

**FULGOR**

MILANO

SUPREME  
SO 6015

LIFELINE  
LO 6015

Electronic ovens  
Four électroniques  
Forno Elettronico  
Electrónica horno  
Elektronische Öfen  
Electrónicas forno  
Elektronische Oven

- Ⓒ GB Instructions for installation and use
- Ⓒ F Instructions pour l'installation et l'utilisation
- Ⓒ I Istruzioni per l'installazione e l'uso
- Ⓒ ES Instrucciones para la instalación y uso
- Ⓒ DE Installation und gebrauch
- Ⓒ PT Instruções de instalação e utilização
- Ⓒ NL Installatie-en gebruikshandleiding

# TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
INSTALLATION OF THE OVEN.....	3
Electricals.....	3
Connection to the electrical power mains.....	5
INSTRUCTIONS FOR USE.....	6
Oven Racks.....	6
Oven extendable racks (if present).....	7
Cooking functions.....	8
Electronic control.....	10
DOOR LOCKING SYSTEM.....	18
Automatic door locking during pyrolytic cycle.....	18
Oven lights.....	18
CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
Self-cleaning cycle (pyrolytic cycles).....	19
Oven door removal.....	20
Replacement of the oven light.....	21
GUIDANCE TEMPERATURE AN TIME SCHEDULE FOR COOKING.....	22



At the end of the product life cycle, the products equipped with electronics, which have not gone through a selection process, are potentially dangerous for the environment and for human health due to the presence of dangerous materials. This appliance cannot be thrown in the domestic waste at the end of its life cycle. Therefore it must be delivered to an authorised waste collecting center to make it safe and to recycle its parts in order to respect the environment.

## SAFETY INSTRUCTIONS

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



## INSTALLATION OF THE OVEN

To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in Fig. 1.

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

The cabinet in which the apparatus is installed shall be open on the back side to ensure a sufficient air circulation and prevent overheating.

Leave a gap of at least 200 cm<sup>2</sup> (see Fig. 1) for air circulation if the oven is installed in a column; this is not necessary if the oven is installed under the work top.

### WARNING

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

### Electricals

#### - Absorbed power:

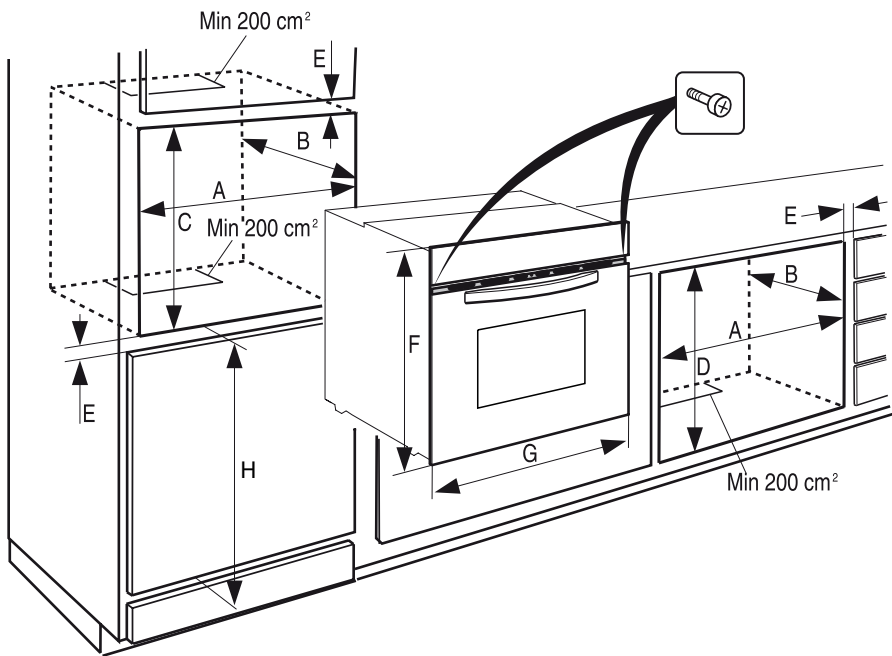
oven top element:.....	2400 W
oven bottom element: .....	2100 W
round element (hot air): .....	2300 W (on some models)
roasting jack motor: .....	4 W (on some models)
lamp: .....	25 W
hot air fan motor:.....	25 W
cooling fan motor:.....	25 W

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

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

### NOTE

This appliance is in compliance with following European directives:  
2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/EU (RoHS),  
2002/96/CE (WEEE), 2002/40/CE.



Dimensions are in centimeters

Appliances	A	B	C	D	E	F	G	H
Single oven	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Fig. 1

## Connection to the electrical power mains

### WARNING

**This apparatus must be earthed.**

The oven is only for domestic use.

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

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

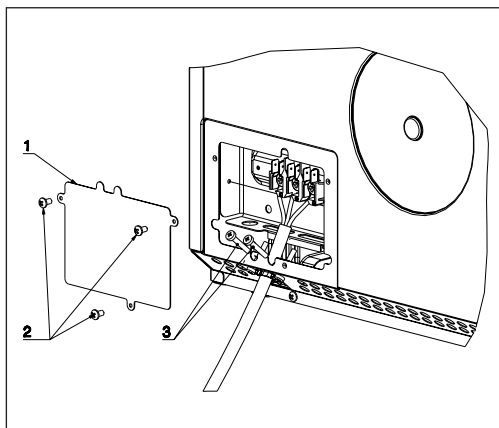
The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.

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

The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable of the **H05V2V2-F 3x1,5 mm<sup>2</sup>** type remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.

To connect the cable to the oven proceed as follows (see Fig. 2):

- Remove the lid (1) by unfastening the three screws (2). Unfasten the two screws (3) for the cable holder and feed the cable through the opening immediately below the cover.
- Remove about 12 cm of the outside insulation from the cable and shorten the two active wires (live and neutral) to 6 cm, leaving long the one to be connected to the main earth terminal on the terminal box; remove about 1 cm of the main insulation from the three wires and connect them correctly to the terminal box, remembering to respect the polarities.
- Tighten the two screws (3) of the cable holder and put the lid (1) back on with the three screws (2).



**Fig. 2**

# INSTRUCTIONS FOR USE

## Oven Racks

### WARNING

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

### WARNING

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

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

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

Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.

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

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

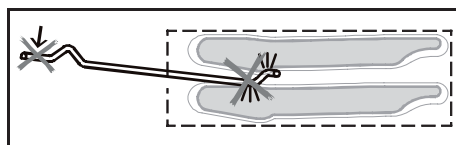


Fig. 3

**To remove oven rack from the oven (see Fig. 4):**

- 1 Pull rack forward.
- 2 Lift rack up at front and then remove it.

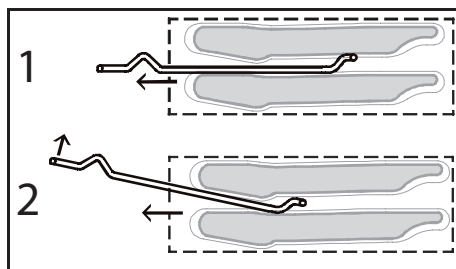


Fig. 4

**To replace an oven rack (see Fig. 5):**

- 1 Place rear of rack between rack level guides.
- 2 While lifting front of rack, slide rack in all the way while lowering the front.

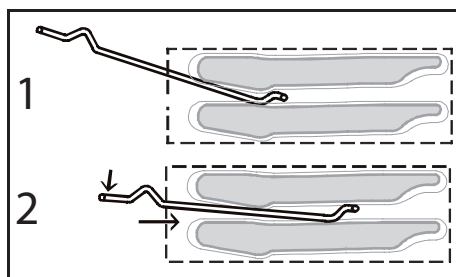


Fig. 5

## Oven extendable racks (if present)

The extendable rack allows for easier access to cooking foods. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

### WARNING

**Make sure that:**

- When the rack is outside of the oven, slide arms do not lock. They could unexpectedly extend if the rack is carried incorrectly. Extending slide arms could cause injury. Rack should only be held or carried by grasping the sides.
- To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

### NOTE

Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

**To remove extendable rack from the oven (see Fig. 6):**

- 1 Lift of rack slightly and push it until the stop release.
- 2 Raise back of rack until frame and stop clear rack guide.
- 3 Pull rack down and out.

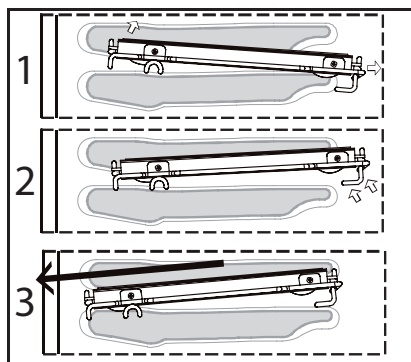


Fig. 6

**To replace an extendable rack (see Fig. 7):**

- 1 Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide.
- 2 Push all the way in until the back of the rack drops into place.
- 3 Pull both sections forward until stops activates. Rack should be straight and flat, not crooked.

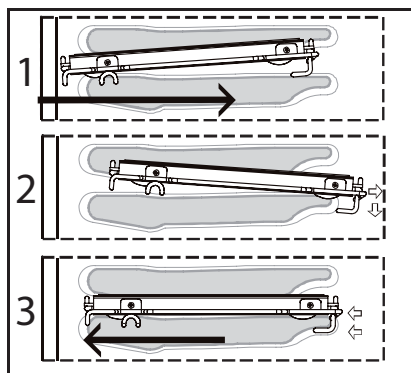













Fig. 7

## Cooking functions

Each type of oven is provided for various cooking systems.

Icon	Mode Description	Used for...
<input type="checkbox"/>	The light is on only.	---
	In this mode only the internal oven convection fan is ON i.e. there is no oven heating	This mode is used to defrost deepfrozen food.
<input type="checkbox"/>	Only the lower (bottom) oven heating element is activated.	This mode is used to keep foods warm.
<input type="checkbox"/>	In this mode both upper (top) and lower (bottom) oven heating elements are used to heat the oven air. However, no fan is used to circulate the heat.	This is the traditional mode of cooking on one shelf. Therefore only one rack can be used when selecting the Bake mode. Ideal for Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies.
 <input type="checkbox"/>	This mode is intended to save energy. In particular the oven cooling fan works only when needed e.g. when the oven is hot and the electronics require cooling.	Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.
	The Convection bake mode uses the upper (top) oven heating element, the lower (bottom) heating element and the convection fan inside the oven.	It can also be used for baking-cooking Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies on one or more levels.
	The Convection Roast mode uses the Intense upper (top) oven heating element, the lower (bottom) heating element and the convection fan inside the oven.	Ideal for the roasting of whole chickens or turkey.
	The True Convection Bake mode uses the circular or third heating element hidden behind the baffle at the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.	Consequently different foods can be cooked simultaneously (maximum three levels) and is suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.

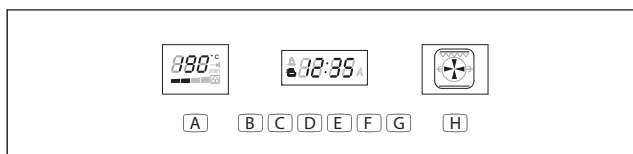
- |   |  |   |
|---|--|---|
|  | The Ring + Down Convection mode uses the lower + circular heating elements and internal fan.   | Useful for multilevel cooking of soufflés and pizzas.   |
|  | The Convection Down mode uses the lower (Bottom) heating element and internal fan.   | Useful for soufflés, pizzas and pastry dishes.  |
|  | suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained. | Ideal for steak, hamburgers, chicken quarters or chicken breasts.   |
|  | The Grill mode uses intense heat radiated from the upper (top) heating element.  | Ideal for preparing toast, browning and grilling.   |
|  | If the spit device is fitted it is also used with the spit motor.  | If the spit motor is fitted the spit roasting of a whole chicken or turkey is possible.   |
|  | The standard time is 1.30 h and can be changed. (see page 14)  | PYRO or self-cleaning mode. Here the oven is automatically cleaned by burning-off cooking residues at high temperature (about 475 °C) from 1h to 3h. During the self-cleaning cycle all fumes produced are filtered and then expelled to ambient. |

## Electronic control

### Control panel description

The oven control panel is made by three displays and eight touch sensor keys. The displays show:

- Time.
- Temperature.
- Function.



**Fig. 8**

- [A] Touch this key to enable the fast preheat
- [B] This key is used to set the clock, the minute minder and the buzzer volume.
- [C] This key is used to set the cooking duration and the stop time.
- [D] Touch or hold this key in order to decrease the displayed value.
- [E] Touch or hold this key in order to increase the displayed value.
- [F] Touch this key to switch the oven lights on/off.
- [G] This key is used to set the oven functions and the related temperature.
- [F] Touch this key in order to switch the oven on and make it available for any activity or touch it to switch the oven off when it's active.

### Power-up

At every power-up, wait for about 7 seconds until a triple beep sounds: the special touch circuit performs a self-calibration and it's important to avoid any touch during this phase.

The latch mechanism runs an automatic self-test: the oven door locks and unlocks. This operation takes about half a minute. The lock symbol on the temperature display turns on:

1. It flashes while the action is in progress.
2. It's steadily on when the door is fully locked.
3. It's off when the door has been unlocked.

Do not try to open the door until the lock symbol has disappeared.

The control shows the time of day blinking, set at 12:00 as the initial value. The time increases every minute, all oven operations are inhibited until the time of day is set.



### Setting the time of day

The time of day is always displayed in the 24 hours format.

Touch the [B] key (clock/timer) until the word “hour” appears on the clock display. Wait until the time value appears then touch [D]/[E] keys in order to set the proper value. Hold the keys to fasten the decrease/increase operations

After a few seconds the whole time of day value starts flashing: wait until the new time of day is steady.



Fig. 9a

### Setting the minute minder

Touch the [B] key (clock/timer) until the word “bell” appears on the clock display. Wait until the time value appears again then touch or hold [D]/[E] keys to edit and modify the value. Hold the keys to fasten the decrease/increase operations.

The standard value is 30 minutes, it's possible to modify it in the range between 0 and 240 minutes. The timer has no influence on the oven activities and can be set also when the oven is off.

The time of day is displayed with priority in any case, the bell symbol 🔔 in the upper left corner of the clock display shows that the minute minder is set.

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

The buzzer stops in any case after a 5 minutes time-out.


### Setting an oven function manually

1. Touch the [H] key (On/Off) to awake the oven and make it ready for use. A square appears on the icon display and the “On” writing on the clock display.
2. Touch the [G] key (function/temperature) in order to select the desired cooking mode. The clock display shows “Pr00” which correspond to the Light mode.
3. Touch [D] or [E] keys (-/+) in order to browse the list of the available functions. The icon display shows the oven elements used in every function, the temperature display shows the preset temperature per every function.
4. Touch the [G] key again in order to change the temperature. The temperature starts

flashing on its own display, touch [D] or [E] keys (-/+ ) in order to select the desired value, in a range between a minimum and a maximum, depending on the mode. Check the value on the temperature display.

5. Touch the [G] key once more to confirm the selection otherwise it will be confirmed automatically after a short time.
6. Once the mode is selected, touch [A] key (booster) if you need to fasten the oven preheat. Normally the food must be introduced after the end of preheat in this case.

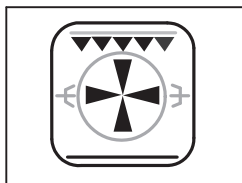
The oven will work until a maximum time 12hours. Depending on the oven model, the number and type of available functions can be different.

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



**Fig. 9b**

As soon as the oven starts, the preheat bar on the temperature display turns on, step by step, showing when the oven is at 25%, 50%, 75% and finally 100% of the set-point. As soon as each level is reached, its step becomes steady, the next one start flashing. All the four segments become steadily on when the preheat ends.



**Fig 9c**

The icon display shows the oven elements in use (heaters, working fan, turnspit) whenever any function is active.

Touch the [H] key (On/Off) to stop any oven activity immediately. The "OFF" writing appears on the clock display.

### Setting an automatic oven function


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


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

Touch the [C] in order to toggle between cooking duration (cook time) and end of cooking time (stop time): the words “dur” or “End” are displayed respectively.

Touch [D] or [E] keys (-/+ ) to edit the duration or the stop time when the proper word is displayed:

1. When the word “**dur**” is displayed, the control shows **30'** as the standard cooking duration. Touch [D] or [E] in order to set the actually desired cooking time in a range between 0 and 240 minutes. As soon as the value is accepted the display switches to clock mode. It will show the time of day, the pot symbol and the **A** letter to indicate that a timed cooking is active. The end of cooking time is updated automatically.
2. When the word “**End**” is displayed, the control shows the current time as the initial stop time. In order to set the actually desired end of cooking time in a 24 hours range. As soon as the value is accepted the display switches to clock mode. It will show the time of day, the pot symbol and the **A** letter to indicate that a timed cooking is active. The cooking time is updated automatically.
3. Repeat the same operations of point 1 then touch [C] key until **End** appears. The control shows the “current time + cooking time” as the initial stop time. It's not possible to lower the end of cooking time below this value.

Touch [D] or [E] keys (-/+ ) in order to set the actually desired end of cooking time in a 24 hours range. The display will flash **End** and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day and the **A** letter to indicate that a delayed cooking has been programmed. As soon as the delay time expires, the oven starts and works for the programmed cooking time. The  symbol is displayed.

At the end of any timed activity the control shuts down the oven, the buzzer sounds a warning sequence (two short beeps repeated every 3 seconds) to recall the user attention, for a maximum time of 5 minutes and makes the time related icons (, **A**) flash on the display.

Touch any keys to silent the buzzer and reset the warning message.  
The buzzer doesn't sound between 22:00 and 8:00 (night mode).

Touch the [H] key in order to stop any activity.

## Oven functions

The control can manage many cooking functions, their number and availability depends on the oven model. The temperature range is between 75°C and 250°C for most functions. Preset temperatures are mainly 190°C for convection modes, 210°C for thermal modes and 230°C for grill functions.

Exceptions are Eco-Bake (preset=190°C), Pyrolyse (fixed 475°C), and warming mode which range is between 50°C and 120°C.

### **Booster (Fast Preheat)**

This function allows to fasten the oven preheating, saving time. When the oven temperature reaches the set-point a continuous acoustic warning signal, about 5 seconds long, recall the attention of the user. Fast Preheat is not available in Grill, Pyrolyse, Eco-Bake, Keep Warm and Defrost. Touch [A] key to enable the function, the writing "Prh" appears on the clock display, the "°C" symbol on the temperature display flashes until the oven reaches the set temperature.

### **Eco-Bake**

This function is defined in order to obtain a consistent energy saving. The cooling fan is initially off and turns on only when the inner parts temperature gets high, then it works with the heating elements. Cooking might be a little bit slower than the standard Bake, especially when the oven is heavily loaded. When this function is active, the writing "Eco" flashes every 5 seconds on the temperature display.

### **Defrost**

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

### **Pyrolyse (Self-Clean)**

Select the proper program to start a cleaning cycle. The temperature display show the writing **-P-** and the icon display shows the elements in use. The clock display starts showing "Pyro" for a few seconds.

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

The maximum allowed clean time is 3 hours, the minimum 1 hour. The standard time is 1h:30min, the clock display shows **P1:30**. At the end of the self-cleaning activity the display shows "----" steady and **A** flashing as long as the oven is cooling and the door remains locked. Once the oven is cool enough, the door unlocks and the display shows **"End"**.

Touch [H] key in any moment to stop the oven.

The door remains locked until the oven temperature drops below the safety threshold, at this time the control unlocks the door.

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



Fig 9d

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



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

### Eco-Pyrolyse

When this function is active, the writing “Eco” flashes every 5 seconds on the temperature display. The standard time is 1h:30min and can never be changed, the clock display shows P1:30. It is used in case a light cleaning action is requested.

### Door and commands lock for children safety (pyro)

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

Hold  and  keys simultaneously for about 3 seconds to lock/unlock the door manually. Also the keyboard is disabled while this function is actuated: the display shows a key on the clock display in case of any attempt to touch inactive keys.

### Buzzer volume

The buzzer volume can be set, when the control is in stand-by mode, touching first the [B] key until the writing “L1”, “L2” or “L3” is displayed (depending on the set volume) then touching the [D]/[E] key. At any touch the buzzer sounds a double beep, selecting the volume out of three available levels.

### Night mode

This mode is active between 22:00 and 8:00 overnight. During this period, the buzzer is always silent and the background blue light of the clock display reduces its brightness.

Touching any keys will not cause any acoustic feedback.

### Failure declarations and error codes

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
















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

To reset a failure declaration, first remove the cause of the failure then touch the [H] key (OFF).

### Error code table.

Error	Description
E001	Temperature sensor shorted.
E008	Latch time-out overflow.
E016	Oven cavity overheating
E017	Temperature sensor disconnected or broken
E032	Wrong oven model configuration

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

MH02	MH01	MODE	T MIN (°C)	PRESET (°C)	T MAX (°C)	HEATING ELEMENTS (W)	NAME
Pr00	Pr00		#	#	#		LIGHT
Pr01	Pr01		#	#	#		DEFROST
Pr02	Pr02		50	75	120	2100	KEEP WARM
Pr03	Pr03		120	190	250	2400	ECO-BAKE
Pr04	Pr04		120	210	250	2400	BAKE
Pr05	Pr05		75	190	250	2400	CONVECTION BAKE
Pr06	Pr06		75	190	250	2400	CONVECTION ROAST
Pr07	Pr07		75	190	250	2100	LOWER CONVECTION
Pr08	Pr08		75	190	250	2400	CONVECTION GRILL
Pr09	Pr09		L1	L2	L3	2400	GRILL
Pr10	Pr10		L1	L2	L3	2400	GRILL WITH TURNSPIT
Pr11	NA		75	190	250	2300	TRUE CONVECTION BAKE
Pr12	NA		75	190	250	2300	SPECIAL (RING + LOWER)
Pr13	Pr11		475			2400	ECO PYRO
Pr14	Pr12		475			2400	PYRO
Prh	Prh	C°	VARIOUS				FAST PREHEAT

## DOOR LOCKING SYSTEM

### Automatic door locking during pyrolytic cycle

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

### NOTE

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

**The lock symbol () on the display is:**

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

### Oven lights

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



## CLEANING AND MAINTENANCE

Prior to taking any action for cleaning, make sure the apparatus is cut-out from the mains. It is recommended that the oven interior be frequently cleaned. In particular, it should be cleaned every time the grill is used to prevent excessive fouling of the oven interior that may generate fumes or odours during subsequent cooking. Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

### WARNING

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

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

### Self-cleaning cycle (pyrolytic cycles)

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

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

### NOTE

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

### WARNING

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

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

## Oven door removal

### WARNING

Make sure that:

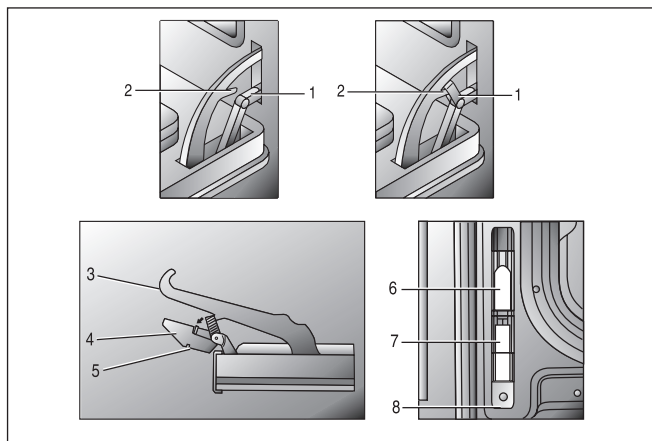
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle care-fully to avoid breakage.
- Grasp only the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

To **remove the oven door** (see Fig. 10):

- 1 Open the door completely.
- 2 Lift up the hinge bracket (1) into the slot (2).
- 3 Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
- 4 Hold firmly; the door is heavy.
- 5 Place the door in a convenient location.

To **replace the oven door** (see Fig. 10):

- 1 Insert the upper arms (3) of both hinges into the upper slots (6) and the lower arms (4) into the lower slots (7). The recesses (5) must hook on the lips (8).
- 2 Move the hinge brackets (1) back down into position.
- 3 Close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.



