

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE HORNOS

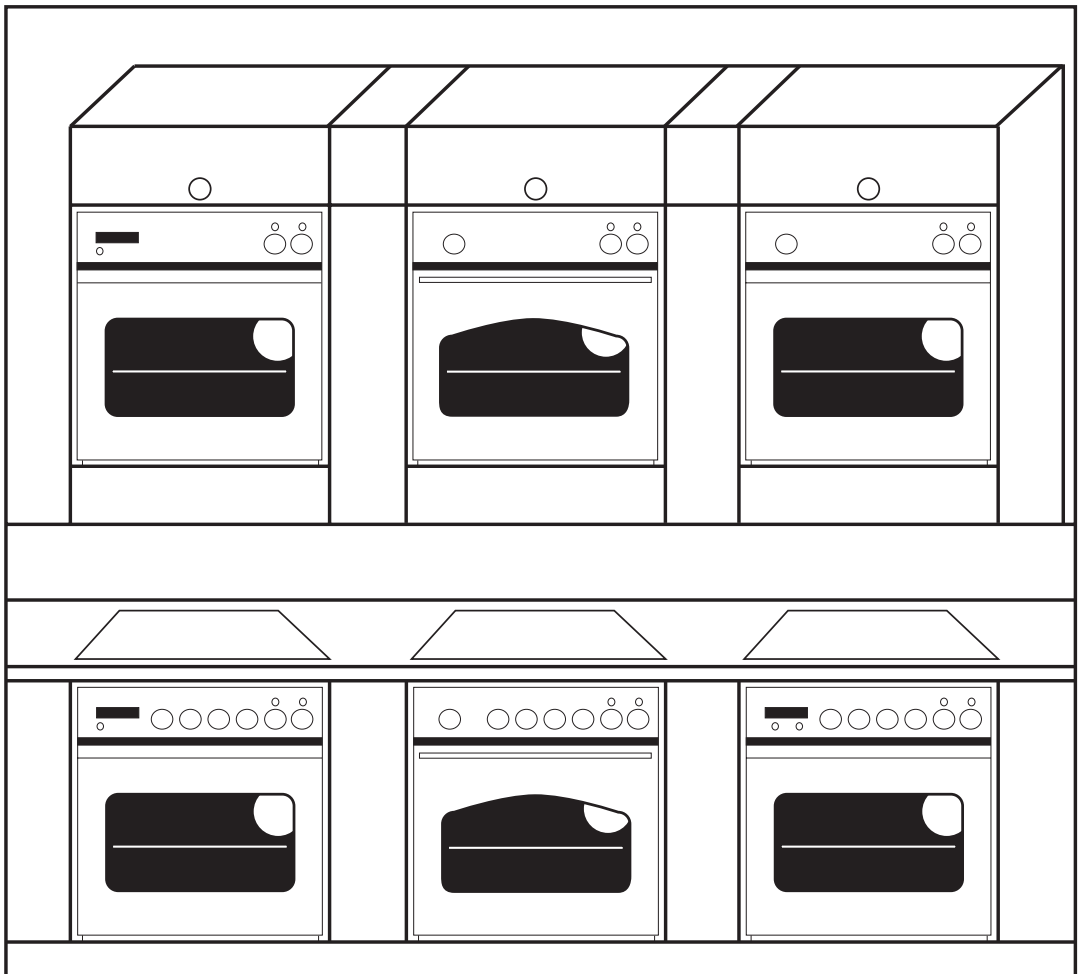
MANUEL D'INSTRUCTIONS FOURS

OVEN INSTRUCTION MANUAL

MANUAL D'INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DOS FORNOS

GEBRUIKSAANWIJZING OVENS

BEDIENUNGSANLEITUNG



HC1...
HC2...

APUESTA CON NOSOTROS POR LA ECOLOGÍA. RECICLE EL EMBALAJE.

Colaboramos en la defensa del **Medio Ambiente**. Por esta razón, nuestros embalajes:

- Son 100% reciclables.
- Tienen la menor cantidad de piezas y material posible para facilitar así el reciclado.

PARIEZ AVEC NOUS POUR L'ÉCOLOGIE. RECYCLEZ L'EMBALLAGE.

Nous travaillons en faveur de **l'Environnement**. C'est pour ça, que nos emballages:

- Sont 100% recyclables.
- Ont la moindre quantité de pièces et du matériel pour rendre plus facile leur recyclage.

BET WITH US ON ECOLOGY. RECYCLE THE PACKAGING.

We contribute in the defence of the **Environment**. Thus our packagings:

- Are 100% recyclable.
- Contain the smaller quantity of parts and possible material to facilitate thus the recycling.

APOSTE CONNOSCO PELA ECOLOGIA. RECICLE A EMBALAGEM.

Colaboramos na defesa do **Meio Ambiente**. Por esse motivo, as nossas embalagens:

- São 100% recicláveis.
- Têm a menor quantidade de peças e material possível para facilitar a reciclagem.

HELP MEE OM SAMEN MET ONS HET MILIEU TE BESCHERMEN. RECYCLE DE VERPAKKING

Wij maken ons sterk voor het **Milieu**. Om deze reden zijn onze verpakkingen:

- 100% recycleerbaar
- Vervaardigd met zo min mogelijk onderdelen en materialen waardoor die beter en makkelijker gerecycled kunnen worden.

GEMEINSAM FÜR DIE UMWELT. LASSEN SIE DIE VERPACKUNG WIEDERVERWERTEN.

Auch wir möchten zum Schutze unserer Umwelt beitragen. Aus diesem Grund sind unsere Verpackungen:

- Aus 100% Recycling-Materialien.
- Mit einem Minimum an Materialaufwand hergestellt, um das recycling zu erleichtern und die Umweltbelastung zu minimieren.

ESPAÑOL

Manual de instrucciones Pág 3

FRANCAIS

Manuel d´instructions Page 40

ENGLISH

Operating instructions Page 59

PORTUGUES

Manual de instruções Pag 78

NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing Pag 97

DEUTSCH

Betriebsanleitung.....Seite 116

SEGURIDAD DE NUESTROS APARATOS

Este horno cumple con las normas Europeas en materia de seguridad.

La mayoría de los hornos van equipados con una puerta de seguridad extra, que aporta la ventaja adicional de una mayor protección contra los contactos accidentales con las superficies calientes, es especialmente recomendado cuando se da la presencia de niños.

Si su horno no cuenta con esta puerta de seguridad y está Ud. interesado en ella, podrá adquirir a través de su distribuidor. La nueva puerta es:

TIPO DE HORNO A SUSTITUIR (ver en la placa de características)	PUERTA DE SEGURIDAD EXTRA (Dependiendo del color del horno)
TERMINADO EN: LETRA “A1”	PUERTA “A”
TERMINADO EN: LETRA “D1”	PUERTA “D”
TERMINADO EN: LETRA “G1”	PUERTA “G”
TERMINADO EN: LETRA “M1”	PUERTA “M”
TERMINADO EN LETRA: “A”, “D”, “G” o “M”	En este caso su horno ya está equipado con una puerta de seguridad extra.

IMPORTANTE:

Este horno cumple con la Norma en cuanto a la exigencia de temperatura transferida al mueble.

INDICE

Descripción general	5
Funcionamiento del horno	6
Funcionamiento del temporizador	7
Asador rotativo	11
Consejos prácticos	12
Tablas	14
Limpieza	16
Que hacer si	19
Instalación	20
Esquema eléctrico	22

ADVERTENCIAS

Antes de utilizar por primera vez es aconsejable poner en marcha el horno en el programa , a 250°C, durante media hora. De esta forma eliminará restos de grasas del proceso de fabricación.

Después límpielo con agua y jabón.

Durante la cocción se alcanzan temperaturas elevadas en el horno.

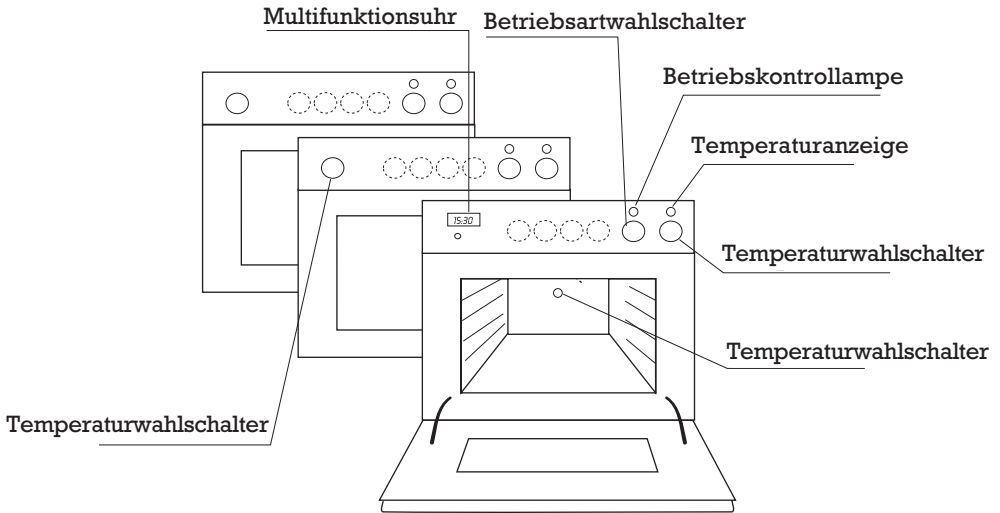
No deje que los niños se acerquen al horno.

En la placa de características figuran los datos técnicos y de identificación del aparato. Está en la parte frontal del horno. Esta placa debe ser consultada antes de proceder a las conexiones eléctricas.

IMPORTANTE: Las conexiones eléctricas y reparaciones deben ser efectuadas por un especialista que esté al corriente de las disposiciones legales y de las exigencias normativas reconocidas en cada país.

El horno HC2... es combinable con encimeras tipo “EP-4E y VP-XY” debiendo realizar un emparejamiento de acuerdo a las prestaciones.

DESCRIPCION GENERAL



Los cuatro mandos centrales, dibujados con línea de puntos, son para dirigir los 4 focos de la placa. (Ver manual de instrucciones de la placa).
 Su modelo de horno no dispondrá de esos mandos en el caso de instalarse sin placa.

SELECTOR DE FUNCIONES

Con este mando podrá elegir la forma de calentamiento del horno. (Ver tablas).
 El piloto se encenderá siempre que se seleccione un programa.



Calor tradicional. Calienta desde la parte superior e inferior, al estilo de siempre.



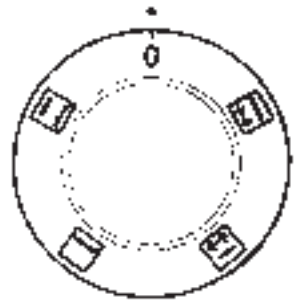
Calor de solera. Calienta desde la parte inferior.



Grill suave, (más asador rotativo). Para gratinar sólo el centro de la bandeja, para pequeños alimentos.



Grill fuerte, (más asador rotativo). Para gratinar toda la bandeja.



SELECTOR DE TEMPERATURAS

Con este mando podrá elegir la temperatura de cocinado, o regular el grill (Ver tablas).
 El piloto de termostato se apagará al alcanzar la temperatura y se encenderá y apagará a lo largo de la cocción para mantener la temperatura.



DESCRIPCION GENERAL

TEMPORIZADOR DIGITAL (Según modelos)

Con las funciones de reloj, programación de final automático de cocción y funcionamiento manual.



TEMPORIZADOR MANUAL (Según modelos)

Con las funciones de programación de final automático de cocción, funcionamiento manual y avisador.



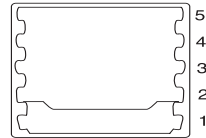
ASADOR ROTATIVO (Según modelos)

Para asar y dorar alimentos.




FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

- 1** Introduzca el alimento en el horno, en la bandeja y escalón recomendados. (Ver tablas).



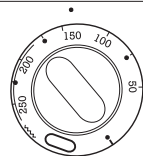
- 2** Si su horno tiene temporizador, vea "Funcionamiento temporizador".



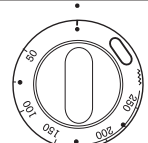
- 3** Elija la forma de calentamiento con el selector de programas. Por ejemplo:  (Ver tablas). Se encenderá el piloto de funcionamiento.



- 4** Elija la temperatura de cocinado, o en su caso, regule el grill, con el selector de temperatura. Por ejemplo: 150 °C (Ver tablas). Se encenderá el piloto de termostato.



- 5** Cuando termine el cocinado, lleve el selector de funciones a cero y el selector de temperaturas a su posición más baja (●).

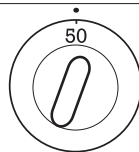


NOTA: El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas incluido el grill.

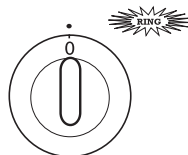
FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADOR


TEMPORIZADOR SIMPLE

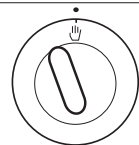
Gire el mando a la derecha, hasta que haga tope, seguidamente indique el tiempo deseado (Por ejemplo: 50 min.) girando hacia la izquierda. (Ver "Funcionamiento del horno").



Al llegar a la posición 0, sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Si el timbre no deja de sonar pulse el mando hacia el interior. Dejando el mando en posición 0, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



Si quiere utilizar el horno sin temporización, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.



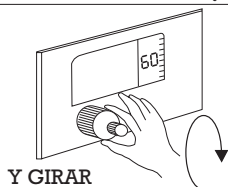
TEMPORIZADOR DIGITAL

Su temporizador es también un reloj. Para la puesta en hora, gire a la derecha el mando más pequeño a la vez que lo presiona.




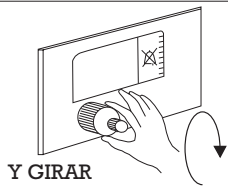
PRESIONAR... Y GIRAR

Para temporizar, gire a la derecha el mando mayor, hasta que indique el tiempo seleccionado. (Por ejemplo: 60 min.). Continúe con la puesta en marcha del horno (Ver "Funcionamiento del horno").




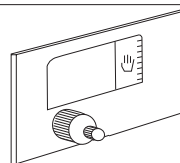
Y GIRAR

Al terminar sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Para silenciarlo, lleve el mando a la posición . Dejándolo en ésta posición, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



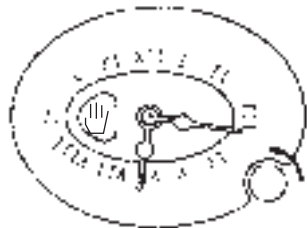
Y GIRAR

Si quiere utilizar el horno sin temporización, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.

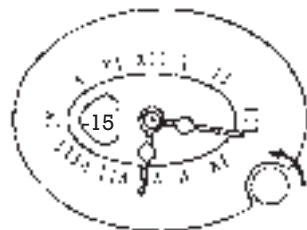



FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADOR ANALOGICO

Su temporizador es también un reloj.
Para la puesta en hora, pulse el botón y gire a la izquierda. (Por ejemplo las 6 horas 15min.)

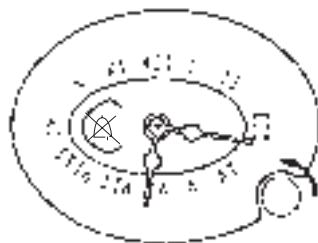



Para temporizar gire el mando hacia la izquierda sin pulsar hasta que indique el tiempo deseado (por ejemplo: 15min.)

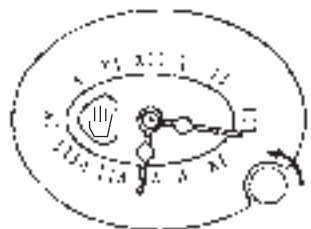


Al terminar sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Para silenciarlo, lleve el mando a la posición .

Dejándolo en ésta posición el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



Si quiere utilizar el horno sin temporizador, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.



FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR

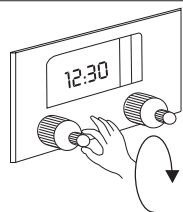
Este programador lo puede utilizar para que un cocinado se haga en un determinado tiempo, al cabo del cual el horno deja de funcionar automáticamente, e incluso para que mientras usted se encuentra fuera de casa, el horno se ponga en marcha y terminar el cocinado también automáticamente.

De todos modos, si quiere evitar el tener que programar, se puede utilizar en funcionamiento normal sin ninguna programación.


También éste programador le puede servir como avisador (aunque no ponga en marcha el horno), y además hace la función de reloj.

AJUSTE DE RELOJ

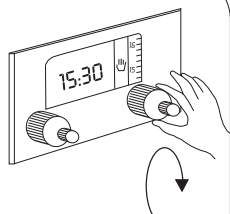
Al instalar el horno o tras un corte de luz, es preciso poner en hora.
Utilice para ello el mando más pequeño de la izquierda.



FUNCIONAMIENTO MANUAL

Si quiere utilizar un horno sin programador, gire el mando más grande de la derecha hasta que aparezca el signo .

NOTA; Asegúrese de que el reloj marca la misma hora que en la ventana de la derecha.



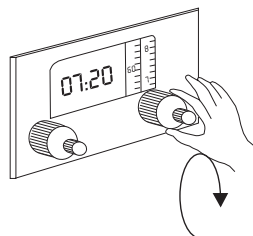
Ahora realice el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato "Funcionamiento del horno".

Recuerde que el horno estará funcionando sin programar, siendo usted quien ponga fin al cocinado.

FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR

- 1** Si usted quiere comenzar **AHORA** el cocinado y que pare automáticamente transcurrido el tiempo deseado, gire el mando más grande de la derecha hasta que marquen la duración deseada. Por ejemplo: 60 minutos.

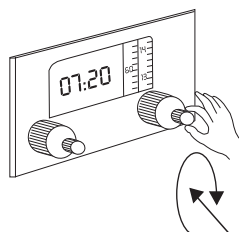
NOTA: asegúrese de que el reloj está en hora y coincida con la ventana de la derecha.



- 2** Si además usted quisiera **RETARDAR** el comienzo del cocinado, gire el mando pequeño de la derecha a la vez que lo presiona, para elegir la hora de comienzo.


Por ejemplo: A las 13,30.

El horno se pondrá en ,marcha a las 13,30 y si la duración era 60 minutos, se pasará a las 14,30.

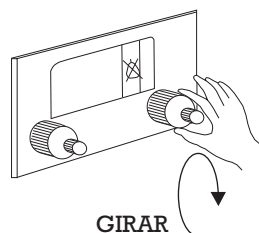


PRESIONAR... Y GIRAR

- 3** Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del apartado "Funcionamiento del horno".

Al final del cocinado sonará un timbre, para silenciarlo gire el mando anterior hasta que aparezca .

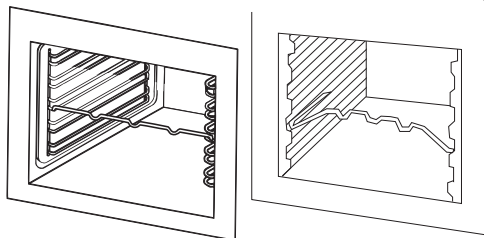
Dejándolo en esta posición, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños). No olvide al final llevar los mandos del horno a cero.



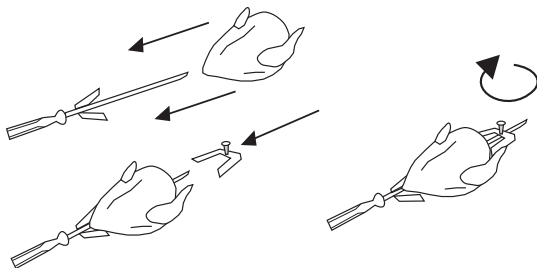
GIRAR

ASADOR ROTATIVO O GIRAPOLLOS

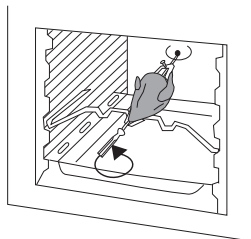
- 1** Coloque el soporte del espadín en el escalón, como indican las figuras.



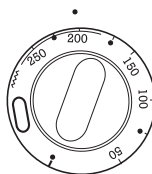
- 2** Inserte el alimento en el espadín y fíjelo por medio de las agujas corredizas.



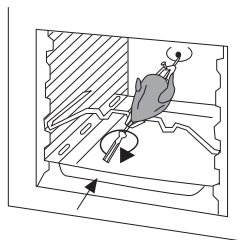
- 3** Introduzca el espadín en el orificio del fondo del horno y apoye el otro extremo en el soporte espadín. Coloque la bandeja en el primer escalón y desenrosque el mango del espadín para poder cerrar la puerta.



- 4** Ponga en marcha en el programa de grill con asador rotativo, colocando el selector de temperaturas a 200°. **IMPORTANTE:** ¡ Cierre siempre la puerta!



- 5** Cuando termine el asado, vuelva a enroscar el mango en el espadín y extráigalo del horno. Suelte las agujas corredizas y saque el espadín del alimento.



CONSEJOS PRACTICOS

Tome siempre como referencia las tablas de este libro para programar su horno. Incluso si quiere hacer una receta propia, un alimento similar le ayudará a elegir el programa, la temperatura y la posición de la bandeja.

**CONSULTAR
TABLAS**

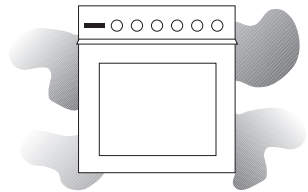
Los tiempos de cocción son orientativos y serán algo mayores si el alimento va al horno directamente del frigorífico. También dependerán los tiempos de su gusto, es decir, de que el alimento se quiera poco o muy hecho.

**TIEMPOS
ORIENTATIVOS**

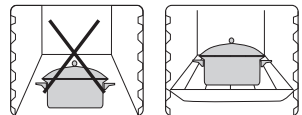
Los alimentos de una pieza y gran tamaño requerirán algo más de tiempo. Las tablas están pensadas con cantidades como para 4 personas.

**TABLAS 4
PERSONAS**

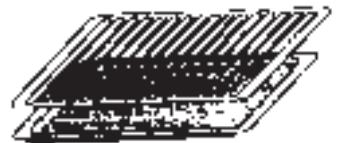
Utilice las temperaturas de las tablas. Una temperatura mayor de la indicada puede generar vahos y humos excesivos.



No coloque alimentos o recipientes directamente sobre la base del horno.
Utilice siempre la bandeja o rejilla.

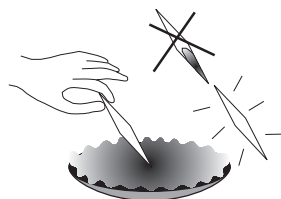


Si su horno dispone de parrilla, para los asados y gratinados, coloque la bandeja debajo de la parrilla. De esta forma, los jugos caeran sobre la bandeja y su horno se mantendrá limpio. Es preferible precalentar 10 min. el horno, sobre todo con repostería y pescados.



CONSEJOS PRACTICOS

En repostería, para comprobar la masa de un pastel, pinche con un palillo en el centro. Si éste sale sin masa adherida, ésta estará a punto.



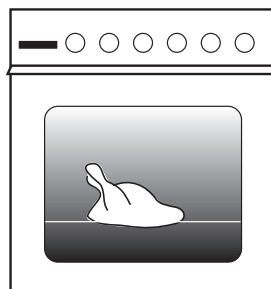
Si la masa queda hundida, utilice la próxima vez una temperatura 10° más baja.

-10°C

Si una tarta le sale más hecha por abajo, colóquela la próxima vez en un nivel más alto dentro del horno.
Y al revés, si se hace más por arriba, colóquela en un nivel más bajo.
En todo caso, utilice la próxima vez una temperatura algo menor.



































-10°C

Con carnes y aves, una vez terminado el asado déjelo reposar entre 5 y 10 min., dentro del horno.



Utilice siempre el grill con el horno cerrado. Si el alimento no ocupa toda la bandeja, colóquelo en el centro.
Las aves salen bien doradas si se untan con grasa por el exterior.

TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR
ENTRADAS Y VERDURAS					
Huevos gratinados		250 °	7-10 min	 3	NO
Canelones		200 °	30-35 min	 2	NO
Paella		250 °	35-40 min	 1	NO
Gratinado de coliflor		250 °	10-12 min	 1	SI
Patatas asadas		250 °	60-65 min	 2	NO
Pimientos asados		250 °	35-40 min	 2	NO
PESCADOS Y MARISCOS					
Merluza asada		250 °	15-20 min	 1	SI
Langostinos al horno		250 °	8-10 min	 5	SI
Bonito al horno		250 °	15-18 min.	 2	SI
Rape asado		250 °	30-35 min	 1	NO
Truchas		250 °	14-16 min	 2	SI
Besugo al horno		250 °	25-30 min	 2	SI
Lenguado		250 °	8-10 min	 2	SI
VARIOS					
Pizza		225 °	30-35 min	 2	NO
Empanada de bonito		225 °	30-35 min	 2	SI
Pan		250 °	25-30 min	 3	SI
Magdalenas		225 °	12-14 min	 1	SI

TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR
CARNES Y AVES					
Solomillo entero		200 °	60-70 min		NO
Costillar de ternera		190 °	90-110 min		NO
Cordero asado		210 °	60-70 min		NO
Conejo en salsa		225 °	60-70 min		NO
Rosbif a la inglesa		210 °	80-90 min		NO
Rabo de buey estofado		215 °	120-140 min		NO
Asado de cerdo 1Kg		175 °	60-70 min		NO
Hamburguesas		250 °	7-10 min		SI
Salchichas		250 °	5-7 min		SI
Pollo asado		200 °	45-50 min		NO
Pavo asado		190 °	140-160 min		NO
Pato a la naranja		225 °	90-100 min		NO
Codornices asadas		250 °	9-12 min		SI
POSTRES					
Tarta de manzana		190 °	40 min		NO
Peras al vino o compota		250 °	60-70 min		NO
Flan		200 °	35-40 min		NO
Souflé		225 °	10-12 min		SI
Bizcocho de tarta		180 °	30 min		SI
Manzanas asadas		200 °	30-35 min		NO
Hojaldre		200 °	30-35 min		SI

LIMPIEZA

No emplee nunca detergentes arenosos o abrasivos. Limpie el exterior del horno con un paño suave humedecido en agua jabonosa.

AGUA + JABON

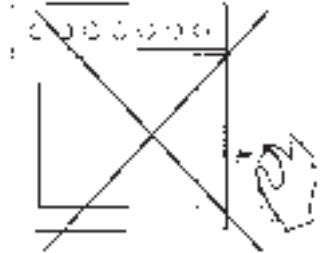


Si su horno no es autolimpiante, el interior del horno se limpia con agua caliente jabonosa. Si la suciedad es exagerada, utilice un spray especial, vaporizando el producto dentro del horno en frío y dejando actuar durante un tiempo.

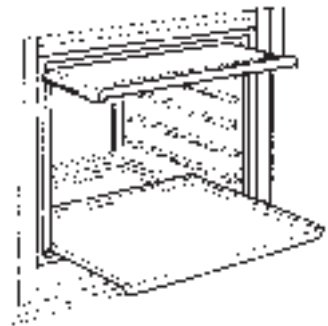
No aplicar el spray en el exterior del horno.

IMPORTANTE: Limpie frecuentemente el interior del horno, a ser posible después de cada uso; evitará la generación de humos y malos olores en posteriores cocinados.

AGUA + JABON



Para facilitar la limpieza, los paneles superior e inferior son desmontables, pudiendo limpiarlos en el fregadero o el lavavajillas.



LIMPIEZA

En algunos modelos todos los paneles del interior del horno, salvo el inferior y el superior, están recubiertos de esmalte autolimpiante.

Estos paneles eliminan las pequeñas salpicaduras de grasa a lo largo de la cocción, sin necesidad de limpiar.

Puede que haya salpicaduras mayores que no desaparezcan de inmediato y para ello, después de retirar el asado, mantenga el horno a 250°C durante media hora. Durante esta operación no deje que los niños se acerquen al horno.

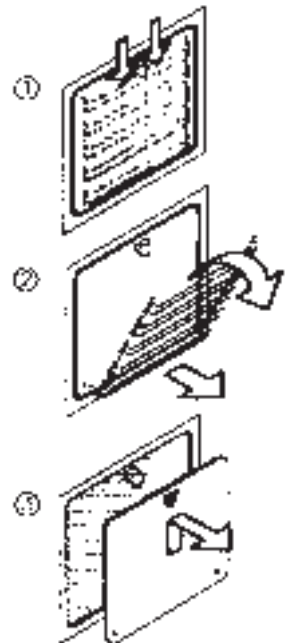


Con todo, si el esmalte queda cubierto con grandes cantidades de grasa, será necesario limpiar los paneles. Para facilitar la limpieza manual, los paneles son desmontables pudiendo limpiarse bien en el lavavajillas o bien manualmente con agua caliente y una esponja no metálica.

Instrucciones para desmontar los paneles laterales:

- 1) Empuje la varilla superior de las guías hacia abajo hasta desengancharla.
- 2) Gire las guías como indica la figura y tire hacia afuera. Las guías quedarán sueltas.
- 3) Descuelgue el panel.

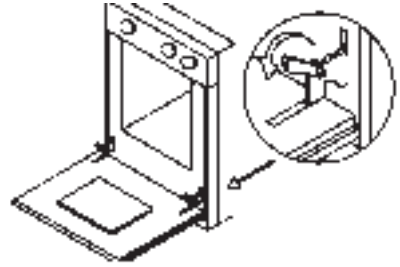
NOTA: No utilice sprays especiales para hornos



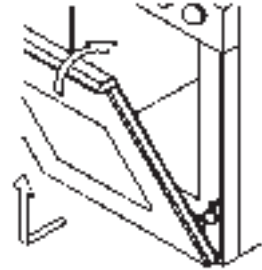
LIMPIEZA

Para facilitar la limpieza , también se puede desmontar la puerta. Siga escrupulosamente los siguientes pasos, de lo contrario puede provocar una avería.

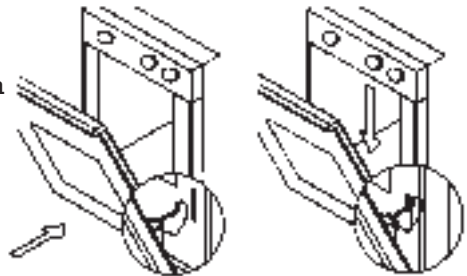
- 1** Abra totalmente la puerta y gire los pestillos de las bisagras por completo.



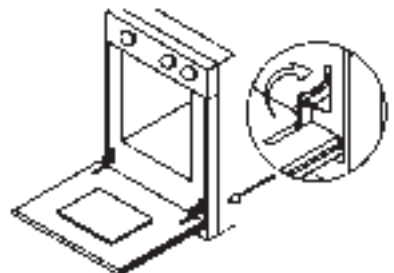
- 2** Cierre la puerta suavemente hasta sentir un tope. A continuación agarrando la puerta con las dos manos, tire hacia arriba y siga cerrando la puerta hasta extraer las bisagras de las ranuras. La puerta quedará abierta.



