



FQO 6010 P MT

FORNO PIROLITICO

PIRO OVEN

FOUR PYRO

BACKOFEN PYROLYSE

HORNO PIRO

PIRO OVEN

FORNO PIRO

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

DE INSTALLATION UND GEBRAUCH

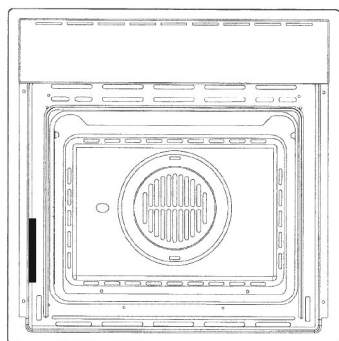
ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y USO

NL INSTALLATIE-EN GEBRUIKSHANDLEIDING

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

INDICE

AVVERTENZE IMPORTANTI	2	Funzioni del forno	16
INSTALLAZIONE DEL FORNO	5	Eco-Bake	16
Caratteristiche elettriche	5	Scongelamento	16
Rispetto per l'ambiente	6	Pirolisi (Auto-pulizia)	16
Collegamento del forno alla rete elettrica	8	Porta bloccata a prova di bambino (forni pirolitici)	17
ISTRUZIONI PER L'USO	9	Comandi bloccati a prova di bambino (forni non pirolitici)	17
Primo utilizzo	9	Volume del segnale acustico	17
Griglie del forno	9	Blocchi e codici di errore	17
Guide smontabili	9	SISTEMA DI BLOCCO DELLA PORTA	20
FUNZIONI COTTURA	10	PULIZIA E MANUTENZIONE	21
CONTROLLO ELETTRONICO	12	Ciclo di auto-pulizia (cicli pirolitici)	21
Accensione	12	Rimozione della porta panoramica "FULL GLASS"	22
Programmazione delle funzioni dell'orologio	12	Come smontare i vetri interni della porta panoramica "FULL GLASS"	23
Impostazione dell'orologio	12	Sostituzione della luce del forno	25
Impostazione del timer contaminuti	13	TABELLA ORIENTATIVA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI PER LA COTTURA NEL FORNO	26
Impostazione manuale di una funzione del forno	14		
Impostazione di una funzione automatica del forno	14		



IMPORTANTE

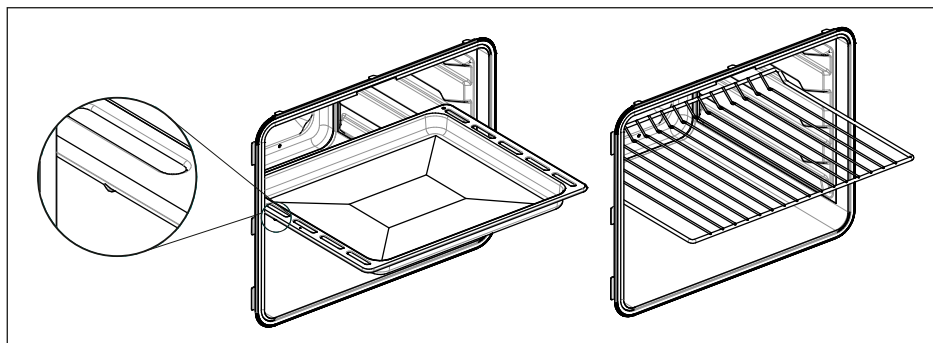
La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.

AVVERTENZE IMPORTANTI

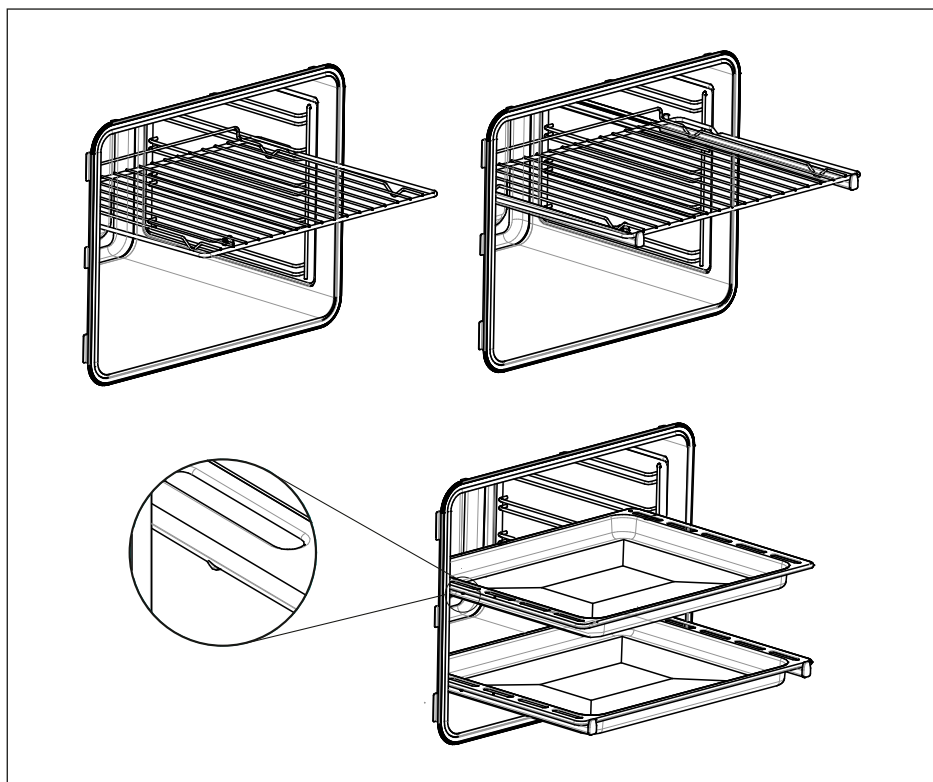
- **Non smontare alcuna parte prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'apparecchio se qualche sua parte risulta rotta (p. es.: un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare il servizio tecnico.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora onde eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill in tutti i modelli tenere la porta chiusa.
- Il ventilatore di raffreddamento, quando presente, può rimanere in funzione anche dopo lo spegnimento del forno (fintanto che questo è caldo).
- **Il forno si riscalda durante il funzionamento: non toccare le resistenze poste all'interno del forno.**
- **Durante il funzionamento del forno, anche la parte frontale si riscalda: è quindi importante tenere lontano i bambini in particolar modo durante la fase di auto-pulizia (se presente).**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde garantire che non giochino con l'apparecchio.
- **Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone **(inclusi bambini superiori agli 8 anni)** con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di capacità di apprendimento, a meno che adesso siano sottoposti a supervisione o venga data loro istruzione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (con fogli di alluminio, con la bacinella o in altra maniera).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
- Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.
- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.
- **AVVERTENZA: Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di shock elettrico.**

Fare riferimento alle figure sotto per il corretto inserimento delle griglie
GUIDE STAMPATE



GUIDE SMONTABILI



INSTALLAZIONE DEL FORNO

Per l'installazione del forno nel mobile della cucina basta praticare un vano di incasso con le dimensioni indicate nella Fig. 1 (le dimensioni sono in mm).

L'apparecchio deve essere fissato al mobile tramite le due viti fornite in dotazione, attraverso i fori praticati sui montanti del forno.

ATTENZIONE

Poiché questo apparecchio è inserito nei mobili della cucina, assicurarsi che ogni superficie a contatto con il forno possa sopportare una temperatura di circa 90°C...

Caratteristiche elettriche

- Potenza assorbita:

resistenza cielo forno: 1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V

resistenza inferiore forno: 1100W 230V - 1100W 240V

Element circolare (aria calda): 2300W 230V - 2300W 240V
(su alcuni modelli)

motore gira-arrosto: 4 W (su alcuni modelli)

lampada: 25 W

motore ventilatore (aria calda): 25 W

motore ventilatore di raffreddamento: 25 W

- **Potenza max. assorbita:** (vedere la targhetta).

- **Tensione di alimentazione:** (vedere la targhetta).

Rispetto per l'ambiente

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente.

Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.

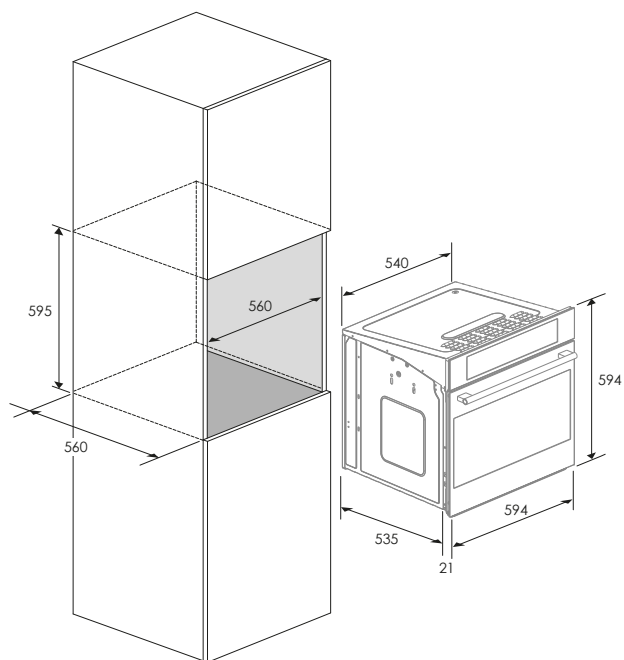
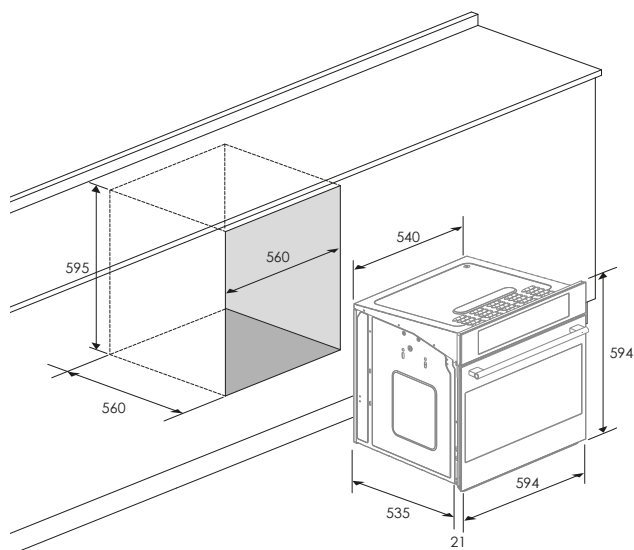
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.



IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo. QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.





Dimensioni in millimetri

Collegamento del forno alla rete elettrica

ATTENZIONE

L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il forno è solo per uso domestico.

La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.

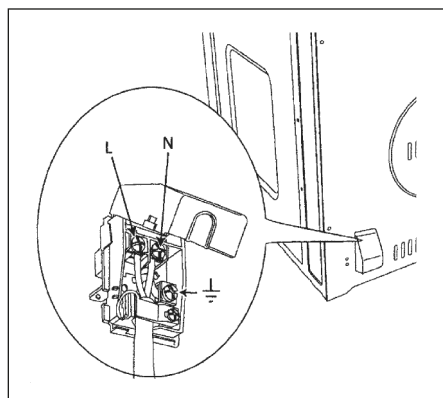
Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore. In caso contrario nessun danno a persone o a cose può essere lamentato al costruttore.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo tecnico oppure da una persona qualificata per evitare rischi.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un organo di interruzione onnipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra.

Per il collegamento usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso per la successiva manutenzione.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



ISTRUZIONI PER L'USO

Primo utilizzo

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente. Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.

Griglie del forno

ATTENZIONE

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno se il calore viene intrappolato sotto il foglio.

ATTENZIONE

Assicurarsi di non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

Il forno ha delle guide per le griglie poste a quattro livelli.

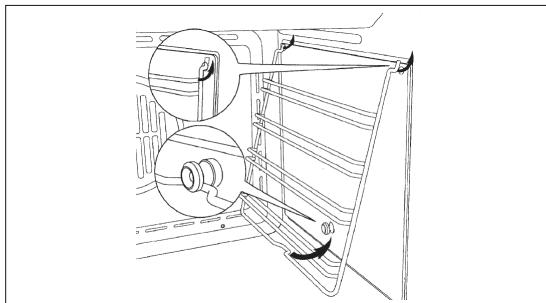
Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 4). Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia. Ogni guida è composta da supporti appaiati formati nelle pareti sui lati della cavità del forno. Assicurarsi sempre di posizionare le griglie del forno prima di accendere il forno. Assicurarsi che le griglie siano allo stesso livello quando sono posizionate. Le griglie sono progettate per fermarsi quando vengono spinte in avanti fino al loro limite.

Guide smontabili

NOTA








Togliere sempre le guide smontabili prima dell'auto-pulizia del forno








Per togliere i telai laterali nei forni con pareti lisce procedere come illustrato in figura.



FUNZIONI COTTURA

Ogni tipo di forno è provvisto di vari modi cotture. Un modo può essere selezionato portando il riferimento della manopola sul relativo simbolo. La fig. 8 è solo un esempio e mostra diversi modi cottura.

Icone	Modalità di utilizzo	Utilizzi per
0	Tutti i modi cottura e gli elementi riscaldanti sono OFF.	---
	Solo la lampadina interna è in funzione	---
	In questa modalità solo la Ventola interna della cavità è in funzione. Non vi sono elementi riscaldanti in funzione	Questo modo è utilizzato per lo scongelamento dei cibi.
	In questa modalità solo l'elemento riscaldante inferiore (piccolo) è in funzione.	Questo modo è utilizzato per mantenere il cibo caldo
	In questo modo cottura gli elementi riscaldanti superiore inferiore sono entrambi in funzione. Comunque non utilizza la ventola all'interno della cavità.	Questo è il modo cottura tradizionalmente utilizzato su un solo livello di cottura. Quindi solo una griglia può essere utilizzata in modalità Bake.
	Questo modo è inteso per il risparmio energetico. In particolare il ventilatore di raffreddamento del forno funziona solo quando è necessario, per esempio quando il forno è caldo e l'elettronica deve essere raffreddata.	Ideale per cibi surgelati o precotti, e piccole porzioni-pasti. Non è raccomandato per carichi pesanti ad esempio ampie porzioni o la preparazione dei pasti grandi.
	Solo l'elemento riscaldante inferiore è attivo	Utilizzare per il completamento della cottura
	Il modo cottura Convection Roast utilizza l'elemento riscaldante superiore e quello inferiore, anche la ventola interna della cavità è in funzione	Ideale per cucinare il pollo intero, tacchino e pizza. Può essere utilizzato per cucinare anche biscotti, torte al caffè e biscotti morbidi.

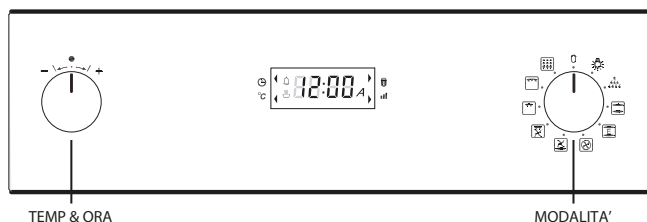
Icone	Modalità di utilizzo	Utilizzi per
	Il modo Convection Bake utilizza l'elemento riscaldante circolare situato dietro il copri ventola nella parete posteriore del forno. L'aria calda viene distribuita per mezzo della ventola	Di conseguenza diversi cibi possono essere cotti contemporaneamente (massimo su tre livelli) ed è adatto per la preparazione di una cena completa (piccole porzioni). In questo modo non vi è la miscelazione dei sapori e si ottiene un risparmio energetico importante.
	Il modo cottura Convection Down utilizza l'elemento riscaldante inferiore, anche la ventola interna della cavità è in funzione	Utilizzato per soufflé, pizza e paste.
	Il modo Convection Grill combina l'intenso calore dalla resistenza superiore con la circolazione d'aria data dalla ventola interna.	Ideale per bistecche, hamburger, quarti di pollo o petti di pollo.
 	Il grill utilizza l'intenso calore irraggiato dall'elemento riscaldante superiore	Ideale per preparare toast, dorature e grigliature.
	Se il dispositivo è dotato di spiedo lo stesso è utilizzato con il relativo motore.	Se sul motore è montato lo spiedo girarrosto è possibile cucinare un pollo o tacchino intero.
	Il tempo standard è di 1,30 h e può essere cambiato. (Vedi pagina 16)	PYRO o in modalità di auto-pulizia. Il forno viene pulito bruciando i residui di cottura ad alta temperatura (circa 475 ° C) la durata va da 1 ora a 3 ore. Durante il ciclo di auto-pulizia tutti i fumi prodotti vengono filtrati e poi espulsi in ambiente.

CONTROLLO ELETTRONICO

Descrizione del pannello di controllo ("EXTRA SMALL")

Il pannello di controllo del forno è composto da un display e due manopole.

- Display dell'ora/tempo e della temperatura
- Manopola di selezione dell'ora/tempo e della temperatura (Temp&Time)
- Manopola "mode" (funzioni del forno).



La manopola di selezione viene usata principalmente per impostare l'ora o la temperatura e per programmare in modo automatico le funzioni di tempo. Selezionare la voce desiderata spingendo la manopola.

Accensione

Ad ogni accensione, nei forni pirolitici, il meccanismo di blocco attiva un test automatico: la porta del forno si blocca e dura circa mezzo minuto. La spia di blocco si accende e lampeggia mentre l'operazione è in corso, rimane accesa fissa quando la porta è completamente bloccata e si spegne quando la porta è sbloccata.

Non cercare di aprire la porta finché la spia di blocco non scompare.

Programmazione delle funzioni dell'orologio

Ad ogni accensione, il display visualizza l'ora del giorno lampeggiante, impostata sulle 12:00 come valore iniziale. Il tempo viene aumentato di un minuto. L'unica azione possibile ora è la "Regolazione dell'orologio", tutte le altre funzioni del forno sono inibite.

Ruotare il selettore Temp&Time a sinistra o a destra per modificare i valori e cambiarli per gradi; mantenere la manopola a sinistra o a destra per accelerare le operazioni di aumento/diminuzione.

Impostazione dell'orologio

L'ora del giorno è sempre visualizzata nel formato 24 ore. Le ore e i minuti si impostano separatamente. Per impostare l'ora, il selettore di modalità deve essere in posizione ZERO, la manopola -/+ agisce sull'ora in modo predefinito.

Ruotare il selettore a sinistra/destra, le ore lampeggiano.


Modificare il valore lampeggiante delle ore ruotando il selettore a sinistra/destra.

Premere il selettore Temp&Time per passare dalle ore ai minuti.


Modificare il valore lampeggiante dei minuti ruotando a destra/sinistra.


Dopo pochi secondi tutto il valore dell'ora inizia a lampeggiare: attendere finché la nuova ora impostata smette di lampeggiare e rimane fissa.




Premere la manopola per passare dall'orologio al timer contaminuti e controllare i valori impostati. L'orologio viene visualizzato in modo predefinito mentre il simbolo  appare quando è selezionato il timer contaminuti.

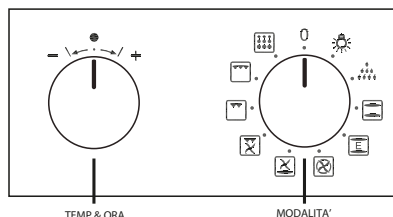
Impostazione del timer contaminuti

Quando è visualizzato il simbolo , ruotare la manopola a destra/sinistra per impostare il valore del timer. Il valore standard + 30 minuti si può modificare in un range compreso tra 0 e 240 minuti.


Il timer non influenza le attività del forno e può essere impostato anche quando il forno è spento. In ogni caso l'ora del giorno viene visualizzata in modo prioritario; il simbolo  mostra che il timer contaminuti è attivo.

Quando il tempo di cottura scade, il simbolo  lampeggia e il forno emette una sequenza acustica di avvertimento (due bip brevi ripetuti ogni 3 secondi) per richiamare l'attenzione dell'utilizzatore. Premere la manopola per fermarlo.

Il segnale acustico si ferma in ogni caso dopo un timeout.



Impostazione manuale di una funzione del forno

Ruotare la manopola “mode” nella posizione desiderata, il display dell’orologio mostra **On** per qualche secondo. Il forno funzionerà per il numero massimo di ore (12 ore). A seconda del modello del forno, il numero e il tipo di funzioni disponibili possono variare. Se la funzione selezionata funziona usando un elemento riscaldante, verrà visualizzato il simbolo , che invece non compare nella posizione luce e scongelamento.

Ruotare il selettore Temp&Time e impostare la temperatura del forno desiderata. Il forno offre una temperatura PRESET (predefinita) per ogni modalità di cottura oppure una gamma completa compresa tra MIN e MAX da regolare manualmente. Controllare il valore sul display dopo aver selezionato la temperatura desiderata.

La temperatura compare sul display dell’orologio per circa 5 secondi quando il selettore Time&Temp viene premuto oppure quando è stata appena selezionata una nuova funzione.

Non appena il forno si accende, la spia di preriscaldamento (indicata dalle barre) a sinistra del display dell’orologio inizia a lampeggiare e diventa fissa quando il preriscaldamento finisce.

Ruotare il selettore “mode” su ZERO (OFF) per fermare qualsiasi attività, il display mostrerà **OFF** per qualche secondo.


Impostazione di una funzione automatica del forno

Dopo aver selezionato una funzione come descritto in precedenza, il forno può essere programmato per impostare delle attività di cottura temporizzate. Il programma dell’orologio resta attivo anche se la funzione viene cambiata (eccezione: pirolisi). Sono disponibili le seguenti possibilità.

1. Cottura temporizzata, impostazione dell’ora di cottura (durata).
2. Cottura temporizzata, impostazione dell’ora di fine cottura (ora di arresto).
3. Cottura ritardata, impostazione della durata e dell’ora di arresto.


Premere la manopola per passare tra la durata di cottura (tempo di cottura) e la fine del tempo di cottura (ora di arresto): vengono visualizzate rispettivamente le parole “dur” o “End”.

Ruotare la manopola a destra/sinistra per modificare la durata o l’ora di arresto quando viene visualizzata la parola desiderata.

1. Quando viene visualizzato **dur**, il display mostra **30’** come durata di cottura standard. Ruotare la manopola a destra/sinistra per impostare il tempo di cottura realmente desiderato in un range compreso tra 0 e 240 minuti. Il display farà lampeggiare **dure** il suo valore alternativamente per qualche secondo, poi mostrerà l’ora del giorno, il simbolo  e la lettera **A** per indicare che è attiva una cottura temporizzata. La fine del tempo di cottura viene aggiornata automaticamente.


2. Quando viene visualizzato **End**, il display mostra come ora di arresto iniziale l'ora iniziale. Per impostare la fine del tempo di cottura realmente desiderata in un range di 24 ore, procedere nel seguente modo.


- Ruotare la manopola a destra/sinistra, le ore lampeggiano.
- Modificare il valore delle ore che lampeggiano ruotando la manopola a destra/sinistra.
- Premere la manopola per passare dalle ore ai minuti, oppure attendere qualche secondo finché i minuti lampeggiano.
- Modificare il valore dei minuti che lampeggia ruotando la manopola a destra/sinistra.
- Attendere finché il nuovo valore del tempo di fine cottura smette di lampeggiare e resta fisso.

Il display farà lampeggiare **End** e il suo valore alternativamente per qualche secondo, poi mostrerà l'ora del giorno, il simbolo  e la lettera **A** per indicare che una cottura temporizzata è attiva. La durata di cottura viene aggiornata automaticamente.

3. Ripetere le stesse operazioni del punto 1 poi premere la manopola finché compare **End**, il display mostra come tempo di arresto iniziale l'"ora attuale + tempo di cottura". Non è possibile diminuire la fine del tempo di cottura al di sotto di questo valore. Per impostare la fine realmente desiderata del tempo di cottura in una gamma di 24 ore, procedere nel seguente modo.

- Ruotare la manopola a destra/sinistra, le ore lampeggiano.
- Modificare il valore lampeggiante delle ore ruotando la manopola a destra/sinistra.
- Premere la manopola per passare dalle ore ai minuti, oppure attendere qualche secondo finché i minuti lampeggiano.
- Modificare il valore lampeggiante dei minuti ruotando la manopola a destra/sinistra.
- Attendere finché il nuovo valore di tempo di Fine cottura smette di lampeggiare e resta fisso.

Il display farà lampeggiare **End** e il suo valore alternativamente per qualche secondo, poi mostrerà l'ora del giorno e la lettera **A** per indicare che la cottura ritardata è stata programmata. Non appena il tempo di attesa scade, il forno si accende e funziona per il tempo di cottura programmato. Viene visualizzato il simbolo .

Alla fine di qualsiasi attività temporizzata, il forno si spegne, il segnale acustico emette una sequenza di avvertimento (due bip brevi ripetuti ogni 3 secondi) per richiamare l'attenzione dell'utilizzatore, per un tempo massimo e fa lampeggiare le icone legate al tempo (, **A**) sul display. Premere la manopola per spegnere il segnale acustico e resettare il messaggio di avvertimento.

Prima di riutilizzare il forno ruotare il selettore "mode" in posizione ZERO (OFF).

Funzioni del forno

Il forno prevede molte funzioni di cottura, descritte sotto. Il loro numero e la loro disponibilità dipendono dal modello del forno. Il range di temperatura è compreso tra 50°C e 250°C per la maggior parte di funzioni. Le principali temperature predefinite sono tre: 190°C per le modalità convezione, 210°C per le modalità termica e 230°C per le funzioni grill.

Fanno eccezione l'Eco-Bake (temperatura predefinita = 190°C), la Pirolisi (fissa a 475°C) e le modalità di temperatura bassa (Luce, Scongellamento, Mantenimento del calore).

Eco-Bake

Questa funzione serve a ottenere un notevole risparmio di energia. Il ventilatore di raffreddamento all'inizio è spento e si accende solo quando la temperatura delle parti interne diventa alta. La cottura potrebbe essere un po' più lenta rispetto a quella standard, in particolare quando il forno è molto carico.

Scongellamento

Questa funzione viene usata per scongelare in poco tempo gli alimenti congelati. Non scalda il forno, perché funziona solo il ventilatore di convezione. Il display della temperatura mostra **dEF** per indicare che questa modalità speciale è attiva.

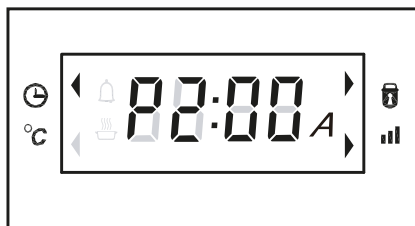
Pirolisi (Auto-pulizia)

Ruotare la manopola "mode" nella posizione corretta per avviare un ciclo di pulizia. Il display della temperatura mostra **475°**.

Il tempo di pulizia può essere impostato secondo le stesse regole delle funzioni automatiche, quindi il ciclo pirolitico può essere ritardato.

Il tempo di pulizia massimo ammesso è di 3 ore, il minimo 1 ora. Il tempo standard è di 1h:30min, il display dell'orologio mostra **P1:30**. Alla fine dell'auto-pulizia, il display mostra **P---** fisso e **A** lampeggiante. Le scritte sul display scompaiono quando il selettore "mode" è posizionato su ZERO. La porta resta bloccata finché la temperatura del forno scende sotto il limite di sicurezza, a questo punto la porta viene sbloccata.

Il ventilatore di raffreddamento si accende appena la funzione viene selezionata e aumenta la sua velocità quando le parti interne diventano calde. La temperatura del forno viene automaticamente impostata su 475°C per pulire perfettamente la cavità.



Inoltre, la porta del forno si blocca immediatamente per garantire la sicurezza dell'utilizzatore, dato che la temperatura all'interno diventa caldissima. Una spia di blocco gialla dietro il display della temperatura mostra lo stato del meccanismo di blocco in qualsiasi momento:

- porta sbloccata, spia di blocco spenta;
- porta bloccata, spia di blocco sempre accesa;
- blocco attivato, operazione in corso, spia di blocco lampeggiante.

Per riutilizzare il forno dopo una pirolisi, ruotare il selettore "mode" su ZERO (OFF).

Porta bloccata a prova di bambino (forni pirolitici)

Questa funzione di sicurezza aggiuntiva è disponibile solo nei forni pirolitici. Il meccanismo di blocco della porta, che è gestito automaticamente durante la pirolisi, può essere attivato manualmente dall'utilizzatore per bloccare la porta del forno e impedire che i bambini abbiano accesso al forno.

Tenere la manopola Time&Temp per circa 3 secondi per bloccare/sbloccare la porta manualmente.

Comandi bloccati a prova di bambino (forni non pirolitici)

Questa funzione di sicurezza aggiuntiva è disponibile solo nei forni non pirolitici. Tenere la manopola Time&Temp per circa 3 secondi per bloccare i comandi del pannello di controllo e impedire ai bambini di accendere il forno liberamente. Entrambe le manopole sono disattivate.

Volume del segnale acustico

Il volume del segnale acustico può essere impostato ruotando la manopola Time&Temp a destra/sinistra quando il forno è in modalità luce. Ad ogni scatto, il segnale acustico emette un doppio bip, selezionando il volume tra i tre livelli disponibili. Il segnale acustico deve essere sempre silenzioso tra le 22:00 di sera e le 8:00 del mattino.

Blocchi e codici di errore

Il forno controlla continuamente lo stato del sistema. Se viene rilevata una condizione anomala per più di 1 minuto, si verifica un blocco:
















- i riscaldatori e gli altri carichi vengono disattivati;
- il display mostra la lettera "E" seguita da un codice numerico che dipende dal tipo di problema riscontrato;
- il forno emette un segnale acustico di avvertimento.

Per resettare una dichiarazione di blocco, eliminare prima la causa del guasto, quindi ruotare il selettore su (ZERO) OFF.

Tabella dei codici di errore

Errore	Descrizione
E1	Sensore della temperatura rotto.
E2	Sensore della temperatura in cortocircuito.
E4	Guasto al circuito del sensore della temperatura.
E8	Superamento del timeout di blocco
E16	Libero.
E32	Libero.
E64	Selettore di modalità scollegato. Non può essere resettato.
OTHER (Altro)	Serie di codici di errore rilevati contemporaneamente.

Tabella delle modalità di cottura con temperature predefinite, minime, massime (°C) e la potenza nominale (Watt).

N°	MOD.	PREDEFINITA (°C)	T. MIN. (°C)	T. MAX. (°C)	ELEMENTI RISCALDANTI (W)	NOME
0	0					ZERO
1		##	##	##		LUCE
2		80	50	100	400	MANTENIMENTO DEL CALORE
3		210	50	250	2200	COTTURA
4		210	50	250	2200	COTTURA ECO
5		210	50	250	1200	COTTURA INFERIORE
6		##	##	##		SCONGELAMENTO
7		190	50	250	1200	COTTURA INFERIORE A CONVEZIONE
8		190	50	250	2200	COTTURA VENTILATA
9		190	50	250	2300	COTTURA A CONVEZIONE
10		230	50	250	2000	GRILL A CONVEZIONE
11		230	50	250	2000	GRILL
12		230	50	250	2000	GRILL + GIRARROSTO
13		230	50	250	3000	SUPER GRILL
14		475			2400	PIROLISI - TERMICO
15		475			2400	PYRO (Pirolisi)

SISTEMA DI BLOCCO DELLA PORTA

Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

Per motivi di sicurezza, la porta si blocca automaticamente non appena viene selezionata la modalità auto-pulizia (sia standard, sia ecologica). La porta viene sbloccata automaticamente anche quando il tempo di pulizia è scaduto, ma solo dopo che la temperatura è scesa al di sotto della soglia di sicurezza.

NOTA

Non è possibile escludere il dispositivo di blocco della porta durante l'auto-pulizia, cioè sbloccare manualmente la porta, poiché la modalità di auto-pulizia ha la priorità maggiore e annulla tutte le altre selezioni.

Il simbolo del lucchetto chiuso (▶ ) sul display è:

ON (Accesa)	Quando la porta è completamente bloccata.
OFF (Spenta)	Quando la porta è completamente sbloccata.
FLASHING (Lampeggiante)	Quando il meccanismo di blocco è in movimento (dopo l'auto-pulizia, il simbolo lampeggerà finché la temperatura sarà sicura e la porta sbloccata).

Luci del forno

Si accendono durante tutte le attività di cottura, ma sono sempre disattivate durante l'auto-pulizia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare tali operazioni è sempre opportuno, per ragioni di sicurezza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

È bene effettuare la pulizia all'interno del forno frequentemente e particolarmente dopo ogni utilizzazione del grill per evitare la formazione di incrostazioni eccessive che possono generare fumi o cattivi odori durante le successive cotture.

Si sconsiglia l'uso di abrasivi per non intaccare lo smalto o le vernici; utilizzare acqua tiepida con sapone o detersivo neutro (non corrosivo). **Per la pulizia non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.**

ATTENZIONE

Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro..

Nei forni che utilizzano il sistema ad aria calda si ha un minor imbrattamento all'interno.

Ciclo di auto-pulizia (cicli pirolitici)

Anche se non è necessario eseguire l'operazione di pulizia ogni volta che si usa il forno, non lasciare che il forno si sporchi troppo. Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.

NOTA

Solitamente l'auto-pulizia richiede da 2½ a 3 ore, a seconda della quantità di residui da togliere.

ATTENZIONE

Assicurarsi che la porta sia in posizione chiusa prima che inizi il ciclo di auto-pulizia, altrimenti il blocco automatico della porta non verrà completato. Vedi i paragrafi successivi.

Quando il ciclo termina e il forno si è **RAFFREDDATO COMPLETAMENTE**, togliere i residui bruciati del ciclo di auto-pulizia con un panno umido.

Rimozione della porta panoramica “FULL GLASS”

ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

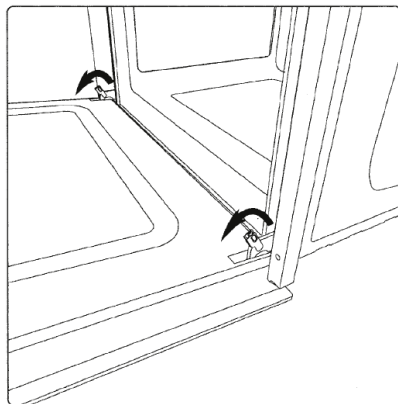
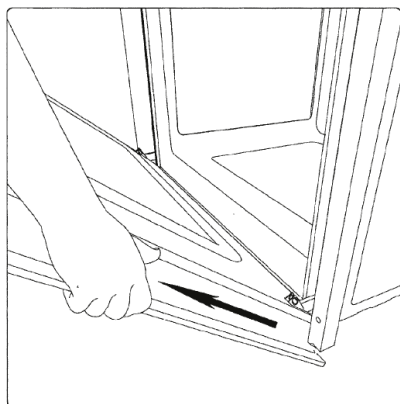
- Il forno deve essere freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per togliere la porta del forno. La porta del forno è di vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe oscillare in mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni all'utilizzatore o danni al prodotto.

Smontaggio della porta forno

Lo smontaggio della porta forno può essere facilmente effettuato operando come segue:

- aprire totalmente la porta;
- sollevare le due levette indicate in fig.;
- richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinato dalle due levette sollevate in precedenza;
- sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi;

Per rimontare la porta, inserire le cerniere nelle apposite sedi e quindi riportare le due levette nella posizione di chiusura.

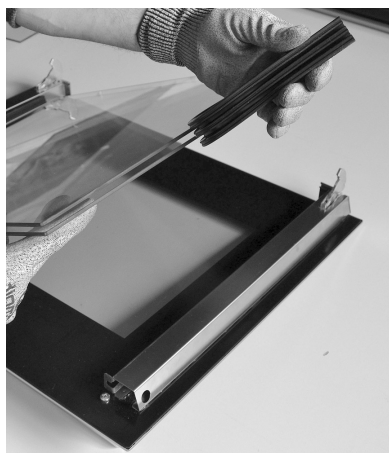
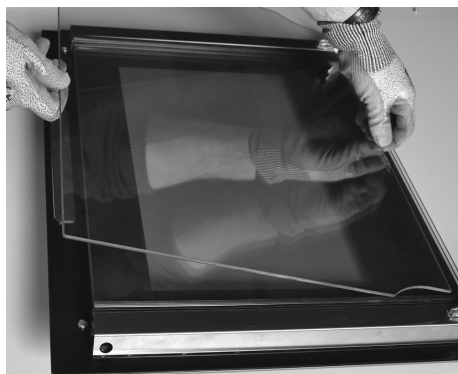


Come smontare i vetri interni della porta panoramica “FULL GLASS”

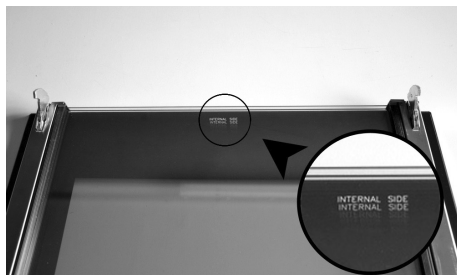
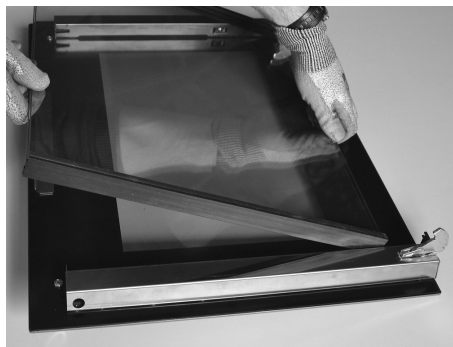
1. Indossare guanti protettivi.
2. Posizionare la porta su un piano orizzontale appoggiandola su un panno morbido per evitare graffi sulla parte estetica.
3. Premere contemporaneamente il tasto dei due tappi laterali estraendo il listello superiore.



4. Fare scorrere fuori il vetro interno come mostrato qui sotto. Rimuovere la seconda e la terza lastra di vetro (lastre centrali) per la pulizia estraendo la linguetta di gomma.