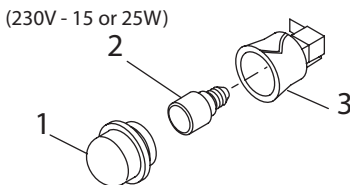
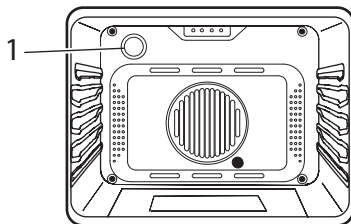
**Fig. 10**

## Replacement of the oven light

### WARNING

Make sure that:

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



**Fig. 11**

- 1 Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
- 2 Remove the lens (1) by unscrewing it.
- 3 Remove the light bulb (2) from its socket (3).
- 4 Replace the bulb (2) with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
- 5 Use one with the same Volt and Watt (see Fig. 11).
- 6 Screw the lens (1) back on.
- 7 Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

## GUIDANCE TEMPERATURE AND TIME SCHEDULE FOR COOKING

FOOD	Mode	Rack position (from the bottom)	Traditional cooking system		Hot-air cooking system	
			Temperature °C	Cooking time in minutes	Temperature °C	Cooking time in minutes
Pork, calf (roast) etc.		2nd	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Fillet, roast beef		2nd	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
Poultry (goose, duck, turkey, chicken) whole (4)		1st or 2nd	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Chicken quarter, thighs, hamburger, steak		2nd or 3rd	--	--	200 ÷ 230	10 ÷ 30 per ogni lato
Game (4)		2nd	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Fish		2nd	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Cakes		2nd	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165 ÷ 190	30 ÷ 60
Biscuits		2nd	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza		2nd	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza multilevel		2nd & 3rd or 2nd and 4th	--	--	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Bread toast		3rd	L2	3 ÷ 7	--	--

### Warning for hot-air cooking - Position of pans:

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

**IMPORTANT: The cooking times are considered with oven preheated.**

## TABLE DES MATIERES

GÉNÉRALITÉS.....	2
INSTALLATION DU FOUR.....	3
Caractéristiques électriques.....	3
Branchement du four au réseau électrique.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	6
Grilles de four.....	6
Grille rallonge (si inclus).....	7
Fonction de cuisson.....	8
Contrôle électronique.....	10
SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE PORTE.....	18
Verrouillage automatique porte pendant le cycle de pyrolyse.....	18
Ampoules du four.....	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
Cycle auto-nettoyage (cycles pyrolyse).....	19
Retrait de la porte du four.....	20
Pour remplacer une ampoule.....	21
GUIDE DES TEMPERATURES ET TEMPS DE PROGRAMMATION DE CUISSON....	22

Tout produit arrivé en fin de durée de vie qui est équipé de dispositifs électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un processus de sélection, reste potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé des hommes du fait de la présence de matériaux dangereux. Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration



locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

## GÉNÉRALITÉS

- Avant de procéder au démontage d'une pièce, prenez soin de débrancher le câble du réseau électrique.

- N'utilisez pas l'appareil si quelquesunes de ses parties sont cassées (par ex. la vitre).

**Débranchezle du réseau électrique et appelez l'assistance technique.**

- Avant de passer à la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à vide à température maximale, pendant une heure environ pour éliminer les odeurs.
- Lorsque le gril est employé, pour tous les modèles laisser la porte fermée.
- La turbine de refroidissement, peut rester en fonctionnement tant que le four est chaud, même quand on l'a éteint.
- **En cours de fonctionnement, les éléments & accessoires internes du four sont très chaud.**

**Veillez prendre vos précautions en utilisant des ustensiles de protection avant d'ouvrir la porte du four.**

- **En mode cuisson ou pyrolyse, veuillez toujours maintenir les enfants hors de portée du four.**

**Les parties extérieures, telle que la porte, peuvent être très chaude notamment en pyrolyse.**

- Les parents et adultes devraient être particulièrement vigilants lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.
- Veuillez surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas sensé être utilisé par des personnes (ou des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes sauf si une personne responsable de la sûreté de ces appareils a au préalable supervisé ou expliqué le fonctionnement de cet appareil.
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne couvrez pas la sole du four avec une feuille d'aluminium, la lèchefrite ou d'autres choses.

## INSTALLATION DU FOUR

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

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

La partie arrière de la niche ou le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante à éviter que le meuble se surchauffe.

Si le four est installé dans une colonne (voir Fig. 1) laisser un passage libre pour la circulation de l'air d'au moins 200 cm<sup>2</sup> vers le haut.

Si le four est installé audessous du plan de travail, cela n'est pas nécessaire.

### ATTENTION

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

### Caractéristiques électriques

#### - Puissance absorbée:

résistance de voûte du four:..... 2400 W

résistance de la sole du four: ..... 2100 W

résistance circulaire (air chaud): ..... 2300 W (selon modèle)

moteur du tournebroche: ..... 4 W (selon modèle)

lampe: ..... 25 W

moteur de la turbine (air chaud):..... 25 W

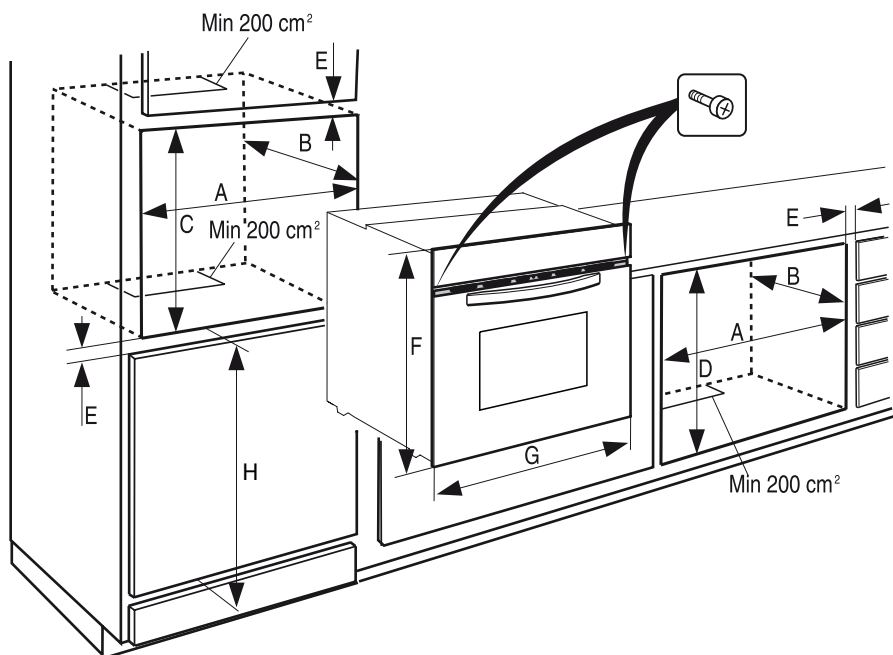
moteur de la turbine de refroidissement:..... 25 W

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

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

### NOTE

Cet appareil est conforme aux normes européennes: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/EU (RoHS), 2002/96/CE (WEEE), 2002/40/CE.



Dimensions sont en centimètres

Four	A	B	C	D	E	F	G	H
Simple	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Fig. 1



## Branchement du four au réseau électrique

### ATTENTION

**Cet appareil doit être relié à la terre.**

Le four est prévu exclusivement pour usage domestique.

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

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

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

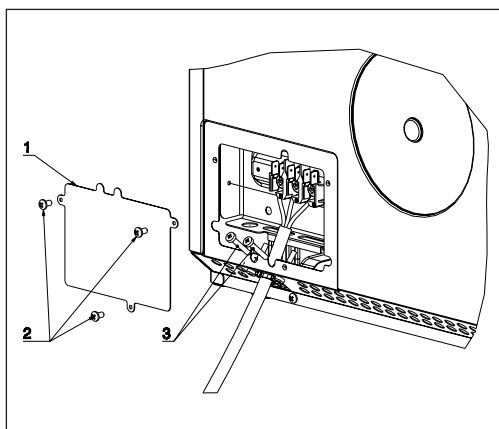
Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

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

Pour le branchement, utiliser un câble flexible du **type H05V2V2-F 3x1,5 mm<sup>2</sup>**, en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Pour brancher le câble au four, agir de la façon suivante (Fig. 2):

- Enlever le couvercle (1) en dévissant les trois vis (2). Dévisser les deux vis (3) du serre-câble, et enfiler le câble à travers l'ouverture immédiatement en dessous du couvercle.
- Enlever 12 cm environ de la gaine extérieure du câble. et raccourcir à 6 cm environ les deux fils (de phase et neutre) en laissant plus long celui à relier à la borne de terre principale placée sur la plaque à bornes; enlever l'isolement des trois fils colorés pour environ



**Fig. 2**

1 cm et les brancher correctement à la plaque à bornes en respectant les polarités.

- Serrer les deux vis (3) du serre-câble et remonter le couvercle (1) à l'aide des trois vis (2).

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

## Grilles de four

### ATTENTION

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

### ATTENTION

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

Le four est pourvu de guides de grilles à quatre niveaux. Les positions sont numérotées du bas (n° 1) vers le haut (n° 4).

Vérifiez le tableau des cuissons pour la meilleure position de la grille à utiliser pendant la cuisson.

Chaque niveau de guide comprend des supports par paire formés dans les parois de chaque côté du four.

Assurez-vous de toujours placer les grilles avant d'allumer votre four. Assurez-vous que les grilles sont au bon niveau lorsqu'elles sont placées.

Les grilles sont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.

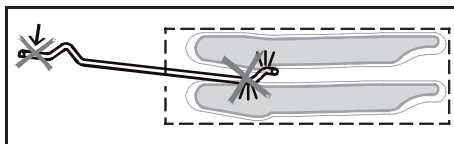


Fig. 3

### Pour enlever les grilles (voir Fig. 4):

1. Tirez-les vers vous.
2. Soulevez-les vers le haut et ensuite enlevez-les.

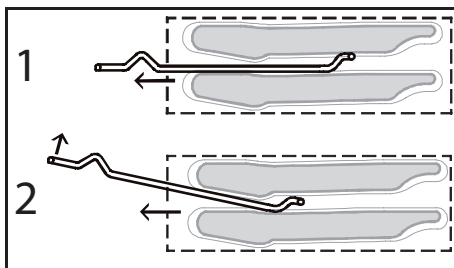


Fig. 4

### Pour remplacer une grille (voir Fig. 5):

1. Placez l'arrière de la grille entre les guides de niveau de grille.
2. En soulevant vers le haut la grille, faites-la glisser tout le long en baissant le devant.

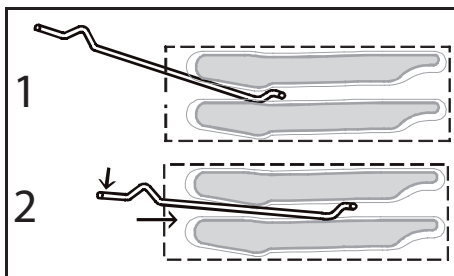


Fig. 5

## Grille rallonge (si inclus)

Cette grille facilite l'accès aux aliments cuisants. Elle s'allonge plus que la grille standard pour rapprocher les aliments de l'utilisateur.

### ATTENTION

#### Assurez-vous:

- Lorsque la grille est hors du four, les bras latéraux ne se verrouillent pas, ils peuvent s'allonger de façon inattendue si la grille est tirée incorrectement et causes des blessures. La grille doit être tenue ou tirée en saisissant les côtés.
- Pour éviter les brûlures, tirer complètement la grille et soulever la casserole au-dessus de la poignée au moment de transférer des aliments hors du et dans le four.

### NOTE

Toujours enlever la grille rallonge avant l'autonettoyage.

#### Retrait du four (voir Fig. 6):

1. Soulever légèrement le devant de la grille et pousser jusqu'à ce que la butée se dégage.
2. Soulever l'arrière de la grille jusqu'à ce que le cadre et la butée se dégagent du guide.
3. Tirer vers le bas et sortir.

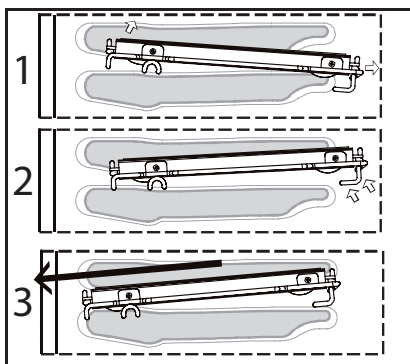


Fig. 6

#### Mise en place dans le four (voir Fig. 7):

1. Saisir la grille fermement par les côtés. Placer la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré.
2. Pousser au fond jusqu'à ce que l'arrière de la grille se mette en position.
3. Tirer les deux sections vers l'avant jusqu'à la butée. La grille doit être droite et non croche.

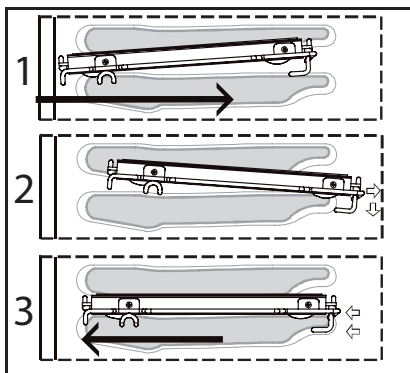














Fig. 7

## Fonction de cuisson

Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson.

Icône	Mode Description	Utilisé pour...
<input type="checkbox"/>	Seulement l'éclairage est en fonction. ---	
	Dans ce mode, uniquement le ventilateur à convection du four interne est en marche (ON), le four ne chauffe pas.	Ce mode sert à décongeler les aliments surgelés.
<input type="checkbox"/>	Uniquement le four inférieur (bas) est activé	Ce mode est utilisé pour garder les aliments chauds.
<input type="checkbox"/>	Sur le mode Cuisson (Bake) les éléments de chauffage du four supérieur (haut) et inférieur (bas) sont utilisés pour chauffer l'air du four. Cependant, le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler l'air.	C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille. Par conséquent, uniquement une grille peut être utilisée lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson (Bake). Idéal pour les amusegueule, biscuits et les petits gâteaux.
 	Ce mode est conçu pour épargner de l'énergie. En particulier, le ventilateur de refroidissement du four ne fonctionne que lorsqu'il le faut, par exemple, lorsque le four est chaud et les pièces électroniques ont besoin de refroidir.	Idéal pour les aliments congelés ou précuits, et les repas en petite portion. La durée de préchauffage est très courte et la cuisson a tendance à être plus lente. Ce n'est pas recommandé pour de grands plats, par exemple de grandes portions ou une grosse préparation.
	Le mode de Cuisson par convection (Convection Bake) utilise le chauffage du four supérieur (haut), le chauffage du four inférieur (bas) et le ventilateur de convection à l'intérieur du four.	Il peut aussi être utilisé pour cuisiner des amusegueule, des biscuits, et des petits gâteaux sur un niveau ou plusieurs.
	Le mode Convection Roast utilise intensément la résistance supérieure associée à la résistance inférieure ; le ventilateur interne est lui aussi en fonction.	Idéal pour rôtir les poulets et les dindes entiers

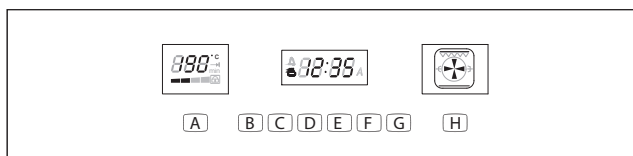
-  Le mode cuisson par convection (True Convection Bake) utilise le troisième élément de chauffage ou le circulaire derrière la cloison de la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four grâce au ventilateur à convection. Il est possible de cuire les mêmes aliments qu'avec la cuisson par convection, cuire plusieurs plats à un ou plusieurs niveaux. Donc plusieurs plats peuvent être cuits en même temps (maximum trois niveaux) et on peut préparer un repas entier (petites portions). Le mélange des saveurs est évité et un important gain d'énergie est obtenu.
-  Ce mode de cuisson utilise la résistance de la sole et la résistance circulaire associée au ventilateur interne. Utilisé pour les cuissons sur plusieurs niveaux des soufflés et des pizzas.
-  Le mode de convection inférieur (Convection Down) utilise l'élément inférieur (bas) et le ventilateur interne. Utile pour les soufflés, les pizzas et les pâtisseries.
-  Le mode grill par convection (Convection Grill) combine la chaleur intense du chauffage supérieur (haut) avec la chaleur qui circule grâce au ventilateur à convection. Idéal pour les steaks, les hamburgers, les demi-poulets ou des blancs de poulet.
-  Le mode Grill utilise une chaleur intense émise par le chauffage supérieur (haut). Idéal pour préparer des rôtis, des gratins, des grillades.
-  Si votre four est équipé d'une broche, il est aussi utilisé avec le moteur à broche. Si le four est équipé d'un moteur à broche alors la rôtisserie par brochage d'un poulet ou d'une dinde est possible.
-  La durée standard est de 1.30 h et peut être modifiée (voir pag.14) PYRO ou mode auto-nettoyage (self-clea-ning). Ici, le four est automatiquement nettoyé en brûlant les résidus de nourriture à température élevée (environ 475°C) de 1 h à 3 h. Pendant l'auto-nettoyage, les fumées produites sont filtrées et rejetées ensuite dans l'air.

## Contrôle électronique

### Description du panneau de commande

Le panneau de commande du four se compose de trois affichages et de huit boutons. Les affichages montrent :

- Affichage temps
- Bouton température.
- Fonction



**Fig 8**

- [A] Toucher cette touche pour activer le préchauffage rapide
- [B] Cette touche sert à régler l'horloge, le compte-minutes et le volume de l'avertisseur sonore.
- [C] Cette touche sert à régler la durée de la cuisson et l'heure d'arrêt.
- [D] Toucher ou tenir cette touche pour décrémenter la valeur affichée.
- [E] Toucher ou tenir cette touche pour incrémenter la valeur affichée.
- [F] Toucher cette touche pour allumer/éteindre les lumières du four.
- [G] Cette touche sert à régler les fonctions du four et les températures correspondantes.
- [F] Toucher cette touche pour allumer le four et le rendre disponible pour les différentes activités ou pour l'éteindre.

### Mise sous tension

À chaque mise sous tension, attendre 7 secondes environ jusqu'au triple signal sonore: le circuit tactile spécial réalise en effet une auto mise au point et il est important qu'il n'y ait aucune pression pendant cette phase.

Le mécanisme de verrouillage accomplit un auto-test automatique qui consiste en ce que la porte du four se verrouille et se déverrouille. Cette opération dure environ une demi-minute. Le symbole du verrou sur l'affichage de température s'allume :

1. Il clignote tant que l'action est en cours.
2. Il reste fixe quand la porte est complètement verrouillée.
3. Il s'éteint quand la porte est déverrouillée.

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

L'heure affichée sur le panneau de commande clignote ; la valeur initiale qui apparaît est

12:00. L'heure avance à chaque minute ; toutes les opérations du four sont inhibées tant que l'heure n'a pas été réglée.

### Réglage de l'heure

L'heure est toujours affichée au format 24 heures

Toucher la touche [B] (horloge/minuterie) jusqu'à ce que le mot "heure" apparaisse sur l'affichage. Attendre jusqu'à ce que la valeur de temps s'affiche, puis presser, dans l'ordre, les touches [D]/[E] pour régler la valeur souhaitée. Tenir la touche pressée pour accélérer les opérations de décrémentation/incrémentation

Après quelques secondes, la valeur de l'heure commence à clignoter: attendre jusqu'à ce que la nouvelle heure s'affiche de façon fixe.

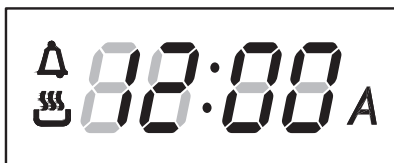




Fig 9a

### Réglage du compte-minutes

Toucher la touche [B] (horloge/minuterie) jusqu'à ce que le mot "sonnerie" apparaisse sur l'affichage. Attendre jusqu'à ce que la valeur de temps s'affiche à nouveau, puis presser ou tenir pressées les touches [D]/[E] pour éditer et modifier la valeur. Tenir les touches pressées pour accélérer les opérations de décrémentation/incrémentation.

La valeur standard est de 30 minutes ; il est possible de la modifier sur une plage comprise entre 0 et 240 minutes. Cette minuterie est sans influence sur les activités du four et peut même être réglée quand le four est éteint.

L'heure s'affiche en priorité dans tous les cas, seule la présence du symbole de la sonnerie  sur l'affichage de l'horloge montre que le compte-minutes est actif.

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

L'avertisseur sonore s'arrête tout seul après un délai temporisé de 5 minutes.

### Réglage manuel du fonctionnement du four

1. Presser la touche [H] (On/Off) pour activer le four et le rendre prêt à l'usage. Un carré apparaît sur l'affichage des icônes et la mention On sur l'affichage de l'horloge.
2. Presser la touche [G] (fonction/température) pour sélectionner le mode de cuisson

- souhaité. L'affichage de l'horloge montre la mention "Pr00", qui correspond au mode Lumière.
- Presser les touches [D] ou [E] (-/+) pour faire défiler la liste des fonctions disponibles. L'affichage des icônes montre les éléments du four utilisés par les différentes fonctions; l'affichage de température montre la température prédéfinie pour chaque fonction.
  - Presser à nouveau la touche [G] pour changer la température. La température se met à clignoter sur l'affichage correspondant ; presser les touches [D] ou [E] (-/+) pour sélectionner la valeur souhaitée, sur une plage comprise entre deux valeurs minimale et maximale variant selon le mode choisi. Vérifier la valeur sur l'affichage de température.
  - Presser encore une fois la touche [G] pour valider la sélection; à défaut, elle sera validée automatiquement après un court délai.
  - Une fois le mode sélectionné, presser la touche [A] (booster) si l'on souhaite accélérer le préchauffage du four. En général, il faut introduire les aliments à la fin du temps de préchauffage.

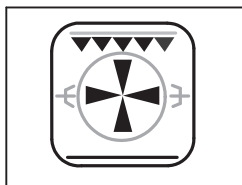
Le four peut fonctionner jusqu'à 12 heures maximum. Selon le modèle de four, les fonctions disponibles peuvent être différentes en nombre et en type.

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



**Fig 9b**

Dès que le four se met en marche, la barre de préchauffage sur l'affichage de température s'allume, degré par degré, pour indiquer que le four est à 25%, 50%, 75% et enfin 100% de la valeur de consigne. Chaque fois que la température atteint un nouveau degré, la lumière correspondante devient fixe et le niveau suivant commence à clignoter. Les quatre segments deviennent fixes quand la phase de préchauffage s'achève.



**Fig 9c**

L'affichage des icônes montre les éléments du four en utilisation (résistances, ventilateur



de chaleur tournante, broche tournante) pour chaque fonction active.

Presser la touche [H] (On/Off) pour interrompre immédiatement toute activité du four. La mention "OFF" s'affiche sur l'affichage de l'horloge.


### Réglage du fonctionnement automatique du four

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


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

Presser la touche [C] pour commuter entre la durée de cuisson (temps de cuisson) et la fin du temps de cuisson (heure d'arrêt). Les mots « dur » ou « End » s'affichent respectivement.

Presser les touches [D] ou [E] (-/+) pour éditer la durée ou l'heure d'arrêt quand la mention correspondante est affichée:

1. Quand la mention **dur** est affichée, le système affiche comme durée de cuisson standard la valeur **30'**. Presser [D] ou [E] pour régler la durée de cuisson effectivement souhaitée sur une plage comprise entre 0 et 240 minutes. Dès que la valeur est validée, l'affichage commute au mode horloge. On verra s'afficher l'heure, le symbole de la casserole et la lettre **A** qui indique qu'une cuisson temporisée est active. La fin de la durée de cuisson est mise à jour automatiquement.
2. Quand le mot **End** s'affiche, le système affiche l'heure actuelle comme heure d'arrêt initiale. Pour régler l'heure de fin de cuisson effectivement souhaitée sur une plage de 24 heures. Dès que la valeur est validée, l'affichage commute au mode horloge. On verra s'afficher l'heure, le symbole de la casserole et la lettre **A** qui indique qu'une cuisson temporisée est active. La durée de cuisson est mise à jour automatiquement.
3. Repeat the same operations of point 1 then touch [C] key until **End** appears. The control shows the "current time + cooking time" as the initial stop time. It's not possible to lower the end of cooking time below this value.  
Presser les touches [D] ou [E] (-/+) pour régler l'heure de fin de cuisson effectivement souhaitée sur une plage de 24 heures. On verra s'afficher en clignotant la mention **End** et sa valeur de façon alternée quelques secondes, puis on verra s'afficher l'heure et la lettre **A** qui indique qu'une cuisson retardée a été programmée. Dès que le temps de retard s'achève, le four se met en marche et travaille pendant le temps de cuisson programmé. Le symbole  s'affiche.

À la fin d'une quelconque activité temporisée, le dispositif de commande éteint le four, l'avertisseur sonore émet une séquence d'avertissement (deux bip courts répétés toutes

les 3 secondes) pour attirer l'attention de l'utilisateur pendant un temps maximum de 5 minutes et les icônes relatives au temps (, **A**) clignotent. Appuyer sur le bouton pour éteindre l'avertisseur sonore et acquitter le message d'avertissement.

Appuyer sur une touche quelle qu'elle soit pour éteindre l'avertisseur sonore et acquitter le message d'avertissement.