- 3** Para volver a montar la puerta, introduzca a fondo las bisagras en las ranuras, como indican las figuras.



- 4** Abra la puerta hasta abajo y gire los pestillos hasta su posición original. La puerta estará montada.



QUE HACER SI...

El horno no funciona.

- Han saltado los fusibles. Conéctelos.
- Saltan nuevamente los fusibles. ¡Hay excesivos aparatos en marcha!
- No hay manera. Llame al Servicio Técnico.

La luz no funciona, aunque el horno está en marcha.

- Probablemente se ha fundido la lámpara. Con el horno frío desenrosque la tulipa y luego la bombilla, reemplazándola por otra. (Por precaución corte previamente el suministro de corriente).

La cocina se llena de humo proveniente del horno.

- Cualquier horneado produce humos y vahos en mayor o menor medida. Esto es normal, sobre todo en los asados. Usted podrá minimizar estos humos si reduce la cantidad de grasa o líquido añadido a la bandeja y además la próxima vez realiza el horneado a una temperatura algo menor. No utilice temperaturas más altas a las indicadas en las tablas.
- La resistencia del grill puede estar sucio de grasa de un anterior asado. Al poner el grill en marcha, se quema esta grasa y sale bastante humo durante unos minutos. Procure tener limpio el grill.

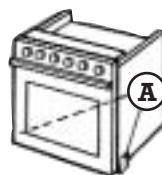
Si los consejos facilitados no resuelven su problema, llame al Servicio Técnico Autorizado. Este le pedirá una serie de datos de su aparato que tienen en la placa de características o en la Tarjeta de Garantía. Apúntelos aquí mismo para cuando lo necesite. N° SERIE: REFERENCIA:

Con una buena información, el Servicio Técnico podrá elegir los repuestos necesarios para solucionar su problema en la 1ª visita. Ahorrará gastos al evitar varios desplazamientos.

INSTALACION

DESEMBALAJE

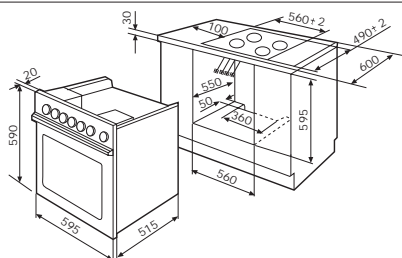
Retire cuidadosamente todos los elementos que protegen al aparato. También hay que retirar los dos soportes "A" que van en las dos partes del horno según figura.



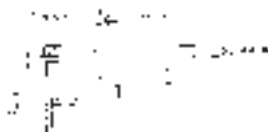
HORNO CON MANDOS PARA PLACA DE COCCION

Las medidas del mueble son las de la figura.

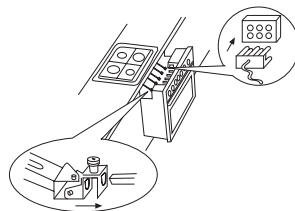
La placa de cocción debe instalarse previamente, dejándola desconectada hasta instalar el horno. (Ver manual de instrucciones de la placa).



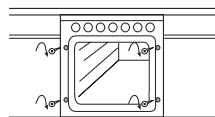
Es muy importante respetar los huecos de aireación para el buen funcionamiento del horno.



Levante los tirantes y el cable de la placa, e introduzca el horno en el mueble, dejando el hueco suficiente para alojar los tirantes en los pernos, atornillándolos, y el cable en su conector.



Empuje el horno a fondo, y sujete al mueble con 4 tornillos. (En bolsa de accesorios del horno).



Coloque a presión los suplementos mando, según el tipo de foco de calor (en bolsa accesorios de horno-placa ó en ambos). Y a continuación, los mandos (en bolsa accesorios del horno).



GAS



VITROCER. ELECTRICA



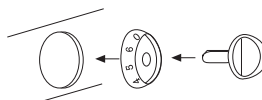
OVAL/DOBLE



INDUCCION



INDUCCION PLUS



INSTALACION

HORNO SIN MANDOS PARA PLACA DE COCCION

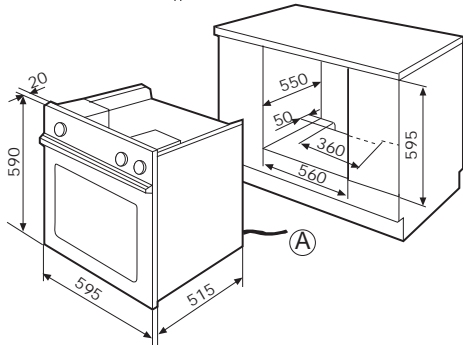
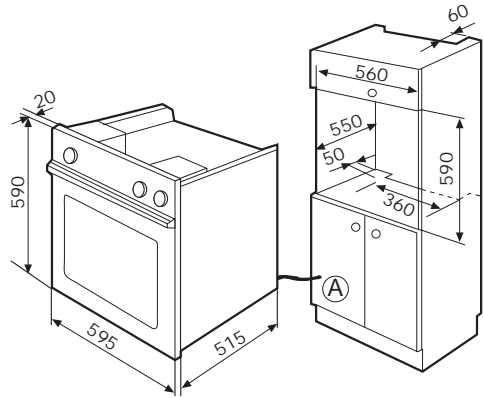
Las medidas de los huecos del mueble han de ser las de las figuras, según sea mueble alto o bajo.

Es muy importante respetar los huecos de aireación de atrás para el buen funcionamiento del horno.

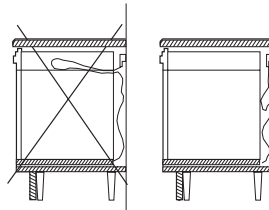
La conexión eléctrica se realiza a través de la manguera "A".

La base de enchufe ha de tener una buena toma de tierra.

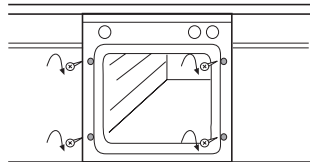
Se deberá colocar un interruptor en lugar accesible, para desconectar todas las fases, con un mínimo de 3 mm entre contactos.



Una vez enchufado, introduzca el horno en el hueco, cuidando de no dejar el cable sobrante en la parte superior del horno.

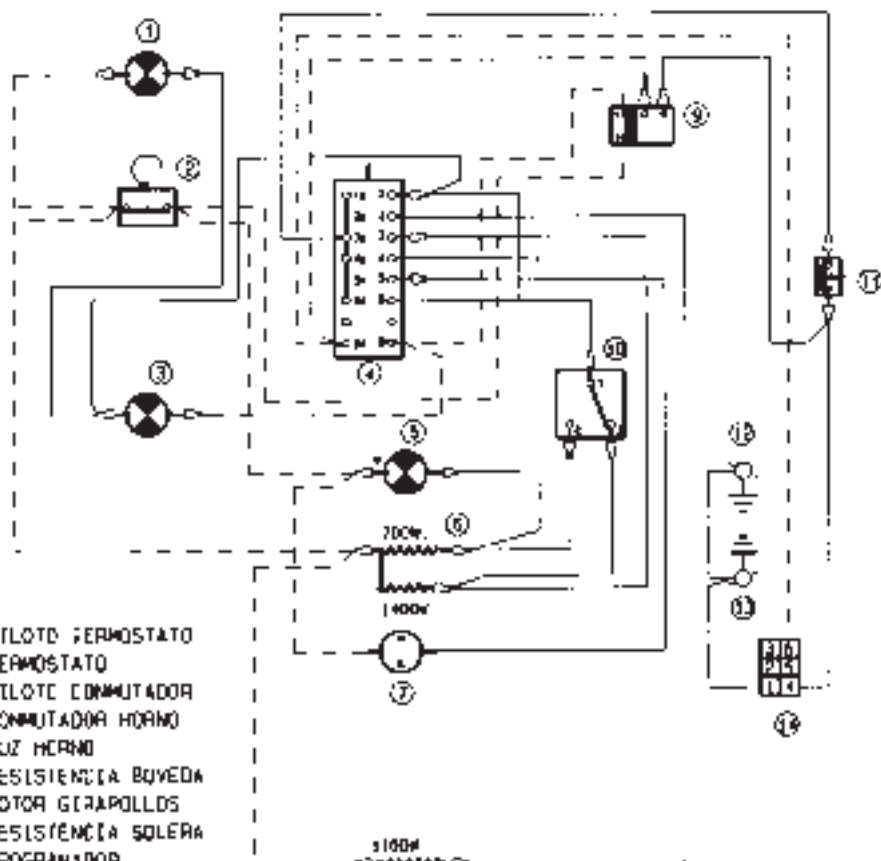


Sujete el horno al mueble con 4 tornillos (en bolsa de accesorios del horno).



NOTA: Si desea instalar el horno sin módulo de encastre, adquiera el kit de montaje necesario, en el cual vendrán las instrucciones de instalación.

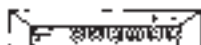
ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2 -TERMOSTATO
- 3 -PILOTO CONMUTADOR
- 4 -CONMUTADOR HORNO
- 5 -LUZ HORNO
- 6 -RESISTENCIA BUVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8 -RESISTENCIA SOLERA
- 9 -PROGRAMADOR
- 10 -TERMOSTATO OERIVADOR
- 11 -PROTECTOR TERMICO
- 12 -PIERRA BASTIDOR
- 13 -PIERRA LUZ
- 14 -CONECTOR

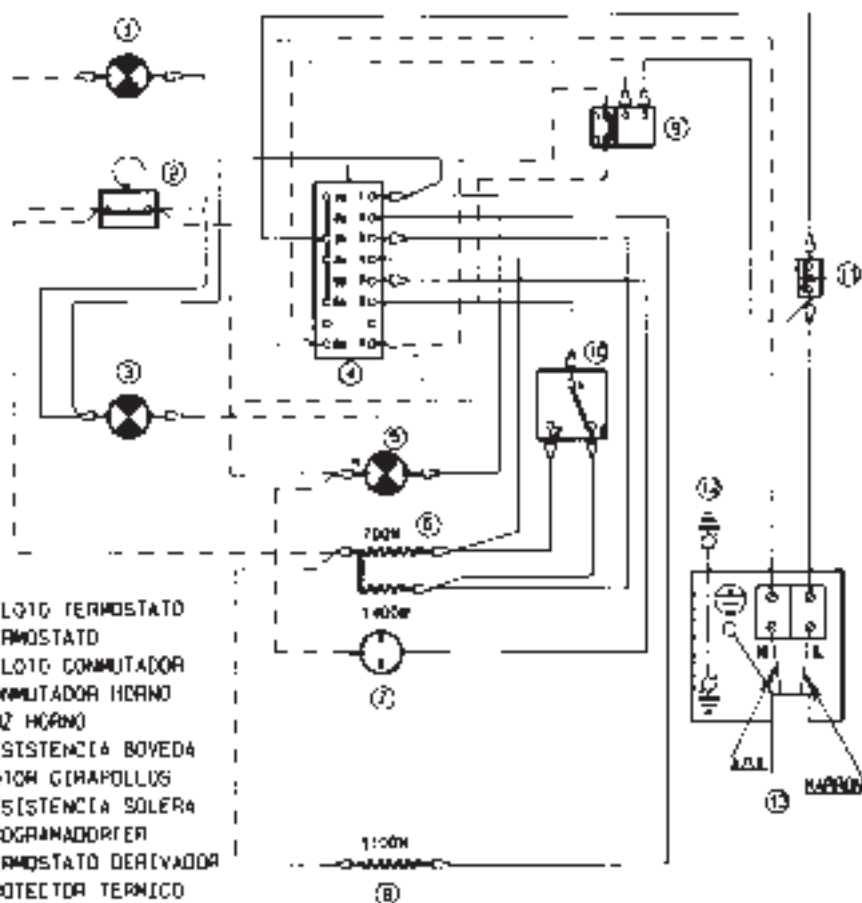
- - - - - = COLOR VERDE-AMARILLO
 _____ + COLOR ROJO
 .. - - - - - = COLOR AZUL

Ⓢ TERMINAL FIATON HERRERA CON FUNDA



POSICIONES	1a	3a-4a	6a	Ba			
FUNCIONES	1	2	3	4	5	6	8
0							
1		X	X	.		X	X
2		X	X	.			X
3		X		X	X		X
4		X		X	X	X	X

ESQUEMA ELECTRICO



- 1 -PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4 -CONMUTADOR HORNO
- 5 -LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7 -MOTOR GIRAPOLLOS
- 8 -RESISTENCIA SOLERA
- 9. PROGRAMADOR
- 10 -TERMOSTATO DERIVADOR
- 11.-PROTECTOR TERMICO
- 12.-TIERRA LUZ
- 13 -ENTRADA CORRIENTE

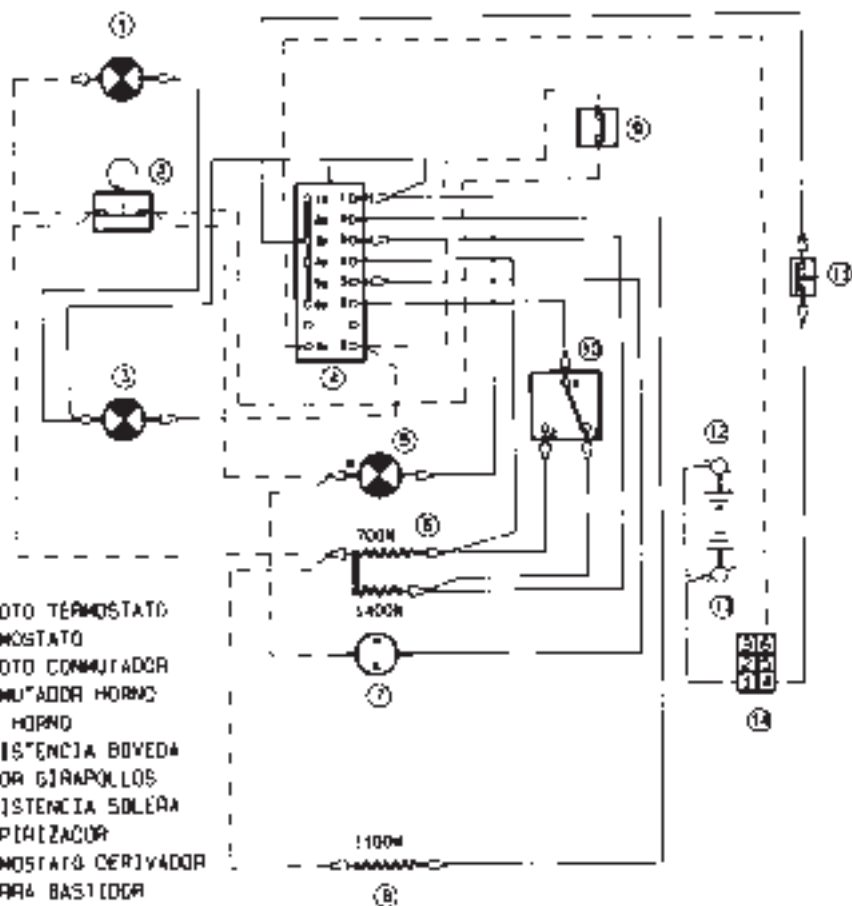
————— = COLOR VERDE-AMARILLO
 ————— = COLOR ROJO
 - - - - - = COLOR AZUL

⊗ TERMINAL FIJACION HERRERA CON FUNDAS



POSICIONES Y FUNCIONES	1a		3a-4a		5a		8a
	1	2	3	4	5	6	
0							
1	X	X				X	X
2	X	X					X
3	X		X		X		X
4	X		X	X	X		X

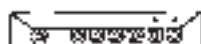
ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4.-CONMUTADOR HORNO
- 5.-LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SOLERA
- 9.-TEMPORIZADOR
- 10.-TERMOSTATO CERVIDOR
- 11.-TIERRA BASTIDOR
- 12.-TIERRA BASTIDOR
- 13.-TIERRA LUZ
- 14.-CONECTOR

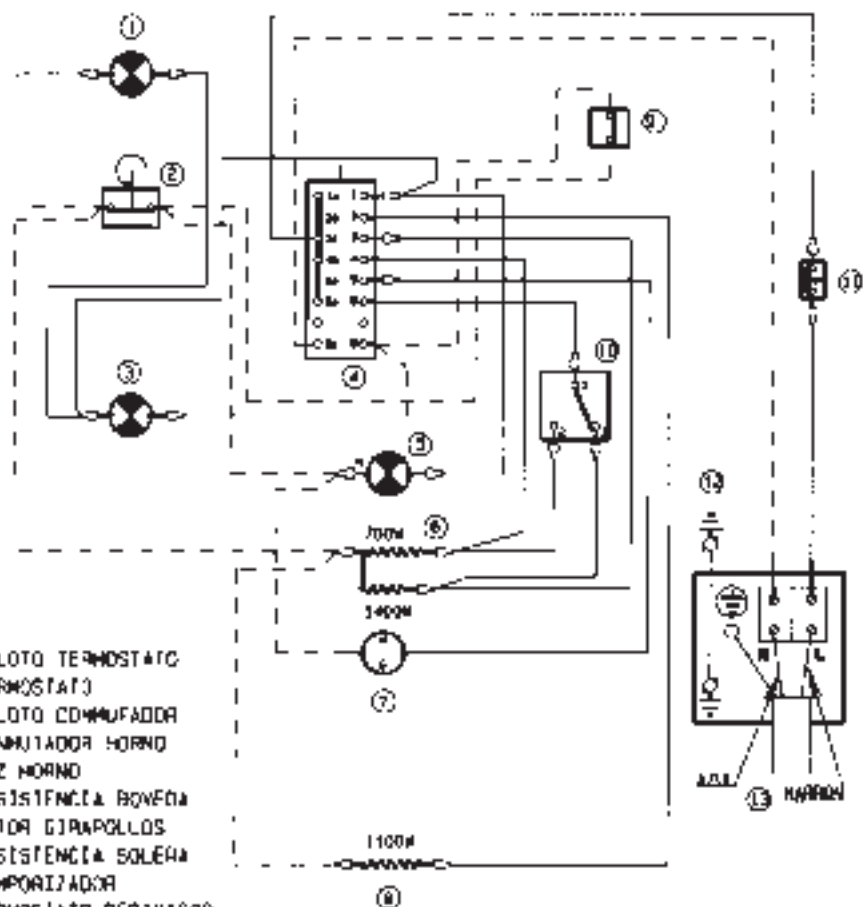
- - - - - = COLOR VERDE-AMARILLO
 _____ = COLOR TEJA
 - - - - - = COLOR AZUL

⊙: TERMINAL FASES NUMERA CON FLECHA



POSICIONES		1a	2a	3a	4a	5a	6a	7a	8a
0									
1		X	X				X		X
2		X	X						X
3		X		X		X			X
4		X		X	X	X			X

ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO COMBUSTOR
- 4.-COMUNICADOR HORNO
- 5.-LUZ HORNO
- 6.-RESISTENCIA BOVEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SOLEXA
- 9.-TEMPORIZADOR
- 10.-TERMOSTATO DERIVADOR
- 11.-PROTECTOR TERMICO
- 12.-TIERRA LUZ
- 13.-ENTRADA CORRIENTE

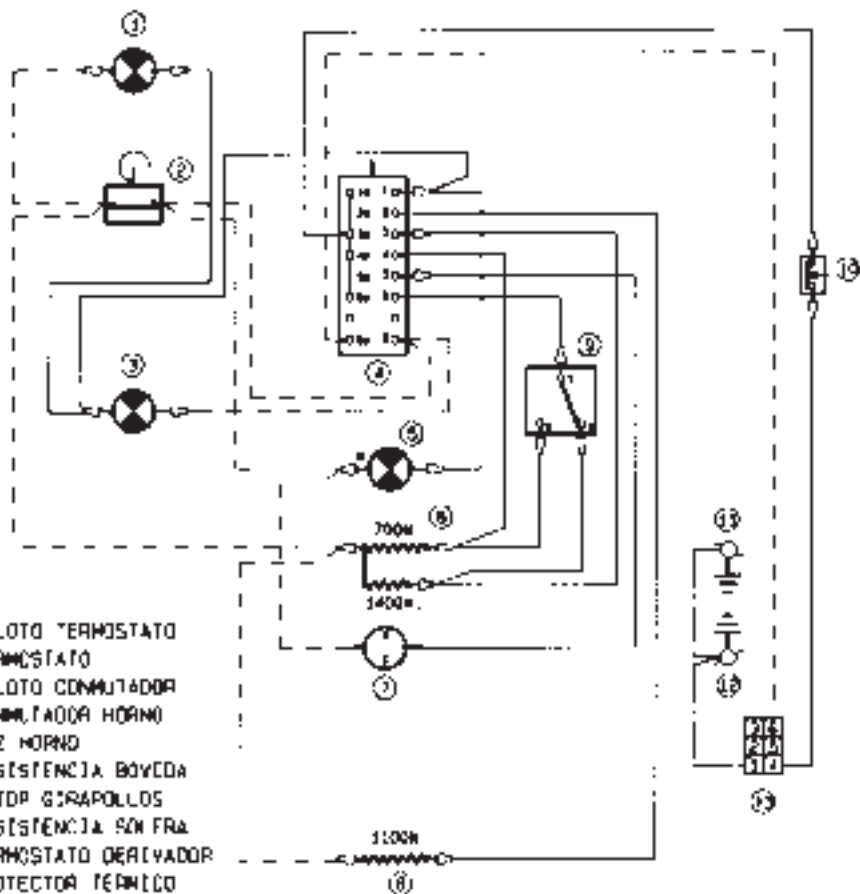
- - - - - = COLOR VERDE-AMARILLO
 _____ = COLOR TEJAL
 - - - - - = COLOR AZUL

40 TERMINAL FASTON MEMBRA CON FUNDA



POSICIONES FUNCIONES	1a	3a	4a	5a	6a	Ba
0						
1	X	X			X	X
2	X	X				X
3	X		X	X		X
4	X		X	X		X

ESQUEMA ELECTRICO



- 1.-PILOTO TERMOSTATO
- 2.-TERMOSTATO
- 3.-PILOTO CONMUTADOR
- 4.-CONMUTADOR HORN
- 5.-LUZ HORN
- 6.-RESISTENCIA BOYEDA
- 7.-MOTOR GIRAPOLLOS
- 8.-RESISTENCIA SON FRA
- 9.-TERMOSTATO DERIVADOR
- 10.-PROTECTOR TECNICO
- 11.-TIERRA BASTIDOR
- 12.-TIERRA LUZ
- 13.-CONECTOR

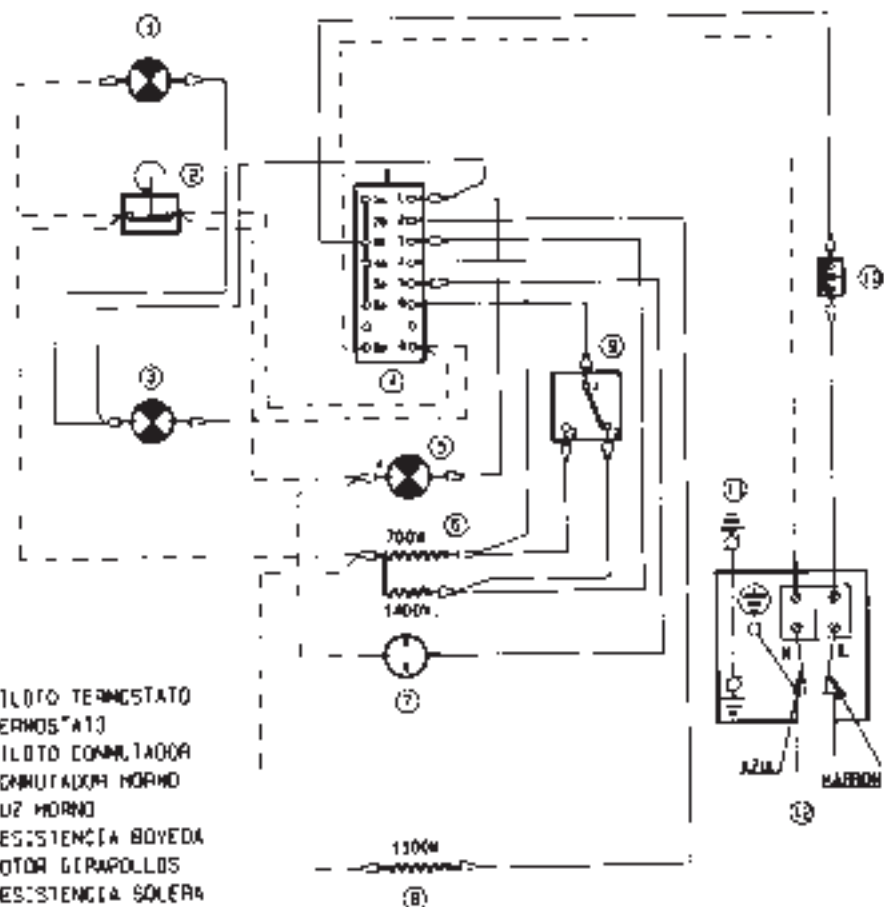
- - - - - = COLOR VERDE-AMARILLO
 _____ = COLOR TEJ.
 - - - - - = COLOR AZUL

⊙ TERMINAL FASOR NEGRO CON FUNDA



POSICIONES	1a	2a	3a	4a	5a	6a	8a
FUNCIONES	1	2	3	4	5	6	8
0							
1	X	X				X	X
2	X	X					X
3	X		X		X		X
4	X		X	X	X		X

ESQUEMA ELECTRICO



- 1 -PILOTO TERMOSTATO
- 2 -TERMOSTATO
- 3 -PILOTO CONMUTADOR
- 4 -CONMUTADOR NORMAL
- 5 -LUZ HORNO
- 6 -RESISTENCIA BOVEDA
- 7 -MOTOR GIRAPOLLOS
- 8 -RESISTENCIA SOLERA
- 9 -TERMOSTATO DERIVADOR
- 10 -PROTECTOR TERMICO
- 11 -TIERRA TIERRA LUZ
- 12 -ENTRADA CORRIENTE

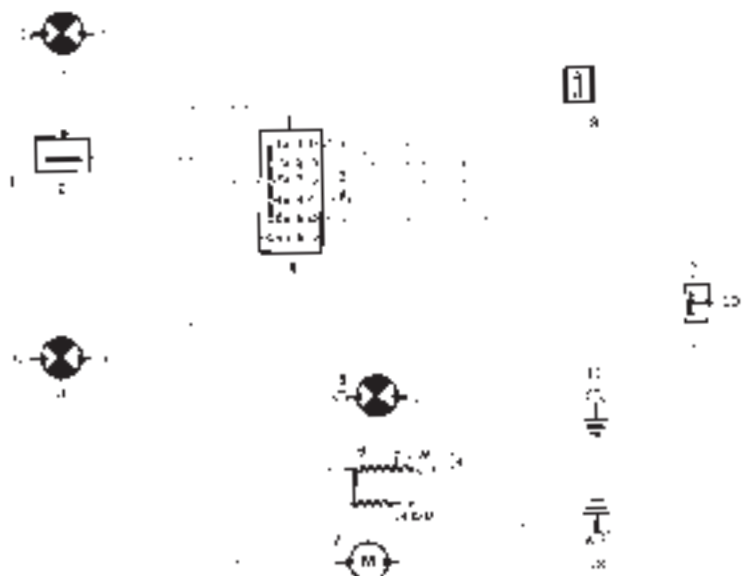
- - - - - = COLOR VERDE-AMARELLO
 _____ = COLOR ROJO
 - - - - - = COLOR AZUL

⊕ : TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA



POSICIONES Y FUNCIONES	1a		3a-4a			6a	6b
	1	2	3	4	5	6	B
0							
1	X	X				X	X
2	X	X					X
3	X		X		X		X
4	X		X	X	X		X

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

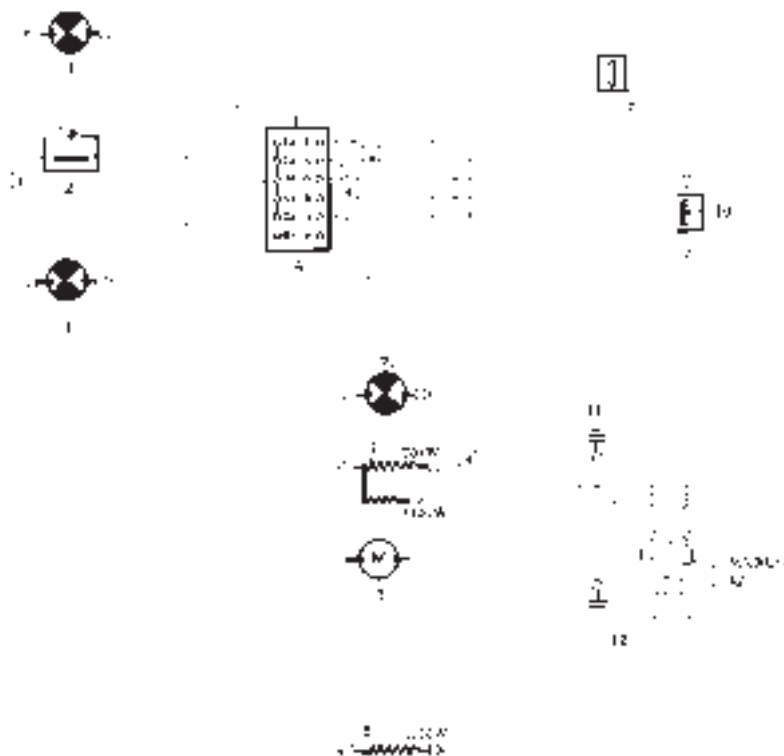
COND. ON 6a,5a 4a-3a-2a-1a
6 5, 4 3, 2, 1

0					
1	X	X	X	X	X
2	X			X	X
3	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X

- = Terminal bastidor tierra
- = Terminal bastidor neutro con funda
- - - = Color verde amarilla
- — — = Color rojo
- - - = Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
3. PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- MIZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
7. MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
9. TEMPORIZADOR MECANICO
- 10.- PROTECTOR TERMICO
- 11.- TIERRA BASTIDOR
- 12.- TIERRA LUZ
- 13.- CONECTOR

