

- EN** User Manual for Your Oven
- ES** Manual de utilización del horno
- PT** Guia de utilização do seu forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens

5H-770* - 5H-775*



Table of Contents

What does your oven look like?

Description of the appliance	P.3
Accessories	P.4

Safety recommendations

P.5

How do you install your oven?

Electrical connection	P.6-7
How do you change the bulb?	P.7
Useful dimensions for installing your oven	P.8

How does your oven work?

Close-up of your programmer	P.9
How do you set the clock on the oven?	P.10
How do you program for immediate cooking?	P.11
How do you set a cooking programme?	P.12-13
How do you use the timer?	P.14

What do you do in case of operating malfunctions?

P.15

Oven cooking modes

P.16-17

How do you clean the cavity of your oven?

What is pyrolysis?	P.18
In what situations should pyrolysis be used?	P.18
How do you use the pyrolysis function?	P.19

Throughout the manual,



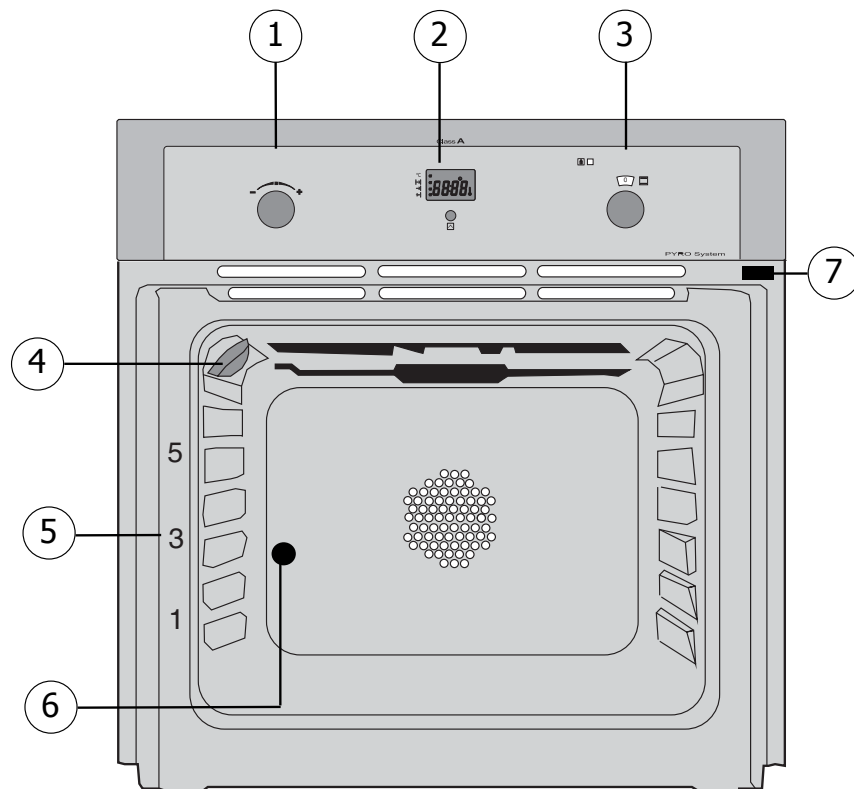
indicates safety recommendations,



indicates advice and tips

What does your oven look like?

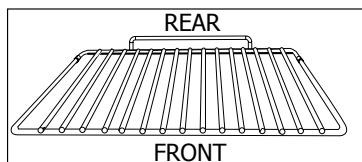
EN



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

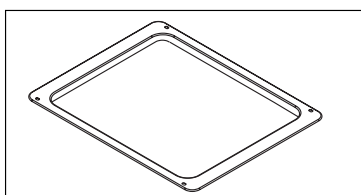
- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| ① Temperature selector | ⑤ Shelf support indicator |
| ② Programmer | ⑥ Hole for turnspit |
| ③ Function selector | ⑦ Contact for open door detector |
| ④ Light | |

Accessories



Anti-tipping safety grid

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

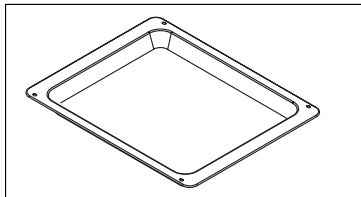


Multi-purpose dish

(cake dish or drip tray)

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, madeleines, puff pastry, etc. Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods.

Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major splattering on the oven walls.

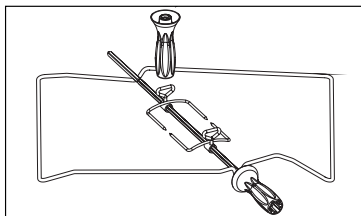


Hollow dish

It is used to collect juices and grease from cooking with the high grill or the pulsed grill. It can be used as a cooking dish when suitable for the size of the item to be cooked (e.g. whole poultry surrounded with vegetables, at moderate temperature).

Never place this dish directly on the bottom

heating element, except in the GRILL position.



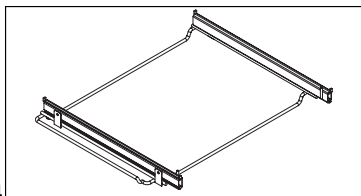
Turn spit (according to models)

To use it:

- Place the hollow dish on shelf support number 1 to catch the cooking juices or on the bottom heating element if the piece of meat being roasted is too big.
- Attach one of the forks onto the spit; pierce the piece of meat being roasted; insert the

second fork; centre the meat and tighten the assembly by screwing in the two forks.

- Place the spit in its support.
- Gently push to lodge the tip of the spit in the guide slot located at the back of the oven (6).
- Remove the handle by unscrewing it. After cooking, screw the handle back into the spit to remove it without burning yourself.



Sliding system

Thanks to this system, you can totally remove your enamelled dish and easily access your preparations while they are cooking.



Safety recommendations

EN

Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

FIRST USE:

Before using your oven for the first time, heat it up while empty with the door closed for approximately 15 minutes using the maximum setting in order to "cure" the appliance. The rock wool that surrounds the oven cavity may initially release a particular odour caused by its composition. Similarly, you may notice the release of some smoke. All of this is normal.

SUBSEQUENT USE:

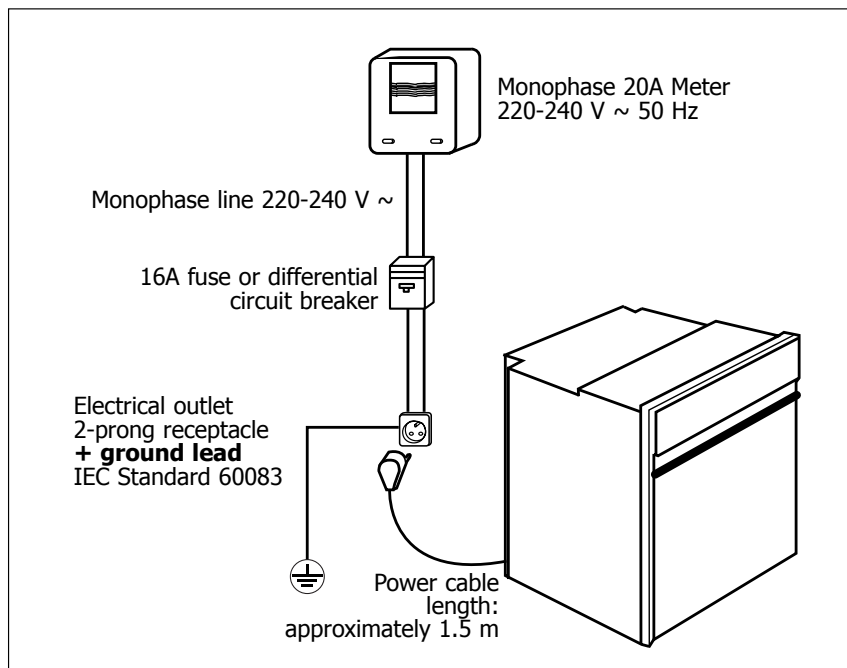
- Ensure that the door of your oven is completely closed so that the seal can properly do its job.
- Do not let anyone lean against or sit on the oven door when it is open.
- **When using the grill with the door semi-open, exposed parts and surfaces may become hot. Keep small children away.**
- When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
- After cooking, do not use bare hands to touch the dishes or accessories (grid, turnspit, drip tray, turnspit support, etc.); use a potholder or heat-resistant material.
- Do not line your oven with sheets of aluminium. Otherwise, the result could be an accumulation of heat that could have an undesirable effect on cooking and roasting results and could damage the enamel.
- Before beginning a pyrolysis cleaning cycle in your oven, remove all parts of your grids, trays and accessories and remove major spill residue.
- Do not use a steam cleaner or high-pressure cleaner.
- During pyrolysis, the exposed surfaces become hotter than during normal use.
- **Keep small children away.**
- **Before any cleaning is undertaken in the oven cavity, the oven must be turned off.**



The function selector absolutely must be returned to 0 in order to use your oven again.

How do you install your oven?

Electrical connection



**Before making the connection, ensure that the wires in your electrical set-up have enough cross-sectional area to properly supply electricity to the appliance (cross-sectional area must be at least equal to that of the power cable).
The fuse in your set-up must be 16 amperes.**

The electrical connection should be performed before the appliance is installed in the cabinet.

- The oven must be connected with a power cable (standardised) with three 1.5 mm² conductors (1 ph + 1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V network via a IEC 60083 standardised receptacle (1 ph + 1 N + ground lead) or in accordance with installation rules. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal  and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.
- In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.
- The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

How do you install your oven?

Changing the power cable

• The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet. **EN**

To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:

- Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.
- Strip 12 mm along each wire of the new power cable.
- Carefully twist together the strands.
- Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.
- Introduce the power cable through the side of the cover in the cable clip located to the right of the terminal board.
- Connect the power cord wires in accordance with the written markings on the terminal board.
- All the strands of the electricity wires must be captured under the screws.
- The phase wire on the L terminal.
- The green-yellow coloured ground wire should be connected to the $\oplus$ terminal.
- The neutral conductor (blue) on the N terminal.
- Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.
- Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.
- Close the inspection flap using the two screws.



We cannot be held liable for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

How do you change the bulb?

- The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.



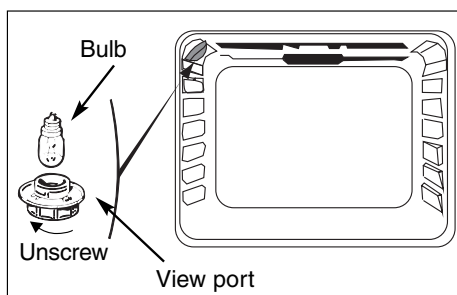
Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

- Unscrew the view port (see adjacent diagram).
- Unscrew the light bulb in the same direction.

Bulb specifications:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 cap

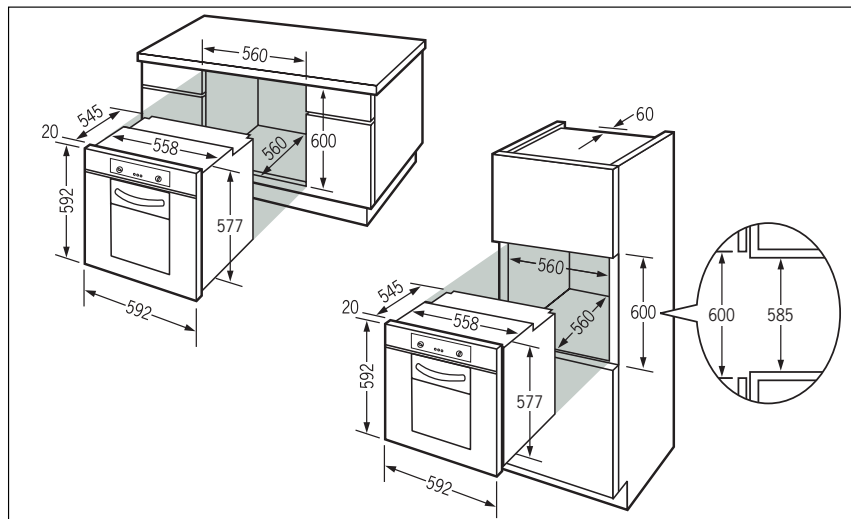
- Replace the bulb then reposition the view port and reconnect your oven.



To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

How do you install your oven?

Useful dimensions for installing your oven



The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
- The material of the built-in cabinetry must be heat resistant (or be covered with such a material).
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a Ø 3 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the two screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

(*) If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).

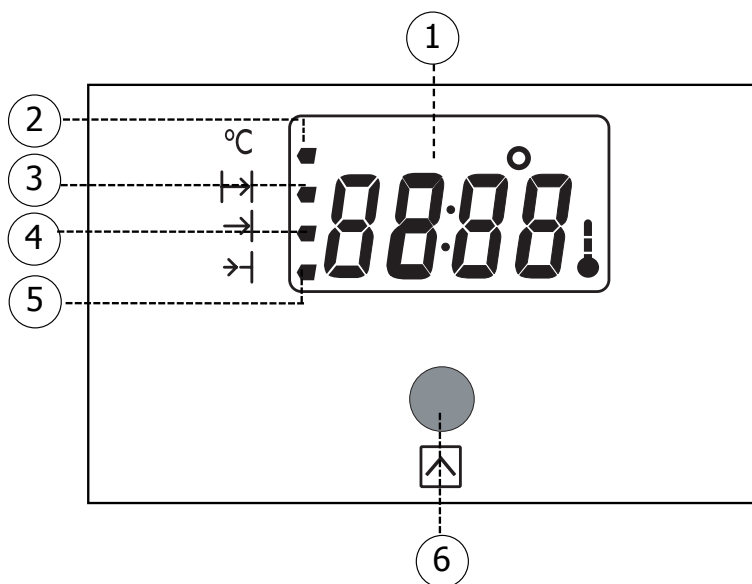


To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

How does your oven work?

1. Close-up of your programmer

EN



- ① **Display for temperatures, times, cooking duration and timer**
- ② **Temperature display indicator**
- ③ **Cooking time display indicator**
- ④ **Cooking end time display indicator**
- ⑤ **Independent timer display indicator**
- ⑥ **Touch controls for accessing various programme settings**

How does your oven work?

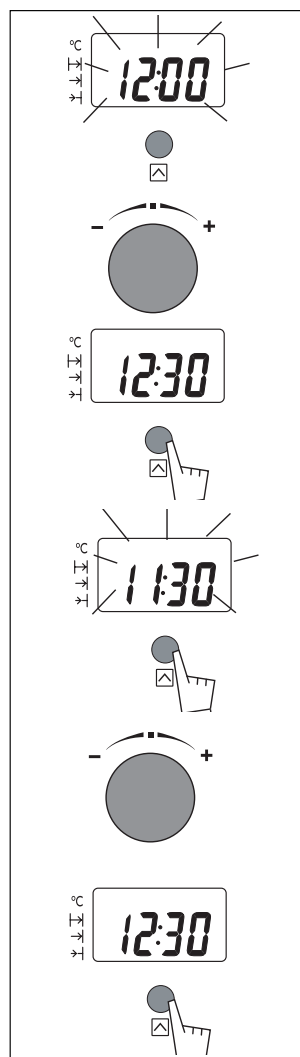
2. How do you set the clock on the oven?

a) **W**hen supplied with electricity

- The displays flashes 12:00.
- Set the time using the + and - setting selector (holding down the + or - allows you to obtain a rapid advancement of the numbers)
- Press the  touch control to enter.
Example: 12:30.

b) **R**esetting the clock time

- Continue to press until the time is displayed, then release.
- Adjust the clock setting with the setting selector (+ or -).
- Press the  touch control to enter.



If the  touch control is not pressed, the setting will be automatically recorded after a few seconds.

How does your oven work?

3. How do you program for immediate cooking?

EN

The analogue programmer should display only the time; it should not be flashing.

- Choose the cooking mode:

Press and turn the selector knob to the position of your choice.

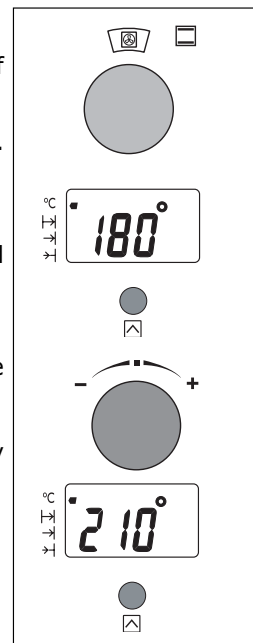
Example: "  " position -> The oven begins heating.

Your oven recommends the most commonly used temperature.

Place your dish in the oven based on the recommendations provided by the cooking guide.

It is, however, possible to adjust the temperature by turning the selector toward + or -.

Example: "  " set to 210°.



After these steps, the oven heats up and the display alternates between the temperature in the oven and the selected temperature.

A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.

Once the temperature is reached, it remains fixed; the  icon continues to flash.

After a cooking cycle, the circulating fan continues to function for a period in order to cool the oven.

How does your oven work?

4. How do you set a cooking programme?

a) To begin immediately

1. Set the desired cooking mode and adjust the temperature if necessary.

Example: "☼" position
Temperature 180°C.

2. Press the "⏏" touch control until the "⏏" icon (cooking time) begins flashing.

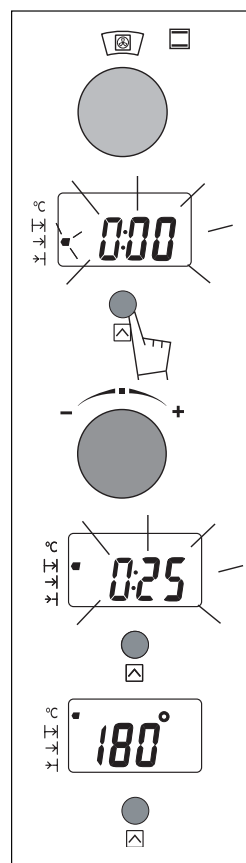
The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting.