L'avertisseur sonore est silencieux entre 22h00 et 8h00 (mode nocturne).

Presser la touche [H] pour interrompre toute activité

## Fonctions du four

Le système est en mesure de gérer un grand nombre de fonctions de cuisson qui sont décrites ci-dessous ; leur nombre et leur disponibilité dépendent du modèle de four. Pour la plupart des fonctions, la plage de températures est comprise entre 75°C et 250°C. Les températures pré-réglées sont généralement 190°C pour les modes convection, 210°C pour les modes thermiques et 230°C pour les fonctions de grill.

Exceptions : cuisson éco (valeur pré-réglée=190°C), pyrolyse (temp. fixe 475°C), et le mode réchauffage dont la plage de températures va de 50°C à 120°C

## Booster (préchauffage rapide)

Cette fonction permet d'accélérer le préchauffage du four, avec l'économie de temps conséquente. Quand la température du four atteint la valeur de consigne, un signal sonore d'avertissement, de la durée de 5 secondes environ, attire l'attention de l'utilisateur.

Le préchauffage rapide n'est pas disponible dans les modalités Grill, Pyrolyse, Cuisson éco, Maintien au chaud et Dégel. Presser la touche [A] pour activer la fonction; la mention « Prh » apparaît sur l'affichage de l'horloge, le symbole C sur l'affichage de température clignote jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée.

## Cuisson éco

Cette fonction a été conçue pour assurer une économie d'énergie significative. Le ventilateur de refroidissement est initialement éteint et ne s'allume que quand la température des éléments internes s'élève, et il travaille alors avec les éléments chauffants. La cuisson pourra être un peu plus lente que dans la cuisson standard, surtout si le four est très plein. Quand cette fonction est active, la mention « Eco » clignote toutes les 5 secondes sur l'affichage de température.

## Dégel

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

## Pyrolyse (auto-nettoyage)

Sélectionner le programme correspondant pour mettre en route un cycle de nettoyage. L'affichage de température montre la lettre **-P-** et l'affichage des icônes montre les éléments en cours d'utilisation. L'affichage de l'horloge affiche "Pyro" pendant quelques secondes.

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

Le temps de nettoyage maximum permis est de 3 heures, le minimum 1 heure. La durée standard est de 1 heure 30 minutes; l'affichage de l'horloge indique alors **P1:30**. À la fin de l'activité d'auto-nettoyage, l'affichage montre la mention «----» fixe **A** et la lettre clignotante, et ce tant que le four est en phase de refroidissement et que la porte reste verrouillée. Une fois que le four est suffisamment froid, la porte se déverrouille et l'affichage montre la mention « **End** ».

Presser la touche [H] à n'importe quel moment pour arrêter le four.

La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four se soit refroidie au-dessous du seuil de sécurité; ce n'est qu'alors que le système déverrouille la porte.

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



Fig 9d

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



- Porte déverrouillée, voyant de verrouillage éteint
- Porte verrouillée, voyant de verrouillage toujours allumé
- Latch moving, transition in progress, lock symbol flashing.

## Eco-Pyrolyse

Quand cette fonction est active, la mention « Eco » clignote toutes les 5 secondes sur l'affichage de température. La durée standard est de 1 heure 30 minutes et ne peut en aucun cas être modifiée. L'affichage de l'horloge indique P1:30. Cette fonction est utilisée en cas de nettoyage léger.

## Verrouillage de la porte et des commandes pour sécurité enfant (pyro)

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

Tenir les boutons  et  pressés simultanément 3 secondes environ pour verrouiller/déverrouiller la porte manuellement. Le clavier est désactivé lui aussi quand cette fonction est active. En cas de tentative de toucher des touches inactives, l'affichage montre une clé sur l'affichage de l'horloge.

## Volume de l'avertisseur sonore

Pour régler le volume de l'avertisseur sonore alors que le système de commande est en mode de veille, presser d'abord la touche [B] jusqu'à ce que les mentions "L1", "L2" ou "L3" s'affichent (selon le volume programmé), puis presser la touche [D]/[E]. À chaque pression, l'avertisseur sonore émet un double bip : sélectionner le volume parmi les trois niveaux disponibles.

## Mode nocturne

Ce mode est actif la nuit, de 22h00 à 8h00. Pendant ce temps, l'avertisseur sonore est toujours silencieux et l'éclairage bleu de fond de l'affichage de l'horloge est moins brillant. La pression d'une touche quelle qu'elle soit ne produit aucun effet sonore.

## Indications de défaillance et codes d'erreur


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

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

Pour acquitter une indication de défaillance, il faut avant tout éliminer la cause du problème puis presser la touche [H] (OFF).

Erreur	Description
E001	Capteur de température en court-circuit
E008	Dépassement du délai temporisé de verrouillage
E016	Surchauffe de la cavité du four
E017	Capteur de température débranché ou cassé
E032	Configuration erronée modèle de four

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

MH02	MH01	MODE	TMIN(°C)	PRESET(°C)	TMAX(°C)	ÉLÉMENTS CHAUFFANTS (W)	DÉNOMINATION
Pr00	Pr00		#	#	#		LUMIÈRE
Pr01	Pr01		#	#	#		DÉGEL
Pr02	Pr02		50	75	120	2100	MAINTIEN AU CHAUD
Pr03	Pr03		120	190	250	2400	CUISSON ÉCO
Pr04	Pr04		120	210	250	2400	CUISSON
Pr05	Pr05		75	190	250	2400	CONVECTION BAKE (Cuisson à convection)
Pr06	Pr06		75	190	250	2400	CONVECTION RÔTISSAGE
Pr07	Pr07		75	190	250	2100	LOWER CONVECTION (Convection inférieure)
Pr08	Pr08		75	190	250	2400	CONVECTION GRILL
Pr09	Pr09		L1	L2	L3	2400	GRILL
Pr10	Pr10		L1	L2	L3	2400	GRILL WITH TURNSPIT (Grill à broche tournante)
Pr11	NA		75	190	250	2300	TRUE CONVECTION BAKE (Cuisson à vraie convection)
Pr12	NA		75	190	250	2300	SPECIAL (RING + LOWER) (Spécial - anneau+bas)
Pr13	Pr11		475			2400	ECO PYRO
Pr14	Pr12		475			2400	PYRO
Prh	Prh	C°	DIVERS				FAST PREHEAT (Préchauffage rapide)

## SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE PORTE

### Verrouillage automatique porte pendant le cycle de pyrolyse

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

### NOTE

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

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

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

### Ampoules du four

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

### ATTENTION

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

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

### Cycle auto-nettoyage (cycles pyrolyse)

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

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

### NOTE

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

### ATTENTION

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

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

## Retrait de la porte du four

### ATTENTION

Assurez-vous que:

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

Pour **enlever la porte** (voir Fig. 10):

- 1 Ouvrez la porte complètement.
- 2 Soulevez les fixations de la charnière (1) de la fente (2).
- 3 Saisissez la porte fermement des deux côtés en utilisant les deux mains et fermez la porte.
- 4 Saisissez fermement; la porte est lourde.
- 5 Placez la porte dans un endroit adéquat.

Pour **remettre la porte** (voir Fig. 10):

- 1 Insérez les bras de montant (3) des deux charnières dans les fentes supérieures (6) et les montants inférieurs (4) dans les fentes inférieures (7). Les interstices (5) doivent s'accrocher sur les lèvres (8).
- 2 Insérez les fixations de la charnière (1) vers le bas dans leur position.
- 3 Fermez et ouvrez la porte doucement pour vous assurer qu'elle est correctement mise en place.

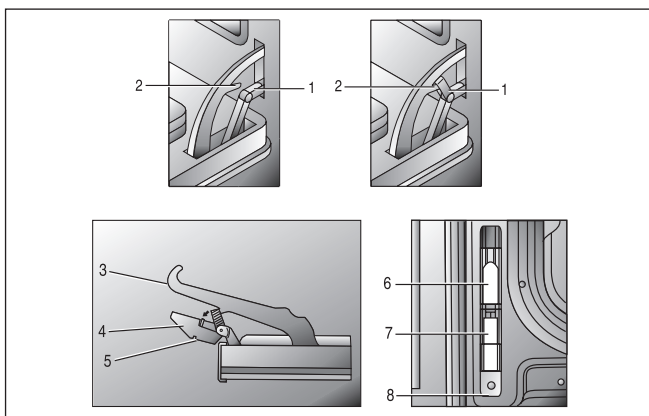


Fig. 10

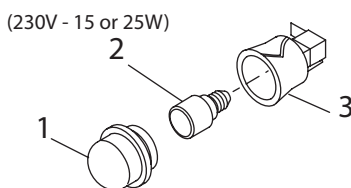
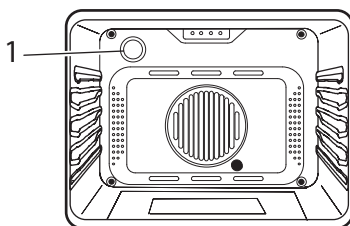


## Pour remplacer une ampoule

### ATTENTION

Assurez-vous que:

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



**Fig. 11**

- 1 Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
- 2 Enlevez le couvercle (1) en le dévissant.
- 3 Enlevez l'ampoule (2) de sa douille (3).
- 4 Remplacez l'ampoule (2) avec une nouvelle. Evitez de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
- 5 Employez un avec les mêmes Volt et Watt (voir Fig. 11).
- 6 Vissez le couvercle (1).
- 7 Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

## GUIDE DES TEMPERATURES ET TEMPS DE PROGRAMMATION DE CUISSON

ALIMENT	Mode	Position sur les plateaux depuis le bas	Système de cuisson traditionnelle		Système de cuisson à air chaud	
			"Température en °C"	"Temps de cuisson en minutes"	"Température en °C"	"Temps de cuisson en minutes"
Porc, veau (rôti) etc.		2 <sup>ème</sup>	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filet, rosbif		2 <sup>ème</sup>	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
(4) Volaille entière (oie, canard, dinde, poulet)		1 <sup>ère</sup> ou 2 <sup>ème</sup>	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Morceaux de poulet, ailes, hamburger, steak		2 <sup>ème</sup> ou 3 <sup>ème</sup>	--	--	200 ÷ 230	10 ÷ 30 pour chaque côté
(4) Gibier		2 <sup>ème</sup>	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Poisson		2 <sup>ème</sup>	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Gâteaux		2 <sup>ème</sup>	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165 ÷ 190	30 ÷ 60
Biscuits		2 <sup>ème</sup>	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza		2 <sup>ème</sup>	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza multi-niveau		2 <sup>ème</sup> et 3 <sup>ème</sup> ou 2 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup>	--	--	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Toast		3 <sup>ème</sup>	L2	3 ÷ 7	--	--

### Avertissement pour la cuisson à air chaud

Position des plats:

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

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

# INDICE

AVVERTENZE IMPORTANTI.....	2
INSTALLAZIONE DEL FORNO.....	3
Caratteristiche elettriche.....	3
Collegamento del forno alla rete elettrica.....	5
ISTRUZIONI PER L'USO.....	6
Griglie del forno.....	6
Griglie del forno allungabili (se presenti).....	7
Funzioni cottura.....	8
Controllo elettronico.....	10
SISTEMA DI BLOCCO DELLA PORTA.....	18
Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico.....	18
Luci del forno.....	18
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	19
Ciclo di auto-pulizia (cicli pirolitici).....	19
Rimozione della porta del forno.....	20
Sostituzione della luce del forno.....	21
TABELLA ORIENTATIVA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI PER LA COTTURA NEL FORNO.....	22



Alla fine del ciclo di vita, il prodotto provvisto di componenti elettronici i quali non vengono sottoposti a un processo di selezione, sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e per la salute, dovuto alla presenza di materiali pericolosi.

Questo apparecchio, a fine vita, non può essere posto nei normali rifiuti domestici. Quindi deve essere consegnato ad un centro di raccolta autorizzato per la sua messa in sicurezza e per il suo smaltimento nel rispetto dell'ambiente.

## AVVERTENZE IMPORTANTI

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

## INSTALLAZIONE DEL FORNO

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

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

Il vano in cui l'apparecchio è incassato deve avere la parte posteriore aperta ed essere costruito in modo da consentire una certa aerazione per evitare eccessivi riscaldamento del mobile: se incassato a colonna (**Fig. 1a**) lasciare un passaggio d'aria di almeno 200 cm<sup>2</sup>; se incassato a sottopiano (**Fig. 1b**) tale condizione non è necessaria.

### ATTENZIONE

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

## CARATTERISTICHE ELETTRICHE

### - Potenza assorbita:

resistenza cielo forno: ..... 2400 W

resistenza inferiore forno: ..... 2100 W

Element circolare (aria calda): ..... 2300 W (su alcuni modelli)

motore gira-arrosti: ..... 4 W (su alcuni modelli)

lampada: ..... 25 W

motore ventilatore (aria calda): ..... 25 W

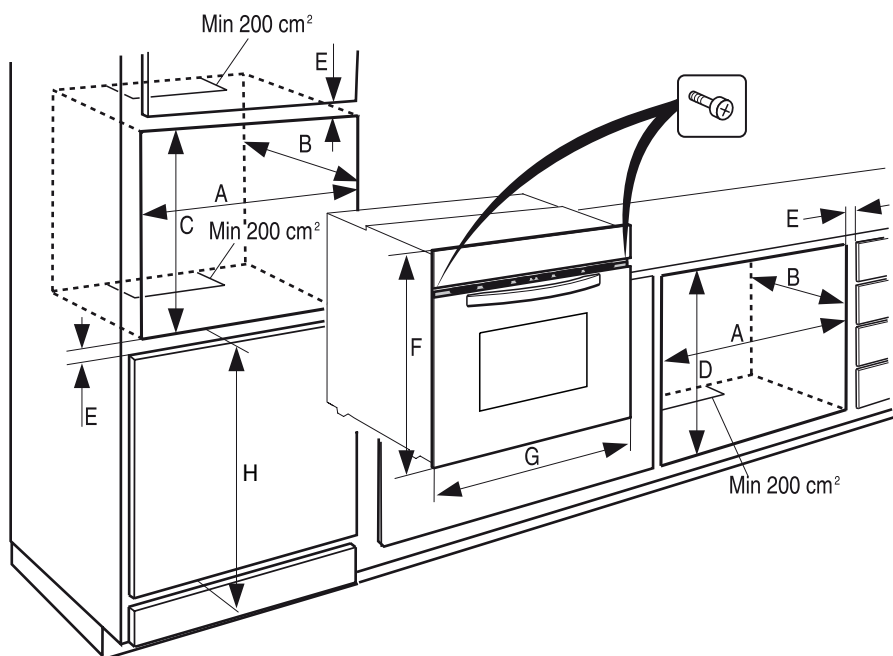
motore ventilatore di raffreddamento: ..... 25 W

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

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

### NOTA

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive Europee: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/EU (RoHS), 2002/96/CE (WEEE), 2002/40/CE..



Dimensioni in centimetri

Forno	A	B	C	D	E	F	G	H
Singolo	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Fig. 1

## Collegamento del forno alla rete elettrica

### ATTENZIONE

**L'apparecchio deve essere collegato a terra.**

Il forno è solo per uso domestico.

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

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

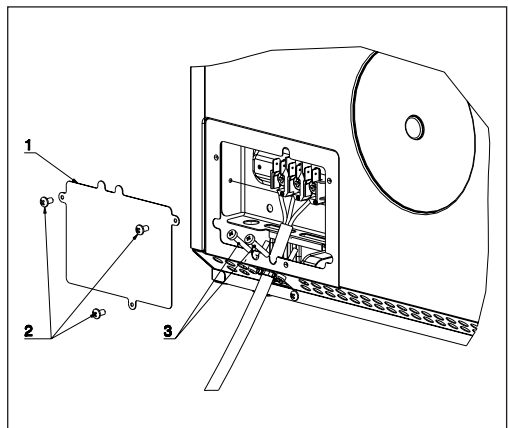
**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo tecnico oppure da una persona qualificata per evitare rischi.**

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

Per il collegamento usare un cavo flessibile tipo H05V2V2-F 3x1,5 mm<sub>2</sub> ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso per la successiva manutenzione.

Per collegare il cavo al forno, operare come segue (Fig. 2):

- Togliere il coperchio (1) svitando le tre viti (2). Svitare le due viti (3) del fermacavo ed infilare il cavo attraverso l'apertura al di sotto del coperchio.
- Togliere circa 12 cm dell'isolamento esterno del cavo e accorciare a circa 6 cm i due fili di tensione (fase e neutro) lasciando lungo quello da collegare al morsetto di terra principale posto sulla morsettiera; togliere l'isolamento dei tre fili colorati per circa 1 cm e collegarli correttamente alla morsettiera rispettando le polarità.



**Fig. 2**

- Serrare le due viti (3) del fermacavo e rimontare il coperchio (1) tramite le tre viti (2).

# ISTRUZIONI PER L'USO

## Griglie del forno

### ATTENZIONE

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

### ATTENZIONE

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

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

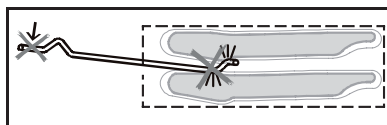
Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 4).

Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia.

Ogni guida è composta da supporti appaiati formati nelle pareti sui lati della cavità del forno.

Assicurarsi sempre di posizionare le griglie del forno prima di accendere il forno. Assicurarsi che le griglie siano allo stesso livello quando sono posizionate.

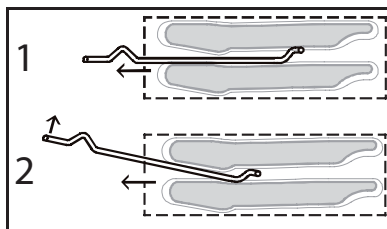
Le griglie sono progettate per fermarsi quando vengono spinte in avanti fino al loro limite.



**Fig. 3**

### Come togliere la griglia dal forno (vedi Fig. 4).

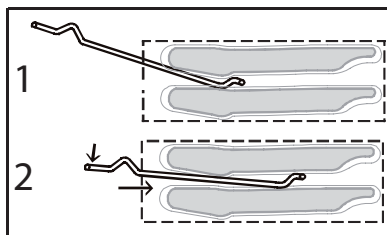
- 1 Tirare la griglia in avanti.
- 2 Sollevare la griglia verso l'alto in avanti e toglierla.



**Fig. 4**

### Come riposizionare una griglia (vedi Fig. 5).

- 1 Sistemare il retro della griglia nelle guide.
- 2 Sollevando la parte frontale della griglia, far scivolare la griglia fino in fondo mentre si abbassa la parte anteriore.



**Fig. 5**



## Griglie del forno allungabili (se presenti)

La griglia allungabile consente di accedere più facilmente ai cibi in cottura. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando il cibo più vicino all'utilizzatore.

### ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

- Quando la griglia è fuori dal forno, i bracci di scorrimento non si bloccano. Potrebbero allungarsi inaspettatamente se la griglia viene spostata in modo errato. I bracci scorrevoli allungabili possono causare lesioni. La griglia deve essere tenuta o trasportata soltanto afferrandone i lati.
- Per evitare ustioni, tirare fuori la griglia completamente e sollevare il contenitore di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce il cibo nel forno o lo si tira fuori da esso.

### NOTA

Togliere sempre la griglia allungabile prima dell'auto-pulizia del forno.

#### Come togliere dal forno la griglia allungabile (vedi Fig. 6).

- 1 Sollevare la griglia leggermente e spingerla fino al rilascio dell'arresto.
- 2 Risollevarla la griglia fino al telaio e smettere di tirare fuori la guida della griglia.
- 3 Tirare la griglia in basso e fuori.

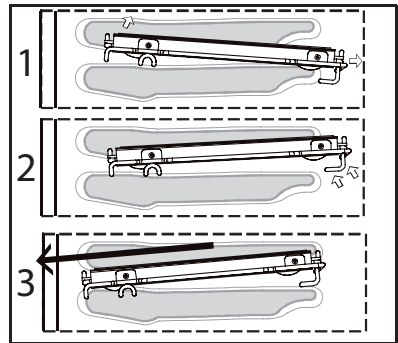


Fig. 6

#### Come riposizionare una griglia allungabile (vedi Fig. 7),

- 1 Afferrare la griglia saldamente da entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.
- 2 Spingere completamente finché il retro della griglia scende in posizione.
- 3 Tirare entrambe le sezioni in avanti finché si attiva l'arresto. La griglia deve essere dritta e piatta, non curva.

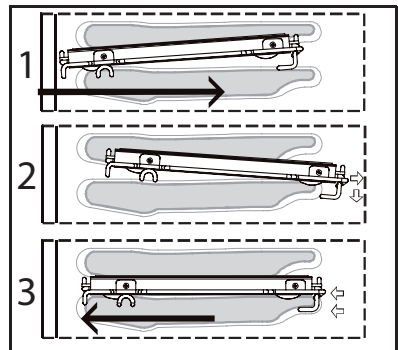













Fig. 7

## Funzioni cottura

Ogni tipo di forno è provvisto di vari modi cottura.

Icone	Modalità di utilizzo	Utilizzi per
<input type="checkbox"/>	Solo la lamapdina interna è in funzione	---
	In questa modalità solo la Ventola interna della cavità è in funzione. Non vi sono elementi riscaldanti in funzione	Questo modo è utilizzato per lo, scongelamento dei cibi.
<input type="checkbox"/>	Solo l'elemento riscaldante inferiore è attivo	Questo modo è utilizzato per mantenere il cibo caldo
<input type="checkbox"/>	In questo modo cottura gli elementi riscaldanti superiore inferiore sono entrambi in funzione. Comunque non utilizza la ventola all'interno della cavità.	Questo è il modo cottura tradizionalmente utilizzato su un solo livello di cottura. Quindi solo una griglia può essere utilizzata in modalità Bake.
 <input type="checkbox"/>	Questo modo è inteso per il risparmio energetico. In particolare il ventilatore di raffreddamento del forno funziona solo quando è necessario, per esempio quando il forno è caldo e l'elettronica deve essere raffreddata.	Ideale per cibi surgelati o precotti, e piccole porzioni-pasti. Non è raccomandato per carichi pesanti ad esempio ampie porzioni o la preparazione dei pasti grandi.
	Il modo cottura Convection Bake utilizza l'elemento riscaldante superiore e quello inferiore, anche la ventola interna della cavità è in funzione	Può essere utilizzato per cucinare anche biscotti, torte al caffè e biscotti morbidi.
	Il modo Convection Roast utilizza intensamente la resistenza superiore in abbinamento a quella inferiore, anche la ventola interna è in funzione.	Ideale per arrostitire polli e tacchini interi
	Il modo True Convection Bake utilizza l'elemento riscaldante circolare situato dietro il copri ventola nella parete posteriore del forno. L'aria calda viene distribuita per mezzo della ventola	Di conseguenza diversi cibi possono essere cotti contemporaneamente (massimo su tre livelli) ed è adatto per la preparazione di una cena completa (piccole porzioni). In questo modo non vi è la miscelazione dei sapori e si ottiene un risparmio energetico importante.

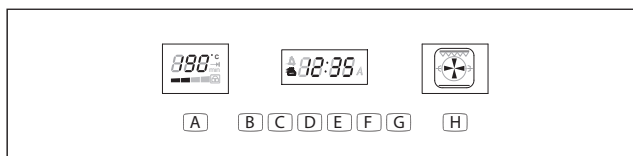
-  In questo modo cottura viene utilizzata la resistenza suola e la resistenza circolare in abbinamento alla ventola interna. Utilizzato per cotture su più livelli di soufflés e pizze.
-  Il modo cottura Convection Down utilizza l'elemento riscaldante inferiore, anche la ventola interna della cavità è in funzione. Utilizzato per soufflé, pizza e paste.
-  Il modo Convection Grill combina l'intenso calore dalla resistenza superiore con la circolazione d'aria data dalla ventola interna. Ideale per bistecche, hamburger, quarti di pollo o petti di pollo.
-  Il grill utilizza l'intenso calore irraggiato dall'elemento riscaldante superiore. Ideale per preparare toast, dorature e grigliature.
-  Se il dispositivo è dotato di spiedo lo stesso è utilizzato con il relativo motore. Se sul motore è montato lo spiedo è possibile cucinare un pollo o tacchino intero.
-  Il tempo standard è di 1,30 h e può essere cambiato. (Vedi pagina 14) PYRO o in modalità di auto-pulizia. Il forno viene pulito bruciando i residui di cottura ad alta temperatura (circa 475 ° C) la durata va da 1 ora a 3 ore. Durante il ciclo di auto-pulizia tutti i fumi prodotti vengono filtrati e poi espulsi in ambiente.

## Controllo elettronico

### Descrizione del pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è composto da tre display e otto tasti a sfioramento dotati di sensore. I display sono i seguenti:

- Display dell'ora/tempo.
- Temperatura.
- Funzione.