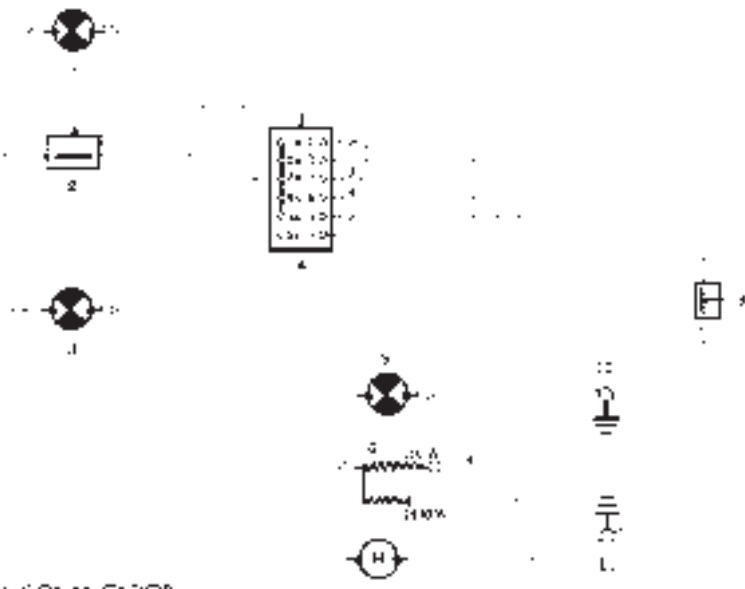
ESQUEMA ELECTRICO



- Terminal factor mixto
- Terminal factor hembra con lengüeta
- Color verde/rojo/lln
- Color teja
- Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
- 9.- TEMPORIZADOR MECANICO
- 10.- PROTECTOR TERMICO
- 11.- TIERRA LUZ
- 12.- ENTRADA DE CORRIENTE

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION 6a 5a 4a 3a 2a 1a
6 5 4 3 2 1

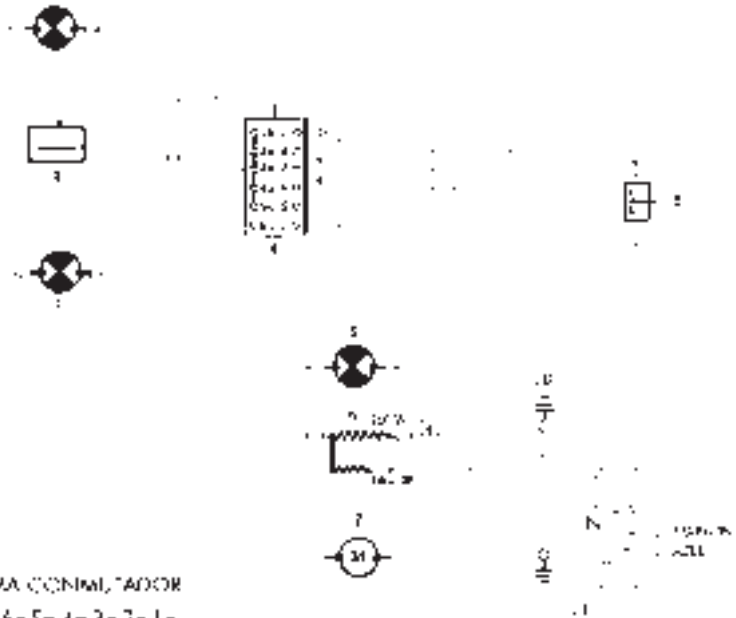
C	6	5	4	3	2	1
1	X	X		X	X	
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- Terminal faston mixto
- ⊥ Terminal faston hembra con furda
- Color verde amarillo
- Color rojo
- Color azul

RESISTENCIA BOVEDA

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLERA
- 9.- PROTECTOR TERMICO
- 10.- TIERRA BASTIDOR
- 11.- TIERRA LUZ
- 12.- CONECTOR

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

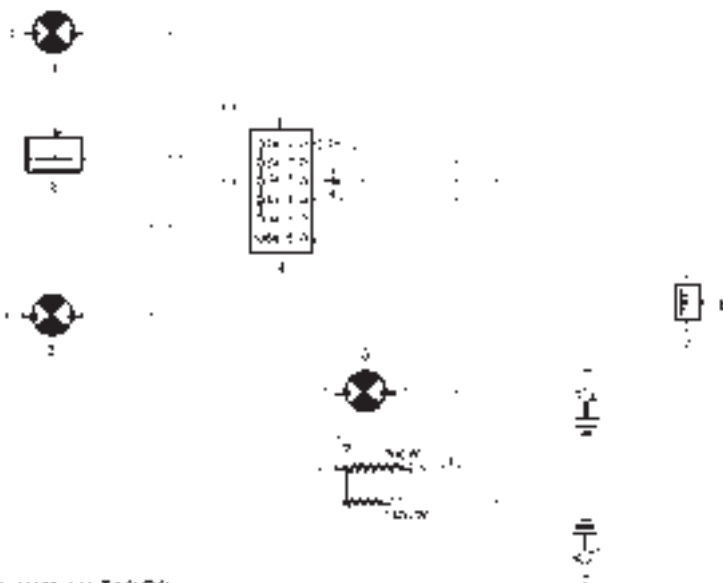
POSICION 6a 5a 4a 3a 2a 1a

POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
0						
1	X	X		X	X	
2	X				X	X
3	X	X	X		X	
4	X	X	X	X		X

- : - terminal faston macho
- - - : - terminal faston hembra con funda
- : - = Color verde amarillo
- - - : - = Color rojo
- · · : - = Color azul

- 1 - PILOTO TERMOSTATO
- 2 - TERMOSTATO
- 3 - PILOTO CONMUTADOR
- 4 - CONMUTADOR
- 5 - L17
- 6 - RESISTENCIA BOVEDA
- 7 - MOTOR
- 8 - RESISTENCIA SOLERA
- 9 - PROTECTOR TERMICO
- 10 - TIERRA LUZ
- 11 - ENTRADA DE CORRIENTE

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

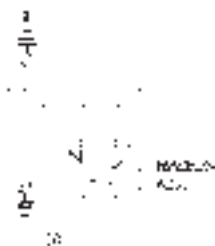
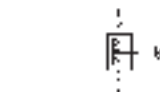
- ⊕ = Terminal fason mixto
- ⊖ = Terminal fason hembra con fondo
- — — = Color verde-amarillo
- — — = Color rojo
- — — = Color azul

1. PILOTO TERMOSTATO
2. FERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
5. LUZ
- 6.- RESISTENCIA SOLEDA
- 7.- RESISTENCIA SOLEDA
- 8.- PROTECTOR TERMICO
- 9.- TIERRA BASTIDOR
10. TIERRA LUZ
- 11.- CONECTOR

Sin asador toro

11

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA COMUTADOR

POSICION	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

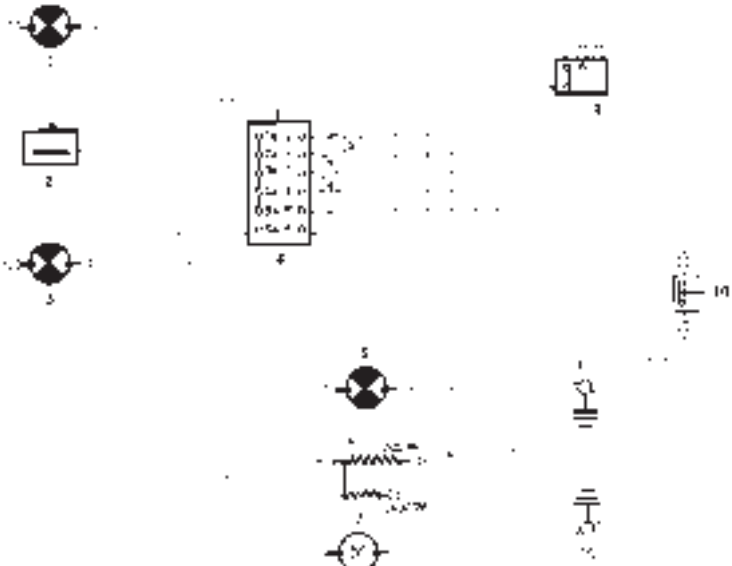
- = Term. incandescente mixto
- = Term. incandescente con funda
- — — — — = Color verde-amarillo
- — — — — = Color rojo
- = Color azul

1. PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
3. PILOTO COMUTADOR
4. COMUTADOR
- 5.- LITZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- RESISTENCIA SOLERA
- 8.- PROYECTOR TERMICO
- 9.- TIERRA LUZ
10. ENTRADA DE CORRIENTE

Sin acedador rotativo



ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION: 6c-5a 4a-3a 2a-1a
6 5 4 3 2

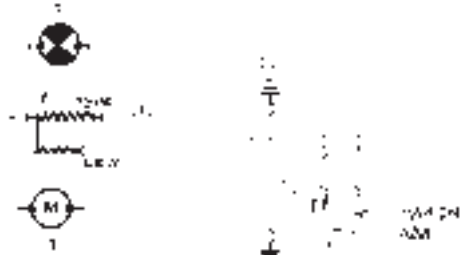
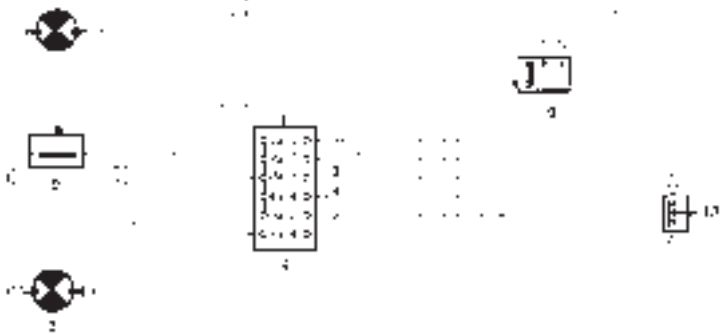
0					
1	X	X	X	X	
2	X		X	X	
3	X	X	X	X	
4	X	X	X	X	

- 1 - Terminal foston negro
- 2 - Terminal foston negro con funda
- 3 - Color verde-amarillo
- 4 - Color rojo
- 5 - Color azul

- 1 - PILOTO TERMOSTATO
- 2 - TERMOSTATO
- 3 - PILOTO CONMUTADOR
- 4 - CONMUTADOR
- 5 - LUZ
- 6 - RESISTENCIA BOVEDA
- 7 - MOTOR
- 8 - RESISTENCIA SOLERA
- 9 - PROGRAMADOR
- 10 - PROTECTOR TERMICO
- 11 - TIERRA BASTIDOR
- 12 - TIERRA LUZ
- 13 - CONECTOR



ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

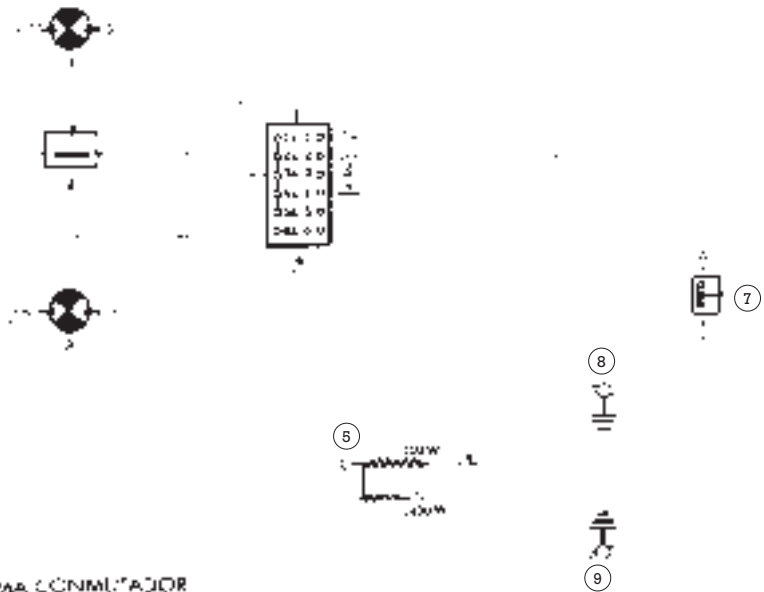
POSICION	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- = Terminal fusión metal
- = Terminal fusión lamina con hinda
- = Calor verde-amarillo
- = Calor rojo
- = Calor azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- LUZ
- 6.- RESISTENCIA BOVEDA
- 7.- MOTOR
- 8.- RESISTENCIA SOLEPA
- 9.- PROGRAMADOR
- 10.- PROTECTOR TERMICO
- 11.- TIERRA LUZ
- 12.- ENTRADA CORRIENTE



ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

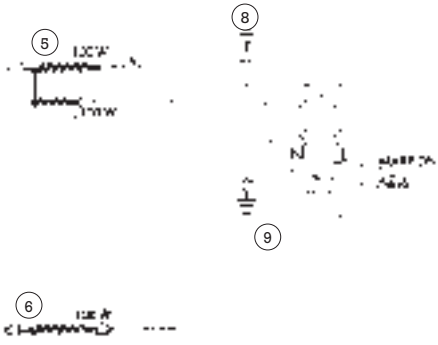
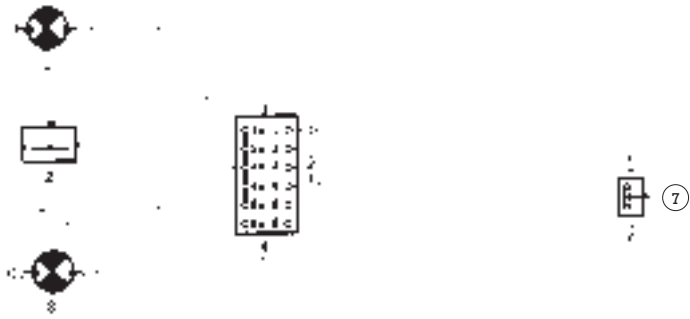
- ⊠ = Terminal fasten mixto
- ⊙ = Terminal fasten hembra con fusible
- = Color verde-amarillo
- — — = Color rojo
- - - - = Color azul

- Sin luz
- Sin asador rotativo

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- RESISTENCIA BOVEDA
- 6.- RESISTENCIA SOLERA
- 7.- PROTECTOR TERMICO
- 8.- TIERRA BASTIDOR
- 9.- TIERRA LUZ
- 10.- CONECTOR



ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

0a 5a 4a 3a 2a 1a
 0 5 4 3 2 1

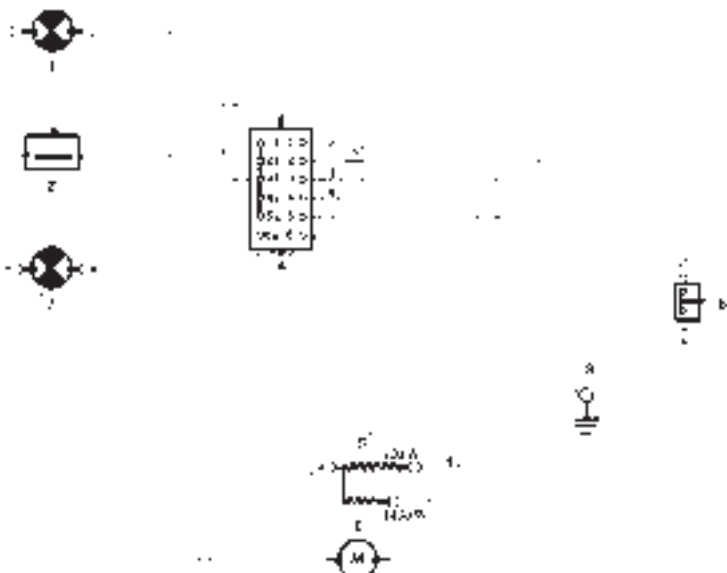
0					
1	X	X	X	X	X
2	X		X	X	X
3	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X

- = Terminal fusión interior
- > = Terminal fusión exterior con funda
- — — = Color verde o amarillo
- — — — = Color negro
- - - - - = Color azul

- Sin luz
- Sin asador rotativo

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- RESISTENCIA BOVEDA
- 6.- RESISTENCIA SOLERA
- 7.- PROTECTOR TERMICO
- 8.- TIERRA BASTIDOR
- 9.- ENTRADA DE CORRIENTE

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA COMUTADOR

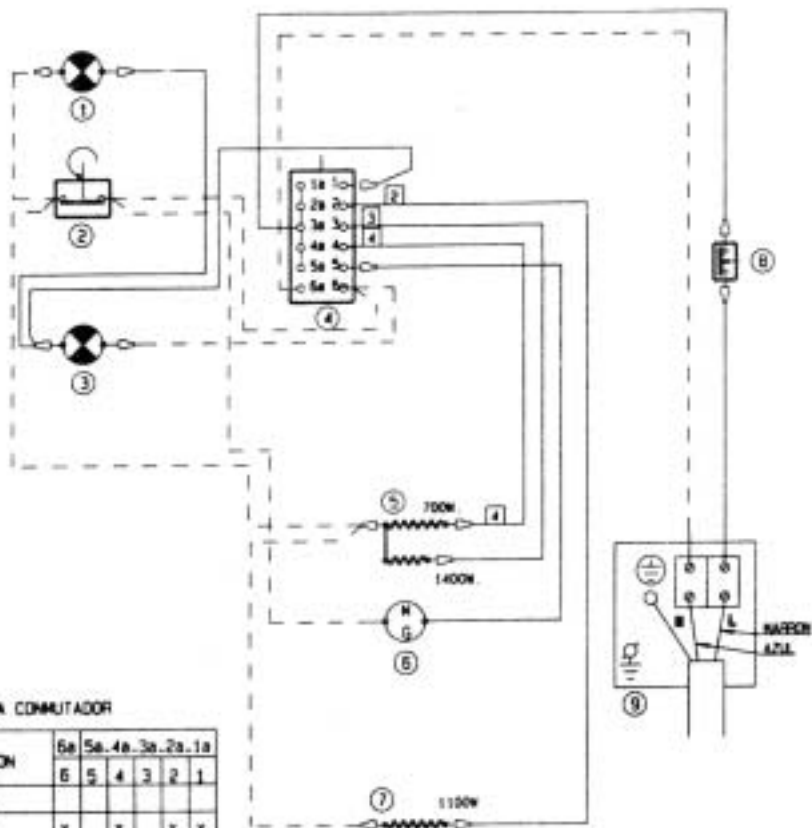
POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- ⊖ = Terminal fase mixta
- ⊕ = Terminal fase neutra con funda
 - Color verde-amarillo
 - Color rojo
 - Color azul

- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO COMUTADOR
- 4.- COMUTADOR
- 5.- RESISTENCIA BOVEDA
- 6.- MOTOR
- 7.- RESISTENCIA SOLERA
- 8.- PROTECTOR TERMICO
- 9.- TIERRA BASTIDOR
- 10.- CONECTOR

- Sin luz





ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION	6a	5a	4a	3a	2a	1a
	6	5	4	3	2	1
0						
1	X		X		X	X
2	X				X	X
3	X	X		X		X
4	X	X	X	X		X

- + COLOR VERDE - AMARILLO
- + COLOR TEJAL
- - - - - + COLOR AZUL

◁ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA

- Sin luz



- 1.- PILOTO TERMOSTATO
- 2.- TERMOSTATO
- 3.- PILOTO CONMUTADOR
- 4.- CONMUTADOR
- 5.- RESISTENCIA BOVEDA
- 6.- MOTOR
- 7.- RESISTENCIA SOLERA
- 8.- PROTECTOR TERMICO
- 9.- CONECTOR

SECURITE DE NOS APPAREILS

Ce four respecte les normes européennes en matière de sécurité.

Le plupart des fours sont équipés d'une porte de sécurité supplémentaire, qui apporte l'avantage supplémentaire d'une plus grande protection contre les contacts accidentels avec les surfaces chaudes. Elle est tout particulièrement recommandée quand il existe des enfants.

Si votre four n'est pas équipé de cette porte de sécurité et que vous souhaitez l'acquérir, contacter votre distributeur le plus proche. La nouvelle porte est:

TYPE DE FOUR (voir sur la plaque signalétique)	PORTE DE SECURITE EXTRA (Selon la couleur du four)
SE TERMINE PAR LA LETTRA "A1"	PORTE "A"
SE TERMINE PAR LA LETTRA "D1"	PORTE "D"
SE TERMINE PAR LA LETTRA "G1"	PORTE "G"
SE TERMINE PAR LA LETTRA "M1"	PORTE "M"
SE TERMINE PAR LA LETTRA: "A", "D", "G" o "M"	Dans ce cas, votre four est déjà équipé d'une porte de sécurité supplémentaire.


IMPORTANT:

Ce four respecte la réglementation concernant l'exigence de température transmise au meuble.

SOMMAIRE

Description générale	42
Fonctionnement du four	43
Fonctionnement du temporisateur.....	44
Tournebroche	48
Conseils pratiques.....	49
Tables	51
Nettoyage.....	53
Que faire si.....	56
Installation	57

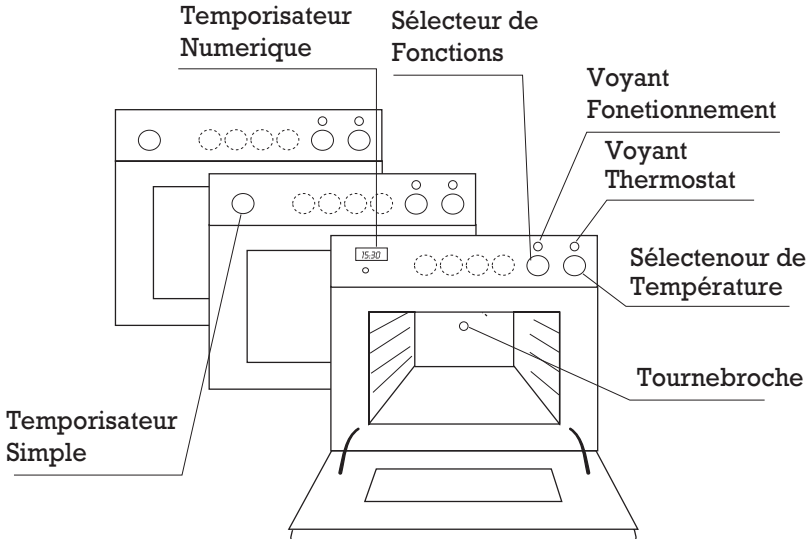
ATTENTION

Avant le tout premier allumage, il est recommandé de mettre le four en marche sur le programme , à 250 ° C pendant médie heure, afin d'éliminer les traces de graisses provenant du procédé de fabrication. Par la suite, le nettoyer avec de l'eau savonneuse. Pendant la cuisson, le four sera porté à des températures de cuisson élevées: ne laissez pas s'approcher les enfants au four. La plaque signalétique située sur la partie frontale du four contient les données techniques et d'identification de l'appareil. Cette plaque doit être lue attentivement avant de procéder aux branchements électriques.

IMPORTANT: Les branchements électriques et les réparations doivent être effectués par un spécialiste connaissant les dispositions légales et les exigences réglementaires de chaque pays.

Ce four HC2... son combinables avec de plans de travail du type "EP-4E" et "VP-XY" l'accouplement devant être réalisé en fonction des prestations.

DESCRIPTION GENERALE



Les quatre commandes centrales représentées en pointillés correspondent aux 4 foyers de la plaque (Voir manuel d'instructions de la plaque). Dans le cas où le four est installé sans plaque, il ne dispose pas de ces commandes.

SELECTEUR DE PROGRAMMES

Cette commande permet de choisir le mode de cuisson du four (Voir tables). Le voyant s'allumera chaque fois que l'on sélectionnera un programme.



Chaleur traditionnelle. Le chauffage s'effectue de façon classique, par les parties supérieure et inférieure.



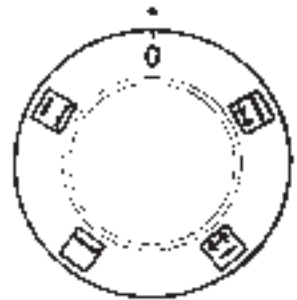
Chaleur traditionnelle. Chauffe par la partie inférieure.



Grill central (tournebroche en option).

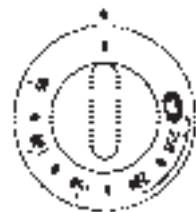


Grill central (tournebroche en option).



SELECTEUR DE TEMPERATURES

Cette commande permet de choisir la température de cuisson ou de régler le grill (Voir tables). Le voyant thermostat s'éteint lorsque la température requise est atteinte. Il s'éteindra et s'allumera au fur et à mesure de la cuisson, pour maintenir la température constante.



DESCRIPTION GENERALE

TEMPORISATEUR NUMERIQUE (Selon modèles)

Il assure les fonctions d'horloge, de programmation d'arrêt automatique de cuisson et de fonctionnement manuel.



TEMPORISATEUR MANUEL (Selon modèles)

Il assure les fonctions de programmation d'arrêt automatique de cuisson, de fonctionnement manuel et d'avertisseur.



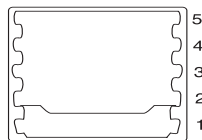
TOURNEBROCHE (Selon modèles)

Pour rôtir et dorer les aliments.




FONCTIONNEMENT DU FOUR

- 1** Introduire l'aliment dans le four, sur la plaque et au niveau requis. (Voir tables).



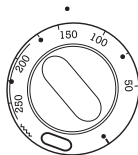
- 2** Si votre four est équipé d'un temporisateur, se reporter au chapitre "Fonctionnement du temporisateur".



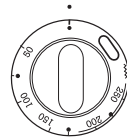
- 3** Choisir le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de programmes. Par exemple:  (Voir tables). Le voyant de fonctionnement s'allume.



- 4** Choisir la température de cuisson ou, le cas échéant, régler le grill à l'aide du sélecteur de température. Par exemple: 150°C (Voir tables). Le voyant du thermostat s'allume.



- 5** Lorsque la cuisson est terminée, remettre les sélecteurs de programmes de fonctions à zéro et le sélecteur de température sur la position la plus basse (●).

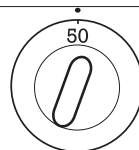


REMARQUE: Quand le four fonctionne, quel que soit le programme, y compris le grill, la porte doit toujours être fermée.

FONCTIONNEMENT TEMPORISATEUR

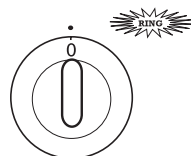
TEMPORISATEUR SIMPLE


Tourner la commande à droite, puis indiquez le temps choisi (Par exemple: 50 min) en tournant à nouveau vers la gauche. Passer ensuite à la procédure de mise en marche du four (Voir "Fonctionnement du four").

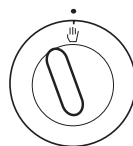


Au retour à la position 0, une sonnerie se déclenche et le four cesse de fonctionner.

Si la sonnerie ne s'arrête pas, entoncer le bouton vers l'intérieur. Si la commande reste en position 0, le four ne peut pas être mis en marche. (Sécurité enfants).

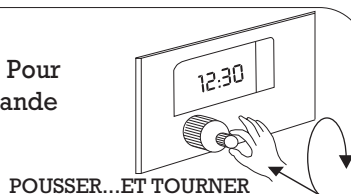


Pour utiliser le four sans temporisation, placer la commande en position . Le four pourra fonctionner sans limitation de durée.

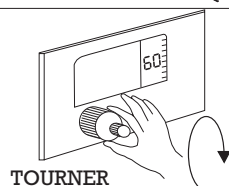



TEMPORISATEUR NUMERIQUE

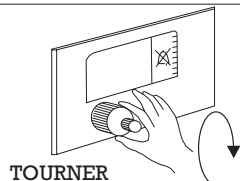
Le temporisateur fait également office d'horloge. Pour régler l'heure, pousser et tourner la petite commande vers la droite.




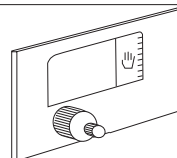
Pour programmer le temporisateur, tourner la grande commande vers la droite jusqu'à afficher les temps requis (Par exemple: 60 min). Passer ensuite à la procédure de mise en marche du four (Voir "Fonctionnement du four").



Une fois écoulé le temps, la sonnerie retentira et le fonctionnement s'arrêtera. Pour arrêter la sonnerie, placer la commande en position . Dans cette position, le four ne pourra pas se mettre en marche. (Sécurité enfants).

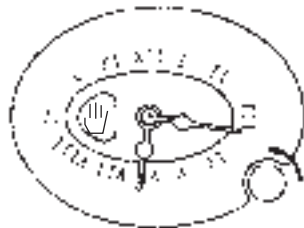


Pour utiliser le four sans temporisation, placer la commande en position . Le four pourra fonctionner de façon illimitée.

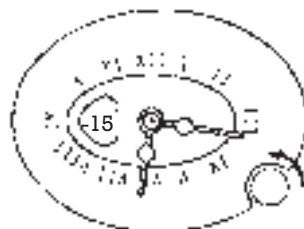



FONCTIONNEMENT MINUTERIE ANALOGIQUE

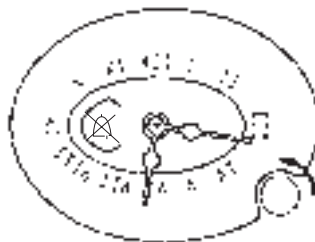
Votre minuterie est également une horloge.
Pour la mettre à l'heure, appuyez sur le bouton
et tourner à gauche.




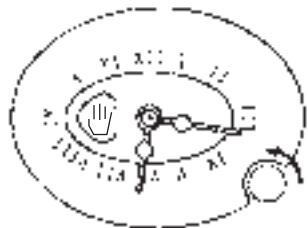
Pour chronométrer, tourner la commande vers
la gauche sans appuyer, jusqu'à faire
apparaître le temps désiré (par exemple, 15
minutes).



Une fois ce temps écoulé, la sonnerie retentira
et le fonctionnement s'arrêtera. Pour arrêter la
sonnerie, mettre la commande en position 
Si on laisse la minuterie dans cette position, le
four ne pourra pas être remis en marche
(sécurité enfants)



Pour utiliser le four sans minuterie, placer la
commande en position 
Le four pourra fonctionner sans limite de
temps.



FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR

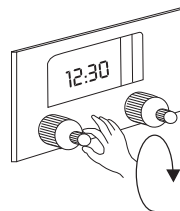
Ce programmateur peut être utilisé pour définir un temps de cuisson au bout duquel le four s'arrêtera automatiquement; ou même pour que le four se mette en marche et s'arrête de façon automatique pendant que vous vous absentez.

Si vous ne voulez pas programmer, vous pouvez l'utiliser en fonctionnement normal sans aucune programmation.


Ce programmateur fait également office d'horloge.

REGLAGE DE L'HORLOGE

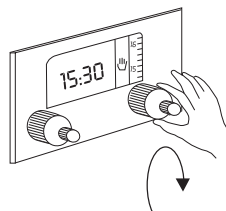
Au moment de l'installation du four ou après une coupure de courant, il est nécessaire de remettre l'horloge à l'heure. A cet effet, utiliser la petite commande de gauche.



FONCTIONNEMENT MANUEL

Pour utiliser le four sans programmation, tourner la grande commande de droite jusqu'à faire apparaître le signe .

REMARQUE: Veiller à ce que l'horloge indique la même heure que la fenêtre de droite. Suivre alors la procédure de mise en marche décrite dans le chapitre "Fonctionnement du four".



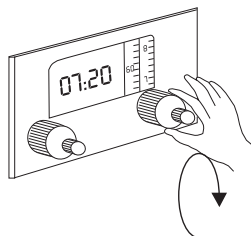
Ne pas oublier que le four fonctionnera sans programmation et qu'il faudra arrêter la cuisson manuellement.

