialen:

1.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet. Houd rekening met de gegevens die op het plaatje met technische gegevens staan (1.2.1) en met de afmetingen van het keukenmeubel waarin je de oven gaat inbouwen (1.2.2, 1.2.3).

Het apparaat moet worden aangesloten op het elektrische net d.m.v. een vaste enkelfase aansluiting, waarbij je ervoor moet zorgen dat de neutrale draad (blauw) aan neutraal wordt aangesloten (1.2.4). Schuif de oven in het midden van de opening (1.2.5). Zorg ervoor dat de lus van de kabel niet bovenin blijft liggen (1.2.6). Maak de oven in het meubel vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.7).



Gebruik



2.1 Instelling van de tijd. Tijdens het aansluiten van de oven zal de display knipperen (2.1.1, 2.1.2). Stel de tijd in met de toetsen , (2.1.3) of door te draaien aan de knop (2.1.4). Na 3 seconden is de tijd bevestigd; ook kan je dat doen door te drukken op de toets of op .
Opmerking: Na een stroomstoring moet je de tijd opnieuw instellen.

2.2 De tijd wijzigen .

Model (a). Zet de functieschakelaar in de positie "0". Houd de toets ingedrukt totdat de tijd knippert (2.2.1). Pas de tijd aan met de toetsen / (2.2.2), bevestig door te drukken op de toets .

Model (b, c). Zet de functieschakelaar in de positie "0". Houd de toets ingedrukt

totdat de tijd knippert (2.2.3). Pas de tijd aan door te draaien aan de knop / (2.1.4), bevestig door te drukken op de toets (2.2.4).

2.3 Waarschuwingfunctie . Druk op of totdat je de positie (2.3.1, 2.3.2) bereikt. Stel de tijdsduur in met de toetsen , (2.3.3) of door te draaien aan de knop (2.1.4, 2.3.4). Na enige seconden wordt de ingestelde tijdsduur bevestigd en begint het terugtellen. Bij beëindiging wordt er een akoestisch signaal ingeschakeld. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen.

2.4 Voordat je jouw nieuwe oven voor de eerste keer gaat gebruiken, moet je die leeg opwarmen (zonder gerechten, in de positie , 250°C en gedurende 30 minuten). Er kan daarbij rook of een vieze lucht ontstaan (dat is normaal en komt door de opwarming van vetresten, etc.). Nadat de oven afgekoeld is, maak je die voor het eerste gebruik van binnen schoon met een vochtige doek.

2.5 Accessoires. Afhankelijk van het model heb je een standaard bakplaat (2.5.1), een diepe bakplaat (2.5.2) en standaard rooster (2.5.3) die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden. Bovendien kun je iedere bakplaat combineren met het standaard rooster (2.5.4) zodat die een eenheid vormen.

DRAAISPIJT: Wanneer jouw oven beschikt over een draaispits, moet je de volgende stappen volgen.

1. Plaats de bakplaat op niveau 1 om de sappen op te vangen die uit het braadstuk komen. Wanneer het braadstuk te groot is, plaats je de plaat onderin de oven.
2. Steek de spies in het stuk vlees dat je wilt braden en zet dat vast door middel van de verplaatsbare klemmen (2.5.5).
3. Plaats het geheel in de oven (2.5.6).
4. Plaats de spies in de opening achter in de oven en schroef de handgreep van de spies los om de deur te kunnen sluiten (2.5.7).
5. Zet de oven aan in het programma circulatiegrill met draaispits en zet de temperatuurschakelaar op 200°C.




6. Wanneer het braden beëindigd is, draai je opnieuw de handgreep op de spies en haal je die uit de oven. Maak de verplaatsbare klemmen los en haal het broodstuk van de spies (2.5.8).


2.6 **Positie van de accessoires.** Er zijn 5 posities waarin je de platen/roosters kunt plaatsen , , , , .

2.7 **Gerechten bereiden.** Plaats het gerecht in de oven. Selecteer de plaat/het rooster en de aanbevolen positie ervan of raadpleeg de bereidingstabel. Sluit de deur.

EEN GERECHT BEREIDEN


2.8 **Selectie van de bereidingswijze** . Draai de functieschakelaar en selecteer, afhankelijk van het model, de gewenste functie (2.8.1).

 **Traditionele hete lucht.** Voor elk type gerecht. Er kunnen tegelijkertijd verschillende gerechten worden bereid zonder dat smaak of geur vermengd raken.