**Fig 8**

- [A] Sfiocare il tasto per attivare il preriscaldamento rapido.
- [B] Usare questo tasto per impostare l'orologio, il contaminuti e il volume del segnale acustico.
- [C] Usare questo tasto per impostare la durata della cottura e l'ora di spegnimento.
- [D] Sfiocare o tenere premuto questo tasto per diminuire il valore visualizzato.
- [E] Sfiocare o tenere premuto questo tasto per aumentare il valore visualizzato.
- [F] Sfiocare questo tasto per accendere/spegnere le luci del forno.
- [G] Usare questo tasto per impostare le funzioni del forno e le relative temperature.
- [H] Sfiocare questo tasto per accendere il forno e renderlo disponibile per qualsiasi attività, o per spegnerlo quando è attivo.

### Accensione

A ogni accensione attendere circa 7 secondi fino al terzo bip sonoro emesso dal dispositivo: lo speciale circuito touch esegue un'autoregolazione ed è importante non toccare il dispositivo durante questa fase.

Il meccanismo di chiusura esegue un'autoverifica: la porta del forno si blocca e si sblocca. Questa operazione dura circa mezzo minuto. Sul display della temperatura si accende il simbolo del lucchetto; questo simbolo:

1. lampeggia mentre l'operazione è in corso.
2. è acceso con luce fissa quando la porta è completamente bloccata.
3. è spento quando la porta è stata sbloccata.

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

Le ore diurne lampeggiano sul comando; il valore inizialmente impostato è 12:00. Il tempo aumenta per minuti e tutte le operazioni del forno sono inibite fino a quando è impostato il tempo diurno.

### Impostazione dell'orologio

L'ora del giorno è sempre visualizzata nel formato 24 ore.

Sfiorare il tasto [B] (orologio/timer) finché non compare la scritta "hour" ("ora") sul display dell'orologio. Attendere finché non appare il valore del tempo, quindi sfiorare i tasti [D]/[E] per impostare il valore corretto. Tenere premuti i tasti per velocizzare l'incremento o la diminuzione del valore.

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





Fig 9a

### Impostazione del timer contaminuti

Sfiorare il tasto [B] (orologio/timer) finché non compare la scritta "bell" ("Campanello") sul display dell'orologio. Attendere che venga visualizzato di nuovo il valore del tempo, quindi sfiorare o tenere premuti i tasti [D]/[E] per modificare il valore. Tenere premuti i tasti per velocizzare l'incremento o la diminuzione del valore.

Il valore standard è di 30 minuti, ed è possibile modificarlo in un range compreso tra 0 e 240 minuti. Il timer non influenza le attività del forno e può essere impostato anche quando il forno è spento.

L'ora del giorno è sempre visualizzata con priorità, e il simbolo del campanello  nell'angolo in alto a sinistra del display dell'orologio mostra che è impostato il contaminuti.

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

Il segnale acustico si interrompe in ogni caso dopo 5 minuti.

## Impostazione manuale di una funzione del forno

1. Sfiore il tasto [H] (On/Off) per attivare il forno e renderlo pronto per l'uso. Sul display a icona appare un quadrato, e la scritta "On" si accende sul display dell'orologio.
2. Sfiore il tasto [G] (funzione/temperatura) per selezionare la modalità di cottura desiderata. Il display dell'orologio visualizza "Pr00", che corrisponde alla modalità Luce (Light mode).
3. Sfiore i tasti [D] o [E] (-/+) per far scorrere la lista delle funzioni disponibili. Il display a icona mostra gli elementi del forno usati in ciascuna funzione, mentre il display della temperatura visualizza la temperatura preimpostata per ogni funzione.
4. Per cambiare la temperatura sfiorare di nuovo il tasto [G]. La temperatura inizia a lampeggiare sul display, sfiorare i tasti [D] o [E] (-/+) per selezionare il valore desiderato, in un range compreso tra un valore minimo e un valore massimo, a seconda della modalità. Controllare il valore sul display della temperatura.
5. Sfiore di nuovo il tasto [G] per confermare la selezione; in caso contrario la selezione verrà confermata automaticamente dopo poco tempo.
6. Una volta selezionata la modalità, sfiorare il tasto [A] (preriscaldamento rapido) per velocizzare il preriscaldamento del forno. In questo caso, il cibo deve essere introdotto normalmente dopo la fine del preriscaldamento.

Il forno funzionerà per il numero massimo di ore (12 ore). A seconda del modello del forno, il numero e il tipo di funzioni disponibili possono variare.


Se la funzione selezionata funziona usando un elemento riscaldante, verrà visualizzato il simbolo , che invece non compare nella posizione luce e scongelamento.



Fig 9b

Non appena il forno si accende, la barra di preriscaldamento sul display della temperatura si accende gradualmente, indicando quando il forno è al 25%, 50%, 75% e infine al 100% del valore impostato. Non appena viene raggiunto ciascun livello, il segmento corrispondente si accende con luce fissa mentre il segmento successivo inizia a lampeggiare. Terminato il preriscaldamento, tutti i quattro segmenti sono accesi con luce fissa.

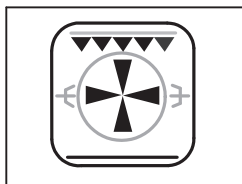


Fig 9c

Il display a icona mostra gli elementi del forno in uso (riscaldatori, ventola, girarrosto) ogni volta che è attiva una funzione.

Sfiorare il tasto [H] (On/Off) per arrestare immediatamente l'attività del forno. Sul display dell'orologio compare la scritta "OFF".

### Impostazione di una funzione automatica del forno

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

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

Sfiorare [C] per passare dalla durata di cottura (tempo di cottura) alla fine del tempo di cottura (ora di spegnimento): sono visualizzate rispettivamente le scritte "dur" o "End".


Sfiorare il tasto [D] o [E] (-/+) per modificare la durata o l'ora di spegnimento quando è visualizzata la sigla corrispondente:

1. Quando viene visualizzato **dur**, il display mostra **30'** come durata di cottura standard. Sfiorare [D] o [E] per impostare il tempo di cottura desiderato su un valore compreso tra 0 e 240 minuti. Non appena il valore è accettato, il display passa alla modalità orologio. A questo punto visualizza l'ora del giorno, il simbolo della pentola e la lettera **A** per indicare che è in corso una cottura temporizzata. La fine del tempo di cottura viene aggiornata automaticamente.
2. Quando viene visualizzato **End**, il display mostra come ora di arresto iniziale l'ora iniziale. Per impostare la fine del tempo di cottura realmente desiderata in un range di 24 ore, procedere nel seguente modo. Non appena il valore è accettato, il display passa alla modalità orologio. A questo punto visualizza l'ora del giorno, il simbolo della pentola e la lettera **A** per indicare che è in corso una cottura temporizzata. Il tempo di cottura viene aggiornato automaticamente.
3. Ripetere le stesse operazioni del punto 1 poi sfiorare il tasto [C] finché compare **End**, il display mostra come tempo di arresto iniziale l'"ora attuale + tempo di cottura". Non è possibile diminuire la fine del tempo di cottura al di sotto di questo valore.

Per impostare la fine realmente desiderata del tempo di cottura in una gamma di 24 ore, procedere nel seguente modo.

Sfiorare il tasto [D] o [E] (-/+) per impostare la fine del tempo di cottura con un valore compreso in 24 ore. Il display farà lampeggiare **End** e il suo valore alternativamente per qualche secondo, poi mostrerà l'ora del giorno e la lettera **A** per indicare che la cottura ritardata è stata programmata. Non appena il tempo di attesa scade, il forno si accende e funziona per il tempo di cottura programmato. Viene visualizzato il simbolo



Alla fine di qualsiasi attività temporizzata, il forno si spegne, il segnale acustico emette una sequenza di avvertimento (due bip brevi ripetuti ogni 3 secondi) per richiamare l'attenzione dell'utilizzatore, per un tempo massimo di 5 minuti e fa lampeggiare le icone legate al tempo (, **A**) sul display.

Sfiorare un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico e ripristinare il messaggio di avviso.

Il segnale acustico (cicalino) non suona tra le 22:00 e le 8:00 (modalità notturna).

Sfiorare il tasto [H] per arrestare qualsiasi attività.

## Funzioni del forno

Il forno prevede molte funzioni di cottura, descritte sotto. Il loro numero e la loro disponibilità dipendono dal modello del forno. Il range di temperatura è compreso tra 75°C e 250°C per la maggior parte di funzioni. Le principali temperature predefinite sono tre: 190°C per le modalità convezione, 210°C per le modalità termica e 230°C per le funzioni grill.

Fanno eccezione l'Eco-Bake (temperatura predefinita = 190°C), la Pirolisi (fissa a 475°C) e la modalità riscaldamento, con temperature comprese tra 50°C e 120°C.

### Booster (Preriscaldamento rapido)

Questa funzione consente di velocizzare il preriscaldamento del forno per risparmiare tempo. Quando la temperatura del forno raggiunge il valore preimpostato, un segnale acustico continuo che dura circa 5 secondi richiama l'attenzione di chi sta usando il forno. Il Preriscaldamento Rapido non è disponibile nelle modalità Grill, Pirolisi, Eco-Bake, Scaldavivande e Scongellamento. Premere il tasto [A] per attivare la funzione, la scritta "Prh" compare sul display dell'orologio, il simbolo "°C" sul display della temperatura lampeggia fino a quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

### Eco-Bake

Questa funzione serve a ottenere un notevole risparmio di energia. Il ventilatore di raffreddamento all'inizio è spento e si accende solo quando la temperatura delle parti interne diventa alta, quindi funziona con gli elementi riscaldanti. La cottura potrebbe essere un po' più lenta rispetto a quella standard, in particolare quando il forno è molto carico. Quando questa funzione è attiva, la scritta "Eco" lampeggia ogni 5 secondi sul display della temperatura.

### Scongellamento

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



## Pirolisi (Auto-pulizia)

Selezionare un programma adeguato per avviare un ciclo di pulizia. Il display della temperatura visualizza la scritta **-P-** e il display a icona indica gli elementi in uso. Il display dell'orologio indica "Pyro" per alcuni secondi.

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

Il tempo di pulizia massimo ammesso è di 3 ore, il minimo 1 ora. Il tempo standard è di 1h:30min, il display dell'orologio mostra **P1:30**. Al termine dell'attività di autopulitura, "----" appare fisso sul display mentre **A** lampeggia per il tempo necessario al forno per raffreddarsi e durante il quale la porta rimane bloccata. Quando il forno si è sufficientemente raffreddato, la porta si sblocca e sul display compare la scritta **End**.

Sfiorare il tasto [H] in qualsiasi momento per spegnere il forno.

La porta rimane bloccata finché la temperatura del forno non scende al di sotto della soglia di sicurezza; a questo punto il comando sblocca la porta.

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



Fig 9d

Inoltre, la porta del forno si blocca immediatamente per garantire la sicurezza dell'utilizzatore, dato che la temperatura all'interno diventa caldissima. Un'icona con un lucchetto sul display della temperatura mostra lo stato del meccanismo di blocco:



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

## Eco-Pirolisi

Quando questa funzione è attiva, la scritta "Eco" lampeggia ogni 5 secondi sul display della temperatura. Il tempo standard è 1h:30 minuti e non può essere modificato: l'orologio indica P1:30. E' utilizzato per operazioni di pulitura rapida.

## Blocco della porta e dei comandi per la sicurezza dei bambini (pyro)

Si tratta di una sicurezza supplementare: il meccanismo di chiusura della porta, che funziona automaticamente durante la pirolisi, può essere azionato manualmente dall'utilizzatore per bloccare la porta del forno e impedire il libero accesso ai bambini.

Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  per circa 3 secondi per bloccare/sbloccare la porta manualmente. Anche la tastiera è disattivata quando questa funzione è attiva: una chiave è visualizzata sul display dell'orologio per evitare che vengano toccati dei tasti non attivi.

## Volume del segnale acustico

E' possibile impostare il volume del segnale acustico quando il comando è in modalità stand-by: sfiorare prima il tasto [B] finché non compare la scritta "L1", "L2" o "L3" (a seconda del volume impostato) poi sfiorare il tasto [D]/[E]. Ogni volta che si sfiora il tasto, il segnale acustico emette un doppio "bip", e il volume può essere selezionato a tre livelli disponibili.

## Modalità notturna

Questa modalità è attiva tra le 22:00 e le 8:00. Durante questo periodo, il cicalino è sempre silenzioso e la luce blu dello sfondo del display dell'orologio ha un'intensità ridotta. La pressione di uno qualsiasi dei tasti non sarà seguita da alcun segnale acustico.

## Blocchi e codici di errore

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

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

Per resettare una dichiarazione di blocco, eliminare prima la causa del guasto, quindi sfiorare il tasto [H] (OFF).

## Tabella dei codici di errore

Errore	Descrizione
E001	Cortocircuito sensore temperatura.
E008	Superamento del timeout di blocco
E016	Surriscaldamento cavità forno
E017	Sensore temperatura staccato o rotto
E032	Configurazione modello forno errata

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

MH02	MH01	MODALITÀ	T. MIN. (°C)	PREDEFINITA (°C)	T. MAX. (°C)	ELEMENTI RISCALDANTI (W)	NOME
Pr00	Pr00		#	#	#		LIGHT (Luce)
Pr01	Pr01		#	#	#		DEFROST (Scongelamento)
Pr02	Pr02		50	75	120	2100	KEEP WARM (Scaldavivande)
Pr03	Pr03		120	190	250	2400	ECO-BAKE (Cottura eco)
Pr04	Pr04		120	210	250	2400	BAKE (Cottura)
Pr05	Pr05		75	190	250	2400	COTTURA CONVEZIONE
Pr06	Pr06		75	190	250	2400	CONVECTION ROAST (Grigliatura a convezione)
Pr07	Pr07		75	190	250	2100	SUOLA VENTILATA
Pr08	Pr08		75	190	250	2400	CONVECTION GRILL (Grill a convezione)
Pr09	Pr09		L1	L2	L3	2400	GRILL
Pr10	Pr10		L1	L2	L3	2400	GRILL CON GIRARROSTO
Pr11	NA		75	190	250	2300	COTTURA CONVEZIONE VERA
Pr12	NA		75	190	250	2300	SPECIALE (RING + LOWER)
Pr13	Pr11		475			2400	ECO PIRO
Pr14	Pr12		475			2400	PYRO (Pirolisi)
Prh	Prh	C°	VARI				PRERISCALDAMENTO RAPIDO

## SISTEMA DI BLOCCO DELLA PORTA

### Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

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

#### NOTA

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

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

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

### Luci del forno

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

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

### ATTENZIONE

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

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

### Ciclo di auto-pulizia (cicli pirolitici)

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

### NOTA

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

### ATTENZIONE

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

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

## Rimozione della porta del forno

### ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

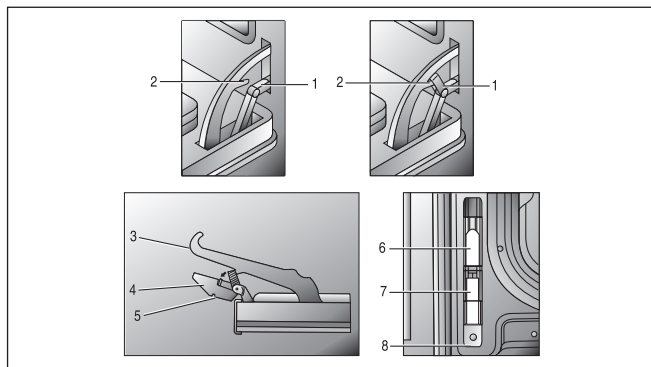
- Il forno deve essere freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per togliere la porta del forno. La porta del forno è di vetro. Maneggiarla con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

**Come togliere la porta del forno** (vedi Fig. 10).

- 1 Aprire la porta completamente.
- 2 Sollevare il supporto della cerniera (1) e sistemarlo nello slot (2).
- 3 Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando le mani e chiudere la porta.
- 4 Tenere saldamente la porta poiché è pesante.
- 5 Sistemare la porta in un luogo adatto.

**Come riposizionare la porta del forno** (vedi Fig. 10).

- 1 Inserire i bracci superiori (3) di entrambe le cerniere negli slot superiori (6) e i bracci inferiori (4) negli slot inferiori (7). Gli angoli (5) devono agganciarsi sui bordi (8).
- 2 Abbassare di nuovo i supporti delle cerniere (1).
- 3 Chiudere ed aprire la porta lentamente per assicurarsi che sia nella posizione corretta e sicura.



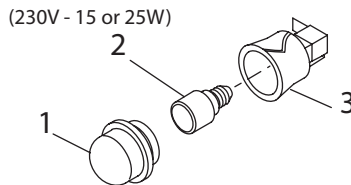
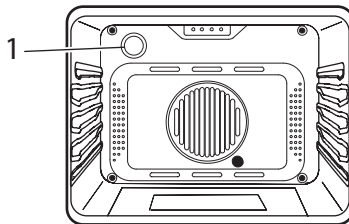
**Fig. 10**

## Sostituzione della luce del forno

### ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

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



**Fig. 11**

- 1 Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
- 2 Togliere il paraluce (1) svitandolo.
- 3 Togliere la lampadina (2) dal portalampada (3).
4. Sostituire la lampadina (2) con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché l'unto delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
5. Usarne una che abbia lo stesso voltaggio e gli stessi Watt (vedi Fig. 11).
6. Rimettere il paraluce (1) in posizione avvitandolo.
7. Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

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

TIPO DI CIBI	Modalità	Posizione su guide dal basso	Cottura tradizionale		Cottura ad aria calda	
			Temperatura in °C	Tempi di cottura in min.	Temperatura in °C	Tempi di cottura in min.
Carne di maiale, vitello (arrostato), ecc		2°	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filetto, Roastbeef		2°	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
Pollame (oca, anatra, tacchino, pollo) interi (4)		1° o 2°	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Petto e cosce di pollo, hamburger, bistecche		2° o 3°	--	--	200 ÷ 230	10 ÷ 30 per ogni lato
Selvaggina (4)		2°	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Pesce		2°	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Torte		2°	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165 ÷ 190	30 ÷ 60
Biscotti		2°	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza		2°	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza (su più livelli)		2° & 3° o 2° e 4°	--	--	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Pane tostato		3°	L2	3 ÷ 7	--	--

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

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

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





# INDICE

ADVERTENCIAS GENERALES.....	2
INSTALACION DEL HORNO.....	3
Características electricas.....	3
Conexion del horno a la red electrica.....	5
INSTRUCCIONES DE USO.....	6
Rejillas del horno.....	6
La rejilla extensible (si la hay).....	7
Sistemas de cocción.....	8
Control electrónico.....	10
SISTEMA DE BLOQUEO DE LA PUERTA.....	18
Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo por pirólisis.....	18
Luces del horno.....	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	19
Ciclo de autolimpieza (ciclos pirolíticos).....	19
Quitar la puerta del horno.....	20
Sustitución de la lámpara del horno.....	21
TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN.....	22



Al final del ciclo de vida del producto, los equipos dotados de dispositivos electrónicos que no se han eliminado mediante un proceso de selección pueden ser potencialmente peligrosos para el medio ambiente y para la salud de las personas debido a la presencia de materiales peligrosos.

Este aparato está marcado con el símbolo de la clasificación selectiva relativa a los desechos de equipos eléctricos. Esto significa que este producto debe ser tomado a cargo por un sistema de colecta selectiva conforme a la directiva europea 2002/96/CE ya sea

con el fin de poder ser reciclado o bien desmantelado para reducir cualquier impacto en el medio ambiente.

Para más información, puede contactar a su administración local o regional.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de una clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

## ADVERTENCIAS GENERALES

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

## INSTALACION DEL HORNO

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

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

El hueco de empotrado debe tener la parte trasera abierta y su construcción debe permitir la aereación para evitar el calentamiento excesivo del mueble: si empotrado en una columna (véase Fig. 1) dejar un pasaje de aire de por lo menos 200cm<sup>2</sup>, si empotrado en sub-llano dicha condición no está necesaria.

### ATENCIÓN

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

### Características electricas

#### - Potencia absorbida:

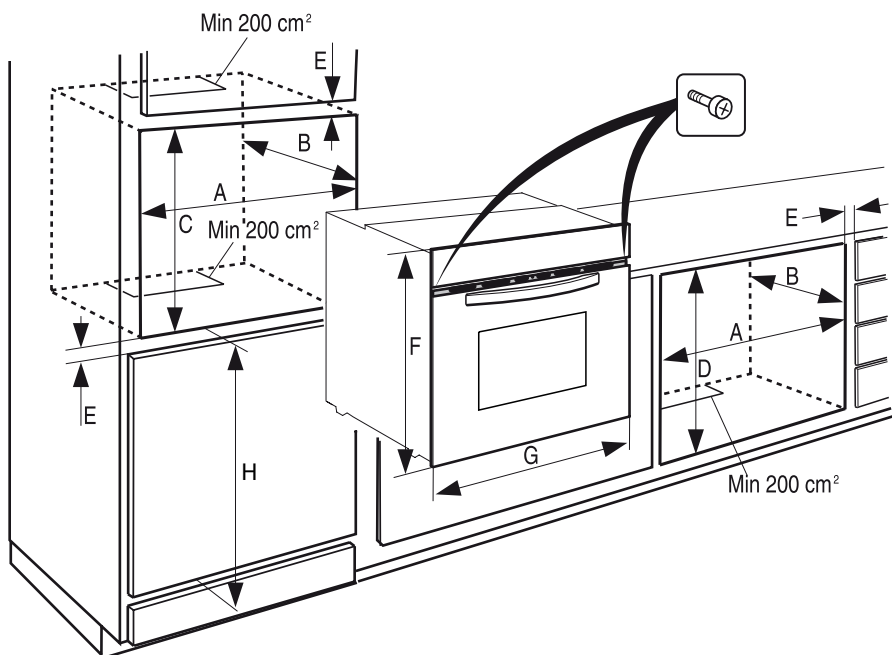
resistencia del cielo del horno: .....	2400 W
resistencia de la solera del horno: .....	2100 W
resistencia circular (aire caliente): .....	2300 W (según modelo)
motor del asador: .....	4 W (según modelo)
bombilla: .....	25 W
motor del ventilador (aire caliente): .....	25 W
motor del ventilador de enfriamiento: .....	25 W

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

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

### NOTA

Aparato conforme a las siguientes normas europeas vigentes:  
2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/EU (RoHS),  
2002/96/CE (WEEE), 2002/40/CE.



Dimensiones son en cm

Horno	A	B	C	D	E	F	G	H
Individual	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Fig. 1

## Conexion del horno a la red electrica

### ATENCIÓN

**El aparato debe ser conectado a tierra.**

El horno es apto sólo para uso doméstico.

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

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

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

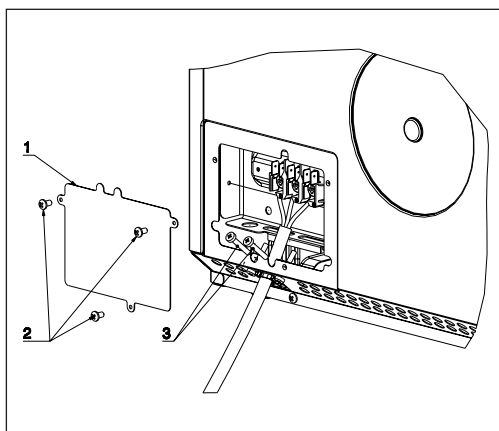
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un representante autorizado o una persona cualificada para evitar posibles peligros.

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

Para la conexión usar un cable flexible tipo **H05V2V2-F 3x1,5 mm<sup>2</sup>** min teniendo la precaución de dejarlo suficientemente largo para permitir la extracción del horno del hueco de instalación para ulterior mantenimiento.

Para conectar el cable al horno, proceder como sigue (Fig. 2):

- Quitar la cubierta (1) removiendo los tres tornillos (2). Aflojar los dos tornillos (3) del sujetacables y enfilear el cable a través de la abertura inmediatamente debajo de la cubierta.
- Quitar unos 12cm del aislamiento externo del cable y acortar a aprox. 6cm los dos conductores activos (fase y neutro) dejando largo aquél por conectar al borne de tierra principal colocado en la bornera; quitar el aislamiento fundamental de los tres conductores por aprox. 1cm y conectarlos correctamente a la bornera respetando las polaridades.
- Ajustar los dos tornillos (3) del sujetacables y volver a colocar la cubierta (1) mediante los tres tornillos (2).



**Fig. 2**

# INSTRUCCIONES DE USO

## Rejillas del horno

### ATENCIÓN

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

### ATENCIÓN

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

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

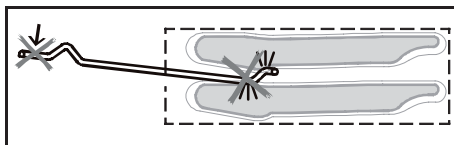


Fig. 3

**Para sacar las rejillas del horno (véase Fig. 4):**

- 1 Agarre la rejilla y empújela hacia atrás.
- 2 Incline la rejilla hacia arriba y sáquela.