FONCTIONNEMENT PROGRAMMATEUR

- 1** Si vous souhaitez commencer la cuisson **IMMEDIATEMENT**, et que celle-ci s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps, tournez la grande commande de droite jusqu'à faire apparaître la durée requise.

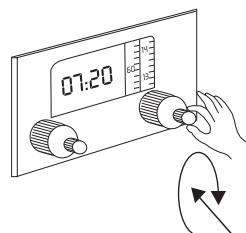
Par exemple: 60 minutes.

REMARQUE: Veillez à ce que l'horloge soit à l'heure et que celle-ci coïncide avec celle indiquée sur la fenêtre de droite.




- 2** Si en outre vous souhaitez **RETARDER** le début de la cuisson, poussez et tournez simultanément le petit bouton de droite pour choisir l'heure de début de cuisson. Par exemple: 13:30.

Le four se mettra en marche à 13 h 30 et si la durée programée était de 60 minutes, s'arrêtera à 14 h 30.



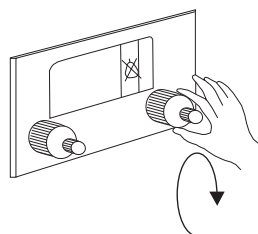
POUSSER ET... TOURNER

- 3** Suivre le reste de la procédure de mise en marche décrite au chapitre "Fonctionnement du four".

En fin de cuisson, une sonnerie se déclenchera. Pour l'éteindre, tourner la commande précédente jusqu'à faire apparaître .

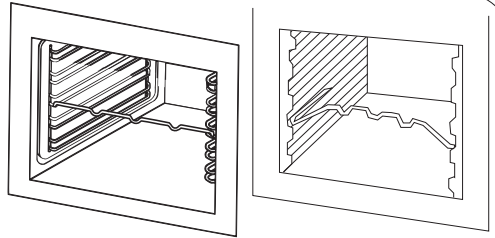
Dans cette position, le four ne pourra pas se mettre en marche (Sécurité enfants).

Une fois la cuisson terminée, ne pas oublier de remettre les commandes du four à zéro.

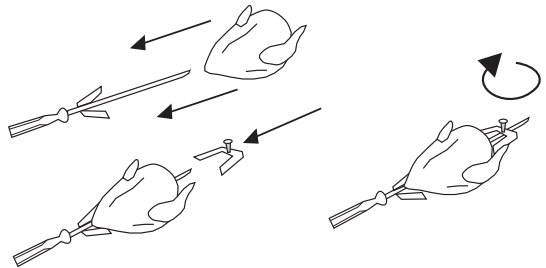


TOURNEBROCHE

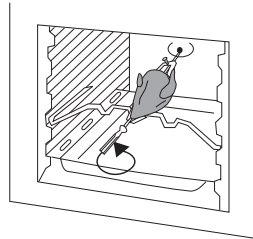
- 1** Placer le support de la broche au niveau en suivant les indications de la figure



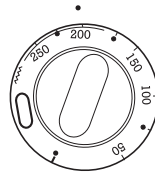
- 2** Embrocher l'aliment et le maintenir à l'aide des fixations coulissantes.



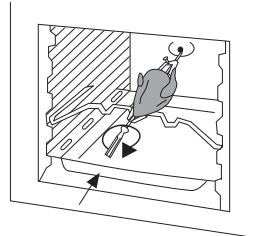
- 3** Introduire la broche dans l'orifice se trouvant au fond du four et laisser reposer l'autre extrémité sur son support. Placer la plaque au premier niveau et dévisser le manche de la broche afin de pouvoir fermer la porte.



- 4** Mettez le programme grill en marche avec la broche tournante en plaçant le sélecteur de température sur 200°. **ATTENTION:** Veiller à fermer correctement la porte!



- 5** Lorsque la cuisson est terminée, revisser le manche sur la broche et sortir celle-ci du four. Dégager les fixations coulissantes et débrocher l'aliment.



CONSEILS PRATIQUES

Pour programmer le four, se reporter toujours aux tables de ce manuel. Même si vous souhaitez faire une recette personnelle, un aliment similaire vous aidera à choisir le programme, la température et la position de la plaque.

**CONSULTER
TABLES**

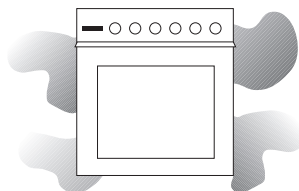
Les temps de cuisson sont indicatifs et devront être légèrement supérieurs si l'aliment sort du réfrigérateur. Les temps dépendent aussi des goûts de chacun, c'est-à-dire que l'aliment peut devoir être plus ou moins cuit.

**TEMPS
INDICATIFS**

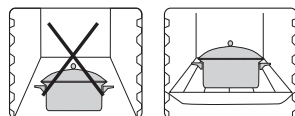
Les aliments en un seul bloc et de grande taille ont besoin de plus de temps. Les tables sont conçues sur la base de quantités pour 4 personnes.

**TABLES 4
PERSONNES**

Utiliser les températures indiquées dans les tables. Une température supérieur à celle indiquée peut entraîner un excès de buée ou de fumée.



Ne placez pas un aliment ou un récipient directement sur la base du four. Utilisez toujours la plaque ou la grille.

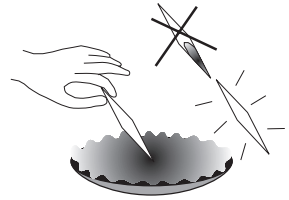


Au cas où vous auriez un gril dans votre four, pour les rôtis et les gratinées mettez la plaque sous le grill. De cette façon, les jus tomberont sur la plaque et votre four restera propre. Il est préférable de préchauffer le four pendant 10 minutes, surtout pour de la pâtisserie ou du poisson.



CONSEILS PRATIQUES

En pâtisserie, pour vérifier la cuisson de la pâte d'un biscuit, piquez-en le centre avec un couteau. Si la pâte n'y adhère pas, c'est que la cuisson est terminée.



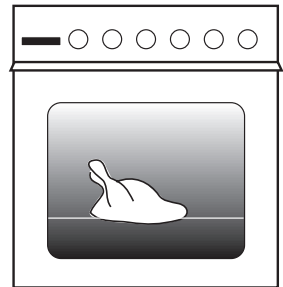
Si la pâte en lève pas, la fois suivante, réduisez la température de 10 °C.

-10°C

Si le dessous d'un biscuit est trop cuit, la fois suivante, placez-le à un niveau plus élevé dans le four. Si au contraire c'est le dessus qui est trop cuit, placez-le à un niveau inférieur. Dans tous les cas, utilisez une température légèrement inférieur la fois suivante.



































-10°C

Avec les viandes et les volailles, laissez le rôti reposer entre 5 et 10 minutes à l'intérieur du four après la cuisson.











































Utilisez toujours le grill avec le four fermé. Si l'aliment n'occupe pas toute la plaque, placez-la au centre. Pour faire bien dorer les volailles, les badigeonner de graisse.

TABLES

ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPE	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE
ENTREES ET LEGUMES					
Oeufs en gratin		250 °	7-10 min	 3	NON
Cannelloine		200 °	30-35 min	 2	NON
Paella		250 °	35-40 min	 1	NON
Gratin de choux-feur		250 °	10-12 min	 1	OUI
Pommes de terre rôties		250 °	60-65 min	 2	NON
Poivrons rôties		250 °	35-40 min	 2	NON
POISSONS ET FRUITS DE MER					
Colin grillé		250 °	15-20 min	 1	OUI
Gambas au four		250 °	8-10 min	 5	OUI
Thon au four		250 °	15-18 min.	 2	OUI
Sole grillée		250 °	30-35 min	 1	NON
Truites		250 °	14-16 min	 2	OUI
Daurade au four		250 °	25-30 min	 2	OUI
Sole		250 °	8-10 min	 2	OUI
DIVERS					
Pizza		225 °	30-35 min	 2	NON
Friand au thon		225 °	30-35 min	 2	OUI
Pain		250 °	25-30 min	 3	OUI
Madeleines		225 °	12-14 min	 1	OUI

TABLES

ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPE	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE
VIANDES ET VOILAILLES					
Faux-filet entier		200 °	60-70 min		NON
Côtes de boeuf		190 °	90-110 min		NON
Agneau rôti		210 °	60-70 min		NON
Lapin en sauce		225 °	60-70 min		NON
Rosbif		210 °	80-90 min		NON
Queue de boeuf mode		215 °	120-140 min		NON
Gigot d'agneau 1kg		175 °	60-70 min		NON
Hamburguers		250 °	7-10 min		OUI
Saucisses		250 °	5-7 min		OUI
Poulet rôti		200 °	45-50 min		NON
Dinde rôti		190 °	140-160 min		NON
PCanard à l'orange		225 °	90-100 min		NON
Perdrix rôties		250 °	9-12 min		OUI
DESSERTS					
Tarte aux pommes		190 °	40 min		NON
Poires au vin ou compote		250 °	60-70 min		NON
Flan		200 °	35-40 min		NON
Soufflet		225 °	10-12 min		OUI
Biscuit		180 °	30 min		OUI
Pommes rôties		200 °	30-35 min		NON
Feuilleté		200 °	30-35 min		OUI

NETTOYAGE

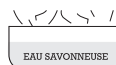
N'employez jamais de poudres à récurer ni de détergents abrasifs. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse.



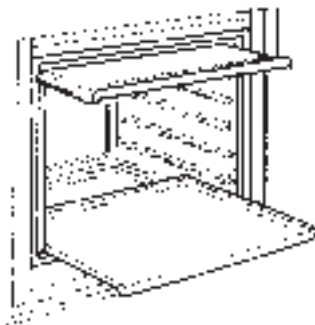
Si votre four est du type autonettoyant, l'intérieur se nettoie avec de l'eau chaude savonneuse. Si le four est très sale, utiliser un atomiseur spécial: vaporiser le produit à l'intérieur du four à froid et laisser agir un certain temps.

Ne pas appliquer l'atomiseur à l'extérieur du four.

ATTENTION: Nettoyer fréquemment l'intérieur du four, si possible après chaque usage, pour éviter le dégagement de fumées et les mauvaises odeurs lors des prochaines cuissons.



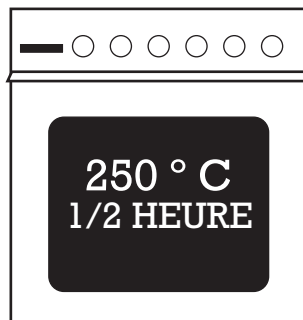
Pour faciliter le nettoyage, les parois supérieure et inférieure sont démontables, pour pouvoir ainsi être nettoyées dans l'évier ou dans le lave-vaisselle.



NETTOYAGE

Sur certains modèles, toutes les parois internes du four, exception faite de celle du bas et la supérieure, sont recouvertes d'un émail autonettoyant. Ces parois éliminent les petites éclaboussures de graisse produites pendant la cuisson sans nécessité de nettoyage.

Il peut exister des projections plus importantes qui ne disparaissent pas immédiatement; pour cela, après avoir retiré le rôti maintenir le four à 250 °C pendant médie heure. Pendant cette operation ne laissez pas s'approcher les enfants au four.

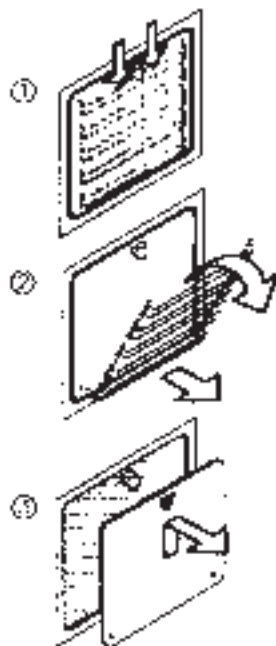


Néanmoins, si l'émail est couvert avec des grosses quantités de graisse, il faudra nettoyer les parois. Pour rendre plus facile le nettoyage, les parois latérales sont également démontables, en pouvant les nettoyer bien dans le lave-vaisselle ou bien à la main avec de l'eau chaude et une éponge non métallique.

Instructions pour démonter les parois.

- 1) Poussez la tige supérieure des glissières vers le bas jusqu'à ce qu'il soit dégagé.
- 2) Tournez les glissières selon la figure et tirez vers l'extérieur. Les glissières resteront libres.
- 3) Décrochez le panneau.

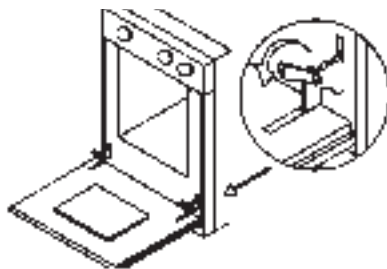
NOTE: N'utilisez pas de sprays spéciaux pour fours auto-nettoyables.



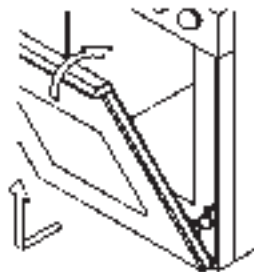
NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage, on peut également démonter la porte. À cet effet, et pour ne pas provoquer de dommages, on devra suivre exactement la procédure suivante.

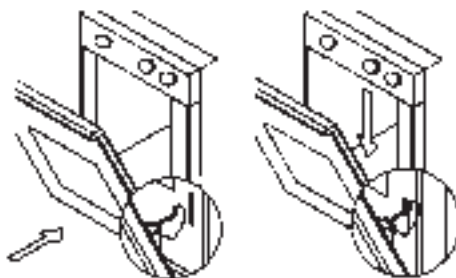
- 1** Ouvrir totalement la porte et tourner complètement les targettes.



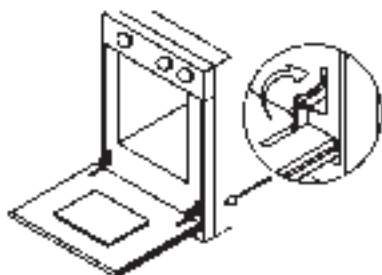
- 2** Fermer doucement la porte jusqu'à buter. Alors, en saisissant la porte avec les deux mains, tirer vers le haut et continuer à fermer la porte jusqu'à extraire les charnières de leurs rainures. La porte est alors démontée.



- 3** Pour remonter la porte, introduire à fond les charnières dans leurs rainures jusqu'à ce qu'elles soient bien mises, en suivant les indications de la figure.



- 4** Ouvrir la porte à fond jusqu'en bas et dégager les anneaux des charnières. La porte est de nouveau montée.



QUE FAIRE SI...

Le four ne fonctionne pas .

- Les fusibles ont fondu. Changez-les.
- Les plombs sautent à nouveau. Il y a trop d'appareils connectés!
- En cas contraire, appeler le service technique.

La lumière ne fonctionne pas, bien que le four soit en marche.

- La lampe est vraisemblablement grillée. Une fois que le four est refroidi, dévisser la protection puis l'ampoule et remplacer cette dernière. (Par sécurité, couper préalablement le courant).

Le four dégage une grande quantité de fumée.

- Tout four produit de la fumée et de la buée, en plus ou moins grande quantité. Ceci est normal, surtout pour les rôtis. Vous pouvez minimiser cette fumée en réduisant la quantité de graisse ou de liquide ajouté dans la plaque et, la fois suivante, en utilisant une température légèrement inférieure. N'utilisez pas de températures plus élevées que celles indiquées dans les tables.
- La résistance du grill peut être sale, recouverte de graisse provenant d'une cuisson antérieure. Lorsque le grill se met en marche, cette graisse brûle et provoque pendant quelques minutes un fort dégagement de fumée. Il convient d'assurer toujours le bon état du grill.

Si ces conseils ne résolvent pas vos problèmes, appelez le Service Technique Autorisé. Celui-ci vous demandera de lui préciser quelques informations concernant votre appareil. Celles-ci se trouvent sur la plaque signalétique ou sur la Carte de Garantie. Reportez-les ici dans le cas où vous en auriez besoin.

N° SERIE:

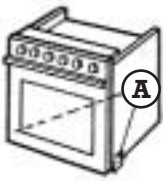
REFERENCE:

Sur la base d'une bonne information, le Service Technique pourra choisir les pièces de rechange nécessaires pour résoudre votre problème dès la première visite. Vous éviterez ainsi plusieurs déplacements et des frais inutiles.

INSTALLATION

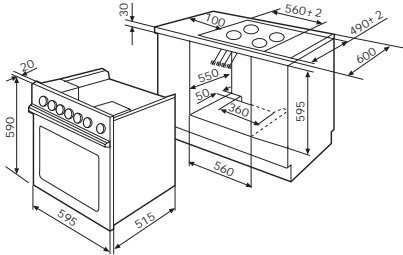
DÉBALLAGE

Sortez soigneusement tous les éléments de protection de l'appareil. Il convient également de retirer les deux supports « A » qui se placent sur les deux parties du four, conformément aux indications de la figure.

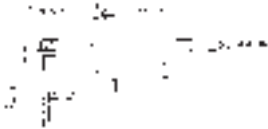


FOUR AVEC COMMANDES FIXES DE PLAQUES DE CUISSON

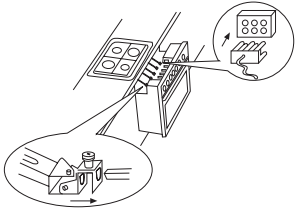
Les dimensions du meuble sont indiquées sur la figure. La plaque de cuisson doit avoir été préalablement installée et rester déconnectée jusqu'à l'installation du four. (Voir manuel d'instructions de la plaque).



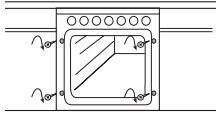
Pour un bon fonctionnement du four, il est très important de respecter ses orifices de ventilation.



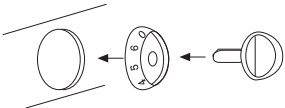
Soulever les supports et le câble de la plaque, puis introduire le four dans le meuble, en laissant l'espace suffisant pour pouvoir visser les supports dans les boulons et introduire le câble dans son connecteur.



Pousser le four à fond et le fixer au meuble à l'aide de 4 vis (Fournies dans le sachet des accessoires du four).



Installer par pression les colliers des commandes en fonction du type de foyer (dans sac, accessoires de four-plaque ou dans les deux). Placer ensuite les commandes (fournies dans le sachet des accessoires du four).



INSTALLATION

FOUR SANS COMMANDES DE PLAQUE DE CUISSON

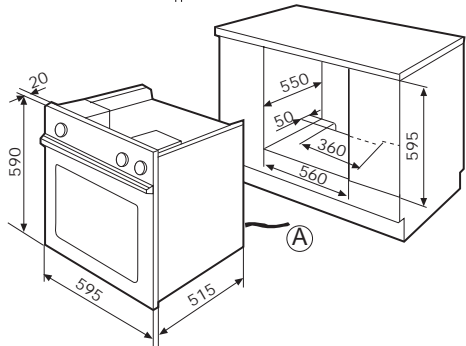
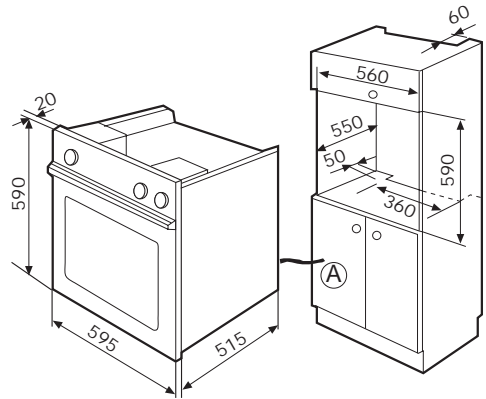
Selon qu'il s'agisse d'un meuble haut ou bas, les dimensions des orifices du meuble sont celles indiquées sur la figure.

Il est très important de respecter les orifices de ventilation arrière afin d'assurer un bon fonctionnement du four.

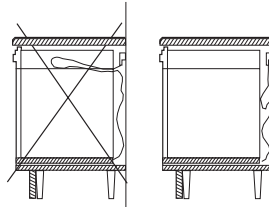
Le branchement électrique est réalisé par le câble "A".

La base de la prise doit être reliée à la terre.

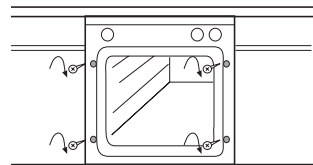
On devra installer un interrupteur en un lieu accessible qui permette de déconnecter toutes les phases, avec un minimum de 3 mm. entre contacts.



Après le branchement, introduire le four dans l'orifice, en veillant à ce que le surplus de câble ne reste pas coincé dans la partie supérieure du four.



Fixer le four au meuble à l'aide de 4 vis (fournies dans le sachet d'accessoires du four).



REMARQUE: Si vous souhaitez installer le four sans module d'encastrement, vous devez vous procurer le kit de montage nécessaire, auquel seront jointes les instructions d'installation correspondantes.

THE SAFETY OF OUR APPLIANCES

This oven complies with European safety norms.

Most ovens are equipped with an extra safe door, providing the additional benefit of greater protection against accidental contact with hot surfaces. It is especially recommended when there are children.

If your oven does not have this safety door and you are interested, then you can get one through your distributor. The new door is:

TYPE OF OVEN (see characteristics On the plate)	EXTRA SECURITY DOOR (Depending on the colour of the oven)
ENDING IN THE LETTER "A1"	DOOR "A"
ENDING IN THE LETTER "D1"	DOOR "D"
ENDING IN THE LETTER "G1"	DOOR "G"
ENDING IN THE LETTER "M1"	DOOR "M"
ENDING IN THE LETTERS: "A", "D", "G" o "M"	In this case your oven already has an extra safe door.


IMPORTANT:

This oven complies with the Norm regarding temperature transferral to the piece of furniture.

CONTENTS

General description	61
Oven operation	62
Timer operation	63
Spit roaster	67
Practical advice	68
Tables	70
Cleaning	72
What to do if	75
Installation	76

WARNING

Before using the oven for the first time, it should be switched on using the program  at 250°C for half hour. This will eliminate any remains of grease from the manufacturing process. Then, clean it with soap and water.

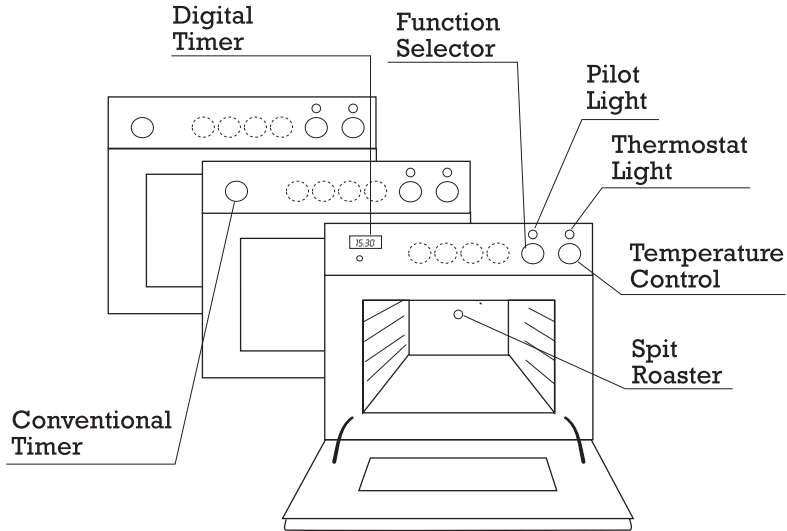
High temperatures are reached inside the oven during cooking. Do not let children near it.

Technical data and oven identification information are given on the data plate. This is located on the front of the oven. This plate should be consulted before making any electrical connections.

IMPORTANT: Electrical connections and repairs must be made by a specialist familiar with the legal requirements and standards in each country.

The HC2... oven combined with tops of the “EP-4E and VP-XY” type. Matching should be done according to the service provided.

GENERAL DESCRIPTION



The four central controls, shown by dotted lines, are for the four hob plates (see hob instruction manual).

Ovens installed without a hob do not have these controls.

PROGRAMME SELECTOR

This allows you to select mode of oven heating (See tables).

The pilot light comes on whenever a programme is selected.



Conventional heating. Heats from top and bottom in the normal way.



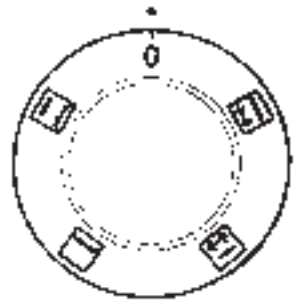
Conventional heating. Heats from the bottom.



Central grill (with optional spit roaster).



Full grill (with optional spit roaster).



TEMPERATURE CONTROL

Allows you to select cooking temperature or regulate grill (See tables). Thermostat light goes out when selected temperature is reached.

Thermostat goes on and off during cooking to maintain constant temperature.



GENERAL DESCRIPTION

DIGITAL TIMER (According to model)

Functions: clock, end cooking time and manual operation.



MANUAL TIMER (According to model)

Functions: end cooking time, manual operation and buzzer.



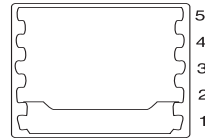
SPIT ROASTER (According to model)

Roasting and browning.

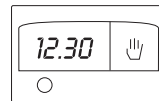



OVEN OPERATION

- 1** Place dish on oven tray and insert at recommended height (See tables),



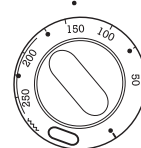
- 2** If you've oven has a timer, see "Timer operation".



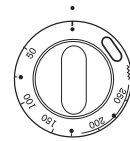
- 3** See heating mode with program selector.
Example:  (See tables).
Pilot light will come on.



- 4** Use temperature control to select cooking temperature or regulate grill.
Example: 150°C (See tables). Thermostat light will come on.



- 5** When finished cooking, turn the function selector to zero and the temperature selector to its lowest setting (●).

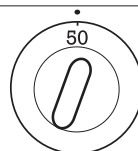


NOTE: The oven door must be kept closed during the cooking operation for all program settings, including grill.

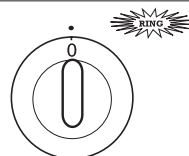
TIMER OPERATION


TIMER MANUAL

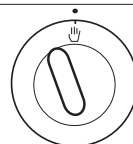
Turn the control clockwise as far as it will go, then turn anticlockwise to the desired time (eg. 50 mins) turning to the left. Proceed to turn on the oven. (See "Oven operation").



When control reaches 0, a buzzer will sound and the oven will switch off. If the bell does not stop ringing, push the control inwards. With the control set at 0 the oven cannot be switched on. (Child safety).

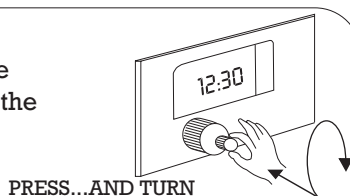


If you wish to use the oven without the timer, set control to the hand symbol . The oven can now be operated for an unlimited time

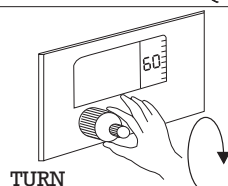



TIMER DIGITAL

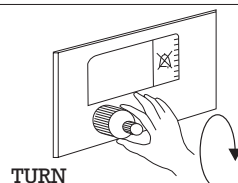
Your timer is also a clock. To set time, press in the small central knob and turn it clockwise to select the correct time.




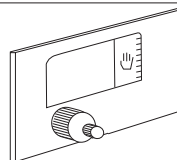
For cooking duration, turn the large outer control knob clockwise to the time required (Eg: 60 min). Proceed to turn on the oven. (See "Oven operation").



When finished, a buzzer will sound and the oven will switch off. To turn off buzzer, move control to  setting. With the control at this setting, the oven cannot be switched on. (Child safety).

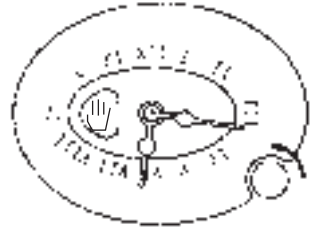


If you wish to use the oven without the timer, set to  symbol. The oven can now be operated for an unlimited time.

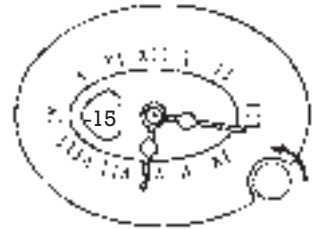



OPERATION OF ANALOGUE TIMER

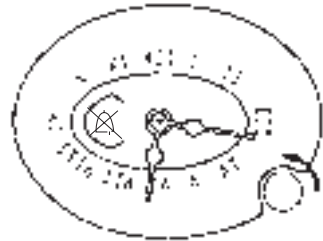
The timer is also a clock. To set the time, press the button and turn it to the left.




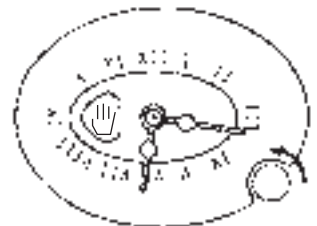
To use the timer, turn the knob to the left without pressing it until it shows the required time (for example, 15 minutes).



At the end of the set time, a bell sounds and cooking stops. To stop the bell, turn the knob to the  position. With the timer in this position, the oven cannot be turned on (child safety).



To use the oven without the timer, set the knob to the  position. The oven may be used without any time limit.



TIMER OPERATION

This timer may be used to set a time at the end of which the oven automatically switches off. It can also be set to start and stop automatically while there is no one in the house.

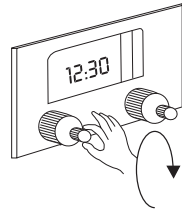
In any case, if you do not want a timed operation, the oven can be operated manually.

The timer also functions as a clock.


SETTING THE CLOCK

When installing the oven or after a power cut, you must set the clock.

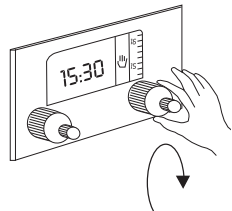
Use the small inner control on the left.



MANUAL OPERATION

If you wish to use the oven without the timer, turn the large outer control knob clockwise until the hand symbol  appears.

NOTE: Make sure that the clock shows the same time as the column of numbers on the right hand side of the clock window. A crossed-out bell or a zero "0" will prevent the oven working in a manual situation as these are deemed to be "end of automatic cooking" symbols.



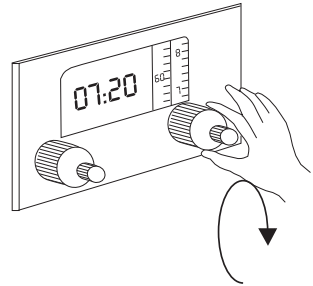
Now proceed to start oven as shown in "Oven operation".

Oven operation will not be timed. Remember that you have to switch the oven off at the end of cooking.

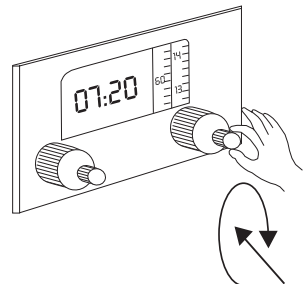
TIMER OPERATION

- 1 If you wish to start cooking NOW and have the oven switch off automatically after a given time, turn the large outer control clockwise to desired setting. Eg: 60 mins.