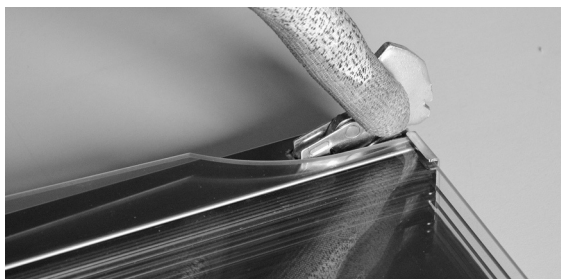


5. Dopo la pulizia per riposizionare i vetri intermedi procedere in modo inverso verificando che i vetri abbiano la scritta INTERNAL SIDE orientata in modo da essere correttamente leggibile.



NOTA: un leggero gioco tra il vetri intermedi e i supporti laterali è da considerarsi normale in quanto serve a compensare le dilatazioni termiche dei vetri.

6. Posizionare il pacco dei tre vetri tra i due montanti e riposizionare il listello superiore.

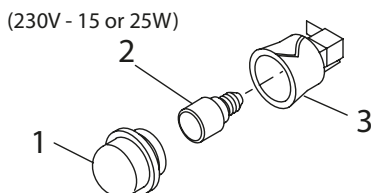
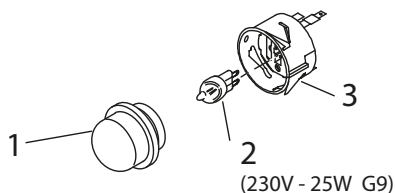


Sostituzione della luce del forno

ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.
- I paraluce devono essere in posizione quando si usa il forno.
- I paraluce servono a proteggere la lampadina dalla rottura.
- I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. Il vetro rotto potrebbe causare lesioni.



- 1 Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
- 2 Togliere il paraluce (1) svitandolo.
- 3 Togliere la lampadina (2) dal portalampada (3).
4. Sostituire la lampadina (2) con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché l'unto delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
5. Usarne una che abbia lo stesso voltaggio e gli stessi Watt (vedi Fig. 12).
6. Rimettere il paraluce (1) in posizione avvitandolo.
7. Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

TABELLA ORIENTATIVA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI PER LA COTTURA NEL FORNO

TIPO DI CIBI	Modalità	“Halter-Position vom Boden”	Cottura tradizionale		Cottura ad aria calda	
			Temperatura in °C	Tempi di cottura in min.	Temperatura in °C	Tempi di cottura in min.
Carne di maiale, vitello (arrosto), ecc		2°	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filetto, Roastbeef		2°	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	20 ÷ 30
Pollame (oca, anatra, tacchino, pollo) interi (4)		1°	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Pollo		2°	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Hamburger, cotolette di agnello, cosce di pollo		3°	200 ÷ 220	10 ÷ 20 per ogni lato	180 ÷ 190	10 ÷ 15 per ogni lato
Selvaggina (4)		1°	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Pesce		1°	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	35 ÷ 45
Torte		1°	170 ÷ 200	40 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 70
Biscotti		2°	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15
Pizza		2°	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza (su più livelli)		2° & 3° o 2° & 4°			200 ÷ 210	15 ÷ 20

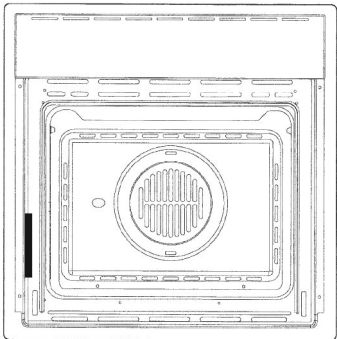
Avvertenze per cotture ad aria calda - Posizione delle leccarde o teglie:

- per cotture su 1 piano utilizzare la 2^a guida dal basso
- per cotture su 2 piani utilizzare la 2^a - 4^a guida dal basso
- per cotture su 3 piani utilizzare la 2^a - 3^a - 4^a guida dal basso
- (4) - Il tempo dipende dal peso del pollame, (40 ÷ 45 min per kg).

IMPORTANTE: Il tempo di cottura è considerato con il preriscaldamento del forno.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	2	Eco-Bake	16
INSTALLATION OF THE OVEN	5	Defrost	16
Electricals	5	Pyrolyse (Self-Clean)	16
Respect for the environment	6	Door lock for children safety (pyro)	17
Connection to the electrical power mains	8	Commands lock for children safety (non pyro)	17
INSTRUCTIONS FOR USE	9	Buzzer volume	17
The first time you use the oven	9	Failure declarations and error codes	17
Oven Racks	9	DOOR LOCKING SYSTEM	19
Removable Guides	9	CLEANING AND MAINTENANCE	20
COOKING FUNCTIONS	10	Self-cleaning cycle (pyrolytic cycles)	20
ELECTRONIC CONTROL	12	Removing the “FULL GLASS” panoramic door	21
Power-up	12	How to remove the inner glass of the “FULL GLASS” panoramic door	22
Programming time functions	12	Replacement of the oven light	24
Setting the time of day	12	GUIDANCE TEMPERATURE AND TIME SCHEDULE FOR COOKING	25
Setting the minute minder	13		
Setting an oven function manually	14		
Setting an automatic oven function	14		
Oven functions	15		



IMPORTANT

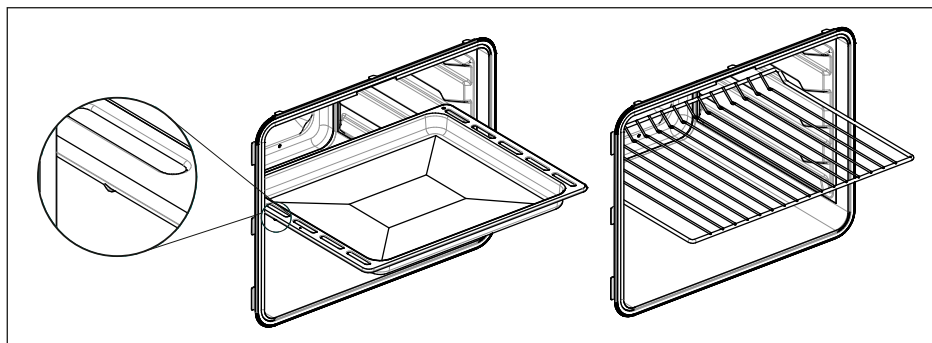
The oven’s data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

SAFETY INSTRUCTIONS

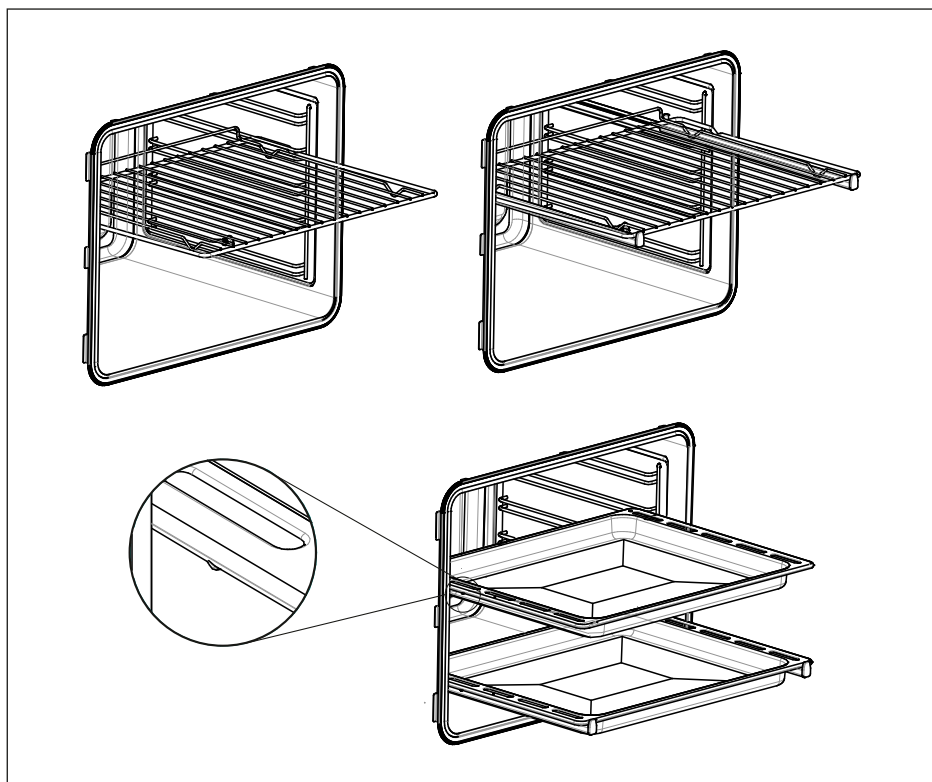
- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no-load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, especially during self-cleaning.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly.
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

Refer to the figures below for the correct placement of the grills
EMBOSSED GUIDES



REMOVABLE GUIDES



INSTALLATION OF THE OVEN

To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in figure.

The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.

WARNING

As the apparatus is to be fitted in your kitchen furniture, make sure that all surfaces in contact with the oven can resist a temperature of approx 90°C.

Electricals

- Absorbed power:

oven top element:.....	1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V
oven bottom element:	1100W 230V - 1100W 240V
round element (hot air):	2300W 230V - 2300W 240V (on some models)
roasting jack motor:	4 W (on some models)
lamp:	25 W
hot air fan motor:.....	25 W
cooling fan motor:.....	25 W

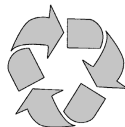
- **Maximum absorbed power: (see data plate).**

- **Supply voltage: (see data plate).**

Respect for the environment

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

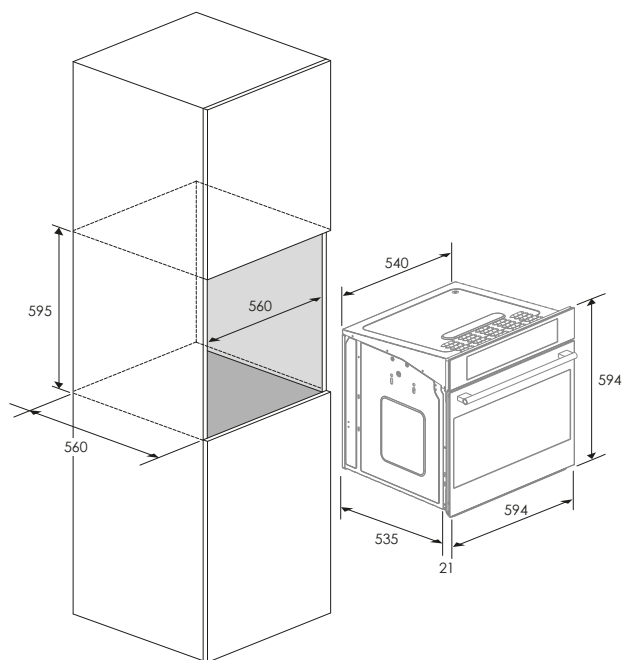
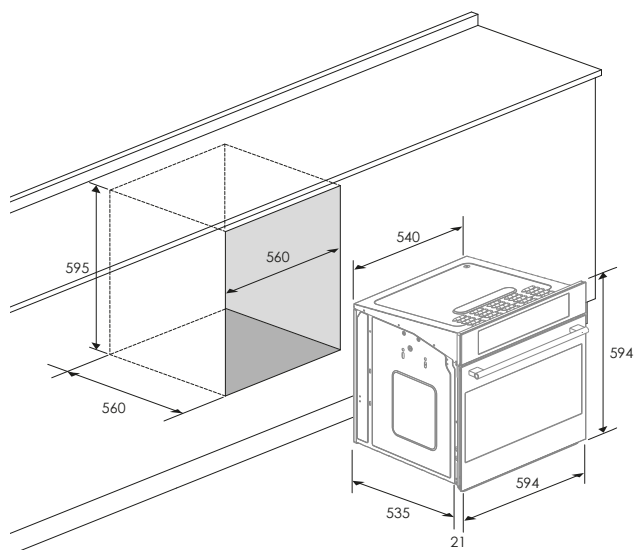
Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.



THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.





Dimensions are in millimeters

Connection to the electrical power mains

WARNING

This apparatus must be earthed.

The oven is only for domestic use.

The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.

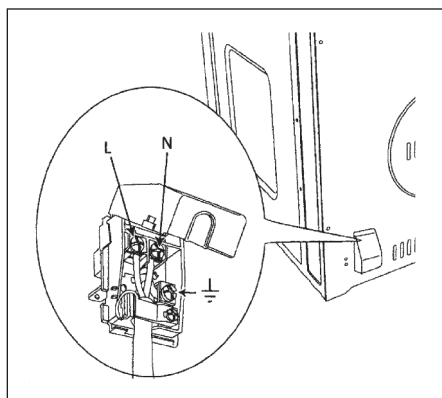
Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.

The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



INSTRUCTIONS FOR USE

The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

Oven Racks

WARNING

Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

WARNING

Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

The oven has rack guides at four levels. Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#4).

Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.

Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level once they are in position.

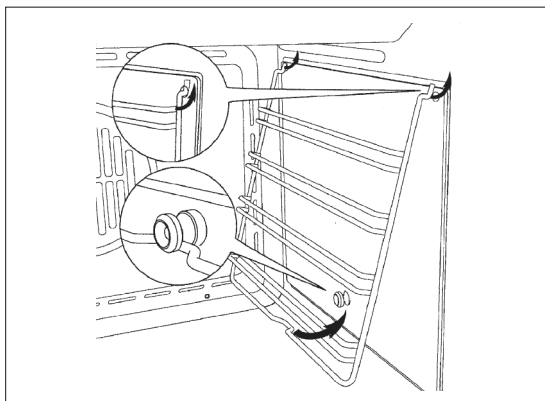
The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

Removable Guides

NOTE








Always remove the removable guides before oven self-cleaning.

To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.



COOKING FUNCTIONS

Each type of oven is provided for various cooking systems. A system can be selected by bringing the pointer of knob to the relating symbol. The Fig. 8 shows the controls available on the different oven models.

Icon	Mode Description	Used for...
0	All the cooking modes are OFF and the oven heating elements are OFF.	---
	The light is on only.	---
	In this mode only the internal oven convection fan is ON i.e. there is no oven heating	This mode is used to defrost deepfrozen food.
	In this mode only the smaller bottom heating element is on.	This mode is used to keep foods warm.
	In this mode both upper (top) and lower (bottom) oven heating elements are used to heat the oven air. However, no fan is used to circulate the heat.	This is the traditional mode of cooking on one shelf. Therefore only one rack can be used when selecting the Bake mode. Ideal for Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies.
	This mode is intended to save energy. In particular the oven cooling fan works only when needed e.g. when the oven is hot and the electronics require cooling.	Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.
	Only the lower (bottom) oven heating element is activated.	Used to complete cooking.
	The Convection Roast mode uses the upper (top) oven heating element, the lower (bottom) heating element and the convection fan inside the oven.	Ideal for the roasting of whole chickens or turkey and pizza. It can also be used for baking-cooking Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies on one or more levels.



The Convection Bake mode uses the circular or third heating element hidden behind the baffle at the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

Consequently different foods can be cooked simultaneously (maximum three levels) and is suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.



The Convection Down mode uses the lower (Bottom) heating element and internal fan.

Useful for soufflés, pizzas and pastry dishes.



suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.

Ideal for steak, hamburgers, chicken quarters or chicken breasts.



The Grill mode uses intense heat radiated from the upper (top) heating element.

Ideal for preparing toast, browning and grilling.



If the spit device is fitted it is also used with the spit motor.

If the spit motor is fitted the spit roasting of a whole chicken or turkey is possible.



The standard time is 1.30 h and can be changed. (see page 16)

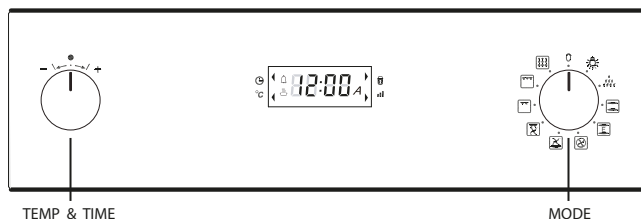
PYRO or self-cleaning mode. Here the oven is automatically cleaned by burning-off cooking residues at high temperature (about 475 °C) from 1h to 3h. During the self-cleaning cycle all fumes produced are filtered and then expelled to ambient.

ELECTRONIC CONTROL

Control panel description (“EXTRA SMALL”)

The oven control panel is made with one display and two knobs.

- Time & Temperature display.
- Time & Temperature knob (Push & Shuttle).
- Mode (oven functions) knob.



The push & shuttle knob is mainly for clock or temperature setting and automatic time functions programming. Select the desired item by pushing the knob.

Power-up

At every power-up, in pyrolytic ovens, the latch mechanism runs an automatic self-test: the oven door locks and unlocks. This operation takes about half a minute. The lock led turns on and flash while the action is in progress, it remains steadily displayed when the door is fully locked, it's off when the door has been unlocked.

Do not try to open the door until the lock led disappears.

Programming time functions

At every power-up, the control shows the time of day blinking, set at 12:00 as the initial value. The time increases every minute. The only possible action is the “Clock Regulation”, all other oven operations are inhibited.


In general, turn the Temp/Time selector left or right in order to edit the values and modify them by steps; hold the knob on the left or right to fasten the decrease/increase operations.

Setting the time of day


The time of day is always displayed in the 24 hours format. Hours and minutes are set separately. In order to set the time of day, mode selector must be in ZERO position, the -/+ knob acts on the time of day by default.


- Turn the selector left/right, the hours flash.
- Modify the flashing hours value turning the selector left/right.
- Push the Temp&Time selector to switch back and forth between hours and minutes.
- Modify the flashing minutes turning left/right.
- After a few seconds the whole time of day value starts flashing: wait until the new time of day is steady.




Push the knob to toggle between the time of day and the minute minder and check the set values. The clock is selected by default while the  symbol appears when the minute minder is displayed.

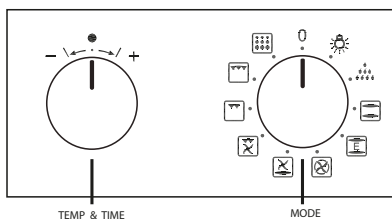
Setting the minute minder

When the  symbol is displayed, turn the knob left/right in order to set the timer value. The standard value is 30 minutes, it's possible to modify it in the range between 0 and 240 minutes.

This timer has no influence on the oven activities and can be set also when the oven is off. The time of day is displayed with priority in any case, the  symbol shows the minute minder is active.


When the time expires, the  symbol flashes and the buzzer sounds a warning sequence (two short beeps repeated every 3 seconds) to recall the user attention. Push the knob to stop it.

The buzzer stops in any case after a time-out.



Setting an oven function manually

Turn the mode knob into the desired position, the clock display shows On for a few seconds. The oven will work for a maximum time (12hours). Depending on the oven model, the number and type of available functions can be different.

If the selected function works using any heating elements, the  symbol is displayed (it doesn't appear in light and defrost position).

Turn the Temp & Time selector and set the desired oven temperature. The control offers a PRESET temperature per every cooking mode or a full range between MIN and MAX to be adjusted by hand. Check the value on the display after having selected the temperature.

The temperature appears on the clock display for about 5 seconds when the Time & Temp selector is pushed or when a new function has just been selected.

As soon as the oven starts, the preheat led (indicated by the bars) on the left side of the clock display starts flashing and becomes steadily on when the preheat ends.

Turn the mode selector to ZERO (OFF) position to stop any activity, the display will show OFF for a few seconds.

Setting an automatic oven function

After having selected a function as described before, the control can be programmed in order to set timed cooking activities. The time program remains active even if the function is changed (exception: pyrolyse). The following possibilities are available:


- 1 Timed cooking setting the cooking time (duration).
- 2 Timed cooking setting the end of cooking time (stop time).
- 3 Delayed cooking setting duration and stop time.

Push the knob in order to toggle between cooking duration (cook time) and end of cooking time (stop time): the words "dur" or "End" are displayed respectively.

Turn the knob left/right to edit the duration or the stop time when the proper word is displayed:


1. When the word dur is displayed, the control shows 30' as the standard cooking duration. Turn the knob left/right in order to set the actually desired cooking time in a range between 0 and 240 minutes. The display will flash dur and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day, the pot symbol and the **A** letter to indicate that a timed cooking is active. The end of cooking time is updated automatically.
2. When the word End is displayed, the control shows the current time as the initial stop time. In order to set the actually desired end of cooking time in a 24 hours range:


- Turn the knob left/right, the hours flash.
- Modify the flashing hours value turning the knob left/right.
- Push the knob to switch back and forth between hours and minutes or wait a few seconds until the minutes flash.
- Modify the flashing minutes value the knob left/right.
- Wait until the new End of Cooking time value stops flashing.

The display will flash End and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day, the  symbol and the **A** letter to indicate that a timed cooking is active. The cooking duration is updated automatically.

3. Repeat the same operations of point 1 then push the knob until End appears. the control shows the “current time + cooking time” as the initial stop time. It's not possible to lower the end of cooking time below this value. In order to set the actually desired end of cooking time in a 24 hours range:

- Turn the knob left/right, the hours flash.
- Modify the flashing hours value turning the knob left/right.
- Push the knob to switch back and forth between hours and minutes or wait a few seconds until the minutes flash.
- Modify the flashing minutes value turning the knob left/right.
- Wait until the new End of Cooking time value stops flashing.

The display will flash End and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day and the **A** letter to indicate that a delayed cooking has been programmed. As soon as the delay time expires, the oven starts and works for the programmed cooking time. The  symbol is displayed.

At the end of any timed activity the control shuts down the oven, the buzzer sounds a warning sequence (two short beeps repeated every 3 seconds) to recall the user attention, for a maximum time and makes the time related icons (, **A**) flash on the display. Push the knob to silent the buzzer and reset the warning message.

Turn the mode selector to ZERO (OFF) position before reusing the oven.

Oven functions

The control can manage many cooking functions, here below described, their number and availability depends on the oven model. The temperature range is between 50°C and 250°C for most functions. Preset temperatures are mainly 190°C for convection modes, 210°C for thermal modes and 230°C for grilling functions.

Exceptions are Eco-Bake (preset=190°C), Pyrolyse (fixed 475°C), and low temperature modes (Light, Defrost, Keep Warm).

Eco-Bake

This function is defined in order to obtain a consistent energy saving. The cooling fan is initially off and turns on only when the inner parts temperature gets high. Cooking might be a little bit slower than the standard Bake, especially when the oven is heavily loaded.

Defrost

This function is used to defrost frozen food in a short time. It doesn't heat up the oven, only the convection fan works. The temperature display shows DEF to indicate that this special mode is active.

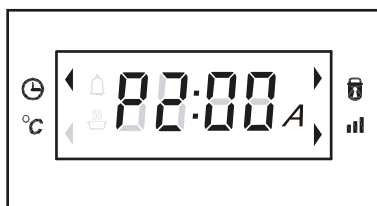
Pyrolyse (Self-Clean)

Turn the mode knob in the proper position to start a cleaning cycle. The temperature display show the writing **475°**.

The clean time can be set according to the same rules of the automatic functions, and therefore the pyrolytic cycle can be delayed.

The maximum allowed clean time is 3 hours, the minimum 1 hour. The standard time is 1h:30min, the clock display shows P1:30. At the end of the self-cleaning activity the display shows P--- steady and **A** flashing. The writings on the display disappear when the mode selector is placed in the ZERO position. The door remains locked until the oven temperature drops below the safety threshold, at this time the control unlocks the door.

The cooling fan starts as soon as the function is selected and turns to its higher speed when the inner parts get hot. The oven temperature is automatically set to 475°C in order to perfectly clean the cavity.



The control also locks immediately the door in order to guarantee the user safety, given that the temperature inside gets very hot. A lock led (yellow) beside the temperature display shows the status of the latch mechanism at any time:

- Door unlocked, lock led off.
- Door locked, lock led always on.
- Latch moving, transition in progress, lock led flashing.

To reuse the oven after a pyrolyse, turn the mode selector to ZERO (OFF) position.

Door lock for children safety (pyro)

This is an additional safety functions available only in pyrolitic ovens. The door latch mechanism that is managed automatically during pyrolyse can be actuated manually by the user in order to lock the oven door and prevent children from having free access to the oven.

Hold the Time&Temp knob for about 3 seconds to lock/unlock the door manually.

Commands lock for children safety (non pyro)

This is an additional safety functions available only in non pyrolitic ovens. Hold the Time&Temp knob for about 3 seconds to lock the control panel commands and prevent children from turning on the oven freely. Both knobs are disabled.

Buzzer volume

The buzzer volume can be set turning the Time&Temp knob left/right when the control is in light mode. At any detents the buzzer sounds a double beep, selecting the volume out of three available levels. The buzzer must always be silent between 22:00 and 8:00.

Failure declarations and error codes

The control is continuously checking the status of the system. If an abnormal condition is detected for more than 1 minute, a failure occurs:
















- The heaters and the other loads are disabled.
- The display shows a "E" letter followed by a numeric code that depends on the kind of failure.
- The control emits an acoustic warning signal.

To reset a failure declaration, first remove the cause of the failure then turn the selector to (ZERO) OFF.

Error code table.

Error	Description
E1	Temperature sensor broken.
E2	Temperature sensor shorted.
E4	Temperature sensor circuit failure.
E8	Latch time-out overflow.
E16	Free.
E32	Free.
E64	Mode selector disconnected. Cannot be reset.
OTHER	Sum of error codes simultaneously detected.

Cooking mode table with preset, minimum, maximum temperatures (°C) and nominal power (Watt)

N°	MODE	PRESE (°C)	TMIN (°C)	TMAX (°C)	HEATING ELEMENTS (W)	NAME
0	0					ZERO
1		##	##	##		LIGHT
2		80	50	100	400	KEEP WARM
3		210	50	250	2200	BAKE
4		210	50	250	2200	ECO-BAKE
5		210	50	250	1200	LOWER BAKE
6		##	##	##		DEFROST
7		190	50	250	1200	LOWER CONVECTION BAKE
8		190	50	250	2200	CONVECTION ROAST
9		190	50	250	2300	CONVECTION BAKE
10		230	50	250	2000	CONVECTION GRILL
11		230	50	250	2000	GRILL
12		230	50	250	2000	GRILL + TURNSPIT
13		230	50	250	3000	SUPER GRILL
14		475			2400	PYRO (THERMAL)
15		475			2400	PYRO

DOOR LOCKING SYSTEM

Automatic door locking during pyrolytic cycle

For safety reasons, the door is locked automatically as soon as self-clean mode is selected (both standard, both eco clean). The door is also unlocked automatically when the clean time has expired but only after the temperature has fallen below the safety threshold.

NOTE

It is not possible to exclude the door locking device during self-cleaning i.e. manually unlock the door since the self-cleaning mode has the highest priority and overrides all other selections.

The lock symbol (▶ ) on the display is:

ON	When the door is fully locked
OFF	When the door is fully unlocked
FLASHING	When the latch mechanism is moving. (After self clean the symbol will flash until the temperature will be safe and the door unlocked).

Oven lights

They turn on during all cooking activities but they are always disabled in self-clean.

CLEANING AND MAINTENANCE

Prior to taking any action for cleaning, make sure the apparatus is cut-out from the mains.

It is recommended that the oven interior be frequently cleaned. In particular, it should be cleaned every time the grill is used to prevent excessive fouling of the oven interior that may generate fumes or odours during subsequent cooking. Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

WARNING

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Ovens provided with the hot air system are less subject to dirt inside.

Self-cleaning cycle (pyrolytic cycles)

Although it is not necessary to perform the cleaning operation each time the oven has been used, do not let the oven get too dirty.

Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly.

NOTE

Usually self-cleaning requires 2.30 to 3 hours according to the amount of residue to be removed.

WARNING

Ensure that the door is in the closed position before the self-cleaning cycle starts, otherwise automatic door locking will not be completed. See paragraphs that follows.

When the cycle is finished and the oven has **COOLED COMPLETELY**, remove the burned-off residues of the self-cleaning cycle with a damp cloth.

Removing the “FULL GLASS” panoramic door

WARNING

Make sure that:

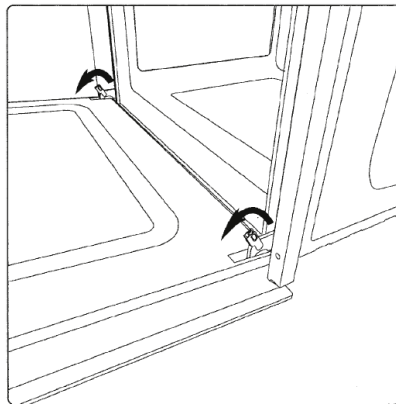
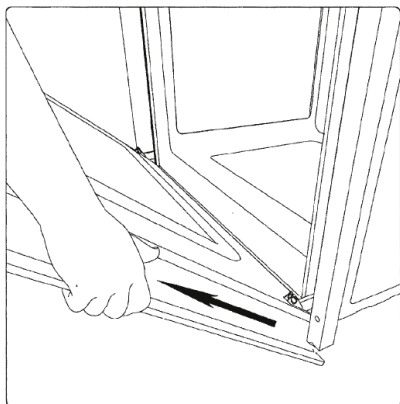
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

Removing the oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers

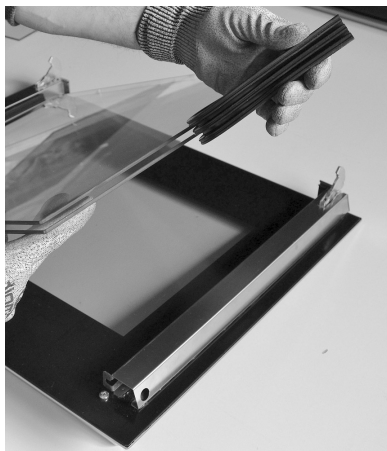
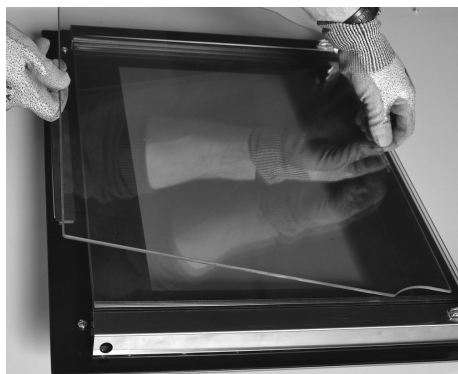


How to remove the inner glass of the “FULL GLASS” panoramic door

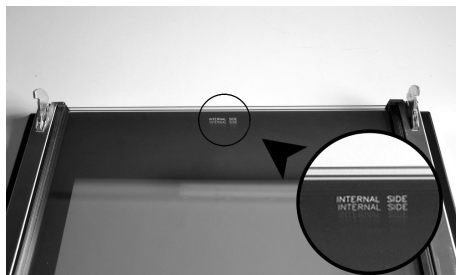
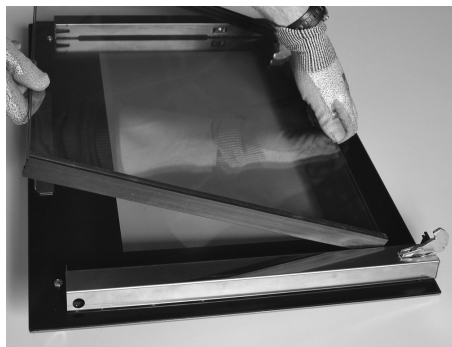
1. Wear protective gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Simultaneously press the keys of the two side covers, removing the upper strip.



4. Slide out the internal glass as shown below. Remove the second and third panes of glass (middle panes) for cleaning sliding out the rubber strip.

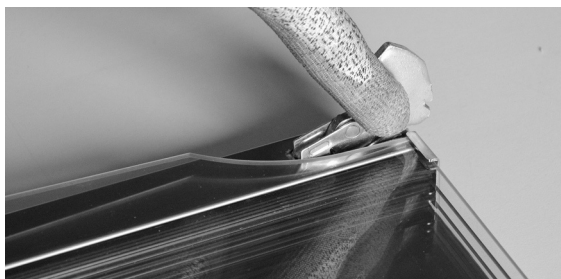


5. Replace the middle panes after cleaning in reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.



NOTE: a slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

6. Place the pack of three glass panes between the two uprights and replace the top strip.

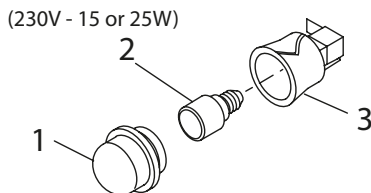
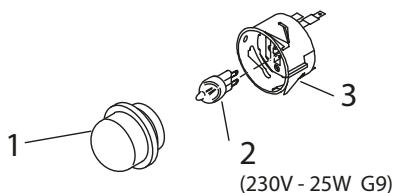


Replacement of the oven light

WARNING

Make sure that:

- The oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.



- 1 Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
- 2 Remove the lens (1) by unscrewing it.
- 3 Remove the light bulb (2) from its socket (3).
- 4 Replace the bulb (2) with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
- 5 Use one with the same Volt and Watt (see figure).
- 6 Screw the lens (1) back on.
- 7 Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

GUIDANCE TEMPERATURE AN TIME SCHEDULE FOR COOKING

FOOD	Mode	Rack position (from the bottom)	Traditional cooking system		Hot-air cooking system	
			Temperature °C	Cooking time in minutes	Temperature °C	Cooking time in minutes
Poork, calf (roast) etc.		2nd	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filett, Roastbeef		2nd	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	20 ÷ 30
Poultry (goose, duck, turkey, chicken) whole (4)		1st	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Chicken		2nd	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Hamburger, Chops of Lamb, Chicken thighs		3th	200 ÷ 220	10 ÷ 20 for each side	180 ÷ 190	10 ÷ 15 for each side
Game (4)		1st	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Fish		1st	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	35 ÷ 45
Cakes		1st	170 ÷ 200	40 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 70
Biscuits		2nd	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15
Pizza		2nd	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza Multilevel		2nd & 3th or 2nd & 4th			200 ÷ 210	15 ÷ 20

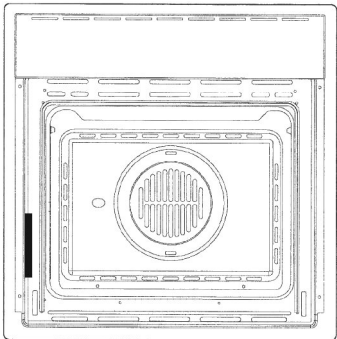
Warning for hot-air cooking - Position of pans:

- For cooking on 1 plane make use on 2nd holder from the bottom
- For cooking on 2 planes make use of 2nd - 4th holders from the bottom
- For cooking on 3 planes make use of 2nd - 3th and 4th holders from the bottom
- (4) The time depends of poultry dimension, (40 ÷ 45 mins for kg).

IMPORTANT: The cooking times are considered with oven preheated.

TABLE DES MATIERES

GÉNÉRALITÉS	2	Cuisson éco	16
INSTALLATION DU FOUR	5	Dégel	16
Caractéristiques électriques	5	Pyrolyse (auto-nettoyage)	16
Respect de l'environnement	6	Verrouillage de la porte pour sécurité enfant (pyro)	17
Branchement du four au réseau électrique	8	Verrouillage des commandes pour sécurité enfant (non pyro)	17
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	9	Volume de l'avertisseur sonore	18
Première utilisation	9	Indications de défaillance et codes d'erreur	18
Grilles de four	9	SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE PORTE	20
Glissières Démontables	9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
FONCTION DE CUISSON	10	Cycle auto-nettoyage (cycles pyrolyse)	21
CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE	12	Retrait de la porte du four	22
Mise sous tension	12	Comment démonter les vitres internes de la porte panoramique	
Programmation des fonctions de temps	12	« FULL GLASS »	23
Réglage de l'heure	13	Pour remplacer une ampoule	25
Réglage du compte-minutes	13	GUIDE DES TEMPERATURES ET TEMPS DE PROGRAMMATION DE CUISSON	26
Réglage manuel du fonctionnement du four	14		
Réglage du fonctionnement automatique du four	14		
Fonctions du four	16		



IMPORTANT

“Il est possible d’accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l’appareil est installé. Cette plaque, que l’on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d’identification de l’appareil qu’il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange”.