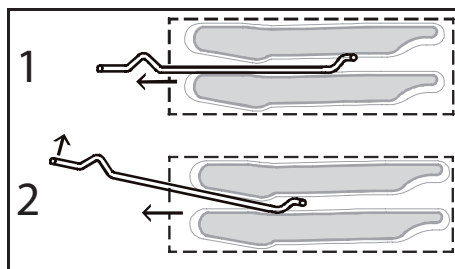


Fig. 4

**Para meter una rejilla del horno (véase Fig. 5):**

- 1 Coloque la parte de atrás de la rejilla entre las guías de nivel de rejilla.
- 2 Mientras inclina la parte frontal de la rejilla hacia arriba, deslice la rejilla a lo largo de la vía mientras baja la parte frontal.

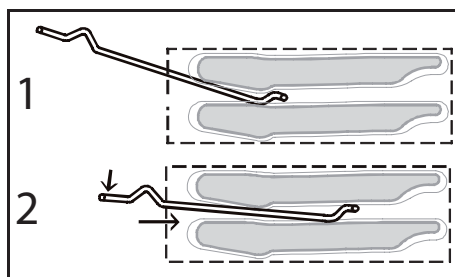


Fig. 5

## La rejilla extensible (si la hay)

La rejilla extensible facilita el acceso a los alimentos en el horno. Se extiende más allá de la rejilla plana normal acercando los alimentos al usuario.

### ATENCIÓN

**Asegúrese de que:**

- Cuando la rejilla sale del horno no se bloquean los brazos laterales de deslizamiento. Éstos se podrían extender inesperadamente si se transporta la rejilla de modo incorrecto. Extender los brazos de deslizamiento puede causar lesiones. Se debe sostener o transportar la rejilla solamente agarrando los lados.
- Para evitar quemaduras, jale la rejilla completamente y levante el molde arriba de la agarradera cuando transporta los alimentos al y del horno.

### NOTA

Siempre saque la rejilla extensible antes de autolimpiarse el horno.

#### Sacarla del horno (Fig. 6):

- 1 Levante el frente de la rejilla ligeramente y empuje la rejilla hacia adentro hasta que se libera el tope.
- 2 Levante el fondo de la rejilla hasta que el marco y el tope queden libres de la guía.
- 3 Jale la rejilla hacia abajo y sáquela.

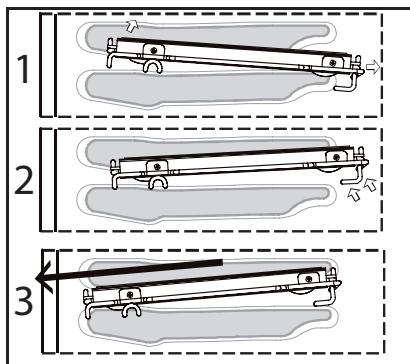


Fig. 6

#### Colocar la rejilla en el horno (Fig. 7):

- 1 Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluyendo el marco) arriba de la guía de rejilla deseada.
- 2 Empuje la rejilla completamente hasta que el fondo de la rejilla caiga en su lugar.
- 3 Hale ambas secciones hacia delante hasta que se active el tope. La rejilla debe estar recta no torcida

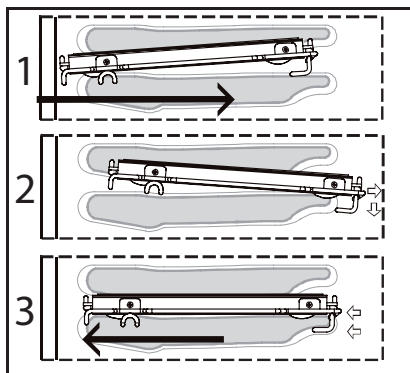













Fig. 7

## Sistemas de cocción

Cada modelo de horno cuenta con varios sistemas de cocción.

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



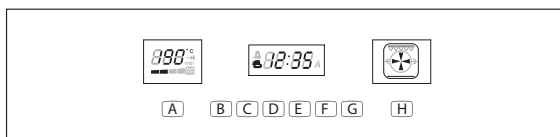
-  La función de horneado de convección usa la resistencia circular o la resistencia oculta tras el deflector en la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno por medio del ventilador de convección. Es posible cocinar los mismos alimentos que en la función de convección, cocinando uno o varios platos en uno o varios niveles. Por consiguiente, es posible cocinar varios alimentos a la vez (al máximo tres niveles) y es apropiado para preparar una comida completa (pequeñas porciones). Se evitan las mezclas de sabores y se obtiene un importante ahorro de energía.
-  En esta modalidad de cocción se utiliza la resistencia solera y la resistencia circular combinada con la hélice interna. Utilizado para cocciones en varios niveles de soufflés y pizzas.
-  La función de convección inferior usa la resistencia inferior (abajo) y el ventilador interior. Útil para suflés, pizzas y masas.
-  La función de grill de convección combina el calor intenso de la resistencia superior (arriba) con el aire que circula por medio del ventilador de convección. Ideal para filetes, hamburguesas, cuartos o pechugas de pollo.
-  La función grill utiliza el calor intenso que radia la resistencia superior (arriba). Ideal para preparar tostar, dorar y gratinar.
-  Si la varilla está colocada también se utiliza con el motor de la varilla. Si el motor de la varilla está colocado se puede cocinar un pollo o pavo asado pinchado en la varilla.
-  El tiempo estándar es de 1.30 h y se puede cambiar (véase pág.15) Función PYRO o de autolimpieza. En esta función el horno se limpia automáticamente quemando los residuos de cocción a alta temperatura (alrededor de 475°C) durante un periodo que va de 1 a 3 horas. Durante el ciclo de autolimpieza todos los humos que se producen se filtran y luego se expulsan en el medio ambiente.

## Control electrónico

### Descripción del panel de mandos

El panel de mandos del horno está compuesto por tres unidades de representación visual y ocho teclas táctiles. Las unidades de representación visual muestran:

- Display de tiempo.
- Botón temperatura.
- Función.



**Fig 8**

- [A] Pulsar esta tecla para autorizar el precalentamiento rápido.
- [B] Esta tecla se utilizar para ajustar el reloj, el cuenta-minutos y el volumen del avisador acústico.
- [C] Esta tecla se utilizar para definir la duración de horneado y la hora de apagado.
- [D] Pulsar o mantener pulsar esta tecla para decrementar el valor visualizado.
- [E] Pulsar o mantener pulsar esta tecla para incrementar el valor visualizado.
- [F] Pulsar esta tecla para encender/apagar las luces del horno.
- [G] Esta tecla se utiliza para definir las funciones del horno y la temperatura correspondiente.
- [F] Pulsar esta tecla para encender el horno y ponerlo a disposición para cualquier actividad, o si estuviera activo, para apagarlo.

### Puesta bajo tensión

A cada encendido, esperar 7 segundos aproximadamente hasta el triple aviso acústico: el circuito táctil especial lleva a cabo una puesta a punto automática y es importante que durante este proceso no se realice ninguna acción.

El mecanismo de cerrojo lleva a cabo un autotest automático que consiste en que la puerta del horno se bloquea y se desbloquea. Esta operación dura aproximadamente medio minuto. El símbolo del cerrojo se enciende en el display de temperatura:

1. Parpadea mientras la acción está en curso.
2. Está fijo cuando la puerta está totalmente cerrada.
3. Está apagado si la puerta está desbloqueada.

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

La hora visualizada en el panel de mandos parpadea; el valor inicial que aparece es 12:00. La hora se incrementa cada minuto; todas las operaciones del horno están inhibidas mientras no se haya ajustado la hora.

## Ajuste de la hora

La hora siempre se muestra en el formato de 24 horas.

Pulsar la tecla[B] (reloj/temporizador) hasta que la palabra “hour” aparezca visualizada en el display del reloj. Esperar hasta que aparezca el valor de tiempo, y sucesivamente pulsar las teclas [D]/[E] para definir el valor apropiado. Mantener las teclas pulsadas para acelerar las operaciones de decrementación/incrementación.

Transcurridos unos segundos, el valor de la hora empieza a parpadear; esperar hasta que la nueva hora aparezca visualizada de forma fija.





Fig 9a

## Ajuste de la cuenta-minutos

Pulsar la tecla[B] (reloj/temporizador) hasta que la palabra “bell” aparezca visualizada en el display del reloj. Esperar hasta que aparezca el valor de tiempo, y sucesivamente pulsar o tocar de forma continua las teclas [D]/[E] para editar y cambiar el valor. Mantener las teclas pulsadas para acelerar las operaciones de decrementación/incrementación.

El valor estándar es 30 minutos, y el rango de modificación va de 0 a 240 minutos. El temporizador no influye en las actividades del horno y se puede regular incluso con el horno apagado.

La visualización de la hora tiene prioridad en cualquier caso; el símbolo del timbre  que aparece en la esquina de arriba a la izquierda del display del reloj indica que el cuenta-minutos está programado.

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


El avisador acústico se apaga solo después de un time-out de 5 minutos.

## Ajuste manual del funcionamiento del horno

1. Pulsar la tecla [H] (On/Off) para encender el horno y ponerlo en condiciones de poder funcionar. Aparecen un cuadrado en el display de iconos y la palabra “On” en el display del reloj.
2. Tocar la tecla [G] (función/temperatura) para seleccionar el modo de horneado deseado. El display del reloj muestra la indicación “Pr00” que corresponde al modo Luz.

3. Pulsar las teclas [D] o [E] (-/+) para explorar la lista de funciones disponibles. El display de iconos muestra los elementos del horno utilizados en cada función, el display de temperatura indica la temperatura predeterminada para cada función.
4. Pulsar nuevamente la tecla [G] para cambiar la temperatura. La temperatura empieza a parpadear en su display; pulsar las teclas [D] o [E] (-/+) para seleccionar el valor deseado, en un rango comprendido entre dos valores mínimo y máximo que dependen del modo de trabajo seleccionado. Comprobar el valor en el display de temperatura.
5. Pulsar nuevamente la tecla [G] para convalidar la selección; de lo contrario, quedará confirmada automáticamente después de un tiempo breve.
6. Una vez seleccionado el modo, pulsar la tecla [A] (booster) si se quiere acelerar el precalentamiento del horno. En general, los alimentos se introducen una vez finalizado el tiempo de precalentamiento.

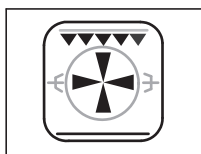
El horno puede funcionar hasta 12 horas al máximo. Según el modelo de horno, las funciones a disposición pueden variar en cuanto a número y tipo.

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



**Fig 9b**

Tan pronto como el horno se pone en marcha, la barra de precalentamiento en el display de temperatura se va encendiendo, escalón por escalón, indicando que el horno ha alcanzado el 25%, el 50%, el 75% y por último el 100% del valor de consigna. Cuando se van alcanzando los diferentes niveles, el escalón correspondiente pasa a luz fija y el siguiente empieza a parpadear. Los cuatro segmentos pasan a luz fija cuando finaliza el precalentamiento.



**Fig 9c**

Cuando hay una función activa, el display de iconos muestra los elementos del horno en uso (resistencias eléctricas, ventilación, brocha giratoria).

Pulsar la tecla [H] (On/Off) para detener inmediatamente cualquier actividad del horno. La indicación "OFF" aparece en el display del reloj.

## Ajuste del funcionamiento automático del horno


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


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

Pulsar la tecla [C] para conmutar entre la duración de horneado (tiempo de horneado) y el fin de tiempo de horneado (hora de apagado): aparecen respectivamente las indicaciones “dur” o “End”.

Pulsar las teclas [D] o [E] (-/+) para editar la duración o la hora de apagado cuando aparece visualizada la indicación correspondiente:

1. Cuando está visualizada la palabra **dur**, el sistema muestra como duración de horneado el valor **30'**. Pulsar [D] o [E] para ajustar el tiempo real de horneado deseado en un rango comprendido entre 0 y 240 minutos. Tan pronto como el valor es validado, el display conmuta al modo reloj. Aparecen visualizados la hora, el símbolo de la cacerola y la letra **A** que indica que está activo un horneado temporizado. El final de la duración de horneado queda actualizado automáticamente.
2. Cuando aparece la palabra **End**, el sistema muestra la hora actual como hora de apagado inicial. Para ajustar la hora de fin de horneado deseada en un rango de 24 horas. Tan pronto como el valor es validado, el display conmuta al modo reloj. Aparecen visualizados la hora, el símbolo de la cacerola y la letra **A** que indica que está activo un horneado temporizado. El tiempo de horneado queda actualizado automáticamente.
3. Repetir las operaciones del punto 1 y pulsar la tecla [C] hasta que aparezca la palabra **End**. El sistema muestra como hora de apagado inicial el valor “hora actual+duración de horneado”. No se puede reducir el fin de la duración de horneado por debajo de este valor.

Pulsar las teclas [D] o [E] (-/+) para ajustar la hora real de fin de horneado deseada en un rango de 24 horas. Aparecerán unos segundos parpadeando y alternándose la palabra **End** y su valor ; a continuación aparecerán la hora y la letra **A** que indica que está activo un horneado retardado. Tan pronto como finaliza el tiempo de retardo, el horno se pone en marcha y trabajará durante el tiempo de horneado programado. El display muestra el símbolo .

Al terminar cualquier actividad temporizada, el sistema de mando apaga el horno, el avisador acústico emite una secuencia de aviso (dos bip cortos repetidos a intervalos de 3 segundos) para llamar la atención del usuario durante 5 minutos al máximo y los iconos relativos al tiempo (, **A**) parpadean. Apretar el botón para apagar el avisador acústico y reconocer el mensaje de aviso.

Pulsar una tecla cualquier para silenciar el avisador acústico y resetear el mensaje de advertencia.

El indicador acústico permanece silencioso entre las 22:00 y las 8:00 (modo noche).

Pulsar la tecla [H] para detener cualquier actividad.

## Funciones del horno

El sistema tiene capacidad para controlar un gran número de funciones de horneado que se describen a continuación; su número y su efectiva disponibilidad dependen del modelo de horno. En la mayoría de las funciones, el rango de temperaturas están comprendido entre 75°C y 250°C. Las temperaturas preajustadas son generalmente : 190°C para los modos convección, 210°C para los modos térmicos y 230°C para las funciones grill.

Excepciones : horneado eco (valor preajustado =190°C), pirólisis (temp. fija 475°C), and warming mode which range is between 50°C and 120°C.

## Booster (precalentamiento rápido)

Esta función permite acelerar el precalentamiento del horno y así ahorrar tiempo. Cuando el horno alcanza el valor de consigna, el avisador acústico emite una señal continua (de 5 segundos de duración) para llamar la atención del usuario. El precalentamiento rápido no está disponible en las modalidades grill, pirólisis, horneado eco, mantenimiento del calor y descongelación. Pulsar la tecla [A] para activar la función : en el display del reloj aparece la indicación "Prh", y el símbolo C en el display de temperatura parpadea hasta que el horno alcanza la temperatura programada.

## Horneado Eco

Esta función ha sido concebida para ofrecer un ahorro de energía significativo. El ventilador de enfriamiento está apagado inicialmente, y solamente se enciende cuando sube la temperatura de los elementos internos, y después trabaja con los elementos calentadores. La cocción podrá ser un poco más lenta que en el horneado estándar, sobre todo si el horno está muy lleno. Cuando está activa esta función, la indicación "Eco" parpadea cada 5 segundos en el display de temperatura.

## Descongelación

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

## Pirólisis (autolimpieza)

Seleccionar el programa correspondiente para iniciar un ciclo de limpieza. El display de

la temperatura muestra la indicación **-P-** y el de iconos indica los elementos en uso. El display del reloj muestra la indicación "Pyro" durante algunos segundos.

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

El tiempo de limpieza máximo permitido es de 3 horas, el mínimo 1 hora. La duración estándar es 1 hora y 30 minutos ; en este caso, el display del reloj muestra el valor **P1:30**. Al finalizar la actividad de autolimpieza, el display muestra la indicación "---" fija y la letra **A** parpadeante mientras el horno se encuentre en fase de enfriamiento y la puerta esté bloqueada. Cuando el horno está suficientemente frío, la puerta se desbloquea y el display muestra la indicación **"End"**.

Pulsar la tecla [H] en cualquier momento para parar el horno.

La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado por debajo del umbral de seguridad; sólo entonces es cuando el sistema desbloquea la puerta.

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



**Fig 9d**

El sistema también bloquea automáticamente la puerta para garantizar la seguridad del usuario ya que la temperatura en el interior es muy alta. Un icono que representa un cerrojo situado en el display de la temperatura muestra el estado del mecanismo de cerrojo en todo momento



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

### **Eco-pirólisis**

Cuando está activa esta función, la indicación "Eco" parpadea cada 5 segundos en el display de temperatura. La duración estándar es de 1 hora y 30 minutos y en ningún caso se puede modificar. El display del reloj indica P1:30. Esta función se utiliza cuando se necesita una limpieza ligera.

## Bloqueo de la puerta y de los mandos por seguridad antiniños (piro)

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

Mantener pulsadas las teclas  y  simultáneamente unos 3 segundos para bloquear/desbloquear manualmente la puerta. El teclado también está desactivado cuando esta función está activa. En caso de intento de accionar teclas inactivas, aparece una llave en el display del reloj.

## Volumen del avisador acústico

Para ajustar el volumen del avisador acústico, con el sistema de mando en modo stand-by, pulsar primero la tecla [B] hasta que aparezca la indicación "L1", "L2" o "L3" (según el volumen que esté programado) y a continuación pulsar la tecla [D]/[E]. Cada vez que se pulsa, el avisador acústico emite un doble bip; seleccionar el volumen entre los tres niveles disponibles.

## Modo noche

Este modo está activo de noche, de las 22:00 a las 8:h00. Durante este tiempo, el indicador acústico permanece silencioso y la luz azul de fondo del display del reloj está menos brillante. La presión de una tecla cualquiera no produce ningún efecto sonoro.

## Indicaciones de fallo y códigos de error

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

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

Para reconocer una indicación de fallo, es preciso ante todo eliminar la causa del problema y después pulsar la tecla [H] (OFF).

Error	Descripción
E001	Detector de temperatura en corto circuito.
E008	Plazo temporizado de cierre sobrepasado.
E016	Sobrecalentamiento de la cavidad del horno
E017	Detector de temperatura desconectado o roto
E032	Configuración errónea modelo de horno



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

MH02	MH01	MODE	TMIN(°C)	PRESET(°C)	TMAX(°C)	ELEMENTOS CALENTADORES (W)	DENOMINACIÓN
Pr00	Pr00		#	#	#		LUZ
Pr01	Pr01		#	#	#		DESCONGELACIÓN
Pr02	Pr02		50	75	120	2100	MANTENIMIENTO DEL CALOR
Pr03	Pr03		120	190	250	2400	HORNEADO ECO
Pr04	Pr04		120	210	250	2400	HORNEADO
Pr05	Pr05		75	190	250	2400	HORNEADO POR CONVECCIÓN
Pr06	Pr06		75	190	250	2400	CONVECCIÓN ASADO
Pr07	Pr07		75	190	250	2100	CONVECCIÓN BAJA
Pr08	Pr08		75	190	250	2400	CONVECCIÓN GRILL
Pr09	Pr09		L1	L2	L3	2400	GRILL
Pr10	Pr10		L1	L2	L3	2400	GRILL CON BROCHA GIRATORIA
Pr11	NA		75	190	250	2300	VERDADERA CONVECCIÓN
Pr12	NA		75	190	250	2300	ESPECIAL (GIRO + BAJA)
Pr13	Pr11		475			2400	ECO PIRO
Pr14	Pr12		475			2400	PIRO
Prh	Prh	C°	VARIOS				PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

## SISTEMA DE BLOQUEO DE LA PUERTA

### Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo por pirólisis

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

#### NOTA

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

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

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

### Luces del horno

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

### ATENCIÓN

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

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

### Ciclo de autolimpieza (ciclos pirolíticos)

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

### NOTA

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

### ATENCIÓN

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

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

## Quitar la puerta del horno

### ATENCIÓN

Asegúrese de que:

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

Para **quitar la puerta** (Fig. 10):

- 1 Abra la puerta completamente.
- 2 Levante los soportes de las bisagras (1) en las ranuras (2).
- 3 Sujete la puerta firmemente por los dos costados usando las dos manos y cierre la puerta.
- 4 Sujétela firmemente; la puerta es pesada.
- 5 Coloque la puerta en un lugar apropiado.

Para **volver a colocar la puerta** (Fig. 10):

- 1 Introduzca las patillas superiores (3) de las dos bisagras en las ranuras superiores (6) y las patillas inferiores (4) en las ranuras inferiores (7). Los batientes (5) se tienen que enganchar en los rebordes (8).
- 2 Coloque las bisagras (1) hacia atrás en su posición.
- 3 Cierre y abra la puerta lentamente para asegurarse de que está colocada correctamente y de manera segura.

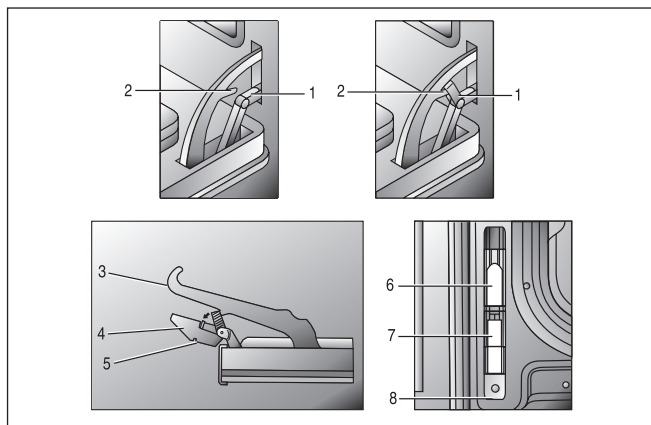


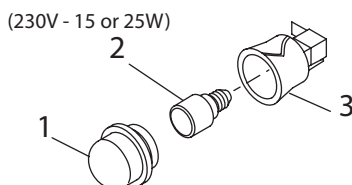
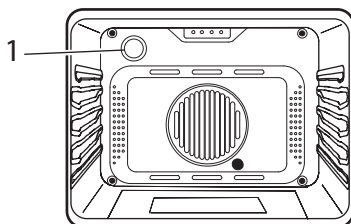
Fig. 10

## Sustitución de la lámpara del horno

### ATENCIÓN

Asegúrese de que:

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



**Fig. 11**

- 1 Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
- 2 Desenrosque las lentes (1).
- 3 Extraiga la bombilla (2) de su casquillo (3).
- 4 Sustituya la bombilla (2) con otra. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
- 5 Utilizar uno con los mismos Volt y Watt (véase Fig. 11).
- 6 Enrosque las lentes (1).
- 7 Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).

## TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN

ALIMENTO	Modo	Posición de las bandejas desde abajo	Sistema de cocción tradicional		Sistema de cocción ventilado con aire caliente	
			Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Cerdo, ternera (asado) etc.		2ª	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Solomillo, rosbif		2ª	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
(4) Aves (oca, pato, pavo, pollo) enteras		1ª o 2ª	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Cuartos y muslos de pollo, hamburguesas y filetes		2ª o 3ª	--	--	200 ÷ 230	10 ÷ 30 por cada lado
(4) Caza		2ª	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Pescado		2ª	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Tartas		2ª	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165 ÷ 190	30 ÷ 60
Galletas		2ª	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza		2ª	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza en varios niveles		2ª y 3ª o 2ª y 4ª	--	--	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Tostada de pan		3ª	L2	3 ÷ 7	--	--

### Atención para la cocción con aire caliente

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

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

# INDEX

ACHTUNG.....	2
DER EINBAU DES HERDES.....	3
Elektrische angaben.....	3
Elektrischer anschluss.....	5
GEBRAUCHSANWEISUNGEN.....	6
Grillroste des Backofens.....	6
Ausziehbare Grillroste des Backofens (wenn vorhanden).....	7
Kochmodi.....	8
Elektronische steuerung.....	10
SPERRSYSTEM DER TÜR.....	18
Automatische Sperrung der Tür während des Pyrolysezyklus.....	18
Backofenlichter.....	18
SÄUBERUNG UND WARTUNG.....	19
Selbstreinigungszyklus (Pyrolysezyklen).....	19
Entfernen der Backofentür.....	20
Ersetzen des Backofenlichts.....	21
LEITTEMPERATUR UND ZEITTABELLE ZUM KOCHEN.....	22



Ein Produkt, das am Ende seines Produktkreislaufes nicht durch einen Ausleseprozess läuft, ist, durch die in der Ausstattung enthaltene Elektronik, welche gefährliche Materialien enthält, potentiell gefährlich für die Umwelt und für die menschliche Gesundheit.