 **Turbo plus.** De warmte wordt geproduceerd door de centrale weerstand.


 **Krachtige hete-luchtgrill.** Gratineert door de warmte op gelijkmatige wijze te verdelen. Ideaal voor grote stukken gebraden vlees.

 **Krachtige grill.** Gegratineerde gerechten: deegwaren, soufflés en bechamelsaus.

 **Matig grill.** Hamburgers, toast en voedingsmiddelen van klein formaat.

 **Intensieve onderwarmte.** De krachtige onderwarmte wordt op gelijkmatige wijze verdeeld; ideaal voor paella's en pizza's.


 **Hete lucht vanuit de bodemplaat.** De ventilator verdeelt de onderwarmte op gelijkmatige wijze. Ideaal voor paella's.

 **Traditionele warmte.** Brood, taarten, gevulde pastetjes en mager vlees.

 **Circulatiegrill + Draaispit.** Ideaal voor gelijkmatig en knapperig braden met behoud van sappen.

 **Traditioneel eco.** Brood, taarten, mager vlees. In deze functie bespaar je 25% energie met behoud van de normale bereidings eigenschappen.



 **Warmhoudfunctie.** Ideaal voor het op temperatuur houden van gerechten en voor het laten rijzen van deeg.

 **Ontdooien.** Ontdooit in zeer korte tijd elk willekeurig product.

2.9 **Selectie van de temperatuur.** Bij het selecteren van de bereidingsfunctie zal de oven je een optimale temperatuur aanraden. Deze bereiding begint onmiddellijk. Je kunt deze temperatuur wijzigen binnen een

boven- en ondergrens, afhankelijk van het geselecteerde programma.

Model (a). Wijzig de temperatuur met de knop “+—” (2.9.1) (2.9.2).

Model (b, c). Druk op de toets  totdat je de positie  bereikt (2.9.3), de temperatuur knippert, wijzig die nu met de knop “+—”. (2.9.4) (2.9.5).



Model (d, e). Selecteer de temperatuur door de keuzeknop te draaien (2.9.6).

2.10 **De oven uitschakelen.** Wanneer de bereiding afgelopen is, moet je in alle gevallen de functieselectieknop  in de positie  (draaien (2.10.1) en de knop voor de tijdsinstelling in de positie handmatig ). Open voorzichtig de oven deur, aangezien er een daarbij warme lucht vrij kan komen.

TIJDFUNCTIES

2.11 **Selectie van de tijdsduur** . Selecteer de bereidingswijze en de gewenste temperatuur. Druk op  of  totdat  knippert (2.11.1, 2.11.2). Stel de bereidingstijd in met de toetsen  (2.11.3) of door te draaien aan de knop  (2.11.4, 2.11.5). Na enige seconden wordt de ingestelde tijdsduur bevestigd en begint het terugtellen. Bij beëindiging zal de oven een pieptoon laten horen, die je kunt uitschakelen door een willekeurige toets in te drukken; schakel de oven uit.

2.12 **Tijdstip van beëindiging selecteren** : Selecteer de bereidingswijze en de duur van de bereiding. Druk op  of  totdat  knippert (2.12.1, 2.12.2). Stel de eindtijd van de bereiding in met de toetsen,  (2.12.3) of door te draaien aan de knop  (2.11.4, 2.12.4). De inschakeling van de oven wordt uitgesteld om ervoor te zorgen dat de bereiding klaar zal zijn op het ingestelde tijdstip. Bij beëindiging zal de oven een pieptoon laten horen. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen en zet de oven uit.

2.13 **Selectie van de tijdsduur. Timer** . **Model (d):** selecteer de minuten door de keuzeknop te draaien. (2.13.1). Wanneer u wilt dat de oven functioneert zonder tijdslimiet, zet die dan op handmatige bediening .

2.14 **Automatische uitschakeling (a, b, c).** Wanneer je vergeten mocht zijn de oven uit te schakelen, dan schakelt deze zich na een bepaalde tijdsduur zelf automatisch uit. Op het scherm verschijnt “R5”

3

Onderhoud en
reiniging**3.1 Schoonmaken van bakplaten en roosters.**

Ze mogen in de vaatwasmachine. Wanneer je ze met de hand schoonmaakt, kun je een gewoon schoonmaakmiddel gebruiken. Laat ze een poosje inweken om het schoonmaken te vergemakkelijken.