NOTE: Make sure that the clock shows the correct time and coincides with the right hand column.




- 2 If you also wish to DELAY the start of cooking, press in the small inner control knob and turn clockwise to select starting time. Eg: 13:30. The oven will switch on at 13:30. If it is set for 60 minutes, it will switch off at 14:30.

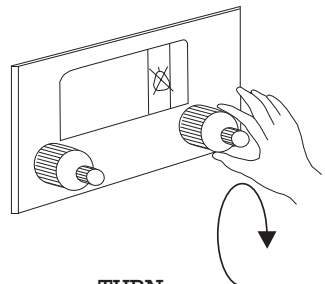


PRESS IN... AND TURN

- 3 Complete starting procedure as shown in "Oven operation".

When cooking finishes, a buzzer will sound. To stop the buzzer, turn the timer control to . With the control at this setting the oven cannot be switched on. (Child safety).

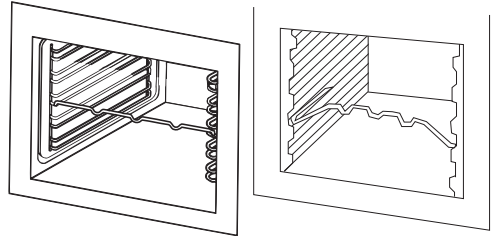
Do not forget to zero oven controls when finished.



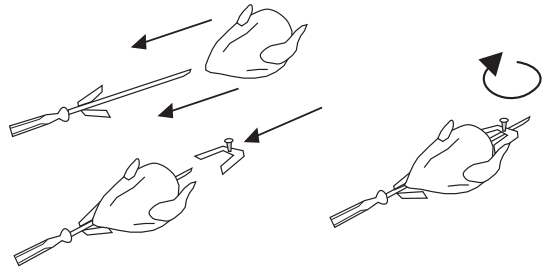
TURN

SPIT ROASTER

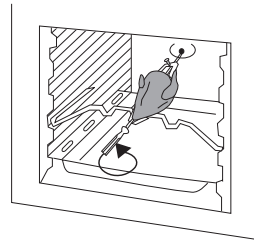
- 1** Insert spit bracket at setting as shown in the pictures.



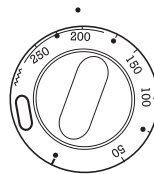
- 2** Skewer food on spit and secure with sliding blades.



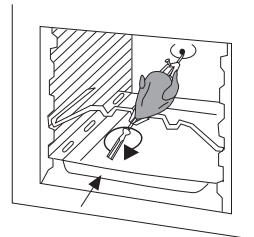
- 3** Insert spit point in orifice at back of oven and rest outer end on bracket. Insert oven tray at bottom setting. Unscrew spit handle to close oven door.



- 4** Start rotary spit grilling programme, setting the temperature selector at 200°. **IMPORTANT:** Always close oven door.



- 5** When finished roasting, screw spit handle back on and remove spit. Release sliding blades and withdraw spit from food.



PRACTICAL ADVICE

Always use the tables in this book as a reference for using your oven. Even if you are cooking to your own recipe, the entry for a similar type of food will help you to choose the function, temperature and tray position.

CONSULT THE TABLES

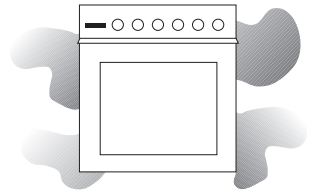
The cooking times are guidelines and will be longer if the food is placed into the oven directly from the fridge. The times will also depend on your taste, depending on whether you prefer it rare or well done.

GUIDELINE TIMES

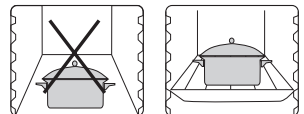
Single-piece and very large items require rather longer times. The tables are designed for quantities for 4 persons.

TABLES FOR 4 PERSONS

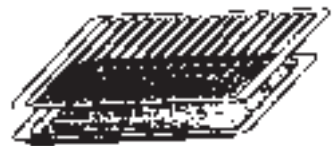
Use the temperatures in the tables. A temperature higher than that given cause splashing and cause excessive steam and smoke.



Do not place food or containers directly on the floor of the oven.
Always use the tray or grille.



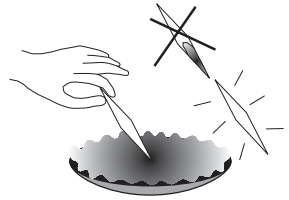
If your oven has a grill, put the tray under it for roasts and bakes. This way, all the juices will fall on the tray and the oven will keep cleaner. The oven should preferably be pre-heated for 10 minutes, especially for deserts and fish.



NOTE: After 10 minutes the oven may not have reached desired cooking temperature.

PRACTICAL ADVICE

With deserts, test cakes by pricking with a skewer in the center. If no mix adheres to skewer rod when it is withdrawn, the cake is ready.



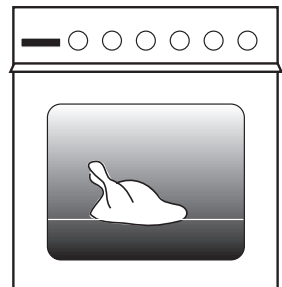
If the mix sinks, use a temperature which is 10° lower next time.

-10°C

If the underside of the cake is overdone, next time place the cake on a higher level in the oven. By contrast, if the top side of the cake is overdone, next time place it on the level below. In both cases, you should select a lower temperature.

-10°C



































Allow meat and poultry to rest for 5 to 10 minutes inside the oven, once cooking has finished.











































Always use the grill with the oven closed. If the food does not occupy the entire tray, place it in the center.

Poultry will be better browned well if basted with cooking oil grease.

TABLES

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	POSITION	PRE-HEAT
ENTREES AND VEGETABLES					
Baked egg dishes		250 °	7-10 min	 3	NO
Canalopes		200 °	30-35 min	 2	NO
Paella		250 °	35-40 min	 1	NO
Baked cauliflower		250 °	10-12 min	 1	YES
Baked potatoes		250 °	60-65 min	 2	NO
Baked peppers		250 °	35-40 min	 2	NO
FISH AND SEAFOOD					
Roast hake		250 °	15-20 min	 1	YES
Baked prawn		250 °	8-10 min	 5	YES
Baked bonito		250 °	15-18 min.	 2	YES
Roast angler fish		250 °	30-35 min	 1	NO
Trout		250 °	14-16 min	 2	YES
Baked bream		250 °	25-30 min	 2	YES
Sole		250 °	8-10 min	 2	YES
VARIOUS					
Pizza		225 °	30-35 min	 2	NO
Bonito turnover		225 °	30-35 min	 2	YES
Bread		250 °	25-30 min	 3	YES
Cakes		225 °	12-14 min	 1	YES

TABLES

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	POSITION	PRE-HEAT
MEAT AND POULTRY					
Whole sirloin		200 °	60-70 min		NO
Beef ribe		190 °	90-110 min		NO
Roast lamb		210 °	60-70 min		NO
Rabbit in sauce		225 °	60-70 min		NO
Roast beef		210 °	80-90 min		NO
Or tail		215 °	120-140 min		NO
Roast pork 1Kg		175 °	60-70 min		NO
Hamburguers		250 °	7-10 min		YES
Sausages		250 °	5-7 min		YES
Roast chicken		200 °	45-50 min		NO
Roast turkey		190 °	140-160 min		NO
Duck à l'orange		225 °	90-100 min		NO
Roast quail		250 °	9-12 min		YES
DESERTS					
Appel pie		190 °	40 min		NO
Pears in wine		250 °	60-70 min		NO
Cream caramel		200 °	35-40 min		NO
Souflé		225 °	10-12 min		YES
Biscuits		180 °	30 min		YES
Baked apple		200 °	30-35 min		NO
Pastry		200 °	30-35 min		YES

CLEANING

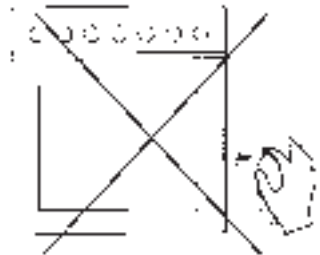
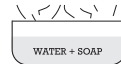
Never use gritty or abrasive detergents. Clean oven exterior with a soft cloth and soapy water regularly.

WATER + SOAP

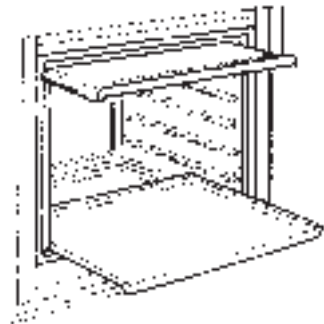


IMPORTANT: Clean oven interior frequently, preferably after each use. This will prevent smoke and bad smells upon later use.

If your oven is not self-cleaning, clean interior with hot, soapy water regularly. If very dirty, use a recognized oven cleaner. Spray or wipe all around inside of cold oven and leave according to manufacturers instructions. **Do not use oven spray or strong solvents on oven exterior.**



For easier cleaning, top and bottom, removable panels can be washed in the sink or dishwasher.

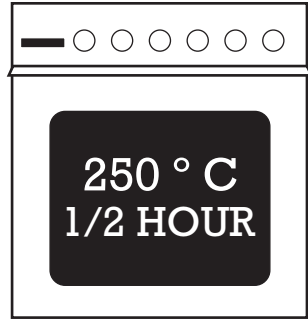


CLEANING

In some models, all the interior oven panels except the bottom panel have a self-cleaning enamel coating.

Minor grease splashes during cooking are eliminated without any need to clean.

Larger splashes may not disappear immediately; therefore, after removing a roast, the oven should be left on at 250°C for half hour. Do not let children near it.

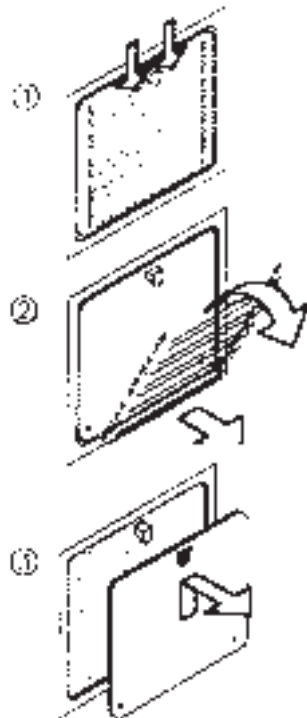


However, if there is heavy splashing, panels must be washed. To make cleaning easy, in these models side panels are also removable. Cleaning can be in dishwasher or by hand, with warm water and a non-metallic sponge.

Instructions to remove the side panels:

- 1) Push down the upper bar of the guides until it is released.
- 2) Turn the guides as shown in the picture and pull out. The guides will be free.
- 3) Take the panel down.

NOTE: Do not use oven cleaning solvents on self-cleaning ovens.

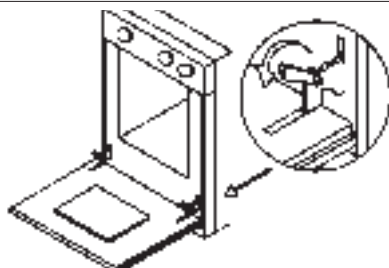


CLEANING

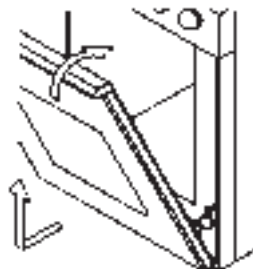
DO NOT LEAN UNNECESSARILY ON THE DOOR WHEN CLEANING THE OVEN INTERIOR AS THE DOOR HINGES AND SUPPORTS MAY BECOME DAMAGED.

The door may be removed to facilitate easier cleaning of interior. Carefully follow these steps.

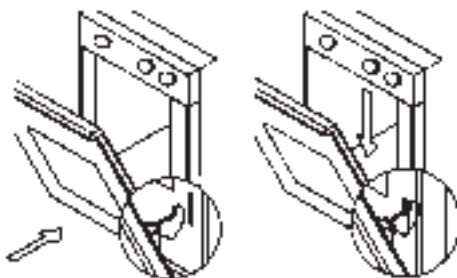
- 1** Open the door fully and lift the locking latches on the hinges completely.



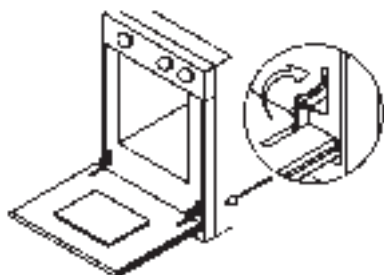
- 2** Close the door gently until it stops. Then, holding the door with both hands, lift upward and outwards until the hinges release come out from their slots. The door will then be free.



- 3** To replace the door, fit the hinges fully home into their slots, as shown in the drawings.



- 4** Open the door downward and return the latches back to their original position. The door will now be installed.



WHAT TO DO IF...

THE OVEN DOES NOT SWITCH ON

- Fuse blown. Replace them it.
- If the fuses blow again, too many devices may be running.
- If the oven still does not work, call Technical Service.

LIGHT DOES NOT WORK EVEN THOUGH THE OVEN IS ON

- Probably the light bulb has blown. When the oven is cold, unscrew the lamp cover, remove the bulb and replace it with another ensuring the replacement bulb is capable of operating at 300° c (Switch off at the mains first, for safety reasons).

THE OVEN FILLS WITH SMOKE COMING FROM THE OVEN ITSELF.

- All ovens produce smoke to a greater or lesser extent, especially when roasting.
You can decrease the volumen of smoke by reducing the amount of fat in the tray and by using the oven at a slightly lower temperature.
Do not use temperatures which are higher than those given in the guide tables.
- The grill element may be dirty, with grease from a previous roast.
When the grill is switched on, this grease will be burnt and a great deal of smoke will be created for a few minutes (keep the oven door closed). Try to keep the grill clean.

If the above does not help to solve the problem, contact the authorized technical service. You will be asked for a series of questions about data particular to your oven, which appears on the data plate or guarantee card supplied with the oven.

Note these references here in case you need them.

SERIAL NUMBER:

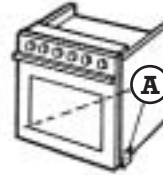
REFERENCE:

The Technical Service Department can use this information to process your query so that the problem can be resolved on the first visit, thus saving time and costs by eliminating the need for several visits.

INSTALLATION

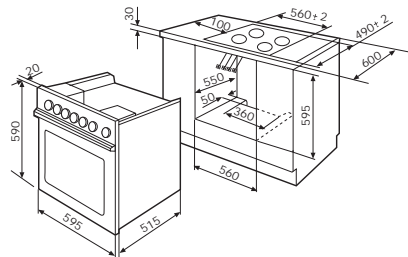
UNPACKING

Carefully remove all the elements protecting the apparatus. The two brackets "A" in two parts of the oven must also be removed, as shown in the figure.

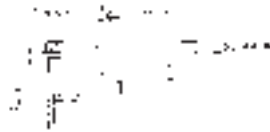


OVEN WITH FIXED HOT PLATE CONTROLS

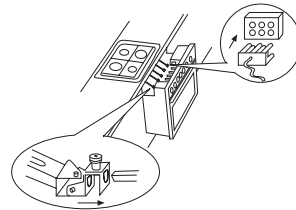
The unit's measurements are as shown in the drawing. The hot plate unit should be installed first and left disconnected until the oven is installed. (See hot plate instruction manual).



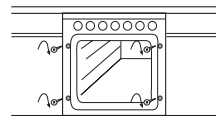
It is very important to maintain the ventilation holes for the correct operation of the oven.



Lift the hot plate straps and cable when installing the oven into the unit, leaving sufficient room to house the straps onto the knob shafts, screw them into place and fit cable to the connector.



Push the oven fully home and support the unit with 4 screws. (In oven accessories bag)



Press-fit the controls accessories, according to the type of heat source (in stove-top/oven accessories bag or in both). Then fit the knobs (in oven accessories bag).



GAS



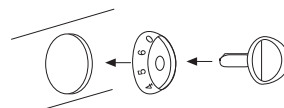
VITROCER. ELECTRIC



OVAL/DOUBLE INDUCTION



INDUCTION PLUS



INSTALLATION

OVEN WITHOUT HOT PLATE CONTROLS

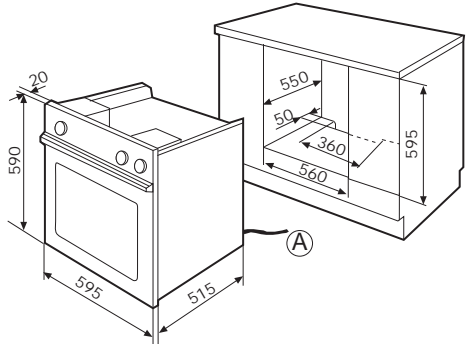
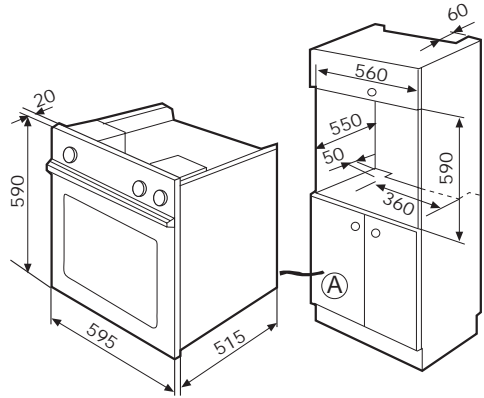
The dimensions of the ventilation cut-outs in the kitchen units must be as shown in the figures, for high or low mounted units.

It is very important to maintain adequate ventilation cut-outs at the back in order that the oven operates correctly.

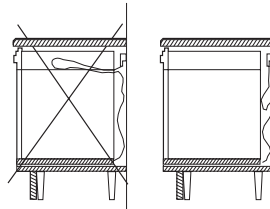
The electrical connection must be made using the hose "A".

The appliance and electrical supply socket must be correctly earthed.

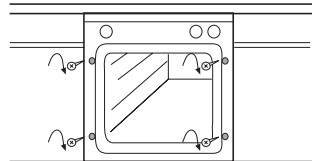
If using a cooker panel; a switch must be fitted, to disconnect all three phases, with minimum a 3 mm separation between contacts.



Once plugged in, fit the oven into the unit, taking care not to leave excess cable lying on top of the oven. Do not stand the oven on the supply cable.



Fix the oven to the unit with 4 screws (in the oven accessories bag).



NOTE: If the oven is to be installed without a surrounding unit, a mounting kit is available as a chargeable accessory, and which includes installation instructions.

SEGURANÇA DOS NOSSOS APARELHOS

Este forno cumpre as normas europeias referentes a segurança. A maior parte dos fornos estão equipados com uma porta suplementar de segurança, que representa a vantagem agregada de um maior nível de protecção contra os contactos acidentais com as superfícies quentes, e é especialmente recomendável quando há crianças em casa.

Caso o seu forno não disponha desta porta de segurança e se V. estiver interessado nela, poderá adquirir esta através do seu distribuidor. A nova porta é:

TIPO DE FORNO (ver na placa de características)	PORTA DE SEGURANÇA EXTRA (Em função da cor do forno)
TERMINADO COM A LETRA “A1”	PORTA “A”
TERMINADO COM A LETRA “D1”	PORTA “D”
TERMINADO COM A LETRA “G1”	PORTA “G”
TERMINADO COM A LETRA “M1”	PORTA “M”
TERMINADO NAS LETRAS: “A”, “D”, “G” o “M”	Neste caso, o seu forno já dispõe duma porta suplementar de segurança.


IMPORTANTE:

Este forno cumpre as normas regulamentares, no que se refere aos requisitos quanto à temperatura transferida para o móvel.

INDICE

Descrição geral.....	80
Funcionamento do forno	81
Funcionamento do temporizador	82
Assador giratório	86
Conselhos práticos.....	87
Tabelas	89
Limpeza	91
Que devo fazer se	94
Instalação.....	95

PRECAUÇÕES

Antes de utilizar a primeira vez é aconselhável por o forno em funcionamento no programa  , a 250°C, durante meia hora, para deste modo poder eliminar quaisquer resíduos de gordura que tenham ficado do processo de fabrico. Lave-o depois com água e sabão.

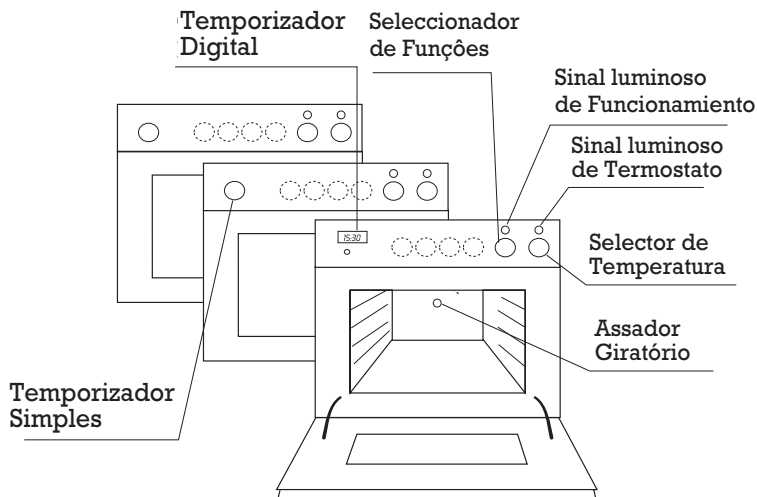
Durante a cocção atingem-se temperaturas elevadas dentro do forno. Não deixe que as crianças se aproximem ao forno.

Na placa de características constam os dados de carácter técnico e de identificação do aparelho. Situa-se na superfície frontal do forno. É conveniente examinar esta placa antes de efectuar as conexões eléctricas.

IMPORTANTE: As conexões eléctricas e as reparações deverão efectuar-se por um especialista que conheça as normas legais e os requisitos regulamentares vigentes em cada país.

Este forno HC2... pode adaptar-se a placas superiores do tipo “EP-4E e VP-XY”, devendo a adaptação ser efectuada de acordo com as prestações que se pretende obter.

DESCRIÇÃO GERAL



Os quatro comandos centrais, que se representam com uma linha pontuada são para dirigir os 4 focos da placa. (Ver o manual de instruções da placa). No caso de que o modelo de forno que V. possui seja instalado sem placa, não terá estes comandos.

SELECCIONADOR DE PROGRAMAS

Com este comando V. poderá seleccionar a modalidade de aquecimento do forno (Ver tabelas). O sinal luminoso acender-se-á sempre que se escolha um programa.



Calor tradicional. Aquece a partir da zona superior e inferior, como é habitual.



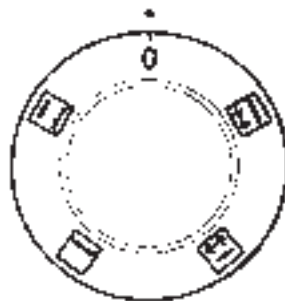
Calor tradicional. Aquece a partir da zona inferior.



Grill central (mais o assador giratório, que é opcional).



Grill completo (mais o assador giratório, que é opcional).



SELECCIONADOR DE TEMPERATURAS

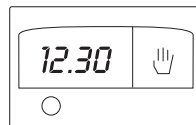
Com este comando, V. poderá escolher a temperatura do cozinhado, ou regular o funcionamento do grill (Ver tabelas). O sinal luminoso do termostato apagar-se-á quando atinge a temperatura e também se acenderá e apagará durante todo o processo de cozinhado, para que a temperatura se mantenha.



DESCRIÇÃO GERAL

TEMPORIZADOR DIGITAL (Em função dos modelos)

Desempenha o papel de relógio, de programador de final automático e funcionamento manual.



TEMPORIZADOR MANUAL (Em função dos modelos)

Desempenha as funções de programação do final automático de cocção, de funcionamento e de dispositivo de aviso.



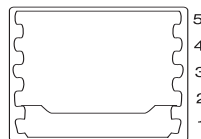
ASSADOR GIRATÓRIO (Em função dos modelos)

Para assar e dourar alimentos.




FUNCIONAMENTO DO FORNO

- 1** Introduza o alimento no forno, na bandeja e ao nível que se recomendarem. (Ver tabelas).



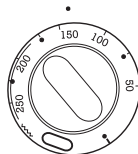
- 2** Se o seu forno tiver temporizador, consulte "Funcionamento temporizador".



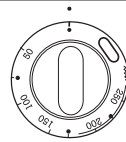
- 3** Utilizando o seleccionador de programas, escolha a modalidade de aquecimento adequada. Por exemplo:  (Ver tabelas). Acender-se-à o sinal luminoso de funcionamento.



- 4** Escolha a temperatura desejada para o cozinhado ou, se for necessário, regule o grill, utilizando o seleccionador de temperatura. Por exemplo: 150°C (Ver tabelas). Acender-se-à o sinal luminoso do termostato.



- 5** Depois de ter finalizado o cozinhado, ponha o seleccionador de funções à posição zero e o seleccionador de temperaturas à sua posição mais baixa (●).

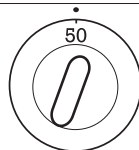


NOTA: O forno deverá sempre funcionar com a porta fechada em todos os programas, inclusive o programa de grill.

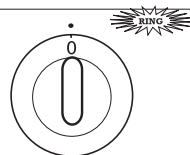
FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR


TEMPORIZADOR SIMPLES

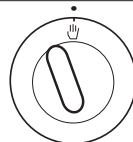
Faça girar o comando para a direita, até chocar com o travão; indique seguidamente o periodo de tempo desejado (po exemplo: 50 minutos) fazendo girar para a esquerda. Continue com as operações necessárias para que o forno entre em funcionamento (Ver "Funcionamento do forno").



Quando chegar à posição de zero, ouvir-se-à um sinal acústico e deixará de funcionar. Se a campainha não deixar de tocar, pressione o comando em direcção ao interior. Se se mantiver na posição de zero, o forno não poderão funcionar (Sistema de segurança para as crianças).



Se V. quizer utilizar o forno sem temporizador, deverá colocar o comando na posição de  e o forno poderá então funcionar sem limite de tempo.



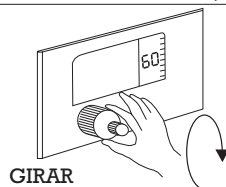
TEMPORIZADOR DIGITAL

O seu temporizador também é um relógio. Para que este indique as horas certas, V. deverá fazer girar para a direita o comando mais pequeno, ao mesmo tempo que o empurra para dentro.




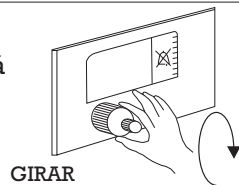
COMPRIMIR...E FAZER GIRAR

Para temporizar, V. deverá fazer girar o comando maior para a direita, até que indique o periodo de tempo escolhido (Por exemplo: 60 minutos). Continue com as operações necessárias para que o forno entre em funcionamento (Ver "Funcionamento do forno").




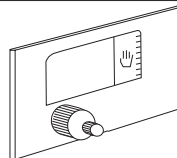
GIRAR

Quando chegar ao fim, ouvir-se-à um sinal acústico e deixará de funcionar. Para que deixe de ouvir-se, deverá colocar o comando na posição de . Se o deixar nesta posição, o forno não poderá funcionar (dispositivo de segurança para as crianças).



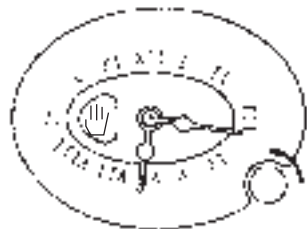
GIRAR

Se quizer usar o forno sem o mecanismo de temporização, V. deverá colocar o comando na posição de  e então o forno poderá funcionar sem limite de tempo.

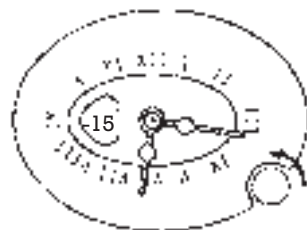



FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR ANALÓGICO

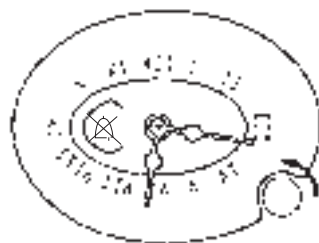
O dispositivo temporizador também possui as funções da relógio. Para acertar o relógio, carregue no botão e gire para o lado esquerdo. (por exemplo: 15 minutos).




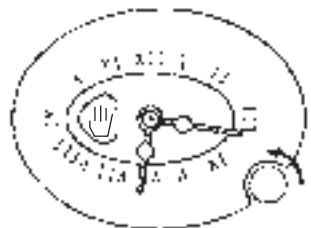
Para temporizar, faça girar o comando para a esquerda, sem carregar, até que fique indicado o período de tempo desejado (por exemplo: 15 minutos).



Quando termine, ouvir-se-á um sinal acústico e o funcionamento interrompe-se. Para que deixe de soar, V. deverá pôr o comando na posição de  deixando-o nesta posição, o forno não poderá entrar em funcionamento (factor de segurança para as crianças).



Se V. quiser utilizar o forno sem o temporizador, deverá pôr o comando na posição de . O forno poderá funcionar sem qualquer limitação de tempo.



FUNCIONAMIENTO PROGRAMADOR

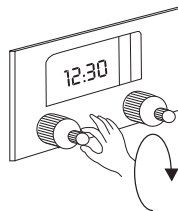
V. poderá utilizar este dispositivo programador para preparar um cozinhado num período de tempo considerado; quando este terminar, o forno deixará automaticamente de funcionar. Isto permite que, até quando V. estiver fora de casa, o forno possa entrar em funcionamento e terminar o cozinhado de um modo automático.

De qualquer forma, se V. não quiser programar, também poderá utilizar o funcionamento normal, sem qualquer programação.


O programador também exerce a função de relógio.

ACERTAR O RELÓGIO

Quando instalar o forno, ou depois de ter havido uma interrupção do fornecimento de energia, é necessário acertar o relógio. Para este fim, V. deverá utilizar o comando mais pequeno, que se encontra à esquerda.

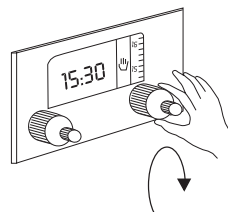


FUNCIONAMIENTO MANUAL

Se quiser utilizar o forno sem o programador, faça girar o comando maior do lado direito, até aparecer o sinal .

NOTA: Verifique se o relógio indica a mesma hora que aparece no visor do lado direito.

Efectue depois todas as operações necessárias para que o aparelho comece a funcionar "Funcionamiento do forno".



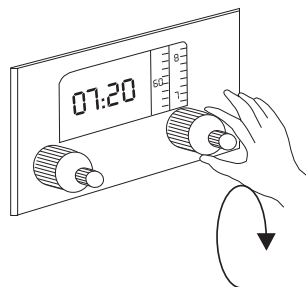
Não se esqueça de que o forno estará trabalhando sem programar e, portanto, terá que ser V. quem ponha fim ao processo de cocção.