3. Move the setting selector toward + or - to choose the desired temperature.

Example: 25 min cooking time.

The cooking time is automatically recorded after a few seconds -> the display no longer flashes and again shows the temperature.

The countdown of the length of time begins immediately after it has been set.



After these three steps, the oven heats up:

A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking (end of programmed time),

- The oven stops,
- The cooking time indicator turns off,
- 0:00 is displayed
- A series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeps are definitively deactivated by returning the function selector to 0.

How does your oven work?

b) **With delayed start (choose cooking end time)**

EN

Proceed as with programmed cooking.

After setting the cooking time,

Press the " " touch control until the "→" icon (cooking time) begins flashing.

The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting.

Turn the setting selector + or - to set the desired cooking end time.

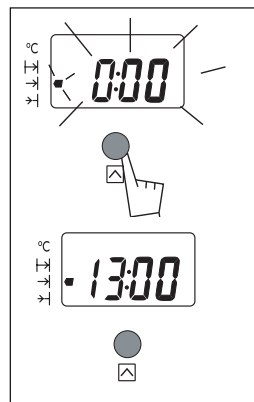
Example: End of cooking at 13:00.

After these steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

At the end of cooking (end of programmed time),

- The oven stops,
- The cooking time indicator turns off,
- 0:00 is displayed
- A series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeps are definitively deactivated by returning the function selector to 0.



5. How do you use the timer?

Your oven is equipped with an electronic timer that is independent of the oven functions, making it possible to measure times.

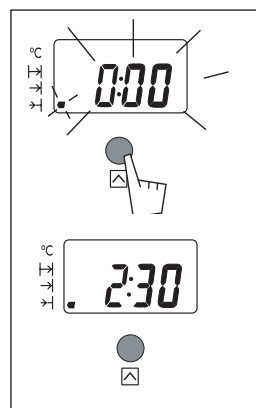
In this case, the timer display takes priority over the time of day and temperature displays.

Press the " " touch control until the timer indicator flashes " >| " -> the display is flashing.

Turn the setting button (+ and -) until you obtain the desired length of time (max 60 minutes).

The display stops flashing after a few seconds or after the  touch control is pressed and the timer starts working, counting down the time in seconds.

Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.



It is possible to change or cancel the timer programme at any time.

What do you do in case of operating malfunctions?

EN

If you have a doubt about the functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. ***In any event, check the following items:***

You observe that...	Possible causes	What should you do?
The oven is not heating.	• The oven is not connected. • The fuse in your electrical set-up is not working. • The selected temperature is too low. • The sensor is defective. • The oven has experienced overheating and has engaged safety steps.	- Connect the oven. - Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). - Increase the selected temperature. - Call the After-Sales Service. - Call the After-Sales Service.
The temperature indicator is flashing.	• Defective temperature sensor.	- Call the After-Sales Service.
The oven light is not working.	• The light is out of order. • The oven is not connected or the fuse is not working.	- Replace the light. - Connect the oven or replace the fuse.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	• The fan should work for a maximum of one hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125°C. • If it does not stop after one hour.	- Open the oven door to accelerate the cooling down of the oven. - Call the After-Sales Service.
The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	• The door is not properly closed. • The locking system is defective. • The temperature sensor is defective. • The contact for "closed door" detection is defective.	- Verify that the door is locked. - Call the After-Sales Service. - Call the After-Sales Service. - Call the After-Sales Service.

Oven cooking modes

Symbol	Name of cooking mode	Description of cooking mode
	Circular heating Cooking controlled by the heating element located at the back of the oven and by the fan.	► Cooking controlled by the heating element located at the back of the oven and by the fan.
* 	Traditional ECO Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.	► This position allows for energy savings while preserving the quality of the cooking. The ECO position is used for the energy label performance.
	Grill (fan-assisted) + Turnspit Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan. Note: turnspit (according to models)	► No need for preheating Roasts and poultry that are juicy and crispy all over. ► The turnspit continues to work until the door is opened. Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
* 	Traditional Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.	► Requires preheating before placing the dish in the oven.
	Bottom-cooking, fan-assisted Cooking controlled by the bottom element combined with a slight dose of the grill and the fan.	► Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. ► Place the grid on the lower shelf support.
	Hold warm function Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan.	► Stabilisation at low temperatures.
	Grill Cooking controlled by the upper element without the fan.	► Preheat the oven for five minutes. ► Slide the drip tray onto the bottom shelf support.

16 * Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance wi

*Oven cooking modes***Recommendations****Recomm. T°****EN**

- Recommended for preserving tenderness in
 ► **white meats, fish, vegetables.**
 For cooking multiple items on up to three levels.

Min.	Recomm.	Max.
35	180	235

- Recommended for **quiches, potpies and juicy fruit tarts.**

Min.	Recomm.	Max.
35	200	275

- Recommended for all **poultry** or **roasts** on the turnspit.
 ► For sealing and thoroughly cooking **lamb roasts**, beef cuts.
 For preserving tenderness in filets of **fish**.

Min.	Recomm.	Max.
180	200	230

- Recommended for **slow, gentle cooking**: tender game meat, etc.
 ► To seal **roasts** of red meat.
 To simmer in a **covered stew pan** dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew, etc.).

Min.	Recomm.	Max.
35	225	275

- Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc.).
 ► The crust will be thoroughly cooked on the bottom.
 Recommended for **dishes that rise** (cake, brioche, kouglof, etc.) and for soufflés that will not be stuck by a crust formed on the top.

Min.	Recomm.	Max.
35	205	275

- Recommended for **letting dough rise for bread, brioche, kouglof...** without exceeding 40° C (plate warming, defrosting).

Min.	Recomm.	Max.
35	80	100

- Recommended for **grilling chops, sausages, slices of bread, prawns** placed on the grid.

Min.	Recomm.	Max.
180	275	275

with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC. 17

How do you clean the cavity of your oven?

1. What is pyrolysis?

- Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills. The smoke and odours released are destroyed as they move through catalyse
- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the dirtiness warrants it.
- As a safety measure, the cleaning operation only begins after the door has automatically locked. As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door - even if the "function selector" knob is turned to 0.

2. In what situations should pyrolysis be used?

If your oven emits smoke during preheating or releases large volumes of smoke during cooking.

If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, barbecue, etc.).

RELATIVELY CLEAN COOKING APPLICATIONS	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés	Splatter-free cooking Pyrolysis is not warranted
DIRTY COOKING APPLICATIONS	Meats, fish, (in a dish) stuffed vegetables	Pyrolysis is warranted after three cooking cycles
VERY DIRTY COOKING APPLICATIONS	Large cuts of meat on the spit	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind if there is a lot of splattering



You should not wait until the oven is coated in grease to initiate a cleaning cycle.

How do you clean the cavity of your oven?

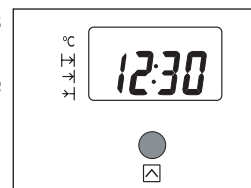
3. How do you use the pyrolysis function?

EN

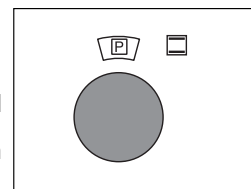
a) Remove the grids, trays and wire shelf supports from the oven and clean any major spill residue.

b) Ensure that the analogue programmer displays the time of day and that it is not flashing.

c) Turn the "function selector" knob to the **P** "PYRO" or ^{ECO} **P** "PYRO ECO" position".



The pyrolysis time is 1 1/2 hours in "^{ECO} **P**" mode and 2 hours in "**P**" mode (cannot be modified) and the oven is unavailable for 2 hours in "^{ECO} **P**" mode and for 2 1/2 hours in "**P**" mode.



This time includes the cooling time until the door can be unlocked.

- During the pyrolysis cycle, the padlock door symbol lights up in the display to indicate that the door is locked.
- Pyrolysis automatically stops when the lock warning light turns off and it is then possible to open the door.

d) Return the function selector to the 0 position.

e) When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.

Índice

¿Cómo se presenta el horno?

Descripción del aparato	P.21
Accesorios	P.22

Consejos de seguridad P.23

¿Cómo instalar el horno?

Conexión eléctrica	P.24-25
¿Cómo cambiar la bombilla?	P.25
Dimensiones útiles para empotrar el horno	P.26

¿Cómo utilizar el horno?

Detalle del programador	P.27
¿Cómo poner en hora el reloj del horno?	P.28
¿Cómo programar una cocción inmediata?	P.29
¿Cómo programar una cocción?	P.30-31
¿Cómo utilizar el minutero?	P.32

¿Qué hacer en caso de producirse anomalías en el funcionamiento? P.33

Modos de cocción del horno P.34-35

¿Cómo limpiar el interior del horno?

¿Qué es una pirólisis?	P.36
¿Cuándo se debe realizar una pirólisis?	P.36
¿Cómo hacer una pirólisis?	P.37

A lo largo del manual,

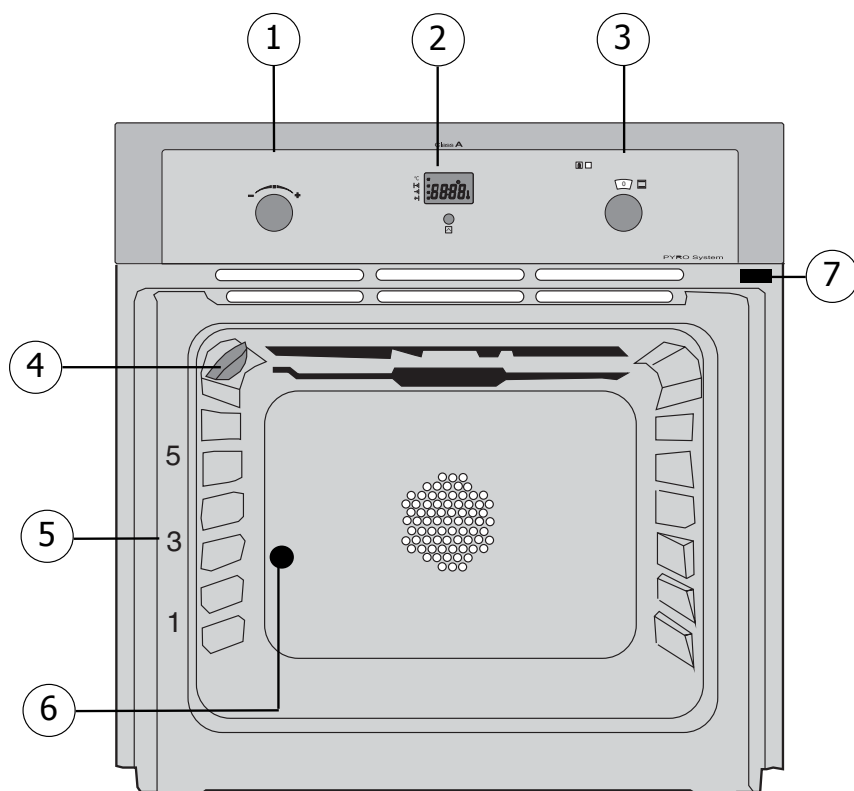


le indica las consignas de seguridad,



le señala los consejos y trucos

¿Cómo se presenta el horno?

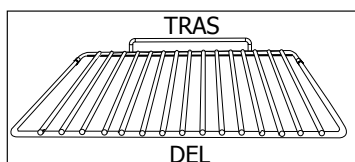


ES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

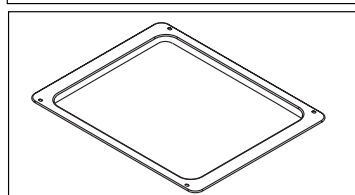
- | | |
|---------------------------|--|
| ① Selector de temperatura | ⑤ Indicador de altura del soporte de la bandeja |
| ② Programador | ⑥ Orificio para asador rotativo |
| ③ Selector de funciones | ⑦ Contacto de detección de apertura de la puerta |
| ④ Lámpara | |

Accesorios



Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. Se utiliza también para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).



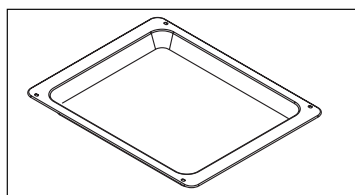
Bandeja multiusos

(bandeja para tartas o para recoger la grasa)

Sirve como bandeja para tartas y tiene un borde inclinado. Se utiliza para las reposterías, como petisús, merengues, magdalenas, hojaldres...

Si se coloca debajo de la parrilla, recoge la grasa de los asados. También se puede utilizar, llenándola a medias de agua, para cocer al baño maría. Evite

poner directamente en la bandeja los asados o la carne, ya que se producirían salpicaduras importantes en las paredes del horno.

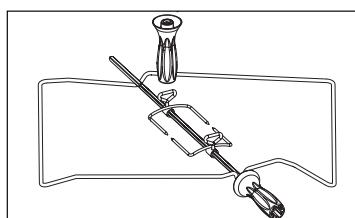


Bandeja profunda

Sirve para recoger el jugo y la grasa de los platos hechos con gratinado fuerte o con gratinado pulsado.

Se puede utilizar como bandeja adecuando el tamaño de la pieza a cocinar (ej.: un ave con verduras alrededor, a temperatura moderada).

No coloque nunca esta bandeja directamente sobre la resistencia inferior, salvo en la posición GRATINADO.



Asador rotativo (según modelo)

Para utilizarlo:

- coloque la bandeja multiusos en el escalón nº 1, para que recoja el jugo de la cocción, o en el suelo del horno si la pieza que va a asar es demasiado grande.

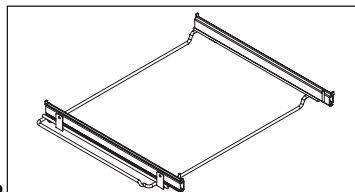
- coloque uno de los tenedores en el espadín; inserte el alimento que va a asar; coloque el segundo tenedor; céntrelo y ajústelo enroscando

los dos tenedores.

- coloque el espadín sobre el soporte.

- empuje ligeramente para encajar la punta del espadín en el orificio de arrastre situado en el fondo del horno (6).

- retire el mango desenroscándolo. Después de la cocción, vuelva a enroscar el mango para poder retirar el espadín sin quemarse.



Soporte de bandeja saliente

Gracias a este sistema, puede extraer totalmente la bandeja esmaltada y acceder con facilidad a las preparaciones durante la cocción.



Consejos de seguridad

Lea estos consejos antes de instalar y utilizar el horno. Este horno ha sido diseñado para darle un uso doméstico. Está destinado exclusivamente a la cocción de productos alimenticios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.

ES

USO POR PRIMERA VEZ:

Antes de utilizar el horno, caliéntelo en vacío, con la puerta cerrada, durante unos 15 minutos, en posición máxima para "rodar" el aparato. La lana mineral que rodea el interior del horno puede desprender, al comienzo, un olor particular debido a su composición. Asimismo, es posible que observe también una emisión de humo. Ambas cosas son normales.

USOS POSTERIORES:

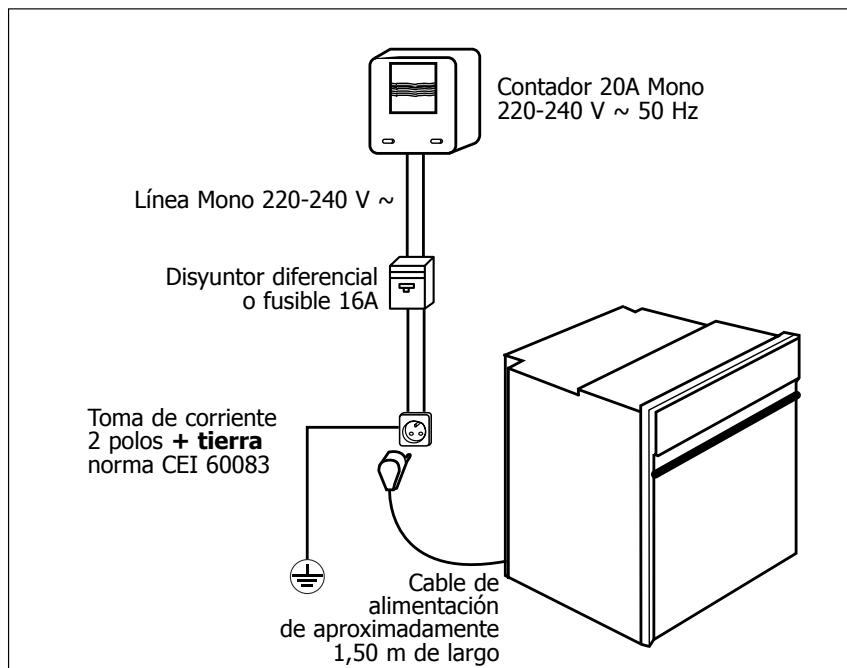
- Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada, para que el cierre hermético cumpla correctamente su función.
- No permita que nadie se apoye o se siente sobre la puerta del horno cuando esté abierta.
- **Las partes accesibles o las superficies pueden calentarse cuando se utiliza el gratinador con la puerta entreabierta. Mantenga alejados a los niños.**
- El aparato se calienta cuando está siendo utilizado. No toque los elementos calefactores del interior del horno.
- Después de haber efectuado una cocción, no coja los accesorios (parrilla, asador rotativo, bandeja, soporte de asador...), utilice un guante o un trapo aislante.
- No forre el horno con láminas de papel de aluminio, ya que se produciría una acumulación de calor que tendría un efecto negativo en el resultado de la cocción y del asado, dañando también el esmalte.
- Antes de limpiar el horno con la pirólisis, retire todos los accesorios del mismo y elimine el exceso de grasa acumulada.
- No utilice limpiadores a vapor o de alta presión.
- Durante una pirólisis, las superficies accesibles se calientan más que durante el uso normal del horno. **Mantenga alejados a los niños.**
- **Para realizar cualquier tipo de operación de limpieza en el interior del horno, éste debe estar apagado.**



Es obligatorio poner de nuevo el selector de función en 0 para volver a utilizar el horno.