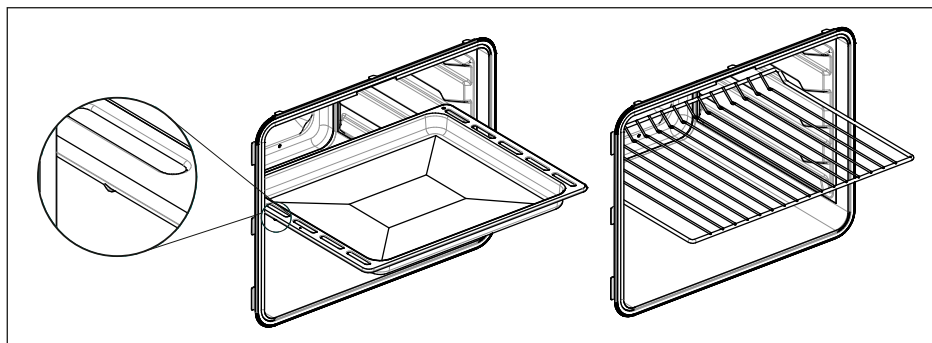
GÉNÉRALITÉS

- **Avant de procéder au démontage d'une pièce, prenez soin de débrancher le câble du réseau électrique.**
- **N'utilisez pas l'appareil si quelquesunes de ses parties sont cassées (par ex. La vitre). Débranchezle du réseau électrique et appelez l'assistance technique.**
- Avant de passer à la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à vide à température maximale, pendant une heure environ pour éliminer les odeurs.
- Lorsque le gril est employé, pour tous les modèles laisser la porte fermée.
- La turbine de refroidissement, peut rester en fonctionnement tant que le four est chaud, même quand on l'a éteint.
- **En cours de fonctionnement, les éléments & accessoires internes du four sont très chaud. Veuillez prendre vos précautions en utilisant des ustensiles de protection avant d'ouvrir la porte du four.**
- **En mode cuisson ou pyrolyse, veuillez toujours maintenir les enfants hors de portée du four. Les parties extérieures, telle que la porte, peuvent être très chaude notamment en pyrolyse.**
- Les parents et adultes devraient être particulièrement vigilants lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.
- Veuillez surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Tenir à l'écart les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante.**
- Cet appareil n'est pas sensé être utilisé par des personnes (y compris enfants de plus de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes sauf si une personne responsable de la sûreté de ces appareils a au préalable

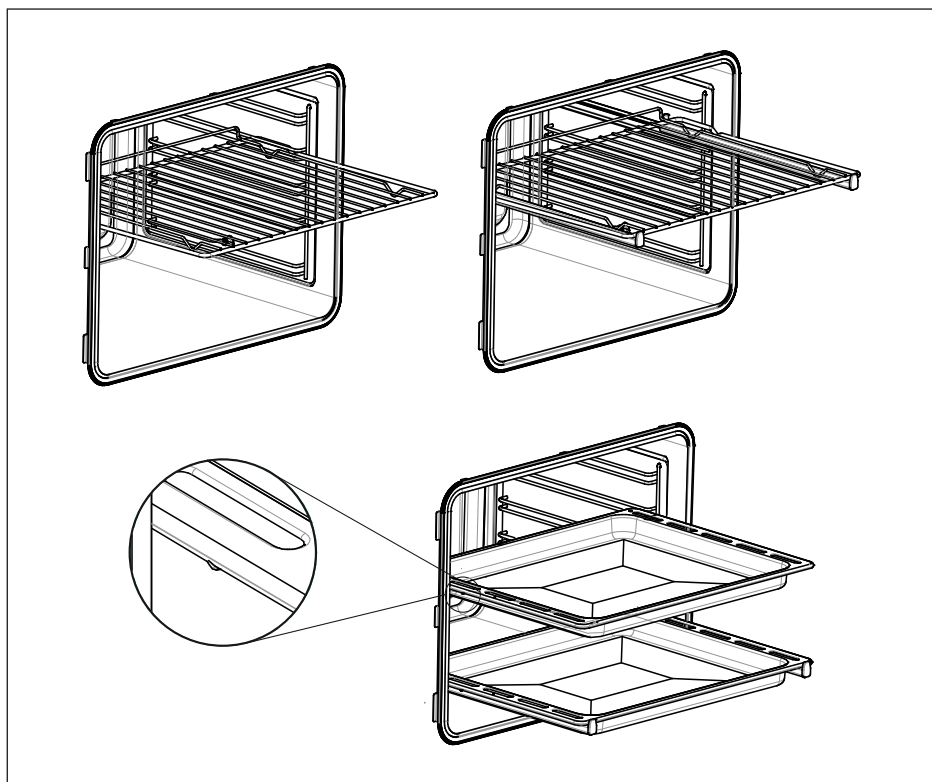
supervisé ou expliqué le fonctionnement de cet appareil.

- **Las opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.**
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne couvrez pas la sole du four avec une feuille d'aluminium, la lèchefrite ou d'autres choses.
- Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à vapeur ne devraient pas être utilisés pour le nettoyage.
- Avant de programmer un auto-nettoyage, enlevez tous les accessoires (grills, broches, plats, casseroles) pour éviter de les endommager, enlevez les gros résidus de nourriture et ensuite fermez la porte, en veillant à ce qu'elle soit bien fermée.
- Le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules. Sinon vous risqué de vous électrocuter ou de vous brûler.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter les risques de surchauffe.
- **AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.**

Consulter les figures ci-dessous pour l'introduction correcte des grilles.
GLISSIÈRES EMBOUTIES



GLISSIÈRES DÉMONTABLES



INSTALLATION DU FOUR

Pour encastrer le four dans le meuble, il suffira de faire une découpe ayant les dimensions indiquées en Fig. 1.

Le four doit être fixé au meuble au moyen des deux vis fournies à cet effet dans les trous prévus sur les montants du four.

ATTENTION

Comme l'appareil est installé dans le meuble, s'assurer que les surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90 °C.

Caractéristiques électriques

- Puissance absorbée:

résistance de voûte du four: 1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V

résistance de la sole du four: 1100W 230V - 1100W 240V

résistance circulaire (air chaud): 2300W 230V - 2300W 240V
(selon modèle)

moteur du tournebroche: 4 W (selon modèle)

lampe: 25 W

moteur de la turbine (air chaud): 25 W

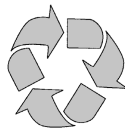
moteur de la turbine de refroidissement: 25 W

- **Puissance max. absorbée:** (voir plaquette).

- **Voltage d'alimentation:** (voir plaquette).

Respect de l'environnement

La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l'environnement. Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s'agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés. En recyclant l'emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.

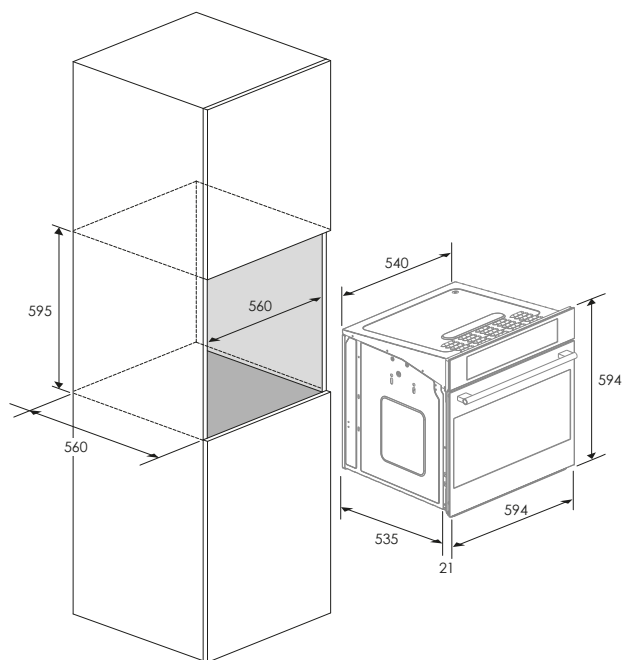
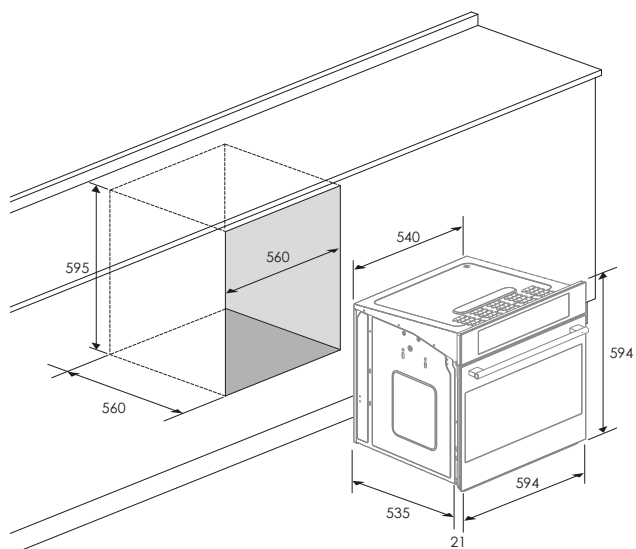


LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage. Pour l'élimination, suivre les réglementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.

CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/96/UE, Déchets d'équipements électriques et électroniques provenant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est éliminé correctement, et contribue ainsi à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas traité comme un déchet domestique, mais doit être remis auprès du centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.





Dimensions sont en mm

Branchement du four au réseau électrique

ATTENTION

Cet appareil doit être relié à la terre.

Le four est prévu exclusivement pour usage domestique.

La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaquette située sur le montant de gauche, visible lorsque la porte est ouverte.

Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.

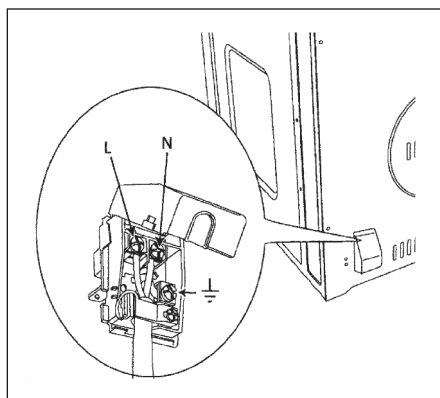
Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption onnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Pour le branchement, utiliser un câble flexible, en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Première utilisation

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement. Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.

Grilles de four

ATTENTION

N'utilisez jamais de feuille en aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur coincée sous l'aluminium peut causer des dégâts au four.

ATTENTION

Veillez à ne pas forcer pour éviter d'endommager l'émail.

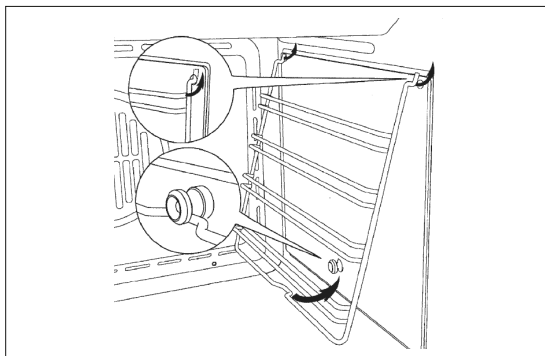
Le four est pourvu de guides de grilles à quatre niveaux. Les positions sont numérotées du bas (n° 1) vers le haut (n° 4). Vérifiez le tableau des cuissons pour la meilleure position de la grille à utiliser pendant la cuisson. Chaque niveau de guide comprend des supports par paire formés dans les parois de chaque côté du four. Assurez-vous de toujours placer les grilles avant d'allumer votre four. Assurez-vous que les grilles sont au bon niveau lorsqu'elles sont placées. Les grilles sont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.

Glissières Démontables

REMARQUE







Enlever toujours les glissières démontables avant l'auto-nettoyage du four.









Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.



FONCTION DE CUISSON

Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson, pouvant être choisie en amenant le bouton sur le symbole s'y rapportant. La Fig. 8 est un exemple de commande des divers modèles.

Icône	Mode Description	Utilisé pour...
0	Tous les modes de cuisson sont éteints (OFF) et les éléments de chauffages du four sont éteints OFF.	---
	Seulement l'éclairage est en fonction.	---
	Dans ce mode, uniquement le ventilateur à convection du four interne est en marche (ON), le four ne chauffe pas.	Ce mode sert à décongeler les aliments surgelés.
	Dans ce mode, seule la plus petite en bas l'élément chauffant est en marche.	Ce mode est utilisé pour garder les aliments chauds.
	Sur le mode Cuisson (Bake) les éléments de chauffage du four supérieur (haut) et inférieur (bas) sont utilisés pour chauffer l'air du four. Cependant, le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler l'air.	C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille. Par conséquent, uniquement une grille peut être utilisée lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson (Bake). Idéal pour les amusegueule, biscuits et les petits gâteaux.
	Ce mode est conçu pour épargner de l'énergie. En particulier, le ventilateur de refroidissement du four ne fonctionne que lorsqu'il le faut, par exemple, lorsque le four est chaud et les pièces électroniques ont besoin de refroidi.	Idéal pour les aliments congelés ou précuits, et les repas en petite portion. La durée de préchauffage est très courte et la cuisson a tendance à être plus lente. Ce n'est pas recommandé pour de grands plats, par exemple de grandes portions ou une grosse préparation.
	Uniquement le four inférieur (bas) est activé.	Utilisé pour parfaire la cuisson.

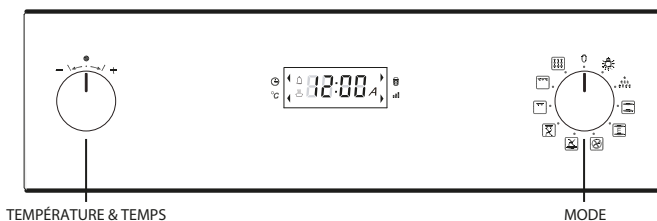
Icône	Mode Description	Utilisé pour...
	Le mode de Cuisson par convection (Convection Roast) utilise le chauffage du four supérieur (haut), le chauffage du four inférieur (bas) et le ventilateur de convection à l'intérieur du four.	Idéal pour rôtir un poulet ou une dinde entière ou une pizza. Il peut aussi être utilisé pour cuisiner des amusegueule, des biscuits, et des petits gâteaux sur un niveau ou plusieurs.
	Le mode cuisson par convection (Convection Bake) utilise le troisième élément de chauffage ou le circulaire derrière la cloison de la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four grâce au ventilateur à convection.	Il est possible de cuire les mêmes aliments qu'avec la cuisson par convection, cuire plusieurs plats à un ou plusieurs niveaux. Donc plusieurs plats peuvent être cuits en même temps (maximum trois niveaux) et on peut préparer un repas entier (petites portions). Le mélange des saveurs est évité et un important gain d'énergie est obtenu.
	Le mode de convection inférieur (Convection Down) utilise l'élément inférieur (bas) et le ventilateur interne.	Utile pour les soufflés, les pizzas et les pâtisseries.
	Le mode grill par convection (Convection Grill) combine la chaleur intense du chauffage supérieur (haut) avec la chaleur qui circule grâce au ventilateur à convection.	Idéal pour les steaks, les hamburgers, les demi-poulets ou des blancs de poulet.
 	Le mode Grill utilise une chaleur intense émise par le chauffage supérieur (haut).	Idéal pour préparer des rôtis, des gratins, des grillades.
	Si votre four est équipé d'une broche, il est aussi utilisé avec le moteur à broche.	Si le four est équipé d'un moteur à broche alors la rôtisserie par brochage d'un poulet ou d'une dinde est possible.
	La durée standard est de 1.30 h et peut être modifiée (voir pag. 16)	PYRO ou mode auto-nettoyage (self-clea-ning). Ici, le four est automatiquement nettoyé en brûlant les résidus de nourriture à température élevée (environ 475°C) de 1 h à 3 h. Pendant l'auto-nettoyage, les fumées produites sont filtrées et rejetées ensuite dans l'air.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Description du panneau de commande ("EXTRA SMALL")

Le panneau de commande du four se compose d'un affichage et de deux boutons:

- Affichage temps et température,
- Bouton temps et température (Push & Shuttle),
- Bouton Mode (fonctions du four).



Le bouton Push & Shuttle sert principalement à la mise au point de l'horloge et de la température et à la programmation des fonctions de temps automatiques. Sélectionner le paramètre souhaité en appuyant sur le bouton.

Mise sous tension

Chez les fours pyrolytiques, le mécanisme de verrouillage accomplit lors de chaque mise sous tension un autotest automatique qui consiste en ce que la porte du four se verrouille et se déverrouille. Cette opération dure environ une demi-minute. Le voyant de verrouillage s'allume et clignote pendant que l'action est en cours ; il reste allumé fixe quand la porte est verrouillée et éteint quand la porte est déverrouillée.

N'essayez pas d'ouvrir la porte avant que le voyant de verrouillage ne s'éteigne.

Programmation des fonctions de temps

À chaque mise sous tension, l'heure affichée sur le panneau de commande clignote ; la valeur initiale qui apparaît est 12:00. L'heure s'incrémente à chaque minute. La seule action possible est la « Régulation de l'horloge » ; toutes les autres opérations du four sont interdites.


D'une façon générale, tourner le sélecteur Température/Temps à gauche ou à droite pour éditer les valeurs et les modifier par étapes; maintenir le bouton à gauche ou à droite pour accélérer les opérations de décrémentation/incrémentation.

Réglage de l'heure


L'heure est toujours affichée au format 24 heures. Le réglage des heures et celui des minutes se font séparément. Pour régler l'heure, il faut que le sélecteur de mode soit dans la position ZÉRO ; le bouton -/+ agit par défaut sur l'heure.


- Tourner le sélecteur à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Tourner le sélecteur à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
- Appuyer sur le sélecteur Température & Temps pour se déplacer des heures aux minutes et vice versa.
- Pour modifier la valeur clignotante des minutes, tourner à gauche ou à droite.
- Après quelques secondes, la valeur de l'heure commence à clignoter: attendre jusqu'à ce que la nouvelle heure s'affiche de façon fixe.dy.




Appuyer sur le bouton pour commuter entre l'affichage de l'heure et le compte-minute et vérifier les valeurs configurées. L'horloge est sélectionnée par défaut; quand c'est le compte-minutes qui est sélectionné, le symbole  s'affiche.

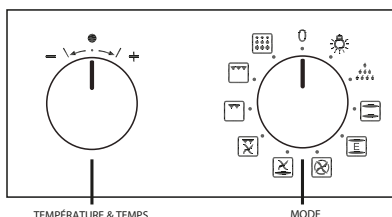
Réglage du compte-minutes

Le symbole  doit être affiché; tourner alors le bouton vers la droite ou la gauche afin de définir la valeur du temporisateur. La valeur standard est de 30 minutes ; il est possible de la modifier sur une plage comprise entre 0 et 240 minutes.

Cette minuterie est sans influence sur les activités du four et peut même être réglée quand le four est éteint. L'heure s'affiche en priorité dans tous les cas, seule la présence du symbole  montre que le compte-minutes est actif.


Quand le temps programmé s'achève, le symbole  clignote et l'avertisseur sonore émet une séquence d'avertissement (deux bip courts répétés toutes les 3 secondes) pour attirer l'attention de l'utilisateur. Presser le bouton pour l'arrêter.

L'avertisseur sonore, quant à lui, s'arrête tout seul après un délai temporisé.



Réglage manuel du fonctionnement du four

Tourner le bouton de mode sur la position souhaitée ; l'horloge affiche **On** pendant quelques secondes. Le four peut fonctionner jusqu'à 12 heures maximum. Selon le modèle de four, les fonctions disponibles peuvent être différentes en nombre et en type.

Si la fonction sélectionnée utilise un élément chauffant, le symbole  s'affiche (il ne s'affiche pas dans les positions lumière et dégel).

Tourner le sélecteur Température & Temps et régler la température du four souhaitée. Le système prévoit une température préréglée (PRESET) pour chaque mode de cuisson ou une pleine gamme entre MIN. et MAX. à régler manuellement. Vérifier la valeur affichée après avoir sélectionné la température.

La température apparaît sur l'affichage de l'horloge environ 5 secondes après la pression du sélecteur Temps & Température ou bien juste après la sélection d'une nouvelle fonction.

Dès que le four démarre, le voyant de préchauffage (indiqué par les barres) sur la partie gauche de l'affichage de l'horloge se met à clignoter ; il passe au fixe quand le préchauffage s'achève.

Tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF) pour arrêter toute activité ; la mention **OFFs** s'affiche quelques secondes.

Réglage du fonctionnement automatique du four

Après avoir sélectionné une fonction comme il a été indiqué ci-dessus, il est possible de programmer des activités de cuisson temporisées. Le programme temps reste actif même si l'on change de fonction (exception, la pyrolyse). Les possibilités disponibles sont les suivantes :

1. Cuisson temporisée avec réglage du temps de cuisson (durée)
2. Cuisson temporisée avec réglage de la fin du temps de cuisson (heure d'arrêt)
3. Cuisson retardée avec réglage de la durée et de l'heure d'arrêt.

Appuyer sur le bouton pour commuter entre la modalité durée de cuisson (temps de cuisson) et la modalité fin du temps de cuisson (heure d'arrêt). Les mots « dur » ou « End » s'affichent respectivement.


Tourner le bouton à gauche ou à droite pour éditer la valeur de la durée ou l'heure d'arrêt quand la mention correspondante est affichée.

1. Quand la mention **dur** est affichée, le système affiche comme durée de cuisson standard la valeur **30'**. Tourner le bouton à gauche ou à droite pour régler la durée de cuisson effectivement souhaitée sur une plage comprise entre 0 et 240 minutes. On verra s'afficher en clignotant la mention **dur** et sa valeur de façon alternée quelques

secondes, puis on verra s'afficher l'heure, le symbole de la casserole et la lettre **A** qui indique qu'une cuisson temporisée est active. La fin de la durée de cuisson est mise à jour automatiquement.


2. Quand le mot **End** s'affiche, le système affiche l'heure actuelle comme heure d'arrêt initiale. Pour régler l'heure de fin de cuisson effectivement souhaitée sur une plage de 24 heures :

- Tourner le bouton à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
- Appuyer sur le bouton pour se déplacer des heures aux minutes ou attendre quelques secondes jusqu'à ce que les minutes clignotent.
- Pour modifier la valeur clignotante des minutes, tourner le bouton à gauche ou à droite.
- Attendre jusqu'à ce que la nouvelle valeur de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.


On verra s'afficher en clignotant la mention **End** et sa valeur de façon alternée quelques secondes, puis on verra s'afficher l'heure, le symbole  et la lettre **A** qui indique qu'une cuisson temporisée est active. La durée de cuisson est mise à jour automatiquement.

3. Répéter les mêmes opérations qu'au point 1 puis appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la mention **End** s'affiche. Le système affiche comme heure d'arrêt initiale la valeur « heure actuelle + durée de cuisson ». Il n'est pas possible d'abaisser la fin de la durée de cuisson au-dessous de cette valeur. Pour régler l'heure de fin de cuisson effectivement souhaitée sur une plage de 24 heures :

- Tourner le bouton à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
- Appuyer sur le bouton pour se déplacer des heures aux minutes ou attendre quelques secondes jusqu'à ce que les minutes clignotent.
- Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des minutes.
- Attendre jusqu'à ce que la nouvelle valeur de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.

On verra s'afficher en clignotant la mention **End** et sa valeur de façon alternée quelques secondes, puis on verra s'afficher l'heure et la lettre **A** qui indique qu'une cuisson retardée a été programmée. Dès que le temps de retard s'achève, le four se met en marche et travaille pendant le temps de cuisson programmé. Le symbole  s'affiche.

À la fin d'une quelconque activité temporisée, le dispositif de commande éteint le four, l'avertisseur sonore émet une séquence d'avertissement (deux bip courts répétés toutes les 3 secondes) pour attirer l'attention de l'utilisateur pendant un temps maximum et

les icônes relatives au temps (, **A**) clignotent. Appuyer sur le bouton pour éteindre l'avertisseur sonore et acquitter le message d'avertissement.

Tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF) avant d'utiliser à nouveau le four.

Fonctions du four

Le système est en mesure de gérer un grand nombre de fonctions de cuisson qui sont décrites ci-dessous ; leur nombre et leur disponibilité dépendent du modèle de four. Pour la plupart des fonctions, la plage de températures est comprise entre 50°C et 250°C. Les températures préréglées sont généralement 190°C pour les modes convection, 210°C pour les modes thermiques et 230°C pour les fonctions de grill.

Exceptions : cuisson éco (valeur préréglée=190°C), pyrolyse (temp. fixe 475°C), et modes basse température (lumière, dégel, maintien au chaud).

Cuisson éco

Cette fonction a été conçue pour assurer une économie d'énergie significative. Le ventilateur de refroidissement est initialement éteint et ne s'allume que quand la température des éléments internes s'élève. La cuisson pourra être un peu plus lente que dans la cuisson standard, surtout si le four est très plein.

Dégel

Cette fonction sert à décongeler les aliments en un temps bref. Elle ne chauffe pas le four, seul le ventilateur de convection est en marche. L'affichage de température indique **def** pour montrer que ce mode spécial est actif.

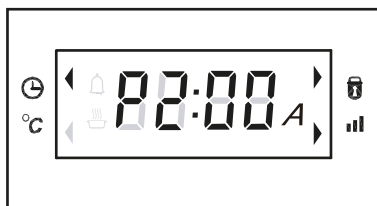
Pyrolyse (auto-nettoyage)

Tourner le bouton de mode sur la position correspondante pour mettre en route un cycle de nettoyage. L'affichage de température montre **475°**.

Il est possible de régler le temps de nettoyage selon les mêmes règles que les fonctions automatiques ; il est donc possible de retarder le cycle pyrolytique.

Le temps de nettoyage maximum permis est de 3 heures, le minimum 1 heure. La durée standard est de 1 heure 30 minutes ; l'affichage de l'horloge indique alors **P1:30**. À la fin de l'activité d'auto-nettoyage, l'affichage montre la mention **P---** fixe et la lettre **A** clignotante. Les indications de l'affichage disparaissent quand on place le sélecteur de mode sur la position ZÉRO. La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four se soit refroidie au-dessous du seuil de sécurité ; ce n'est qu'alors que le système déverrouille la porte.

Le ventilateur de refroidissement se met en route dès que l'on sélectionne la position et augmente sa vitesse quand les parties internes deviennent chaudes. La température du four est réglée automatiquement à 475°C afin d'assurer le nettoyage parfait de la cavité.



Le système verrouille aussi immédiatement la porte pour garantir la sécurité de l'utilisateur car la température à l'intérieur est très élevée. Un voyant de verrouillage (jaune) à côté de l'affichage de température montre le statut du mécanisme de verrouillage à tout moment.

- Porte déverrouillée, voyant de verrouillage éteint
- Porte verrouillée, voyant de verrouillage toujours allumé
- Verrou en mouvement, transition en cours, voyant de verrouillage clignotant.

Pour utiliser à nouveau le four après une pyrolyse, tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF).

Verrouillage de la porte pour sécurité enfant (pyro)

Il existe une fonction de sécurité supplémentaire, disponible uniquement chez les fours pyrolytiques. Le mécanisme de verrouillage de porte, qui est actionné automatiquement pendant la pyrolyse, peut être piloté manuellement par l'utilisateur quand il veut verrouiller la porte du four pour empêcher que des enfants puissent avoir accès au four sans surveillance.

Tenir le bouton Temps & Température pressé 3 secondes environ pour verrouiller/déverrouiller la porte manuellement.

Verrouillage des commandes pour sécurité enfant (non pyro)

Il existe une fonction de sécurité supplémentaire, disponible uniquement chez les fours non pyrolytiques. Tenir le bouton Temps & Température pressé 3 secondes environ pour verrouiller les commandes du panneau et empêcher les enfants d'allumer le four sans surveillance. Les deux boutons sont désactivés.

Volume de l'avertisseur sonore

Pour régler le volume de l'avertisseur sonore, tourner le bouton Temps & Température vers la gauche/droite, le dispositif de commande doit être en mode lumière. À chaque cran, l'avertisseur sonore émet un double bip : sélectionner le volume parmi les trois niveaux disponibles. L'avertisseur sonore doit toujours être silencieux entre 22h00 et 8h00.

Indications de défaillance et codes d'erreur

Le dispositif de commande vérifie constamment l'état du système. Si une situation anormale est détectée pendant plus d'une minute, une erreur est déclarée.















- Les résistances et autres charges sont désactivées.
- L'écran affiche la lettre «E» suivie d'un code numérique dépendant de la nature de la défaillance.
- Le système de commande émet un signal d'avertissement sonore.

Pour acquitter une indication de défaillance, il faut avant tout éliminer la cause du problème puis tourner le sélecteur sur (ZÉRO) OFF.

Tableau des codes d'erreur

Erreur	Description
E1	Capteur de température cassé
E2	Capteur de température en courtcircuit
E4	Défaillance du circuit du capteur de température
E8	Dépassement du délai temporisé de verrouillage
E16	Libre
E32	Libre
E64	Sélecteur de mode déconnecté. Ne peut pas être acquitté.
OTHER	Somme de codes d'erreur détectés simultanément.

Tableau des modes de cuisson avec températures (°C) préréglée (preset), minimum, maximum et puissance nominale (W)

N°	MODE	PRESET (°C)	TMIN (°C)	TMAX (°C)	ÉLÉMENTS CHAUFFANTS (W)	DÉNOMINATION
0	0					ZÉRO
1		##	##	##		LUMIÈRE
2		80	50	100	400	MAINTIEN AU CHAUD
3		210	50	250	2200	CUISSON
4		210	50	250	2200	CUISSON ÉCO
5		210	50	250	1200	CHALEUR DE SOLE
6		##	##	##		DÉGEL
7		190	50	250	1200	CUISSON PAR CONVECTION BASSE
8		190	50	250	2200	CONVECTION RÔTISSAGE
9		190	50	250	2300	CUISSON PAR CONVECTION
10		230	50	250	2000	CONVECTION GRILL
11		230	50	250	2000	GRILL
12		230	50	250	2000	GRILL + BROCHE
13		230	50	250	3000	SUPER GRILL
14		475			2400	PYRO (THERMIQUE)
15		475			2400	PYRO

SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE PORTE

Verrouillage automatique porte pendant le cycle de pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte est fermée automatiquement dès que le mode d'auto-nettoyage est sélectionné (pyro standard et nettoyage économique). La porte est aussi déverrouillée automatiquement lorsque la durée de nettoyage est expirée mais uniquement lorsque la température est tombée en dessous du seuil de sécurité.

NOTE

Il n'est pas possible d'exclure le système de verrouillage de la porte pendant l'auto-nettoyage, c'est-à-dire que le déverrouillage manuel de la porte pendant l'auto-nettoyage a la plus grande priorité et il est donc prioritaire sur toutes les autres sélections.

Le symbole de verrouillage (▶ ) sur l'affichage est:

ON	lorsque la porte est bien verrouillée
OFF	lorsque la porte est bien déverrouillée
FLASHING (Clignotement)	lorsque le mécanisme de loquet bouge. (après auto-nettoyage le symbole va clignoter jusqu'à ce que la température soit sans danger et la porte déverrouillée).

Ampoules du four

Elles s'allument pendant toutes les cuissons mais elles sont toujours désactivées pendant l'auto-nettoyage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de commencer tout nettoyage, soyez sûr que l'appareil n'est plus sous tension. Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four. En particulier, il devrait être nettoyé chaque fois que le grill est utilisé pour empêcher un encrassement excessif de l'intérieur du four qui peut provoquer des fumées ou des odeurs pendant la cuisson suivante. Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à vapeur ne devraient pas être utilisés pour le nettoyage.

ATTENTION

Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Les fours équipés de système à air chaud sont moins sujets à l'encrassement intérieur.

Cycle auto-nettoyage (cycles pyrolyse)

Bien qu'il ne soit pas nécessaire de nettoyer son four après chaque utilisation, ne laissez pas votre four devenir trop sale.

Avant de programmer un auto-nettoyage, enlevez tous les accessoires (grills, broches, plats, casseroles) pour éviter de les endommager, enlevez les gros résidus de nourriture et ensuite fermez la porte, en veillant à ce qu'elle soit bien fermée.

NOTE

Normalement un auto-nettoyage exige de 2:30 à 3 heures selon la quantité de saleté qui doit être enlevée.

ATTENTION

Assurez-vous que la porte est bien fermée avant que le cycle d'auto-nettoyage ne démarre, sinon le verrouillage de porte automatique ne sera pas exécuté.

Lorsque le cycle est fini et que le four est **COMPLÈTEMENT REFROIDI**, enlevez les résidus brûlés du cycle d'auto-nettoyage avec un chiffon humide.

Retrait de la porte du four

WARNING

Assurez-vous que:

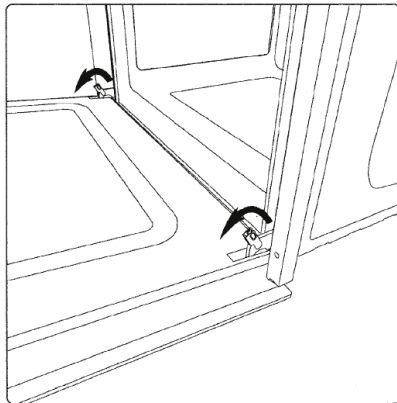
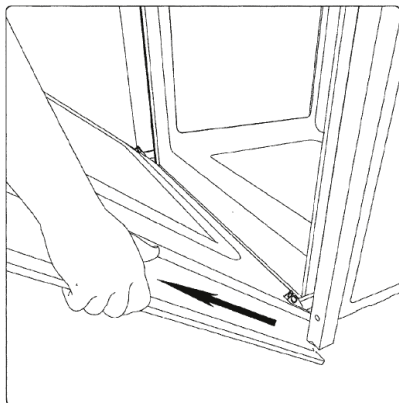
- Le four est froid et qu'il est bien éteint avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Manipulez-la avec soin pour ne pas la briser.
- Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait glisser et provoquer des dégâts ou vous blesser.
- Si vous ne tenez pas la porte du four de façon sûre et correctement, cela pourrait provoquer des dégâts ou blesser des gens.

Démontage de la porte du four

Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :

- ouvrir complètement la porte;
- lever les deux manettes indiquées sur la fig.;
- refermer la porte sur le premier cran d'arrêt déterminé par les deux manettes soulevées au préalable;
- lever la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'ôter de son siège;

Pour remonter la porte, insérer les charnières dans les logements prévus à cet effet, puis remettre les deux manettes en position de fermeture.

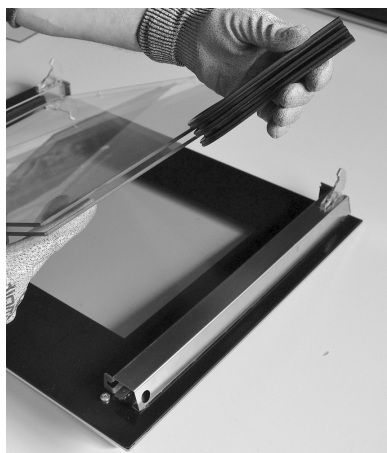
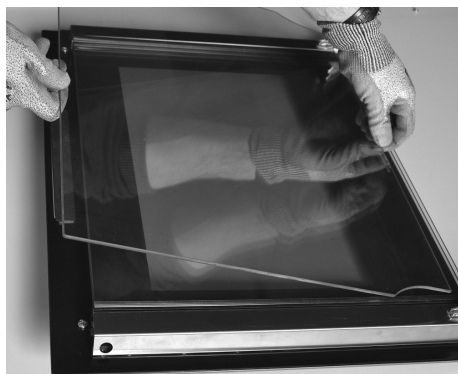


Comment démonter les vitres internes de la porte panoramique « FULL GLASS »

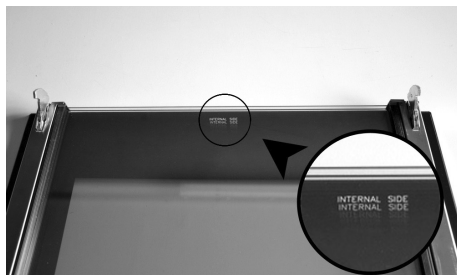
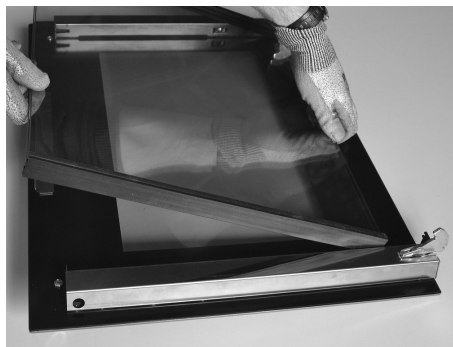
1. Mettre des gants de protection.
2. Placer la porte sur un plan horizontal ; mettre une toile douce dessous pour éviter que la partie esthétique ne se raye.
3. Presser simultanément le bouton des deux bouchons latéraux et extraire le listeau supérieur.



4. Faire glisser la vitre intérieure comme montré ci-dessous. Enlever la deuxième et la troisième vitre en verre (placées au milieu) pour le nettoyage, en faisant glisser la bande en caoutchouc.

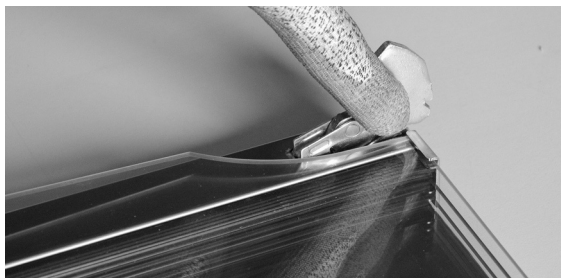


5. Pour remettre en place les verres intermédiaires après le nettoyage, procéder à l'inverse et vérifier que la mention INTERNAL SIDE est orientée de façon à être lisible correctement.



REMARQUE : un certain jeu entre les vitres intermédiaires et les supports latéraux est normal car il sert à compenser les dilatations thermiques des vitres.

6. Placer le pack des trois vitres entre les deux piédroits et remettre en place le listeau supérieur.

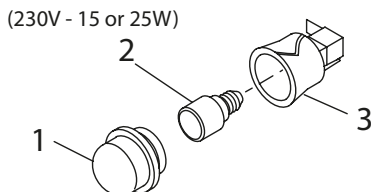
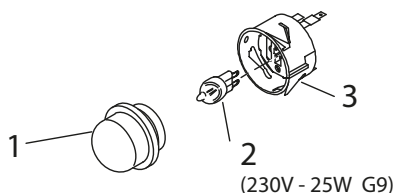


Pour remplacer une ampoule

ATTENTION

































Assurez-vous que:

- Le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules. Sinon vous risquez de vous électrocuter ou de vous brûler.
- Les lentilles doivent être remises en place lorsque vous utilisez le four.
- Les lentilles servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.
- Les lentilles sont en verre. Manipulezles avec précaution pour éviter de les casser. Les verres cassés peuvent blesser.