FUNCIONAMIENTO PROGRAMADOR

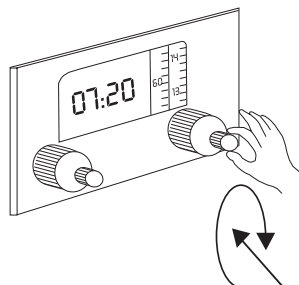
Se V. quiser iniciar um cozinhado **AGORA**

- 1 **MESMO**, es que se interrompa automáticamente o funcionamento depois de ter passado o tempo pretendido. Por exemplo, 60 minutos.


NOTA: Verifique sempre se o relógio está certo e coincida com o visor do lado direito.

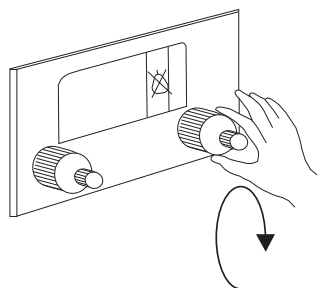


- 2 Ainda assim, se V. quizesse **ATRASAR** o momento de início da cocção, deveria fazer girar o comando pequeno do lado direito, ao mesmo tempo que o empurra para dentro, com o fim de marcar a hora em que deverá começar. Por exemplo: 13:30 h. e, se a duração do processo fosse de 60 minutos, passar-se-ia às 14:30 h.



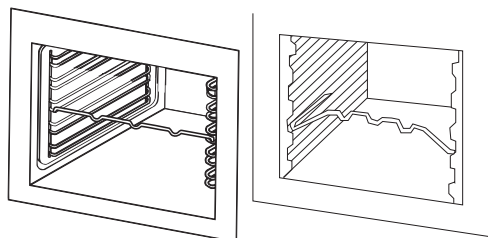
COMPRIMIR... E FAZER GIRAR

- 3 Efectue todas as outras operações necessárias para que o aparelho comece a funcionar e que correspondem ao capítulo "Funcionamiento do forno". Quando o cozinhado tiver terminado, ouvir-se-á um sinal acústico. Se quiser que deixe de soar, deverá fazer girar o comando até que apareça . Se o deixar nesta posição, o forno não poderá funcionar. (Dispositivo de segurança par as crianças). Quando terminar, não se esqueça de colocar os comandos do forno na posição de zero (0).

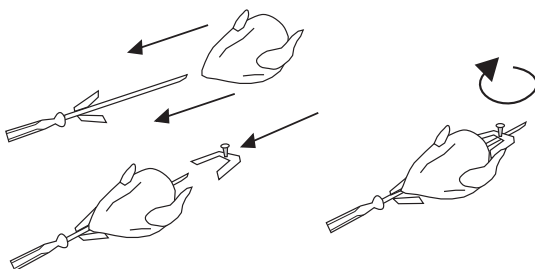


ASSADOR GIRATÓRIO PARA FRANGOS

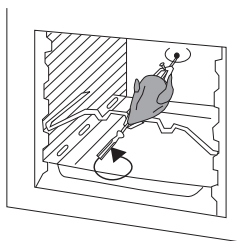
- 1** Coloque o suporte do estilete no nível como as figuras indicam.



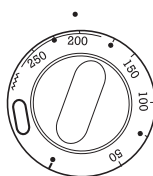
- 2** Espete o alimento no estilete e fixe-o bem com as agulhas corrediças.



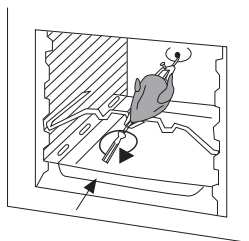
- 3** Introduza o estilete no orifício do fundo do forno e apoie a outra extremidade ao suporte do estilete. Coloque a bandeja no primeiro nível e desenrosque o cabo do estilete, para poder fechar a porta.



- 4** Ponha em funcionamento o programa para grill com assadeira giratória, colocando o seleccionador de temperatura em 200°. **IMPORTANTE:** Deixe sempre a porta fechada!



- 5** Quando terminar o processo de cocção, volte a enroscar o cabo do estilete e retire-o do forno. Solte as agulhas corrediças e extraia o estilete do alimento.



CONSELHOS PRÁTICOS

Deverá ter sempre como referência as tabelas que se incluem neste livro, e destinadas a programar o seu forno. Até mesmo se quiser preparar qualquer receita própria, poderá servir-lhe de ajuda um alimento similar, no que se refere à escolha do programa, da temperatura e da posição do tabuleiro

**CONSULTAR
AS TABELAS**

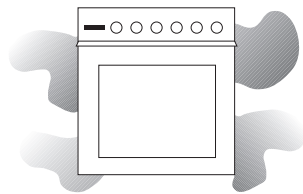
Os períodos de duração da cocção são meramente orientativos e deverão prolongar-se um pouco mais, sempre que o alimento vá ao forno directamente do frigorífico. estes períodos também dependem das suas preferências, isto é, de que o alimento fique bem passado ou pouco passado.

**PERÍODOS
ORIENTATIVOS**

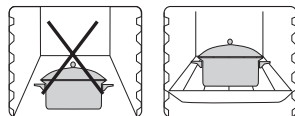
Os alimentos constituídos por uma peça única e de tamanho grande exigem um pouco mais de tempo, já que as tabelas foram elaboradas para quantidades para 4 pessoas.

**TABELAS 4
PESSOAS**

Utilize as temperaturas indicadas nas tabelas, já que uma temperatura superior à indicada poderá dar origem a vapores e fumos excessivos.



Não coloque nunca alimentos ou recipientes directamente sobre a base do forno. Utilize sempre o tabuleiro ou a grade.

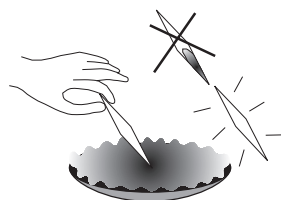


Se o seu forno dispõe de grelha, coloque para assa e gratina, o tabuleiro sob a grelha. Desta forma, cairão sobre o tabuleiro e o seu forno manter-se-à limpor. É preferível pré-aquecer durante 10 minutos o forno, especialmente quando se prepare bolaria e peixe.



CONSELHOS PRÁTICOS

Sempre que se preparam bolos ou pastéis, deverá picar com um palito no centro do bolo, com o fim de verificar se já está cozida a masa. Se o palito sair limpo, isso quer dizer que o bolo ou o pastel já estão prontos.



Se a massa ficar encolhida, deverá utilizar para a próxima vez uma temperatura de 10°C menos.

-10°C

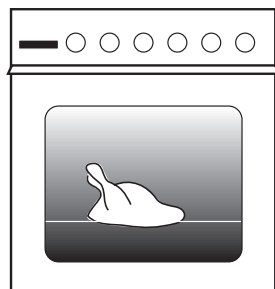
Se um bolo sair mais cozido na sua parte inferior, deverá situá-lo na próxima vez a um nível mais alto dentro do forno.

E, pelo contrario, se o bolo ficar mais cozido na sua parte superior, deverá situá-lo a um nível inferior.

De qualquer forma, na próxima vez deverá utilizar uma temperatura um pouco mais baixa.

-10°C

Quando preparar carnes e aves, deverá deixar que fiquem dentro do forno uns 5 ou 10 minutos mais, depois de ter terminado o assado.



Utilize sempre o "grill" com o forno fechado. Se o alimento não ocupar todo o tabuleiro, deverá ser colocado no centro deste.

As aves ficarão muito bem douradinhas se untarem com gordura na sua superfície exterior.

TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO
HORS D'OEUVRES E VEGETAIS					
Ovos gratinados		250 °	7-10 min		NÃO
Canelones		200 °	30-35 min		NÃO
Arroz à valenciana		250 °	35-40 min		NÃO
Couve-flor gratinada		250 °	10-12 min		SIM
Batatas assadas		250 °	60-65 min		NÃO
Pimentos assados		250 °	35-40 min		NÃO
PEIXE E MARISCOS					
Pescada assada		250 °	15-20 min		SIM
Langostins no forno		250 °	8-10 min		SIM
Atum no forno		250 °	15-18 min.		SIM
Cheme assado		250 °	30-35 min		NÃO
Trutas		250 °	14-16 min		SIM
Pargo do forno		250 °	25-30 min		SIM
Linguados		250 °	8-10 min		SIM
VÁRIOS					
Pisto ou Minestrone		225 °	30-35 min		NÃO
Empadão de atum		225 °	30-35 min		SIM
Pão		250 °	25-30 min		SIM
Queques		225 °	12-14 min		SIM

TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO
CARNES E AVES					
Alcatra inteira		200 °	60-70 min		NÃO
Costeletas inteiras de vitela		190 °	90-110 min		NÃO
Borrego assado		210 °	60-70 min		NÃO
Coelho com mólho		225 °	60-70 min		NÃO
Rosbif e à inglesa		210 °	80-90 min		NÃO
Rabo de boi estofado		215 °	120-140 min		NÃO
Carne de porco assado 1 Kg		175 °	60-70 min		NÃO
Hamburgers		250 °	7-10 min		SIM
Salsichas		250 °	5-7 min		SIM
Frango assado		200 °	45-50 min		NÃO
Perú assado		190 °	140-160 min		NÃO
Pato com laranja		225 °	90-100 min		NÃO
Codornices estofadas		250 °	9-12 min		SIM
SOBREMESAS					
Tarte de maçã		190 °	40 min		NÃO
Peras com vinho ou com compota		250 °	60-70 min		NÃO
Pudim de flan		200 °	35-40 min		NÃO
Souflé		225 °	10-12 min		SIM
Pão de ló		180 °	30 min		SIM
Maçãs assadas		200 °	30-35 min		NÃO
Massa folhada		200 °	30-35 min		SIM

LIMPEZA

Não utilize nunca detergentes arenosos ou corrosivos. Limpe a superfície do forno com um pano suave e humedecido com água e sabão.

AGUA + SABÃO

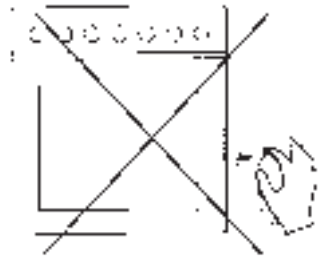
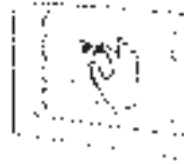


Se o seu forno não for auto-limpável, deverá limpar o seu interior com água quente com sabão. Se estiver excessivamente sujo, deverá utilizar um "spray" especial, aspergindo o produto dentro do forno, quando este estiver frio e deixando que actue durante algum tempo.

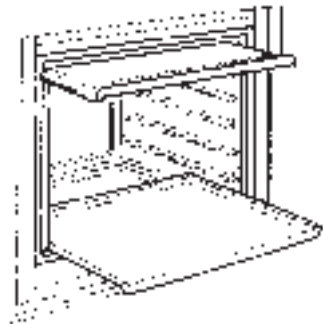
Não aplique o "spray" sobre a superfície externa do forno.

IMPORTANTE: Limpe frequentemente o interior do forno, sendo possível depois de cada utilização, evitando assim que se produzam vapores e cheiros desagradáveis quando voltar a cozinhar.

AGUA + SABÃO



Para que a limpeza seja mais fácil, tanto o painel superior como o inferior são desmontáveis, podendo ser lavados à mão ou na máquina lava-pratos.



LIMPEZA

Em certos modelos todos os painéis internos do forno, excepto o painel inferior e superior, possuem um revestimento de esmalte auto-limpável. Estes painéis eliminam os pequenos salpicos de gordura, que se produzem durante todo o processo de cocção, sem que seja necessário limpá-los. É possível que existam salpicos maiores, que não poderão eliminar-se imediatamente e para isto V. deverá manter o forno à temperatura de 250°C durante meia hora, depois de ter retirado o assado. Não deixe que as crianças se aproximem do forno.

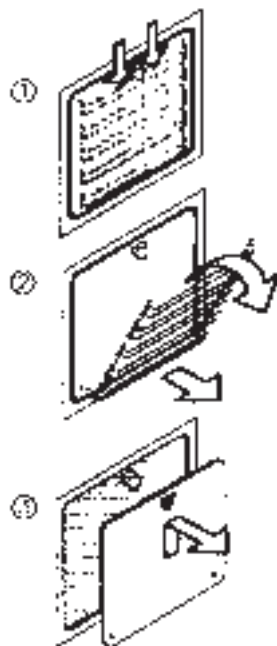


No entanto se o esmalte ficar coberto com grandes quantidades de gordura, será necessário limpar os painéis. Para facilitar a limpeza, os painéis laterais são igualmente desmontáveis e podem ser limpos na máquina de lavar loiça ou à mão, com água quente e uma esponja não metálica.

Instruções para desmontar os painéis laterais:

- 1) Empurre a vareta superior das guias para abaixo.
- 2) Rode as guias como indica a figura e puxe para o exterior. As guias ficarão soltas.
- 3) Desprenda o painel.

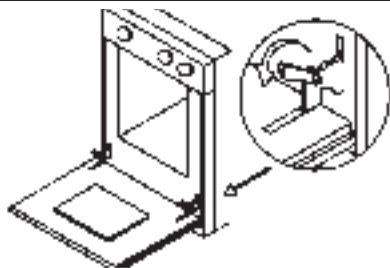
NOTA: Não utilize sprays especiais para fornos autolimpadores.



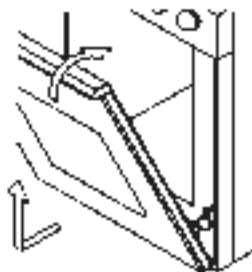
LIMPEZA

A porta também poderá desmontar-se, com o fim de facilitar a limpeza. V. deverá seguir escrupulosamente as seguintes indicações, sempre que deseje evitar uma avaria.

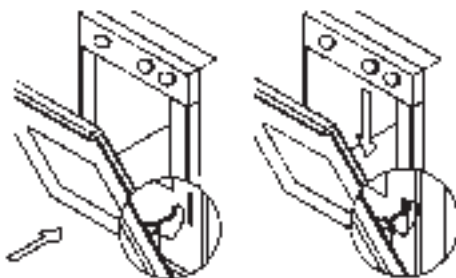
- 1** Abra totalmente a porta e rode o fecho das dobradiças completamente.



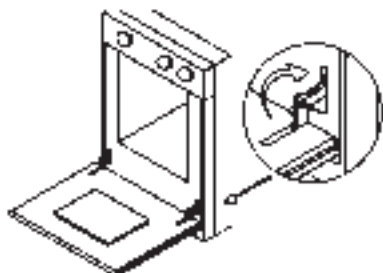
- 2** Feche a porta suavemente até sentir um pouco. Seguidamente, agarrando a porta com as duas mãos, puxe para cima e continue a fechar a porta até extair as dobradiças das ranhuras. A porta ficará aberta.



- 3** Para voltar a montar a porta, introduzca profundamente as dobradiças nas ranhuras, tal como as figuras indicam.



- 4** Abra a porta até abaixo e rode os fechos até à sua posição original. A porta fica assim montada.



QUE DEVO FAZER SI...

O forno não funciona

- Fundiram-se os fusíveis. V. deverá ligá-los.
- Os fusíveis tornam a saltar. Deverá haver demasiados aparelhos em funcionamento!
- Não se consegue nada. V. deverá chamar o Serviço Técnico.

A luz não se acende, apesar de que o forno funciona.

- É provável que se tenha fundido a lâmpada. Com o forno frio, V. deverá desenroscar a tülipa e depois a lâmpada, substituindo-a depois por outra. (Por precaução, V. deverá previamente desligar a corrente eléctrica).

A cozinha fica cheia de fumo que vem do forno.

- Qualquer cozinhado dá origem a fumos e vapores, em maior ou menor quantidade. Trata-se de um caso normal, especialmente no caso dos assados, V. poderá reduzir ao mínimo estes fumos, reduzindo a quantidade de gorduras ou líquidos existente no tabuleiro e, além disso, efectuando a cocção no forno a uma temperatura menor. Não utilize nunca temperaturas superiores às que se indicam nas tabelas.
- A resistência do grill poderá estar suja com a gordura procedente de um assado anterior. Quando o grill entre em funcionamento esta gordura queima-se e durante uns minutos expulsa-se grande quantidade de fumos. Procure sempre manter o grill limpo.

No caso de que os conselhos que acabamos de dar-lhe não possam dar uma solução ao problema, V. deverá chamar o Serviço Técnico Autorizado, que lhe pedirá que indique os dados referentes ao seu aparelho e que se encontram na placa de características ou no Cartão de Garantia. V. deverá anotá-los aqui mesmo, para quando os necessitar. N° DE SERIE:

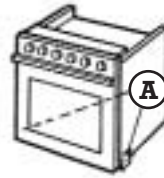
REFERÊNCIA:

Sempre que disponha de informação correcta, o Serviço Técnico poderá seleccionar as peças que são necessárias para resolver o problema durante a primeira visita. V. economizará despesas, sempre que evite várias deslocações do pessoal.

INSTALAÇÃO

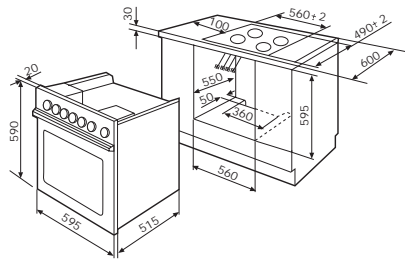
DESEMBALAGEM

Retire cuidadosamente todos os elementos que protegem o aparelho. Também é necessário retirar os dois suportes “A”, situados nas duas partes do forno, segundo a figura.

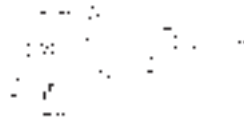


FORNO COM COMANDOS FIXOS, PARA PLACA DE COCÇÃO

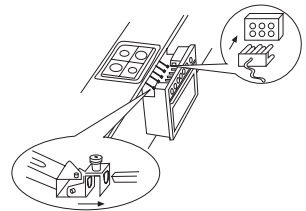
As medidas do móvel são as que se representam na figura. A placa de cocção deverá ser previamente instalada, deixando-se desligada até ter sido instalado o forno. (Consultar o manual de instruções da placa).



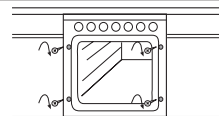
É muito importante respeitar os espaços vazios, destinados a permitir a ventilação necessária ao correcto funcionamento do forno.



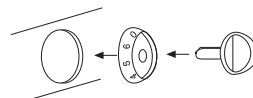
Levante as suspensões e o fio eléctrico da placa. Introduza o forno no móvel, sem no entanto chegar até ao fundo. Aparafuse as suspensões à extremidade mais curta dos pérmios (que se encontram no saco dos acessórios do forno). À continuação, introduza a extremidade mais comprida nos orifícios do suporte dos comandos. Adapte também o fio eléctrico da placa ao dispositivo de conexão do forno.



Empurre o forno até ao fundo e fixe-o ao móvel com 4 parafusos (que estão dentro do saco dos acessórios do forno).



Coloque os correspondentes aros nos comandos, de acordo com o género de foco de calor (em saco acessórios de forno-placa ou em ambos). E a continuação, os comandos (dentro do saco dos acessórios).



INSTALAÇÃO

FORNO COM COMANDOS FIXOS, PARA PLACA DE COCÇÃO

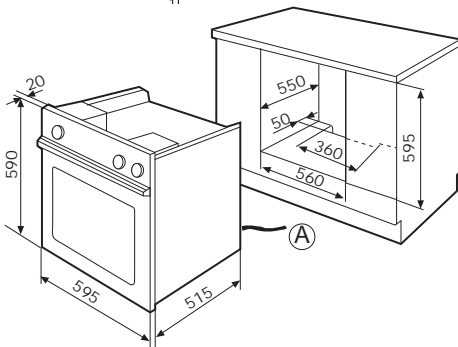
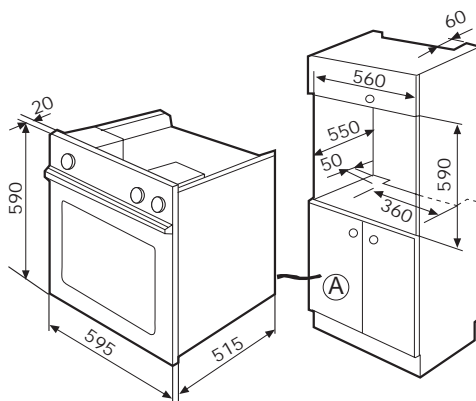
As medidas dos espaços vazios dos móveis deverão ser as que se indicam nas gravuras, conforme se trate de um móvel alto ou baixo.

É muito importante que se respeitem os espaços vazios da parte de trás, destinados a permitir a boa ventilação, que é indispensável para o adequado funcionamento do forno.

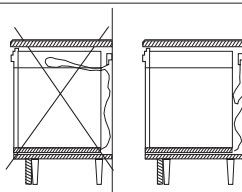
A ligação eléctrica faz-se através de mangueira "A".

A base de tomada de corrente deverá possuir uma boa tomada de terra.

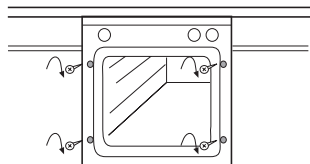
Deverá colocar-se uma tomada de corrente num lugar acessível, para desconectar todas as fases, com uma distância mínima de 3 milímetros entre os contactos.



Depois de ligado, deverá introduzir o forno no espaço vazio, tendo a precaução de não deixar a parte excedente do fio eléctrico na parte superior do forno.



Fixe o forno ao móvel com 4 parafusos (que se encontraram no saco dos acessórios do forno).



NOTA: Se desejar instalar o forno sem o módulo de encastrar, deverá adquirir o kit de montagem que é necessário e no qual estão incluídas as correspondentes instruções para a instalação.

VEILIGHEID VAN ONZE APPARATEN

Deze oven voldoet aan de Europese normen op het gebied van veiligheid. Het merendeel van de ovens is uitgerust met een extra veiligheidsdeur, die een extra bescherming biedt tegen een onopzettelijk contact met de warme oppervlakken, hetgeen vooral wordt aanbevolen wanneer u kleine kinderen heeft.

Wanneer uw oven niet voorzien is van deze veiligheidsdeur en u bent daarin geïnteresseerd kunt u die via uw dealer krijgen. De nieuwe deur is:

OVENTYPE (zie de gegevensplaat)	EEN EXTRA BEVELIGINGSDEUR (Afhankelijk van de kleur van de oven)
EINDIGEN OP: "A1"	DEUR "A"
EINDIGEN OP: "D1"	DEUR "D"
EINDIGEN OP: "G1"	DEUR "G"
EINDIGEN OP: "M1"	DEUR "M"
EINDIGEN OP: "A", "D", "G" o "M"	In dit geval is uw oven al voorzien van een extra veiligheidsdeur.


BELANGRIJK:

Deze oven voldoet aan de norm inzake de eisen van de temperatuur die wordt doorgegeven aan het keukenmeubilair.

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving	99
Werking van de oven	100
Werking van de timer	101
Ronddraaiend spit	105
Praktische tips	106
Tabellen	108
Reiniging	110
Wat te doen als	113
Installatie	114

WAARSCHUWING

Alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken wordt er aangeraden de oven een half uur te laten werken op het programma  , op 250 °C. Op deze wijze worden de vetresten van het productieproces verwijderd. Maak de oven hierna schoon met water en zeep.

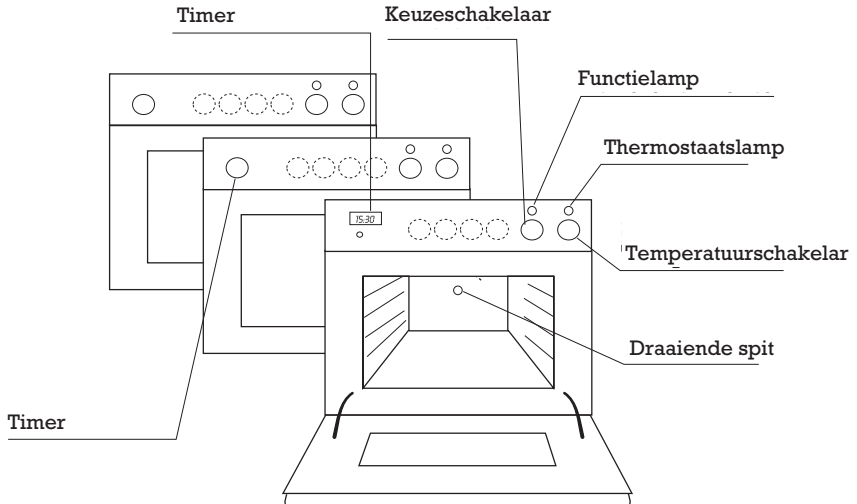
Tijdens het koken worden er in de oven hoge temperaturen bereikt. Let goed op dat de kinderen niet te dichtbij de oven komen.

Op de gegevensplaat staan de technische gegevens en de identiteit van het apparaat. Deze plaat bevindt zich voor op de oven. Deze plaat moet geraadpleegd worden alvorens de oven op het lichtnet aan te sluiten.

BELANGRIJK. De elektrische aansluitingen en reparaties moet verricht worden door een erkend monteur die op de hoogte is van de wettelijke normen en bepalingen van het betreffende land.

De HC2-oven kan gecombineerd worden met de kookplaten type "EP-4E en VP-XY", waarbij deze aansluiting afgestemd moet worden op de verschillende prestaties van de apparaten.

BESCHRIJVING



De vier centraal gelegen, met stippellijnen getekende, bedieningsknoppen, dienen om de 4 pitten van de kookplaat te bedienen. (Zie de handleiding van de kookplaat). Indien uw oven zonder kookplaat geïnstalleerd is zullen die knoppen daar niet op zitten.

FUNCTIESCHAKELAAR

Met deze knop kunt u de wijze van verhitten van de oven instellen. (Zie tabellen). De lamp zal steeds oplichten wanneer er een programma gekozen wordt.



Traditionele warmte. Verwarmt van boven naar onder, zoals dat altijd het geval was.



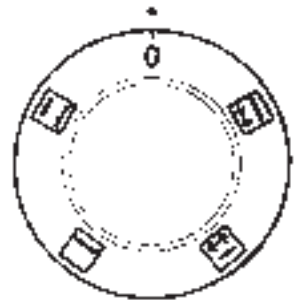
Warmte van de ovenvloer. Warmte komt van onderen.



Zachte grill, (plus draaiend spit). Om alleen het midden van de braadslede te gratineren, voor kleine porties voedsel.



Sterke grill, (plus draaiend spit). Om de hele braadslede te gratineren.



TEMPERATUURSCHAKELAAR

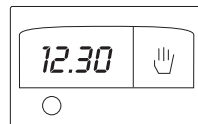
Met deze schakelaar kunt u de kooktemperatuur instellen of de grill regelen (Zie tabellen). De lamp van de thermostat gaat uit wanneer de temperatuur bereikt wordt en zal tijdens het kookproces aan- en uitgaan om de temperatuur op peil te houden.



BESCHRIJVING

TIMER (Afhankelijk van het model)

Functies: klok, programmeren van het automatisch beëindigen van het koken, en handmatige bediening



HANDBEDIENDE TIMER (Afhankelijk van het model)

Functies: programmeren van het automatisch beëindigen van het kookproces handmatige bediening en melder.



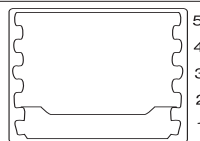
DRAAIENDE SPIT (Afhankelijk van het model)

Om voedsel te roosteren en aan te braden.




WERKING VAN DE OVEN

- 1** Plaats het voedsel in de oven op de aanbevolen ovenschaal en hoogte. (Zie tabellen).



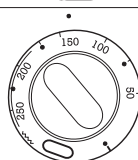
- 2** Stel het programma of de timer geheel naar eigen wens in. Zie werking van de programma's of de timer.



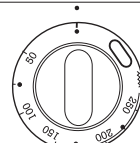
- 3** Stel de wijze van verwarmen in met de functiekeuzeschakelaar. Bijvoorbeeld:  (Zie tabellen).



- 4** Kies de kooktemperatuur, of stel anders de grill in met de temperatuurschakelaar. Bijvoorbeeld: 150 °C.



- 5** Wanneer u klaar bent met koken, zet dan de functieschakelaar op nul en de temperatuurschakelaar in de laagste stand (●).

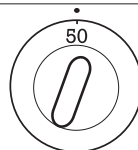


OPMERKING: De oven mag in alle programma's, inclusief de Grill, alleen met gesloten deur werken.

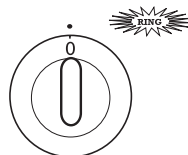
WERKING VAN DE TIMER


GEWONE TIMER

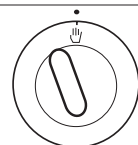
Draai de knop naar rechts totdat die niet meer verder kan, geef vervolgens de gewenste tijd aan (bijv. 50 minuten) door die naar links te draaien. Hierna zet u de oven aan (Zie "Werking van de oven").



Wanneer de timer weer op 0 staat hoort u een geluidssignaal en zal de oven stoppen met koken. Wanneer u de knop van de timer op 0 laat staan kan de oven niet beginnen te werken. (Kinderbeveiliging).

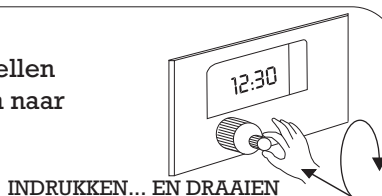


Wanneer u de oven zonder timer wenst te gebruiken kunt u de knop op  zetten. Nu kan de oven zonder tijdslimiet werken.

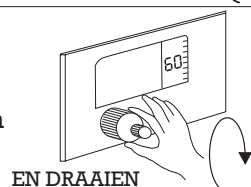



DIGITALE TIMER

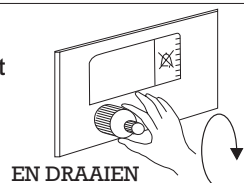
Uw timer is tevens een klok. Om die in te stellen moet u de kleine knop ingedrukt houden en naar rechts draaien.




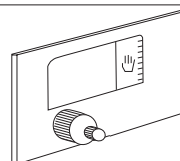
Om met de timer te koken moet u de grote knop naar rechts draaien totdat die de door u gewenste tijd aangeeft. (Bijv. 60 minuten). Hierna zet u de oven aan (Zie "Werking van de oven").



Wanneer de oven klaar is maakt die een geluidssignaal en zal die zichzelf uitschakelen. Om dat uit te zetten moet u de knop op  zetten. Wanneer u de knop in deze stand laat staan kan de oven niet gaan koken. (Kinderbeveiliging).

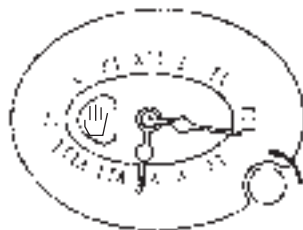


Indien u de oven wilt gebruiken zonder de timer, moet u de knop op  zetten. Nu kan de oven zonder tijdslimiet koken.