3.2 Binnenzijde van de oven schoonmaken.

Verwijder de geleidingen aan de zijkanten (3.2.1) (3.2.2). Nadat je die verwijderd hebt, maak je de zijwanden schoon met een in water met zeep bevochtigd doekje (3.2.3). Nadat de wanden van de oven schoongemaakt zijn, plaats je de geleidingen opnieuw.

3.3 Modellen met ruwe wanden. Katalytisch email (zelfontvettend).

Bij deze ovens zijn achterwand en de zijwanden gecoat met een zelfreinigende emaillaag die tijdens het functioneren van de oven het vet verwijdert. De zijwanden zijn omkeerbaar waardoor de levensduur van de coating verdubbeld wordt.

Om de zelfreinigende panelen te verwijderen, moet je eerst de geleidingen aan de zijkanten eruit halen (3.2.1) (3.2.2).

Wanneer de wanden zichzelf niet meer voldoende reinigen, is het nodig hun functioneren te herstellen. Verwijder daartoe alle accessoires en schalen uit de oven. Maak alle niet-zelfreinigende oppervlakken van de oven grondig schoon. Selecteer de functie .

Stel de temperatuur in op 250° C en selecteer een tijd tussen 30 en 60 minuten, afhankelijk van de mate van vervuiling van de onderdelen.

Wanneer het reinigingsprogramma klaar is en de oven afkoelt, ga je met een vochtige spons over de zelfreinigende onderdelen die daarna opnieuw volledig functioneel zullen zijn.

Opmerking: Maak de katalytische wanden niet schoon met reinigingsmiddelen specifiek voor ovens.

Schuur de oppervlakken niet met metalen schuursponsjes, spitse of scherpe voorwerpen.

3.4 Buitenzijde van de oven schoonmaken:

Gebruik neutrale producten. Maak alles goed droog met een zachte doek.

Waarschuwingen bij schoonmaken:

- Controleer of de oven uit is.
- Laat de ruit eerst afkoelen voordat je die er uithaalt.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.

4

Oplossen van
problemen

Sommige problemen kun je zelf oplossen.

4.1 4.1 De oven wordt niet warm. Controleer of die aangesloten is en of de zekering intact is. Verhoog de geselecteerde temperatuur.

4.2 De binnerverlichting functioneert niet.

Vervang het lampje of vervang de zekering.

4.3 Tijdens de bereiding komt er rook uit.

Verlaag de temperatuur en/of maak de oven schoon.

4.4 De oven laat een pieptoon horen. De

geselecteerde temperatuur is bereikt. Het bereidingsproces is beëindigd.

4.5 De oven maakt lawaai na de bereiding. Dat

is normaal, de ventilator blijft draaien totdat de temperatuur aan binnen- en buitenzijde lager is.

4.6 Op het scherm verschijnt “E E”. Defect temperatuursensor. Neem contact op met de Technische Dienst.

4.7 Op het scherm verschijnt “RS”. De oven heeft een aantal uren gefunctioneerd en om redenen van veiligheid is die automatisch uitgeschakeld.

 **Verricht geen handelingen aan de oven.**

Voor reparatie moet je contact opnemen met de technische dienst.



5

Milieu



Bij het ontwerp van de oven heeft men rekening gehouden met de bescherming van het milieu.


























Respecteer het milieu. Verwarm de oven alleen voor wanneer dat nodig is (raadpleeg de tabel). Gebruik bij voorkeur alleen bakvormen met een donkere kleur. Bij lange bereidingstijden schakelt u de oven 5 of 10 minuten voor het einde uit.

Behandeling van elektrisch en elektronisch afval.

Het symbool  geeft aan dat het apparaat niet dient te worden weggegooid in een gewone container voor huishoudelijk afval.

Breng uw oven naar een speciaal inzamelpunt. Door het recyclen van huishoudelijke apparaten worden negatieve gevolgen voor gezondheid en milieu voorkomen en bespaart u energie en geld. Voor meer informatie neemt u contact op met de plaatselijke autoriteiten of met de winkel waar u de oven heeft gekocht.

Bereidingstabel

	Gerecht	Programma en temperatuur	Tijd	Positie	Voorverwarmen	Accessoires
vlees en gevogelte	kalfsvlees 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	nee	
	varkensvlees 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	nee	
	lamsvlees 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	nee	 
	kalkoen 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	nee	
	kip 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	nee	
groenten	gebakken rode paprika 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	nee	 
	gevulde tomaten 4 eenh.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	nee	
vis en schaal- en schelpdieren	gegrilde heek 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	ja	
	kreeft in de oven bereid 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	ja	
	gegrilde vis 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	ja	
	kabeljauw in de oven bereid 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	ja	
overige	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	ja	
	brood	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	nee	
	muffins	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	ja	
	karamelpudding	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	nee	
	ontdooien voor elk type gerecht	 75° C		 2	nee	
Rijzen van deeg van brood/luxe broodjes	 40° C - 50° C	 40° C - 50° C	25 - 30 min	 0	nee	

Manual de instruções

Muito importante: Leia o manual por completo antes de utilizar o seu forno. A documentação e os acessórios estão no interior do forno.