- 1 Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
- 2 Enlevez le couvercle (1) en le dévissant.
- 3 Enlevez l'ampoule (2) de sa douille (3).
- 4 Remplacez l'ampoule (2) avec une nouvelle. Evitez de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
- 5 Employer un avec les mêmes Volt et Watt (voir Fig. 12).
- 6 Vissez le couvercle (1).
- 7 Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

GUIDE DES TEMPERATURES ET TEMPS DE PROGRAMMATION DE CUISSON

ALIMENT	Mode	Position sur les plateaux depuis le bas	Système de cuisson traditionnelle		Système de cuisson à air chaud	
			"Température en °C"	"Temps de cuisson en minutes"	"Température en °C"	"Temps de cuisson en minutes"
Rôti de porc, veau, etc.	  	2ième	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filet, rosbif	  	2ième	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	20 ÷ 30
(4) Volaille entière (oie, canard, dinde poulet)	  	1ième	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Poulet	   	2ième	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Hamburger, côtelettes d'agneau, de poulet cuisses	 	3ième	200 ÷ 220	"10 ÷ 20 pour chaque côté"	180 ÷ 190	"10 ÷ 15 pour chaque côté"
(4) Gibier	   	1ième	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Poisson	  	1ième	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	35 ÷ 45
Gâteaux	  	1ième	170 ÷ 200	40 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 70
Biscuits	  	2ième	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15
Pizza	 	2ième	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza multiniveaux	 	"2ième et 3ième ou 2ième et 4ième"			200 ÷ 210	15 ÷ 20

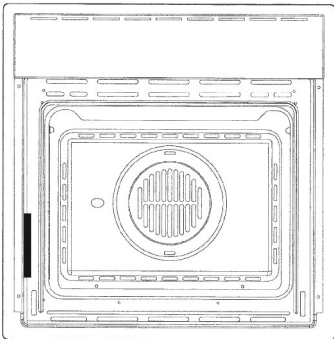
Avertissement pour la cuisson à air chaud - Position des plats:

- Pour cuisiner sur 1 plateau utilisez le 2ième cran depuis le bas;
- Pour cuisiner sur 2 plateaux utilisez le 2ième ou 4ième cran depuis le bas
- Pour cuisiner sur 3 plateaux, utilisez le 2ième - 3ième et 4ième cran depuis le bas
- (4) Le temps dépend du poids de la volaille, (40 ÷ 45 min par kg).

IMPORTANT: Les temps de cuisson sont calculés sans prendre en compte le temps de préchauffage du four.

INDICE

ADVERTENCIAS GENERALES	2	Funciones del horno	16
INSTALACION DEL HORNO	5	Horneado Eco	16
Características electricas	5	Descongelación	16
Respeto por el medio ambiente	6	Pirólisis (autolimpieza)	16
Conexion del horno a la red electrica	8	Bloqueo de la puerta por seguridad antiniños (piro)	17
INSTRUCCIONES DE USO	9	Bloqueo de los mandos por seguridad antiniños (no piro)	17
Primera utilización	9	Volumen del avisador acústico	17
Rejillas del horno	9	Indicaciones de fallo y códigos de error	18
Guías desmontables	9	SISTEMA DE BLOQUEO DE LA PUERTA	20
SISTEMAS DE COCCIÓN	10	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	21
CONTROL ELECTRÓNICO	12	Ciclo de autolimpieza (ciclos pirolíticos)	21
Puesta bajo tensión	12	Quitar la puerta del horno	22
Programación de las funciones de tiempo	12	Cómo desmontar los cristales internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»	23
Ajuste de la hora	13	Sustitución de la lámpara del horno	25
Ajuste del cuenta-minutos	13	TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN	26
Ajuste manual del funcionamiento del horno	14		
Ajuste del funcionamiento automático del horno	14		



IMPORTANTE

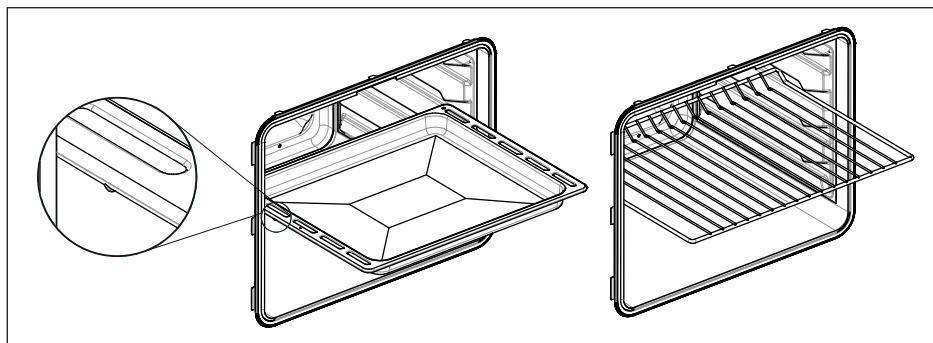
La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deberá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

ADVERTENCIAS GENERALES

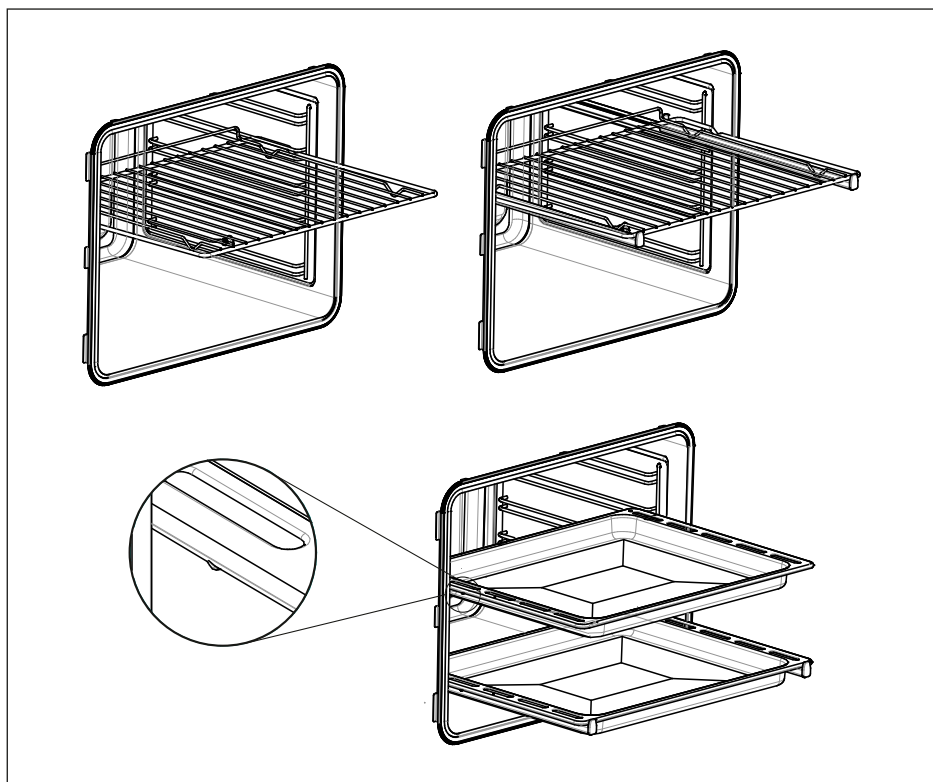
- **No desmontar ninguna parte antes de haber desconectado el aparato de la toma de corriente.**
- **No utilizar el aparato si alguna suya está rota (por ejemplo el vidrio). Desconectarlo de la red eléctrica y llamar la Asistencia técnica.**
- Antes de poner en servicio el horno se aconseja hacerlo funcionar vacío a la temperatura máxima durante aprox. una hora, para eliminar el olor del material aislante.
- Cuando se usa el grill en todo los modelos, tener la puerta cerrada.
- El ventilador de enfriamiento puede permanecer en funcionamiento aun después de apagar el horno, mientras el mismo esté caliente.
- **El horno es un aparato que se calienta. No tocar los elementos interiores durante y después de su funcionamiento, o bien tomen las debidas precauciones.**
- **Durante el funcionamiento del horno, la parte frontal también se calienta: por lo tanto, es importante mantener lejos a los niños, especialmente durante la fase de autolimpieza.**
- Padres y demás adultos tienen que prestar una atención especial cuando usan el producto en presencia de niños.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- **Mantener alejados a los niños de menos de 8 años que no cuenten con vigilancia permanente.**
- Este aparato no ha sido concebido para que lo usen personas **(incluidos niños de más de 8 años)** con discapacidades mentales o físicas, o con carencia de experiencia y conocimiento, salvo si están bajo la supervisión o instrucción respecto al uso de una persona responsable de su seguridad.

- **Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.**
- Para evitar los daños del esmalte no cubran de alguna manera la solera de la mufla (con láminas de aluminio, con la bandeja u otro).
- No utilice detergentes abrasivos o estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Evite usar detergentes abrasivos y equipos de limpieza de vapor.
- Antes de llevar a cabo la autolimpieza, saque todos los accesorios (parrillas, varillas, platos, bandejas) para evitar que sufran daños, elimine los residuos de cocción grandes y, a continuación, cierre la puerta asegurándose de que está bien cerrada.
- El horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de remplazar la(s) bombilla(s). Puede haber un fallo debido a una descarga eléctrica o a quemaduras.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente.
- **ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de poner la bombilla a fin de evitar una posible descarga eléctrica.**

Para la colocación correcta de las rejas, consultar las figuras siguientes
GUÍAS EMBUTIDAS



GUÍAS DESMONTABLES



INSTALACION DEL HORNO

Para instalar el horno en el mueble de las cocinas basta hacer un hueco en las mismas de las dimensiones indicadas en la Fig. 1.

El aparato debe fijarse al mueble mediante los dos tornillos en dotación, a través de los agujeros hechos en los montantes del horno.

ATENCIÓN

Puesto que dicho aparato hace parte de los muebles de la cocina asegúrense que cada superficie de contacto con el horno pueda resistir a una temperatura superior a 90°C.

Características electricas

- Potencia absorbida:

resistencia del cielo del horno: 1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V

resistencia de la solera del horno: 1100W 230V - 1100W 240V

resistencia circular (aire caliente): 2300W 230V - 2300W 240V
(según modelo)

motor del asador: 4 W (según modelo)

bombilla: 25 W

motor del ventilador (aire caliente): 25 W

motor del ventilador de enfriamiento: 25 W

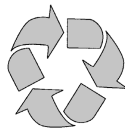
- **Potencia máxima absorbida:** (véase la placa).

- **Tensión de alimentación:** (véase la placa).

Respeto por el medio ambiente

La documentación del presente aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con la finalidad de contribuir en la protección del medio ambiente. Los embalajes se han concebido de forma que no perjudiquen el medio ambiente; se pueden recuperar o reciclar puesto que se trata de productos ecológicos.

Reciclando el embalaje se contribuye a ahorrar materias primas y a reducir el volumen de los descartes industriales y domésticos.

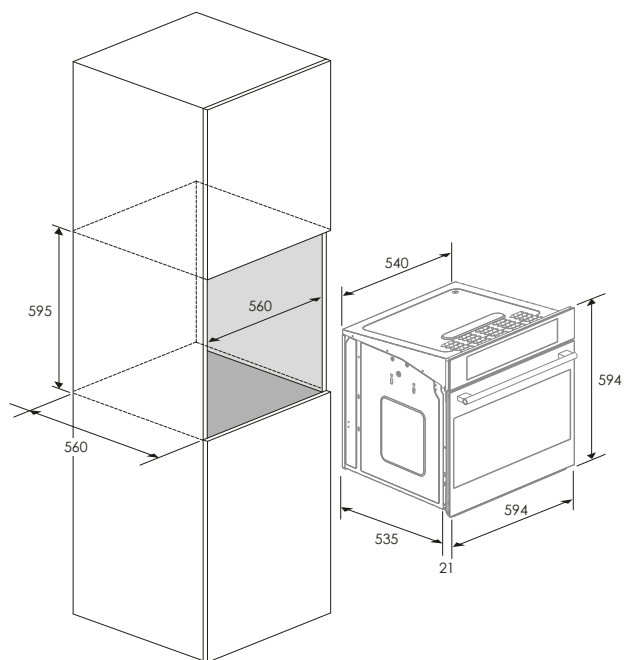
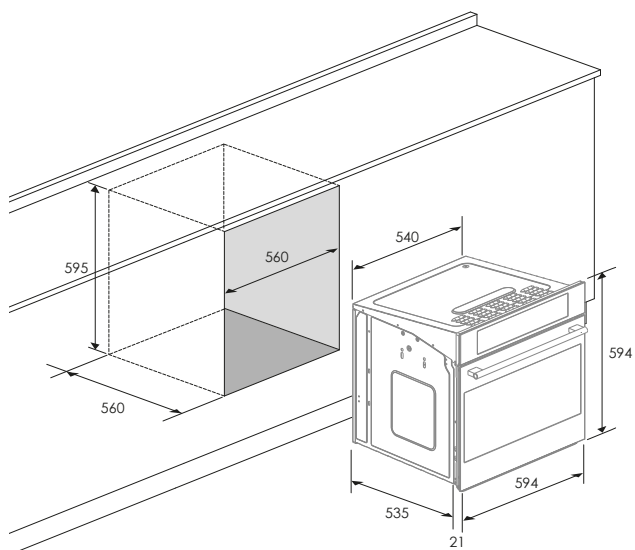


LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos y mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2012/96/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

EL SÍMBOLO en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.





Dimensiones son en mm

Conexion del horno a la red electrica

ATENCIÓN

El aparato debe ser conectado a tierra.

El horno es apto sólo para uso doméstico.

La tensión de alimentación y la potencia absorbida están indicadas en la placa colocada sobre el montante izquierdo, visible con la puerta abierta.

La conexión debe ser efectuada por personal calificado, y debe ser conforme con las normas vigentes.

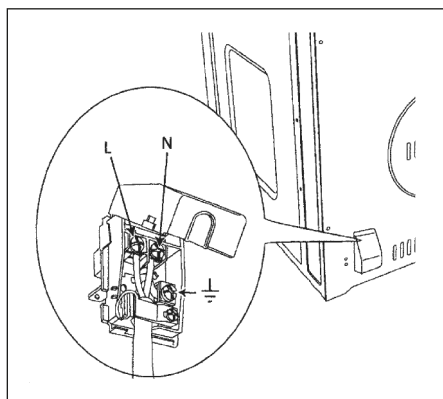
En caso contrario ningún daño a personas o cosas podrá ser imputado al fabricante.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un representante autorizado o una persona cualificada para evitar posibles peligros.

El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un dispositivo disyuntor onipolar con distancia mínima de apertura de los contactos de 3mm, controlando sin embargo que no sea interrumpido el conductor de puesta a tierra.

Para la conexión usar un cable flexible min teniendo la precaución de dejarlo suficientemente largo para permitir la extracción del horno del hueco de instalación para ulterior mantenimiento.

TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



INSTRUCCIONES DE USO

Primera utilización

El horno se limpia a fondo con agua y jabón y se enjuaga cuidadosamente. Recalentar el horno alrededor de 30 minutos a la máxima temperatura; serán así eliminados todos los residuos grasos ya que podrían causar olores desagradables durante la fase de cocción.

Rejillas del horno

ATENCIÓN

Nunca utilice papel de aluminio para tapar las rejillas del horno o para forrar el horno. El calor atrapado por debajo del papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

ATENCIÓN

Asegúrese de que no la ha forzado para evitar daños a esmalte

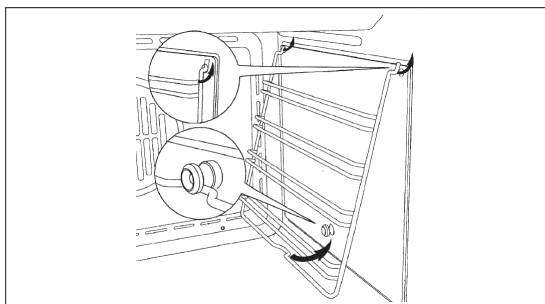
El horno tiene guías para las rejillas en cuatro niveles. Las posiciones de las rejillas están numeradas desde la guía de la rejilla inferior (#1) a la superior (#4). Consulte las tablas de cocinar para determinar las mejores posiciones de la rejilla para usar cuando se cocina. Cada guía de nivel consiste en un par de soportes formados en las paredes de cada lado del interior del horno. Asegúrese siempre de que las rejillas del horno se encuentran en la posición correcta antes de encender el horno. Asegúrese de que las rejillas estén niveladas una vez colocadas en posición. Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.

Guías desmontables

NOTA








Retirar siempre las guías desmontables antes de la auto-limpieza del horno.








Para sacar los armazones laterales en los hornos con paredes lisas proceder como se ilustra en la figura.



SISTEMAS DE COCCIÓN

Cada modelo de horno cuenta con varios sistemas de cocción. Es posible seleccionar un sistema llevando la aguja del mando al símbolo al que se refiere. La Fig. 8 solo es un ejemplo. Muestra los mandos disponibles en los distintos modelos de hornos.

Icono	Descripción de la función	Se utiliza para...
0	Todos las funciones de cocción están apagadas (en OFF) y las resistencias están apagadas (en OFF).	---
	Solo la luz del horno está en funcionamiento.	---
	En esta función solo el ventilador interno de convección está encendido (en ON), por ej.: el horno no se calienta.	Esta función se utiliza para descongelar alimentos congelados.
	En este modo, sólo el elemento más pequeño de calefacción inferior está encendido.	Este modo se utiliza para mantener los alimentos calientes.
	En la función de horneado las dos resistencias del horno superior e inferior se utilizan para calentar el aire del horno. El ventilador no se utiliza para hacer circular el calor.	Esta es la manera tradicional de cocina sobre una bandeja. Por lo tanto, se tiene que usar una sola bandeja cuando se selecciona la función de horneado. Ideal para aperitivos, galletas, pastas de café y cookies.
	Esta función se utiliza para ahorrar energía. El ventilador de enfriamiento del horno trabaja solo cuando se necesita, por ejemplo, cuando el horno está caliente y los dispositivos electrónicos necesitan enfriarse.	Ideal para alimentos congelados o precocinados, y para pequeñas porciones de comida. El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser más lenta. Se desaconseja para alimentos que pesan mucho, como por ejemplo grandes porciones o preparaciones de comidas importantes.
	Solo la resistencia (abajo) de calentamiento del horno está activada.	Se usa para completar la cocción.
	La función de asado de convección usa la resistencia superior (arriba), la resistencia inferior (abajo) y el ventilador de convección del horno.	Ideal para asar pollos o pavos enteros y pizzas. También se puede usar para hornear aperitivos, galletas, tartas de café y cookies en uno o varios niveles.

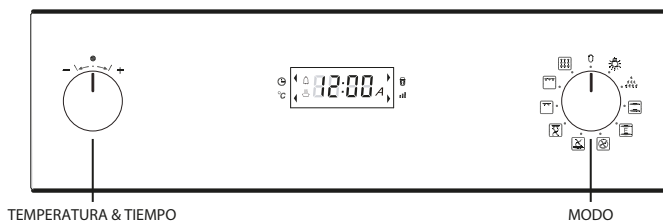
Icono	Descripción de la función	Se utiliza para...
	La función de horneado de convección usa la resistencia circular o la resistencia oculta tras el deflector en la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno por medio del ventilador de convección.	Es posible cocinar los mismos alimentos que en la función de convección, cocinando uno o varios platos en uno o varios niveles. Por consiguiente, es posible cocinar varios alimentos a la vez (al máximo tres niveles) y es apropiado para preparar una comida completa (pequeñas porciones). Se evitan las mezclas de sabores y se obtiene un importante ahorro de energía.
	La función de convección inferior usa la resistencia inferior (abajo) y el ventilador interior.	Útil para suflés, pizzas y masas.
	La función de grill de convección combina el calor intenso de la resistencia superior (arriba) con el aire que circula por medio del ventilador de convección.	Ideal para filetes, hamburguesas, cuartos o pechugas de pollo.
 	La función grill utiliza el calor intenso que radia la resistencia superior (arriba).	Ideal para preparar tostar, dorar y gratinar.
	Si la varilla está colocada también se utiliza con el motor de la varilla.	Si el motor de la varilla está colocado se puede cocinar un pollo o pavo asado pinchado en la varilla.
	El tiempo estándar es de 1.30 h y se puede cambiar (véase pág. 16)	Función PYRO o de autolimpieza. En esta función el horno se limpia automáticamente quemando los residuos de cocción a alta temperatura (alrededor de 475°C) durante un periodo que va de 1 a 3 horas. Durante el ciclo de autolimpieza todos los humos que se producen se filtran y luego se expulsan en el medio ambiente.

CONTROL ELECTRÓNICO

Descripción del panel de mandos (“EXTRA SMALL”)

El panel de mandos del horno está compuesto por un display y dos botones.

- Display de tiempo y temperatura
- Botón tiempo + temperatura (Push & Shuttle)
- Botón modo (funciones del horno)



El botón Push & Shuttle sirve principalmente para el ajuste del reloj y de la temperatura y para la programación de las funciones de tiempo automáticas. Seleccione el parámetro deseado pulsando el botón.

Puesta bajo tensión

En los hornos pirolíticos, el mecanismo de cerrojo lleva a cabo, a cada puesta bajo tensión, un autotest automático que consiste en que la puerta del horno se bloquea y se desbloquea. Esta operación dura aproximadamente medio minuto. El indicador luminoso de cierre se enciende y parpadea mientras está en curso la acción; permanece encendido fijo cuando la puerta está bloqueada y se apaga cuando la puerta se desbloquea.

No intente abrir la puerta antes de que se haya apagado el indicador luminoso de cierre.

Programación de las funciones de tiempo

A cada puesta bajo tensión, la hora visualizada en el panel de mandos parpadea; el valor inicial que aparece es 12:00. La hora se incrementa cada minuto. La única acción posible es el “Ajuste del reloj”; todas las demás operaciones del horno están prohibidas.

De forma general, girar el selector Temperatura+Tiempo hacia la izquierda o hacia la derecha para editar los valores y modificarlos por etapas; mantener el botón a la izquierda o a la derecha para acelerar las operaciones de decremento/incremento.

Ajuste de la hora

La hora siempre se muestra en el formato de 24 horas. El ajuste de las horas y el de los minutos se llevan a cabo por separado. Para ajustar la hora, hay que situar el selector de modo en la posición CERO; el botón -/+ actúa sobre la hora por defecto.

- Girar el selector a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
- Girar el selector a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
- Apretar el selector Temperatura+Tiempo para moverse de las horas a los minutos.
- Girar hacia la izquierda/derecha para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Transcurridos unos segundos, el valor de la hora empieza a parpadear; esperar hasta que la nueva hora aparezca visualizada de forma fija.



Pulsar el botón para conmutar entre la visualización de la hora y el cuenta-minutos y comprobar los valores configurados. El reloj está seleccionado por defecto; cuando el cuenta-minutos está seleccionado, aparece visualizado el símbolo

Ajuste del cuenta-minutos

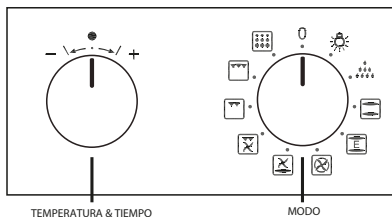
El símbolo tiene que estar visualizado; girar entonces el botón a la derecha o a la izquierda para ajustar el valor del temporizador. El valor estándar es 30 minutos; se puede modificar en un rango de valores comprendido entre 0 y 240 minutos.

Esta minutería no influye en las actividades del horno, e incluso se puede ajustar con el horno apagado. La visualización de la hora tiene siempre prioridad; solamente se ve que el cuenta-minutos está activo por la presencia del símbolo .

Cuando se acaba el tiempo programado, el símbolo parpadea y el avisador acústico emite una secuencia de aviso (dos bip cortos repetidos a intervalos de 3 segundos) para llamar la atención del usuario.


Pulsar el botón para detener el parpadeo.

El avisador acústico se apaga solo después de un timeout de espera.



Ajuste manual del funcionamiento del horno

Girar el botón de modo a la posición deseada; en el reloj aparece On durante unos segundos. El horno puede funcionar hasta 12 horas al máximo. Según el modelo de horno, las funciones a disposición pueden variar en cuanto a número y tipo.

Si la función seleccionada utiliza un elemento calentador, aparece el símbolo  (es decir, no en las posición luz y descongelación).

Girar el selector Temperatura+Tiempo y ajustar la temperatura del horno deseada. El sistema prevé una temperatura preajustada (PRESET) para cada modo de horneado o una gama completa entre MÍN. y MÁX. que se ajusta manualmente. Comprobar el valor visualizado después de seleccionar la temperatura.

La temperatura aparece en el display del reloj aproximadamente 5 segundos después de haberse pulsado el selector Tiempo+Temperatura, o bien justo después de seleccionar una nueva función.

Tan pronto como el horno arranca, el indicador luminoso de precalentamiento (indicado por barras) en la parte izquierda del display del reloj se pone a parpadear; pasa a luz fija cuando finaliza el precalentamiento.

Girar el selector de modo a la posición CERO (OFF) para detener todas las actividades; aparece durante unos segundos la indicación **OFF**.

Ajuste del funcionamiento automático del horno

Después de seleccionar una función tal como se ha descrito anteriormente, se podrán programar actividades de horneado temporizadas. El programa tiempo permanece activo aunque se cambie de función (por ejemplo, pirólisis). Las posibilidades a disposición son las siguientes :

- 1 Horneado temporizado con ajuste del tiempo de horneado (duración).
- 2 Horneado temporizado con ajuste del fin de tiempo de horneado (hora de apagado).
- 3 Horneado retardado con ajuste de la duración y de la hora de apagado.

Pulsar el botón para conmutar entre la modalidad duración de horneado (tiempo de horneado) y la modalidad final del tiempo de horneado (hora de apagado). Aparecen visualizadas respectivamente las palabras “dur” o “End”.


Girar el botón a la izquierda o a la derecha para editar el valor de duración o la hora de apagado cuando está visualizada la palabra correspondiente.

1. Cuando está visualizada la palabra **dur**, el sistema muestra como duración de horneado el valor **30'**. Girar el botón a la izquierda o a la derecha para ajustar la duración de horneado deseada en un rango comprendido entre 0 y 240 minutos. Aparecerán unos segundos parpadeando y alternándose la palabra **dur** y su valor; a continuación aparecerán la hora, el símbolo de la cacerola y la letra **A** que indica

que está activo un horneado temporizado. El final de la duración de horneado queda actualizado automáticamente.


2. Cuando aparece la palabra **End**, el sistema muestra la hora actual como hora de apagado inicial. Para ajustar la hora de fin de horneado deseada en un rango de 24 horas:


- Girar el botón a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
- Girar el botón a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
- Apretar el botón para moverse entre las horas y los minutos o esperar unos segundos hasta que los minutos parpadeen.
- Girar hacia la izquierda/derecha para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Esperar hasta que el nuevo valor de fin de tiempo de horneado deje de parpadear.

Aparecerán unos segundos parpadeando y alternándose la palabra **End** y su valor ; a continuación aparecerán la hora, el símbolo  y la letra **A** que indica que está activo un horneado temporizado. La duración de horneado queda actualizado automáticamente.

3. Repetir las mismas operaciones que en el punto 1 y a continuación apretar el botón hasta que aparezca la palabra **End**. El sistema muestra como hora de apagado inicial el valor “hora actual+duración de horneado”. No se puede reducir el fin de la duración de horneado por debajo de este valor. Para ajustar la hora de fin de horneado deseada en un rango de 24 horas:

- Girar el botón a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
- Girar el botón a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
- Apretar el botón para moverse entre las horas y los minutos o esperar unos segundos hasta que los minutos parpadeen.
- Girar el botón hacia la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Esperar hasta que el nuevo valor de fin de tiempo de horneado deje de parpadear.

Aparecerán unos segundos parpadeando y alternándose la palabra **End** y su valor ; a continuación aparecerán la hora y la letra **A** que indica que está activo un horneado retardado. Tan pronto como finaliza el tiempo de retardo, el horno se pone en marcha y trabajará durante el tiempo de horneado programado.  El display muestra el símbolo.

Al terminar cualquier actividad temporizada, el sistema de mando apaga el horno, el avisador acústico emite una secuencia de aviso (dos bip cortos repetidos a intervalos de 3 segundos) para llamar la atención del usuario y los iconos relativos al tiempo (, **A**) parpadean. Apretar el botón para apagar el avisador acústico y reconocer el mensaje de aviso.

Girar el selector de modo a la posición CERO (OFF) antes de utilizar nuevamente el horno.

Funciones del horno

El sistema tiene capacidad para controlar un gran número de funciones de horneado que se describen a continuación; su número y su efectiva disponibilidad dependen del modelo de horno. En la mayoría de las funciones, el rango de temperaturas están comprendido entre 50°C y 250°C. Las temperaturas preajustadas son generalmente : 190°C para los modos convección, 210°C para los modos térmicos y 230°C para las funciones grill.

Excepciones : horneado eco (valor preajustado =190°C), pirólisis (temp. fija 475°C) y modos baja temperatura (luz, descongelación, mantenimiento del calor).

Horneado Eco

Esta función ha sido concebida para ofrecer un ahorro de energía significativo. El ventilador de enfriamiento está apagado inicialmente, y solamente se enciende cuando sube la temperatura de los elementos internos. La cocción podrá ser un poco más lenta que en el horneado estándar, sobre todo si el horno está muy lleno.

Descongelación

Esta función sirve para descongelar alimentos en un plazo breve. No calienta el horno, solamente está en función el ventilador de convección. El display muestra la indicación **dEF** que significa que está activo este modo especial.

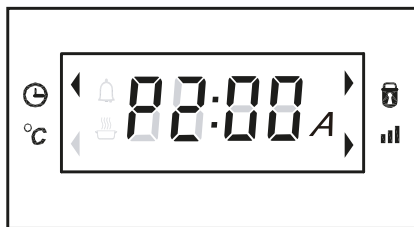
Pirólisis (autolimpieza)

Girar el botón de modo a la posición correspondiente para poner en marcha un ciclo de limpieza. El display de temperatura indica **475°**.

El tiempo de limpieza se puede ajustar según las mismas reglas que las funciones automáticas; por lo tanto, es posible retardar el ciclo pirolítico.

El tiempo de limpieza máximo permitido es de 3 horas, el mínimo 1 hora. La duración estándar es 1 hora y 30 minutos ; en este caso, el display del reloj muestra el valor **P1:30**. Al finalizar la actividad de autolimpieza, el display muestra la indicación **P---** fija y la letra **A** parpadeante. Las indicaciones desaparecen del display cuando se pone el selector de modo en la posición CERO. La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado por debajo del umbral de seguridad; sólo entonces es cuando el sistema desbloquea la puerta.

El ventilador de enfriamiento se pone en marcha tan pronto como se selecciona la posición, e incrementa su velocidad cuando las partes internas se calientan. La temperatura del horno está ajustada automáticamente a 475°C para garantizar la limpieza perfecta de la cavidad.



El sistema también bloquea automáticamente la puerta para garantizar la seguridad del usuario ya que la temperatura en el interior es muy alta. Un indicador luminoso de cierre (amarillo) situado al lado del display de la temperatura muestra el estado del mecanismo de cerrojo en todo momento.

- Puerta desbloqueada, indicador luminoso de cierre apagado.
- Puerta bloqueada, indicador luminoso de cierre siempre encendido.
- Cerrojo en movimiento, transición en curso, indicador luminoso de cierre parpadeante.

Para utilizar nuevamente el horno después de una pirólisis, girar el selector de modo a la posición CERO (OFF).

Bloqueo de la puerta por seguridad antiniños (piro)

Existe una función de seguridad adicional, disponible únicamente en los hornos pirolíticos. El mecanismo de cierre de puerta, que es accionado automáticamente durante la pirólisis, puede pilotarse manualmente por parte del usuario cuando desea bloquear la puerta con el fin de impedir el acceso incontrolado de niños al horno.

Mantener el botón Tiempo+Temperatura pulsado 3 segundos aproximadamente para bloquear/desbloquear manualmente la puerta.

Bloqueo de los mandos por seguridad antiniños (no piro)

Existe una función de seguridad adicional, disponible únicamente en los hornos no pirolíticos. Mantener el botón Tiempo+Temperatura pulsado 3 segundos aproximadamente para bloquear los mandos del panel e impedir que enciendan el horno niños sin vigilancia. Los dos botones quedan desactivados.

Volumen del avisador acústico

Para ajustar el volumen del avisador acústico, girar el botón Tiempo+Temperatura a la izquierda/derecho; el sistema de mando tiene que estar en el modo luz. A cada escalón, el avisador acústico emite un doble bip: seleccionar el volumen entre los tres niveles disponibles. El avisador acústico siempre tiene que estar silenciado entre las 22h00 y las 8h00.

Indicaciones de fallo y códigos de error

El sistema de mando comprueba constantemente el estado del sistema. Si se detecta una situación anómala durante más de un minuto, el sistema anuncia un error.















- Las resistencias y demás cargas están desactivadas.
- El display muestra la letra “E” seguida de un código numérico que depende de la naturaleza del fallo.
- El sistema de mando emite una señal de aviso acústico.

Para reconocer una indicación de fallo, es preciso ante todo eliminar la causa del problema y a continuación girar el selector a (CERO) OFF.

Tabla de los códigos de error

Error	Descripción
E1	Detector de temperatura estropeado
E2	Detector de temperatura en cortocircuito
E4	Fallo del circuito del detector de temperatura
E8	Plazo temporizado de cierre sobrepasado
E16	Libre
E32	Libre
E64	Selector de modo desconectado. No se puede reconocer.
OTHER	Suma de códigos de error detectados simultáneamente.

Tabla de modos de horneado con temperaturas (°C) preajustada (preset), mínima, máxima y potencia nominal (W)

Nº	MODE	PRESET (°C)	TMIN (°C)	TMAX (°C)	ELEMENTOS CALENTADORES (W)	DENOMINACIÓN
0	0					CERO
1		##	##	##		LUZ
2		80	50	100	400	MANTENIMIENTO DEL CALOR
3		210	50	250	2200	HORNEADO
4	E	190	50	250	2200	HORNEADO ECO
5		210	50	250	1200	CALOR DE SOLERA
6		##	##	##		DESCONGELACIÓN
7		190	50	250	1200	COCCIÓN POR CONVECCIÓN BAJA
8		190	50	250	2200	CONVECCIÓN ASADO
9		190	50	250	2300	HORNEADO DE CONVECCIÓN
10		230	50	250	2000	CONVECCIÓN GRILL
11		230	50	250	2000	GRILL
12		230	50	250	2000	GRILL + ASADOR GIRATORIO
13		230	50	250	3000	SUPER GRILL
14		475			2400	PIRO (TÉRMICO)
15		475			2400	PIRO

SISTEMA DE BLOQUEO DE LA PUERTA

Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo por pirólisis

Por razones de seguridad, la puerta se bloquea automáticamente en cuanto se selecciona la función de autolimpieza (tanto en el sistema estándar como en el de eco-limpieza). La puerta se desbloquea automáticamente cuando el tiempo de limpieza termina pero solo después de que la temperatura ha disminuido por debajo del umbral de seguridad.

NOTA

No es posible excluir el dispositivo de bloqueo de la puerta durante la autolimpieza. Desbloquear manualmente la puerta durante la función de autolimpieza porque esta función tiene la prioridad e invalida todas las demás selecciones.

El símbolo de bloqueo (▶ ) que se muestra está:

ON	Cuando la puerta está totalmente bloqueada.
OFF	Cuando la puerta está completamente desbloqueada.
PARPADEANTE	Cuando el mecanismo de pestillo se está moviendo (tras la autolimpieza el símbolo parpadeará hasta que la temperatura sea segura y la puerta se desbloquee).

Luces del horno

Se encienden durante todas las actividades de cocción, pero siempre se deshabilitan durante la autolimpieza.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, asegúrese de que el equipo está desconectado. Le recomendamos que limpie el interior del horno frecuentemente. En especial, es necesario limpiarlo cada vez que se usa el grill para evitar que se formen demasiadas incrustaciones en el interior del horno que podrían generar humos y malos olores durante las cocciones siguientes. Evite usar detergentes abrasivos y equipos de limpieza de vapor.

ATENCIÓN

No utilice detergentes abrasivos o estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.

Los hornos que tienen el sistema de aire caliente se ensucian menos en su interior.

Ciclo de autolimpieza (ciclos pirolíticos)

Aunque no es necesario realizar las operaciones de limpieza cada vez que se usa el horno, no deje que se ensucie demasiado. Antes de llevar a cabo la autolimpieza, saque todos los accesorios (parrillas, varillas, platos, bandejas) para evitar que sufran daños, elimine los residuos de cocción grandes y, a continuación, cierre la puerta asegurándose de que está bien cerrada.

NOTA

Normalmente, la autolimpieza dura entre 2½ y 3 horas, de acuerdo con la cantidad de residuos que haya que eliminar.

ATENCIÓN

Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. En caso contrario el cierre automático de la puerta no se completará.

Cuando termine el ciclo y el horno se haya **ENFRIADO COMPLETAMENTE**, elimine con un paño húmedo los residuos que se han quemado durante el ciclo de autolimpieza.

Quitar la puerta del horno

ATENCIÓN

Asegúrese de que:

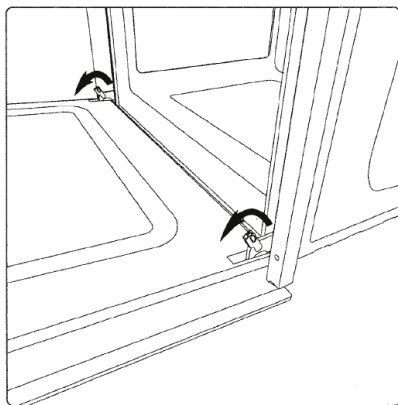
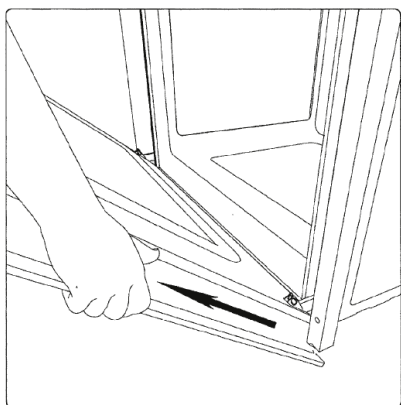
- El horno esté frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. La parte frontal de la puerta es de vidrio. Maneje con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarre solo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que podría girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra firmemente y de la manera correcta la puerta del horno podría causar lesiones a personas o daños al producto.