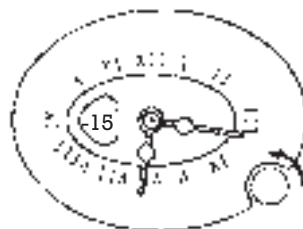



WERKING VAN DE ANALOGE TIMER

Uw timer is tevens een klok. Om die in te stellen moet u op de knop drukken en die naar links draaien (Bijv. 6 uur 15).

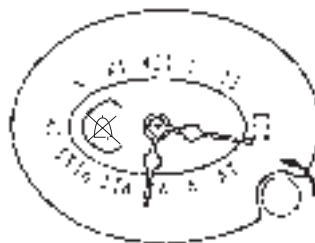



Om de timer te gebruiken moet u de knop naar links draaien zonder die in te drukken totdat die de gewenste kooktijd aangeeft (bijv.: 15 min.)

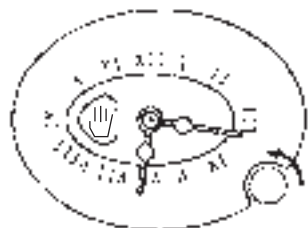


Wanneer het programma afgelopen is hoort u een bel, en zal de oven zichzelf uitschakelen. Om te zorgen dat dit belsignaal niet gehoord wordt, moet u de schakelaar in de stand  zetten.

Wanneer u de oven in deze stand laat staan kan de oven niet aangezet worden. (Kinderbeveiliging).



Wanneer u de oven zonder de timer wilt gebruiken, moet u de knop in deze stand  zetten. De oven kan dan zonder tijdslimiet werken.



WERKING VAN DE PROGRAMMA'S

U kunt de programma's gebruiken om een bepaalde kooktijd in te stellen, na afloop waarvan de oven automatisch moet uitschakelen, en de oven, zelfs wanneer u niet thuis bent, zichzelf inschakelt en wanneer het koken klaar is zichzelf weer automatisch uitschakelt.

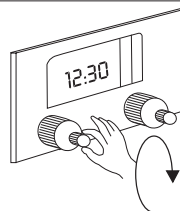
In ieder geval wanneer u niet wilt programmeren kunt u de oven zonder problemen gewoon gebruiken, zonder te hoeven programmeren.

Dit programma kan ook als melder gebruikt worden (ook al wordt de oven niet gebruikt), en bovendien kan het dienst doen als klok.


INSTELLEN VAN DE KLOK

Tijdens het installeren van de oven of na het wegvallen van de stroom moet de klok ingesteld worden.

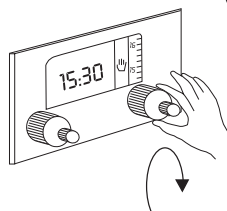
Gebruik hiervoor de kleine knop die zich aan de linkerkant bevindt.



HANDBEDIENING

Wanneer u de oven wilt gebruiken zonder te programmeren moet u de grote knop naar rechts draaien totdat  verschijnt.

OPMERKING: Let erop dat de klok dezelfde tijd aangeeft als het display rechts.



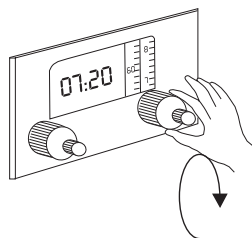
Nu kunt u de rest van de handelingen uitvoeren die beschreven staan in "Werking van de oven".

Denk eraan dat oven niet geprogrammeerd is en dat u die na het koken dus zelf moet uitzetten.

VERKING VAN DE PROGRAMMA'S

- 1** Wanneer u **NU** wilt beginnen te koken, en dat de oven zich automatisch uitschakelt wanneer de gewenste tijd verstreken is moet u de grote knop naar rechts draaien totdat de door u gewenste tot wordt weergegeven. Bijvoorbeeld: 60 minuten.

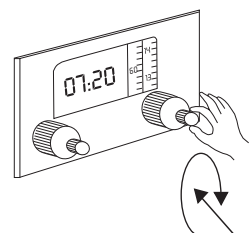
OPMERKING: Ga na of de klok gelijk loopt en of de tijd gelijk is aan die wordt weergegeven op het rechterdisplay.




- 2** Wanneer u bovendien wilt dat de oven op een **LATER** tijdstip begint te koken moet u de knop naar rechts draaien en tegelijkertijd ingedrukt houden, om de aanvangstijd in te stellen.

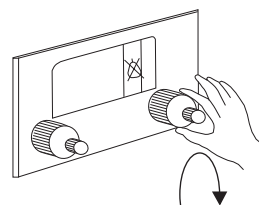
Bijvoorbeeld: 13.30 uur.

De oven begint nu om 13.30 uur te koken en wanneer de kooktijd op 60 minuten is ingesteld zal die zichzelf om 14.30 uur uitschakelen.



INDRUKKEN... EN DRAAIEN

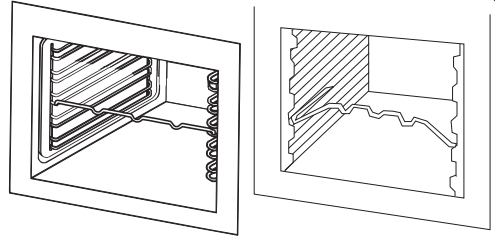
- 3** Voer nu de rest van de handelingen uit die beschreven staan in "Werking van de Oven". Wanneer de oven klaar is maakt die een geluidssignaal, om dat uit te zetten moet u de bovengenoemde knop omdraaien totdat het icoon  verschijnt. Wanneer u de knop in deze stand laat staan kan de oven niet per ongeluk gaan koken. (Kinderbeveiliging). Vergeet niet om aan het einde alle knoppen van de oven op nul te zetten.



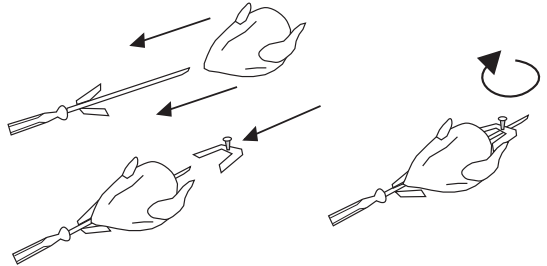
DRAAIEN

DRAAIEND SPIT OF KIPPENDRAAIER

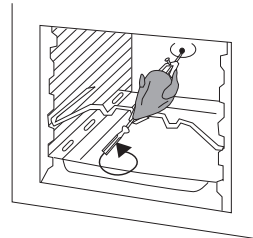
- 1** Plaats de houder voor het spit in een van de gleuf zoals in de tekening wordt aangegeven.



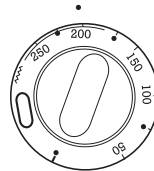
- 2** Rijg het voedsel aan het spit en zet het vast met de bijgeleverde uitschuifbare haken.



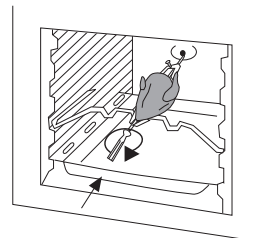
- 3** Plaats de punt van het spit in de opening achterin de oven en leg het andere uiteinde op de houder. Plaats de braadslede in de onderste gleuf en schroef het handvat van het spit los om de deur te kunnen sluiten.



- 4** Start het programma van de grill met draaiend spit, en stel de temperatuur in op 200 °C.
BELANGRIJK: Doe altijd de deur dicht!



- 5** Wanneer het vlees gebraden is schroeft u het handvat weer op het spit en haalt u die uit de oven. Verwijder de uitschuifbare klemmen en haal het spit uit het vlees.



PRAKTISCHE TIPS

Gebruik de tabellen uit deze handleiding altijd referentie voor het gebruik van uw oven. Zelfs wanneer u een eigen recept wilt samenstellen, kan een gelijksoortig voedingsmiddel helpen om de functie, de temperatuur en de plaats van de braadslede te kiezen.

TABELLEN RAADPLEGEN

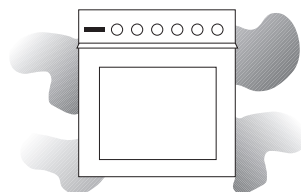
De kooktijden worden slechts ter indicatie gegeven en zullen iets hoger uitvallen wanneer het voedsel rechtstreeks uit de koelkast in de oven geplaatst wordt. De tijden hangen ook van uw smaak af, dat wil zeggen, of u het voedsel meer of minder gaar wilt eten.

TIJDEN TER INDICATIE

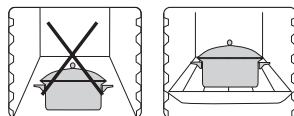
Het voedsel uit een stuk en van grote afmetingen heeft meer tijd nodig. In de tabellen is uitgegaan van hoeveelheden voor 4 personen.

TABELLEN VOOR 4 PERSONEN

Gebruik de temperaturen die in de tabellen vermeld worden. Een hogere temperatuur kan leiden tot sterke stoom en rookvorming.



Plaats geen voedsel of schalen rechtstreeks op de bodem van de oven.
Gebruik altijd een slede of een rooster.

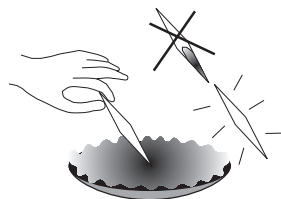


Wanneer uw oven voorzien is van een rooster, gebruik dat dan tezamen met de slede voor het braden en gratineren. Er wordt aanbevolen om de oven 10 minuten voor te verwarmen, vooral wanneer uw vis of taarten gaat bakken.



PRAKTISCHE TIPS

Bij het bakken van taarten en gebak kunt u om te controleren of het deeg klaar is door daar met een tandenstoker in te prikken. Wanneer de tandenstoker daar zonder deegresten weer uitkomt, is de taart klaar.



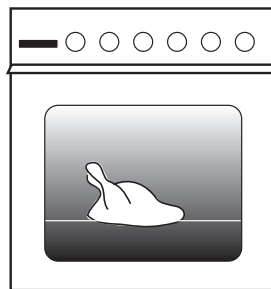
Wanneer het deeg inzakt moet u de keer de daarop de temperatuur 10° lager instellen.

-10°C

Wanneer een taart aan de onderkant gaarder is dan aan de bovenkant plaats die dan de keer daarop een plaats hoger in de oven. En vice versa, wanneer de taart gaarder is aan de bovenkant plaats de taart dande keer daarop een treetje lager in de oven. U dient in ieder geval de keer daarop de temperatuur lager in te stellen.



































-10°C

Wanneer u vlees of gevogelte braad moet u dat na afloop 5 tot 10 minuten laten afkoelen in de oven.






































Gebruik de grill uitsluitend met gesloten ovendeur. Wanneer het voedsel niet de hele braadslede in beslag neemt plaats dat dan in het midden. Het gevogelte komt goudgeel uit de oven wanneer die aan de buitenkant met olie ingesmeerd worden.

TABELLEN

VOEDSEL	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	TIJD	PLAATS VOEDSEL	VOOR VERWARMEN
VOORGERECHTEN EN GROENTEN					
Gegratineerde eieren		250 °	7-10 min		NEE
Cannalones		200 °	30-35 min		NEE
Paella		250 °	35-40 min		NEE
Gegratineerde bloemkool		250 °	10-12 min		JAI
Gepofte aardappelen		250 °	60-65 min		NEE
Gebakken paprika		250 °	35-40 min		NEE
VIS EN FRUITS DE MER					
Gebraden heek		250 °	15-20 min		JAI
Langoustine		250 °	8-10 min.		JAI
Tonijn in de oven		250 °	15-18 min.		JAI
Gebtaden zeeduivel		250 °	30-35 min		NEE
Forel		250 °	14-16 min		JAI
Zeebrasem		250 °	25-30 min		JAI
Tong		250 °	8-10 min		JAI
DIVERSEN					
Pizza		225 °	30-35 min		NEE
Tonijnbroodjes		225 °	30-35 min		JAI
Brood		250 °	25-30 min		JAI
Muffins		225 °	12-14 min		JAI

TABELLEN

VOEDSEL	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	TIJD	PLAATS VOEDSEL	VOOR VERWARMEN
VLEES EN GEVOGELTE					
Hele biefstuk		200 °	60-70 min		NEE
Spare ribs		190 °	90-110 min		NEE
Gebraden lam		210 °	60-70 min		NEE
Konijn met saus		225 °	60-70 min		NEE
Roast beef		210 °	80-90 min		NEE
Gestoofte ossestaart		215 °	120-140 min		NEE
Gebraden varken 1 kg		175 °	60-70 min		NEE
Gebraden kip		200 °	45-50 min		NEE
Gebraden kalkoen		190 °	140-160 min		NEE
Canard a l'orange		225 °	90-100 min		NEE
Gebraden kwartel		250 °	9-12 min		JAI
TOETJES					
Appeltaart		190 °	40 min		NEE
Peren op wijn		250 °	60-70 min		NEE
Flan		200 °	35-40 min		NEE
Soufflé		225 °	10-12 min		JAI
Cake		180 °	30 min		JAI
Gepofte appels		200 °	30-35 min		NEE
Bladergeee		200 °	30-35 min		JAI

REINIGING

Gebruik nooit schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Reinig de buitenkant van de oven met een in zeepwater gedompelde, zachte doek.

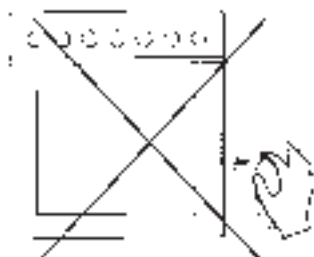
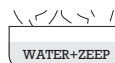
WATER+ZEEP



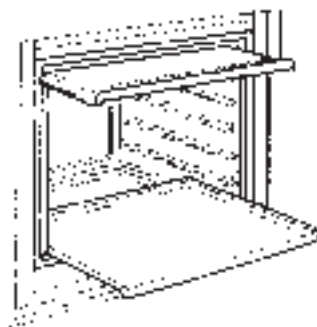
Indien uw oven niet zelfreinigend is dient de binnenkant van de oven met warm water met zeep gereinigd te worden. Indien de oven heel erg vuil is kunt u een speciale spray gebruiken. U spuit het produkt in de koude oven en laat het daar een tijdje inwerken.

Om de buitenkant te reinigen dient u geen sprays te gebruiken

BELANGRIJK: De binnenkant van de oven moet regelmatig gereinigd worden, indien mogelijk na ieder gebruik; zo voorkomt u het ontstaan van rook en vieze geurtjes bij latere kookbeurten.



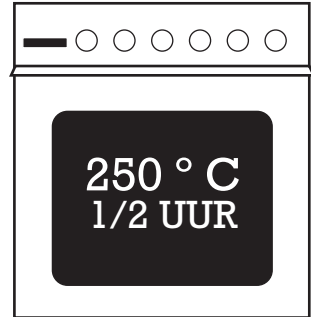
Om de schoonmaak te vergemakkelijken kunnen de boven en onderliggende panelen gedemonteerd worden, deze kunnen in de gootsteen of in de vaatwasmachine gewassen worden.



REINIGING

Alle panelen aan de binnenkant van de oven, behalve die aan de boven en de onderkant zijn voorzien van een zelfreinigende laag.

Deze panelen verwijderen de kleine vetspatten die zich tijdens het koken produceren zonder dat u die zelf hoeft te reinigen. Er kunnen grotere vetspatten zijn die niet onmiddellijk verdwijnen en om die te verwijderen kunt u, na het gebrad uit de oven te hebben genomen, de oven nog een half uur lang laten doorkoken op 250 °C. (Wanneer u dit doet moet u oppassen dat er geen kinderen in de buurt van de oven komen).



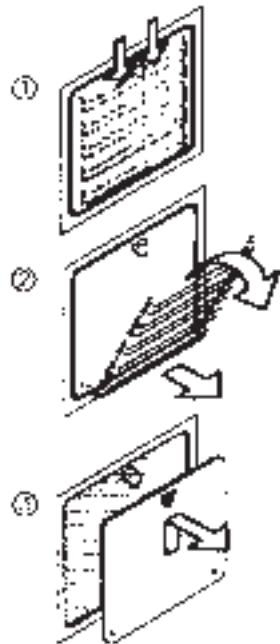
Indien de panelen toch bedekt zijn met een grote laag vet, moeten die gereinigd worden. Om de schoonmaak te vergemakkelijken kunnen de panelen gedemonteerd worden waardoor die goed in vaatwasmachine of met de hand in warm water en een niet metalen spons gereinigd kunnen worden.

Instructies voor het demonteren van de zijpanelen.

- 1) Duw de bevestigingsstaafjes van het afdekrooster naar beneden totdat die loskomen.
- 2) Draai het afdekrooster zoals op de tekening wordt aangegeven en trek dat dan naar achteren. Het komt dan los te zitten.

3) Haal het paneel eraf.

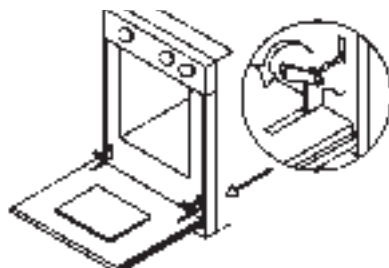
OPMERKING: Gebruik geen speciale ovensprays.



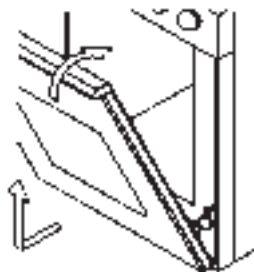
REINIGING

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kan de deur ook gedesmonteerd worden. Volg de aanwijzingen nauwgezet op, anders kunt u schade veroorzaken.

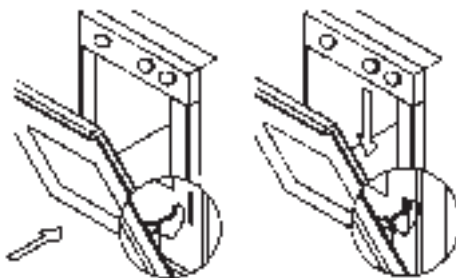
- 1** Open de deur helemaal en draai de grendels van de scharnieren helemaal open.



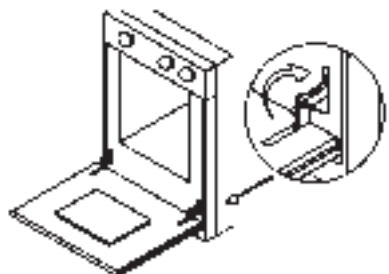
- 2** Sluit de deur voorzichtig totdat u voelt dat die blijft haken. Daarna pakt u de deur met beide handen beet, trekt u die omhoog en blijft u de deur verder sluiten totdat die scharnieren helemaal loskomen. De deur is nu open.



- 3** Om de deur weer te monteren moet u de scharnieren weer in elkaar schuiven, zoals op de tekening wordt aangegeven.



- 4** Open de deur helemaal naar beneden en draai de grendelhaak weer op zijn plaats. De deur is nu weer gemonteerd.



WAT TE DOEN ALS...

De oven doet het niet, en de nummers van de programma's lichten ook niet op.

- De stoppen zijn gesprongen. Schakel die weer in.
- De stoppen zijn weer gesprongen. Er zijn teveel apparaten aan het werk.
- Onmogelijk. Bel de technische dienst.

Het licht doet het niet alhoewel de oven in werking is.

- Waarschijnlijk is de lamp doorgebrand. Als de oven koel is draai dan de lampekap en daarna de gloeilamp los, en vervang die door een andere. (Uit voorzorg kan men het beste van te voren de stekker uit het stopcontact halen.

De keuken staat vol met rook die afkomstig is uit de oven.

- Alle ovengerechten produceren in meer of mindere mate rook en damp. Dit is normaal, vooral als u gaat braden. U kunt deze rook tot een minimum beperken wanneer u zo min mogelijk vloeibaar vet op de slede doet en de keer daarop de temperatuur ook enkele graden lager instelt. Gebruik nooit temperaturen die boven de in de tabellen aangegeven waarden liggen.
- De weerstand van de grill kan onder de vetvlekken zitten van een voorgaande keer. Wanneer de grill wordt aangezet wordt dat vet verbrand en komt er gedurende enkele minuten veel rook vrij. Zorg ervaar dat de oven te allen tijde schoon is.

Wanneer de adviezen die hier worden gegeven uw problemen niet oplossen, neem dan contact op met de Technische Dienst. Daar men zal men u een serie gegevens over uw apparaat vragen die op de gegevensplaat of op het Garantiebewijs staan. U kunt die hier opschrijven dan heeft u die bij de hand, mocht u ze nodig hebben:

SERIENUMMER.

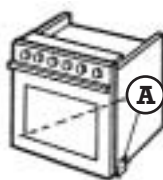
REFERENTIE:

Wanneer zij goede informatie krijgen kan de Technische Dienst de benodigde onderdelen meenemen waardoor zij tijdens een eerste bezoek uw problemen kunnen oplossen. Zo worden kosten uitgespaard.

INSTALLATIE

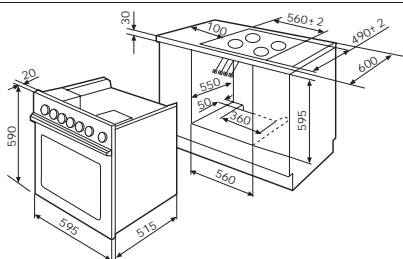
UITPAKKEN

Verwijder voorzichtig alle elementen die het apparaat beschermen. Ook moeten de twee steunen "A" die, zoals op de tekening staat aangegeven, aan beide kanten van de oven bevestigd zijn verwijderd worden.

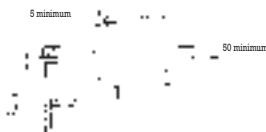


OVEN MET KOOKPLAAT MET VASTE KNOPPEN

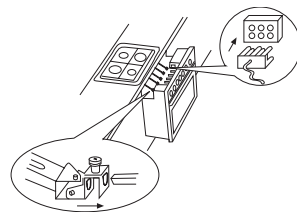
De maten van het meubel staan in de tekening hiernaast aangegeven. De kookplaat moet eerst geïnstalleerd worden, maar mag niet op het lichtnet aangesloten worden totdat de oven geïnstalleerd is. (Zie de handleiding van de kookplaat).



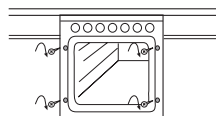
Het is heel belangrijk dat de ventilatieopeningen vrijgehouden worden zodat de oven goed kan functioneren.



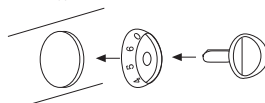
Til de bevestigingen en de kabel van de kookplaat op en plaats de oven in het meubel, maar niet helemaal tot achterin. Schroef de bevestigingen aan het kortste einde van de bouten vast (in de zak met accessoires). Draai daarna het langste einde in de openingen van het bedieningspaneel. Stop dan de kabel van de kookplaat in de contactdoos van de oven.



Duw de oven helemaal naar achteren, en zet de meubel met 4 schroeven vast (In de zak met accessoires van de oven).



Duw nu stevig de tussenstukken van de knoppen vast, deze zijn afhankelijk van de soort warmtebron (in de tas met toebehoren van de oven-kookplaat of in beide). En daarna de knoppen zelf (in de zak met accessoires van de oven).



INSTALLATIE

OVEN ZONDER BEDIENINGSKNOPPEN VEN DE KOOKPLAAT

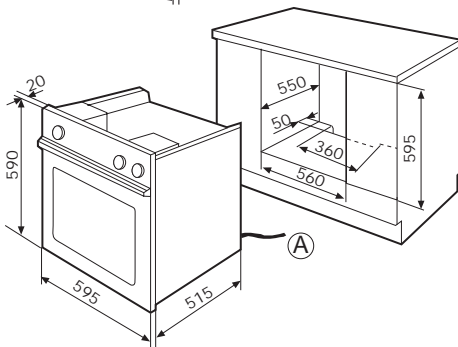
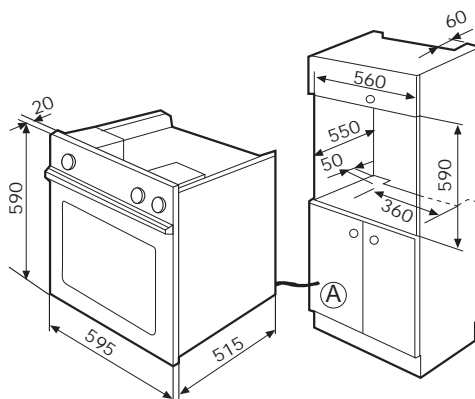
De maten van de openingen van het meubel moeten overeenkomen met die van de tekening hiernaast, en hangen af van het feit of het een hoog of een laag meubel is.

Voor een goede werking van de oven is het heel belangrijk de ventilatieopeningen vrij te houden.

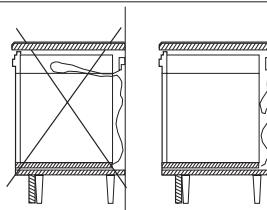
De elektrische aansluiting geschiedt met de kabel "A".

De stekker moet een goede aarding hebben.

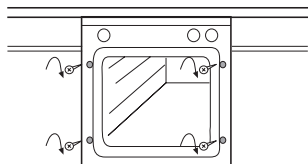
Er moet binnen handbereik een schakelaar aangebracht worden die alle fases kan onderbreken, waarbij een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten in acht genomen moet worden.



Zodra de stekker in het stopcontact zit kan de oven in de opening geplaatst worden, waarbij ervoor gezorgd moet worden dat de rest van de kabel niet op de oven komt te liggen.



Bevestig de oven met 4 schroeven aan het meubel (in de zak met accessoires van de oven).



OPMERKING: Indien u de oven wilt installeren zonder de inbouwmodule, moet u de montagekit kopen, daar treft u dan de instructies voor de installatie aan.

GERÄTESICHERHEIT

Dieser Backofen erfüllt die Europäischen Vorschriften auf dem Gebiet der Sicherheit. Die meisten Öfen sind mit einer besonderen Sicherheitstür ausgestattet, was den zusätzlichen Vorteil eines erhöhten Schutzes gegen unabsichtliches Berühren der heißen Flächen bietet. Dies ist besonders im Falle der Gegenwart von Kindern empfehlenswert.

Sollte Ihr Backofen nicht diese Sicherheitstür besitzen und Sie daran interessiert sind, können Sie diese über Ihren Vertriebshändler beziehen.

Bestellangaben für die neue Tür:

ART DES OFENS (siehe Typenschild)	ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSTÜR (Abhängig von der Farbe der Tür)
ENDET MIT: BUCHSTABEN "A1"	TÜR "A"
ENDET MIT: BUCHSTABEN "D1"	TÜR "D"
ENDET MIT: BUCHSTABEN "G1"	TÜR "G"
ENDET MIT: BUCHSTABEN "M1"	TÜR "M"
ENDET MIT: BUCHSTABEN: "A", "D", "G" o "M"	In diesem Fall ist Ihr Ofen schon mit einer Sicherheitstür ausgestattet zusätzlichen


WICHTIG:

Dieser Ofen erfüllt die Vorschriften bezüglich der Anforderung an die auf die Küchenmöbel übertragene Temperatur.

INHALT

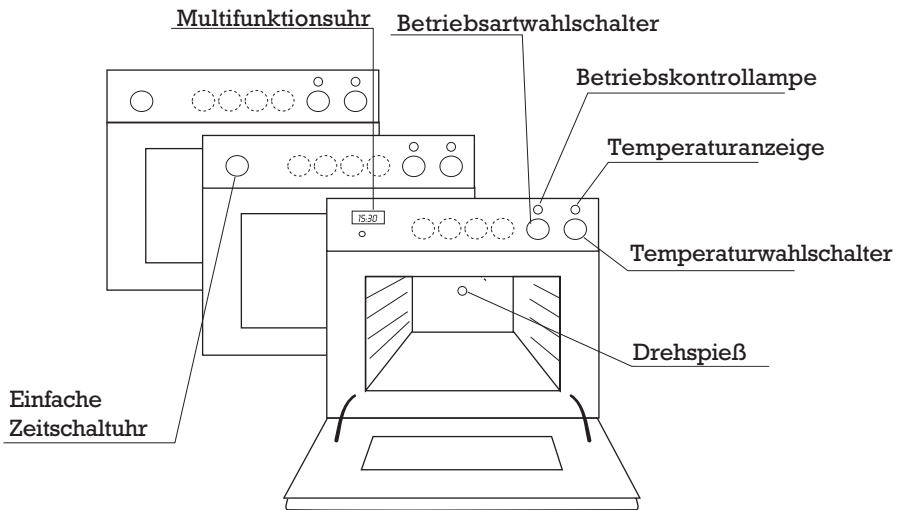
Allgemeine Beschreibung	118
Funktionen	119
Zeitschaltuhren.....	120
Drehpiess	124
Praktische Hinweise	125
Tabellen	127
Reinigung.....	129
Was können Sie tun wenn...?	132
Installation.....	133

HINWEISE

Vor der Erstinutzung lassen Sie bitte das Programm  bei 250°C eine 1 Stunde laufen. Auf diese Weise werden Öle und Fette der Produktion beseitigt. Danach reinigen Sie bitte den Ofen mit einer milden Seifenlauge. Während des Backens werden hohe Temperaturen im Inneren erreicht. Achten Sie auf Kinder. Es besteht erhöhte Gefahr einer Verbrennung! Auf dem Typenschild, (an der Frontseite), sind die technischen Daten und Typenbezeichnungen des Geräts angegeben. Vor der elektrischen Installation ist sicherzustellen, dass Netzkenndaten des Stromnetzes und technische Daten auf dem Typenschild des Gerätesübereinstimmen. **WICHTIG:** Elektrische Installations- und Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen Fachmann unter Einhaltung der Herstellervorschriften und der örtlichen Gesetzgebung durchgeführt werden.

Der Backofen HC2... kann mit Arbeitsplatten vom Typ "EP-4E und VP-XY" kombiniert werden, wobei die Zusammenstellung gemäß den Leistungen zu erfolgen hat.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



Die vier mittleren Bedienelemente (strichgezeichnet) sind für die Bedienung der 4 Kochfelder. (Siehe Bedienungsanleitung des Kochfeldes). Bei Installation eines Herdes entfallen diese vier Bedienschalter.

FUNKTIONSWAHLSCHALTER

Durch den Programmwahlschalter können Sie die gewünschte Funktion einstellen (Siehe Tabellen).



Konventionelle Wärme: Ober-, Unterhitze.



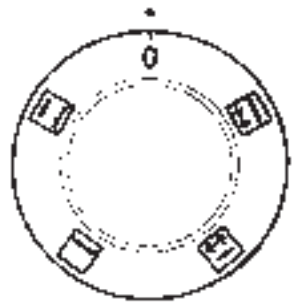
Unterhitze: Wärme unterseits.



Grill schwach (+ Drehspieß): Zum Garen kleineren, mittig positioniertem Grillgutes.