Dieses Gerät darf nicht beim haushaltlichen Müll gefügt werden am Ende seines Gebrauches. Das Gerät sol bei einem anerkannten Abfallsammlerzenter abgeliefert werden, um es nachher sicher zu machen und die Bestandteile wieder zu verwenden mit Ehrerbietung der Umwelt.

## ACHTUNG

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



## DER EINBAU DES HERDES

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

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

Der Schrank, in den der Herd eingebaut wird, muß auf der Rückseite offen sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Auf diese Weise wird einem Überhitzen vorgebeugt.

Wenn der Herd als Teil einer Säule installiert wird, lassen Sie zur ausreichenden Belüftung eine Lücke von 200 cm<sup>2</sup> (**Abb. 1a**). Dies ist nicht erforderlich, wenn der Herd unter einer Küchenarbeitsfläche installiert wird (**Abb. 1b**).

### ACHTUNG

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

### Elektrische angaben

#### - Leistungsaufnahme:

Oberes Herdelement: .....	2400 W
Unteres Herdelement:.....	2100 W
Rundelement (Heißluft): .....	2300 W (bei einigen Modellen)
Bratspießmotor: .....	4 W (bei einigen Modellen)
Lampe: .....	25 W
Heißluftmotor:.....	25 W
Lüftungsmotor:.....	25 W

#### - Maximale Leistungsaufnahme:

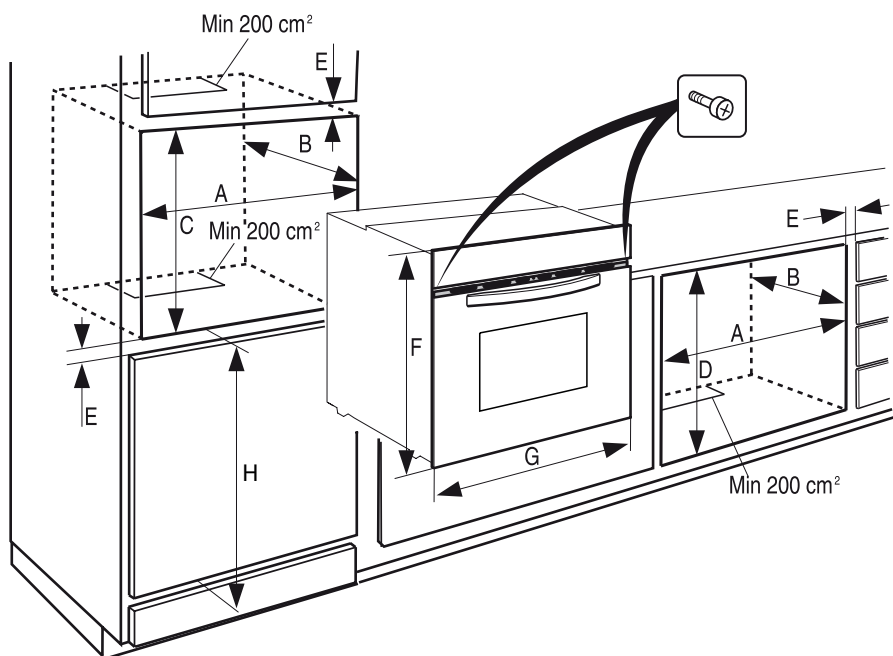
(siehe Leistungsschild).

#### - Speisespannung:

(siehe Leistungsschild).

### HINWEIS

Dieses Gerät entspricht den folgenden europäischen Richtlinien:  
2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/EU (RoHS),  
2002/96/CE (WEEE), 2002/40/CE.



Die Abmessungen sind in Zentimetern

Einheit	A	B	C	D	E	F	G	H
Backofen	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Abb. 1

## Elektrischer anschluss

### ACHTUNG

**Dieses gerät muss geerdet werden.**

Der Herd ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch konzipiert.

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

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

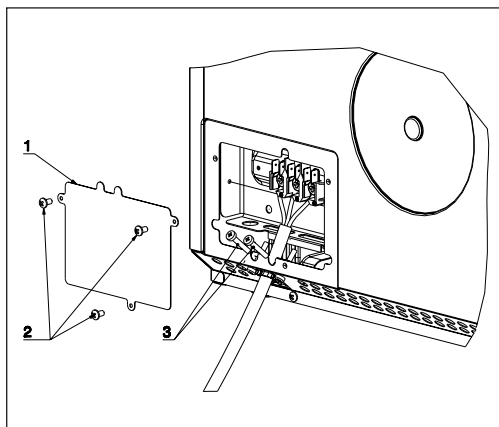
**Für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nicht-Beachtung dieser Vorschriften entstehen, wird keinerlei Haftung übernommen.**

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

Der Herd ist über einen mehrpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm an das Stromnetz anzuschließen. Benutze einen Schlauch des H05V2V2-F 3x1,5 mm<sup>2</sup> Typs für den Anschluss, lang genug damit der Ofen aus seinem Sitz bei Wartungsarbeiten entfernt werden kann. Das Kabel muß so lang sein, dass der Herd zur Durchführung von Wartungsarbeiten aus dem Gehäuse entfernt werden kann.

Zum Anschließen des Kabels an den Herd gehen Sie wie folgt vor (**Abb. 2**):

- Entfernen Sie die Abdeckung (1) durch Lösen der drei Schrauben (2). Lösen Sie die beiden Schrauben (3) für die Kabelhalterung, und führen Sie das Kabel direkt unterhalb der Abdeckung in die Öffnung ein.



**Abb. 2**

- Entfernen Sie etwa 12 cm der äußeren Kabelisolierung, und kürzen Sie die zwei aktiven Drähte (stromführend und neutral) auf 6 cm. Lassen Sie dabei den Draht lang, der mit dem Haupterdanschluss in der Anschlussdose verbunden werden soll. Entfernen Sie etwa 1 cm von der Hauptisolierung der drei Drähte, und schließen Sie diese unter Berücksichtigung der Polungen an die Anschlussdose an.

- Ziehen Sie die zwei Schrauben (3) der Kabelhalterung fest, und schrauben Sie die Abdeckung (1) mit Hilfe der drei Schrauben (2) wieder an.

# GEBRAUCHSANWEISUNGEN

## Grillroste des Backofens

### ACHTUNG

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

### ACHTUNG

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

Der Backofen verfügt über Führungen für die Grillroste, die sich auf vier Ebenen befinden.

Die Positionen der Grillroste sind von der unteren Führung (Nr. 1) bis zur oberen (Nr. 4) nummeriert. Beim Backen die Backzeittabellen kontrollieren, um die beste Position für den Grillrost zu wählen.

Jede Führung besteht aus gepaarten Auflagen an den Wänden auf den Seiten der Hohlräume des Backofens.

Sich immer dessen versichern, dass die Grillroste des Backofens positioniert sind, bevor der Backofen eingeschaltet wird. Sich dessen versichern, dass die Grillroste sich auf derselben Ebene befinden, wenn sie positioniert sind.

Die Grillroste sind so konzipiert, dass sie stoppen, wenn sie bis zu ihrer Grenze nach vorne geschoben werden.

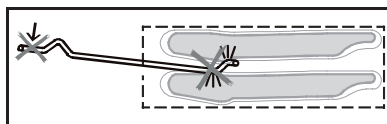


Abb. 3

**Wie ein Grillrost aus dem Backofen entfernt wird (siehe Abb. 4).**

1. Den Grillrost nach vorne ziehen.
2. Den Grillrost nach oben und nach vorne ziehen und herausnehmen.

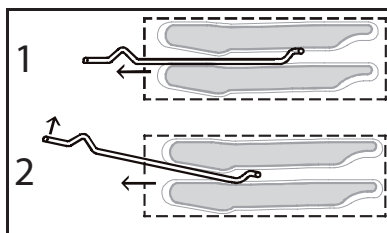


Abb. 4

**Wie ein Grillrost wieder zu positionieren ist (siehe Abb. 5).**

1. Den hinteren Teil des Grillrosts in die Führungen einführen.
2. Durch Anheben des vorderen Teils des Grillrosts, den Grillrost bis zum Ende rutschen lassen, während der vordere Teil abgesenkt wird.

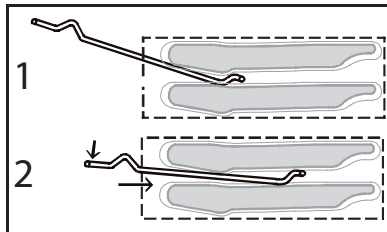


Abb. 5

## Ausziehbarer Grillrost des Backofens (wenn vorhanden)

Der ausziehbarer Grillrost ermöglicht einen leichteren Zugang zu den Speisen, die gerade gebacken werden. Er wird über den flachen Standardgrillrost hinaus verlängert und bringt die Speise näher an den Verwender.

### ACHTUNG

Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

- Wenn der Grillrost sich außerhalb des Backofens befindet, sperren die Gleitarme nicht. Sie könnten unerwartet ausgezogen werden, wenn der Grillrost falsch bewegt wird. Die ausziehbaren Gleitarme können zu Verletzungen führen. Der Grillrost darf nur durch Festhalten der Seiten gehalten oder transportiert werden.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, den Grillrost vollständig herausziehen und die Backform über den Griff anheben, während man die Speise in den Backofen stellt oder aus ihm herausnimmt.

### ANMERKUNG

Den ausziehbaren Grillrost vor der Selbstreinigung des Backofens immer herausnehmen.

#### Wie der ausziehbarer Grillrost aus dem Backofen entfernt wird (siehe Abb. 6).

1. Den Grillrost leicht anheben und bis zur Freigabe der Feststellvorrichtung drücken.
2. Den Grillrost wieder bis zum Rahmen anheben und aufhören, die Führung des Grillrosts herauszuziehen.
3. Den Grillrost nach unten herausziehen.

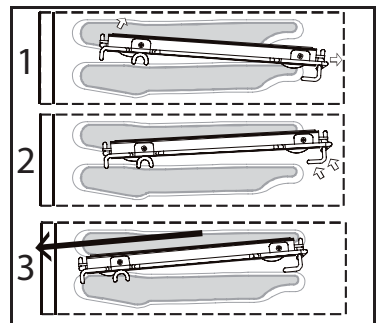


Abb. 6

#### Wie ein ausziehbarer Grillrost wieder zu positionieren ist (siehe Abb. 7).

1. Den Grillrost fest von beiden Seiten packen. Den Grillrost (inklusive Rahmen) über der gewünschten Führung positionieren.
2. Vollständig drücken, bis der hintere Teil des Grillrosts sich in seine Position absenkt.
3. Beide Abschnitte nach vorne ziehen, bis sich die Feststellvorrichtung aktiviert. Der Grillrost muss gerade und flach sein, nicht gebogen.

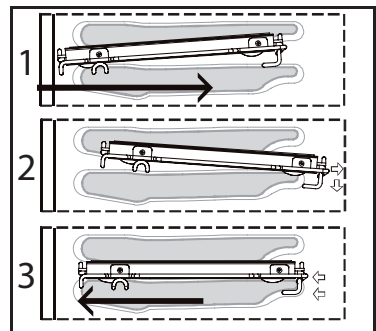













Abb. 7

## Kochmodi

In Abb. 8 ist ein Beispiel für die Funktionen der verschiedenen Backofen-Modelle dargestellt.

Symbol	Betriebsart - Beschreibung	Anwendung...
<input type="checkbox"/>	Nur das Licht ist an.	---
	In dieser Betriebsart ist nur die interne Umluft AN z.B. gibt es keine Ofenaufheizung.	Diese Betriebsart wird zum Auftauen tiefge-kühlter Lebensmittel benutzt.
<input type="checkbox"/>	Nur der Unterhitze-Heizkörper (Boden) ist in Betrieb.	Diese Funktionsweise wird verwendet, um die Lebensmittel warm zu halten.
<input type="checkbox"/>	In der Back-Betriebsart werden beide Heizkörper, also Oberhitze-Heizkörper (Oben) und Unterhitze-Heizkörper (Boden) benutzt, um die Ofenluft zu erwärmen.	Dies ist die traditionelle Art auf einem Rost zu backen. Deshalb kann auch nur ein Gestell benutzt werden, wenn diese Back- Betriebsart gewählt ist. Ideal für Appetizer, Gebäck, und Kuchen.
 <input type="checkbox"/>	Diese Betriebsart beabsichtigt Energie zu sparen. Insbesondere arbeitet das Gebläse der Ofen-Kühlung nur, wenn es gebraucht wird z.B. wenn der Ofen heiß ist und die Elektronik der Abkühlung bedarf.	Ideal für Gefrorenes oder Fertiggerichte, und kleinere Portionen Fleisch. Die Vorheiz-Zeit ist sehr kurz und der Koch-vorgang tendiert dazu, etwas langsamer zu sein. Diese Betriebsart ist nicht empfehlenswert für schwere Portionen z.B. umfangreiche Mengen oder große Fleischgerichte.
	Bei der Umluft-Braten-Betriebsart werden sowohl der Oberhitze-Heizkörper (Oben) und der Unterhitze-Heizkörper (Boden) benutzt, als auch das Konvektions-Gebläse innerhalb des Ofens.	Kann auch zum Bakken - Garen von Vorspeisen/Appetizers, Gebäck und Kuchen auf einer oder mehreren Ebenen benutzt werden.
	Die Betriebsart Convection Roast verwendet besonders den oberen Heizwiderstand kombiniert mit dem unteren und auch das Innengebläse ist in Funktion.	Ideal zum Braten von ganzen Hühnchen und Truthähnen

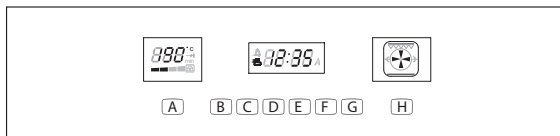
-  Die Umluft-Backen-Betriebsart benutzt den ringförmigen und somit dritten Heizkörper, der sich hinter der Blechplatte an der Rückwand des Ofens befindet.  
Die Hitze zirkuliert im Ofen durch das Konvektions-Gebläse.
- Es können die gleichen Speisen wie beim Umluft-Braten gegart werden, wobei mehr als ein Gericht auf mehreren Ebenen möglich ist.  
Folglich können unterschiedliche Speisen gleichzeitig auf maximal drei Ebenen gegart werden und somit geeignet sich diese Einstellungsart, um ein komplettes Mahl (kleine Portionen) vorzubereiten. Das Mischen von Aromen wird vermieden und eine wesentliche Energieeinsparung erzielt.
-  Bei dieser Garmethode wird die Heizschlange im Boden und der runde Heizwiderstand in Kombination mit dem Innengebläse verwendet.
- Wird zum Garen auf mehreren Ebenen von Soufflés und Pizzas benutzt.
-  Die Unterhitze-Umluft-Betriebsart benutzt den Unterhitze-Heizkörper (Boden) und das Innen-Gebläse.
- Nützlich bei Soufflés, Pizzas und Backformen.
-  Die Umluft-Grill-Betriebsart kombiniert die intensive Hitze vom Oberhitze-Heizkörper (Oben) mit der Hitze, die durch das Konvektions-Gebläse zirkuliert.
- Ideal für Steaks, Hamburger, gevierteltes Huhn oder Hühnerbrust.
-  Die Grill-Betriebsart benutzt die Abstrahl-Hitze vom Oberhitze-Heizkörper (Oben).
- Ideal zum Rösten, Bräunen und Grillen.
-  Wenn die Spießvorrichtung montiert ist, wird diese mit dem Spießmotor benutzt.
- Wenn die Spießvorrichtung montiert ist, ist es möglich, auf dem Spies Huhn oder Truthahn im Ganzen zu grillen.
-  Die Standard-Zeit beträgt 1.30 Std. und kann geändert werden (siehe Seite 15).
- Bei der PYRO oder Selbstreinigungs-Betriebsart wird der Ofen automatisch gereinigt, indem die Lebensmittelrückstände bei hoher Temperatur (um 475°C) in einem Zeitraum zwischen 1Std. und 3Std. verbrannt werden. Der während des Selbstreinigungs-Zyklus entstehende Rauch wird gefiltert und dann in die Umgebung ausgestoßen.

## Elektronische steuerung

### Beschreibung der Kontrolltafel

Die Kontrolltafel des Backofens besteht aus drei Displays und acht Touch-Sensortasten. Die Displays sind die folgenden:

- Display der Uhrzeit/Zeit.
- Drehknopf der Temperatur.
- Funktion.



**Abb. 8**

- [A] Die Taste berühren, um das Schnellvorheizen zu aktivieren.
- [B] Diese Taste zur Einstellung der Uhr, des Minutenzählers und der Lautstärke des akustischen Signals verwenden.
- [C] Diese Taste zur Einstellung der Dauer des Backens und der Uhrzeit des Ausgehens verwenden.
- [D] Diese Taste berühren oder gedrückt halten, um den angezeigten Wert zu vermindern.
- [E] Diese Taste berühren oder gedrückt halten, um den angezeigten Wert zu erhöhen.
- [F] Diese Taste berühren, um die Lichter des Backofens ein-/auszuschalten .
- [G] Diese Taste zur Einstellung der Funktionen des Backofens und der entsprechenden Temperaturen verwenden.
- [H] Die Taste berühren, um den Backofen einzuschalten und für jede Tätigkeit verfügbar zu machen oder um ihn auszuschalten, wenn er aktiv ist.

### Einschalten

Beim Einschalten warten Sie ungefähr 7 Sekunden, bis ein 3-facher Piepton erklingt: Die speziellen Touch-Schaltkreise führen eine Eigenkalibrierung durch und es ist wichtig, das Gerät in dieser Phase nicht zu berühren.

Der Sperrmechanismus führt einen automatischen Selbsttest aus: Die Ofentür wird verriegelt und wieder geöffnet. Dieser Vorgang dauert ca. eine halbe Minute. Auf dem Display der Temperatur geht das Schloss-Symbol an; dieses Symbol:

1. blinkt während der Vorgang in Gang ist.
2. ist mit festem Licht an, wenn die Tür vollständig blockiert ist.
3. ist aus, wenn die Tür entsperrt worden ist.

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

Die Steuerung zeigt blinkend die Tageszeit, deren Anfangswert auf 12:00 eingestellt ist. Die



Zeit steigt pro Minute und alle Ofentätigkeiten sind bis zum Einstellen der Uhrzeit unterbunden.

### Einstellung der Uhr

Die Tageszeit wird immer im 24-Stunden-Format angezeigt.

Die Taste [B] (Uhr/Timer) berühren bis die Aufschrift "hour" ("Stunde") auf dem Display der Uhr erscheint. Abwarten bis der Zeitwert erscheint, dann die Tasten [D]/[E] berühren, um den richtigen Wert einzustellen. Die Tasten gedrückt halten, um das Anwachsen oder die Abnahme des Werts zu beschleunigen.

Nach wenigen Sekunden beginnt der gesamte Wert der Uhrzeit zu blinken: Abwarten bis die neue eingegebene Uhrzeit aufhört zu blinken und fest wird.





Abb. 9a

### Einstellung des Minutenzähltimers

Die Taste [B] (Uhr/Timer) berühren bis die Aufschrift "bell" ("Klingel") auf dem Display der Uhr erscheint. Abwarten bis wieder der Zeitwert erscheint, dann die Tasten [D]/[E] berühren oder gedrückt halten, um den Wert zu ändern. Die Tasten gedrückt halten, um das Anwachsen oder die Abnahme des Werts zu beschleunigen.

Der Standardwert beträgt 30 Minuten und es ist möglich, ihn in einem Bereich von 0 bis 240 Minuten zu ändern. Der Timer beeinflusst die Tätigkeiten des Backofens nicht und er kann auch eingestellt werden, wenn der Backofen aus ist.

Die Tageszeit hat bei der Anzeige immer Vorrang und das Klingelsymbol  in der Ecke oben links des Uhrdisplays zeigt an, dass der Minutenzähler eingestellt ist.

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

Das akustische Signal hört in jedem Fall nach 5 Minuten auf.


### Manuelle Eingabe einer Funktion des Backofens

1. Die Taste [H] (On/Off) berühren, um den Backofen zu aktivieren und betriebsbereit zu machen. Auf dem Icon-Display erscheint ein Quadrat und die Aufschrift "On" geht auf dem Uhrdisplay an.
2. Die Taste [G] (Funktion/Temperatur) berühren, um die gewünschte Backmodalität auszuwählen. Das Uhrdisplay zeigt "Pr00" an, was der Lichtmodalität entspricht (Light

mode).

3. Die Tasten [D] oder [E] (-/+) berühren, um die Liste der verfügbaren Funktionen durchzugehen. Das Icon-Display zeigt die Backofenelemente an, die bei jeder Funktion verwendet werden, während das Temperaturdisplay die für jede Funktion voreingeebene Temperatur anzeigt.
4. Zur Temperaturänderung von Neuem die Taste [G] berühren. Die Temperatur beginnt auf dem Display zu blinken, die Tasten [D] oder [E] (-/+) berühren, um, je nach der Modalität, den gewünschten Wert in einem von einem Mindest- bis zu einem Höchstwert gehenden Bereich auszuwählen. Den Wert auf dem Temperaturdisplay kontrollieren.
5. Wieder die Taste [G] berühren, um die Auswahl zu bestätigen; falls nicht, wird die Auswahl nach kurzer Zeit automatisch bestätigt.
6. Nachdem die Modalität gewählt wurde, die Taste [A] (Schnellvorheizen) berühren, um das Vorheizen des Backofens zu beschleunigen. In diesem Fall muss die Speise am Ende des Vorheizens normal in den Backofen gegeben werden.

Der Backofen wird die Höchstzahl der Stunden (12 Stunden) lang funktionieren. Je nach dem Backofenmodell können die Anzahl und die Art der verfügbaren Funktionen variieren.

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



**Abb. 9b**

Sobald der Backofen angeht, geht der Vorheizbalken auf dem Temperaturdisplay stufenweise an und gibt dabei an, wenn der Backofen 25%, 50%, 75% und schließlich 100% des eingegebenen Werts erreicht hat. Sobald jede Stufe erreicht wird, geht das entsprechende Segment fest an, während das nächste Segment beginnt zu blinken. Nachdem das Vorheizen beendet ist, sind alle vier Segmente fest beleuchtet.



**Abb. 9c**

Das Icon-Display zeigt die in Betrieb befindlichen Elemente des Backofens (Erhitzer, Flügelrad, Spießantrieb) jedes Mal an, wenn eine Funktion aktiv ist.

Die Taste [H] (On/Off) berühren, um die Tätigkeit des Backofens sofort zu stoppen. Auf dem Uhrdisplay erscheint die Aufschrift "OFF".


## Eingabe einer automatischen Funktion des Backofens


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

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

[C] berühren, um von der Dauer des Backens (Backzeit) auf das Ende der Backzeit (Uhrzeit des Ausgehens) überzugehen: Es werden jeweils die Aufschriften "dur" oder "End" angezeigt. Die Tasten [D] oder [E] (-/+) berühren, um die Dauer oder die Abschaltzeit zu ändern, wenn die entsprechende Bezeichnung angezeigt wird:

1. Wenn **dur** angezeigt wird, zeigt das Display **30'** als Standardbackdauer an. [D] oder [E] berühren, um die gewünschte Backzeit auf einen Wert von 0 bis 240 Minuten einzustellen. Sobald der Wert akzeptiert wurde, geht das Display zur Uhrmodalität über. Jetzt zeigt es die Tageszeit, das Topfsymbol und den Buchstaben **A** an, um anzugeben, dass gerade ein zeitgesteuerter Backvorgang stattfindet. Das Ende der Backzeit wird automatisch aktualisiert.
2. Wenn **End** angezeigt wird, zeigt das Display als Anfangs-Stopp-Uhrzeit die Anfangsuhrzeit. Um das Ende der wirklich gewünschten Backzeit in einem 24-Stunden-Bereich einzugeben, auf folgende Weise vorgehen. Sobald der Wert akzeptiert wurde, geht das Display zur Uhrmodalität über. Jetzt zeigt es die Tageszeit, das Topfsymbol und den Buchstaben **A** an, um anzugeben, dass gerade ein zeitgesteuerter Backvorgang stattfindet. Die Backzeit wird automatisch aktualisiert.
3. Dieselben Vorgänge von Punkt 1 an wiederholen, dann die Taste [C] drücken bis **End** erscheint. Das Display zeigt als Anfangs-Stopp-Zeit die "aktuelle Uhrzeit + Backzeit" an. Es ist nicht möglich, das Ende der Backzeit unter diesen Wert zu verringern.