Desmontaje de la puerta del Horno

El desmontaje de la puerta del horno puede ser fácilmente efectuado obrando como sigue:

- abrir totalmente la puerta;
- alzar las dos palanquitas indicas en fig.;
- volver a cerrar la puerta después de la primera parada, consecuencia de la subida previa de las dos palanquitas;
- alzar la puerta hacia arriba y hacia el exterior del horno para extraerla;

Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en las apropiadas sedes y luego volver a colocar las dos palanquitas en la posición de cierre.

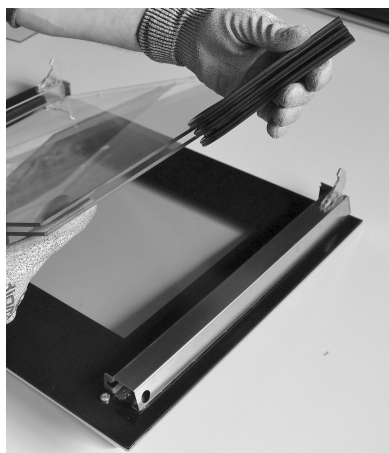
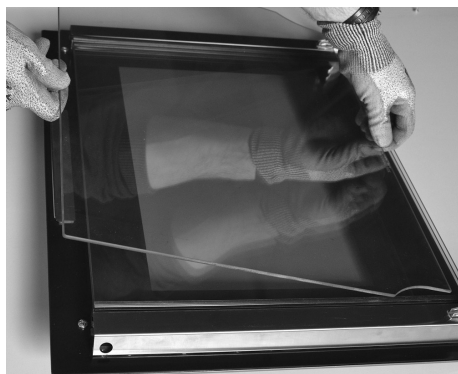


Cómo desmontar los cristales internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»

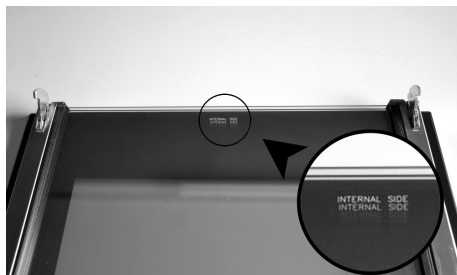
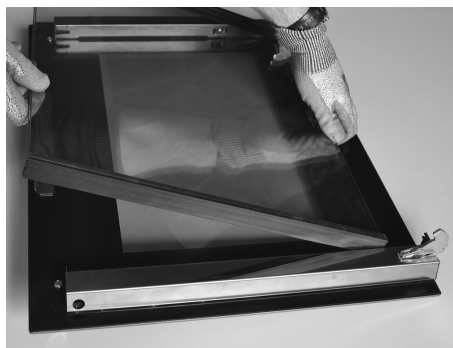
1. Ponerse guantes de protección.
2. Poner la puerta encima de un plano horizontal, colocándola encima de un paño suave para evitar rayar la parte estética.
3. Apretar simultáneamente las teclas de los dos tapones laterales, extrayendo el listón superior.



4. Saque el cristal interno que se muestra debajo. Quite la segunda y tercera hoja de cristal (hojas centrales) para limpiar sacando la tira de caucho.

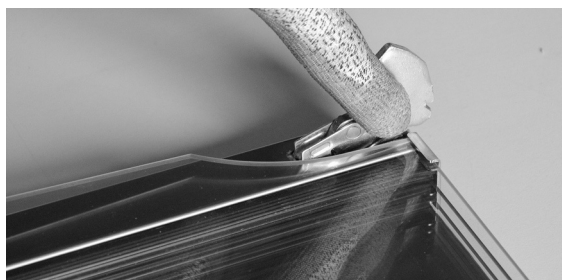


5. Para colocar nuevamente los cristales intermedios después de la limpieza, proceder a la inversa y comprobar que la etiqueta INTERNAL SIDE de los cristales queda orientada de forma a resultar correctamente legible.



NOTA: una ligera holgura entre los cristales intermedios y los soportes laterales debe considerarse normal ya que sirve para compensar las dilataciones térmicas de los cristales.

6. Colocar el paquete de tres cristales entre los dos montantes y volver a colocar el listón superior.

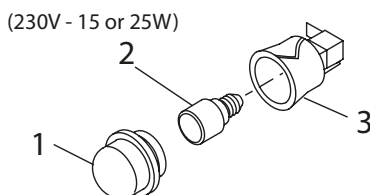
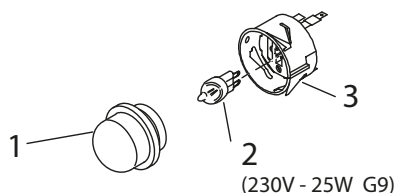


Sustitución de la lámpara del horno

ATENCIÓN

Asegúrese de que:

- El horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de remplazar la(s) bombilla(s). Puede haber un fallo debido a una descarga eléctrica o a quemaduras.
- Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno.
- Las lentes sirven para evitar que se rompan las bombillas.
- Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan. Los vidrios rotos pueden causar lesiones.



- 1 Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
- 2 Desenrosque las lentes (1).
- 3 Extraiga la bombilla (2) de su casquillo (3).
- 4 Sustituya la bombilla (2) con otra. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
- 5 Utilizar uno con los mismos Volt y Watt (véase Fig. 12).
- 6 Enrosque las lentes (1).
- 7 Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).

TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN

ALIMENTO	Modo	"Posición de las bandejas desde abajo"	Sistema de cocción tradicional		"Sistema de cocción ventilado con aire caliente"	
			Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Cerdo, ternera (asado) etc.		2a	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Solomillo, rosbif		2a	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	20 ÷ 30
(4) Aves (oca, pato, pavo, pollo) enteras		1a	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Pollo		2a	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Hamburguesas, Chuletas de cordero y muslos de pollo		3a	200 ÷ 220	10 ÷ 20 por cada lado	180 ÷ 190	10 ÷ 15 por cada lado
(4) Caza		1a	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Pescado		1a	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	35 ÷ 45
Tartas		1a	170 ÷ 200	40 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 70
Galletas		2a	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15
Pizza		2a	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza en varios niveles		"2a y 3a o 2a y 4a"			200 ÷ 210	15 ÷ 20

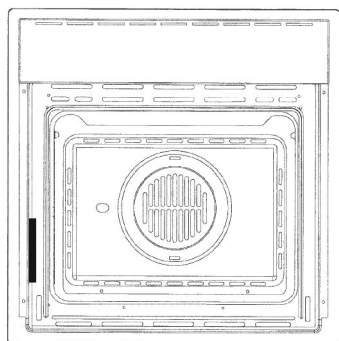
Atención para la cocción con aire caliente - Posición de las cacerolas:

- para cocinar en 1 nivel utilice la 2.a bandeja desde abajo
- para cocinar en 2 niveles utilice las 2.a - 4.a bandejas desde abajo
- para cocinar en 3 niveles utilice las 2.a - 3.a y 4.a bandejas desde abajo
- (4) el tiempo depende de las dimensiones de las aves (40 ÷ 45 min por kg).

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción indicados son para horno precalentado.

INDICE

ACHTUNG	2	Auftauen	16
DER EINBAU DES HERDES	5	Pyrolyse (Selbstreinigung)	16
Elektrische angaben	5	Kindersicher blockierte Tür	17
Umweltverträglichkeit	6	(Pyrolyse-Backöfen)	17
Elektrischer anschluss	8	Bloqueo de los mandos por	17
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	9	seguridad antiniños (no piro)	17
Erstmalige benutzung	9	Kindersicher blockierte	17
Grillroste des Backofens	9	Steuerungen (Backöfen, die keine	17
Ausbaubare schienen	9	Pyrolyse-Backöfen sind)	17
KOCHMODI	10	Lautstärke des akustischen Signals	17
ELEKTRONISCHE STEUERUNG	12	Sperren und Fehlercodes	18
Programmierung der Funktionen	12	SPERRSYSTEM DER TÜR	20
Programming time functions	12	SÄUBERUNG UND WARTUNG	21
Einstellung der Uhr	12	Selbstreinigungszyklus	22
Einstellung des Minutenzähltimers	13	(Pyrolysezyklen)	22
Manuelle Eingabe einer Funktion	14	Entfernung der Panoramatür „FULL	22
des Backofens	14	GLASS	22
Eingabe einer automatischen	14	Demontage der Innenscheiben für	23
Funktion des Backofens	16	die Panoramatür „ FULL GLASS“	23
Funktionen des Backofens	16	Ersetzen des Backofenlichts	25
Öko-Backen	16	LEITTEMPERATUR UND	26
		ZEITABELLE ZUM KOCHEN	26



WICHTIG

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

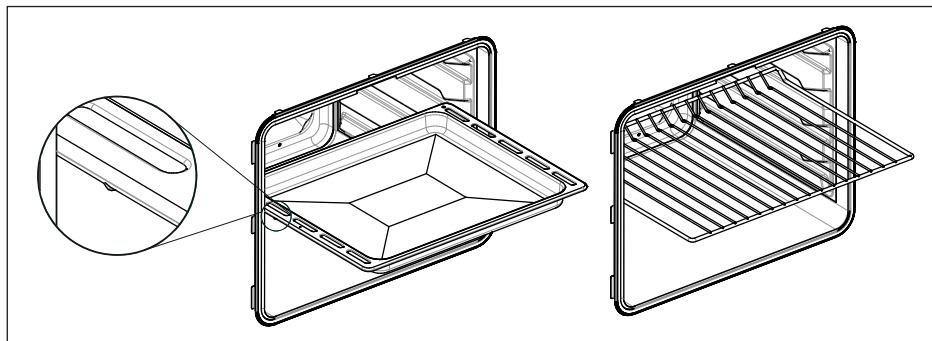
ACHTUNG

- Entfernen Sie keine Herdkomponenten, ohne vorher den Netzstecker zu ziehen.
- Das Geraet nicht mit gebrochenen Teilen benutzen (z.B. das Glas). Loese es von dem Stromnetz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
- Es wird empfohlen, den Herd vor dem ersten Gebrauch im leeren Zustand etwa eine Stunde auf höchster Stufe zu erhitzen, um die Gerüche des Isoliermaterials zu entfernen.
- Bei allen Ausführungen bleibt beim Grillen die Backofentür zu.
- Der Lüfter arbeitet solange der Herd heiß ist, d.h. er kann auch noch in Betrieb sein, wenn der Herd bereits ausgeschaltet ist.
- **Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie auf keinen Fall die Heizelemente auf der Innenseite des Ofens.**
- **Beim Betrieb des Ofens wird auch die Geräte-Vorderseite sehr heiß. Halten Sie Kinder vor allem während der Selbstreinigung (bei entsprechenden Modellen) vom Ofen fern.**
- In der Gegenwart von Kindern sollten Eltern und Erwachsene bei der Benutzung des Produktes besonders vorsichtig sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Kinder unter 8 Jahre fernhalten, sofern sie nicht ständige beaufsichtigt werden.**
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, dass es von Personen **(einschließlich Kinder über 8 Jahre)** mit verminderter physischer Sensorik, mit verminderten mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt wird, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder von dieser für die Benutzung des Gerätes eingewiesen.

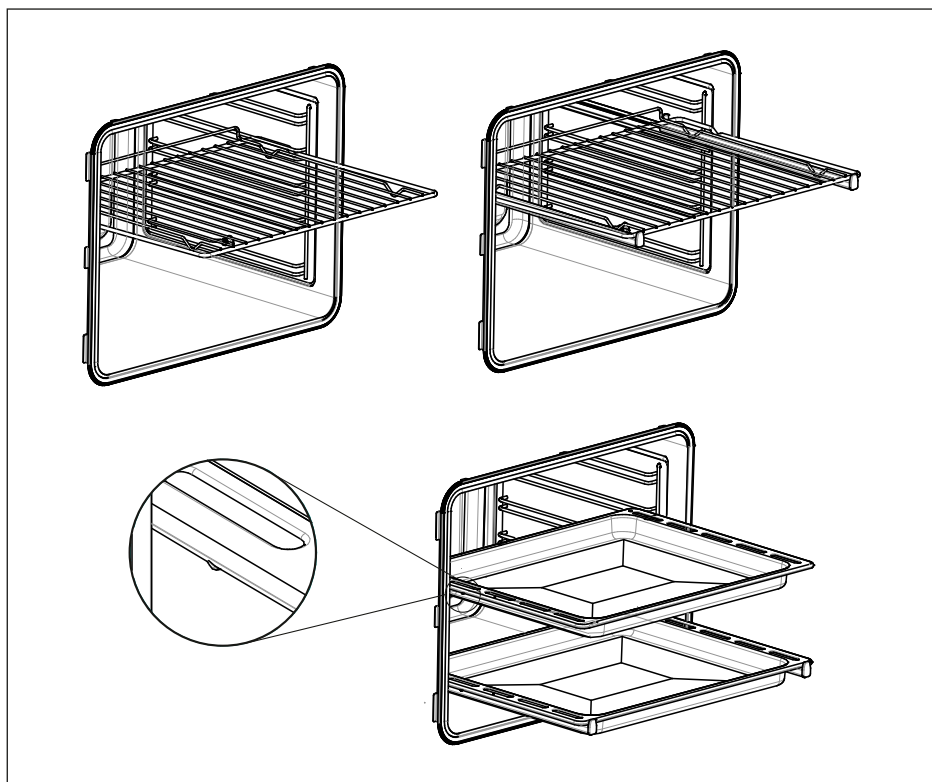
- **Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur unter Beaufsichtigung durchführen.**
- Um einer Beschädigung der Emailleschicht vorzubeugen, sollte direkt auf dem Herdboden nichts abgelegt/ abgestellt werden (z.B. Alufolie, Fettauffangschale u.ä.).
- Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Ofenglastür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was auch zum Zerschlagen des Glases führen kann.
- Zur Säuberung dürfen weder ätzende Putzmittel noch Dampfstrahlreiniger zum Einsatz kommen.
- Vor der Durchführung der Selbstreinigung alle Zubehörteile (Grill, Teller, feuerfeste Formen) herausnehmen, um zu vermeiden, dass sie beschädigt werden, die großen Speisereste entfernen, die Tür schließen und sich dessen versichern, dass sie richtig geschlossen ist.
- Der Backofen und die Lichter müssen kalt sein und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Glühbirnen ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- **WARNUNG: Stellen Sie vor dem Austauschen der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu verhindern.**

für das korrekte Einsetzen der Gitter wird auf die darunterliegenden Abbildungen verwiesen

GEFORMTE SCHIENEN



AUSBAUBARE SCHIENEN



DER EINBAU DES HERDES

Zum Einbau des Herdes wird ein Ausschnitt mit den in **Abb. 1** angegebenen Abmessungen benötigt (die Abmessungen sind in mm angegeben).

Der Herd wird mit Hilfe der zwei mitgelieferten Schrauben gesichert, die durch die Löcher in der Herdoberseite geführt werden.

ACHTUNG

Da das Gerät in Ihre Kücheneinrichtung eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen, die Kontakt mit dem Herd haben, gegen Temperaturen von etwa 90°C resistent sind.

Elektrische angaben

- Leistungsaufnahme:

Oberes Herdelement: 1200+1000W 230V - 1200+1000W 240V

Unteres Herdelement: 1100W 230V - 1100W 240V

Rundelement (Heißluft): 2300W 230V - 2300W 240V

(bei einigen Modellen)

Bratspießmotor: 4 W (bei einigen Modellen)

Lampe: 25 W

Heißluftmotor: 25 W

Lüftungsmotor: 25 W

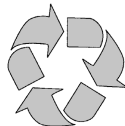
- **Maximale Leistungsaufnahme:** (siehe Leistungsschild).

- **Speisespannung:** (siehe Leistungsschild).

Umweltverträglichkeit

Zum Schutz der Umwelt wurde für die Unterlagen zu diesem Geräts chlorfrei gebleichtes Papier oder Recyclingpapier verwendet. Die Verpackung wurde aus umweltfreundlichen Produkten hergestellt und kann daher wieder verwendet oder recycelt werden.

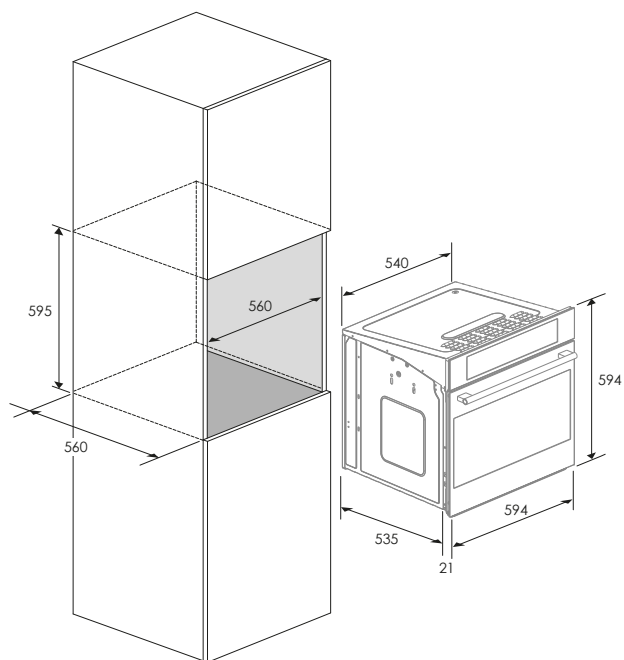
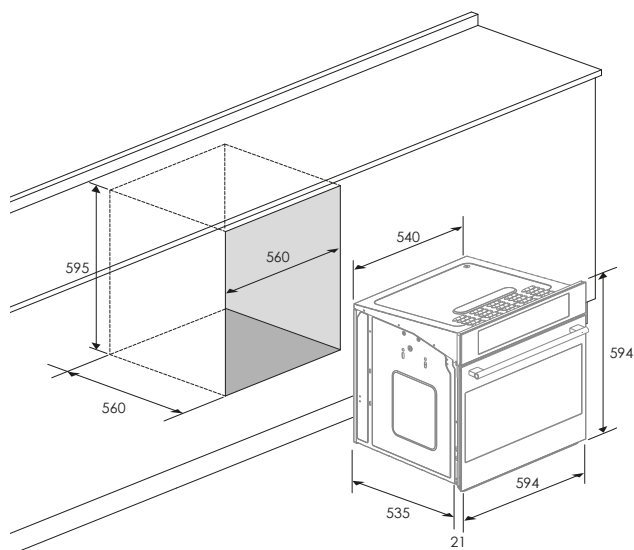
Das Recyceln der Verpackung trägt zur Einsparung von Rohstoffen und zu einer Reduzierung der Industrie- und Haushaltsmüllmengen bei.



DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol versehen. Für die Entsorgung die örtlichen Auflagen befolgen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt. DIESES GERÄT ist in Konformität mit der EU-Richtlinie 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) markiert. Wenn der Anwender sicherstellt, dass das Produkt sachgerecht entsorgt wird, trägt er dazu bei, den negativen Umwirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

DAS ZEICHEN auf dem Produkt oder den begleitenden Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zur Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.





Die Abmessungen sind in mm

Elektrischer anschluss

ACHTUNG

Dieses gerät muss geerdet werden.

Der Herd ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch konzipiert.

Angaben zur Speisespannung und zur Leistungsaufnahme finden Sie auf dem Leistungsschild, das bei geöffneter Herdtür oben links am Herd zu erkennen ist.

Der elektrische Anschluß ist unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von einem qualifizierten Fachmann vorzunehmen.

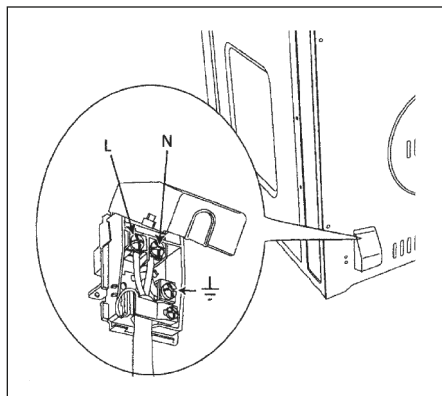
Für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nicht-Beachtung dieser Vorschriften entstehen, wird keinerlei Haftung übernommen.

Sollte das mitgelieferte Versorgungskabel beschädigt sein, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundenservice oder einem dementsprechenden qualifizierten Fachpersonal ersetzt werden , um Gefahren zu vermeiden.

Der Herd ist über einen mehrpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm an das Stromnetz anzuschließen.

Benutze einen Schlauch für den Anschluss, lang genug damit der Ofen aus seinem Sitz bei Wartungsarbeiten entfernt werden kann.

KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Erstmalige benutzung

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fett-haltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Grillroste des Backofens

ACHTUNG

Nie Aluminiumfolie verwenden, um die Grillroste des Backofens abzudecken oder den Backofen zu verkleiden. Das kann die Verkleidung des Backofens beschädigen, wenn sich die Hitze unter der Folie staut.

ACHTUNG

Sich dessen versichern, den Grillrost nicht zu forcieren, um die Beschädigung des Lacks zu vermeiden.

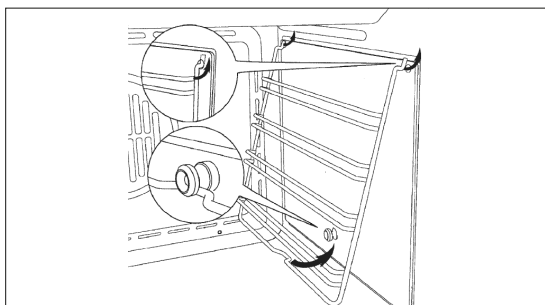
Der Backofen verfügt über Führungen für die Grillroste, die sich auf vier Ebenen befinden. Die Positionen der Grillroste sind von der unteren Führung (Nr. 1) bis zur oberen (Nr. 4) nummeriert. Beim Backen die Backzeittabellen kontrollieren, um die beste Position für den Grillrost zu wählen. Jede Führung besteht aus gepaarten Auflagen an den Wänden auf den Seiten der Hohlräume des Backofens. Sich immer dessen versichern, dass die Grillroste des Backofens positioniert sind, bevor der Backofen eingeschaltet wird. Sich dessen versichern, dass die Grillroste sich auf derselben Ebene befinden, wenn sie positioniert sind. Die Grillroste sind so konzipiert, dass sie stoppen, wenn sie bis zu ihrer Grenze nach vorne geschoben werden.

Ausbaubare schienen

HINWEIS








Vor der Selbstreinigung des Ofens immer die ausbaubaren schienen entfernen.







Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche her-auszunehmen.



KOCHMODI

In Abb. 8 ist ein Beispiel für die Funktionen der verschiedenen Backofen-Modelle dargestellt. Jedes Backofen-Modell ist für unterschiedliche Backvorgänge ausgelegt, die jeweils durch den Funktions-Wahlschalter angewählt werden:

Symbol	Betriebsart - Beschreibung	Anwendung...
0	Alle Koch-Betriebsarten sind AUS und alle Ofen-Heizelemente sind AUS.	---
	Nur das Licht ist an.	---
	In dieser Betriebsart ist nur die interne Umluft AN z.B. gibt es keine Ofenaufheizung.	Diese Betriebsart wird zum Auftauen tiefge-kühlter Lebensmittel benutzt.
	In dieser Funktionsweise ist nur das kleinste, unten befindliche Heizelement an.	Diese Funktionsweise wird verwendet, um die Lebensmittel warm zu halten.
	In der Back-Betriebsart werden beide Heizkörper, also Oberhitze-Heizkörper (Oben) und Unterhitze-Heizkörper (Boden) benutzt, um die Ofenluft zu erwärmen.	Dies ist die traditionelle Art auf einem Rost zu backen. Deshalb kann auch nur ein Gestell benutzt werden, wenn diese Back- Betriebsart gewählt ist. Ideal für Appetizer, Gebäck, und Kuchen.
	Diese Betriebsart beabsichtigt Energie zu sparen. Insbesondere arbeitet das Gebläse der Ofen-Kühlung nur, wenn es gebraucht wird z.B. wenn der Ofen heiß ist und die Elektronik der Abkühlung bedarf.	Ideal für Gefrorenes oder Fertiggerichte, und kleinere Portionen Fleisch. Die Vorheiz-Zeit ist sehr kurz und der Koch-vorgang tendiert dazu, etwas langsamer zu sein. Diese Betriebsart ist nicht empfehlenswert für schwere Portionen z.B. umfangreiche Mengen oder große Fleischgerichte.
	Nur der Unterhitze-Heizkörper (Boden) ist in Betrieb.	Wird zur Vervollständigung des Kochvor-gangs benutzt.
	Bei der Umluft-Braten-Betriebsart werden sowohl der Oberhitze-Heizkörper (Oben) und der Unterhitze-Heizkörper (Boden) benutzt, als auch das Konvektions-Gebläse innerhalb des Ofens.	Ideal für das Braten von Huhn und Truthahn im Ganzen, und Pizzas. Kann auch zum Bakken - Garen von Vorspeisen/Appetizers, Gebäck und Kuchen auf einer oder mehreren Ebenen benutzt werden.

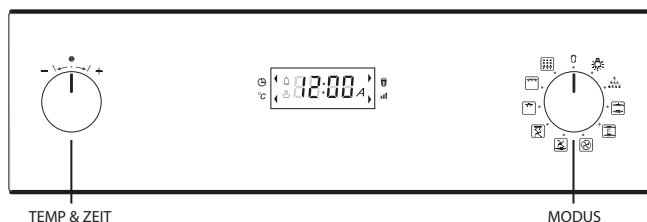
Symbol	Betriebsart - Beschreibung	Anwendung...
	Die Umluft-Backen-Betriebsart benutzt den ringförmigen und somit dritten Heizkörper, der sich hinter der Blechplatte an der Rückwand des Ofens befindet. Die Hitze zirkuliert im Ofen durch das Konvektions-Gebläse.	Es können die gleichen Speisen wie beim Umluft-Braten gegart werden, wobei mehr als ein Gericht auf mehreren Ebenen möglich ist. Folglich können unterschiedliche Speisen gleichzeitig auf maximal drei Ebenen gegart werden und somit geeignet sich diese Einstellungsart, um ein komplettes Mahl (kleine Portionen) vorzubereiten. Das Mischen von Aromen wird vermieden und eine wesentliche Energieeinsparung erzielt.
	Die Unterhitze-Umluft-Betriebsart benutzt den Unterhitze-Heizkörper (Boden) und das Innen-Gebläse.	Nützlich bei Soufflés, Pizzas und Backformen.
	Die Umluft-Grill-Betriebsart kombiniert die intensive Hitze vom Oberhitze-Heizkörper (Oben) mit der Hitze, die durch das Konvektions-Gebläse zirkuliert.	Ideal für Steaks, Hamburger, gevierteltes Huhn oder Hühnerbrust.
	Die Grill-Betriebsart benutzt die Abstrahl-Hitze vom Oberhitze-Heizkörper (Oben).	Ideal zum Rösten, Bräunen und Grillen.
	Wenn die Spießvorrichtung montiert ist, wird diese mit dem Spießmotor benutzt.	Wenn die Spießvorrichtung montiert ist, ist es möglich, auf dem Spies Huhn oder Truthahn im Ganzen zu grillen.
	Die Standard-Zeit beträgt 1.30 Std. und kann geändert werden (siehe Seite 16).	Bei der PYRO oder Selbstreinigung-Betriebsart wird der Ofen automatisch gereinigt, indem die Lebensmittelrückstände bei hoher Temperatur (um 475°C) in einem Zeit-raum zwischen 1Std. und 3Std. verbrannt werden. Der während des Selbstreinigungs-Zyklus entstehende Rauch wird gefiltert und dann in die Umgebung ausgestoßen.

ELEKTRONISCHE STEUERUNG

Beschreibung der Kontrolltafel ("EXTRA SMALL")

Die Kontrolltafel des Backofens besteht aus einem Display und zwei Drehknöpfen.

- Display der Uhrzeit/Zeit und der Temperatur
- Drehknopf der Wahl Uhrzeit/Zeit und der Temperatur (Temp&Time)
- "Mode"-Drehknopf (Backofenfunktionen).



Der Wahldrehknopf wird vor allem verwendet, um die Uhrzeit oder die Temperatur einzugeben und um automatisch die Zeitfunktionen zu programmieren. Den gewünschten Eintrag auswählen, indem der Drehknopf gedrückt wird.

Programmierung der Funktionen der Uhr

Bei jedem Einschalten aktiviert der Sperrmechanismus bei den Pyrolyse-Backöfen einen automatischen Test: Die Backofentür blockiert und entsperrt sich. Dieser Vorgang dauert ca. eine halbe Minute. Die Sperrkontrollleuchte geht an und blinkt, während der Vorgang stattfindet, bleibt fest an, wenn die Tür vollständig gesperrt ist und geht aus, wenn die Tür entsperrt ist.

Nicht versuchen, die Tür zu öffnen, solange die Sperrkontrollleuchte nicht verschwindet.

Programming time functions

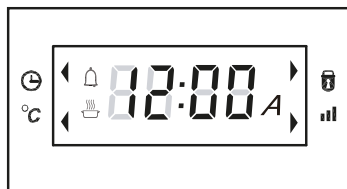
Bei jedem Einschalten zeigt das Display blinkend die Tageszeit an, die als Anfangswert auf 12:00 Uhr eingestellt ist. Die Zeit wird um eine Minute erhöht. Der einzige mögliche Vorgang ist jetzt die "Einstellung der Uhr"; alle anderen Funktionen des Backofens sind blockiert.


Den Wahlschalter Temp&Time nach links oder nach rechts drehen, um die Werte zu ändern und sie in Grad zu verwandeln; den Drehknopf links oder rechts halten, um die Zunahme-/Abnahmevorgänge zu beschleunigen.

Einstellung der Uhr


Die Tageszeit wird immer im 24-Stunden-Format angezeigt. Die Stunden und die Minuten werden separat eingegeben. Um die Stunde einzugeben, muss sich der Modalitätswahlschalter in der Position NULL befinden; der Drehknopf -/+ wirkt auf vorbestimmte Weise auf die Stunde.


- Den Wahlschalter nach links/rechts drehen; die Stunden blinken.
- Den blinkenden Wert der Stunden ändern, indem der Wahlschalter nach links/rechts gedreht wird.
- Den Wahlschalter Temp&Time drücken, um von den Stunden zu den Minuten überzugehen.
- Den blinkenden Wert der Minuten ändern, indem der Wahlschalter nach links/rechts gedreht wird.
- Nach wenigen Sekunden beginnt der gesamte Wert der Uhrzeit zu blinken: Abwarten bis die neue eingegebene Uhrzeit aufhört zu blinken und fest wird.




Den Drehknopf drücken, um von der Uhr zum Minutenzähltimer überzugehen und die eingegebenen Werte kontrollieren. Die Uhr wird auf vorbestimmte Weise angezeigt, während das Symbol  erscheint, wenn der Minutenzähltimer ausgewählt wurde.

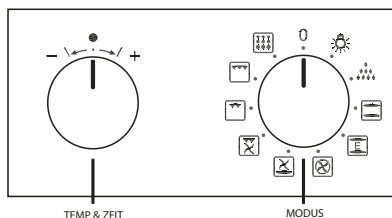
Einstellung des Minutenzähltimers

Wenn das Symbol  angezeigt wird, den Drehknopf nach rechts/links drehen, um den Wert des Timers einzustellen. Der Standardwert + 30 Minuten kann in einem Bereich von 0 bis 240 Minuten geändert werden.

Der Timer beeinflusst die Tätigkeiten des Backofens nicht und kann auch eingestellt werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist. In jedem Fall hat die Anzeige der Uhrzeit Vorrang; das Symbol  zeigt, dass der Minutenzählertimer aktiv ist.


Wenn die Backzeit abläuft, blinkt das Symbol  und der Backofen gibt eine akustische Warnfrequenz von sich (zwei kurze Pieptöne, die alle 3 Sekunden wiederholt werden), um die Aufmerksamkeit des Verwenders zu erregen. Den Drehknopf drehen, um sie zu stoppen.

Das akustische Signal hört in jedem Fall nach einer Zeitüberschreitung auf.



Manuelle Eingabe einer Funktion des Backofens

Den Drehknopf "MODE" in die gewünschte Position drehen; das Display der Uhr zeigt einige Sekunden lang On an. Der Backofen wird die Höchstzahl der Stunden (12 Stunden) lang funktionieren. Je nach dem Backofenmodell können die Anzahl und die Art der verfügbaren Funktionen variieren.

Wenn die gewählte Funktion unter Verwendung eines Aufwärmsymbols funktioniert, wird das Symbol  angezeigt, das hingegen nicht in der Position Licht und Auftauen erscheint.

Den Wahlschalter Temp&Time drehen und die gewünschte Backofentemperatur einstellen. Der Backofen bietet eine PRESET-Temperatur (voreingestellt) für jede Backmodalität an oder eine vollständige Palette von MIN bis MAX, die manuell einzustellen ist. Den Wert auf dem Display kontrollieren, nachdem die gewünschte Temperatur ausgewählt wurde.

Die Temperatur erscheint ca. 5 Sekunden lang auf dem Display der Uhr, wenn der Wahlschalter Time&Temp gedrückt wird oder wenn soeben eine neue Funktion ausgewählt wurde.

Sobald der Backofen angeht, beginnt die Vorheizkontrollleuchte (von den Balken angezeigt) links vom Display der Uhr zu blinken und wird fest, wenn das Vorheizen endet.

Den Wahlschalter "MODE" auf NULL (OFF) drehen, um jede Tätigkeit zu stoppen; das Display zeigt einige Sekunden lang **OFF** an.

Eingabe einer automatischen Funktion des Backofens


Nachdem eine Funktion, wie vorher beschrieben, ausgewählt wurde, kann der Backofen programmiert werden, um zeitgesteuerte Backvorgänge einzugeben. Das Programm der Uhr bleibt aktiv, auch wenn die Funktion geändert wird (Ausnahme: Pyrolyse). Die folgenden Möglichkeiten stehen zur Verfügung.

- 1 zeitgesteuertes Backen, Eingabe der Backzeit (Dauer).
- 2 zeitgesteuertes Backen, Eingabe des Endes der Backzeit (Stopp-Uhrzeit).
- 3 verzögertes Backen, Eingabe der Dauer und der Stopp-Uhrzeit.

Den Drehknopf drücken, um zwischen der Backdauer (Backzeit) und dem Ende der Backzeit (Stopp-Uhrzeit) hin- und herzugehen: Es werden jeweils die Worte "dur" oder "End" angezeigt.


Den Drehknopf nach rechts/links drehen, um die Dauer oder die Stopp-Uhrzeit zu ändern, wenn das gewünschte Wort angezeigt wird.

1. Wenn **dur** angezeigt wird, zeigt das Display **30'** als Standardbackdauer an. Den Drehknopf nach rechts/links drehen, um die wirklich gewünschte Backdauer mit einem Bereich von 0 bis 240 Minuten einzugeben. Das Display lässt **dur** und den Wert abwechselnd einige Sekunden lang blinken und zeigt dann die Tageszeit, das

Symbol  und den Buchstaben **A** an, um anzuzeigen, dass ein zeitgesteuerter Backvorgang aktiv ist. Das Ende der Backzeit wird automatisch aktualisiert.


2. Wenn End angezeigt wird, zeigt das Display als Anfangs-Stopp-Uhrzeit die Anfangsuhrzeit. Um das Ende der wirklich gewünschten Backzeit in einem 24-Stunden-Bereich einzugeben, auf folgende Weise vorgehen.


- Den Drehknopf nach rechts/links drehen; die Stunden blinken.
- Den blinkenden Wert der Stunden ändern, indem der Drehknopf nach links/rechts gedreht wird.
- Den Drehknopf drücken, um von den Stunden zu den Minuten überzugehen oder einige Sekunden abwarten, bis die Minuten blinken.
- Den blinkenden Wert der Minuten ändern, indem der Drehknopf nach links/rechts gedreht wird.
- Abwarten bis der neue eingegebene Wert des Endes der Backzeit aufhört zu blinken und fest wird.

Das Display lässt End und den Wert abwechselnd einige Sekunden lang blinken und zeigt dann die Tageszeit, das Symbol  und den Buchstaben **A** an, um anzuzeigen, dass ein zeitgesteuerter Backvorgang aktiv ist. Die Backdauer wird automatisch aktualisiert.

3. Dieselben Vorgänge von Punkt 1 an wiederholen, dann den Drehknopf drücken bis **End** erscheint; das Display zeigt als Anfangs-Stopp-Zeit die "aktuelle Uhrzeit + Backzeit" an. Es ist nicht möglich, das Ende der Backzeit unter diesen Wert zu verringern. Um das wirklich gewünschte Ende der Backzeit in einer 24-Stunden-Palette einzugeben, auf folgende Weise vorgehen.

- Den Drehknopf nach rechts/links drehen; die Stunden blinken.
- Den blinkenden Wert der Stunden ändern, indem der Drehknopf nach links/rechts gedreht wird.
- Den Drehknopf drücken, um von den Stunden zu den Minuten überzugehen oder einige Sekunden abwarten bis die Minuten blinken.
- Den blinkenden Wert der Minuten ändern, indem der Drehknopf nach rechts/links gedreht wird.
- Abwarten bis der neue Wert des Endes der Backzeit aufhört zu blinken und fest bleibt.

Das Display lässt **End** und den Wert abwechselnd einige Sekunden lang blinken und zeigt dann die Tageszeit und den Buchstaben **A** an, um anzuzeigen, dass das verzögerte Backen programmiert wurde. Sobald die Wartezeit abgelaufen ist, geht der Backofen an und bleibt die programmierte Backzeit lang in Betrieb. Es wird das Symbol  angezeigt.

Am Ende jeder zeitgesteuerten Tätigkeit geht der Backofen aus und das akustische Signal gibt eine Höchstzeit lang eine Warnfrequenz von sich (zwei kurze Pieptöne, die alle 3 Sekunden wiederholt werden), um die Aufmerksamkeit des Verwenders zu erregen und lässt die mit der Zeit verbundenen Icons (, **A**) auf dem Display blinken.