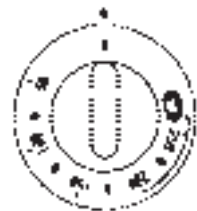


Grill stark: Grillen und Überbacken über die ganze Fläche möglich (+ Drehspieß).



TEMPERATURWAHLSCHALTER

Am Temperaturwahlschalter werden die Temperaturen für Backvorgang und Grill eingestellt. (Siehe Tabellen). Die Kontrolllampe erlischt bei Erreichung der eingestellten Temperatur. Ein stetiges Ein- und Ausschalten der Kontrolllampe zeigt Ihnen das Regeln der Temperatur an.



ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

ZEITSCHALTUHR (Je nach Ausführung)

Mit den Funktionen: Uhrzeit, Backdauer und Handbetrieb.



HANDUHR (Je nach Ausführung)

Mit den Funktionen: Uhrzeit, Backdauer, Handbetrieb und Meldeton.



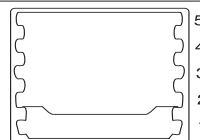
DREHSPIESS (Je nach Ausführung)

Zum Braten und Bräunen.

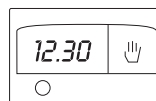



BETRIEB - BACKOFEN/HERD

- 1** Stellen Sie Back-, Grillgut in den Garraum ein. Bitte hierzu empfohlene Höhe beachten und das empfohlene Zubehör benutzen. (Siehe Tabellen)



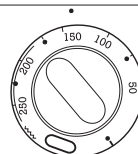
- 2** Nutzen Sie hierzu, falls vorhanden, die bedienfreundlichen Zeitschaltuhren. Hinweise zur Benutzung finden Sie im Manual.



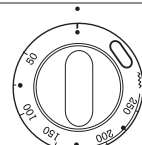
- 3** Wählen Sie die gewünschte Betriebsart. Stellen Sie den Funktionswahlschalter, z.B.: , auf ein. (Siehe Tabellen) Die Betriebskontrolllampe leuchtet auf.



- 4** Stellen Sie die gewünschte Back-, bzw. Grilltemperatur mit dem Temperaturwahlschalter ein. (Siehe Tabellen). Die Kontrolllampe leuchtet auf.



- 5** Sobald der Backvorgang beendet ist, den Programmwahlschalter auf 0 und den Temperaturwahlschalter auf niedrigste Temperatur (●) einstellen.

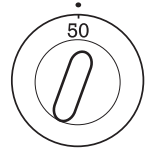


ACHTUNG: Der Ofen muß ini allen Programmen, inkl. Grill, immer mit geschlossener Tür zu betrieben werden.

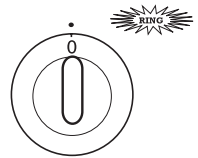
HANDUHR

HANDUHR

Drehen Sie den Drehschalter nach rechts, bis zum Anschlag. (Bitte nicht über den Anschlag hinaus drehen!). Durch Linksdrehung können Sie die gewünschte Zeit (z.B.: 50 Min.) eingeben. Führen Sie nun die übrigen Schritte aus, wie im Abschnitt "Betrieb des Backofens" beschrieben.

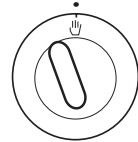


Nach Erreichung der Nullstellung wird ein Signalton ausgegeben und das Gerät automatisch ausgeschaltet. In dieser Stellung kann der Ofen nicht in Betrieb gesetzt werden (Kindersicherheit!).



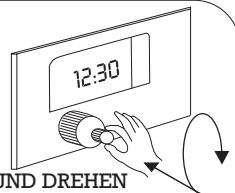
-Manueller Betrieb-

Für einen manuellen Betrieb Ihres Gerätes, bitte den Drehschalter auf die Position  drehen. Nur in dieser Stellung kann der Ofen den Betrieb aufnehmen.



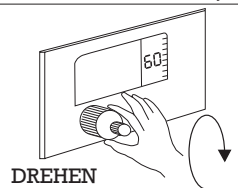
ZEITSCHALTUHR

Ihre Zeitschaltuhr ist gleichzeitig eine Uhr. Um sie einzustellen, bitte den kleinen Drehschalter bei gleichzeitigem Drücken betätigen.




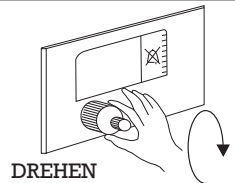
DRÜCKEN UND DREHEN

Um die Gardauer festzulegen, bitte den großen Drehschalter bis zur gewünschten Zeitdauer (Z.B.: 60 Min.) drehen. Führen Sie nun die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch.




DREHEN

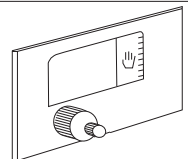
Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird ein Signalton ausgegeben und das Gerät aut. abgeschaltet. Zur Löschung des Signals den Drehregler auf  stellen. In dieser Stellung kann der Ofen nicht in Betrieb gesetzt werden. (Kindersicherung).



DREHEN

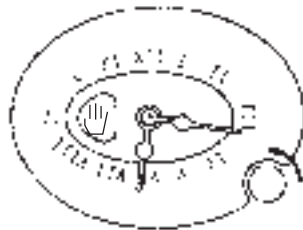
-Manueller Betrieb-

Für einen manuellen Betrieb Ihres Gerätes, stellen Sie bitte den Drehschalter auf die Position . Das Gerät kann zeitlich unbegrenzt genutzt werden.

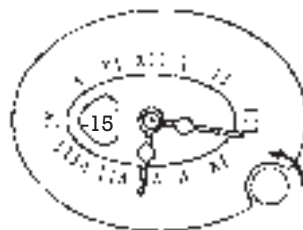



ANALOGE ZEITSCHALTUHR

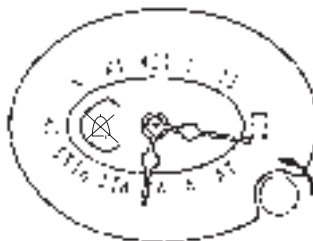
Um die Uhrzeit der Zeitschaltuhr einzustellen, drücken Sie den Schalter bei gleichzeitigem Drehen nach links (z.B.: 6:15 Uhr).




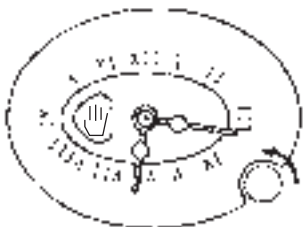
Um eine automatische Abschaltung einzustellen, drehen Sie bitte den Drehschalter, ohne zu drücken, nach links bis die gewünschte Zeitverzögerung (z.B.: 15 min.) angezeigt wird.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich ab. Zum abstellen des Signals den Drehschalter in die Position  bringen. In dieser Position kann der Backofen nicht eingeschaltet werden (Kinderschutz).



Um den Backofen manuell zu bedienen, den Drehschalter auf die Position  stellen. Der Backofen kann jetzt ohne Zeitautomatik bedient werden

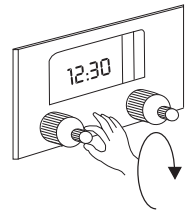


ZEITSCHALTUHR


Benutzen Sie die Zeitschaltuhr, wenn Sie ein Gericht innerhalb einer bestimmten Zeit, mit automatischer Abschaltung des Ofens, zubereiten wollen. Selbstverständlich können Sie Ihren Ofen auch ohne Programmierung nutzen. Die Zeitschaltuhr lässt sich zudem zur Zeitanzeige nutzen.

EINSTELLUNG UHRZEIT

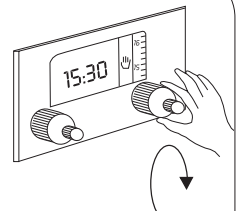
Nach der Montage oder nach einem Stromausfall muß die Uhrzeit eingestellt werden. Hierfür den kleinen Bedienkopf links benutzen.



MANUELLER BETRIEB

Möchten Sie den Ofen ohne Zeitautomatik benutzen, bitte den großen Bedienkopf rechts bis zum Zeichen  drehen .

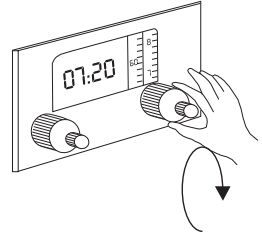
ANMERKUNG: Vergewissern Sie sich, daß die Uhrzeit mit der Anzeige im rechten Fenster übereinstimmt.



Führen Sie nun die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch. Denken Sie daran, dass der Ofen ohne Zeitschaltuhr in Betrieb ist und Sie den Garvorgang selbst beendigen müssen!

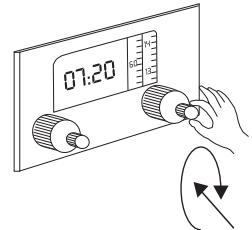
BEDIENUNG DER ZEITHALTUHR

- 1** Sie möchten den Backofen automatisch nutzen, so dass der Garvorgang sofort startet und nach der gewünschten Garzeit automatisch beendet wird? Drehen Sie bitte den großen Bedienknopf rechts bis zur gewünschten Zeitdauer, z.B.: 60 min.




ANMERKUNG: Vergewissern Sie sich, daß die Uhrzeit korrekt eingestellt ist und mit der Uhrzeit in der Anzeige rechts übereinstimmt.

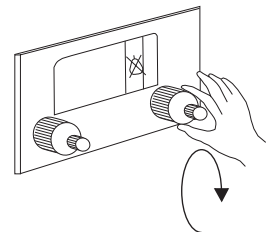
- 2** Der Backvorgang soll Zeitverzögert starten? Hierzu den kleinen Drehknopf rechts drücken und gleichzeitig bis zur gewünschten Startzeit, z.B. 13.30 Uhr, drehen



Der Ofen beginnt automatisch um 13.30 Uhr den Backvorgang und beendet ihn um 14.30 Uhr, wenn zuvor die Gardauer auf 60 Minuten eingestellt worden ist. Führen Sie nun die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch.

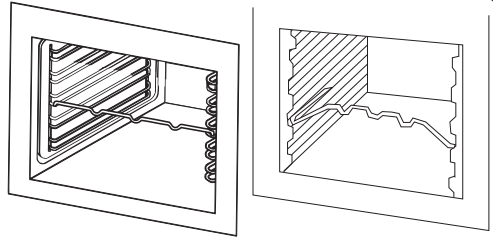
DRÜCKEN UND DREHEN

- 3** Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton. Um das Signal zu löschen, bitte den großen, rechten Bedienknopf bis zur Anzeige  drehen. In dieser Stellung kann der Ofen zudem nicht in Betrieb genommen werden (Kindersicherung!). Bitte vergessen Sie nicht, die Bedienschalter auf Null zurückzustellen.

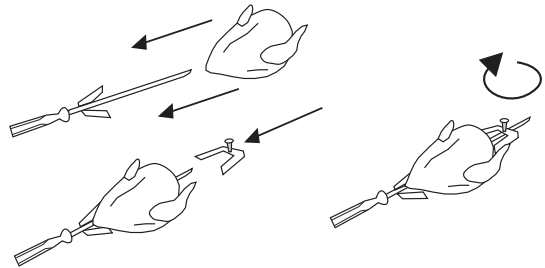


DREHSPIEß

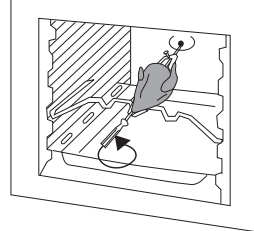
- 1** Setzen Sie die Stütze für den Drehspieß wie in der Abb. gezeigt ein.



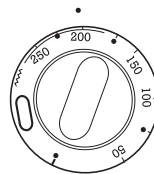
- 2** Spießen Sie das Bratgut auf und fixieren es mit Hilfe der Spießgabeln.



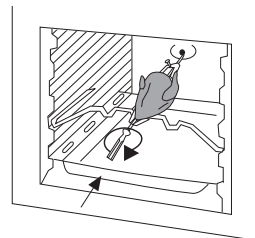
- 3** Schieben Sie den bestückten Spieß in die dafür vorgesehene Öffnung. Das andere Ende setzen Sie bitte auf die Stütze auf. Schieben Sie ein Backblech auf die unterste Stufe und entfernen Sie den Handgriff des Spießes. Schließen Sie nun die Tür.



- 4** Bitte das Programm Grillen mit Drehspieß und eine Temperatur von 200°C einstellen. WICHTIG: Das Programm nur mit geschlossener Tür benutzen.



- 5** Nach Grillende schrauben Sie den Handgriff wieder auf und nehmen den Drehspieß heraus. Lösen Sie die Spießgabeln und ziehen Sie den Spieß (Vorsicht: Sehr heiss) aus dem Grillgut.



PRAKTISCHE HINWEISE

Benutzen Sie bitte, die in den Tabellen angegebenen Richtwerte. Zur Bereitung eigener Rezepte, Programmwahl, Temperatureinstellung, und Backhöhe in Anlehnung ähnlicher Backgüter den Tabellen entnehmen.

**SIEHE
TABELLEN**

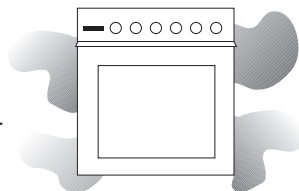
Die Backzeiten sind Richtwerte. Sie können von den tatsächlich erforderlichen Werten abweichen, z.B. wenn das Backgut direkt aus dem Kühlschrank eingebracht wird. Auch sind diese Ihrem persönlichem Geschmack anzupassen.

RICHTZEITEN

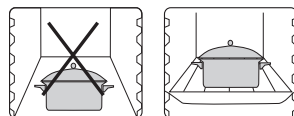
Die Angaben sind für 4 Personen gedacht und entsprechend der Größe Ihres Garguts anzupassen.

**TABELLENWERTE
FÜR 4 LEUTE**

Bitte beim Backen, die in den Tabellen angegebenen Temperaturen benutzen. Höhere Temperaturen können zu einer erhöhten Rauch- und Dunstentwicklung führen.



Bitte weder Backgut noch Behälter direkt auf dem Backraumboden stellen. Immer Backblech oder Grillrost verwenden.

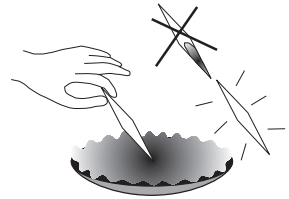


Den Grillrost mit untergeschobenem Backblech benutzen.
Zum Feinbacken und Fischbacken sollte der Backofen ca. 10 Min. vorgewärmt werden.



PRATISCHE HINWEISE

Um zu prüfen, ob der Kuchen bereits fertig ist, mit einem Holzspieß in die Mitte des Kuchens einstechen. Haftet kein Teig mehr am Holz, dann ist Ihr Kuchen fertig gebacken.



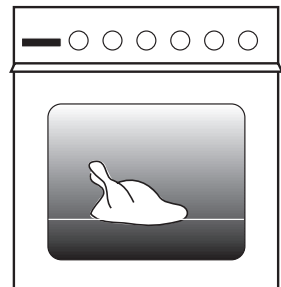
Sollte Ihnen der Kuchenteig beim Backen zusammenfallen, ist bei künftigen Bachvorgängen die Temperatur um 10°C zu reduzieren.

-10°C

Sollte Ihr Kuchen ober- bzw. unterseits ungleichmäßig garen. Den Kuchen beim nächsten Vorgang eine Stufe niedriger bzw. höher setzen und die Temperatur reduzieren.

-10°C

Fleisch und Geflügel nach dem Garvorgang für etwa 5-10 Min. im Garraum belassen.










































Den Grill nur im geschlossenen Backofen benutzen. Sollte das Gargut kleiner als das Backblech sein, so ist es mittig zu platzieren. Geflügel mit Bratfett begießen um eine besonders schöne Färbung zu erhalten.

TABLAS

GARGUT	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	STUFE	VORWÄRMEN
VORSPEISE UND GEMÜSE					
Eier		250 °	7-10 min		NEIN
Cannelloni		200 °	30-35 min		NEIN
Paella		250 °	35-40 min		NEIN
Blumenkohl Auflauf		250 °	10-12 min		JA
Bratkartoffeln		250 °	60-65 min		NEIN
Gebratene Paprika		250 °	35-40 min		NEIN
FISCH UND MEERESFÜCHTE					
Gebratener Seehecht		250 °	15-20 min		JA
Langostinos		250 °	8-10 min		JA
Thunfisch		250 °	15-18 min.		JA
Seeteufel		250 °	30-35 min		NEIN
Forellen		250 °	14-16 min		JA
Barsch		250 °	25-30 min		JA
Seezunge		250 °	8-10 min		JA
ANDERE					
Pizza		225 °	30-35 min		NEIN
Thunfischtaschen		225 °	30-35 min		JA
Brot		250 °	25-30 min		JA
Feingebäck		225 °	12-14 min		JA

TABELLEN

GARGUT	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	STUFE	VORWÄRMEN
VORSPEISE UND GEMÜSE					
Schweinelende		200 °	60-70 min		NEIN
Riinder Ribbsteak		190 °	90-110 min		NEIN
Lammbraten		210 °	60-70 min		NEIN
Kaninchen in Soße		225 °	60-70 min		NEIN
Rostbeef englische Art		210 °	80-90 min		NEIN
Ochschwanzbraten		215 °	120-140 min		NEIN
Schweinebraten 1 Kg		175 °	60-70 min		NEIN
Hamburger		250 °	7-10 min		JA
Würstchen		250 °	5-7 min		JA
Brathähnchen		200 °	45-50 min		NEIN
Pute		190 °	140-160 min		NEIN
Ente á la Orange		225 °	90-100 min		NEIN
Wachteln		250 °	9-12 min		JA
NACHTISCH					
Apfelkuchen		190 °	40 min		NEIN
Birne Helene oder Kompott		250 °	60-70 min		NEIN
Milchpudding		200 °	35-40 min		NEIN
Soufflé		225 °	10-12 min		JA
Kuchen		180 °	30 min		JA
Backäpfel		200 °	30-35 min		NEIN
Blätterteig		200 °	30-35 min		JA

REINIGUNG

Keine sandhaltigen, reibenden Mittel zur Reinigung verwenden. Den Backofen äußerlich mit einem, in Seifenlauge getränkten Tuch abwischen.

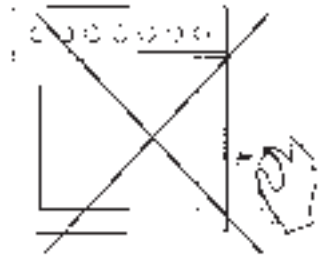


Ist Ihr Backraum nicht selbstreinigend, so ist die Innenseite mit warmer Seifenlauge zu reinigen. Ist er stark verschmutzt, kann ein spezielles Reinigungsspray verwendet werden. Warten Sie bis zur Erkaltung des Gerätes. Dann sprühen Sie die Innenseite ein. Einwirken lassen.

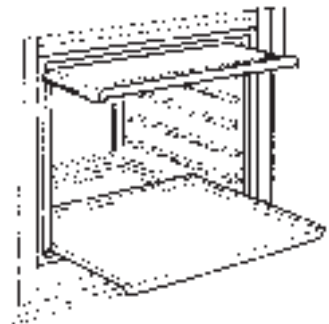


Das Spray auf keinen Fall für das Geräteäußere verwenden.

WICHTIG: Wir empfehlen Ihnen den Ofen regelmäßig zu reinigen, am besten nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie sowohl Rauchentwicklung, als auch unangenehme Gerüche.



Für eine einfache Reinigung sind Boden- und Deckblech, durch ziehen, einfach entnehmbar.



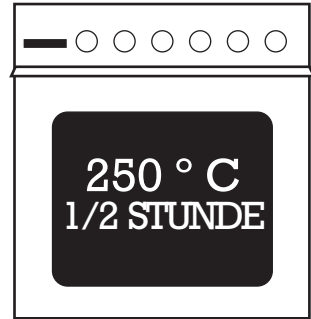
REINIGUNG

Seitenbleche und Rückwand sind mit einer katalytischen, selbstreinigenden Beschichtung versehen

Die Reinigung erfolgt selbsttätig während eines Garvorganges. Kleine Fettspritzer brauchen Sie also nicht zu reinigen.

Um größere Verunreinigungen durch Fette zu beseitigen, den Backofen 1/2 Std. auf 250° C leer betreiben.

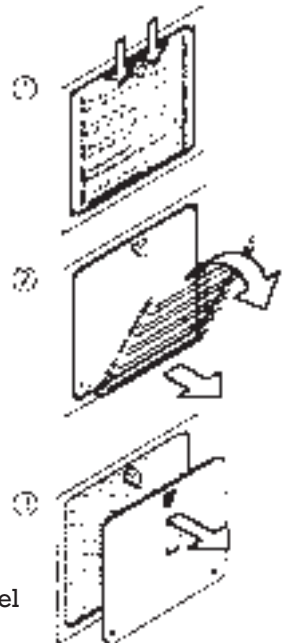
(Kinder bitte fernhalten.
Es besteht Gefahr von Verbrennungen.)



Seitenbleche und Rückwand können bei starker Verschmutzung zur Reinigung entnommen werden. Die Reinigung kann mittels eines weichen Schwamms und warmem Wasser oder in der Geschirrpülmaschine erfolgen.

Demontage der Seitenbleche:

- 1) Seitenrost nach unten aus der Halterung ziehen.
- 2) Seitenrost, wie dargestellt, vorklappen und entnehmen.
- 3) Seitenblech aushängen.
Die Rückwand lässt sich durch entfernen der Befestigungsschrauben entnehmen.

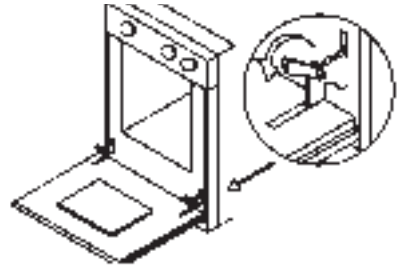


HINWEIS: Keine speziellen Backofenreinigungsmittel für selbstreinigende Backöfen benutzen.

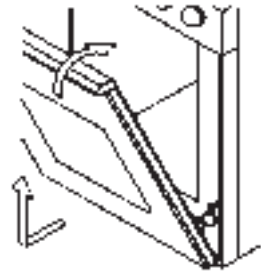
REINIGUNG

Zum Reinigen kann die Backofentür entnommen werden. Befolgen Sie bitte hierzu sorgfältig die erläuterten Schritte.

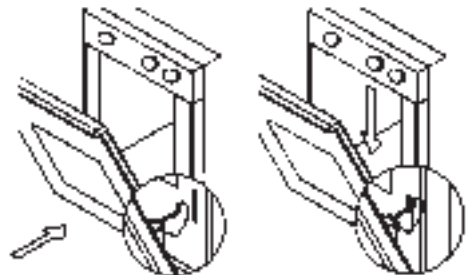
- 1** Tür bis zum Anschlag öffnen und Scharnierriegel aufklappen.



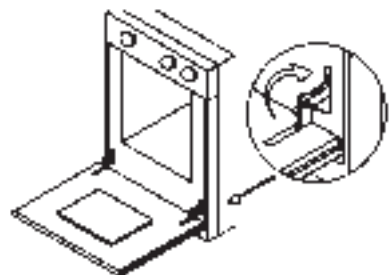
- 2** Tür sanft bis zum Anschlag schließen. Die Tür nach oben ziehen und dabei weiter schließen, so dass das Scharnier aus der Scharnieraufnahme herausgedreht wird.



- 3** Zur Montage der Tür, die Scharniere gemäß Abbildung in die Scharnieraufnahme setzen.



- 4** Tür bis zum Anschlag öffnen und die Scharnierriegel wieder schließen.



WAS IST ZU MACHEN WENN...?

... der Backofen nicht funktioniert und nichts angezeigt wird:

- Sicherung hat ausgelöst. Sicherungen prüfen und ggfs. schalten
- Sicherungen lösen erneut aus. Überlastung des Stromkreises.
- Nichts feststellbar. Bitte unseren Kundendienst kontaktieren.

... der Backofen funktioniert nicht. In der Anzeige blinkt 0.00.

- Stromausfall. Stellen Sie bitte erneut die Uhrzeit an der Multifunktionsuhr ein und wiederholen Sie die Schritte zur Inbetriebnahme des Gerätes.

Innenraumbeleuchtung während des Betriebs ohne Funktion.

- Lampe defekt. Im Kaltzustand des Backofens den Lampenschutz entfernen und neue Lampe einsetzen. (Aus Sicherheitsgründen bitte Spannungsfrei, durch trennen des Ofens vom Netz, arbeiten).

Hohe Rauchentwicklung.

- Während eines Backvorgangs kommt es zu Rauch- oder Dampfbildung in der Küche. Rauchbildung kann man, durch Reduzierung der Fett- oder Saftzugaben in das Backblech, minimieren. Wählen Sie für kommende Backgänge eine niedrigere Temperatur. Wählen Sie zum Backen nicht höhere, als die in den Tabellen angegebenen Temperaturen.
- Der Grill-Heizkörper kann aus früheren Gargängen Verschmutzungen aufweisen, bei deren Verbrennungen kommt es zu einer erhöhten Rauchbildung. Halten Sie deshalb Ihren Grill sauber!

Sollten Sie trotz der gegebenen Anweisungen das Problem nicht lösen können, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst. Halten Sie hierzu die Daten auf dem Typenschild des Geräts bereit. Sie können sie hier eintragen:

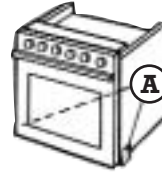
SERIEN-NR: REFERENZ:

Bedenken Sie bitte, dass nur gezielte Informationen an den Kundendienst zu einer schnellen, kostengünstigen Lösung Ihres Problems führen.

INSTALLATION

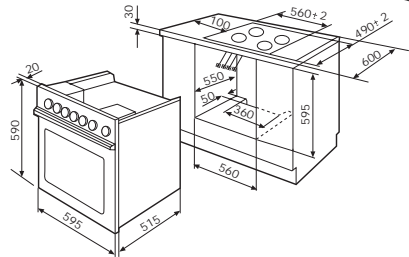
VERPACKUNG

Entfernen Sie sorgfältig die Verpackung. Die Stütze A an beiden Ofenteile sind auch laut Bild links zu entfernen.

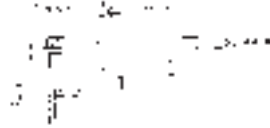


BACKOFEN MIT BEDIENSCHALTERN FÜR KOCHPLATTE

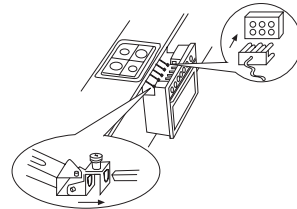
Die Abmessungen sind dem Bild links zu entnehmen. Die Kochplatte ist vorab einzubauen und erst nach dem Ofeneinbau ist sie einzuschalten. (Siehe Betriebsanleitung für die Kochplatte).



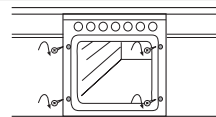
Die Luftöffnungen sind unbedingt einzuhalten, um die einwandfreie Funktion des Ofens zu garantieren.



Heben Sie die Ziehbänder und das Kabel der Kochplatte und ziehen Sie den Backofen in die dafür vorgesehene Einbauöffnung. Lassen Sie dabei genug Platz, um die Ziehbänder auf die Bolzen zu stellen. Dann sind die Schrauben nachzuziehen und das Kabel in den Stecker zu bringen.



Ofen bis ganz hinten drücken und ihn mit 4 Schrauben befestigen. (In der Zubehörbeutel geliefert).



Einsätze der bedienschalter (Zubehörbeutel für die Kochplatte) mit Druck in den entsprechenden Plätzen stellen und dann die Bedienschalter (Zubehörbeutel für den Backofen).



GAS



VITROCER. ELECTRICA



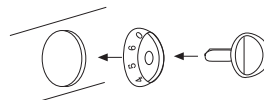
OVAL/DOBLE



INDUCCION PLUS



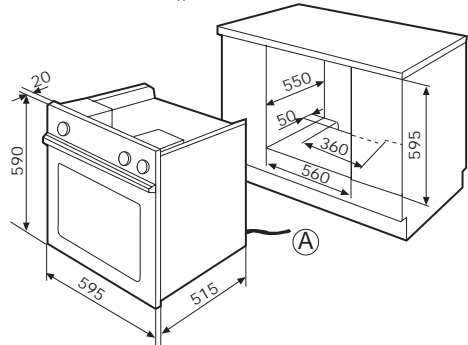
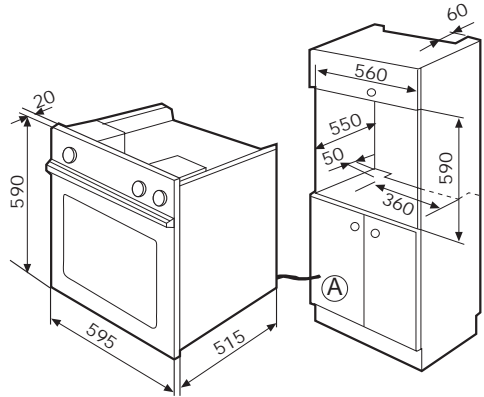
INDUCCION PLUS



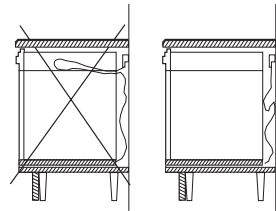
INSTALLATION

BACKOFEN, OHNE BEDIENELEMENTE FÜR DAS KOCHFELD

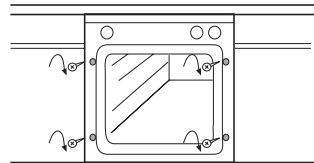
- Vor der Montage des Backofens ist die Einbaunische gemäß Abbildung vorzubereiten.
- Die Belüftungsöffnungen an der Rückseite sind besonders zu berücksichtigen. Nur so ist eine einwandfreie Funktion des Backofens gewährleistet.
- Die elektrische Verbindung erfolgt über die Anschlußleitung "A".
- Bitte sorgen Sie für eine einwandfreie Erdung.
- Zur Ausschaltung ist ein mehrpoliger Trennschalter mit einem Kontakabstand von min. 3mm an gut zugänglicher Stelle in näherer Umgebung anzubringen.



Nach Herstellung der elektrischen Verbindung, kann der Backofen in die Einbauöffnung geschoben werden. Beachten Sie bitte, dass das Kabel nicht auf dem Backofen liegen bleibt.



Herd mit den beigegeführten 4 Schrauben befestigen (Befinden sich im Zubehörbeutel).



ACHTUNG: Zur Montage des Backofens ohne Herdumbauschrank kann ein Zubehörkit erworben werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler.



**Impreso en papel reciclado.
Imprimé sur papier recyclé.
Printed on recycled paper.
Imprasso em papel reciclado.
Gedrukt op kringlooppapier.
Auf Umweltschutzpapier gedruckt.**