Die Tasten [D] oder [E] (-/+) berühren, um das Ende der Backzeit mit einem 24-Stunden-Wert einzugeben. Das Display lässt **End** und den Wert abwechselnd einige Sekunden lang blinken und zeigt dann die Tageszeit und den Buchstaben **A** an, um anzuzeigen, dass das verzögerte Backen programmiert wurde. Sobald die Wartezeit abgelaufen ist, geht der Backofen an und bleibt die programmierte Backzeit lang in Betrieb. Es wird das Symbol  angezeigt.

Am Ende jeder zeitgesteuerten Tätigkeit geht der Backofen aus und das akustische Signal gibt eine Höchstzeit von 5 Minuten lang eine Warnfrequenz von sich (zwei kurze Pieptöne, die alle 3 Sekunden wiederholt werden), um die Aufmerksamkeit des Verwenders zu erregen und lässt die mit der Zeit verbundenen Icons (, **A**) auf dem Display blinken.

Irgendeine Taste berühren, um das akustische Signal zu deaktivieren und die Warnnachricht

rückzustellen.

Der Summer ertönt nicht zwischen 22:00 und 8:00 Uhr (Nachtmodus).

Die Taste [H] berühren, um jede Tätigkeit zu stoppen.

## Funktionen des Backofens

Der Backofen sieht viele Backfunktionen vor, die unten beschrieben sind. Ihre Anzahl und ihre Verfügbarkeit hängen vom Backofenmodell ab. Der Temperaturbereich liegt für den größten Teil der Funktionen zwischen 75°C und 250°C. Die vorbestimmten Haupttemperaturen sind drei: 190°C für die Umluftfunktionsweisen, 210°C für die Thermofunktionsweisen und 230°C für die Grillfunktionen.

Eine Ausnahme stellen das Öko-Backen (vorbestimmte Temperatur = 190°C), die Pyrolyse (fest bei 475°C), und die Heizmodalität mit Temperaturen von 50°C bis 120°C dar.

## Booster (Schnellvorheizen)

Diese Funktion gestattet es, das Vorheizen des Backofens zu beschleunigen, um Zeit zu sparen. Wenn die Temperatur des Backofens den voreingegebenen Wert erreicht, erregt ein ca. 5 Sekunden dauerndes akustisches Dauersignal die Aufmerksamkeit dessen, der den Backofen verwendet. Das Schnellvorheizen ist bei den Modalitäten Grill, Pyrolyse, Öko-Backen, Warmhalten und Entfrosten nicht verfügbar. Berühren Sie die Taste [A] um die Funktion zu aktivieren. Die Schrift "Prh" erscheint auf dem Uhr-Display und das Zeichen "°C" blinkt auf dem Temperaturdisplay, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht.

## Öko-Backen

Diese Funktion dient zum Erhalt einer bedeutenden Energieersparnis. Der Kühlventilator ist zu Beginn abgeschaltet und geht erst an, wenn die Temperatur der Innenteile hoch wird, funktioniert also mit den Heizelementen. Das Backen könnte ein bisschen langsamer erfolgen als beim Standardbacken, insbesondere wenn der Backofen sehr voll ist. Wenn diese Funktion aktiv ist, dann blinkt die Schrift "Eco" alle 5 Sekunden auf dem Temperaturdisplay auf.

## Auftauen

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

## Pyrolyse (Selbstreinigung)

Ein passendes Programm wählen, um einen Reinigungszyklus auszuwählen. Das Temperaturdisplay zeigt die Aufschrift **-P-** an und das Icon-Display zeigt die in Gebrauch befindlichen Elemente an. Das Uhdisplay zeigt einige Sekunden lang "Pyro" an.

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

Die zulässige Höchstreinigungszeit beträgt 3 Stunden, das Minimum 1 Stunde. Die Standardzeit ist 1 Std. 30 Min.; das Display der Uhr zeigt **P1:30** an. Am Ende der Selbstreinigung zeigt das Display "----" fix leuchtend und **A** blinkt so lange, bis der Ofen abgekühlt ist und die Tür verriegelt bleibt. Wenn der Ofen kalt genug ist, geht die Tür auf und auf dem Display erscheint **"End"**.

Jederzeit die Taste [H] berühren, um den Backofen abzuschalten.

Die Tür bleibt gesperrt, solange die Temperatur des Backofens nicht unter die Sicherheitsgrenze absinkt; jetzt entsperrt die Steuerung die Tür.

Der Kühlventilator geht an, sobald die Funktion gewählt wird und er erhöht seine Geschwindigkeit, wenn die Innenteile heiß werden. Die Backofentemperatur wird automatisch auf 475°C eingestellt, um den Hohlraum perfekt zu reinigen.



**Abb. 9d**

Außerdem blockiert die Tür des Backofens sofort, um die Sicherheit des Bedieners zu gewährleisten, angesichts dessen, dass die Innentemperatur sehr hoch wird. Ein Icon mit einem Schloss auf dem Temperaturdisplay zeigt den Zustand des Sperrmechanismus an:



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

### **Eco-Pyrolyse**

Wenn diese Funktion aktiv ist, dann blinkt die Schrift "Eco" alle 5 Sekunden auf dem Temperaturdisplay auf. Die Standardzeit beträgt 1h:30min und kann nicht verändert werden. Auf dem Uhr-Display erscheint P1:30. Diese Funktion wird benutzt, wenn eine leichte Reinigung erwünscht ist.

### **Kindersicher blockierte Tür und Steuerungen (Pyro)**

Dies ist eine zusätzliche Sicherheitsfunktion: Der Türsperrmechanismus wird während der Pyrolyse automatisch verwaltet, kann aber manuell durch den Bediener betätigt werden, der die Tür verriegeln und somit den freien Zugang von Kindern auf den Ofen verhindern kann.

Ca. 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten  und  gedrückt halten, um die Tür von Hand zu sperren/entsperren. Während diese Funktion aktiv ist, sind auch die Touch-Tasten deaktiviert. Auch die Tastatur wird mit dieser Funktion deaktiviert: Auf dem Uhr-Display wird ein Schlüssel angezeigt, falls versucht wird, nicht aktive Tasten zu berühren.

### Lautstärke des akustischen Signals

Die Lautstärke des akustischen Signals kann eingestellt werden, wenn sich die Steuerung in der Standby-Modalität befindet: Zuerst die Taste [B] berühren, bis die Aufschrift "L1", "L2" oder "L3" erscheint (je nach der eingestellten Lautstärke), dann die Taste [D]/[E] berühren. Jedes Mal, wenn man die Taste berührt, gibt das akustische Signal einen doppelten Piepton von sich und die Lautstärke kann auf drei verfügbaren Pegeln ausgewählt werden.

### Nachtmodus

Diese Betriebsart ist zwischen 22:00 und 8:00 Uhr, also Nachts, aktiv. In dieser Zeit ist der Summer immer leise und das blaue Hintergrundlicht des Uhr-Display leuchtet weniger hell. Beim Berühren der Tasten gibt es kein akustisches Feedback.

### Sperren und Fehlercodes
















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

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

Um eine Sperrerklärung rückzustellen, zuerst die Ursache der Störung beseitigen und die Taste [H] (OFF) berühren.

Fehler	Beschreibung
E001	Kurzschluss Temperatursensor.
E008	Sperrzeitüberschreitung.
E016	Überhitzung Hohlraum Backofen
E017	Temperatursensor lose oder defekt
E032	Falsche Ofenmodellkonfiguration

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

MH02	MH01	MODALITÄT	MINDEST. (°C)	VOREINGEGEBENE TEMPERATUR (°C)	HÖCHSTT. (°C)	HEIZELEMENTE (W)	NAME
Pr00	Pr00		#	#	#		LICHT
Pr01	Pr01		#	#	#		ENTFROSTEN
Pr02	Pr02		50	75	120	2100	WARMHALTEN
Pr03	Pr03		120	190	250	2400	ÖKO-BACKEN
Pr04	Pr04		120	210	250	2400	BACKEN
Pr05	Pr05		75	190	250	2400	UMLUFTBACKEN
Pr06	Pr06		75	190	250	2400	UMLUFTSPIESSANTRIEB
Pr07	Pr07		75	190	250	2100	MINDESTUMLUFTBETRIEB
Pr08	Pr08		75	190	250	2400	UMLUFTGRILL
Pr09	Pr09		L1	L2	L3	2400	GRILL
Pr10	Pr10		L1	L2	L3	2400	GRILL MIT SPIESSANTRIEB
Pr11	NA		75	190	250	2300	ECHTES UMLUFTBACKEN
Pr12	NA		75	190	250	2300	SONDERFUNKTION (RING + LOWER)
Pr13	Pr11		475			2400	ÖKO-PYRO
Pr14	Pr12		475			2400	PYRO (Pyrolyse)
Prh	Prh	C°	VERSCHIEDENE				SCHNELLVORHEIZEN

## SPERRSYSTEM DER TÜR

### Automatische Sperrung der Tür während des Pyrolysezyklus

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

#### ANMERKUNG

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

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

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

### Backofenlichter

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



# SÄUBERUNG UND WARTUNG

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

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

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

## WARNUNG

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

Die Backofen-Modelle mit Heißluftgebläse sind weniger schmutzanfällig.

## Selbstreinigungszyklus (Pyrolysezyklen)

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

## ANMERKUNG

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

## ACHTUNG

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

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

## Entfernen der Backofentür

### ACHTUNG

Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

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

**Wie die Backofentür zu entfernen ist** (siehe Abb. 10).

1. Die Tür vollständig öffnen.
2. Die Stütze des Scharniers (1) anheben und in den Schlitz (2) stecken.
3. Die Tür mit den Händen von beiden Seiten gut festhalten und schließen.
4. Die Tür gut festhalten, da sie schwer ist.
5. Die Tür an einem passenden Ort unterbringen.

**Wie die Backofentür wieder zu positionieren ist** (siehe Abb. 10).

1. Die oberen Arme (3) beider Scharniere in die oberen Schlitz (6) stecken und die unteren Arme (4) in die unteren Schlitz (7). Die Winkel (5) müssen in die Ränder (8) eingehakt werden.
2. Die Stützen der Scharniere wieder absenken (1).
3. Die Tür langsam schließen und öffnen, um sich dessen zu versichern, dass sie sich in der richtigen und sicheren Position befindet.

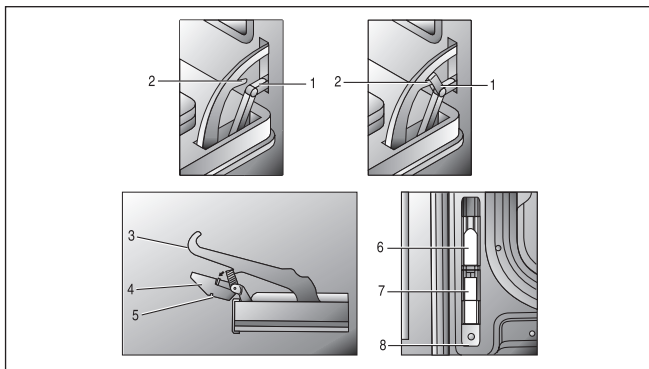


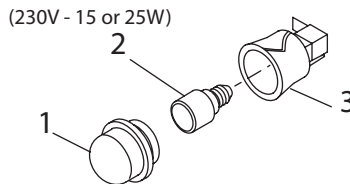
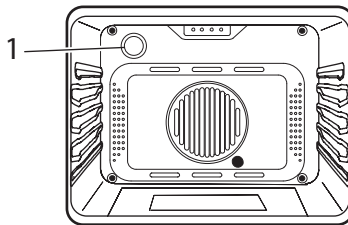
Abb. 10

## Ersetzen des Backofenlichts

### ACHTUNG

Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

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







**Abb. 11**

1. Der Hauptspeisung den Strom entziehen (Sicherung oder Schalttafel).
2. Den Lampenschirm entfernen (1), indem er losgeschraubt wird.
3. Die Glühbirne (2) durch Ziehen aus der Fassung (3).
4. Die Glühbirne (2) durch eine neue ersetzen. Das Berühren der Glühbirne mit den Fingern vermeiden, weil das Fett der Hände die Glühbirne beschädigen könnte, wenn sie heiß wird.
5. Die Glühbirne ist eine Halogenglühbirne: eine mit der gleichen Volt- und Wattzahl verwenden (siehe Abb. 11).
6. Den Lampenschirm (1) durch Festschrauben wieder in seine Position bringen.
7. Den Strom wieder einschalten (elektrische Schalttafel oder Sicherung).

## LEITTEMPERATUR UND ZEITTABELLE ZUM KOCHEN

SPEISEN	Betriebsart	"Halte-Position vom Boden"	Traditionelles Koch-System		Heißluft-Koch-System	
			"TempTeratur in °C"	"Garzeit in Minuten"	"TempTeratur in °C"	"Garzeit in Minuten"
Schwein, Kalb (Braten) etc.		2°	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filet, Roastbeef		2°	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
(4) Geflügel (Gans, Ente, Truthahn, Huhn) im Ganzen		1° oder 2°	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Huhn (geviertelt, Flügel, Hamburger, Steak)		2° oder 3°	--	--	200 ÷ 230	10 ÷ 30 für jede Seite
(4) Wild		2°	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Fisch		2°	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Kuchen		2°	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165 ÷ 190	30 ÷ 60
Gebäck		2°	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza		2°	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza (mehrere Ebenen)		2° & 3° oder 2° & 4°	--	--	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Brot Toas		3°	L2	3 ÷ 7	--	--

### Warnhinweise für das Heißluft-Kochen - Blech-Position:

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

**WICHTIG:** Die Garzeiten setzen einen vorgeheizten Ofen voraus.

# INDICE

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES.....	2
INSTALAÇÃO DO FORNO.....	3
Características eléctricas.....	3
Ligação do forno à corrente eléctrica.....	5
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	6
Prateleiras de forno.....	6
Prateleiras extensíveis de forno (caso existam).....	7
Sistemas para cozinhar.....	8
Controlo electrónico.....	10
SISTEMA DE BLOQUEIO DA PORTA.....	18
Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo por pirólisis.....	18
Luzes do forno.....	18
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	19
Ciclo de auto-limpeza (ciclos pirólíticos).....	19
Retirar a porta do forno.....	20
Substituir a lâmpada do forno.....	21
TEMPERATURAS E TEMPOS DE ORIENTAÇÃO PARA A PREPARAÇÃO.....	22



No fim do tempo de vida útil do produto, os produtos com componentes electrónicas incluídas, que não passaram por um processo de selecção de resíduos, constituem um perigo potencial para o meio ambiente e para a saúde humana, devido à presença de materiais perigosos. Este aparelho está marcado com o símbolo da triagem selectiva relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Isso significa que este produto deve ser abrangido por um sistema de colecta selectiva de acordo com a directiva europeia 2002/96/CR para que possa ser reciclado ou desmantelado a fim de

reduzir qualquer efeito sobre o ambiente.

Para mais informações, pode contactar as suas entidades locais ou regionais. Os produtos electrónicos que não tenham sido abrangidos por uma triagem selectiva são potencialmente perigosos para o ambiente e a saúde humana em virtude da presença de substâncias perigosas.

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

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

# INSTALAÇÃO DO FORNO

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

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

O espaço para engastar o forno deve ter a parte de trás aberta e a sua construção deve permitir o arejamento para evitar um aquecimento excessivo do móvel.

Se for engastado numa coluna deve-se deixar uma passagem de ar de pelo menos 200 cm<sup>2</sup> (ver Fig. 1); se for engastado por debaixo do plano de montagem essa condição não será necessária.

## ATENÇÃO

**Dado que este aparelho faz parte dos móveis da cozinha, verificar que as superfícies em contacto com o forno aguentam uma temperatura superior a 90°C.**

## Características eléctricas

### - Potência absorvida:

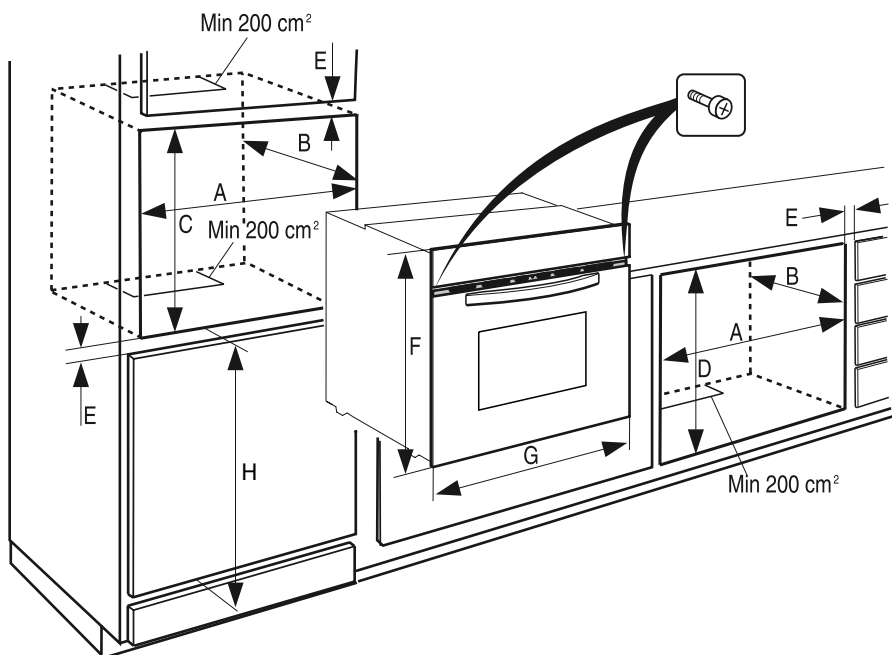
resistência do tecto do forno: .....	3350 W
resistência da soleira do forno: .....	2870 W
resistência circular (ar quente): .....	2300 W (consoante modelo)
motor do assador: .....	4 W (consoante modelo)
lâmpada: .....	25 W
motor do ventilador (ar quente): .....	25 W
motor do ventilador de arrefecimento: .....	25 W

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

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

## NOTA

Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas:  
2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/EU (RoHS),  
2002/96/CE (WEEE), 2002/40/CE.



Dimensões são em cm

Forno	A	B	C	D	E	F	G	H
Único	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Fig. 1



## Ligação do forno à corrente eléctrica

### ATENÇÃO

O aparelho deve ser ligado à terra.

O forno só é apropriado para uso doméstico.

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

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

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

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

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

Para a ligação usar um cabo flexível de tipo **H05V2V2-F 3x1,5 mm<sup>2</sup>** min tendo a precaução de deixar um comprimento suficiente para permitir a extracção do forno do espaço de instalação para qualquer tipo de manutenção.

Para ligar o cabo ao forno, siga estes passos (Fig. 2):

- Retirar a tampa (1) desenroscando os três parafusos (2). Afrouxar os dois parafusos (3) da sujeição do cabo e enfiar o cabo através da abertura que está debaixo da tampa.
- Tirar uns 12cm do isolamento externo do cabo e encurtar a aprox. 6cm os dois condutores activos (fase e neutro), deixando comprido o que vai ser ligado ao terminal de terra principal colocado na caixa de terminais; retirar o isolamento fundamental dos três condutores aprox. 1cm e ligá-los correctamente à caixa de terminais, respeitando as polaridades.
- Ajustar os dois parafusos (3) da sujeição do cabo e colocar de novo a tampa (1) com os três parafusos (2).

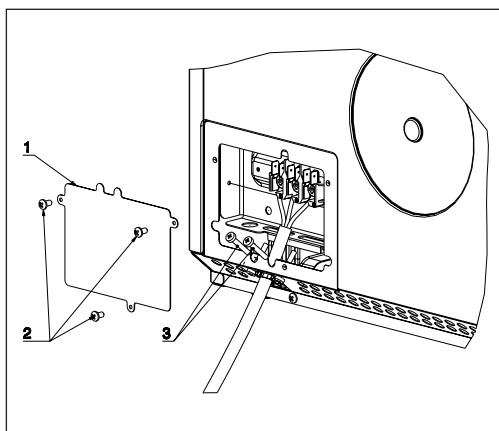


Fig. 2

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## Prateleiras de forno

### ATENÇÃO

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

### ATENCIÓN

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

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

Verifique as tabelas de cozedura para ver qual é a melhor posição de prateleira ao cozinhar. Cada guia de nível é composto por pares de apoios formados pelas paredes de cada lado do espaço do forno.

Posicione sempre as prateleiras antes de ligar o forno. Certifique-se de que as prateleiras estão niveladas quando estão em posição.

As prateleiras estão concebidas para parar quando são puxadas para a frente até ao limite.

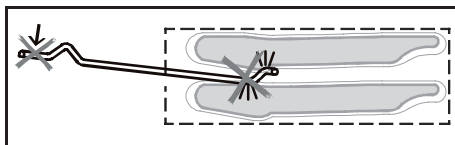


Fig. 3

**Para retirar a prateleira do forno (Fig. 4):**

- 1 Puxe a prateleira para a frente.
- 2 Levante a prateleira à frente e retire-a.

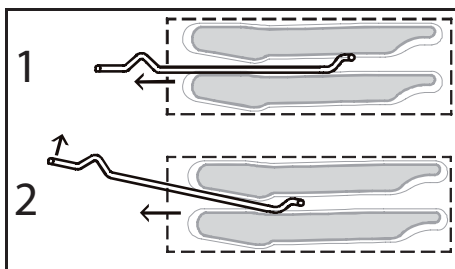


Fig. 4

**Para repor uma prateleira no forno (Fig. 5):**

- 1 Coloque a parte de trás da prateleira entre as guias de nível de prateleira.
- 2 Enquanto levanta a parte da frente da prateleira, faça-a deslizar até ao fundo à medida que baixa a frente.

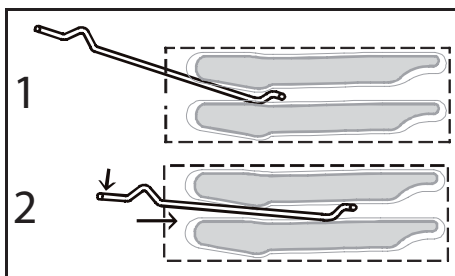


Fig. 5

## Prateleiras extensíveis de forno (caso existam)

A prateleira extensível permite um acesso mais fácil aos cozinhados. Prolonga-se para além da prateleira plana standard para permitir aproximar mais os cozinhados do utilizador.

### ATENÇÃO

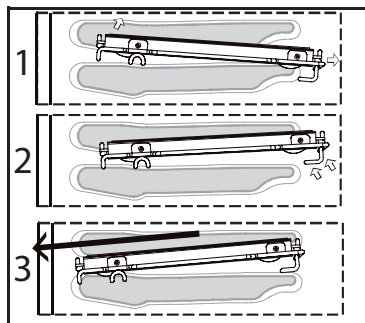
**Certifique-se de que:**

- Quando a prateleira está fora do forno, os braços de deslize não bloqueiam. Poderão prolongar-se inadvertidamente se a prateleira for transportada incorrectamente. Os braços de deslize quando se prolongam podem causar ferimentos. A prateleira só deve ser segurada ou transportada agarrando-a pelos lados.
- Para evitar queimaduras, puxe totalmente a prateleira para fora e levante o recipiente acima da pega ao transferir comida de e para o forno.

Retire sempre a prateleira extensível antes de proceder à auto-limpeza do forno.

**Para retirar a prateleira extensível do forno (Fig. 6):**

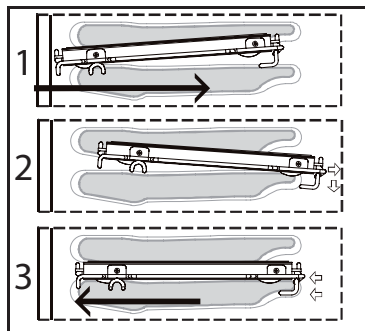
1. Levante ligeiramente a prateleira e empurre-a até que o travão seja libertado.
2. Levante a parte de trás da prateleira até que a estrutura e o travão saiam da guia de prateleira.
3. Puxe a prateleira para baixo e para fora.



**Fig. 6**

**Para repor uma prateleira extensível (Fig. 7):**





1. Segure a prateleira com firmeza de ambos os lados. Coloque a prateleira (incluindo a estrutura) por cima da guia de prateleira seleccionada.
2. Empurre para trás completamente até a prateleira encaixar no seu lugar.
3. Puxe ambas as secções para a frente até o travão ficar activo. A prateleira deve estar a direito na horizontal e não inclinada.










**Fig. 7**

## Sistemas para cozinhar

Cada tipo de forno foi concebido com vários sistemas para cozinhar.