Den Drehknopf drücken, um das akustische Signal abzuschalten und die Warnnachricht rückzustellen.

Vor der Wiederverwendung des Backofens, den Wahlschalter "MODE" auf NULL (OFF) stellen.

Funktionen des Backofens

Der Backofen sieht viele Backfunktionen vor, die unten beschrieben sind. Ihre Anzahl und ihre Verfügbarkeit hängen vom Backofenmodell ab. Der Temperaturbereich liegt für den größten Teil der Funktionen zwischen 50°C und 250°C. Die vorbestimmten Haupttemperaturen sind drei: 190°C für die Umluftfunktionsweisen, 210°C für die Thermofunktionsweisen und 230°C für die Grillfunktionen.

Eine Ausnahme stellen das Öko-Backen (vorbestimmte Temperatur = 190°C), die Pyrolyse (fest bei 475°C) und die Funktionsweisen mit niedriger Temperatur (Licht, Auftauen, Beibehaltung der Wärme) dar.

Öko-Backen

Diese Funktion dient zum Erhalt einer bedeutenden Energieersparnis. Der Kühlventilator ist zu Beginn abgeschaltet und geht erst an, wenn die Temperatur der Innenteile hoch wird. Das Backen könnte ein bisschen langsamer erfolgen als beim Standardbacken, insbesondere wenn der Backofen sehr voll ist.

Auftauen

Diese Funktion wird verwendet, um schnell tiefgefrorene Lebensmittel aufzutauen. Der Ofen heizt sich nicht auf, weil nur der Umluftventilator läuft. Das Display der Temperatur zeigt dEF an, um mitzuteilen, dass diese Sonderfunktionsweise aktiv ist.

Pyrolyse (Selbstreinigung)

Den Drehknopf "MODE" in die richtige Position drehen, um einen Reinigungszyklus zu starten. Das Display der Temperatur zeigt **475°** an.

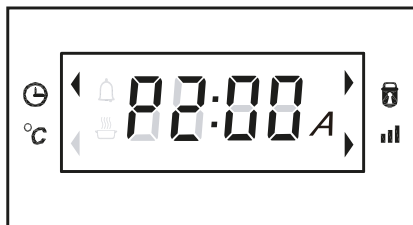
Die Reinigungszeit kann nach denselben Regeln eingegeben werden wie die automatischen Funktionen, also kann der Pyrolysezyklus verzögert sein.

Die zulässige Höchstreinigungszeit beträgt 3 Stunden, das Minimum 1 Stunde. Die Standardzeit ist 1 Std. 30 Min.; das Display der Uhr zeigt **P1:30** an. Am Ende der Selbstreinigung zeigt das Display fest **P---** und blinkend **A** an. Die Aufschriften auf dem Display verschwinden, wenn der Wahlschalter "MODE" auf NULL gestellt wird. Die Tür bleibt blockiert, bis die Temperatur des Ofens unter die Sicherheitsgrenze absinkt, dann wird die Tür entsperrt.

Der Kühlventilator geht an, sobald die Funktion gewählt wird und er erhöht seine

Geschwindigkeit, wenn die Innenteile heiß werden. Die Backofentemperatur wird automatisch auf 475°C eingestellt, um den Hohlraum perfekt zu reinigen.

El ventilador de enfriamiento se pone en marcha tan pronto como se selecciona la posición, e incrementa su velocidad cuando las partes internas se calientan. La temperatura del horno está ajustada automáticamente a 475°C para garantizar la limpieza perfecta de la cavidad.



Außerdem blockiert die Tür des Backofens sofort, um die Sicherheit des Bedieners zu gewährleisten, angesichts dessen, dass die Innentemperatur sehr hoch wird. Eine gelbe Sperrkontrollleuchte hinter dem Display der Temperatur zeigt jederzeit den Zustand des Sperrmechanismus an:

- Tür entsperrt, Sperrkontrollleuchte aus;
- Tür gesperrt, Sperrkontrollleuchte immer an;
- Sperrung aktiviert, Arbeitsgang findet statt, Sperrkontrollleuchte blinkt.

Um den Backofen nach einer Pyrolyse wieder zu verwenden, den Wahlschalter "MODE" auf NULL (OFF) stellen.

Kindersicher blockierte Tür (Pyrolyse-Backöfen)

Diese zusätzliche Sicherheitsfunktion ist nur bei den Pyrolysebacköfen verfügbar. Der Sperrmechanismus der Tür, der während der Pyrolyse automatisch gesteuert wird, kann manuell vom Bediener aktiviert werden, um die Tür des Backofens zu sperren und zu verhindern, dass Kinder den Backofen aufmachen.

Den Drehknopf Time&Temp ca. 3 Sekunden halten, um die Tür manuell zu sperren/zu entsperrern.

Bloqueo de los mandos por seguridad antiniños (no piro)

Existe una función de seguridad adicional, disponible únicamente en los hornos no pirolíticos. Mantener el botón Tiempo+Temperatura pulsado 3 segundos aproximadamente para bloquear los mandos del panel e impedir que enciendan el horno niños sin vigilancia. Los dos botones quedan desactivados.

Kindersicher blockierte Steuerungen (Backöfen, die keine Pyrolyse-Backöfen sind)

Diese zusätzliche Sicherheitsfunktion ist nur bei den Backöfen verfügbar, die keine Pyrolyse-Backöfen sind. Den Drehknopf Time&Temp ca. 3 Sekunden halten, um die Steuerungen der Kontrolltafel zu blockieren und zu verhindern, dass Kinder den Backofen einschalten können. Beide Drehknöpfe sind deaktiviert.

Lautstärke des akustischen Signals

Die Lautstärke des akustischen Signals kann eingegeben werden, indem der Drehknopf Time&Temp nach rechts/links gedreht wird, wenn der Backofen sich in der Lichtfunktionsweise befindet. Bei jeder Einheit gibt das akustische Signal einen Doppelpiepton von sich und wählt die Lautstärke unter den drei verfügbaren Pegeln aus. Das akustische Signal muss zwischen 22:00 Uhr abends und 8:00 Uhr morgens immer leise sein.

Sperren und Fehlercodes

Der Backofen kontrolliert kontinuierlich den Systemzustand. Wenn länger als eine Minute lang ein anomaler Zustand festgestellt wird, tritt eine Sperre auf:

- die Erhitzer und die anderen Lasten werden deaktiviert;
- das Display zeigt den Buchstaben "E" gefolgt von einem Nummerncode an, der vom vorgefundenen Problemtyp abhängt;
- der Backofen gibt ein akustisches Warnsignal von sich.















Um eine Sperrerklärung rückzustellen, zuerst die Ursache der Störung beseitigen, dann den Wahlschalter auf (NULL) OFF drehen.

Tabelle der Fehlercodes

Fehlercode-Tabelle.

Fehler	Beschreibung
E1	Temperatursensor defekt.
E2	Kurzschluss des Temperatursensors.
E4	Störung am Schaltkreis des Temperatursensors.
E8	Sperrzeitüberschreitung.
E16	Frei.
E32	Frei.
E64	Wahlschalter der Funktionsweisen nicht angeschlossen. Er kann nicht rückgestellt werden.
OTHER (Anderer)	Eine Reihe gleichzeitig festgestellter Fehlercodes.

Tabelle der Backmodalitäten mit voreingegebenen Temperaturen, Mindesttemperaturen und Höchsttemperaturen(°C) und der Nominalleistung (Watt).

N°	MODALITÄT	VOREINGEGEBENE TEMPERATUR (°C)	MINDESTT. (°C)	HÖCHSTT. (°C)	HEIZELEMENTE (W)	NAME
0	0					NULL
1		##	##	##		LICHT
2		80	50	100	400	WARMHALTEN
3		210	50	250	2200	BACKEN
4	E	190	50	250	2200	ÖKO-BACKEN
5		210	50	250	1200	NIEDRIGERES BACKEN
6		##	##	##		ENTFROSTEN
7		190	50	250	1200	NIEDRIGERES UMLUFTBACKEN
8		190	50	250	2200	UMLUFTSPIESSANTRIEB
9		190	50	250	2300	UMLUFT-BACKEN
10		230	50	250	2000	UMLUFTGRILL
11		230	50	250	2000	GRILL
12		230	50	250	2000	GRILL + SPIESSANTRIEB
13		230	50	250	3000	SUPERGRILL
14		475			2400	PYROLYSE (THERMISCH)
15		475			2400	PYRO (Pyrolyse)

SPERRSYSTEM DER TÜR

Automatische Sperrung der Tür während des Pyrolysezyklus

Aus Sicherheitsgründen sperrt die Tür automatisch, sobald die Funktionsweise der Selbstreinigung gewählt wird (sowohl Standard, als auch umweltfreundlich). Die Tür wird auch automatisch entsperrt, wenn die Reinigungszeit vorbei ist, aber erst, nachdem die Temperatur unter die Sicherheitsgrenze abgesunken ist.

ANMERKUNG

Es ist nicht möglich, die Sperrvorrichtung der Tür während der Selbstreinigung auszuschließen, d.h. die Tür von Hand zu entsperren, da die Selbstreinigungsfunktion die höchste Priorität hat und alle anderen Wahlfunktionen annulliert.

Das Symbol des geschlossenen Schlosses (▶ ) auf dem Display bedeutet:

ON (An)	Wenn die Tür vollständig gesperrt ist.
OFF (Aus)	Wenn die Tür vollständig entsperrt ist.
FLASHING (Blinkend)	Wenn der Sperrmechanismus bewegt wird (nach der Selbstreinigung blinkt das Symbol, bis die Temperatur sicher und die Tür entsperrt ist).

Backofenlichter

Sie gehen während aller Backvorgänge an, sind aber während der Selbstreinigung immer deaktiviert.

SÄUBERUNG UND WARTUNG

Vor jeder Säuberung bzw. Wartung muss sichergestellt werden, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist.

Der Innenraum des Backofens sollte regelmäßig gesäubert werden. Insbesondere der Grill sollte nach jedem Grillvorgang gründlich gereinigt werden, damit schlechte Gerüche oder Rauchentwicklung während des darauffolgenden Backvorganges vermieden werden.

Zur Säuberung dürfen weder ätzende Putzmittel noch Dampfstrahlreiniger zum Einsatz kommen.

WARNUNG

Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Ofenglastür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was auch zum Zerbrechen des Glases führen kann.

Die Backofen-Modelle mit Heißluftgebläse sind weniger schmutzanfällig.

Selbstreinigungszyklus (Pyrolysezyklen)

Auch wenn es nicht nötig ist, den Reinigungsvorgang jedes Mal durchzuführen, wenn man den Backofen verwendet, den Backofen nicht zu schmutzig werden lassen. Vor der Durchführung der Selbstreinigung alle Zubehöreile (Grill, Teller, feuerfeste Formen) herausnehmen, um zu vermeiden, dass sie beschädigt werden, die großen Speisereste entfernen, die Tür schließen und sich dessen versichern, dass sie richtig geschlossen ist.

ANMERKUNG

Normalerweise erfordert die Selbstreinigung 2½ bis 3 Stunden, je nach der Menge der zu entfernenden Speisereste.

ACHTUNG

Sich dessen versichern, dass die Tür sich in geschlossener Position befindet, bevor der Selbstreinigungszyklus beginnt, sonst wird die automatische Sperrung der Tür nicht abgeschlossen. Siehe nächste Abschnitte.

Wenn der Zyklus beendet und der Backofen **VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT** ist, die verbrannten Reste des Selbstreinigungszyklus mit einem feuchten Tuch entfernen.

Entfernung der Panoramatür „FULL GLASS“

ACHTUNG

Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

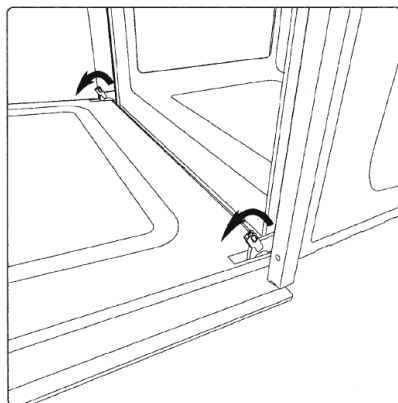
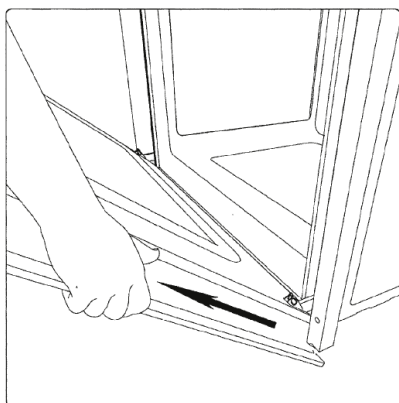
- Der Backofen muss kalt und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Tür entfernt wird. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Die Tür des Backofens ist schwer und zerbrechlich. Beide Hände verwenden, um die Tür des Backofens zu entfernen. Die Backofentür ist aus Glas. Vorsichtig mit ihr umgehen, damit sie nicht kaputt geht.
- Nur die Seiten der Tür packen. Nicht den Griff anpacken, da er in der Hand rutschen und Schäden oder Verletzungen verursachen könnte.
- Wenn man die Backofentür nicht fest und richtig festhält, kann das zu Verletzungen des Verwenders oder zu Schäden am Produkt führen.

Ausbauen der ofentür

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vor-gehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen;

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließ-stellung bringen.

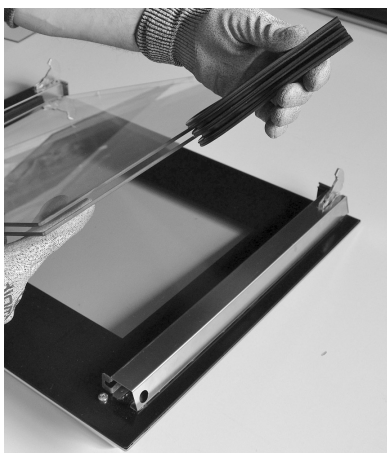
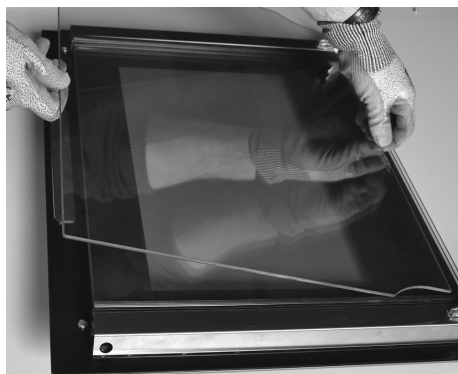


Demontage der Innenscheiben für die Panoramatur „FULL GLASS“

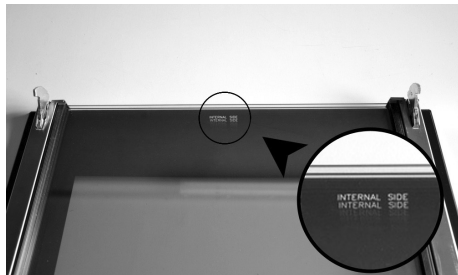
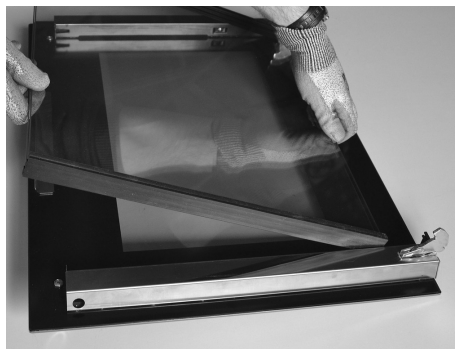
1. Schutzhandschuhe anziehen.
2. Die Tür auf einer horizontalen Fläche und auf einem weichen Tuch abstellen, damit der sichtbare Teil nicht zerkratzt wird.
3. Gleichzeitig auf den Knopf der beiden seitlichen Deckel drücken, um die obere Leiste abzuziehen.



4. Ziehen Sie das innere Glas wie unten abgebildet heraus. Entfernen Sie zum Reinigen die zweite und dritte Glasscheibe (mittlere Glasscheiben), indem Sie die Gummistreifen herausziehen.

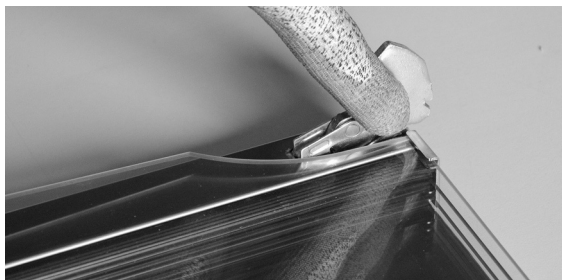


5. Nach der Reinigung die Zwischengläser wieder so in Position bringen, dass die Aufschrift INTERNAL SIDE auf den Scheiben korrekt lesbar ist.



HINWEIS: Ein kleines Spiel zwischen dem Zwischenglas und den seitlichen Trägern ist normal, da dadurch die Wärmeausdehnungen der Gläser ausgeglichen werden.

6. Das Paket mit den drei Gläsern zwischen die beiden Türpfosten positionieren und die obere Leiste wieder anbringen.

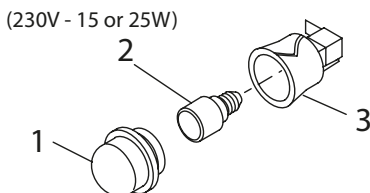
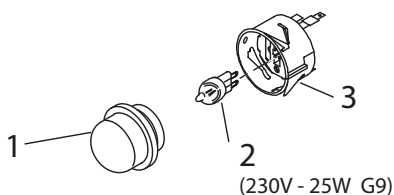


Ersetzen des Backofenlichts

ACHTUNG












Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

- Der Backofen und die Lichter müssen kalt sein und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Glühbirnen ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Die Lampenschirme müssen sich in ihrer Position befinden, wenn der Backofen verwendet wird.
- Die Lampenschirme dienen dazu, die Glühbirne vor Defekten zu schützen.
- Die Lampenschirme sind aus Glas. Vorsichtig mit ihnen umgehen, damit sie nicht kaputt gehen. Das zerbrochene Glas könnte zu Verletzungen führen.



1. Der Hauptspeisung den Strom entziehen (Sicherung oder Schalttafel).
2. Den Lampenschirm entfernen (1), indem er losgeschraubt wird.
3. Die Glühbirne (2) durch Ziehen aus der Fassung (3).
4. Die Glühbirne (2) durch eine neue ersetzen. Das Berühren der Glühbirne mit den Fingern vermeiden, weil das Fett der Hände die Glühbirne beschädigen könnte, wenn sie heiß wird.
5. Die Glühbirne ist eine Halogenglühbirne: eine mit der gleichen Volt- und Wattzahl verwenden (siehe Abb. 12).
6. Den Lampenschirm (1) durch Festschrauben wieder in seine Position bringen.
7. Den Strom wieder einschalten (elektrische Schalttafel oder Sicherung).

LEITTEMPERATUR UND ZEITTABELLE ZUM KOCHEN

SPEISEN	Betriebsart	"Halte- Position vom Boden"	Traditionelles Koch-System		Heißluft-Koch-System	
			"TempTeratur in °C"	"Garzeit in Minuten"	"TempTeratur in °C"	"Garzeit in Minuten"
Schwein, Kalb (Braten) etc.		2°	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filet, Roastbeef		2°	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	20 ÷ 30
(4) Geflügel (Gans, Ente, Truthahn, Huhn) im Ganzen		1°	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Huhn		2°	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Hamburger, Koteletts vom Lamm, Hähnchenschenkel		3°	200 ÷ 220	10 ÷ 20 für jede Seite	180 ÷ 190	10 ÷ 15 für jede Seite
(4) Wild		1°	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Fisch		1°	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	35 ÷ 45
Kuchen		1°	170 ÷ 200	40 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 70
Gebäck		2°	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15
Pizza		2°	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza (mehrere Ebenen)		"2° & 3° oder 2° & 4°"			200 ÷ 210	15 ÷ 20

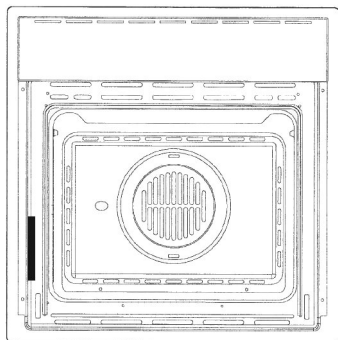
Warnhinweise für das Heißluft-Kochen - Blech-Position:

- für das Garen auf einer Ebene 2. Halterung vom Boden ab benutzen
- für das Garen auf 2 Ebenen 2. - 4. Halterung vom Boden ab benutzen
- für das Garen auf 3 Ebenen 2.-3 und 4. Halterung vom Boden ab benutzen
- (4) - die Zeit ist von der Größe des Geflügels abhängig, (40 ÷ 45 min pro kg).

WICHTIG: Die Garzeiten setzen einen vorgeheizten Ofen voraus.

INDICE

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES	2	Funções do forno	16
INSTALAÇÃO DO FORNO	5	Cozedura-Eco	16
Características eléctricas	5	Descongelação	16
Respeito pelo ambiente	6	Pirólise (Self-Clean)	16
Ligação do forno à corrente eléctrica	8	Porta travada para a segurança das crianças (pirolíticos)	17
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	9	Trava dos comandos para a segurança das crianças (não pirolíticos)	17
Primeira utilização	9	Volume da campainha	17
Prateleiras de forno	9	Mensagens de falha e códigos de erro	18
Guias Removíveis	9	SISTEMA DE BLOQUEIO DA PORTA	20
SISTEMAS PARA COZINHAR	10	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	21
CONTROLO ELECTRÓNICO	12	Ciclo de auto-limpeza (ciclos pirolíticos)	21
Activação	12	Retirar a porta do forno	22
Programação das funções de tempo	12	Como desmontar os vidros da porta panorâmica "FULL GLASS"	23
Configuração da hora do dia	12	Substituir a lâmpada do forno	25
Configuração do conta-minutos	13	TEMPERATURAS E TEMPOS DE ORIENTAÇÃO PARA A PREPARAÇÃO	26
Configuração de uma função do forno manualmente	14		
Configuração de uma função automática do forno	14		



IMPORTANTE

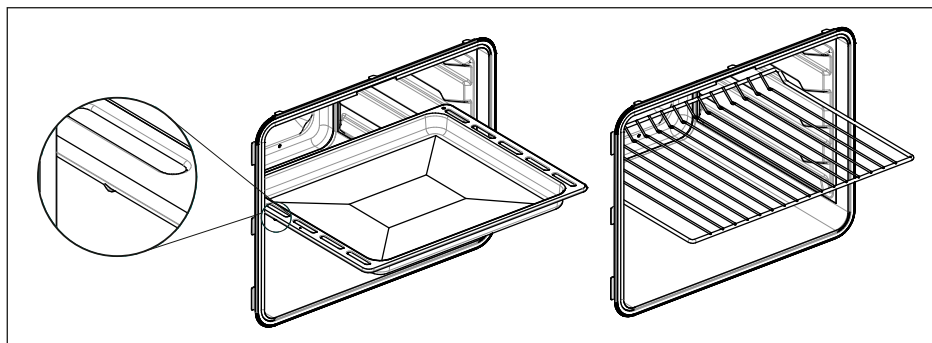
A placa com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. Nesta placa, visível abrindo a porta, estão referidos todos os dados de identificação do aparelho aos quais se deverá fazer referência para pedidos de peças de substituição.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

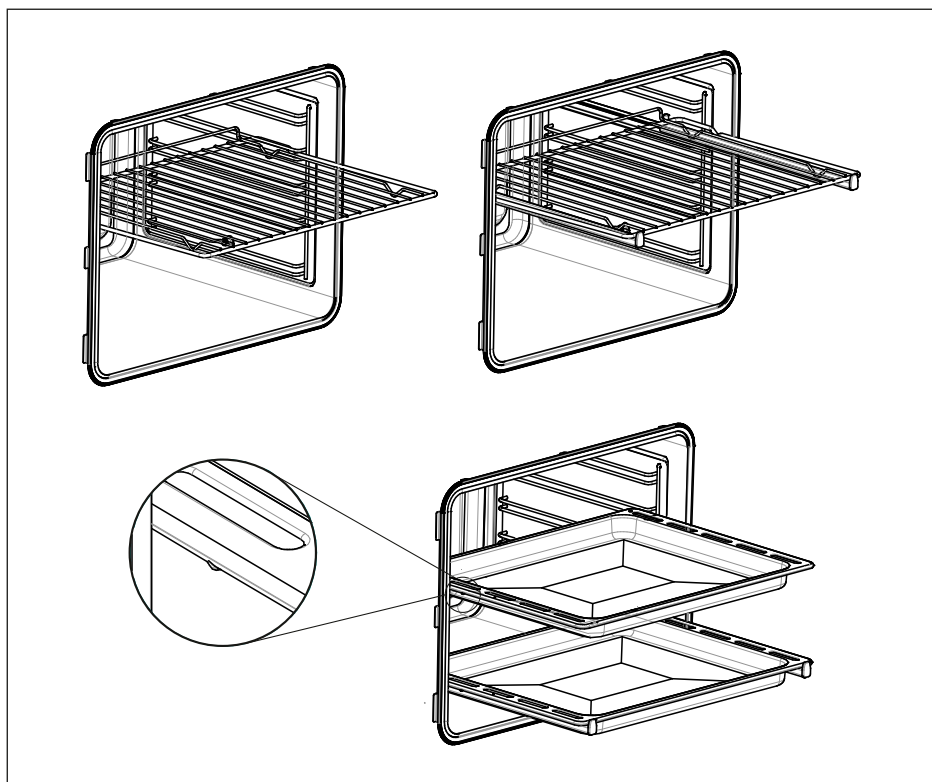
- **Não desmontar nenhuma parte antes de desligar o aparelho da tomada de corrente eléctrica.**
- **Não use o aparelho se alguma das suas partes estiver partida (por ex. o vidro). Desconecta-o da linha eléctrica e chame a assistência técnica.**
- Antes de utilizar o forno aconselha-se o funcionamento em vazio à temperatura máxima durante aprox. uma hora, para eliminar o cheiro do material isolante.
- Quando se usa o grill para todos os modelos, manter a porta fechada.
- O ventilador de arrefecimento pode permanecer em funcionamento mesmo depois de apagar o forno, enquanto o mesmo estiver quente.
- **O forno é um aparelho que aquece muito. Não tocar os elementos interiores nem durante nem depois de ter estado a funcionar, salvo que se tomem precauções.**
- **Durante o funcionamento do forno, a parte frontal também esquentase: por tanto, é importante manter longe as crianças, especialmente durante a fase de autolimpeza.**
- Os pais e os adultos devem estar bastante atentos quando utilizarem o produto na presença de crianças.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas distantes se não continuamente sob supervisão.**
- Este electrodoméstico não foi concebido para ser utilizado por pessoas **(inclusive crianças com mais de 8 anos)** com limitações físicas ou mentais, ou inexperientes e principiantes, a não ser que tenham sido supervisionadas ou recebido instruções relativas à utilização do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- **As operações de limpeza e de manutenção não devem ser feitas por crianças se não sob supervisão.**
- Para evitar os danos do esmalte, não se deve nunca cobrir a soleira da mufla (com folha de alumínio, tabuleiros, etc.).
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras demetal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro
- possivelmente se parta.
- Não devem ser utilizados na limpeza detergentes abrasivos nem equipamentos de limpeza a vapor.
- Antes de executar a auto-limpeza, etire todos os acessórios (grelhas, espeto, pratos, recipientes) para evitar danificá-los, retire os resíduos de preparação de maior dimensão e feche a porta, certificando-se de que fica bem fechada.
- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque eléctrico ou queimaduras.
- O aparelho não deve ser instalado por detrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
- **AVISO: Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.**

Utilize as figuras abaixo como referência para a correta introdução das grelhas
GUIAS EM RELEVO



GUIAS REMOVÍVEIS



INSTALAÇÃO DO FORNO

Para instalar o forno no móvel da cozinha, basta ter um espaço no mesmo com as dimensões indicadas na Fig. 1.

O aparelho deve ser fixado ao móvel com os dois parafusos fornecidos, através dos orifícios feitos nos montantes do forno.

ATENÇÃO

Dado que este aparelho faz parte dos móveis da cozinha, verificar que as superfícies em contacto com o forno aguentam uma temperatura superior a 90°C. haben, gegen Temperaturen von etwa 90°C resistent sind.

Características eléctricas

- Potência absorvida:

resistência do tecto do forno: 1200+1000W 230V -
1200+1000W 240V

resistência da soleira do forno: 1100W 230V - 1100W 240V

resistência circular (ar quente): 2300W 230V - 2300W 240V
(consoante modelo)

motor do assador: 4 W (consoante modelo)

lâmpada: 25 W

motor do ventilador (ar quente): 25 W

motor do ventilador de arrefecimento: 25 W

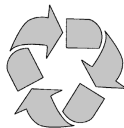
- **Potência máxima absorvida:** (ver a placa).

- **Tensão de alimentação:** (ver a placa).

Respeito pelo ambiente

A documentação deste aparelho é realizada com papel embranquecido sem cloro ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a protecção do meio ambiente. As embalagens forem projectadas para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos.

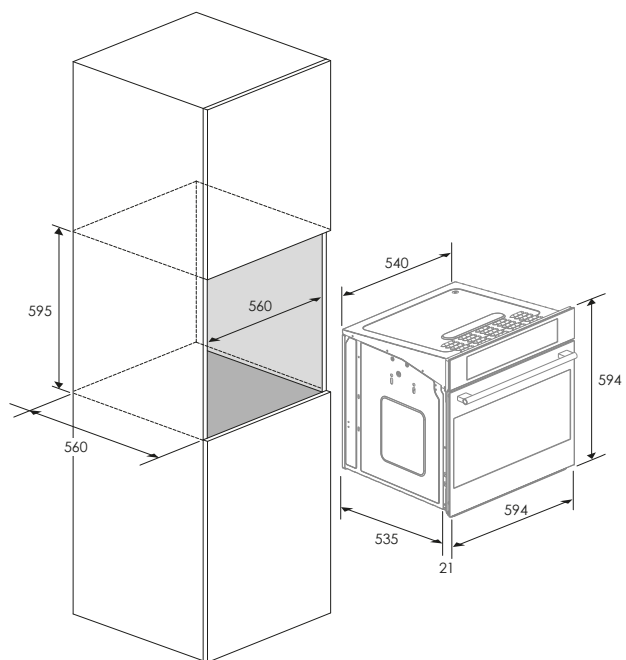
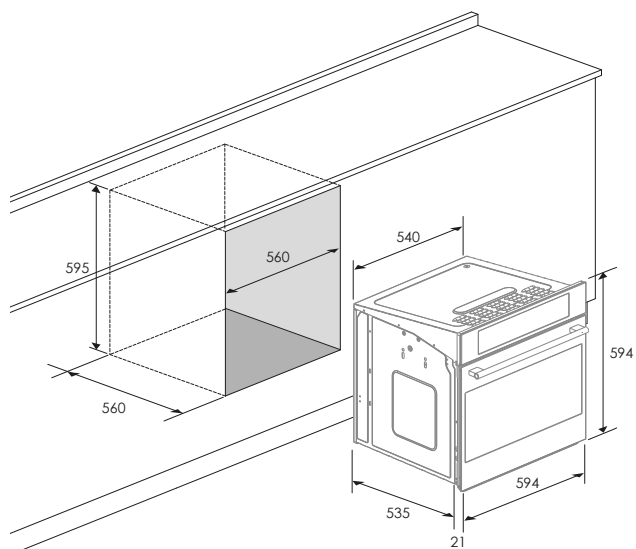
Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.



O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos. ESTE APARELHO está de acordo com a Directiva Europeia 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a eliminação correcta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

O SÍMBOLO no produto ou na documentação de acompanhamento indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, e sim, entregue a uma estrutura idónea de reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.





Dimensões são em mm

Ligação do forno à corrente eléctrica

ATENÇÃO

O aparelho deve ser ligado à terra.

O forno só é apropriado para uso doméstico.

A tensão de alimentação e a potência absorvida estão indicadas na placa colocada sobre o montante esquerdo, visível com a porta aberta.

A ligação deve ser efectuada por pessoal qualificado e deve estar em conformidade com as normas vigentes.

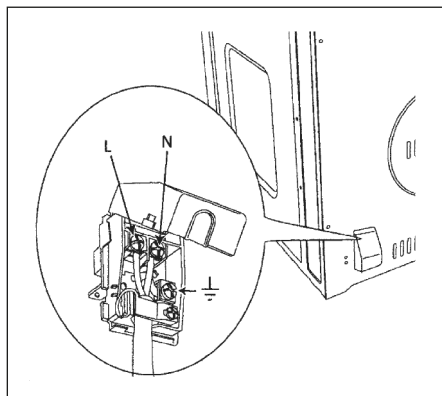
Em caso contrário, nenhum dano a pessoas ou objectos pode ser imputado ao fabricante.

Se o cabo fornecido estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência ou qualquer pessoa qualificada semelhante para evitar qualquer perigo.

O forno deve ser ligado à corrente eléctrica através de um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de abertura dos contactos de 3mm, verificando que não se interrompe o condutor de ligação à terra.

Para a ligação usar um cabo flexível min tendo a precaução de deixar um comprimento suficiente para permitir a extracção do forno do espaço de instalação para qualquer tipo de manutenção.

TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Primeira utilização

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e depois cuidadosamente secado com um pano. Aquecer o forno à máxima temperatura por cerca de 30 minutos; assim serão eliminados todos os resíduos de gorduras de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis ao cozinhar.

Prateleiras de forno

ATENÇÃO

Nunca use folha de alumínio para cobrir as prateleiras ou para revestir o forno. Pode danificar o revestimento se o calor ficar aprisionado por baixo do alumínio.

ATENCIÓN

Certifique-se de que não a força para evitar danos no esmalte.

O forno tem guias para prateleiras a quatro níveis. As posições das prateleiras estão numeradas desde a guia da prateleira de baixo (#1) até à de cima (#4).

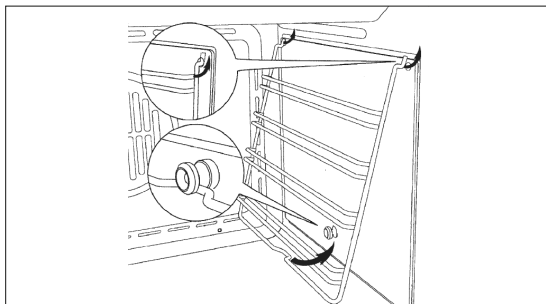
Verifique as tabelas de cozedura para ver qual é a melhor posição de prateleira ao cozinhar. Cada guia de nível é composto por pares de apoios formados pelas paredes de cada lado do espaço do forno. Posicione sempre as prateleiras antes de ligar o forno. Certifique-se de que as prateleiras estão niveladas quando estão em posição. As prateleiras estão concebidas para parar quando são puxadas para a frente até ao limite.

Guias Removíveis

NOTA








Retirar sempre as guias removíveis antes da autolimpeza do forno.







Para tirar as estruturas laterais nos fornos com paredes lisas proceder como ilustrado na figura.



SISTEMAS PARA COZINHAR

Cada tipo de forno foi concebido com vários sistemas para cozinhar. Os sistemas podem ser seleccionados colocando o ponteiro no respectivo símbolo. A Fig. 8 é apenas um exemplo. Ela apresenta os controlos disponíveis nos diferentes modelos de fornos.

Icono	Descripción de la función	Se utiliza para...
0	Quando todos os modos de cozinhas estiverem OFF e os elementos de aquecimento do forno estiverem OFF.	---
	Apenas a luz é activada.	---
	Neste modo, só a ventoinha de convecção do forno interno está ON, ou seja, não há aquecimento do forno.	Este modo é utilizado para descongelar alimentos muito congelados.
	Com este modo, apenas a resistência menor, da base, é activada.	Este modo é usado para manter os alimentos quentes.
	No modo de Cozer, tanto o elemento de aquecimento do forno superior (topo) como o inferior (fundo) são utilizados para aquecer o ar do forno. No entanto, não é utilizada nenhuma ventoinha para fazer circular o calor.	Este é o modo tradicional de cozinhar numa prateleira. Por conseguinte, só pode ser utilizada uma prateleira quando for seleccionado o modo de Cozer. É ideal para aperitivos, biscoitos, bolos de café e bolinhos.
	Este modo destina-se a poupar energia. Mais precisamente, a ventoinha de arrefecimento do forno só trabalha quando for necessário; por exemplo, quando o forno está quente e a parte electrónica precisa de arrefecer.	É ideal para alimentos congelados ou pré-cozinhados e refeições em pequenas porções. O tempo de pré-aquecimento é muito curto e o tempo de preparação tende a ser mais lento. Não é recomendado para cargas pesadas; por exemplo, grandes porções ou para a preparação de grandes refeições.
	Apenas o elemento de aquecimento do forno inferior (fundo) está activado.	Utilizado para concluir a preparação do cozinhado.
	O modo de Assar por convecção utiliza o elemento de aquecimento do forno superior (topo), o elemento de aquecimento do forno inferior (fundo) e a ventoinha de convecção no interior do forno.	É ideal para assar frangos ou perus inteiros ou pizzas. Pode também ser utilizado para preparar aperitivos, biscoitos, bolos de café e bolinhos em um ou mais níveis.