Este manual foi concebido para que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

Segurança



⚠ Importante

Guarde este manual com o aparelho. Se vender ou emprestar o aparelho a outra pessoa, certifique-se de que o manual de utilização acompanha o aparelho. Leia estes conselhos antes de instalar e utilizar o aparelho. Este manual foi elaborado a pensar na sua segurança e dos outros.

- A instalação do forno deve ser efectuada por um instalador autorizado, que seguirá as instruções e esquemas do fabricante.
- A instalação eléctrica deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de corrente eléctrica com tomada de terra regulamentar.
- O circuito da rede que alimenta o forno deve ter um interruptor de corte unipolar de pelo menos 3 mm de separação entre contactos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado por um cabo semelhante com o fim de evitar danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar possíveis choques eléctricos.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal duros para limpar a porta do forno, já que pode arranhar a superfície e provocar a ruptura no vidro.
- Durante o funcionamento existem partes acessíveis que podem aquecer. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, excepto se estiverem sob supervisão permanente.

- Evitar tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.
- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem a supervisão ou instruções apropriadas sobre a utilização do aparelho de uma maneira segura e que compreendam os perigos que implica. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O seu aparelho foi concebido para uma utilização doméstica normal. Não utilize para fins comerciais ou industriais. Serve exclusivamente para a cozedura de produtos alimentares.
- Não tente modificar as características do aparelho. Poderá implicar perigo.
- Durante uma limpeza por pirólise, as superfícies aquecem mais do que durante uma utilização normal. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Antes de proceder à limpeza por pirólise retire todos os elementos de cozedura e os líquidos importantes.
- Não coloque cargas pesadas na porta do forno e certifique-se de as crianças não sobem nem se sentam no forno
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deve estar desligado.
- Depois de utilizar o forno, certifique-se de que todos os comandos estão na posição de desligado.
- Não utilize o forno como despensa ou para guardar acessórios depois da sua utilização.
- Não utilize aparelhos de vapor ou alta pressão para limpar o aparelho (exigências relativas à segurança eléctrica)
- O forno deve funcionar sempre com a porta fechada, em todos os programas, incluindo o grill.

0

Identificação



Identifique o modelo do seu forno ("a", "b", "c", "d", "e") comparando o painel de comandos do aparelho com as ilustrações.

1

Instalação



1.1 Desembalagem. Retire todos os elementos de protecção.

1.2 Ligação à rede eléctrica. Tenha sempre em conta os dados da placa de características (1.2.1) e as medidas do móvel onde vai encastrar o forno (1.2.2, 1.2.3).

O aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutra (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno e centre-o no espaço (1.2.5). Tenha o cuidado de não deixar ficar o cabo que sobra na parte superior (1.2.6). Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7).

2

Utilização



2.1 Ajuste da hora. Ao ligar o forno o visor fica a piscar (2.1.1, 2.1.2). Ajuste a hora premindo as teclas **+** , **-** (2.1.3) ou rodando o comando **+** (2.1.4). Após 3 segundos ou premindo a tecla **0** ou **^** a hora fica validada.

Nota: Volte a ajustar a hora depois de um corte do fornecimento de energia.

2.2 Modificação da hora **0** .

Modelo (a). Coloque o selector de funções na posição "0". Mantenha a tecla **0** carregada até a hora começar a piscar (2.2.1). Ajuste a hora com as teclas **+/-** (2.2.2) e carregue na tecla **0** para confirmar.

Modelo (b, c). Coloque o selector de funções na posição "0". Mantenha a tecla **^** carregada até a hora piscar (2.2.3). Ajuste a hora rodando o comando **+/-** (2.1.4), carregue na tecla **^** (2.2.4) para confirmar.

2.3 Função alarme **∑** . Prima **0** ou **^** até chegar à posição **∑** (2.3.1, 2.3.2). Ajuste o tempo com as teclas **+** , **-** rodando (2.3.3) o comando **+** (2.1.4, 2.3.4). Após alguns segundos o tempo fica validado e começa a contagem decrescente. No final é activado um sinal sonoro. Para silenciar prima qualquer tecla.