¿Cómo instalar el horno?

Conexión eléctrica



Antes de efectuar la conexión, asegúrese de que los cables de su instalación eléctrica tienen una sección suficiente para alimentar normalmente el aparato (sección como mínimo igual a la del cable de alimentación).

El fusible de la instalación debe ser de 16 Amperios.

La conexión eléctrica se debe efectuar antes de colocar el aparato en el mueble.

- El horno debe estar conectado con un cable de alimentación (normalizado) con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1 N + tierra) que deben ir conectados a la red 220-240 V ~ monofásica por medio de una toma de corriente 1 F + 1 N + tierra normalizada CEI 60083 o de acuerdo con las normas de instalación. El cable de protección (verde-amarillo) está unido al borne ⊕ del aparato y debe ir conectado a la toma de tierra de la instalación.
- En caso de que se conecte con una toma de corriente, ésta debe permanecer accesible una vez instalado el aparato.
- El neutro del horno (cable azul) debe estar conectado al neutro de la red.

¿Cómo instalar el horno?

Cambio del cable de alimentación

- El cable de alimentación (H05 RR-F, H05 RN-F o H05 VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al horno que vamos a empotrar cuando lo tenemos colocado en el suelo delante del mueble.

Para ello, con el aparato desconectado de la red:

ES

- Abra la tapa situada en la parte inferior derecha de la tapa trasera desatornillando los 2 tornillos, y a continuación haga girar la tapa sobre su eje.
- Pele 12 mm de cada uno de los hilos del nuevo cable de alimentación.
- Retuerza con cuidado las hebras.
- Afloje los tornillos del borne y retire el cable de alimentación que va a cambiar.
- Introduzca el cable de alimentación por el lateral de la tapa en el guardacables situado a la derecha del borne.
- Conecte los hilos del cable según la(s) señal(es) indicada(s) en el borne.
- Todas las hebras de los hilos de alimentación deben estar aprisionadas bajo los tornillos.
- El hilo de la fase en el borne L.
- El hilo de tierra color verde-amarillo debe ir conectado al borne $\oplus$.
- El hilo del neutro (azul) en el borne N.
- Atornille a fondo los tornillos de los bornes y compruebe la conexión estirando de cada uno de los hilos.
- Fije el cable con el guardacables situado a la derecha de los bornes.
- Vuelva a cerrar la tapa con los 2 tornillos.



No asumimos ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una conexión defectuosa o incorrecta.

¿Cómo cambiar la bombilla?

- La bombilla se encuentra en el techo del interior del horno.



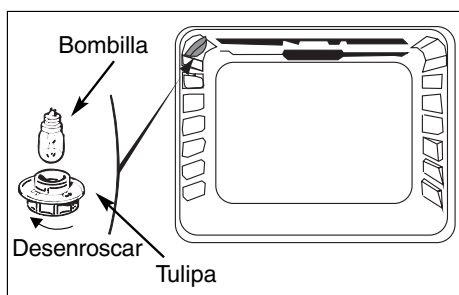
Desconecte el horno antes de manipular la bombilla para evitar todo riesgo de descarga eléctrica y, si es necesario, deje que se enfríe el aparato.

- Desenrosque la tulipa (ver esquema).
- Desenrosque la bombilla en el mismo sentido.

Características de la bombilla:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- casquillo E 14

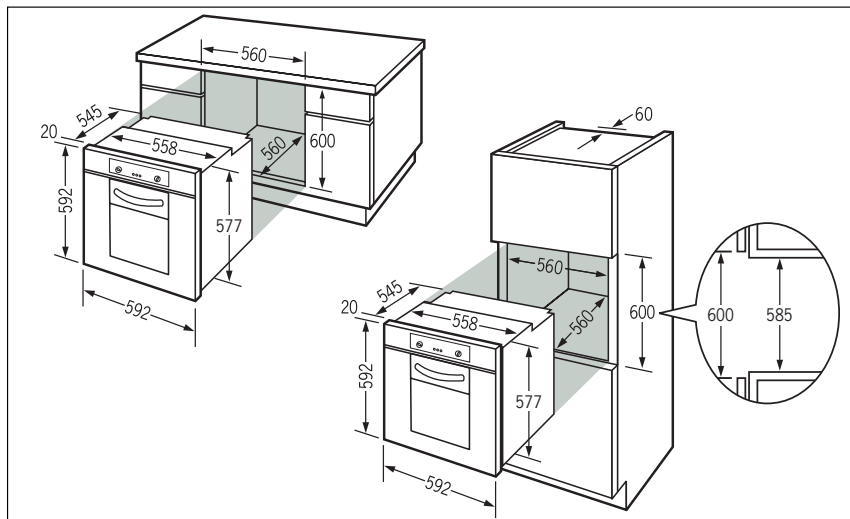
- Cambiar la bombilla, volver a colocar la tulipa y enchufar el horno



para desenroscar la tulipa, utilizar un guante de goma que facilitará la tarea de desmontaje.

¿Cómo instalar el horno?

Dimensiones útiles para empotrar el horno



El horno puede instalarse indistintamente bajo una encimera o en un mueble en columna (abierto* o cerrado) que tenga las dimensiones de empotramiento adecuadas (ver esquema).

El horno está provisto de una circulación de aire optimizada que permite obtener excelentes resultados de cocción y de limpieza si se respetan las siguientes condiciones:

- Centre el horno en el mueble de manera que se garantice una distancia mínima de 5 mm con el mueble que haya al lado.
- El material del mueble en el que se empotra el horno debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente al calor).
- Para una mayor estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos utilizando los orificios previstos para ello en los laterales (ver esquema).

Para ello:

- 1) Retire las tapas de goma para poder acceder a los orificios de fijación.
- 2) Haga un agujero de Ø 3 mm en la pared del mueble para evitar que se astille la madera.
- 3) Fije el horno con los 2 tornillos.
- 4) Vuelva a colocar las tapas de goma (éstas también sirven para amortiguar el cierre de la puerta del horno).

(*) si el mueble está abierto, la apertura debe ser de 70 mm (como máximo).

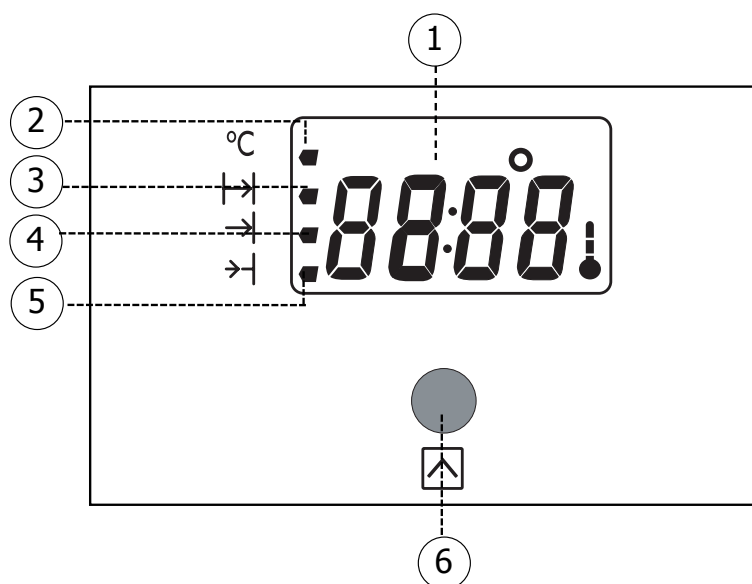


Para garantizar una instalación adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

¿Cómo utilizar el horno?

1. Detalle del programador

ES



- ① Indicación de las temperaturas, tiempos, duraciones y minuterero
- ② Símbolo de la temperatura
- ③ Símbolo de duración de la cocción
- ④ Símbolo de final de cocción
- ⑤ Símbolo de minuterero independiente
- ⑥ Mando de acceso a los diferentes programas de regulación

¿Cómo utilizar el horno?

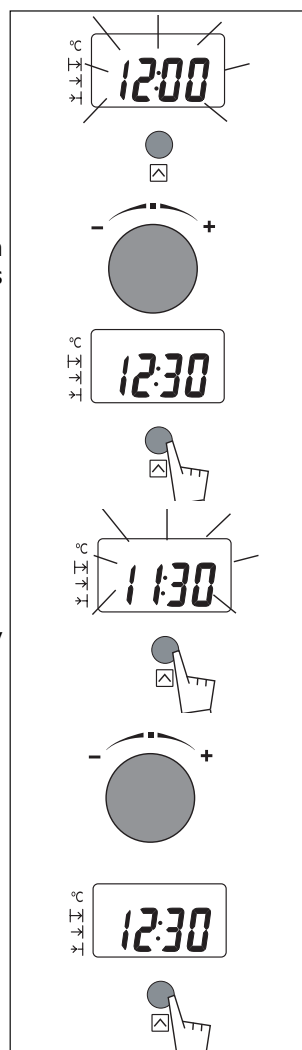
2. ¿Cómo poner en hora el reloj del horno?

a) Al conectar el horno

- La pantalla parpadea a las 12:00.
- Ajuste la hora con ayuda del selector de regulación + o - (si mantiene presionado + o -, los números pasarán rápidamente)
- Pulse el mando  para validar.
Ejemplo: 12:00.

b) Volver a poner en hora el reloj

- Mantener pulsado hasta que aparezca la hora y soltar después.
- Ajuste la hora con el selector regulación (+ o -).
- Pulse el mando  para validar.



Si no se valida con el mando , se grabará automáticamente al cabo de unos segundos.

¿Cómo utilizar el horno?

3. ¿Cómo programar una cocción inmediata?

El programador sólo debe mostrar la hora; no debe parpadear.

ES

- Seleccione el modo de cocción:

Pulsar y girar el selector de funciones hasta la posición elegida.

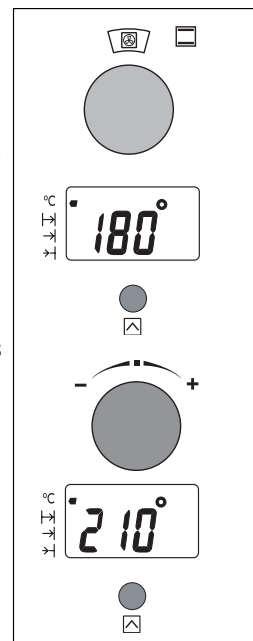
Ejemplo: posición "🔥" -> el horno se pone en marcha.

El horno le propone la temperatura que se utiliza habitualmente.

Coloque la bandeja en el horno siguiendo las recomendaciones indicadas en el manual de cocción.

Si lo desea, puede ajustar la temperatura girando el selector de ajuste hacia + o -.

Ejemplo "🔥" ajustada a 210°.



Una vez realizadas estas operaciones, el horno se calienta y la pantalla alterna la indicación de la temperatura en el horno y la temperatura elegida.

Unos pitidos avisarán de que el horno ha alcanzado la temperatura elegida.

Una vez que se ha conseguida la temperatura, ésta se mantiene fija y el símbolo  continúa parpadeando.

Después de realizar un ciclo de cocción, la turbina de ventilación continúa funcionando durante un cierto tiempo para que se enfríe el horno.

¿Cómo utilizar el horno?

4. ¿Cómo programar una cocción?

a) Con puesta en marcha inmediata

1. Regule el modo de cocción que desea y si es necesario ajuste la temperatura.

Ejemplo: posición "☉"
temperatura 180°C.

2. Pulse el mando "☒" hasta que el indicador de duración de la cocción "⌂" parpadee.

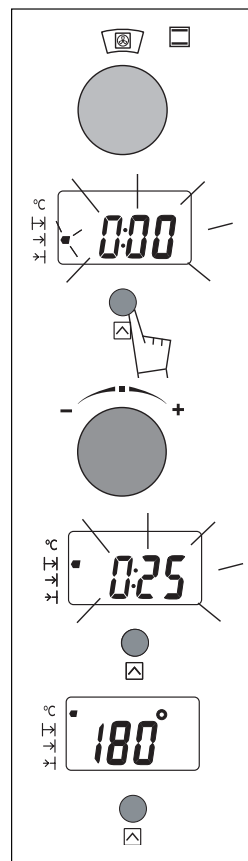
La pantalla parpadea en 0:00 para indicar que se puede comenzar la regulación.

3. Gire el selector de regulación hacia + o - para regular el tiempo que desea.

Ejemplo: 25 min de cocción.

La grabación del tiempo de cocción es automática al cabo de unos segundos, -> la pantalla ya no parpadea y regresa al modo temperatura.

La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de la regulación.



Una vez efectuadas estas 3 operaciones, el horno comienza a calentar:

Unos pitidos avisarán de que el horno ha alcanzado la temperatura elegida.

Al finalizar la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,
- el símbolo de duración de cocción se apaga,
- aparece en el visor 0:00
- el horno emite unos pitidos durante unos minutos.

Para parar definitivamente los pitidos hay que volver a colocar el selector de funciones en 0.

¿Cómo utilizar el horno?

b) Con puesta en marcha retardada (hora de fin de cocción elegida)

Proceda como para una cocción programada.

Una vez regulada la duración de la cocción,

Presione el mando " " hasta que parpadee el indicador de fin de cocción " ".

La pantalla parpadea para indicar que se puede comenzar la regulación.

Gire el selector de regulación hacia + o - para regular la hora a la que desea que finalice.

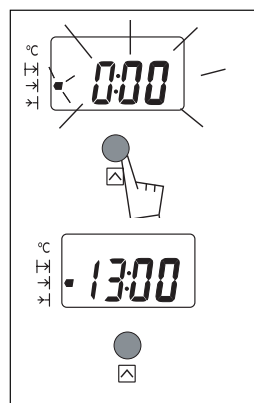
Ejemplo: Fin de cocción a las 13:00.

Una vez efectuadas estas operaciones, la puesta en marcha queda retardada para que la cocción termine a las 13:00.

Al finalizar la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,
- el símbolo de duración de cocción se apaga,
- aparece en el visor 0:00
- el horno emite unos pitidos durante unos minutos.

Para parar definitivamente los pitidos hay que volver a colocar el selector de funciones en 0.



ES

5. ¿Cómo utilizar el minuterero?

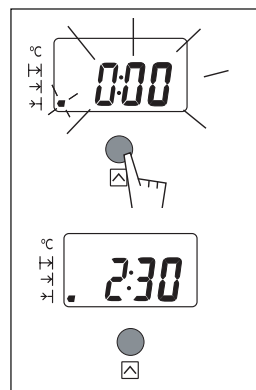
El horno está provisto de un minuterero electrónico, independiente al funcionamiento del horno, que permite hacer una cuenta atrás.

Cuando se está utilizando, la pantalla del minuterero tiene prioridad sobre la pantalla de la hora del día y la de la temperatura.

Presione el mando " " hasta que parpadee el indicador del minuterero  -> la pantalla parpadea.

Gire el selector de regulación (+ o -) hasta conseguir el tiempo deseado (máximo 60 minutos).

Al cabo de unos segundos o si se pulsa el mando , la pantalla deja de parpadear y el minuterero se pone en marcha, comenzando la cuenta atrás por segundos. Una vez finalizado el tiempo, el minuterero emite una serie de pitidos para avisarle.



Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minuterero.

¿Qué hacer en caso de producirse anomalías en el funcionamiento?

Si le surge alguna duda respecto al buen funcionamiento de su horno, no significa necesariamente que haya una avería. **En todo caso, compruebe los siguientes puntos:**

ES

Se da cuenta de que...	Las causas posibles son...	¿Qué hay que hacer?
El horno no calienta.	• El horno no está enchufado. • El fusible de la instalación está fuera de servicio. • La temperatura seleccionada es demasiado baja. • El sensor está estropeado. • El horno ha sufrido un sobrecalentamiento, se ha activado la función de seguridad.	- Enchufar el horno. - Cambiar el fusible de la instalación y comprobar su valor (16A). - Aumentar la temperatura seleccionada. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico.
El indicador de la T°C parpadea.	• Sensor de temperatura estropeado.	- Recurrir al Servicio Técnico.
La lámpara del horno no funciona.	• La bombilla se ha fundido. • El horno no está enchufado o el fusible se ha fundido.	- Cambiar la bombilla. - Enchufar el horno o cambiar el fusible.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.	• La ventilación funciona como máximo durante 1 hora después de finalizar la cocción, o cuando la temperatura del horno es superior a 125°C. • Si no se para al cabo de 1 hora	- Abrir la puerta del horno para acelerar el enfriamiento del horno. - Recurrir al Servicio Técnico.
La limpieza mediante pirólisis no se efectúa.	• La puerta está mal cerrada. • El sistema de bloqueo está estropeado. • El sensor de T° está estropeado. • El contacto de detección de "puerta cerrada" está estropeado.	- Comprobar el cierre de la puerta. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico.

Modos de cocción del horno

Símbolo Nombre de la función Descripción de la función



Calor giratorio

La cocción se efectúa con el elemento calefactor situado al fondo del horno y con la hélice para mover el aire.

- Aumento rápido de temperatura. Algunos platos se pueden introducir en el horno previamente frío.

*



Tradicional ECO

La cocción se efectúa con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.

- Esta posición permite un ahorro de energía, conservando sin embargo las cualidades de cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.



Gratinador pulsado + Asador rotativo

La cocción se efectúa, alternativamente, con la resistencia superior y la hélice de movimiento de aire.

- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. El asador rotativo continua funcionando hasta que se abre la puerta. Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.

Nota: TB (según modelo)

*



Tradicional

La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior sin movimiento de aire.

- Necesita un precalentamiento antes de introducir la bandeja en el horno.



Resistencia inferior pulsada

La cocción se efectúa con la resistencia inferior unida a una baja dosis del gratinador con la hélice de movimiento de aire.

- Cocción por debajo y un poco por encima.
- Coloque la parrilla en la posición más baja.



Mantenimiento en caliente

Dosis de la resistencia superior y la inferior, unida al movimiento de aire.

- Mantenimiento en caliente.



Gratinador

La cocción se efectúa con la resistencia superior sin movimiento de aire.

- Es necesario un precalentamiento de 5 minutos.
- Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.

Modos de cocción del horno

Recomendaciones

Recom T°

	Recomendaciones	Recom T°			ES
		míni	recom	máxi	
►	Recomendado para mantener tiernas las carnes blancas, los pescados y las verduras . Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.	35	180	235	
►	Recomendado para las quiches, empanadas, tartas de frutas jugosas	35	200	275	
►	Recomendado para todas las aves o asados hechos con el asador rotativo. Para que quede hecho el centro de la pierna de cordero o las chuletas de buey. Para que los bloques de pescado queden jugosos y tiernos.	180	200	230	
►	Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: carnes de caza tiernas... Para hacer a fuego vivo los asados de carne roja. Para cocinar a fuego lento, con la olla tapada , los platos comenzados en la placa de cocción (gallo al vino, guiso de liebre...).	35	225	275	
►	Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas...). La masa quedará bien hecha por debajo. Recomendado para las preparaciones que deben levantarse (cake, brioche, kouglof...) y para los suflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.	35	205	275	
►	Recomendado para levantar las masas de pan brioche, kouglof... sin superar los 40° C (calienta-platos, descongelación).	35	80	100	
►	Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan, langostinos a la parrilla.	180	275	275	

¿Cómo limpiar el interior del horno?

1. ¿Qué es una pirólisis?

- La pirólisis es un ciclo que calienta el interior del horno a muy alta temperatura, lo que permite eliminar todos los residuos debidos a salpicaduras o desbordamientos. Los humos y olores emitidos se destruyen al pasar por un catalizador.
- No es necesario efectuar una pirólisis cada vez que se cocine, sino únicamente cuando el grado de suciedad del horno lo justifique.
- Por medida de seguridad, la operación de limpieza se pone en marcha sólo cuando la puerta se haya bloqueado automáticamente. En cuanto la temperatura en el interior del horno supera las temperaturas de cocción, se hace imposible desbloquear la puerta, incluso colocando el mando de "selección de funciones" en 0.

2. ¿Cuándo se debe realizar una pirólisis?

El horno emite humo en el precalentamiento o desprende mucho humo cuando cocina.

El horno desprende un olor desagradable en frío debido a las distintas cocciones (cordero, pescado, asados...).

COCCIONES QUE ENSUCIAN POCO	Galletas, verduras, pasteles, quiches, suflés	Cocciones que no salpican No se justifica una pirólisis
COCCIONES QUE ENSUCIAN MEDIANAMENTE	Carnes, pescados, (en bandeja) verduras rellenas	Se puede justificar una pirólisis cada 3 cocciones
COCCIONES QUE ENSUCIAN MUCHO	Piezas grandes de carne ensartadas en el asador	Se puede hacer una pirólisis después de 1 cocción de este tipo si se han producido muchas salpicaduras

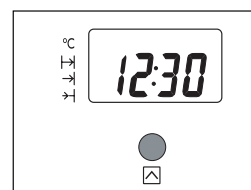


No hay que esperar a que el horno esté lleno de grasa para realizar esta limpieza.

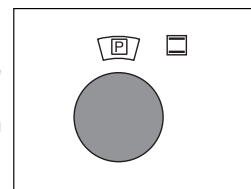
¿Cómo limpiar el interior del horno?

3. ¿Cómo hacer una pirólisis?

- a) Retire todos los accesorios del horno y elimine el exceso de grasa que se haya podido producir
- b) Compruebe que el programador indica la hora del día y que no parpadea.
- c) Coloque el mando "selector de funciones" en la posición **P** "PIRO" o **ECO P** "PIRO ECO".


ES

El tiempo que tarda la pirólisis es de 1h30 en "**ECO P**" o de 2h en "**P**" (no modificable) y el horno no está disponible durante 2h en "**ECO P**" o 2h30 en "**P**". Este tiempo incluye el tiempo de enfriamiento hasta que se pueda abrir la puerta.



- Durante la pirólisis, se enciende el candado de bloqueo en el visor para indicar que la puerta está bloqueada.
- La pirólisis se detiene automáticamente cuando el piloto de bloqueo se apaga, se puede entonces abrir la puerta.

- d) Vuelva a colocar el selector de funciones en la posición 0.
- e) Cuando el horno esté frío, utilice un trapo húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno queda limpio y se puede utilizar de nuevo para realizar la cocción que desee.

Índice

Como se apresenta o seu forno?

Descrição do aparelho	P.39
Acessórios	P.40

Conselhos de segurança P.41

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica	P.42-43
Como mudar a lâmpada?	P.43
Dimensões úteis para encastrar o forno	P.44

Como utilizar o seu forno?

Pormenores do programador	P.45
Como acertar a hora do relógio do forno?	P.46
Como efectuar uma cozedura imediata?	P.47
Como programar uma cozedura?	P.48-49
Como utilizar o temporizador?	P.50

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

P.51

Modos de cozedura do forno P.52-53

Como limpar a cavidade do forno?

O que é a pirólise?	P.54
Em que casos é necessário efectuar uma pirólise?	P.54
Como realizar uma pirólise?	P.55

Ao longo do guia,

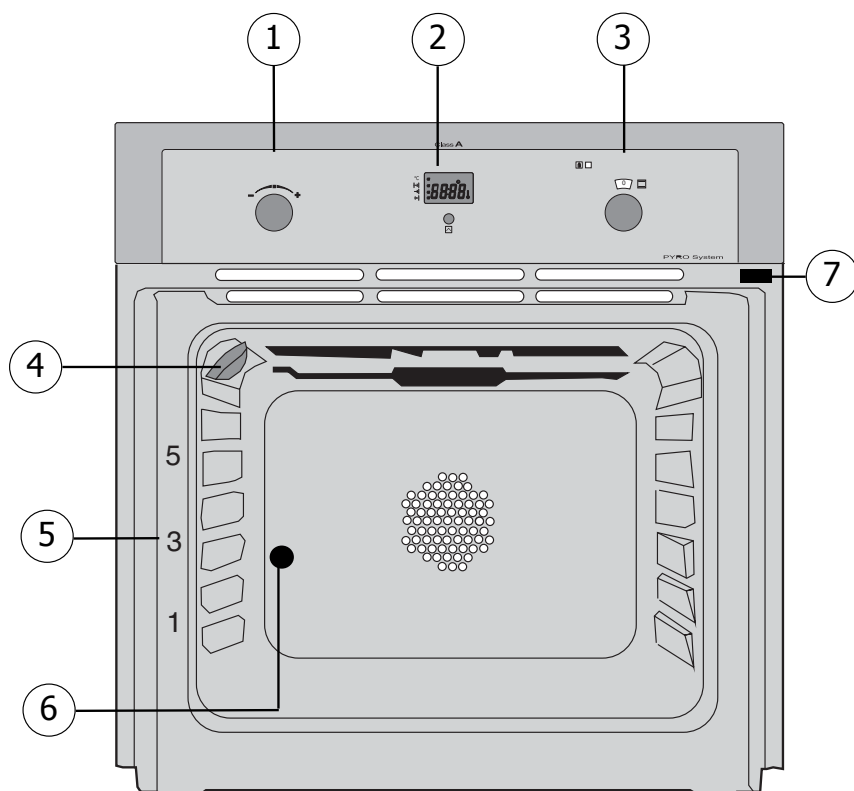


assinala-lhe as instruções de segurança,



assinala-lhe os conselhos e as dicas.

Como se apresenta o seu forno?

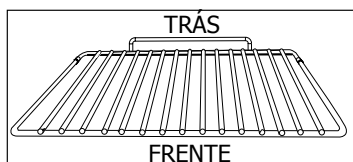


PT

DESCRIÇÃO DO APARELHO

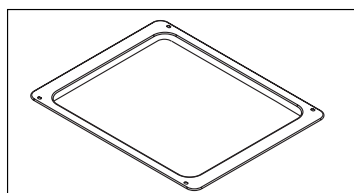
- | | |
|---------------------------|---|
| ① Selector de temperatura | ⑤ Indicador dos suportes laterais para tabuleiros e grelhas |
| ② Programador | ⑥ Orifício para espeto rotativo |
| ③ Selector de funções | ⑦ Contacto de detecção da abertura da porta |
| ④ Lâmpada | |

Acessórios



Grelha de segurança antibasculante

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar, ou então para fazer grelhados, colocando-os directamente sobre a grelha.

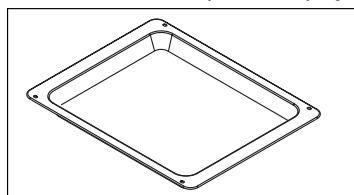


Placa multiusos

(placa de pastelaria ou pingadeira)

Serve de placa de pastelaria e tem um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos, tais como profiteroles, suspiros, madalenas, queques, massas folhadas, etc.

Colocada nos suportes laterais por baixo da grelha, serve para recolher os molhos e gorduras dos grelhados. Enchendo-a até metade, também pode ser utilizada para cozer em banho-maria. Evite colocar carnes ou lombos assados directamente nesta placa, pois haverá automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.

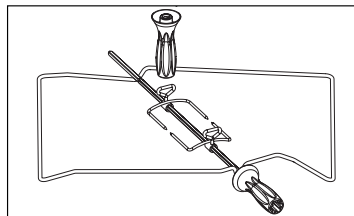


Placa côncava

Serve para recolher o molho e as gorduras obtidas com o grill forte ou o grill ventilado.

Pode ser utilizada como prato de cozedura, adaptando o tamanho do alimento a cozer (ex.: uma ave com legumes em volta, a temperatura moderada).

Nunca colocar esta placa directamente sobre a base, excepto na posição GRILL.



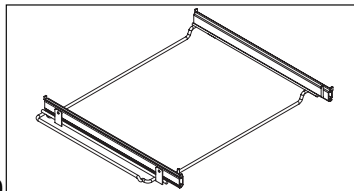
Espeto rotativo (conforme modelo)

Para a sua utilização:

- colocar a placa multiusos no suporte lateral n.º 1 de modo a recolher o molho de cozedura, ou então na base do forno, caso a peça para assar seja demasiado grande.
- enfiar uma das forquilha no espeto; colocar no espeto o alimento que se deseja assar; enfiar a outra forquilha; centrar e apertar, enroscando as

duas forquilhas.

- colocar o espeto no seu suporte.
- empurrar ligeiramente de modo a enfiar a ponta do espeto no quadrado de accionamento situado no fundo do forno (6).
- retirar o cabo, desenroscando-o. Após a cozedura, enroscar novamente o cabo no espeto de modo a retirá-lo sem se queimar.



Suporte de placa com guias

Graças a este sistema, pode retirar completamente a sua placa esmaltada e aceder facilmente aos pratos que estão a ser cozinhados.



Conselhos de segurança

Agradecemos que tome conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação e destina-se exclusivamente à cozedura de géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Antes de o utilizar pela primeira vez, aqueça o forno vazio, com a porta fechada e na potência máxima durante cerca de 15 minutos, de modo a "rodar" o aparelho. No início, a lâ mineral que reveste a cavidade do forno pode libertar um odor característico devido à sua composição. Do mesmo modo, é possível que constata uma produção de fumo. Tais fenómenos são normais.

UTILIZAÇÕES SEGUINTE:

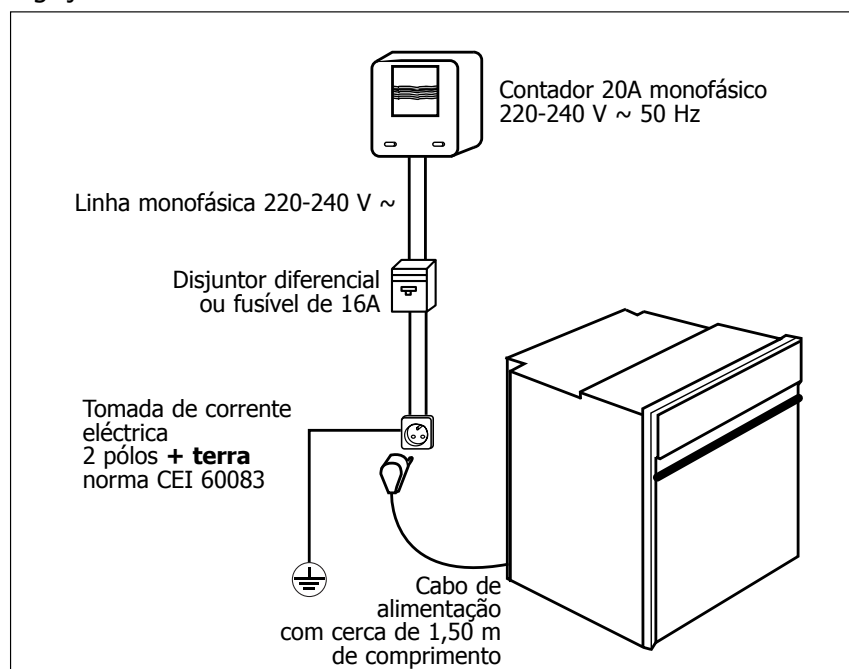
- Assegure-se de que a porta do forno está bem fechada, de modo a que a junta de estanquidade desempenhe correctamente a sua função.
- Não deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se sobre a porta do forno aberta.
- **Quando o grill é utilizado com a porta entreaberta, as zonas acessíveis ou as superfícies podem ficar quentes. Mantenha as crianças afastadas.**
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Tome precauções de maneira a não tocar nos elementos de aquecimento situados na cavidade do forno.
- Após a cozedura, não segure nenhum acessório do forno (grelha, espeto rotativo, pingadeira, suporte do espeto rotativo, etc.) com as mãos desprotegidas. Utilize pegas ou luvas, ou um tecido isolante.
- Não revista o interior do forno com folhas de alumínio. Caso contrário, haverá uma acumulação de calor que deturparia o resultado da cozedura e da assadura, e que danificaria o esmalte.
- Antes de proceder à limpeza pirolítica do forno, retire todos os acessórios do forno e elimine a sujidade mais significativa.
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão.
- Durante a pirólise, as superfícies acessíveis aquecem mais do que durante uma utilização normal. **Mantenha as crianças afastadas.**
- **Para qualquer intervenção de limpeza na sua cavidade, o forno deve estar apagado.**



Para voltar a utilizar o forno, deve colocar obrigatoriamente o selector de função na posição 0.

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica



⚠ Antes de efectuar a ligação, assegure-se de que o dimensionamento da secção dos fios da sua instalação eléctrica é suficientemente grande para alimentar normalmente o aparelho (a secção deve ser, no mínimo, igual à do cabo eléctrico). O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

A ligação eléctrica deve ser efectuada antes de o aparelho ser instalado no móvel.

- O forno deve ser ligado com um cabo eléctrico (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1 fase + 1 neutro + terra), devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240 V ~ através de uma tomada eléctrica (1 fase + 1 neutro + terra) normalizada CEI 60083 ou em conformidade com os regulamentos de instalação. O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal ⏏ do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.
- No caso de uma ligação com tomada de corrente eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação do aparelho.
- O fio neutro do forno (azul) deverá ser ligado ao neutro da rede eléctrica.

Como instalar o seu forno?

Substituição do cabo eléctrico

• O cabo eléctrico (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deverá ser suficientemente comprido para ser ligado ao forno a encastrar, quando colocado no chão em frente do móvel.

Para esta operação, o forno deve estar desligado da rede eléctrica:

- Abra a placa situada na parte inferior direita da chapa traseira, desapertando os 2 parafusos e depois gire a placa.
- Descarnar 12 mm em cada fio do novo cabo eléctrico.
- Torça cuidadosamente os filamentos.
- Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o fio eléctrico a substituir.
- Introduza, pelo lado da chapa, o cabo eléctrico no serra-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Ligue os fios do cabo de acordo com as indicações inscritas no bloco terminal.
- Os filamentos dos fios eléctricos devem ficar todos presos sob os parafusos.
- O fio da fase no terminal L.
- O fio de terra verde-amarelo deve ser ligado ao terminal .
- O fio do neutro (azul) no terminal N.
- Aparafuse totalmente os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando por cada fio.
- Fixe o cabo por intermédio do serra-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Feche a placa e aperte-a com os 2 parafusos.

PT



Declinamos qualquer responsabilidade em caso de acidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

Como mudar a lâmpada?

- A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.



Desligar o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e, se necessário, deixar arrefecer o aparelho.