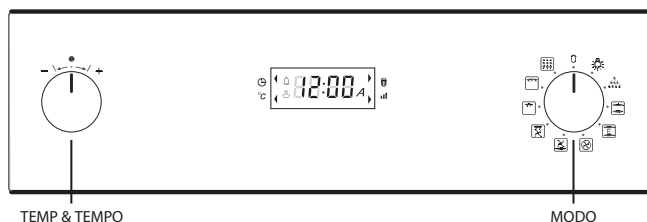
Icono	Descripción de la función	Se utiliza para...
	O modo de Assar por convecção utiliza o terceiro elemento de aquecimento ou circular, oculto por detrás da divisória na parede traseira do forno. O calor é feito circular por todo o forno pela ventoinha de convecção.	É possível cozinhar o mesmo alimento e depois Assar por convecção, cozinhar mais do que um prato e em mais do que um nível. Por conseguinte, podem ser preparados diferentes alimentos em simultâneo (três níveis no máximo) e é adequado para preparar um jantar completo (pequenas porções). A mistura de sabores é evitada e obtém-se uma importante poupança de energia.
	O modo de Convecção baixa utiliza o elemento de aquecimento inferior (Fundo) e a ventoinha interna.	É útil para soufflés, pizzas e pastelaria.
	O modo de Grelhar por convecção combina o calor intenso do elemento de aquecimento superior (topo) com o calor que é feito circular pela ventoinha de convecção.	É ideal para bifes, hambúrgueres e peitos ou pernas de frango.
	O modo de Grelhar utiliza o intenso calor radiado pelo elemento de aquecimento superior (topo).	É ideal para tostar, alourar e grelhar.
	Se o espeto estiver montado, é também utilizado com o motor do espeto.	Se o motor do espeto estiver montado, é possível preparar um frango ou peru inteiro no espeto.
	O tempo normal é 1.30 h e pode ser alterado (consulte a página 16)	PYRO ou modo de auto-limpeza. Neste modo, o forno é limpo automaticamente pela queima a alta temperatura dos resíduos da preparação (cerca de 475°C) durante 1 a 3 horas. Durante o ciclo de auto-limpeza, todos os fumos produzidos são filtrados e só depois expelidos para o ar.

CONTROLO ELECTRÓNICO

Descrição do painel de controlo (“EXTRA SMALL”)

O painel de controlo do forno é formado por um ecrã e dois botões.

- Ecrã do Tempo e da Temperatura.
- Botão do Tempo e da Temperatura (botão selector).
- Botão de Modo (funções do forno).



O botão selector é utilizado principalmente para o ajuste do relógio ou da temperatura e para a programação das funções temporizadas automáticas. Seleccione a função desejada premendo o botão.

Activação

A cada activação de um forno pirolítico, o mecanismo de trava realiza um auto-teste automático: a porta do forno é travada e destravada. Esta operação dura cerca de meio minuto. O led da trava acende e pisca durante essa operação, permanece aceso de forma fixa quando a porta está completamente travada e apaga quando está destravada.

Não tente abrir a porta antes do led da trava desaparecer.

Programação das funções de tempo

A cada activação, o controlo exibe a hora do dia piscando, configurada como 12:00 como valor inicial. A hora aumenta a cada minuto. A única acção possível é a “Regulação do Relógio”, todas as outras operações do forno são inibidas.


Em geral, rode o selector Temperatura/Tempo para a esquerda ou direita para configurar os valores e modificá-los por etapas; mantenha o botão à esquerda ou à direita para aumentar a velocidade das operações de diminuição/aumento.

Configuração da hora do dia


A hora é sempre exibida em formato 24 horas. As horas e os minutos são regulados separadamente. Para regular a hora, o selector de modo deve estar na posição ZERO, o botão -/+ altera a hora do dia por definição.


- Rode o selector para a esquerda/direita, as horas começarão a piscar.
- Modifique a hora a piscar rodando o selector para a esquerda/direita.
- Prima o selector Temperatura/Tempo para passar das horas aos minutos e viceversa.
- Modifique os minutos a piscar rodando o selector para a esquerda/direita.
- Após alguns segundos o valor da hora completa começará a piscar: espera até que a nova hora seja exibida de forma fixa.




Prima o botão para passar da hora do dia ao conta-minutos e verifique os valores configurados. Por predefinição, é exibido o relógio, quando é visualizado o símbolo , é exibido o conta-minutos.

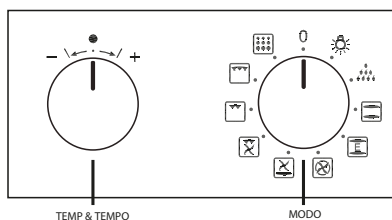
Configuração do conta-minutos

Quando o símbolo  é exibido, rode o botão para a esquerda/direita para configurar o valor do temporizador. O valor padrão é 30 minutos, é possível modificá-lo com um valor entre 0 e 240 minutos.

O temporizador não influencia as actividades do forno e pode ser utilizado até mesmo com o forno desligado. Em todo caso, a exibição da hora do dia é prioritária, e o símbolo  indica que o conta-minutos está em função.


Quando a contagem do tempo termina, o símbolo  pisca e a campainha soa, emitindo uma sequência sonora de advertência (dois sons curtos repetidos a cada 3 segundos) para avisar o utilizador. Prima o botão para interrompê-la.

De qualquer forma, a campainha é interrompida após um intervalo predefinido.



Configuração de uma função do forno manualmente

Rode o botão de modo até a posição desejada, o ecrã do relógio exibe a escrita **On** durante alguns segundos. O forno opera até um tempo limite (12 horas). Conforme o modelo de forno, o número e o tipo de funções disponíveis pode variar.

Se a função seleccionada opera utilizando uma resistência qualquer, o símbolo  é exibido (não é exibido na posição luz e descongelação).

Rode o selector Temperatura/Tempo e seleccione a temperatura do forno desejada. O controlo propõe um temperatura PREDEFINIDA para cada modo de cozedura ou um vasto intervalo entre MÍN e MÁX a regular manualmente. Verifique o valor no ecrã depois de seleccionar a temperatura.

A temperatura é exibida no ecrã do relógio durante cerca de 5 segundos ao premir o selector Temperatura/Tempo ou quando foi seleccionada uma nova função.

Assim que o forno entra em função, o led de pré-aquecimento (indicado pelas barras) no lado esquerdo do ecrã do relógio começa a piscar e acende-se de forma fixa ao terminar o pré-aquecimento.

Rode o selector de modo até a posição ZERO (OFF) para interromper qualquer actividade em curso, o ecrã irá exibir **OFF** durante alguns segundos.

Configuração de uma função automática do forno

Depois de seleccionar uma função como descrito em precedência, o controlo pode ser programado para realizar operações de cozedura a tempo. O programa de tempo permanece activo mesmo se a função for modifica (com excepção da pirólise). É possível utilizar as seguintes programações:

- 1 Cozedura a tempo com selecção do tempo de cozedura (duração).
- 2 Cozedura a tempo com selecção do término da cozedura (hora de término).
- 3 Cozedura temporizada com selecção da duração e da hora de término.

Prima o botão para passar da duração da cozedura (tempo de cozedura) ao término da cozedura (hora de término): os termos “dur” ou “End” [Fim] são exibidos, respectivamente.


Rode o botão para a esquerda/direita para programar a duração ou a hora de término quando é exibido o termo relacionado:

1. Quando o termo **dur** é exibido, o controlo exibe **30'** como duração de cozedura padrão. Rode o botão para a esquerda/direita para configurar o tempo de cozedura desejado, segundo um intervalo que varia entre 0 e 240 minutos. No ecrã são exibidos o termo **dure** e seu valor, em modo alternado e a piscar, durante alguns segundos; então será exibida a hora do dia, o símbolo da panela e a letra **A** para indicar que foi activada uma função de cozedura a tempo. O término do tempo de

cozedura é actualizado automaticamente.


2. Quando o termo **End** é exibido, o controle exhibe a hora actual como hora de término inicial. Para seleccionar a hora de término da cozedura desejada, dentro de um intervalo de 24 horas:


- Rode o botão para a esquerda/direita, as horas começam a piscar.
- Modifique o valor das horas, a piscar, girando o botão para a esquerda/direita.
- Prima o botão para passar das horas aos minutos, e vice-versa, ou aguarde alguns segundos, até que os minutos comecem a piscar.
- Modifique o valor dos minutos, a piscar, girando o botão para a esquerda/direita.
- Aguarde até que o novo valor da hora de Término da Cozedura pare de piscar.

No ecrã são exibidos o termo **End** e o seu valor, em modo alternado e a piscar, durante alguns segundos; então, será exibida a hora do dia, o símbolo  e a letra **A** para indicar que foi accionada uma função de cozedura a tempo. A duração da cozedura é actualizada automaticamente.

3. Repita as operações descritas no ponto 1 e prima o botão até aparecer **End**. O controlo exhibe a “hora corrente + o tempo de cozedura” como tempo de término inicial. Não é possível configurar o término do tempo de cozedura com um valor inferior a este. Para configurar o término do tempo de cozedura desejado, dentro de um intervalo de 24 horas:

- Rode o botão para a esquerda/direita, as horas começam a piscar.
- Modifique o valor das horas, a piscar, girando o botão para a esquerda/direita.
- Prima o botão para passar das horas aos minutos, e vice-versa, ou aguarde alguns segundos, até que os minutos comecem a piscar.
- Modifique o valor dos minutos, a piscar, girando o botão para a esquerda/direita.
- Aguarde até que o novo valor da hora de Término da Cozedura pare de piscar.

No ecrã são exibidos o termo **End** e o seu valor, em modo alternado e a piscar, durante alguns segundos; então, será exibida a hora do dia e a letra **A** para indicar que foi accionada uma função de cozedura a tempo. Assim que o tempo de espera for alcançado, o forno é accionado e funcionará conforme o tempo de cozedura programado. O símbolo  é exibido.

Ao terminar qualquer actividade de cozedura a tempo o controlo desactiva o forno, a campainha soa, emitindo uma sequência sonora de advertência (dois sons curtos repetidos a cada 3 segundos) para avisar o utilizador, durante um intervalo de tempo máximo e os ícones relacionados ao tempo (, **A**) piscam no ecrã. Prima o botão para desactivar a campainha e restabelecer as mensagens de aviso.

Rode o selector de modo até a posição ZERO (OFF) antes de utilizar o forno novamente.

Funções do forno

O controlo pode gerir diversas funções de cozedura, descritas a seguir; o número e a disponibilidade destas funções dependem do modelo de forno. O intervalo de temperatura varia entre 50°C e 250°C para a maioria das funções. As temperaturas predefinidas, basicamente, são 190°C, para modalidades de convecção, 210°C, para modalidades térmicas, e 230°C, para funções de grill.

As excepções são: Cozedura-Eco (predefinição=190°C), Pirólise (fixa 475°C) e modalidades de baixa temperatura (Luz, Descongelação, Manter Aquecido).

Cozedura-Eco

Essa função é seleccionada para obter uma poupança energética consistente. O ventilador de refrigeração é inicialmente mantido desligado e é accionado apenas quando a temperatura das partes internas for alta. A cozedura pode ser um pouco mais lenta se comparada com a cozedura padrão, especialmente se o forno estiver demasiado carregado.

Descongelação

Esta função é utilizada para descongelar alimentos congelados em pouco tempo. O forno não é aquecido, apenas o ventilador de convecção é accionado. O ecrã da temperatura exibe dEF para indicar que esta modalidade especial foi activada.

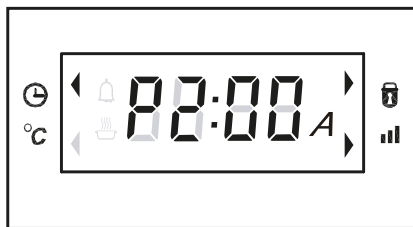
Pirólise (Self-Clean)

Rode o botão de modo até a posição adequada para iniciar um ciclo de limpeza. O ecrã da temperatura exibe a escrita 475°.

O tempo de limpeza pode ser configurado seguindo as mesmas regras das funções automáticas, portanto, o ciclo pirolítico pode ser temporizado.

O tempo máximo de limpeza permitido é 3 horas, o mínimo, 1 hora. O tempo padrão é 1h:30min, o ecrã do relógio exibe P1:30. Ao terminar a actividade de auto-limpeza, o ecrã exibe P--- de forma fixa e **A** a piscar. As escritas no ecrã desaparecem quando o selector de modo é colocado na posição ZERO. A porta permanece travada até a temperatura no forno alcançar o valor de limiar de segurança; então, o controlo destrava a porta.

O ventilador de refrigeração é accionado assim que a função é seleccionada e alcança a velocidade máxima quando as partes internas estiverem quentes. A temperatura do forno é automaticamente configurada como 475°C para limpar perfeitamente a cavidade.



O controlo também trava a porta imediatamente para garantir a segurança do utilizador, pois a temperatura interna é muito alta. Um led que representa um cadeado (amarelo) ao lado do ecrã da temperatura exibe sempre o estado do mecanismo de trava:

- Porta destravada, led da trava apagado.
- Porta travada, led da trava sempre aceso.
- Mudança de estado, transição em curso, led da trava a piscar.

Para utilizar novamente o forno depois da pirólise, rode o selector de modo até a posição ZERO (OFF).

Porta travada para a segurança das crianças (pirolíticos)

Esta é uma função de segurança adicional disponível apenas nos fornos pirolíticos. O mecanismo de trava da porta, que é accionado automaticamente durante a pirólise, pode ser accionado manualmente pelo utilizador para travar a porta do forno e evitar que crianças tenham livre acesso ao forno.

Mantenha premido o botão da Temperatura/Tempo durante cerca de 3 segundos para travar/destravar a porta manualmente.

Trava dos comandos para a segurança das crianças (não pirolíticos)

Esta é uma função de segurança adicional disponível apenas nos fornos não pirolíticos. Mantenha premido o botão da Temperatura/Tempo durante cerca de 3 segundos para travar os comandos do painel de controlo e evitar que crianças possam ligar o forno. Ambos os botões são exibidos.

Volume da campainha

O volume da campainha pode ser regulado rodando o botão da Temperatura/Tempo para a esquerda/direita com o controlo no modo luz. A cada etapa a campainha emite um duplo som e dispõe de três níveis de volume. A campainha deve ser sempre desactivada das 22:00 às 8:00 horas.

Mensagens de falha e códigos de erro

O controlo verifica continuamente o estado do sistema. Se é detectada uma condição anómala durante mais de um minuto, é considerada uma falha:




- As resistências e outras cargas são desabilitadas.
- O ecrã exibe a letra “E” seguida por um código numérico que indica o tipo de falha.
- O controlo emite um sinal acústico de advertência.

Para restabelecer uma mensagem de falha, em primeiro lugar remova a causa da falha e, então, rode o selector até a posição (ZERO) OFF.

Tabela de códigos de erro.

Erro	Descrição
E1	Sensor da temperatura avariado.
E2	Curto-circuito do sensor da temperatura.
E4	Falha do circuito do sensor da temperatura.
E8	Superação do tempo limite de trava.
E16	Livre.
E32	Livre.
E64	Selector de modo desconectado. Não pode ser restabelecido.
OUTRO	Resumo dos códigos de erro detectados simultaneamente.

Tabela de modos de cozedura, com temperaturas (°C) predefinidas, mínimas e máximas e potência nominal (Watt)

Nº	MODE	PREDEFINIDA (°C)	TMIN (°C)	TMAX (°C)	RESISTÊNCIAS (W)	NOME
0	0					ZERO
1		##	##	##		LUZ
2		80	50	100	400	MANTER AQUECIDO
3		210	50	250	2200	COZEDURA
4		190	50	250	2200	COZEDURA-ECO
5		210	50	250	1200	COZEDURA SUAVE
6		##	##	##		DESCONGELAÇÃO
7		190	50	250	1200	COZEDURA POR CONVECÇÃO SUAVE
8		190	50	250	2200	ASSAR POR CONVECÇÃO
9		190	50	250	2300	ASSAR POR CONVECÇÃO
10		230	50	250	2000	GRILL POR CONVECÇÃO
11		230	50	250	2000	GRILL
12		230	50	250	2000	GRILL + ESPETO GIRATÓRIO
13		230	50	250	3000	SUPER GRILL
14		475			2400	PIRO (TÉRMICO)
15		475			2400	PIRO

SISTEMA DE BLOQUEIO DA PORTA

Bloqueio automático da porta durante o ciclo pirolítico

Por motivos de segurança, a porta é bloqueada automaticamente assim que o modo de auto-limpeza é seleccionado (tanto para a limpeza normal, como para a eco). A porta também é desbloqueada automaticamente quando o tempo de limpeza terminar, mas só depois de a temperatura ter descido abaixo do limite de segurança.

NOTA

Não é possível excluir o dispositivo de bloqueio da porta durante a auto-limpeza, ou seja, desbloquear manualmente a porta, uma vez que o modo de auto-limpeza tem uma prioridade maior e sobrepõe-se a todas as outras selecções.

O símbolo de bloqueio (▶) no visor é:

ON	Quando a porta está totalmente bloqueada
OFF	Quando a porta está totalmente desbloqueada
PISCA	Quando o mecanismo de bloqueio está em movimento. (Após a autolimpeza, o símbolo pisca até que a temperatura seja segura e a porta seja desbloqueada).

Luzes do forno

Estas acendem durante todas as actividade de cozedura, mas são sempre desactivadas para a auto-limpeza.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de proceder a qualquer acção de limpeza, certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação eléctrica.

Recomenda-se que o interior do forno seja limpo com frequência. Em particular, deve ser limpo sempre que a grelha for utilizada, para impedir incrustações excessivas no interior do forno que podem originar fumos ou odores durante as preparações subsequentes. Não devem ser utilizados na limpeza detergentes abrasivos nem equipamentos de limpeza a vapor.

ATENCIÓN

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro possivelmente se parta.

Los hornos que tienen el sistema de aire caliente se ensucian menos en su interior.

Ciclo de auto-limpeza (ciclos pirolíticos)

Apesar de não ser necessário executar a operação de limpeza de cada vez que o forno for utilizado, não deixe que o forno fique muito sujo. Antes de executar a auto-limpeza, retire todos os acessórios (grelhas, espeto, pratos, recipientes) para evitar danificá-los, retire os resíduos de preparação de maior dimensão e feche a porta, certificando-se de que fica bem fechada.

NOTA

De modo geral, são necessárias 2½ a 3 horas para a auto-limpeza, consoante a quantidade de resíduos a retirar.

ATENÇÃO

Certifique-se de que a porta está fechada antes de o ciclo de auto-limpeza começar, caso contrário, o bloqueio automático da porta não será concluído.

Quando o ciclo terminar e o forno tiver **ARREFECIDO POR COMPLETO**, retire os resíduos queimados durante o ciclo de auto-limpeza com um pano húmido.

Retirar a porta do forno

ATENÇÃO

Certifique-se de que:

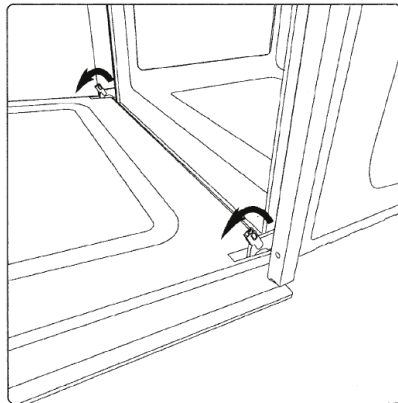
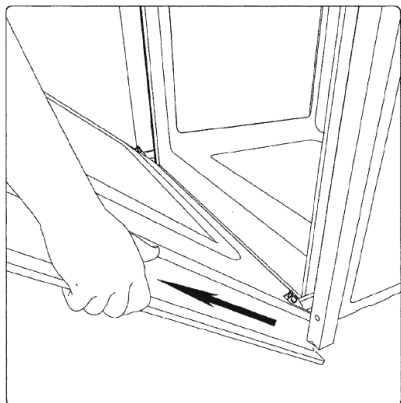
- O forno está frio e que o forno foi desligado da alimentação antes de retirar a porta. Caso contrário, pode sofrer um choque eléctrico ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Utilize ambas as mãos para retirar a porta do forno. A porta do forno é feita de vidro.
- Manuseie com cuidado para evitar que se parta.
- Agarre apenas os lados da porta do forno. Não agarre o puxador pois poderá girar na sua mão e provocar danos ou ferimentos.
- Agarrar a porta de forma firme e correcta para evitar provocar ferimentos em pessoas e danos no produto.

Desmontagem da porta forno

A desmontagem da porta forno pode ser facilmente efectuada operando como a seguir se indica:

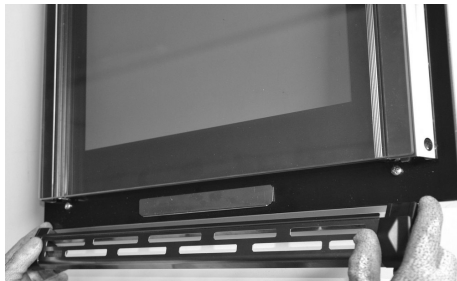
- abrir totalmente a porta;
- elevar as duas alavancas indicadas na fig.;
- fechar a porta no primeiro disparo de batida determinado pelas duas alavancas levantadas anteriormente;
- elevar a porta para cima e para a parte de fora do forno para a extrair das sedes;

Para tornar a montar a porta, inserir as dobradiças nas sedes apropriadas e em seguida tornar a levar as duas alavancas na posição de fecho.

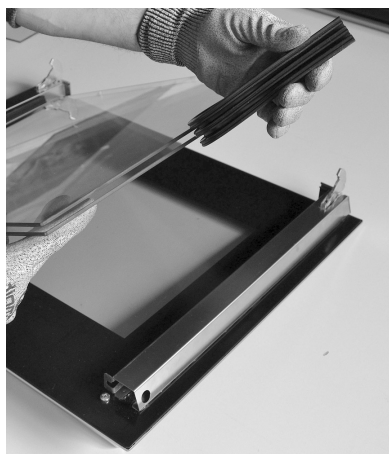
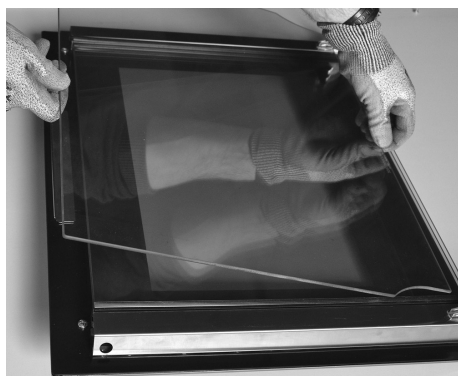


Como desmontar os vidros da porta panorâmica “FULL GLASS”

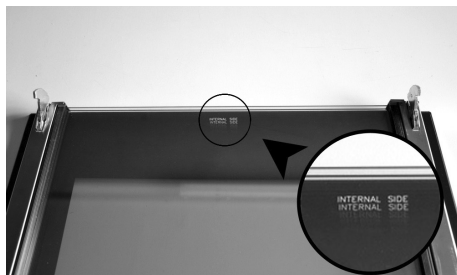
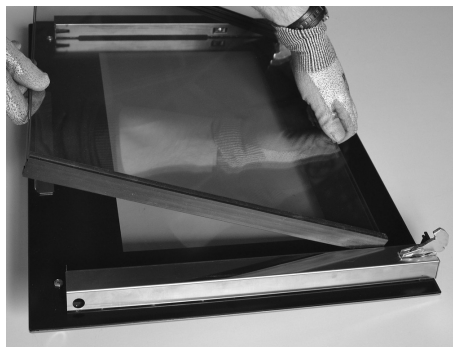
1. Use luvas de proteção.
2. Posicione a porta sobre uma superfície horizontal apoiando-a sobre um pano macio para evitar riscos na parte estética.
3. Pressione simultaneamente as teclas das duas tampas laterais, extraindo a tira superior.



4. Deslize o vidro interior para fora, conforme o ilustrado de seguida. Remova o segundo e terceiro painéis de vidro (painéis centrais) para efetuar a limpeza, deslizando para fora a tira de borracha.

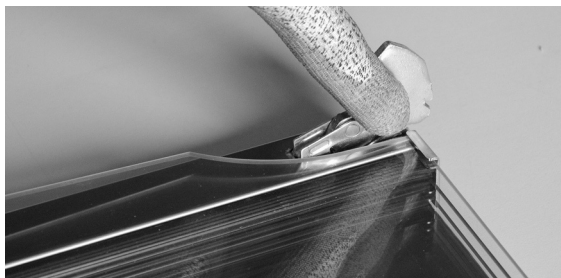


5. Terminada a limpeza, para repor os vidros intermediários opere no sentido inverso, certificando-se de que a escrita INTERNAL SIDE esteja em posição que possa ser lida corretamente.



NOTA: uma leve folga entre os vidros intermediários e os suportes laterais deve ser considerada normal, pois serve para compensar as dilatações térmicas dos vidros.

6. Coloque o conjunto dos três vidros entre as duas colunas e reponha a tira superior.

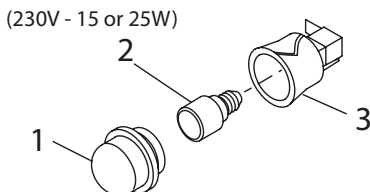
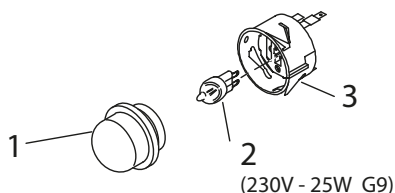


Substituir a lâmpada do forno

ATENÇÃO

Certifique-se de que:

- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque eléctrico ou queimaduras.
- As lentes devem estar colocadas quando utiliza o forno.
- As lentes servem para evitar que as lâmpadas rebentem.
- As lentes são feitas de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se partam. O vidro partido pode causar ferimentos.



- 1 Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).
- 2 Retire a lente (1) desenroscando-a.
- 3 Retire a lâmpada (2) do encaixe puxando-a (3).
- 4 Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar na lâmpada com os dedos pois o óleo natural das mãos poderá danificar a lâmpada quando esta aquecer.
- 5 Utilize uma com o mesmo valor de Volts e Watts (veja Fig. 12).
- 6 Volte a enroscar a lente (1).
- 7 Ligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).

TEMPERATURAS E TEMPOS DE ORIENTAÇÃO PARA A PREPARAÇÃO

ALIMENTO	Modo	Posição nos suportes a contar de baixo	Sistema de preparação tradicional		Sistema de preparação com ar quente	
			"Temperatura em °C"	Tempo de preparação em minutos	"Temperatura em °C"	Tempo de preparação em minutos
Porco, vitela (assado) etc.		2°	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Lombo, rosbife		2°	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	20 ÷ 30
(4) Aves (ganso, pato, peru, galinha) inteiras		1°	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Fango		2°	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Hamburger, costeletas de borrego, as coxas Frango		3°	200 ÷ 220	10 ÷ 20 de cada lado	180 ÷ 190	10 ÷ 15 de cada lado
(4) Peça de caça		1°	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Peixe		1°	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	35 ÷ 45
Bolos		1°	170 ÷ 200	40 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 70
Biscoitos		2°	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15
Pizza		2°	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza multicamadas		"2° e 3° o 2° e 4°"			200 ÷ 210	15 ÷ 20

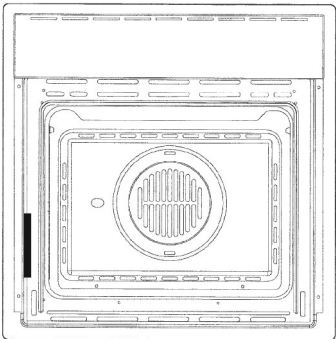
Aviso para preparação de alimentos com ar quente - Posição dos tachos:

- para preparação em 1 plano certifique-se de que utiliza o 2° suporte a contar de baixo
- para preparação em 2 planos certifique-se de que utiliza os 2° - 4° suportes a contar de baixo
- para preparação em 3 planos certifique-se de que utiliza os 2° - 3° e o 4° suportes a contar de baixo
- (4) o tempo dependendo da dimensão da ave, (40 ÷ 45 min por kg).

IMPORTANTE: Os tempos de preparação são indicados considerando o forno pré-aquecido.

INDEX

WAARSCHUWING	2	Eco-Bake	16
INSTALLATIE VAN DE OVEN	5	Ontdooien	16
Elektrische eigenschappen	5	Pyrolyse (Zelfreiniging)	16
Respect voor het milieu	6	Deurslot voor de veiligheid van kinderen (pyro)	17
Aansluiting van de oven op het	8	Bedieningsslot voor de veiligheid van kinderen (non pyro)	17
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	9	Zoemervolume	17
Eerste Gebruik	9	Storingsmeldingen en foutcodes	17
Ovenbakplaten	9	VERGRENDINGSSYSTEEM DEUR	20
Uitneembare geleiders	9	REINIGEN EN ONDERHOUD	21
KOOKPROGRAMMA'S	10	Zelfreinigingscyclus (pyrolytische cycli)	21
ELEKTRONISCHE CONTROLE	12	Verwijderen van de panoramische deur "FULL GLASS"	22
Inschakelen	12	Hoe de binnenste vensters van de panoramische deur "FULL GLASS" demonteren	23
Tijdfuncties programmeren	12	Vervanging van de ovenlamp	25
Tijdstip instellen	13	AANBEVOLEN TEMPERATUREN EN BAKTIJDSCEM'S	26
Minute minder instellen	13		
Een ovenfunctie handmatig instellen	14		
Een automatische ovenfunctie instellen	14		
Ovenfuncties	15		



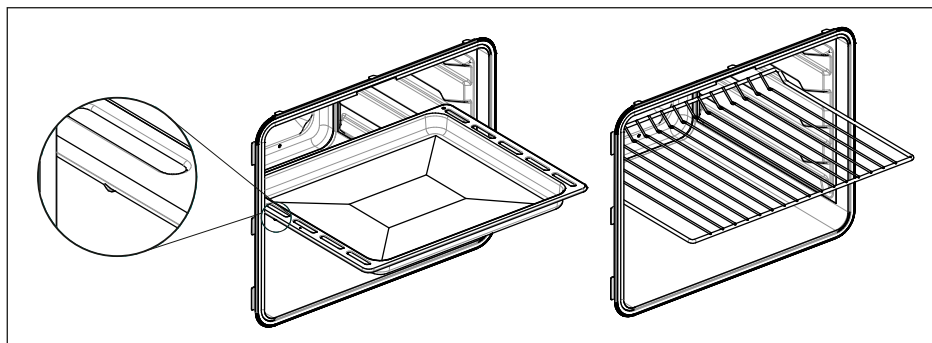
BELANGRIJK
 “Het typeplaatje van de oven is ook bereikbaar als het apparaat geïnstalleerd is. Op dit plaatje, dat u kunt zien als u de deur opent, staan alle identificatiegegevens van het apparaat, waarnaar u dient te verwijzen bij het bestellen van vervangingsonderdelen”.

WAARSCHUWING

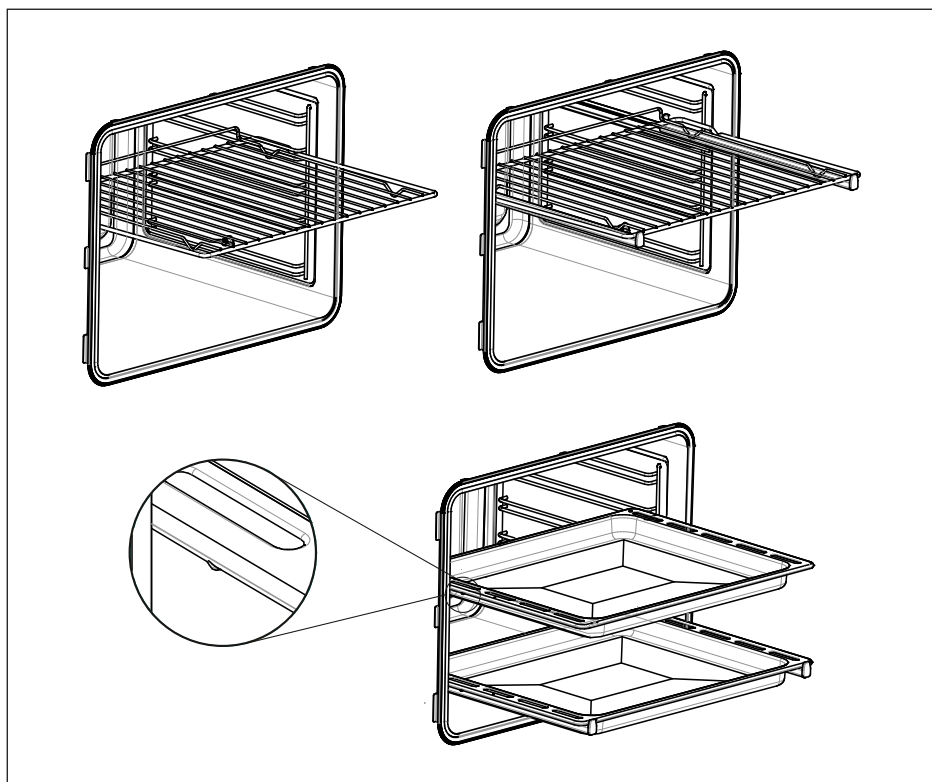
- **Voor u een onderdeel demonteert, moet u controleren of de kabel van het netwerk is losgekoppeld.**
- **Het toestel niet met gebroken onderdelen gebruiken (vb. het glas). Ontkoppel het van het stroomnet en wend u zich tot de technische klantendienst.**
- Voor u de oven voor de eerste keer gebruikt, is het aangeraden om hem eerst een uur lang op de maximum temperatuur te laten werken, zodat de geuren verdwijnen.
- Voor alle modellen geldt dat de deur dicht moeten worden gelaten als de grill aan staat.
- Wanneer er wel een koelturbine aanwezig is, moet die blijven werken zolang de oven warm is – zelfs nadat de oven is uitgeschakeld.
- **Tijdens het gebruik wordt het toestel zeer heet; vermijd contact met de**
- **verhittingselementen in de oven.**
- **Als de oven werkt, wordt ook de voorkant opgewarmd; houd kinderen dus uit**
- **de buurt van de oven, vooral wanneer het toestel zichzelf reinigt (vo modellen met).**
- Ouders en volwassenen dienen bijzonder goed op te passen als ze het product gebruiken in het bijzijn van kinderen.
- Kinderen mogen niet zonder toezicht blijven zodat ze niet met het apparaat kunnen
- spelen.
- **Kinderen onder de 8 jaar, die niet voortdurend in de gaten gehouden worden moeten uit de buurt gehouden worden.**

- Dit toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt door mensen **(met inbegrip van kinderen ouder dan 8 jaar)** die fysiek of mentaal gehandicapt zijn, geen ervaring of kennis genoeg hebben, tenzij zij worden geholpen of op de hoogte zijn gebracht van de manier waarop ze het toestel moeten gebruiken door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Handelingen van reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.**
- Om te vermijden dat het email van de oven beschadigd raakt, is het aangeraden om de grondplaat van de oven niet met een aluminiumfolie, een pan of andere zaken te bedekken.
- Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat u krassen op het glas kunt maken waardoor het kan gaan barsten.
- Wij raden aan geen schuurmiddelen of stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.
- Alvorens de zelfreiniging op te starten, alle accessoires (roosters, borden, pannen) eruit halen om beschadiging te voorkomen, grote kookresten verwijderen en vervolgens de deur sluiten, waarbij u controleert of deze goed gesloten is. OPMERK
- De oven en lampen koud zijn en de oven is uitgeschakeld, alvorens de gloeilamp(en) te vervangen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur om oververhitting te voorkomen.
- **WAARSCHUWING: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld alvorens de lamp te vervangen om het risico op elektrische schok te vermijden.**

Men verwijst naar de tekeningen onderaan voor een juiste plaatsing van de roosters
UITSTEKENDE GELEIDERS



UITNEEMBARE GELEIDERS



INSTALLATIE VAN DE OVEN

Om de oven in het meubel in te bouwen, volstaat het om een uitsnijding te maken met de afmetingen die in **Afb. 1** staan vermeld (de afmetingen zijn in mm weergegeven). De oven moet aan het meubel worden vastgemaakt met behulp van de twee meegeleverde schroeven, die in de gaten passen die daarvoor in de stijlen van de oven zijn voorzien.

OPGELET

Doordat het apparaat in het meubel is geïnstalleerd, moet u controleren of de vlakken die met de oven in contact komen, tegen een temperatuur van ongeveer 90°C zijn bestand.

Elektrische eigenschappen

- Geabsorbeerd vermogen:

weerstand van de bovenkant van de oven:	1200+1000W	230V	-
1200+1000W 240V			

weerstand van de onderkant van de oven:	1100W 230V - 1100W 240V
---	-------------------------

weerstand rond element (warme lucht):	2300W 230V - 2300W 240V
	(naar gelang van het model)

motor van het braadspit:	4 W (naar gelang van het model)
--------------------------------	---------------------------------

lamp:	25 W
-------------	------

motor van de turbine (warme lucht):	25 W
---	------

motor van de koelturbine:	25 W
---------------------------------	------

- – **Maximum geabsorbeerde vermogen:** (zie identificatieplaatje).

- **Voedingsspanning:** (zie identificatieplaatje).

Respect voor het milieu

De documentatie van dit apparaat bestaat uit chloorvrij gebleekt papier, of gerecycleerd papier teneinde bij te dragen tot de bescherming van het milieu.

De verpakkingen zijn ontworpen om schade aan het milieu te voorkomen; deze kunnen worden teruggewonnen of gerecycleerd omdat het milieuvriendelijke producten betreft.