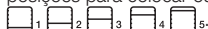
2.4 Antes de utilizar o seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o vazio (sem alimentos no forno e na posição **0** , a 250°C e durante 30 minutos. Pode produzir fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando tiver arrefecido, faça uma limpeza ao forno passando um pano húmido no interior do forno.

2.5 Acessórios. Consoante os modelos existe um Tabuleiro standard **0** (2.5.1), Tabuleiro profundo **0** (2.5.2) e Grelha standard **0** (2.5.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a grelha standard **0** **0** (2.5.4) formando um conjunto.

ESPETO ROTATIVO: Se o seu forno dispuser de espeto rotativo siga os passos indicados a seguir.

1. Coloque o tabuleiro no nível 1 para recolher o suco que soltar o alimento. Se a peça a assar for demasiado grande, coloque o tabuleiro na base do forno.
2. Insira o espeto no alimento que desejar assar e fixe-o como os dois ganchos de correr (2.5.5).
3. Coloque o conjunto no interior do forno (2.5.6).
4. Introduza o espeto no orifício, no fundo do forno e desenrosque o cabo do espeto para poder fechar a porta (2.5.7).
5. Ligue o forno no programa grelhador ventilado com espeto rotativo **0** e coloque o selector de temperatura a 200°C.
6. Ao terminar de assar, volte a enroscar o cabo do espeto e extraia-o do forno. Solte os ganchos de correr e retire o espeto do alimento (2.5.8).

2.6 Posição acessório. Tem 5 posições para colocar os acessórios



2.7 Alimento a cozinhar. Introduza o alimento no forno. Selecciono o acessório(s) e a sua posição recomendada ou consulte a tabela de cozedura. Feche a porta.

PREPARAR UM PRATO

2.8 Selecção função de cozedura . Rode o comando selector de funções e selecciono a função desejada de acordo com o modelo (2.8.1).

Calor tradicional ventilado. Para qualquer tipo de prato. Podem cozinhar-se vários pratos de uma vez, sem que se misturem os sabores ou os odores.

Turbo plus. O calor é produzido pela resistência central.

Grelhador forte ventilado. Gratina repartindo o calor de maneira uniforme. Ideal para assados de grande tamanho.

Grelhador forte. Gratinados: massas, soufflé e molho bechamel.

Grelhador suave. Hambúrgueres, torradas e alimentos de pequena dimensão.

Calor da placa intenso. O forte calor inferior reparte-se uniformemente. Ideal para paelhas, pizzas.

Calor da placa ventilado. O ventilador reparte o calor inferior de maneira uniforme. Indicado para paelhas.

Calor tradicional. Pão, tartes, pastéis com recheio e carnes magras.

Grelhador ventilado + Espeto rotativo. Ideal para assados uniformes, suculentos e estaladiços.

Tradicional eco. Pão, bolos, carnes magras. Com esta função poupará 25% de energia mantendo por sua vez as propriedades de cozedura.

Conservação do calor. Ideal para manter o alimento quente e para a fermentação de massas.

Descongelamento. Descongela em tempos mínimos qualquer produto.

2.9 Selecção da temperatura. Ao seleccionar a função desejada o forno irá propor-lhe uma temperatura óptima. A cozedura irá começar de seguida. Poderá modificar esta temperatura dentro de um limite máximo e mínimo consoante o programa seleccionado.

Modelo (a). Modifique a temperatura com o comando “+ -” (2.9.1) (2.9.2).

Modelo (b, c). Carregue na tecla até chegar à posição (2.9.3) e a temperatura começar a piscar, modifique com o comando “+ -”. (2.9.4) (2.9.5).

Modelo (d, e). Selecciono a temperatura rodando o comando selector (2.9.6).

2.10 Desligar o forno. Em qualquer caso, quando a cozedura estiver terminada, rode o comando selector de funções para a posição **0** (2.10.1) e o comando de tempo na posição mão . Abra a porta do forno com cuidado, já que pode sair vapor quente.

FUNÇÕES DE TEMPO

2.11 Selecção da duração . Selecciono a função de cozedura e a temperatura desejada. Prima ou até que o fique a piscar (2.11.1, 2.11.2). Ajuste a hora de cozedura premindo as teclas , (2.11.3) ou rodando o comando (2.11.4, 2.11.5). Após alguns segundos o tempo fica validado e começa a contagem decrescente. Quando o forno terminar o programa seleccionado emite um apito, para silenciá-lo prima qualquer tecla e o forno desliga-se.