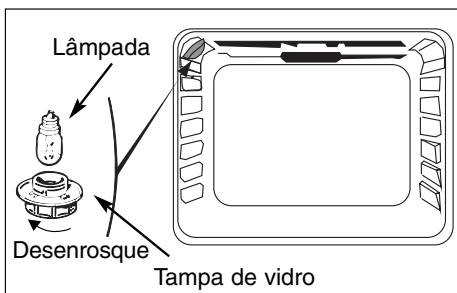
a) Desenrosque a tampa de vidro (ver figura ao lado).

b) Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- casquilho E 14

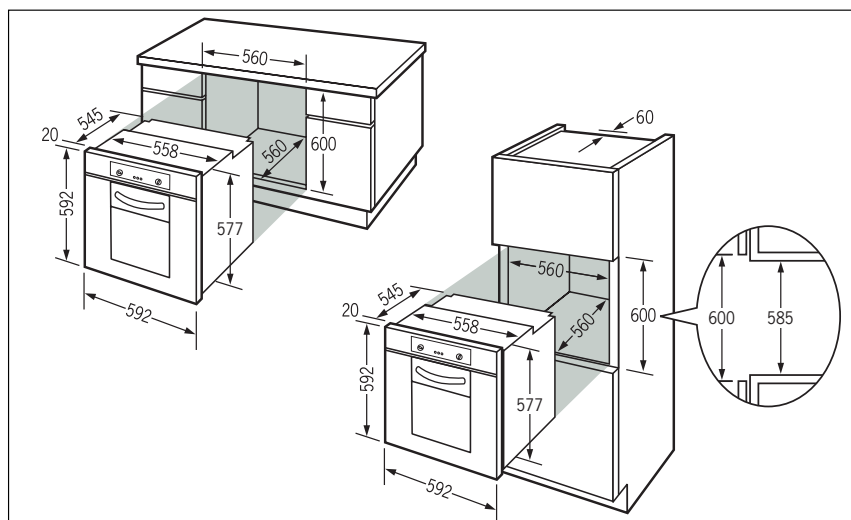
c) Mude a lâmpada, torne a instalar a tampa de vidro e ligue novamente o forno.



Para desmontar com mais facilidade a tampa de vidro e a janela, utilize uma luva de borracha.

Como instalar o seu forno?

Dimensões úteis para encastrar o forno



O forno pode ser instalado quer por baixo de uma bancada de trabalho, quer num armário em coluna (aberto* ou fechado) com dimensões de encastre adaptadas (ver esquema acima).

O seu forno possui uma circulação de ar otimizada que permite obter excelentes resultados de cozedura e de limpeza, desde que sejam respeitados os seguintes aspectos:

- Centre o forno no armário de maneira a garantir uma distância mínima de 5 mm em relação ao armário contíguo.
- O material de fabrico do armário de encastre deve ser resistente ao calor (ou deve ser revestido com materiais deste tipo).
- Para uma maior estabilidade, fixe o forno ao armário com 2 parafusos, inserindo-os nos orifícios previstos para este efeito nos montantes laterais (ver esquema).

Para tal:

- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Faça um orifício com 3 mm de diâmetro na parede do armário para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque de novo as tampas de borracha dos parafusos, que servem igualmente para amortecer o fecho da porta do forno.

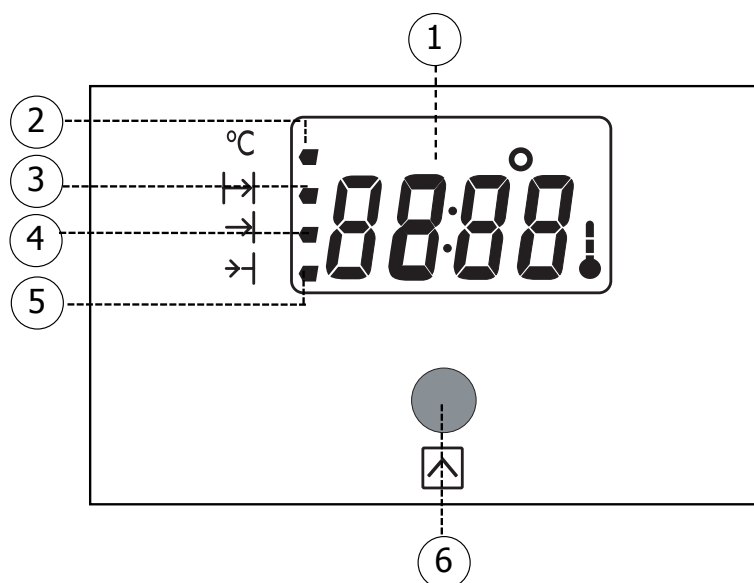
(*) se se tratar de um armário aberto, a sua abertura deve ter 70 mm (no máximo).



Para ter a certeza de obter uma instalação conforme, não hesite em recorrer aos serviços de um técnico especializado em electrodomésticos.

Como utilizar o seu forno?

1. Pormenores do programador



PT

- ① Visualização das temperaturas, tempos, durações e temporizador
- ② Indicador de visualização da temperatura
- ③ Indicador de visualização da duração de cozedura
- ④ Indicador de visualização do fim da cozedura
- ⑤ Indicador de visualização do temporizador independente
- ⑥ Tecla de acesso aos diferentes programas de regulação

Como utilizar o seu forno?

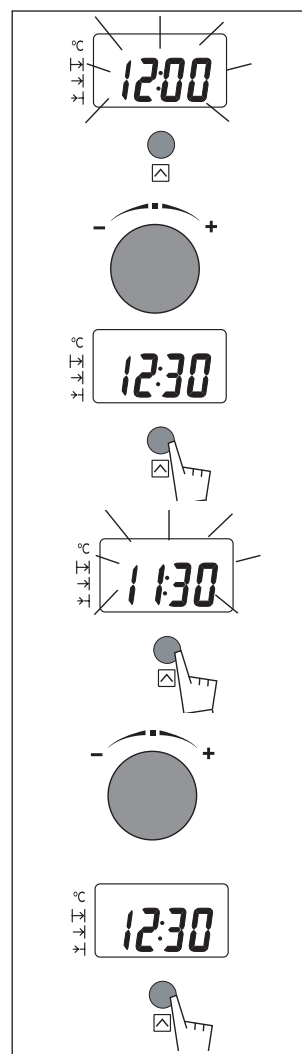
2. Como acertar a hora do relógio do forno?

a) Aquando da ligação eléctrica

- O visor acende-se por intermitência nas 12h.
- Acerte a hora com o auxílio do selector de regulação **+** ou **-** (para obter um desfile rápido, premir continuamente as teclas **+** ou **-**).
- Premir a tecla  para validar.
Exemplo: 12h30.

b) Acertar a hora do relógio

- Manter a tecla premida até a hora aparecer, e depois, soltar.
- Acerte a hora com o selector de regulação (**+** ou **-**).
- Premir a tecla  para validar.



Se não validar com a tecla , o valor é registado automaticamente após alguns segundos.

Como utilizar o seu forno?

3. Como efectuar uma cozedura imediata?

O programador deve apenas indicar a hora, sem que esta apareça a piscar.

- Escolha o modo de cozedura:
Premir e rodar o selector de funções para a posição pretendida.

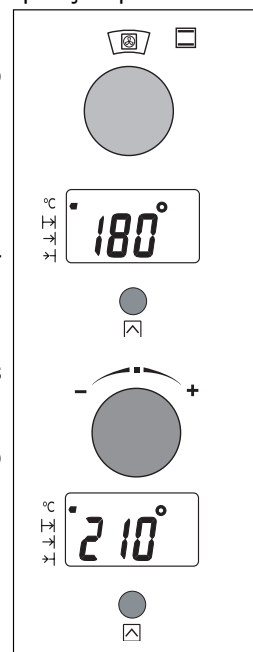
Exemplo: posição "☉" -> o forno começa a funcionar.

O forno propõe-lhe a temperatura utilizada com maior frequência.

Coloque o seu prato no forno de acordo com as recomendações constantes no guia de cozedura.

É, no entanto, possível ajustar a temperatura accionando o selector de regulação para + ou -.

Exemplo "☉" temperatura regulada para 210°.



Após estas operações, o forno começa a aquecer e o valor visualizado alterna entre a temperatura no forno e a temperatura escolhida.

A emissão de um sinal sonoro indica que o forno atingiu a temperatura seleccionada.

Depois de atingida, a temperatura é estabilizada e o símbolo ■ continua a piscar.

Após o ciclo de cozedura, a turbina de ventilação continua a funcionar durante algum tempo para arrefecer o forno.

Como utilizar o seu forno?

4. Como programar uma cozedura?

a) Com arranque imediato

1. Ajuste o modo de cozedura pretendido e regule, eventualmente, a temperatura.

Exemplo: posição "☉"
temperatura de 180°C.

2. Prima a tecla "⏏" até o indicador de duração de cozedura "⏏" começar a piscar.

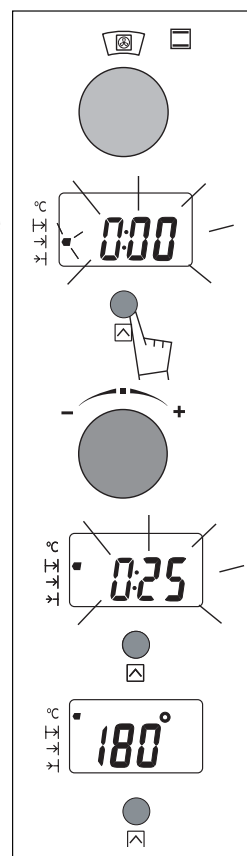
O valor 0h00 começa a piscar para indicar que a regulação é então possível.

3. Accione o selector de regulação + ou - para ajustar o tempo pretendido.

Exemplo: 25 min. de cozedura.

O tempo de cozedura é registado automaticamente após alguns segundos, -> o visor deixa de piscar e volta ao modo temperatura.

A contagem decrescente da duração começa logo após a regulação.



Após estas 3 operações, o forno começa a aquecer:

A emissão de um sinal sonoro indica que o forno atingiu a temperatura seleccionada.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o indicador de duração de cozedura apaga-se,
- o valor 0:00 aparece indicado
- é imitado um sinal sonoro durante alguns minutos.

Para parar a emissão do sinal sonoro, colocar o selector de funções na posição 0.

Como utilizar o seu forno?

b) Com arranque diferido (hora de fim escolhida)

Proceda como para uma cozedura programada.

Depois de ter regulado o tempo de cozedura,

prima a tecla " " até o indicador de fim de cozedura " " começar a piscar.

O visor começa a piscar para indicar que a regulação é então possível.

Rode o selector de regulação **+** ou **-** para ajustar a hora pretendida para o fim da cozedura.

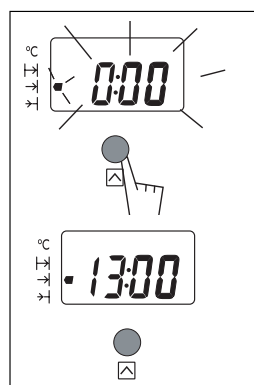
Exemplo: Fim da cozedura às 13h.

Após estas operações, o início do aquecimento é diferido de modo a que a cozedura termine às 13h.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o indicador de duração de cozedura apaga-se,
- o valor 0:00 aparece indicado
- é imitado um sinal sonoro durante alguns minutos.

Para parar a emissão do sinal sonoro, colocar o selector de funções na posição 0.



PT

5. Como utilizar o temporizador?

Este forno está equipado com um temporizador electrónico capaz de efectuar a contagem decrescente do tempo, sendo o seu funcionamento independente do forno.

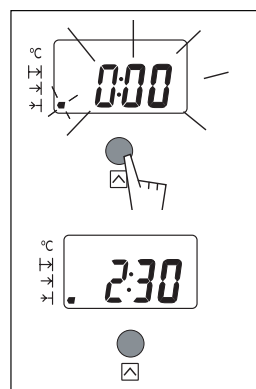
Neste caso, o valor visualizado no temporizador prevalece sobre a indicação da hora actual e da temperatura.

Prima a tecla " " até o indicador do temporizador "  " piscar -> o visor começa a piscar.

Rode o selector de regulação (+ ou -) até obter a duração pretendida (60 minutos no máximo).

O visor deixa de piscar passados alguns segundos ou então ao premir a tecla " " e o temporizador começa a funcionar, fazendo uma contagem decrescente em segundos.

Esgotado o tempo, o temporizador emite um sinal sonoro de aviso.



É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

Se tem dúvidas quanto ao devido funcionamento do seu forno, isso não significa necessariamente que haja uma avaria. De qualquer forma, verifique os seguintes pontos:

Problema constatado...	Causas possíveis	O que se deve fazer? PT
O forno não aquece.	• O forno não está ligado. • O fusível da sua instalação está fundido. • A temperatura seleccionada é demasiado baixa. • O sensor está defeituoso • O forno sofreu um sobreaquecimento e colocou-se em posição de segurança.	- Ligar o forno. - Mudar o fusível da sua instalação e verificar o seu valor (16A). - Aumentar a temperatura seleccionada. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda.
O indicador de T °C acende por intermitência.	• Sensor de temperatura defeituoso.	- Contactar o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno não funciona.	• A lâmpada está fundida. • O forno não está ligado ou o fusível está fundido.	- Mudar a lâmpada. - Ligar o forno ou mudar o fusível.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	• A ventilação funciona durante 1 hora (no máximo) após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125°C. • Se não apagado ao fim de 1 hora.	- Abrir a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno. - Contactar o Serviço Pós-Venda.
A limpeza pirolítica não se realiza.	• A porta está mal fechada. • O sistema de bloqueio está defeituoso. • O sensor de temperatura está defeituoso. • O contacto de detecção de "porta fechada" está defeituoso.	- Verificar o fecho da porta. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda.

Modos de cozedura do forno

Símbolo	Nome da função	Descrição da função
---------	----------------	---------------------



Calor giratório

A cozedura é efectuada através do elemento de aquecimento situado no fundo do forno e da hélice de ventilação de ar.

- ▶ Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser enfiados com o forno frio.

*



Tradicional ECO

A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem ventilação de ar.

- ▶ Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura. A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.



Grill ventilado + Espeto rotativo

A cozedura é efectuada de forma alternada entre o elemento superior e a hélice de ventilação de ar.

Nota: ER (conforme modelo)

- ▶ Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta. Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.

*



Tradicional

A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior sem ventilação de ar.

- ▶ Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.



Base ventilada

A cozedura é efectuada através do elemento inferior associado a uma leve dosagem do grill e à hélice de ventilação de ar.

- ▶ Cozedura pela parte inferior com uma leve dosagem por cima.
- ▶ Coloque a grelha nos suportes laterais inferiores.



Manter quente

Dosagem dos elementos superior e inferior, associados à ventilação de ar.

- ▶ Manter quente.



Grill

A cozedura é efectuada através do elemento superior sem ventilação de ar.

- ▶ Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.
- ▶ Introduza a pingadeira nos suportes laterais inferiores.

52 * Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética, em conform

Modos de cozedura do forno

Recomendações	Temp. preconizadas		
	mín.	precon.	máx.
► Recomendado para manter a textura tenra das carnes brancas, peixes e legumes Para cozeduras múltiplas até 3 níveis.	35	180	235
► Recomendado para quiches, empadas, tartes de fruta sumarenta	35	200	275
Recomendado para todas as aves ou carnes assadas no espeto rotativo. ► Para dourar a alta temperatura ou cozer na perfeição pernas de borrego e costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.	180	200	230
Recomendado para cozeduras lentas e delicadas: carne de caça tenra... ► Para dourar a alta temperatura assados de carne vermelha. Para apurar em cataplanas pratos previamente iniciados na placa de cozinha ("coq au vin", guisados de coelho...)	35	225	275
Recomendado para cozinhados húmidos (quiches, tartes de fruta sumarenta, etc.). ► A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para massas que levedam (bolo inglês, brioche, kouglof...) e para soufflés que não ficarão bloqueados com uma crosta por cima.	35	205	275
► Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, kouglof, etc. sem ultrapassar os 40°C (aquece pratos, descongelação).	35	80	100
► Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão e gambas colocadas na grelha.	180	275	275

Como limpar a cavidade do forno?

1. O que é a pirólise?

- A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a uma temperatura bastante alta e que permite eliminar toda a sujidade resultante de salpicos ou de derrames. O fumo e os odores libertados são eliminados pela passagem através de um catalisador.
- Não é, porém, necessário efectuar uma pirólise após cada cozedura, mas apenas se o grau de sujidade o justificar.
- Por razões de segurança, a operação de limpeza só é efectuada após o bloqueio automático da porta. Assim que a temperatura no interior do forno ultrapassa as temperaturas de cozedura, é impossível abrir a porta, mesmo se se posicionar o botão "selector de funções" na posição 0.

2. Em que casos é necessário efectuar uma pirólise?

Quando o forno produz fumo durante o pré-aquecimento ou essa produção é muito intensa durante a cozedura, ou quando o forno, mesmo frio, liberta odores desagradáveis após diversas cozeduras (borrego, peixe, grelhados, etc.).

COZEDURAS QUE PROVOCAM POUCA SUJIDADE	Bolachas, legumes, bolos, quiches, soufflés	Cozeduras sem salpicos: não há necessidade de efectuar uma pirólise
COZEDURAS QUE PROVOCAM SUJIDADE	carne, peixe (numa assadeira), legumes recheados	A pirólise justifica-se depois de efectuadas 3 cozeduras
COZEDURAS QUE PROVOCAM GRANDE SUJIDADE	Peças de carne grande assadas no espeto	A pirólise pode ser efectuada após 1 cozedura deste tipo, caso haja muitas projecções



Não deixar que o forno acumule demasiadamente a sujidade para efectuar a limpeza pirolítica.

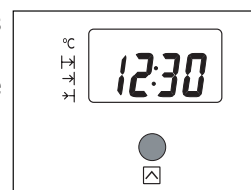
Como limpar a cavidade do forno?

3. Como realizar uma pirólise?

a) Retire os acessórios do forno e limpe os depósitos de sujidade importantes que existam.

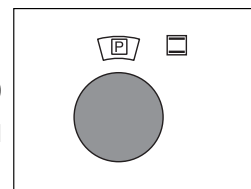
b) Verifique se o programador indica a hora actual e se esta não está a piscar.

c) Posicione o manípulo "selector de funções" na posição **P** "PYRO" ou **ECO P** "PYRO ECO".