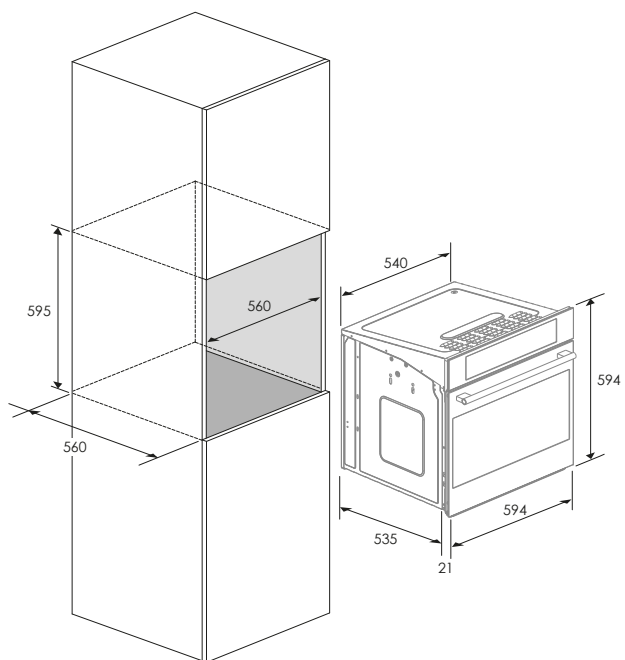
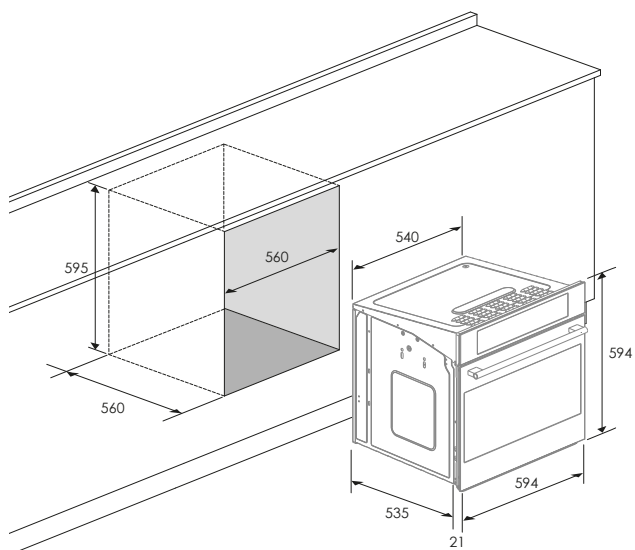
Met het hergebruik van de verpakking, wordt bijgedragen tot besparing in grondstoffen en tot vermindering van de omvang van industrieel en huishoudelijk afval.



HET VERPAKKINGSMATERIAAL is 100% recycleerbaar en is gemarkeerd met het recyclingmerkteken. Voor het afvoeren de lokale richtlijnen volgen. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen in polystyreen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat dit een potentiële bron van gevaar is. DIT APPARAAT is gemarkeerd volgens de Europese richtlijn EU/96/2012 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt vernietigd, zal de gebruiker bijdragen om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

HET SYMBOOL op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden beschouwd als huishoudelijk afval, maar dat het moet worden ingeleverd bij het juiste verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.





Afmetingen zijn in mm

Aansluiting van de oven op het

OPGELET

Dit apparaat moet worden geaard.

De oven dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

De voedingsspanning en het geabsorbeerde vermogen staan op het identificatieplaatje vermeld. Dat vindt u op de linkerstijl; u kunt het aflezen wanneer de deur open staat.

De aansluiting moet gebeuren door gekwalificeerd personeel conform de geldende normen.

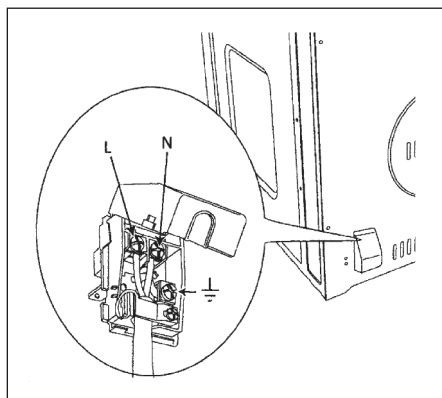
Indien deze regels niet worden gerespecteerd, is de constructeur niet verantwoordelijk voor lichamelijke blessures of beschadigingen aan voorwerpen.

Als het bijbehorende snoer stuk raakt, moet het door de fabrikant, zijn erkende vertegenwoordiger of een deskundige worden vervangen om geen ongevallen te veroorzaken.

De oven moet door middel van een meerpolen onderbrekingsvoorziening op het elektrische net worden aangesloten. De contacten moeten minstens 3 mm open staan, maar de draad voor de aarding mag niet onderbroken zijn.

Gebruik een flexibele kabel voor de aansluiting en zorg ervoor dat deze lang genoeg is, zodat de oven kan worden verwijderd uit de behuizing als onderhoudswerkzaamheden zijn vereist.

KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Eerste Gebruik

De oven moet grondig worden schoongemaakt met water en zeep, en zorgvuldig worden afgespoeld.

Vewarm de oven gedurende ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur; zodoende worden alle achtergebleven vetten geëlimineerd lie onaangename geuren zouden kunnen veroorzaken tijdens het bereiden van voedsel.

Ovenbakplaten

WAARSCHUWING

Geen aluminiumfolie gebruiken om de ovenbakplaten te bedekken of de oven te bekleden. Dit kan schade aan de ovenbekleding veroorzaken, als er warmte onder de folie blijft hangen.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor niet te forceren, om schade aan de lakverf te vermijden.

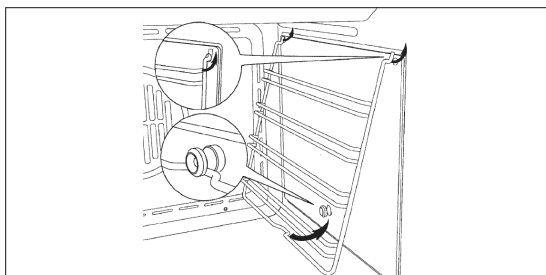
De oven beschikt over plaatgeleiders op vier niveaus. Plaatposities zijn genummerd vanaf de onderste plaatgeleider (#1) tot de bovenste (#4). Controleer op kooktabellen welke plaatposities het best gebruikt kunnen worden. Iedere niveaugeleider bestaat uit gepaarde ondersteuningen gevormd in de muren aan iedere kant van de ovenruimte. Zorg er altijd voor dat u de ovenbakplaten positioneert vóór het aanzetten van de oven. Zorg ervoor dat de bakplaten horizontaal zijn, zodra deze zich in positie bevinden. De bakplaten zijn ontworpen om te stoppen, als ze tot hun limiet naar voren worden getrokken.

Uitneembare geleiders

OPMERKING








Verwijder altijd de verwijderbare geleiders voor de zelfreiniging van de oven.








Voor het verwijderen van de zijframes in ovens met gladde wanden dient u te werk te gaan zoals op de afbeelding wordt geïllustreerd.



KOOKPROGRAMMA'S

De Afb. 8 is slechts een voorbeeld. Er staan de bedieningen op afgebeeld die beschikbaar zijn op verschillende ovenmodellen. Elk ovenmodel is uitgerust met verschillende bereidingsystemen. U kunt het systeem kiezen door de pijl op de knop of het bijbehorende symbool te draaien:

Pictogram	Beschrijving van de werkwijze	Gebruikt voor...
0	Alle bakfuncties staan UIT en de ovenelementen staan UIT.	---
	alleen het lampje is aan.	---
	Met deze functie werkt alleen de ventilator in de oven; m.a.w. de oven wordt niet heet.	Deze functie wordt gebruikt om te ontvriezen.
	In deze modus is alleen het kleine onderste verwarmingselement aan.	Deze modus wordt gebruikt om gerechten warm te houden.
	In de bakfunctie worden zowel het bovenste (boven) als het onderste (onder) ovenelement heet om de lucht in de oven te verhitten. De ventilator wordt echter niet gebruikt om de hitte te laten circuleren.	Dit is de traditionele manier om op één bakplaat te werken. Daarom kunt u slechts één rooster gebruiken als u deze bakfunctie kiest. Ideaal voor voorgerechten, taarten, biscuits en koekjes.
	Met deze functie bespaart u energie. De ovenventilator werkt alleen als dit echt nodig is, d.w.z. als de oven heet is en de elektronica moet worden afgekoel.	Ideaal voor bevroren of voorgekookte gerechten en enkelvoudige porties. De voorverwarmingstijd is heel kort en het bereiden duurt iets langer. Wij raden deze functie niet aan als u grote porties in de oven doet of een hele maaltijd bereidt.
	Alleen het onderste element (onder) in de oven wordt heet.	Voor een volledige bereiding.
	De convectiefunctie gebruikt het bovenste element (boven) in de oven, het onderste (onder) en de verwarmingsventilator in de oven.	Ideaal om een hele kip of kalkoen te braden en voor pizza. Dit is ook handig voor voorgerechten, cake, biscuit en koekjes op meerdere ovenrichels.

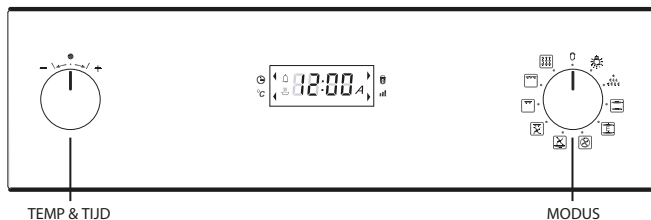
Pictogram	Beschrijving van de werkwijze	Gebruikt voor...
	Voor de convectiebakfunctie wordt het derde, ronde element gebruikt dat achter de beveiliging zit op de achterwand van de oven. De hitte circuleert in de oven door middel van de hitteventilator.	U kunt met deze functie dezelfde gerechten bereiden als die voor het convectiebraden, meer dan één gerecht tegelijkertijd bereiden en op meer dan één richel. U kunt dus verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden in de oven (maximum drie richels) en deze functie gebruiken om een hele maaltijd te bereiden (met kleine porties). Smaken mengen mag en u bespaart veel energie.
	In de functie “convectie onder” wordt het onderste element (onder) heet en werkt de ventilator in de oven.	Handig voor soufflé, pizza en pasta in de oven.
	In deze functie (convectiegrill) wordt de intense hitte van het bovenste element (boven) gecombineerd met de hitte die wordt gecirculeerd door de ventilator.	Ideaal voor steaks, hamburgers, stukken kip of kippenborsten.
 	Voor de grill wordt de intense hitte gebruikt van het bovenste (boven) ovenelement.	Ideaal voor toasten, roosteren en grillen.
	Als u een spit in de oven doet, kunt u ook de spitmotor gebruiken.	Als de spit-motor is gemonteerd en aan staat, kunt u een hele kip of kalkoen roosteren.
	De standaard tijd bedraagt 1.30 uur maar u kunt deze wijzigen. (zie pagina 16)	PYRO of zelfreinigingsfunctie. De oven wordt automatisch gereinigd door de bereidingsresten te verbranden met een hoge temperatuur (ongeveer 475°C) in 1 tot 3 uur. Tijdens het zelfreinigen worden alle geproduceerde dampen gefilterd en dan aan de omgeving afgegeven.

ELEKTRONISCHE CONTROLE

Beschrijving bedieningspaneel ("EXTRA SMALL")

Het bedieningspaneel van de oven bestaat uit één display en twee knoppen.

- Tijd- & Temperatuurdisplay.
- Knop tijd & temperatuur (Druk & Pendel).
- Modusknop (ovenfuncties).



De druk- & pendelknop wordt hoofdzakelijk gebruikt voor het instellen van klok of temperatuur en het programmeren van automatische tijdfuncties. Selecteer het gewenste item door te drukken op de knop.

Inschakelen

Bij iedere inschakeling, in pyrolytische ovens, voert het vergrendelmechanisme een automatische zelftest uit: het ovendeurtje gaat dicht en open. Deze handeling neemt ongeveer een halve minuut in beslag. De led van het slot gaat aan en knippert terwijl de handeling wordt uitgevoerd, blijft continu weergegeven als het deurtje helemaal dicht is en gaat uit als het deurtje ontgrendeld is.

Niet proberen om de deur te openen totdat de led van het slot verdwijnt.

Tijdfuncties programmeren

Bij iedere inschakeling laat de bediening het tijdstip knipperend zien, dat als beginwaarde op 12:00 uur is ingesteld. De tijd neemt iedere minuut toe. De enige mogelijke handeling is de "Klokafstelling", alle andere ovenhandelingen zijn onderdrukt.

Over het algemeen de Temp-/Tijd-schakelaar naar links of rechts draaien om de


waarden te bewerken en in stappen te wijzigen; houd de knop naar links of rechts vast om de verhogings-/verlagingshandelingen te versnellen.

Tijdstip instellen


Het tijdstip wordt altijd in het 24-uursformaat weergegeven. Uren en minuten worden afzonderlijk ingesteld. Om het tijdstip in te stellen, moet de modusschakelaar zich in NUL-positie bevinden; de -/+ knop verandert standaard het tijdstip.


- Draai de schakelaar naar links/rechts, de uren knipperen.
- Wijzig de waarde voor het knipperen van de uren door de schakelaar naar links/rechts te draaien.
- Druk op de Temp-&Tijd-schakelaar om tussen uren en minuten heen en weer te schakelen.
- Wijzig het knipperen van de minuten door naar links/rechts te draaien.
- Na een paar seconden begint het totale tijdstip te knipperen: wacht tot het nieuwe tijdstip stil staat.




Druk op de knop om tussen het tijdstip en de minute minder te schakelen, en controleer de instelwaarden. De klok is standaard geselecteerd terwijl het  symbool verschijnt, als de minute minder wordt weergegeven.

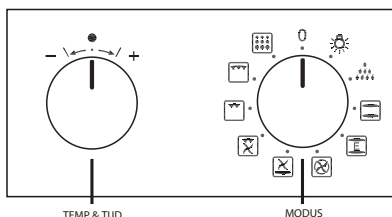
Minute minder instellen

Wanneer het  symbool wordt weergegeven, de knop naar links/rechts draaien om de timerwaarde in te stellen. De standaardwaarde is 30 minuten; het is mogelijk deze te wijzigen tussen 0 en 240 minuten.

Deze timer heeft geen invloed op de ovenactiviteiten en kan ook worden ingesteld als de oven uit staat. Het tijdstip wordt in ieder geval met voorrang weergegeven, het  symbool laat zien dat de minute minder actief is.


Als de tijd verlopen is, knippert het  symbool en laat de zoemer een waarschuwingssequentie horen (twee korte bieps die om de 3 seconden herhaald worden) om de aandacht van de gebruiker te trekken. Druk op de knop om de zoemer te stoppen.

De zoemer stopt hoe dan ook na een blokkeertijd.



Een ovenfunctie handmatig instellen

Draai de modusknop in de gewenste positie; op het klokdisplay wordt enkele seconden lang **On** weergegeven. De oven functioneert gedurende een maximale tijd (12uur). Afhankelijk van het ovenmodel, kunnen het aantal en type beschikbare functies afwijken.

Als de geselecteerde functie werkt met behulp van verwarmingselementen, wordt het  symbool weergegeven (het verschijnt niet in licht- en ontdooipositie).

Draai aan de Temp- & Tijd-schakelaar en stel de gewenste oventemperatuur in. De bediening biedt een PRESET-temperatuur voor iedere kookmodus of een volledig bereik tussen MIN en MAX dat met de hand moet worden afgesteld. Controleer de waarde op het display, nadat u de temperatuur heeft geselecteerd.

De temperatuur verschijnt ongeveer 5 seconden lang op het klokdisplay, als de Tijd- & Temp-schakelaar wordt ingedrukt of als er net een nieuwe functie is geselecteerd.

Zodra de oven start, begint de voorverwarmings-led (aangegeven door de streepjes) aan de linkerkant van het klokdisplay te knipperen en blijft deze continu aan als het voorverwarmen voltooid is.

Draai de modusschakelaar in NUL (OFF)-positie om alle activiteiten te stoppen; het display geeft enkele seconden lang **OFF** weer.

Een automatische ovenfunctie instellen

Na het selecteren van een functie zoals hierboven beschreven, kan de bediening worden geprogrammeerd om tijdgerelateerde kookactiviteiten in te stellen. Het tijdprogramma blijft ook actief als de functie gewijzigd is (uitzondering: pyrolyse). Onderstaande mogelijkheden zijn beschikbaar:

- 1 Tijdgerelateerd koken met instellen van de kooktijd (duur).
- 2 Tijdgerelateerd koken met instellen van einde kooktijd (stoptijd).
- 3 Vertraagd koken met instellen van duur en stoptijd.


Druk op de knop om tussen kookduur (kooktijd) en einde kooktijd (stoptijd) te schakelen: de woorden “dur” of “End” worden respectievelijk weergegeven.

Draai de knop naar links/rechts om de duur of de stoptijd te bewerken, als het bijbehorende woord wordt getoond:

1. Als het woord **dur** wordt getoond, laat de bediening **30'** zien als de standaard kookduur. Draai de knop naar links/rechts om de feitelijk gewenste kooktijd in te stellen in een bereik tussen 0 en 240 minuten. Op het display knipperen afwisselend **dur** en de waarde ervan gedurende enkele seconden, daarna wordt het tijdstip getoond, het pot-symbool en de **A** letter om aan te geven dat tijdgerelateerd koken actief is. Het einde van de kooktijd wordt automatisch bijgewerkt.


2. Als het woord **End** wordt getoond, laat de bediening de huidige tijd zien als de oorspronkelijke stoptijd. Om het feitelijk gewenste einde van de kooktijd in een 24-uursbereik in te stellen:


- Draai de knop naar links/rechts, de uren knippen.
- Wijzig de waarde voor het knippen van de uren door de knop naar links/rechts te draaien.
- Druk op de knop om heen en weer te schakelen tussen uren en minuten of wacht enkele seconden totdat de minuten knippen.
- Wijzig de waarde voor het knippen van de minuten door de knop naar links/rechts te draaien.
- Wacht tot de nieuwe waarde voor Einde Kooktijd stopt met knippen.

Op het display knippen afwisselend **End** en de waarde ervan gedurende enkele seconden, daarna wordt het tijdstip getoond, het  symbool en de **A** letter om aan te geven dat tijdgerelateerd koken actief is. De kookduur wordt automatisch bijgewerkt.

3. Herhaal dezelfde handelingen van punt 1; druk vervolgens op de knop tot **End** verschijnt. De bediening laat de “huidige tijd + kooktijd” zien als de oorspronkelijke stoptijd. Het is niet mogelijk om een lagere waarde te kiezen voor het einde van de kooktijd. Om het feitelijk gewenste einde van de kooktijd in een 24-uursbereik in te stellen:

- Draai de knop naar links/rechts, de uren knippen.
- Wijzig de waarde voor het knippen van de uren door de knop naar links/rechts te draaien.
- Druk op de knop om heen en weer te schakelen tussen uren en minuten of wacht enkele seconden totdat de minuten knippen.
- Wijzig de waarde voor het knippen van de minuten door de knop naar links/rechts te draaien.
- Wacht tot de nieuwe waarde voor Einde Kooktijd stopt met knippen.

Op het display knippen afwisselend **End** en de waarde ervan gedurende enkele seconden, daarna wordt het tijdstip getoond en de **A** letter om aan te geven dat tijdgerelateerd koken actief is. Zodra de vertragingstijd verlopen is, start de oven en functioneert deze gedurende de geprogrammeerde kooktijd. Het  symbool wordt weergegeven.

Aan het einde van wat voor tijdgerelateerde activiteit dan ook schakelt de oven uit, laat de zoemer een waarschuwingssequentie horen (twee korte bieps die om de 3 seconden herhaald worden) om de aandacht van de gebruiker te trekken, gedurende een maximumtijd en gaan de tijdgerelateerde pictogrammen op het display (, **A**) knippen. Druk op de knop om de zoemer uit te zetten en de waarschuwing te resetten.

Draai de modusschakelaar in NUL (OFF)-positie, alvorens de oven weer te gebruiken.

Ovenfuncties

De bediening kan vele soorten kookfuncties, die hieronder worden beschreven, beheren; hun aantal en beschikbaarheid is afhankelijk van het ovenmodel. Het temperatuurbereik

ligt tussen 50°C en 250°C voor de meeste functies. Vooraf ingestelde temperaturen zijn hoofdzakelijk 190°C voor convectiemodi, 210°C voor thermische modi en 230°C voor grillfuncties.

Uitzonderingen zijn Eco-Bake (instelling vooraf=190°C), Pyrolyse (vaste instelling 475°C) en modi met lage temperaturen (Licht, Ontdooien, Warmhouden).

Eco-Bake

Deze functie is gedefinieerd om een aanzienlijke energiebesparing te bereiken. De koelventilator staat oorspronkelijk uit en wordt alleen ingeschakeld, als de temperatuur van de interne delen hoog wordt. Het koken kan iets langzamer gaan dan bij de standaard Bake, met name als de oven zwaar beladen is.

Ontdooien

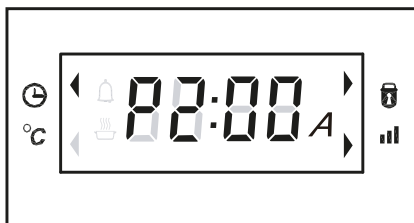
Deze functie wordt gebruikt om bevroren voedsel in korte tijd te ontdooien. Hiermee wordt de oven niet verwarmd, alleen de convectieventilator werkt. Op het temperatuursdisplay wordt **dEF** weergegeven om aan te geven dat deze speciale modus actief is.

Pyrolyse (Zelfreiniging)

Draai de modusknop in de juiste positie om een schoonmaakcyclus te starten. Op het temperatuursdisplay wordt de melding **475°** weergegeven.

De reinigingstijd kan worden ingesteld overeenkomstig dezelfde regels als die van de automatische functies, en daarom kan de pyrolitische cyclus vertraagd zijn.

De maximaal toegestane reinigingstijd is 3 uur, de minimale tijd 1 uur. De standaardtijd is 1h:30min, op het klokdisplay wordt **P1:30** weergegeven. Aan het einde van de zelfreinigende activiteit wordt op het display continu **P---** weergegeven terwijl deze **A** knippert. De meldingen op het display verdwijnen, als de modusschakelelaar in NUL-positie gezet wordt. Het deurtje blijft dicht totdat de oventemperatuur lager is dan de veiligheidsdrempel; op dat moment wordt het deurtje door de bediening ontgrendeld. De koelventilator start zodra de functie geselecteerd is en gaat over op hogere snelheid, als de interne delen warm worden. De oventemperatuur wordt automatisch ingesteld op 475°C om de ruimte perfect schoon te maken.



Het deurtje wordt ook meteen gesloten door de bediening om de veiligheid van de gebruiker te garanderen, gezien het feit dat de binnentemperatuur erg hoog wordt. Een led van het slot (geel) naast het temperatuursdisplay toont op ieder willekeurig moment de status van het vergrendelmechanisme:

- Deur ontgrendeld, led van het slot uit.
- Deur ontgrendeld, led van het slot altijd aan.
- Vergrendeling beweegt, overgang bezig, led van het slot knippert.

Om de oven na een pyrolyse weer te gebruiken, de modusschakelaar in NUL (OFF)-positie draaien.

Deurslot voor de veiligheid van kinderen (pyro)

Dit is een extra veiligheidsfunctie die alleen voor pyrolithische ovens beschikbaar is. Het vergrendelingsmechanisme van de deur, dat automatisch beheerd wordt tijdens de pyrolyse, kan handmatig geactiveerd worden door de gebruiker om het ovendeurtje te sluiten en te voorkomen dat kinderen vrijelijk toegang hebben tot de oven.

Houd de Tijd-&Temp-knop ongeveer 3 seconden vast om de deur handmatig te vergrendelen/ontgrendelen.

Bedieningsslot voor de veiligheid van kinderen (non pyro)

Dit is een extra veiligheidsfunctie die alleen voor niet-pyrolithische ovens beschikbaar is. Houd de Tijd&Temp-knop ongeveer 3 seconden vast om het bedieningspaneel te vergrendelen en te voorkomen dat kinderen de oven vrijelijk aanzetten. Beide knoppen zijn gedeactiveerd.

Zoemervolume

Het zoemervolume kan worden ingesteld door de Tijd-&Temp-knop naar links/rechts te draaien, als de bediening zich in light-modus bevindt. Bij iedere arretering laat de zoemer een dubbele biep horen, waarbij het volume uit drie beschikbare niveaus gekozen wordt. De zoemer moet altijd zijn uitgeschakeld tussen 22:00 en 08:00 uur.

Storingsmeldingen en foutcodes

De bediening controleert de status van het systeem continu. Als er gedurende meer dan een minuut een afwijkende conditie ontdekt wordt, is er sprake van een storing:

- De verwarmingen en de andere ladingen worden gedeactiveerd.
- Op het display wordt een letter "E" weergegeven, gevolgd door een numerieke code die afhankelijk is van het soort storing.
- De bediening laat een akoestisch waarschuwingssignaal horen.
















Om een storingsmelding te resetten, dient u eerst de oorzaak van de storing te verwijderen; draai vervolgens de schakelaar op (NUL) OFF.

Tabelle der Fehlercodes

Tabel foutcodes

Fout	Beschrijving
E1	Temperatuursensor kapot.
E2	Temperatuursensor verkort.
E4	Temperatuursensor circuitstoring.
E8	Overloop blokkeertijd vergrendeling.
E16	Gratis.
E32	Gratis.
E64	Modusschakelaar losgekoppeld. Reset onmogelijk.
OVERIGE	Som van foutcodes tegelijkertijd waargenomen.

Tabel kookmodus met vooraf ingestelde, minimum-, maximumtemperaturen (°C) en nominaal vermogen (Watt).

N°	MODUS	PRESET (°C)	TMIN (°C)	TMAX (°C)	VERWARMINGSELEMENTEN (W)	NAAM
0	0					NUL
1		##	##	##		LICHT
2		80	50	100	400	WARMHOUDEN
3		210	50	250	2200	BAKKEN
4		190	50	250	2200	ECO-BAKKEN
5		210	50	250	1200	LAAG BAKKEN
6		##	##	##		ONTDOOIEN
7		190	50	250	1200	LAAG CONVECTIEBAKKEN
8		190	50	250	2200	CONVECTIE BRANDEN
9		190	50	250	2300	CONVECTIE BAKKEN
10		230	50	250	2000	CONVECTIE GRILL
11		230	50	250	2000	GRILL
12		230	50	250	2000	GRILL + DRAAISPIT
13		230	50	250	3000	SUPERGRILL
14		475			2400	PYRO (THERMISCH)
15		475			2400	PYRO

VERGREDELINGSSYSTEEM DEUR

Automatische deurvergrendeling tijdens pyrolytische cyclus

Om veiligheidsredenen wordt de deur automatisch vergrendeld zodra de zelfreinigingsmodus geselecteerd wordt (zowel standaard als eco clean). De deur wordt ook automatisch ontgrendeld, als de reinigingstijd verlopen is, maar alleen nadat de temperatuur is teruggekeerd tot onder de veiligheidsdrempel.

OPMERKING

Het is niet mogelijk om de deurvergrendelingsinrichting uit te sluiten tijdens de zelfreiniging of de deur handmatig te ontgrendelen, aangezien de zelfreinigingsmodus de hoogste prioriteit heeft en alle andere keuzes corrigeert.

Het slot-symbool (▶ ) op het display is:

AAN	Bij volledig vergrendelde deur
UIT	Bij volledig ontgrendelde deur
KNIPPEREN	Bij het bewegen van het vergrendelingsmechanisme. (Na zelfreiniging knippert het symbool, totdat de temperatuur veilig en de deur ontgrendeld is).

Ovenlampen

Deze gaan aan tijdens alle kookhandelingen, maar zijn altijd gedeactiveerd tijdens de zelfreiniging.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Voordat u begint te reinigen, moet de stroom uit wordengezet.

Wij raden aan de binnenkant van de oven regelmatig te reinigen. In het bijzonder dient u de oven te reinigen telkens als u de grill gebruikt om te voorkomen dat er te veel vuil in de oven blijft zitten dat rook of kwalijke geuren kan veroorzaken tijdens het bakken. Wij raden aan geen schuurmiddelen of stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.

OPGELET

Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat u krassen op het glas kunt maken waardoor het kan gaan barsten.

Ovens met een hete-luchtsysteem worden minder vuil.

Zelfreinigingscyclus (pyrolytische cycli)

Hoewel het niet noodzakelijk is om de schoonmaakhandeling na ieder ovengebruik uit te voeren, raden wij u aan de oven niet te vuil te laten worden. Alvorens de zelfreiniging op te starten, alle accessoires (roosters, borden, pannen) eruit halen om beschadiging te voorkomen, grote kookresten verwijderen en vervolgens de deur sluiten, waarbij u controleert of deze goed gesloten is.

OPMERKING

Normaal gesproken zijn er 2½ tot 3 uur nodig voor de zelfreiniging afhankelijk van de hoeveelheid te verwijderen resten.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat de deur zich in gesloten positie bevindt, voordat de zelfreinigende cyclus start; anders wordt de automatische deurvergrendeling niet voltooid. Zie onderstaande paragraaf.

Als de cyclus beëindigd is en de oven **VOLLEDIG IS AFGEKOELD**, de verbrande resten van de zelfreinigingscyclus met een vochtige doek verwijderen.

Verwijderen van de panoramische deur "FULL GLASS"

WAARSCHUWING

Controleer of:

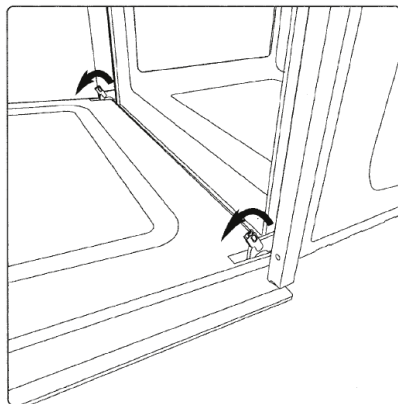
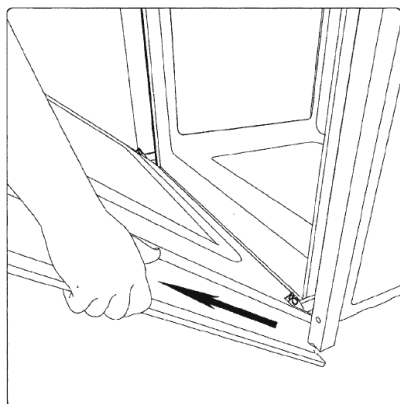
- De oven koud is en de oven is uitgeschakeld, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.
- De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur is van glas. Voorzichtig hanteren om breken te vermijden.
- De ovendeur alleen aan de zijkanten vastpakken. Niet aan de handgreep vastpakken, want deze kan in uw hand draaien en schade of letsel veroorzaken.
- Het niet stevig en goed vastpakken van de ovendeur kan leiden tot persoonlijk letsel of productschade.

Demontage van de ovendeur

De ovendeur kan gemakkelijk worden gedemonteerd, als volgt:

- open de deur helemaal;
- til de twee hendeltjes die worden aangeduid op afb. op;
- sluit de deur op de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die zojuist zijn opgetild;
- til de deur naar boven en naar buiten op, om hem van zijn plaats te halen;

Om de deur weer te plaatsen moeten de scharnieren in hun behuizingen worden geplaatst en moeten de twee hendeltjes weer worden teruggezet in de sluitende positie.

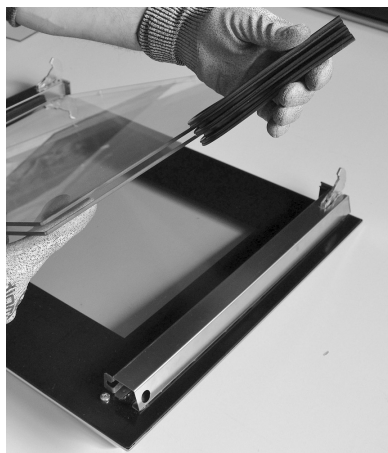
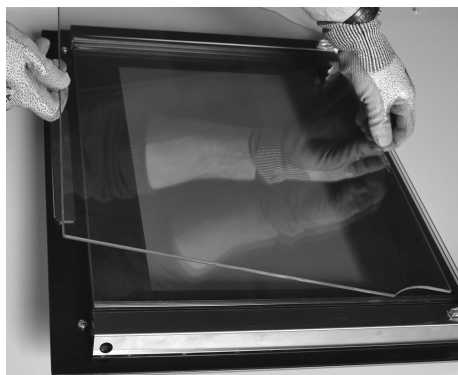


Hoe de binnenste vensters van de panoramische deur "FULL GLASS" demonteren

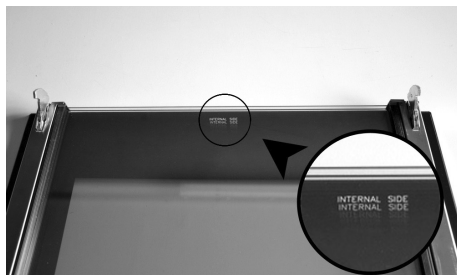
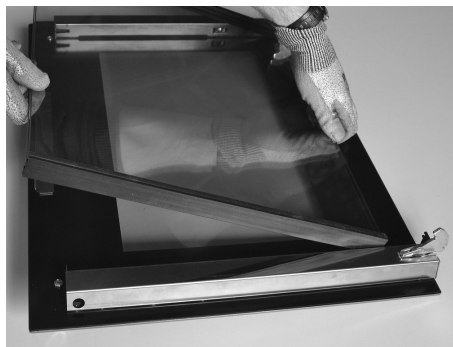
1. Beschermingshandschoenen aantrekken
2. De deur op een horizontaal vlak plaatsen en deze laten steunen op een vochtige doek om krassen te vermijden op het esthetisch gedeelte.
3. Gelijktijdig de toetsen van de twee zijdelingse deksels indrukken en de bovenste lijst uittrekken.



4. Schuif de interne beglazing uit zoals hieronder aangetoond. Verwijder de tweede en derde glazen (middenglazen) om de rubberen strip te reinigen.

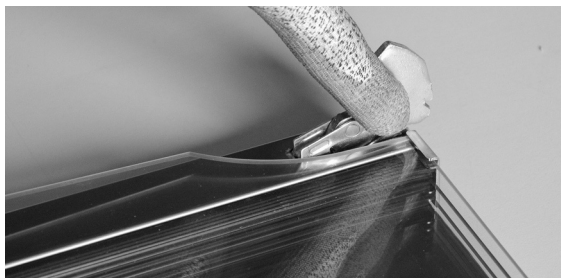


5. Na het reinigen dient men voor het herplaatsen van de middelste vensters in tegenovergestelde volgorde tewerk te gaan en moet men er op letten dat het opschrift BINNENKANT georiënteerd is zodanig dat het correct leesbaar is.



Opmerking: een lichte speling tussen de middelste vensters en de zijdelingse steunen kan als normaal beschouwd worden aangezien het dient om de thermische uitzettingen van glas te compenseren.

6. Het pak van drie vensters tussen de twee staanders plaatsen en de bovenste lijst herplaatsen.

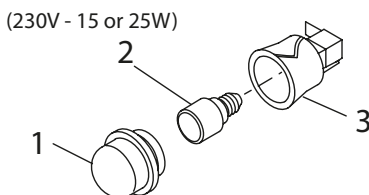
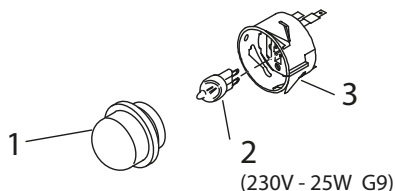


Vervanging van de ovenlamp

WAARSCHUWING



































Controleer of:

- De oven en lampen koud zijn en de oven is uitgeschakeld, alvorens de gloeilamp(en) te vervangen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.
- De lenzen moet zich op hun plaats bevinden tijdens het gebruik van de oven.
- De lenzen dienen om de gloeilamp tegen breken te beschermen.
- De lenzen zijn vervaardigd uit glas. Voorzichtig hanteren om breken te vermijden. Gebroken glas kan letsel veroorzaken.



1. Vermogen uitschakelen op de hoofdelektriciteitsvoorziening (zekering of stroomonderbreker).
2. De lens (1) verwijderen door deze los te draaien.
3. De gloeilamp (2) uit zijn fitting (3) halen door eraan te trekken.
4. Vervang de lamp (2) met een nieuwe. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie op de handen de lamp kan beschadigen als deze heet wordt.
5. De lamp is halogeen: gebruik een andere lamp met dezelfde spanning en stroomsterkte (zie Fig. 12).
6. Schroef de lens (1) er weer op.
7. Vermogen op de hoofdelektriciteitsvoorziening weer inschakelen (zekering of stroomonderbreker).

AANBEVOLEN TEMPERATUREN EN BAKTIJDSCHEM'S

GERECHT	Functie	"Richel in de oven vanaf de bodem"	Traditioneel bakken		Bakken met hete lucht	
			"Temperatuur in °C"	"Baktijd in minuten"	"Temperatuur in °C"	"Baktijd in minuten"
Varkensvlees, kalfsvlees (gebraad) enz.	  	2e	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filet, rosbief	  	2e	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	20 ÷ 30
(4) Gevogelte (hele gans, eend, kalkoen kip)	  	1e	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Kip	    	2e	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Hamburger, Chops van lam, kip Kippendijen	 	3e	200 ÷ 220	10 ÷ 20 per kant	180 ÷ 190	10 ÷ 15 per kant
(4) Wild	    	1e	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Vis	  	1e	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	35 ÷ 45
Cake	  	1e	170 ÷ 200	40 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 70
Biscuit, koek	  	2e	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15
Pizza	 	2e	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza (meerdere niveaus)	 	"2e & 3e of 2e & 4e"			200 ÷ 210	15 ÷ 20

Waarschuwing voor bakken met hete lucht - Stand van de pannen:

- voor bakken op 1 bakplaat gebruikt u de 2e richel vanaf de bodem
- voor bakken op 2 bakplaten gebruikt u de 2e - 4e richel vanaf de bodem
- voor bakken op 3 bakplaten gebruikt u de 2e - 3e en 4e richel vanaf de bodem
- (4) - de baktijd hangt af van het gewicht van het gevogelte, (40 ÷ 45 min per kg).

BELANGRIJK: De baktijden gelden voor een voorverwarmde oven.

FULGOR
MILANO

————— SINCE 1949 —————