2.12 Selecção hora fim : Selecciono a função de cozedura, a temperatura e a duração da cozedura. Prima ou até que o fique a piscar (2.12.1, 2.12.2). Ajuste a hora de fim de cozedura premindo as teclas , (2.12.3) ou rodando o comando (2.11.4, 2.12.4). A colocação em funcionamento fica retardada para finalizar à hora indicada. Quando o programa terminar emite um apito. Para silenciá-lo prima qualquer tecla e o forno desliga-se.

2.13 Selecção da duração. Temporizador . **Modelo (d):** selecciono os minutos rodando o comando selector. (2.13.1). Se pretender que funcione sem limite de tempo, coloque-o na posição manual .

2.14 Desconexão automática (a, b, c). Se por esquecimento não apagar o forno, este irá desligar-se automaticamente após algum tempo. Poderá visualizar no ecrã “R5”.

3

Manutenção e limpeza



3.1 Limpeza dos acessórios. Podem ir à máquina de lavar loiça. Se os lavar à mão, use detergentes de uso corrente. Coloque-os de molho para facilitar a limpeza.


3.2 Limpeza interior do forno. Extraia as guias laterais (3.2.1) (3.2.2). Uma vez extraídas,



utilize um pano húmido com água quente e sabão para limpar as paredes laterais (3.2.3). Após ter limpo as paredes do forno, volte a colocar as guias.

3.3 Modelos com paredes rugosas. Esmalte catalítico (autodesengordurante). Nestes fornos a placa posterior e os painéis laterais estão revestidos com um esmalte de auto-limpeza que elimina a gordura enquanto o forno está a funcionar. Os painéis laterais são reversíveis e desta forma duplicam a duração do revestimento.

Para retirar os painéis autolimpantes, extraia previamente as guias laterais (3.2.1) (3.2.2).

Quando os painéis não ficarem suficientemente limpos por si próprios tem de os substituir. Para isso basta retirar todos os acessórios e recipientes do interior do forno. Limpe em profundidade as superfícies do forno que não são de auto-limpeza. Selecione a função .

Coloque a temperatura a 250° C e o tempo entre 30 e 60 minutos dependendo do grau de sujidade.

Quando o programa de limpeza terminar e o forno arrefecer passe com uma esponja humedecida nos elementos de auto-limpeza que voltarão a estar completamente funcionais.

Nota: Não limpe as paredes catalíticas com produtos de limpeza específicos para fornos. Não raspe as superfícies com esfregões metálicos, instrumentos pontiagudos ou cortantes.

3.4 Limpeza exterior do forno. Use produtos neutros. Seque-o bem com um pano suave.

Avisos de utilização:

- Certifique-se de que o forno está desligado.
- Antes de retirar o vidro, deixe que arrefeça.
- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.


4

Resolução de problemas



Existem várias incidências que você mesmo pode solucionar.

- 4.1 O forno não aquece.** Verifique se está ligado ou se o fusível não está fundido. Aumente a temperatura seleccionada.
- 4.2 A luz interior não funciona.** Mude a lâmpada ou o fusível.
- 4.3 Sai fumo durante a cozedura.** Reduza a temperatura e/ou limpe o forno.
- 4.4 O forno emite um apito.** Foi alcançada a temperatura escolhida. O ciclo de cozedura está finalizado.
- 4.6 Se visualizar no ecrã “0 00”.** Falha do sensor de temperatura, contacte o Serviço Técnico.
- 4.7 Se visualizar no ecrã “R5”.** O forno esteve a funcionar durante várias horas e por razões de segurança desligou-se automaticamente.

 **Não manipule o forno.** Para repará-lo contacte o serviço técnico.

5


Meio-ambiente



O forno foi concebido a pensar na conservação do meio ambiente.

Respeite o meio ambiente. Aqueça previamente o forno só quando fizer falta (consulte a tabela). Use preferentemente moldes de cor escura. Para grandes períodos de cozedura desligue o forno 5 ou 10 minutos antes do tempo previsto.

Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.

O símbolo  indica que o aparelho não deve ser eliminado usando os contentores tradicionais para resíduos domésticos.

Entregue o seu forno num centro especial de recolha. A reciclagem de electrodomésticos evita consequências negativas para a saúde e para o meio ambiente, e permite poupar energia e recursos. Para mais informação, contacte as autoridades locais ou o estabelecimento onde adquiriu o forno.