PT

A duração da pirólise é de 1:30 em "**ECO P**" ou de 2:00 em "**P**" (não modificável) e o forno fica indisponível durante 2:00 em "**ECO P**" ou 2:30 em "**P**".

Este tempo tem em conta o período de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.



- Durante o ciclo da pirólise, o cadeado de bloqueio situado no visor acende-se para indicar que a porta está bloqueada.
- A pirólise pára automaticamente quando o cadeado de bloqueio se apaga, sendo então possível abrir a porta.

d) Coloque novamente o selector de funções na posição 0.

e) Quando o forno estiver frio, remova a cinza branca com um pano húmido. O forno está novamente limpo e pode voltar a ser utilizado para novas cozeduras.

Sommaire

Comment se présente votre four ?

Descriptif de l'appareil

P.57

Accessoires

P.58

Conseils de sécurité

P.59

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique

P.60-6

Comment changer l'ampoule ?

P.61

Dimensions utiles pour encastrer votre four

P.62

Comment utiliser votre four ?

Le détail de votre programmateur

P.63

Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

P.64

Comment faire une cuisson immédiate ?

P.65

Comment programmer une cuisson ?

P.66-67

Comment utiliser la minuterie ?

P.68

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

P.69

Modes de cuisson du four

P.70-71

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

P.72

Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

P.72

Comment faire une pyrolyse ?

P.73

Tout au long de la notice,

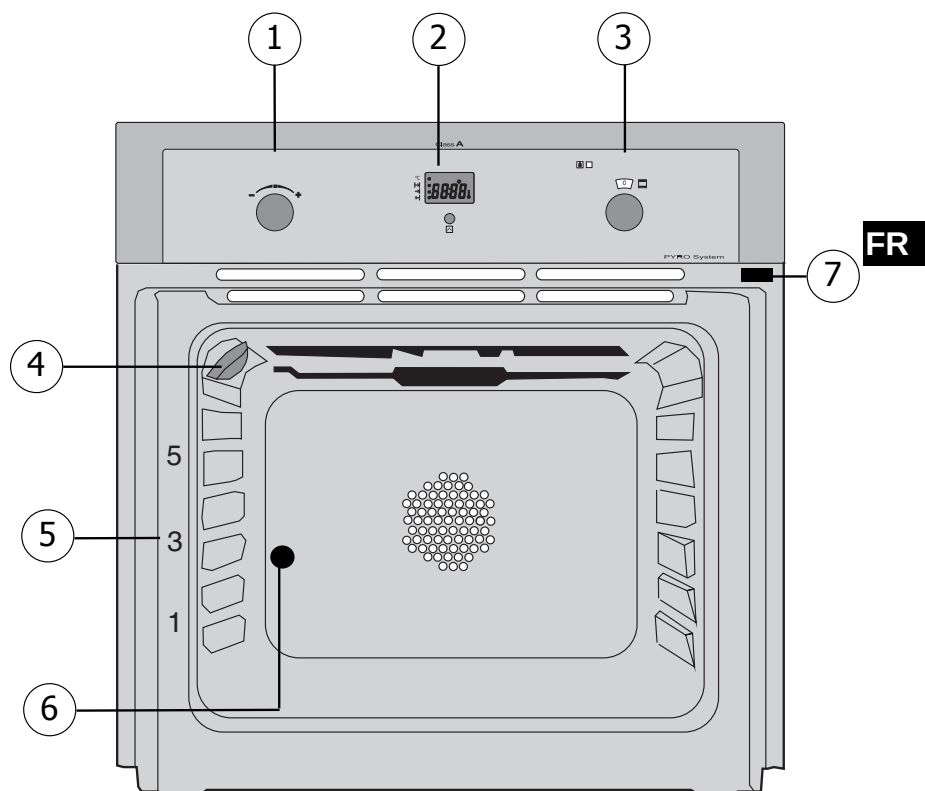


vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

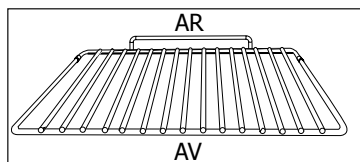
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

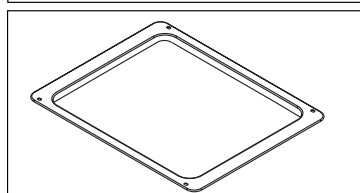
- | | |
|----------------------------|---|
| ① Sélecteur de température | ⑤ Indicateur de gratin |
| ② Programmeur | ⑥ Trou pour tourne broche |
| ③ Sélecteur de fonctions | ⑦ Contact de détection d'ouverture de porte |
| ④ Lampe | |

Accessoires



Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



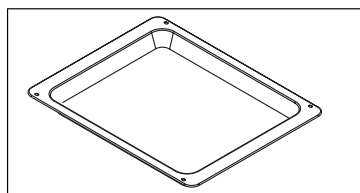
Plat multi usages

(plat à gâteaux ou lèche-frite)

Inséré dans le système sortant, il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi

être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

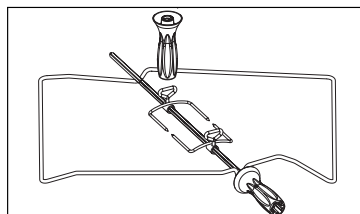


Plat creux

Inséré dans le système sortant, il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex: une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

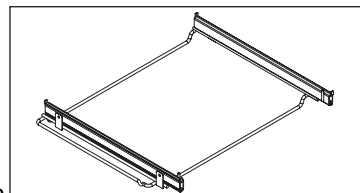


Tournebroche (selon modèle)

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfillez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfillez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.



Support de plat sortant

Grâce à ce système, vous pouvez extraire entièrement votre plat émaillé et accéder très facilement à vos mets en cours de cuisson.

Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

FR

UTILISATIONS SUIVANTES :

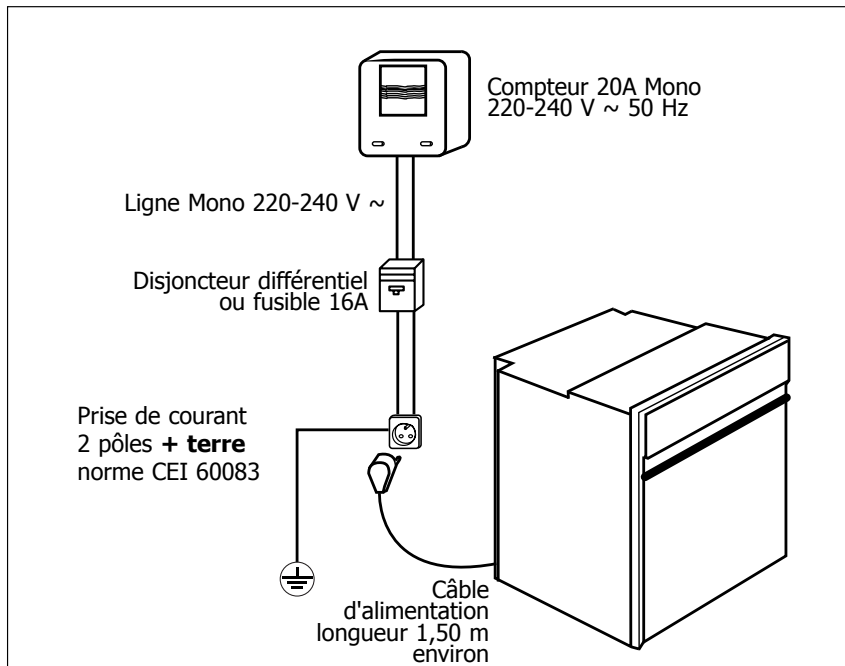
- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèche-frite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloigner les jeunes enfants.**
- **Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.**



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique



Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation).

Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de $1,5 \text{ mm}^2$ (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 60083 ou conforme aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Comment installer votre four ?

Changement du câble d'alimentation

• Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

• Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.

• Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.

• Torsadez soigneusement les brins.

• Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.

• Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.

• Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.

• Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.

• Le fil de la phase sur la borne L.

• Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .

• Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.

• Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.

• Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.

• Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

FR



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Comment changer l'ampoule ?

• L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.



Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

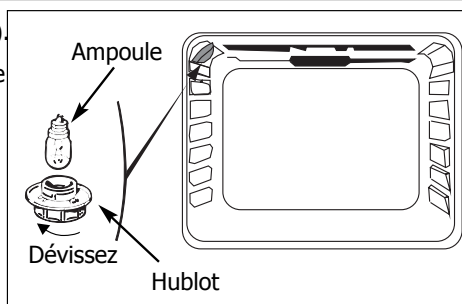
a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14

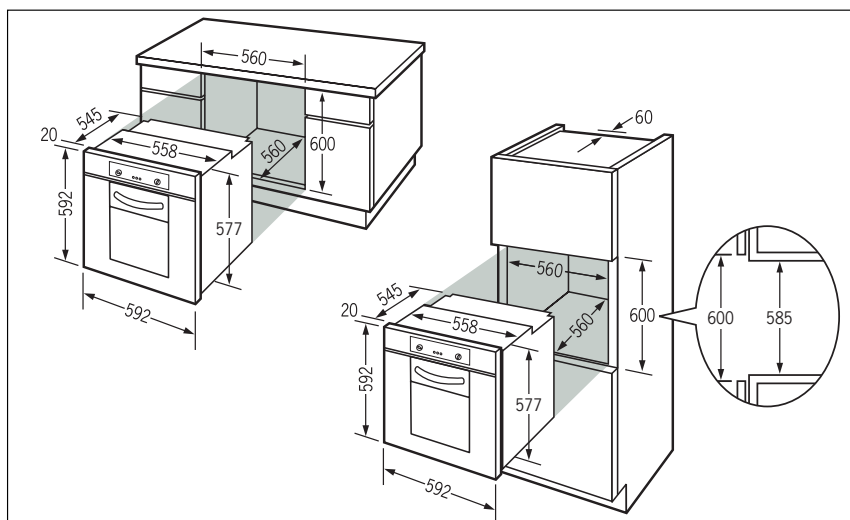
c) Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

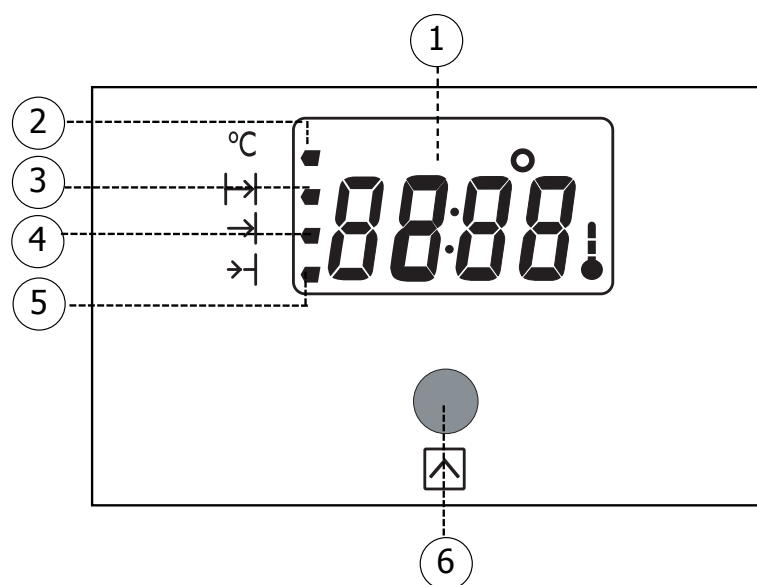
(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



FR

- ① Affichage des températures, temps, durées et minuteur
- ② Indicateur d'affichage de la température
- ③ Indicateur d'affichage de la durée de cuisson
- ④ Indicateur d'affichage de la fin de cuisson
- ⑤ Indicateur d'affichage du minuteur indépendant
- ⑥ Touche d'accès aux différents programmes de réglage

Comment utiliser votre four ?

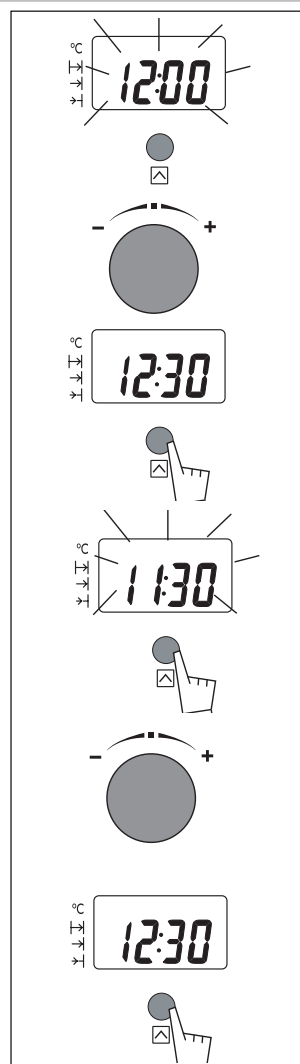
2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h.
- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage **+** ou **-** (le maintien sur **+** ou **-** permet d'obtenir un défilement rapide)
- Appuyez sur la touche  pour valider.
Exemple : 12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Maintenir appuyé jusqu'à l'apparition de l'heure, puis relâcher.
- Ajustez le réglage de l'heure avec le sélecteur de réglage (**+** ou **-**).
- Appuyez sur la touche  pour valider.



S'il n'y a pas de validation par la touche , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :

Appuyez et tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

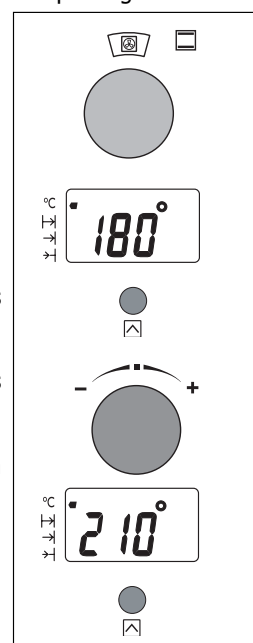
Exemple : position "  " -> le four se met en marche.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant le sélecteur de réglage vers + ou -.

Exemple "  " ajustée à 210°.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage alterne entre la température dans le four et la température choisie.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Une fois atteinte, la température reste fixe. le symbole  continue de clignoter.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.

Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

Exemple : position "☉"
température 180°C.

2. Appuyez sur la touche "☒" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson "⌚".

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

3. Actionnez le sélecteur de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, -> l'afficheur ne clignote plus et revient en mode température.

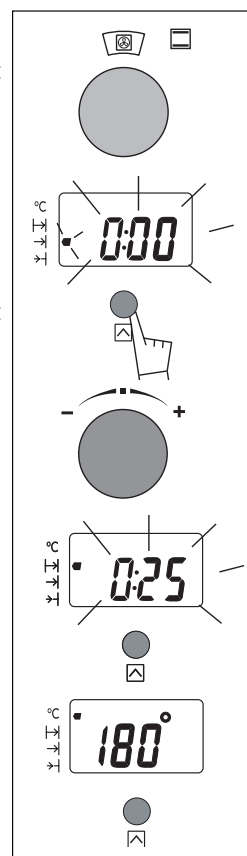
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.



Comment utiliser votre four ?

b) Avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche "" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson ".

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez sur le sélecteur de réglage **+** ou **-** pour régler l'heure de fin souhaitée.

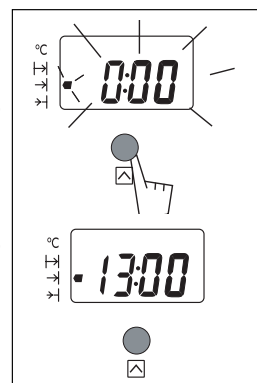
Exemple : Fin de cuisson à 13h.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.



FR

5. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

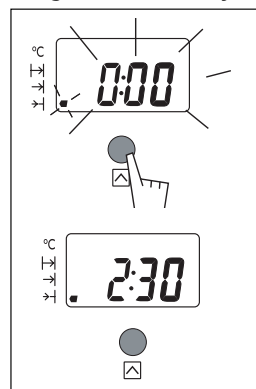
Dans ce cas, l'affichage du minuteur est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour et de la température.

Appuyez sur la touche " " jusqu'à faire clignoter l'indicateur du minuteur  -> l'afficheur clignote.

Tournez le sélecteur de réglage (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes ou après un appui sur la touche  et le minuteur se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.	- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.- Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur T°C clignote.	• Capteur de température défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	• La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure	- Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	• La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de « porte fermée » est défectueux.	- Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.

FR

4. Modes de cuisson du four

Symbole Nom de la fonction Description de la fonction



Chaleur tournante

La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.

- ▶ Montée rapide en température.
- ▶ Certains plats peuvent être enfournés four froid.

*



Traditionnel ECO

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.

- ▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- ▶ La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.



Gril pulsé + Tournebroche

La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.

- ▶ Préchauffage inutile.
- ▶ Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- ▶ Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- ▶ Glissez la lèche frite au gradin du bas.

Nota : TB (selon modèle)

*



Traditionnel

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.

- ▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.



Sole pulsée

La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.

- ▶ Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus.
- ▶ Placez la grille sur le gradin bas.



Maintien au chaud

Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.

- ▶ Maintien au chaud.



Gril

La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.

- ▶ Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
- ▶ Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.

70 * Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conforme

Modes de cuisson du four

Recommandations

Préco T°

- | | |
|---|---|
| ► Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes
Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux. | mini preco maxi
35 180 235 |
|---|---|

- | | |
|---|---|
| ► Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux | mini preco maxi FR
35 200 275 |
|---|---|

- | | |
|---|--|
| ► Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne-broche.
Pour saisir et cuire à coeur gigot , côtes de boeuf.
Pour garder leur fondant aux pavés de poissons . | mini preco maxi
180 200 230 |
|---|--|

- | | |
|---|---|
| ► Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux...
Pour saisir rôtis de viande rouge
Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...) | mini preco maxi
35 225 275 |
|---|---|

- | | |
|--|---|
| ► Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux..)
La pâte sera bien cuite dessous.
Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croute dessus. | mini preco maxi
35 205 275 |
|--|---|

- | | |
|---|--|
| ► Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof ...en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation). | mini preco maxi
35 80 100 |
|---|--|

- | | |
|--|--|
| ► Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. | mini preco maxi
180 275 275 |
|--|--|

Conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE. 71

Comment nettoyer la cavité votre four ?

1. Qu'est-ce une pyrolyse ?

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette « sélecteur de fonctions » sur 0.

2. Dans quel cas faut il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISONS SALISSANTES	Viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISONS TRES SALISSANTES	Grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

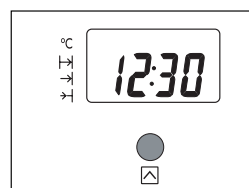
Comment nettoyer la cavité votre four ?

3. Comment faire une pyrolyse ?

a) Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

b) Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

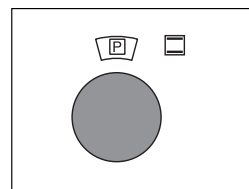
c) Positionnez la manette « sélecteur de fonctions » sur la position  "PYRO" ou  "PYRO ECO".



FR

La durée de la pyrolyse est de 1h30 en " " ou de 2h en " " (non modifiable) et le four est indisponible pendant 2h en " " ou 2h30 en " ".

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.



- Au cours du cycle de pyrolyse, le cadenas de verrouillage situé dans l'afficheur s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le cadenas de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Inhalt

Präsentierung Ihres Backofens

Beschreibung des Gerätes	S.75
Zubehör	S.76

Sicherheitshinweise

S.77

Backofeninstallation

Stromanschluss	S.78-79
Auswechseln der Glühbirne	S.79
Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens	S.80

Benutzung Ihres Backofens

Ihre Programmschaltuhr im Detail	S.81
Stellen der Uhr des Backofens	S.82
Starten eines sofortigen Garvorgangs	S.83
Programmierung eines Garvorgangs	S.84-85
Benutzung des Kurzzeitweckers	S.86

Verhalten bei Betriebsstörungen

S.87

Die Garfunktionen des Backofens

S.88-89

Reinigung des Garraums Ihres Backofens

Was ist eine Pyrolyse?	S.90
Wann muss seine Pyrolyse durchgeführt werden?	S.90
Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt?	S.91

*In der gesamten Gebrauchsanweisung
geben Ihnen die Zeichen*

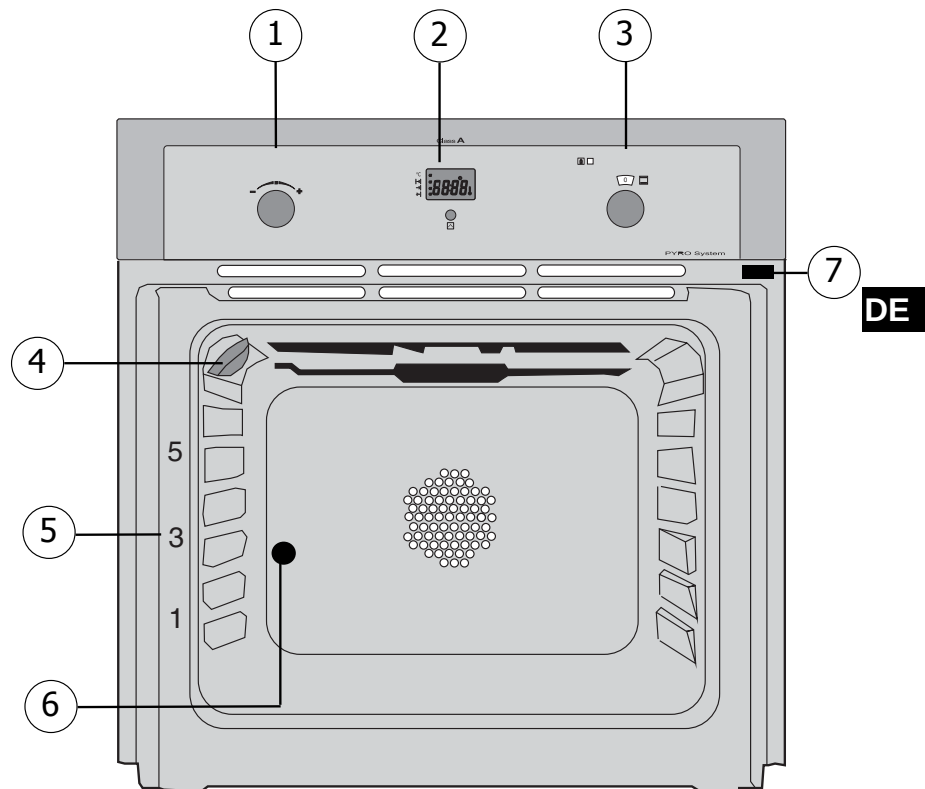


Sicherheitshinweise und



Ratschläge und Tipps

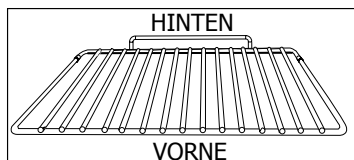
Präsentierung Ihres Backofens



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

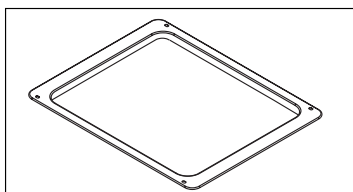
- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| ① Temperaturwahlschalter | ⑤ Anzeige der Einschubebene |
| ② Programmwähler | ⑥ Loch für den Drehspeiß |
| ③ Funktionswahlschalter | ⑦ Erfassungskontakt der Türöffnung |
| ④ Lampe | |

Zubehör



Kippsicherer Einschubrost

Der Einschubrost kann als Tragfläche für alle zu garende oder backende Nahrungsmittel enthaltenden Behälter und Formen benutzt werden. Er ist auch für Grillstücke zu benutzen (direkt darauf legen).



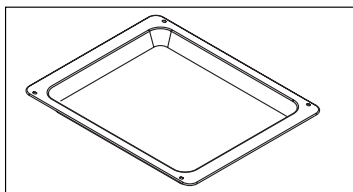
Mehrzweckblech

(Kuchenblech oder Fettpfanne)

Dient als Kuchenblech und verfügt über einen abgeschrägten Rand. Es wird für das Backen von Gebäck wie Windbeutel, Baiser, Madeleines, Blätterteiggebäck, usw. verwendet.

Unter den Rost geschoben, fängt es den Saft und das Fett von gegrilltem Fleisch auf. Halb mit

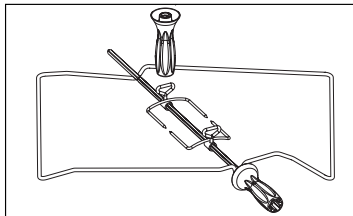
Wasser gefüllt, kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden. Vermeiden Sie es, Braten oder sonstiges Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, denn dies hätte automatisch eine starke Verspritzung der Backofenwände zur Folge.



Tiefes Blech

Dient zum Auffangen von Bratensaft und Fett, wenn Sie den starken Grill oder den Umluftgrill verwenden. Es kann als Gargefäß benutzt werden, wenn Sie das zu garende Stück seiner Größe anpassen (z.B.: Geflügel mit Gemüse umgeben, bei mäßiger Temperatur).

Dieses Blech nie direkt auf den Backofenboden stellen, ausgenommen in der GRILLPOSITION.



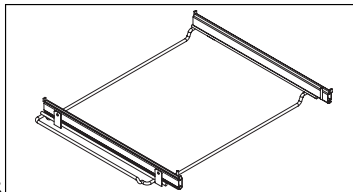
Bratspieß (je nach Modell)

Für seine Benutzung:

- Zum Auffangen des Bratensafes die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubebene Nr. 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Boden des Backofens stellen.
- Eine der Gabeln auf den Spieß schieben; das zu bratende Stück aufspießen; die zweite Gabel auf den Spieß schieben; das Ganze zentrieren und die

Gabeln festschrauben.

- Den Spieß auf seinen Träger legen.
- Die Spitze des Spießes vorsichtig in das Loch an der Backofenrückwand stecken (6).
- Den Griff losschrauben und entfernen. Nach dem Bratvorgang den Griff wieder an den Spieß schrauben, um denselben ohne Verbrennungsrisiko aus dem Ofen entfernen zu können.



Ausziehbarer Backblechhalter

Durch dieses System kann das emaillierte Backblech ganz herausgezogen werden, damit Sie problemlos auf Ihre Gerichte während des Garens Zugriff nehmen können.



Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie den Backofen installieren und benutzen. Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entworfen. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine Bestandteile auf Asbestbasis.

ERSTE BENUTZUNG:

Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät „eingefahren“ wird. Die Mineralwolle, die den Garraum umgibt, kann am Anfang einen eigenartigen, auf ihre Zusammensetzung zurückzuführenden Geruch ausströmen. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies alles ist normal.

DE

DIE NACHFOLGENDEN BENUTZUNGEN:

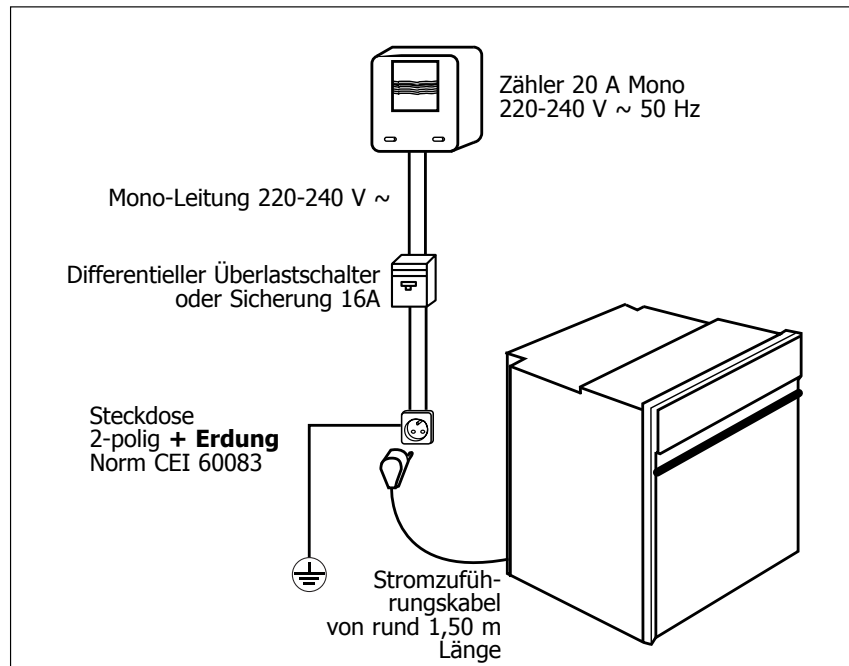
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass sich niemand auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- **Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür können die erreichbaren Teile oder Flächen heiß werden. Kleine Kinder hiervon fernhalten.**
- Das Gerät wird während seiner Benutzung heiß. Darauf achten, die im Backofen vorhandenen, heizenden Teile nicht zu berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehöerteile des Backofens (Rost, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger, usw.) nie ohne Handschutz herausnehmen. Verwenden Sie einen Handschuh oder einen isolierenden Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde.
- Bevor Sie Ihren Backofen anhand einer Pyrolyse reinigen, alle Backofenzubehöerteile, sowie größere Überlaufreste entfernen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.
- Während einer Pyrolyse können die erreichbaren Flächen heißer werden als bei einer normalen Benutzung. **Kleine Kinder fernhalten.**
- **Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.**



Ihr Funktionswahlschalter muss vor einer erneuten Benutzung des Backofens unbedingt auf 0 gestellt werden.

Backofeninstallation

Stromanschluss



Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Kabel Ihrer elektrischen Installation einen für die normale Versorgung Ihres Geräts ausreichenden Querschnitt aufweisen (Der Querschnitt muss mindestens dem des Stromzuführungskabels entsprechen). Ihr Gerät muss mit einer Sicherung von 16 Ampere ausgestattet sein.

Der elektrische Anschluss muss vor der Montage des Geräts im Möbel erfolgen.

- Der Backofen muss anhand eines (normalisierten) Stromzuführungskabels mit drei Leitern à 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erde) angeschlossen sein. Diese drei Leiter müssen an ein einphasiges Netz von 220-240 V ~ anhand einer normalisierten CEI 60083 Steckdose 1 Ph + 1 N + Erdung oder in Übereinstimmung mit den Installationsstandards angeschlossen werden. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme  des Gerätes anzuschließen und muss mit der Erdung der Installation verbunden werden.

- Im Falle eines Anschlusses anhand einer Steckdose, muss diese nach der Installation des Gerätes erreichbar bleiben.

- Der Neutralleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutralleiter des Stromnetzes verbunden sein.

Backofeninstallation

Austausch des Stromzuführungskabels

- Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend angeschlossen werden kann.

Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein:

- Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts befindliche Klappe öffnen, indem Sie die zwei Schrauben lösen und die Klappe dann aufklappen.
- Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.
- Die Fasern sorgfältig verdrehen.
- Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.
- Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckklappe in die rechts neben der Klemmleiste befindliche Kabelklemme führen.
- Die Leitungen der/den Markierung(en) entsprechend an die Klemmleiste anschließen.
- Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.
- Phasenleiter unter der Klemme L.
- Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme $\oplus$ angeschlossen sein.
- Der Neutralleiter (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben der Klemmleiste fest anziehen und ihren Sitz durch Ziehen an jedem Leiter überprüfen.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste befindlichen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.

DE



Wir können für Unfälle, die auf eine nicht vorhandene, beschädigte oder unkorrekte Erdung zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

Auswechseln der Glühlampe

- Die Lampe befindet sich an der Decke des Innenraums des Backofens.



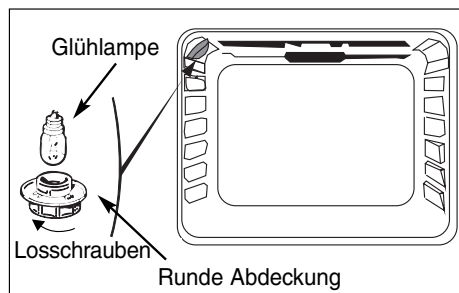
Vor jedem Eingriff an der Glühlampe den Ofen abschalten, um Spannungstöße zu vermeiden und ggf. den Ofen abkühlen zu lassen.

- Die Abdeckung abschrauben (siehe nebenan).
- Die Glühlampe in die gleiche Richtung herausdrehen.

Daten der Lampe:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E 14

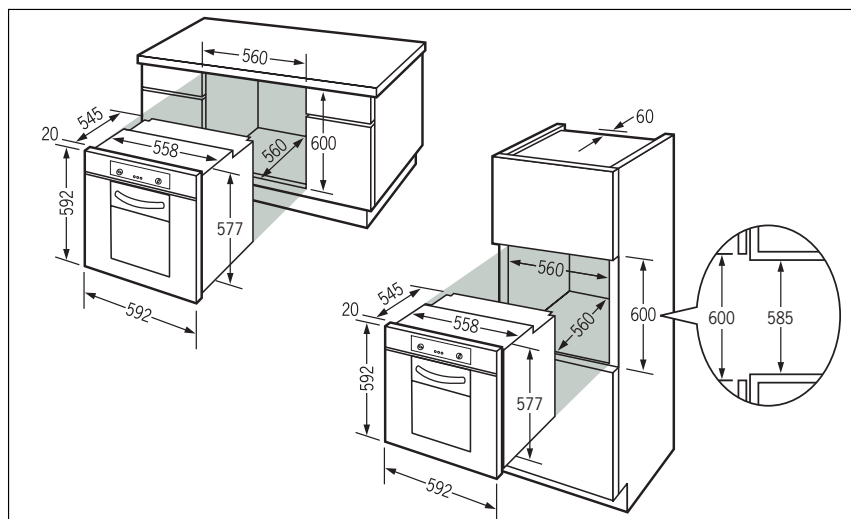
- Die Glühlampe auswechseln, die runde Abdeckung wieder anmontieren und den Ofen erneut anschließen.



Für ein leichteres Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe sollte ein Gummihandschuh verwendet werden.

Backofeninstallation

Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens



Der Backofen kann gleichermaßen unter einer Arbeitsplatte wie unter einem (offenen* oder geschlossenen) Hochschrank mit den geeigneten Abmessungen (siehe Schema) untergebracht werden.

Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Hinweise bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erzielen:

- Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand von 5 mm zum nebenstehenden Schrank gewährleistet ist.
- Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).
- Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Hierzu folgendermaßen vorgehen:

- 1) Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2) In die Möbelwand ein Loch von 3 mm Durchmesser bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4) Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

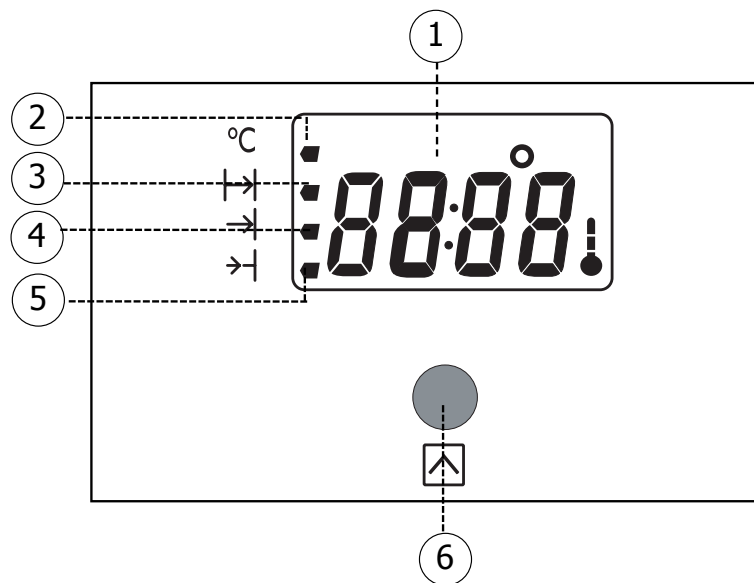
(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung höchstens 70 mm betragen.



Um sicher zu gehen, dass Ihre Installation konform ist, sollten Sie einen Installateur für Haushaltsgeräte mit der Montage beauftragen.

Benutzung Ihres Backofens

1. Ihre Programmschaltuhr im Detail



- ① **Anzeige von Temperatur, Zeit, Garzeit und Zeituhr**
- ② **Symbol der Temperaturanzeige**
- ③ **Symbol der Garzeitanzeige**
- ④ **Symbol der Anzeige des Garzeitendes**
- ⑤ **Symbol der unabhängigen Zeituhr**
- ⑥ **Zugriffstaste zu den verschiedenen Einstellprogrammen**

Benutzung Ihres Backofens

2. Stellen der Uhr des Backofens

a) Bei der Inbetriebnahme

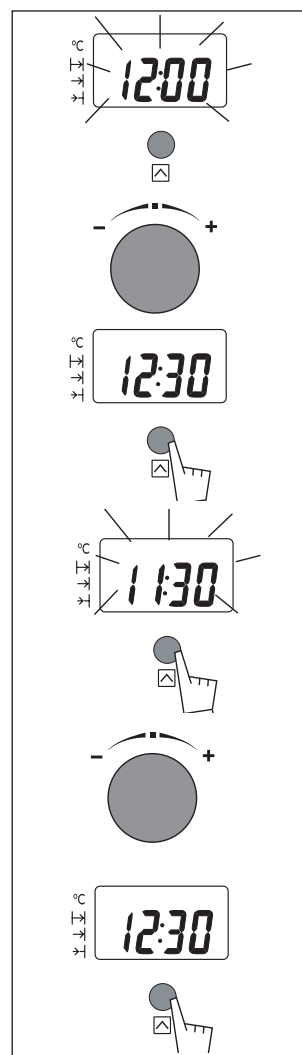
- Die Anzeige blinkt bei 12.00 Uhr.
- Stellen Sie die Uhr mit den Einstelltasten + oder - ein (bei gedrückter Taste kann man die Ziffern abrollen lassen)

- Betätigen Sie die Taste , um die Uhrzeit zu bestätigen.

Beispiel: 12:30.

b) Neueinstellung der Uhrzeit

- So lange gedrückt halten, bis die Uhrzeit aufscheint, dann loslassen.
- Die Uhrzeit mit dem Wahlschalter (+ oder -) einstellen.
- Betätigen Sie die Taste , um die Uhrzeit zu bestätigen.



Wenn keine Bestätigung mit der Taste  erfolgt, wird die neue Uhrzeit automatisch nach einigen Sekunden gespeichert.

Benutzung Ihres Backofens

3. Starten eines sofortigen Garvorgangs

Das Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blinken.

- Wählen Sie die Zubereitungsart:
Den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl gedrückt halten und gleichzeitig drehen.

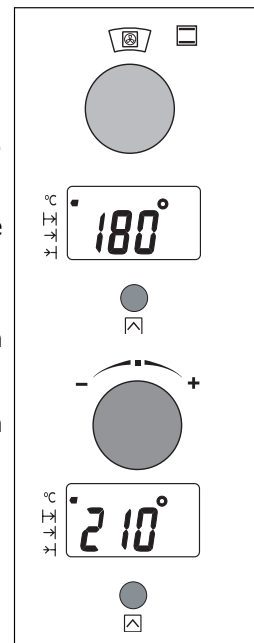
Beispiel: Position "☺" -> das Gerät wird eingeschaltet.

Das Gerät schlägt Ihnen die am häufigsten verwendete Temperatur vor.

Stellen Sie das Gericht in den Garraum und beachten Sie dabei die Koch- oder Backanweisungen.

Sie können die Temperatur jedoch auch mit dem Wahlschalter + oder - individuell einstellen.

Beispiel "☺" auf 210° eingestellt.



Danach heizt der Backofen auf, wobei abwechselnd die tatsächliche und die eingestellte Temperatur angezeigt wird.

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal (Pieptöne).

Danach wird die Temperatur durchgehend angezeigt. Das Symbol ■ blinkt weiter.

Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Kühlgebläse noch einige Zeit in Betrieb, um den Ofen abzukühlen.

Benutzung Ihres Backofens

4. Programmierung eines Garvorgangs

a) Mit sofortigem Start

1. Das gewünschte Garprogramm und eventuell die Temperatur einstellen.

Beispiel: Position "☉"
Temperatur 180°C.

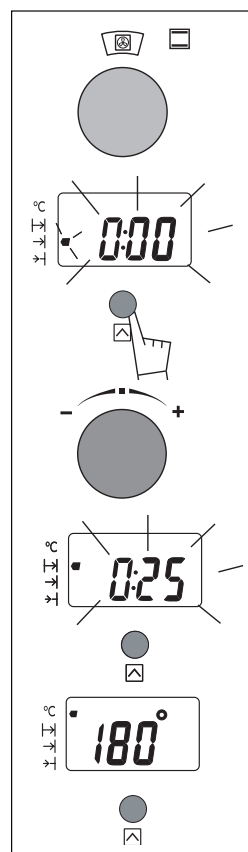
2. Taste "⏏" drücken, bis das Symbol für die Garzeitanzeige "⏏" blinkt.

Die Anzeige 0:00 blinkt, um anzuzeigen, dass die Garzeit eingestellt werden kann.

3. Die gewünschte Garzeit mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.

Beispiel: 25 Minuten Garzeit.

Die Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert -> die Anzeige blinkt nicht mehr und wird auf die Temperaturanzeige umgeschaltet.
Die Garzeit wird sofort nach dem Einstellen auf Null zurückgezählt.



Nach diesen 3 Arbeitsschritten beginnt das Heizen:

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal (Pieptöne).

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit,

- schaltet der Ofen ab,
- erlischt die Garzeitanzeige,
- wird 0:00 angezeigt
- ertönt mehrere Minuten lang ein akustisches Signal (Pieptöne).

Das akustische Signal wird endgültig abgeschaltet, indem der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird.

Benutzung Ihres Backofens

b) Mit späterem Start (Wahl des Endzeitpunkts des Garens)

Wie bei einem Garen mit sofortigem Start vorgehen.

Nach dem Einstellen der Garzeit,

Die Taste "  " drücken, bis das Symbol für den Endzeitpunkt der Garzeit "  " blinkt.

Die Anzeige blinkt, um anzuzeigen, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.

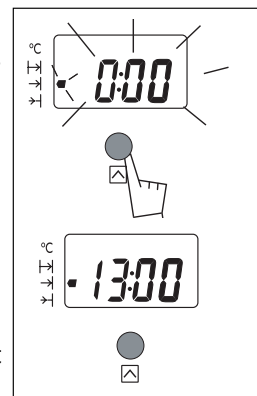
Beispiel: Endzeitpunkt des Garens: 13 Uhr.

Nach diesen Arbeitsschritten beginnt der Ofen später zu heizen, damit die Garzeit um 13 Uhr beendet ist.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit,

- schaltet der Ofen ab,
- erlischt die Garzeitanzeige,
- wird 0:00 angezeigt
- ertönt mehrere Minuten lang ein akustisches Signal (Pieptöne).

Das akustische Signal wird endgültig abgeschaltet, indem der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird.



DE

5. Benutzung des Kurzzeitweckers

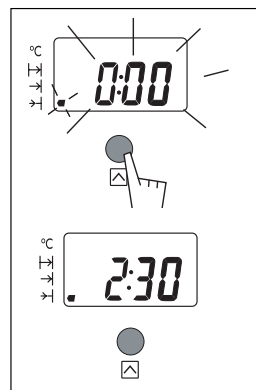
Ihr Backofen ist mit einer von der Funktionsweise des Ofens unabhängigen Schaltuhr ausgestattet, mit der das Rückwärtszählen einer Zeitdauer möglich ist.

In diesem Fall hat die Anzeige der Zeituhr Vorrang vor der Anzeige der Uhrzeit und der Temperatur.

Taste " " drücken, bis das Symbol der Zeituhr blinkt
→ -> die Anzeige blinkt.

Die gewünschte Zeit (höchstens 60 Minuten) mit dem Wahlschalter (+ oder -) einstellen

Die Anzeige hört nach einigen Sekunden oder nach Druck der Taste  auf zu blinken und die Zeituhr beginnt, im Sekundenrhythmus bis 0 zurückzuzählen.
Wenn die Zeituhr bis Null zurückgezählt hat, ertönt ein akustisches Signal (Pieptöne).



Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder annullieren.

Verhalten bei Betriebsstörungen

Sie sind sich nicht sicher, ob Ihr Backofen korrekt funktioniert. Das heißt nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie dennoch in allen Fällen die folgenden Punkte:**

Sie stellen fest, dass...	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
Der Backofen nicht heizt.	• Der Ofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung ist ausgefallen. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist defekt • Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheitsbetrieb umgeschaltet.	- Schließen Sie den Backofen an - Wechseln Sie die Sicherung aus und prüfen Sie die Stromstärke (16A). - Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Temperaturanzeiger T°C blinkt.	• Die Temperatursonde ist defekt.	- Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Lampe des Backofens nicht brennt.	• Die Lampe ist durchgebrannt. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen.	- Glühlampe austauschen. - Schließen Sie den Backofen an oder wechseln Sie die Sicherung aus.
Das Kühlgebläse nach dem Abschalten des Backofens weiterläuft.	• Das Kühlgebläse funktioniert nach dem Garvorgang während höchstens einer Stunde, bzw. bis zum Erreichen einer Temperatur von 125°C. • Falls kein Stopp nach einer Stunde.	- Öffnen Sie die Ofentür, um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Pyrolysereinigung nicht funktioniert.	• Die Tür ist nicht richtig verschlossen. • Das Verriegelungssystem ist defekt. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Erfassungskontakt für den Türverschluss ist defekt.	- Überprüfen Sie den Türverschluss. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.

DE

Die Garfunktionen des Backofens

Symbol Funktionsbezeichnung Funktionsbeschreibung



Umluft

Das Garen erfolgt anhand des an der Rückwand des Backofens befindlichen Heizelements sowie der Luftumwälzschraube.

► Schneller Temperaturanstieg. Bestimmte Speisen können direkt in den kalten Backofen gestellt werden.

*



Traditionell ÖKO

Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzung.

► Mit dieser Position kann ohne Einbußen der Garqualität Energie gespart werden. Die ÖKO-Position dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.



Umluftgrill + Bratspieß

Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelements und der Luftumwälzschraube.

► Vorheizen nicht erforderlich. Saftige, rundum knusprige Braten und Geflügel. Der Bratspieß dreht sich bis zum Öffnen der Tür weiter. Die Fettpfanne in die untere Einschubebene stellen.

Hinweis: BS (nach Vorlage)

*



Traditionell

Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.

► Backofen vorheizen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.



Bodenumluft

Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelements verbunden mit einer leichten Einstellung des Grills und der Luftumwälzschraube.

► Garen von unten mit einer geringen Dosierung von oben.

► Den Rost in die untere Einschubebene schieben.

*



Warmhalten

Dosierung des oberen und unteren Heizelements verbunden mit der Luftumwälzung.

► Hält Ihre Gerichte warm.



Grill

Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Luftumwälzung.

► 5 Minuten vorheizen.

► Fettpfanne in die untere Einschubebene schieben.

Die Garfunktionen des Backofens

Empfehlungen

Empf. T°

- | | | | | |
|--|------|-------|------|--|
| <p>► Wird empfohlen, um die Saftigkeit von weißem Fleisch, Fisch und Gemüse zu erhalten.
Für Brat- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.</p> | mini | empf. | maxi | |
| | 35 | 180 | 235 | |

- | | | | | |
|---|------|-------|------|-----------|
| <p>► Empfohlen für Quiche, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen</p> | mini | empf. | maxi | |
| | 35 | 200 | 275 | DE |

- | | | | | |
|---|------|-------|------|--|
| <p>► Empfohlen für am Spieß gebratene Geflügel oder Braten jeder Art.
Zum Anbraten und Braten von Lammkeulen, Rinderkoteletts.
Damit Fischfilets schön zart und saftig bleiben.</p> | mini | empf. | maxi | |
| | 180 | 200 | 230 | |

- | | | | | |
|---|------|-------|------|--|
| <p>Empfohlen für langsame und delikate Garvorgänge: saftiges Wild...
Zum Anbraten von Braten aus rotem Fleisch.
► Zum Schmoren in geschlossener Kasserolle von Gerichten, die bereits auf der Kochplatte angebraten wurden (Coq au Vin, in Wein geschmortes Wild, usw...).</p> | mini | empf. | maxi | |
| | 35 | 225 | 275 | |

- | | | | | |
|---|------|-------|------|--|
| <p>Empfohlen für feuchtes Gebäck (Quiche, saftige Obstkuchen...).</p> <p>Der Boden wird unten gut gebacken.</p> <p>► Empfohlen für aufgehende Zubereitungen (Kastenkuchen, Napfkuchen, Kugelhopf...) und Soufflees, die somit nicht durch die Ausbildung einer Kruste am Aufgehen gehindert werden.</p> | mini | empf. | maxi | |
| | 35 | 205 | 275 | |

- | | | | | |
|---|------|-------|------|--|
| <p>► Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig zu begünstigen... ohne 40°C zu überschreiten (Teller aufwärm- oder Auftautemperatur).</p> | mini | empf. | maxi | |
| | 35 | 80 | 100 | |

- | | | | | |
|--|------|-------|------|--|
| <p>► Empfohlen zum Grillen von auf den Rost gelegten Koteletts, Würsten, Brotscheiben oder Riesengarnelen.</p> | mini | empf. | maxi | |
| | 180 | 275 | 275 | |

Reinigung des Garraums Ihres Backofens

1. Was ist eine Pyrolyse?

- Die Pyrolyse entspricht einem Heizzyklus des Backofengarraums bei besonders hohen Temperaturen, während dessen alle, aufgrund von Spritzern oder überlaufenden Speisen entstandenen Verschmutzungen eliminiert werden können. Rauch und Gerüche werden beim Durchgang durch einen Katalysator zerstört.
- Eine Pyrolyse ist jedoch nicht nach jedem Garvorgang erforderlich, sondern nur dann, wenn der Verschmutzungsgrad des Ofens sie rechtfertigt.
- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach dem automatischen Verriegeln der Backofentür. Sobald die Temperatur im Backofen die üblichen Gartemperaturen übersteigt, kann die Tür nicht mehr entriegelt werden, selbst wenn man den Funktionswahlschalter auf 0 stellt.

2. Wann muss seine Pyrolyse durchgeführt werden?

Wenn Ihr Backofen beim Vorheizen oder beim Garvorgang stark qualmt.
Wenn Ihr Backofen aufgrund unterschiedlicher Garvorgänge (Hammel, Fisch, Grillfleisch...) einen unangenehmen Geruch ausströmt.

ZUBEREITUNGEN, DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN	Kekse, Gemüse, Gebäck, Quiche, Soufflees, usw.	Nicht spritzende Garvorgänge. Es muss keine Pyrolyse durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN, DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Fleisch, Fisch (in einem Bräter), gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse kann nach drei Kochvorgängen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN, DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Große Fleischstücke am Spieß	Eine Pyrolyse kann nach einem Garvorgang durchgeführt werden, wenn viel Fett verspritzt wurde



Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

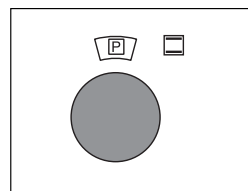
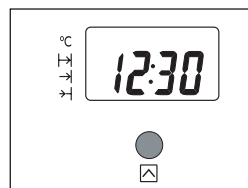
Reinigung des Garraums Ihres Backofens

3. Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt?

a) Entfernen Sie das Zubehör aus dem Backofen, sowie den größten Schmutz, der beispielsweise durch Überkochen entstanden ist

b) Überprüfen Sie, ob die Uhrzeit in der Programmierleiste angezeigt wird und vergewissern Sie sich, dass diese nicht blinkt.

c) Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  "PYRO" oder ^{ECO}  "PYRO ECO".



DE

Die Pyrolysedauer beträgt bei der Funktion "^{ECO}  " 1h30 Stunden oder bei der Funktion " " 2 Stunden

(nicht veränderbar) und der Ofen kann bei Nutzung der Funktion "^{ECO}  " 2 Stunden und bei Nutzung der Funktion " " 2h30 nicht verwendet werden. Diese Dauer berücksichtigt die für das Abkühlen bis zur Entriegelung der Tür erforderliche Zeit.

- Während des Pyrolysezyklus leuchtet ein Vorhängeschloss im Anzeigefeld auf; dies bedeutet, dass die Tür verriegelt ist.
- Die Pyrolyse schaltet sich automatisch ab, wenn das Verschlussymbol erloschen ist. Jetzt kann die Tür geöffnet werden.

d) Den Funktionswahlschalter erneut auf 0 stellen.

e) Wenn der Backofen abgekühlt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Nun ist der Backofen wieder sauber und kann erneut für einen beliebigen Garvorgang benutzt werden.