Icono	Descripción de la función	Se utiliza para...
<input type="checkbox"/>	Apenas a luz é activada.	---
	Neste modo, só a ventoinha de convecção do forno interno está ON, ou seja, não há aquecimento do forno.	Este modo é utilizado para descongelar ali-mentos muito congelados.
<input type="checkbox"/>	Apenas o elemento de aquecimento do forno inferior (fundo) está activado.	Este modo é usado para manter os alimentos quentes.
<input type="checkbox"/>	No modo de Cozer, tanto o elemento de aquecimento do forno superior (topo) como o inferior (fundo) são utilizados para aquecer o ar do forno. No entanto, não é uti-lizada nenhuma ventoinha para fazer circular o calor.	Este é o modo tradicional de cozinhar numa prateleira. Por conseguinte, só pode ser utili-zada uma prateleira quando for seleccionado o modo de Cozer. É ideal para aperitivos, biscoitos, bolos de café e bolinhos.
 <input type="checkbox"/>	Este modo destina-se a poupar energia. Mais precisamente, a ventoinha de arrefecimento do forno só trabalha quando for necessário; por exemplo, quando o forno está quente e a parte electrónica precisa de arrefecer.	É ideal para alimentos congelados ou pré-cozinhados e refeições em pequenas porções. O tempo de pré-aquecimento é muito curto e o tempo de preparação tende a ser mais lento. Não é recomendado para cargas pesadas; por exemplo, grandes porções ou para a preparação de grandes refeições.
	O modo de Assar por convecção utiliza o elemento de aquecimento do forno superior (topo), o elemento de aquecimento do forno inferior (fundo) e a ventoinha de convecção no interior do forno.	Pode também ser utilizado para preparar aperitivos, biscoitos, bolos de café e bolinhos em um ou mais níveis.
	O modo Convection Roast utiliza intensamente a resistência superior e a resistência inferior; o ventilador interno também é accionado.	Ideal para assar frangos e perus inteiros

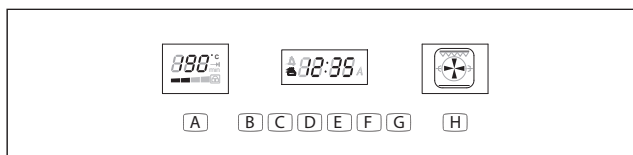
-  O modo de Assar por convecção utiliza o terceiro elemento de aquecimento ou circular, oculto por detrás da divisória na parede traseira do forno. O calor é feito circular por todo o forno pela ventoinha de convecção.
- É possível cozinhar o mesmo alimento e depois Assar por convecção, cozinhar mais do que um prato e em mais do que um nível. Por conseguinte, podem ser preparados diferentes alimentos em simultâneo (três níveis no máximo) e é adequado para preparar um jantar completo (pequenas porções). A mistura de sabores é evitada e obtém-se uma importante poupança de energia.
-  Com este modo de cozedura é utilizada a resistência inferior e a resistência circular, assim como o ventilador interno.
- Utilizado para a cozedura com níveis diversos de soufflés e pizzas.
-  O modo de Convecção baixa utiliza o elemento de aquecimento inferior (Fundo) e a ventoinha interna.
- É útil para soufflés, pizzas e pastelaria.
-  O modo de Grelhar por convecção combina o calor intenso do elemento de aquecimento superior (topo) com o calor que é feito circular pela ventoinha de convecção.
- É ideal para bifes, hambúrgueres e peitos ou pernas de frango.
-  O modo de Grelhar utiliza o intenso calor radiado pelo elemento de aquecimento superior (topo).
- É ideal para tostar, alourar e grelhar.
-  Se o espeto estiver montado, é também utilizado com o motor do espeto.
- Se o motor do espeto estiver montado, é possível preparar um frango ou peru inteiro no espeto.
-  O tempo normal é 1.30 h e pode ser alterado (consulte a página 15)
- PYRO ou modo de auto-limpeza. Neste modo, o forno é limpo automaticamente pela queima a alta temperatura dos resíduos da preparação (cerca de 475°C) durante 1 a 3 horas. Durante o ciclo de auto-limpeza, todos os fumos produzidos são filtrados e só depois expelidos para o ar.

## Controlo electrónico

### Descrição do painel de controlo

O painel de controlo do forno é formado por três ecrãs e oito botões de toque. Os ecrãs exibem:

- Ecrã do Tempo.
- Botão da Temperatura.
- Funções.



**Fig 8**

- [A] Prima este botão para habilitar o pré-aquecimento rápido
- [B] Este botão é utilizado para configurar o relógio, o conta-minutos e o volume da campainha.
- [C] Este botão é utilizado para configurar a duração da cozedura e o tempo de término.
- [D] Prima ou mantenha pressionado este botão para diminuir o valor exibido.
- [E] Prima ou mantenha pressionado este botão para aumentar o valor exibido.
- [F] Prima este botão para acender ou apagar as luzes do forno.
- [G] Este botão é utilizado para configurar as funções do forno e a sua temperatura.
- [H] Prima este botão para ligar o forno, que estará pronto para qualquer actividade, ou para desligá-lo quando estiver activo.

### Activação

A cada activação, aguarde cerca de 7 segundos até que soe um triplo som: o circuito de toque especial realiza a auto-calibragem e é importante evitar qualquer toque durante esta fase.

O mecanismo de trava realiza uma auto-teste automático: a porta do forno é travada e destravada. Esta operação dura cerca de meio minuto. O símbolo da trava do ecrã da temperatura acende-se:

1. Pisca durante esta operação.
2. Permanece aceso quando a porta está completamente travada.
3. Apaga-se quando a porta foi destravada.

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

O controlo exibe a hora do dia a piscar, configurada como 12:00 como valor inicial. A hora aumenta a cada minuto, todas as operações do forno são inibidas até o ajuste da hora do dia.

### Configuração da hora do dia

A hora é sempre exibida em formato 24 horas.

Prima o botão [B] (relógio/temporizador) até que apareça no ecrã do relógio a palavra “hour”. Espere até que apareça o valor da hora e prima os botões [D]/[E] para configurar o valor apropriado. Mantenha os botões pressionados para acelerar as operações de decremento/incremento.

Após alguns segundos o valor da hora completa começará a piscar: espera até que a nova hora seja exibida de forma fixa.





Fig 9a

### Configuração do conta-minutos

Prima o botão [B] (relógio/temporizador) até que apareça no ecrã do relógio a palavra “bell”. Espere até que apareça novamente o valor do tempo e prima ou mantenha pressionados os botões [D]/[E] para configurar e modificar este valor. Mantenha os botões pressionados para acelerar as operações de decremento/incremento.

O valor padrão é 30 minutos; é possível modificá-lo com um valor entre 0 e 240 minutos. O temporizador não influencia as actividades do forno e pode ser utilizado até mesmo com o forno desligado.

Em todo caso, a exibição da hora do dia é prioritária, e o símbolo da campainha  no ângulo superior esquerdo do ecrã do relógio indica que o conta-minutos está em função.

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

De qualquer forma, a campainha é interrompida após um intervalo de 5 minutos.

## Configuração de uma função do forno manualmente

1. Prima o botão [H] (On/Off) para ligar o forno, que estará pronto para ser utilizado. Um quadrado aparece no ecrã de ícone e a escrita "On" no ecrã do relógio.
2. Prima o botão [G] (função/temperatura) para seleccionar o modo de cozedura desejado. O ecrã do relógio visualiza "Pr00", que corresponde ao modo Luz.
3. Prima o botão [D] ou [E] (-/+) para percorrer a lista de funções disponíveis. O ecrã de ícone exhibe os elementos do forno usados em cada função, o ecrã da temperatura exhibe a temperatura predefinida para cada função.
4. Prima o botão [G] novamente para modificar a temperatura. A temperatura começa a piscar no seu ecrã; prima o botão [D] ou [E] (-/+) para seleccionar o valor desejado, dentro de um intervalo mínimo e máximo, que depende do modo. Verifique o valor no ecrã da temperatura.
5. Prima o botão [G] novamente para confirmar a selecção, caso contrário será confirmada automaticamente depois de um breve período.
6. Depois de seleccionar o modo, prima o botão [A] (turbo) se precisar acelerar o pré-aquecimento do forno. Normalmente, os alimentos devem ser introduzidos no forno ao término do pré-aquecimento.

O forno opera até um tempo limite (12 horas). Conforme o modelo de forno, o número e o tipo de funções disponíveis pode variar.


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



Fig 9b

Assim que o forno entra em função, a barra de pré-aquecimento do ecrã da temperatura acende-se, passo a passo, indicando quando o forno alcança 25%, 50%, 75% e finalmente 100% da temperatura predefinida. Quando atinge um determinado nível, a marca correspondente torna-se fixa, enquanto a marca seguinte começa a piscar. Quando termina o pré-aquecimento, as quatro marcas acendem-se de forma fixa.

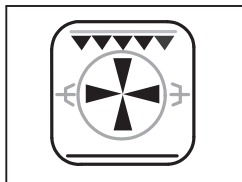


Fig 9c



O ecrã de ícone exibe os elementos do forno utilizados (resistências, ventilador, espeto giratório), se activos.

Prima o botão [H] (On/Off) para interromper qualquer actividade do forno imediatamente. No ecrã do relógio aparece a escrita "OFF".

### Configuração de uma função automática do forno


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

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


Prima [C] para passar da duração da cozedura (tempo de cozedura) ao término da cozedura (hora de término): os termos "dur" ou "End" são exibidos, respectivamente.

Prima o botão [D] ou [E] (-/+) para programar a duração ou a hora de término quando é exibido o termo relacionado:

1. Quando o termo **dur** é exibido, o controlo exibe **30'** como duração de cozedura padrão. Prima [D] ou [E] para configurar o tempo de cozedura desejado, segundo um intervalo que varia entre 0 e 240 minutos. Assim que o valor é aceite, o ecrã passa para o modo relógio. Será exibida a hora do dia, o símbolo da panela e a letra **A** para indicar que foi activada uma função de cozedura a tempo. O término do tempo de cozedura é actualizado automaticamente.
2. Quando o termo **End** é exibido, o controle exibe a hora actual como hora de término inicial. Para seleccionar a hora de término da cozedura desejada, dentro de um intervalo de 24 horas. Assim que o valor é aceite, o ecrã passa para o modo relógio. Será exibida a hora do dia, o símbolo da panela e a letra **A** para indicar que foi activada uma função de cozedura a tempo. O tempo de cozedura é actualizado automaticamente.
3. Repita as operações descritas no ponto 1 e prima [C] até que apareça **End**. O controlo exibe a "hora corrente + o tempo de cozedura" como tempo de término inicial. Não é possível configurar o término do tempo de cozedura com um valor inferior a este.

Prima o botão [D] ou [E] (-/+) para configurar o término do tempo de cozedura desejado, dentro de um intervalo de 24 horas. No ecrã são exibidos o termo **End** e o seu valor, em modo alternado e a piscar, durante alguns segundos; então, será exibida a hora do dia e a letra **A** para indicar que foi accionada uma função de cozedura a tempo. Assim que o tempo de espera for alcançado, o forno é accionado e funcionará conforme o tempo de cozedura programado. O símbolo  é exibido.

Ao terminar qualquer actividade de cozedura a tempo o controlo desactiva o forno, a campainha soa, emitindo uma sequência sonora de advertência (dois sons curtos repetidos a cada 3 segundos) para avisar o utilizador, durante um intervalo máximo de 5

minutos e os ícones relacionados ao tempo ( , **A** ) piscam no ecrã. A campainha não soa das 22:00 às 8:00 (modo nocturno).

Prima um botão qualquer para desactivar a campainha e restabelecer as mensagens de aviso.

Prima o botão [H] para interromper qualquer actividade.

### Funções do forno

O controlo pode gerir diversas funções de cozedura, descritas a seguir; o número e a disponibilidade destas funções dependem do modelo de forno. O intervalo de temperatura varia entre 75°C e 250°C para a maioria das funções. As temperaturas predefinidas, basicamente, são 190°C, para modalidades de convecção, 210°C, para modalidades térmicas, e 230°C, para funções de grill.

As excepções são: Cozedura-Eco (predefinição=190°C), Pirólise (fixa 475°C), e modo de aquecimento, com intervalo entre 50°C e 120°C.

### Turbo (Pré-aquecimento Rápido)

Esta função permite acelerar o pré-aquecimento do forno, poupando tempo. Quando o forno alcança a temperatura predefinida, um sinal acústico contínuo de advertência, de cerca de 5 segundos de duração, avisa o utilizador. O Pré-aquecimento Rápido não está disponível para Grill, Pirólise, Cozedura-Eco, Manter Aquecido e Descongelação. Prima o botão [A] para habilitar esta função, a escrita “Prh” aparece no ecrã do relógio, o símbolo “°C”, no ecrã da temperatura, pisca até que o forno alcance a temperatura programada.

### Cozedura-Eco

Essa função é seleccionada para obter uma poupança energética consistente. O ventilador de refrigeração é inicialmente mantido desligado e é accionado apenas quando a temperatura das partes internas for alta; a partir de então passa a trabalhar com os elementos de aquecimento. A cozedura pode ser um pouco mais lenta se comparada com a cozedura padrão, especialmente se o forno estiver demasiado carregado. Se esta função foi activada, a escrita “Eco” todos os 5 segundos no ecrã da temperatura.

### Descongelação

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

### Pirólise (Auto-limpeza)

Selecione o programa adequado para iniciar um ciclo de limpeza. O ecrã da temperatura exibe a escrita **-P-** e o ecrã de ícone exibe os elementos em uso. O ecrã do relógio exibe “Pyro” durante alguns segundos.

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

O tempo máximo de limpeza permitido é 3 horas, o mínimo, 1 hora. O tempo padrão é 1h:30min, o ecrã do relógio exibe **P1:30**. Ao terminar a actividade de auto-limpeza, o ecrã exibe “---” de forma fixa e **A** a piscar durante a refrigeração do forno e a porta permanece travada. Quando a temperatura do forno alcançar um valor suficientemente baixo, a porta é destravada e o ecrã exibe a escrita **“End”**.

Prima o botão [H] a qualquer momento para desactivar o forno.

A porta permanece travada até a temperatura no forno alcançar o valor de limiar de segurança; então, o controlo destrava a porta.

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



Fig 9d

O controlo também trava a porta imediatamente para garantir a segurança do utilizador, pois a temperatura interna é muito alta. Um ícone que representa um cadeado, no ecrã da temperatura, exibe sempre o estado do mecanismo de trava:



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

### Pirólise-Eco

Se esta função foi activada, a escrita “Eco” todos os 5 segundos no ecrã da temperatura. O tempo padrão é 1h:30min e não pode ser modificado, o ecrã do relógio exibe a escrita P1:30. É usado se for necessária uma operação de limpeza leve.

## Porta travada e comandos bloqueados para a segurança das crianças (pirolíticos)

Esta é uma função de segurança adicional: o mecanismo de trava da porta, que é controlado automaticamente durante a pirólise, pode ser accionado manualmente pelo utilizador para travar a porta do forno e evitar que crianças tenham livre acesso ao forno.

Mantenha os botões  e  pressionados simultaneamente durante cerca de 3 segundos para travar/destravar a porta manualmente. Os botões de toque também são desabilitados quando esta função é activada. O teclado também é desabilitado quando esta função é activada: é exibida uma chave no ecrã do relógio se for pressionada qualquer tecla desabilitada.

## Volume da campainha

O volume da campainha pode ser regulado quando o controlo está em modo stand-by pressionando, em primeiro lugar, o botão [B] até que seja exibida a escrita "L1", "L2" ou "L3" (conforme o volume configurado) e pressionado, então, o botão [D] ou [E]. A cada toque a campainha emite um duplo som, segundo os três níveis de volume disponíveis.

## Modo nocturno

É o modo activo entre 22:00 e 8:00, à noite. Durante este período, a campainha é desactivada e a é diminuída a intensidade da retroiluminação azul do ecrã do relógio. Nenhum botão, se pressionado, irá provocar um sinal acústico.

## Mensagens de falha e códigos de erro

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

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

Para restabelecer uma mensagem de falha, em primeiro lugar remova a causa da falha e, então, prima o botão [H] (OFF).

Erro	Descrição
E001	Curto-circuito do sensor da temperatura.
E008	Superação do tempo limite de trava.
E016	Super-aquecimento da cavidade do forno
E017	Sensor da temperatura desconectado ou avariado
E032	Configuração errada do modelo do forno

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

MH02	MH01	MODO	TMIN. (°C)	PREDEFINIDA (°C)	TMAX. (°C)	RESISTÊNCIAS (W)	NOME
Pr00	Pr00		#	#	#		LUZ
Pr01	Pr01		#	#	#		DESCONGELAÇÃO
Pr02	Pr02		50	75	120	2100	MANTER AQUECIDO
Pr03	Pr03		120	190	250	2400	COZEDURA-ECO
Pr04	Pr04		120	210	250	2400	COZEDURA
Pr05	Pr05		75	190	250	2400	COZEDURA POR CONVECÇÃO
Pr06	Pr06		75	190	250	2400	ASSAR POR CONVECÇÃO
Pr07	Pr07		75	190	250	2100	CONVECÇÃO INFERIOR
Pr08	Pr08		75	190	250	2400	GRILL POR CONVECÇÃO
Pr09	Pr09		L1	L2	L3	2400	GRILL
Pr10	Pr10		L1	L2	L3	2400	GRILL COM ESPETO GIRATÓRIO
Pr11	NA		75	190	250	2300	COZEDURA POR CONVECÇÃO REAL
Pr12	NA		75	190	250	2300	ESPECIAL (ANEL + INFERIOR)
Pr13	Pr11		475			2400	PIRO ECO
Pr14	Pr12		475			2400	PIRO
Prh	Prh	C°	VÁRIOS				PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

## SISTEMA DE BLOQUEIO DA PORTA

### Bloqueio automático da porta durante o ciclo pirolítico

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

#### NOTA

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

### O símbolo de bloqueio () no visor é:

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

### Luzes do forno

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

### ATENCIÓN

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

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

### Ciclo de auto-limpeza (ciclos pirolíticos)

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

### NOTA

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

### ATENÇÃO

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

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

## Retirar a porta do forno

### ATENÇÃO

**Certifique-se de que:**

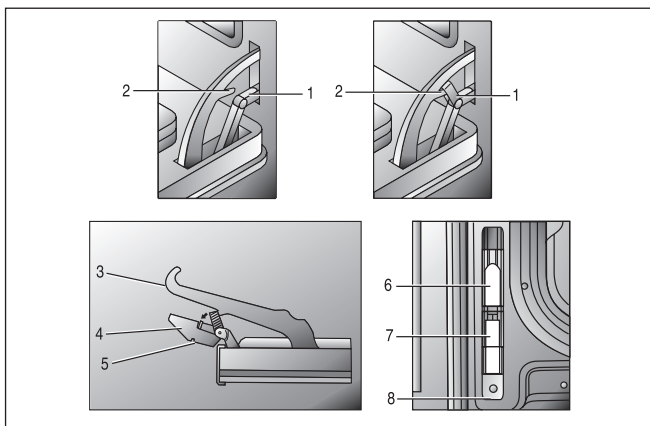
- O forno está frio e que o forno foi desligado da alimentação antes de retirar a porta. Caso contrário, pode sofrer um choque eléctrico ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Utilize ambas as mãos para retirar a porta do forno. A porta do forno é feita de vidro.
- Manuseie com cuidado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

Para **retirar a porta** (Fig. 10):

- 1 Abra a porta completamente.
- 2 Levante o suporte da dobradiça (1) para encaixar na ranhura (2).
- 3 Segure a porta firmemente de ambos os lados com as duas mãos e feche a porta.
- 4 Segure bem; a porta é pesada.
- 5 Coloque a porta num lugar seguro.

Para **repor a porta** (Fig. 10):

- 1 Introduza os braços superiores (3) de ambas as dobradiças nas ranhuras superiores (6) e os braços inferiores (4) nas ranhuras inferiores (7). Os encaixes (5) devem encaixar nos rebordos (8).
- 2 Coloque os suportes das dobradiças (1) para baixo na sua posição habitual.
- 3 Feche e abra a porta lentamente para verificar que esta está na posição correcta e segura.



**Fig. 10**

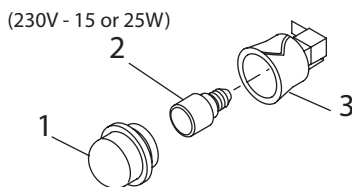
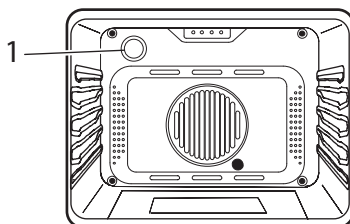


## Substituir a lâmpada do forno

### ATENÇÃO

Certifique-se de que:

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



**Fig. 11**

- 1 Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).
- 2 Retire a lente (1) desenroscando-a.
- 3 Retire a lâmpada (2) do encaixe puxando-a (3).
- 4 Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar na lâmpada com o dedão pois o óleo natural das mãos poderá danificar a lâmpada quando esta aquecer.
- 5 Utilize uma com o mesmo valor de Volts e Watts (veja Fig. 11).
- 6 Volte a enroscar a lente (1).
- 7 Ligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).

## TEMPERATURAS E TEMPOS DE ORIENTAÇÃO PARA A PREPARAÇÃO

ALIMENTO	Modo	Posição nos suportes a contar de baixo	Sistema de preparação tradicional		Sistema de preparação com ar quente	
			Temperatura em °C	Tempo de preparação em minutos	Temperatura em °C	Tempo de preparação em minutos
Porco, vitela (assado) etc.		2°	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Lombo, rosbife		2°	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
(4) Aves (ganso, pato, peru, gali-nha) inteiras		1° ou 2°	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Peito e perna de frango, hambúrguer, bife		2° ou 3°	--	--	200 ÷ 230	10 ÷ 30 de cada lado
(4) Peça de caça		2°	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Peixe		2°	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Bolos		2°	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165 ÷ 190	30 ÷ 60
Biscoitos		2°	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza		2°	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza multicamadas		2° & 3° ou 2° e 4°	--	--	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Pão torrado		3°	L2	3 ÷ 7	--	--

### Aviso para preparação de alimentos com ar quente

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

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

# INDEX

WAARSCHUWING.....	2
INSTALLATIE VAN DE OVEN.....	3
Elektrische eigenschappen.....	3
AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET.....	5
Elektrische net.....	5
GEBRUIKSAANWIJZINGEN.....	6
Ovenbakplaten.....	6
Verlengbare ovenbakplaten (indien aanwezig).....	7
Kookprogramma's.....	8
Elektronische controle.....	10
VERGRENDINGSSYSTEEM DEUR.....	18
Automatische deurvergrendeling tijdens pyrolytische cyclus.....	18
Ovenlampen.....	18
REINIGEN EN ONDERHOUD.....	19
Zelfreinigingscyclus (pyrolytische cycli).....	19
Verwijdering ovendeur.....	20
Vervanging van de ovenlamp.....	21
AANBEVOLEN TEMPERATUREN EN BAKTIJDSCHEM'S.....	22



Als aan het einde van de levenscyclus van het product het afval van de elektronische onderdelen ervan niet naar behoren wordt gescheiden, kunnen deze gevaarlijk zijn voor het milieu en voor de gezondheid van mensen omdat ze gevaarlijke stoffen kunnen bevatten.

Dit apparaat mag niet bij het huishoudelijk afval gevoegd worden op het einde van zijn levenscyclus. Het apparaat moet afgeleverd worden bij een erkend afvalcentrum teneinde het te kunnen recyclen met respect voor het milieu.

## WAARSCHUWING

- Voor u een onderdeel demonteert, moet u controleren of de kabel van het netwerk is losgekoppeld.
- **Het toestel niet met gebroken onderdelen gebruiken (vb. het glas). Ontkoppel het van het stroomnet en wend u zich tot de technische klantendienst.**
- Voor u de oven voor de eerste keer gebruikt, is het aangeraden om hem eerst een uur lang op de maximum temperatuur te laten werken, zodat de geuren verdwijnen.
- Voor alle modellen geldt dat de deur dicht moeten worden gelaten als de grill aan staat.
- Wanneer er wel een koelturbine aanwezig is, moet die blijven werken zolang de oven warm is – zelfs nadat de oven is uitgeschakeld.
- **Tijdens het gebruik wordt het toestel zeer heet; vermijd contact met de verhittingselementen in de oven.**
- **Als de oven werkt, wordt ook de voorkant opgewarmd; houd kinderen due uit de buurt van de oven, vooral wanneer het toestel zichzelf reinigt (voor modellen met).**
- Ouders en volwassenen dienen bijzonder goed op te passen als ze het product gebruiken in het bijzijn van kinderen.
- Kinderen mogen niet zonder toezicht blijven zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt door mensen (inclusief kinderen) die fysiek of mentaal gehandicapt zijn, geen ervaring of kennis genoeg hebben, tenzij zij worden geholpen of op de hoogte zijn gebracht van de manier waarop ze het toestel moeten gebruiken door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om te vermijden dat het email van de oven beschadigd raakt, is het aangeraden om de grondplaat van de oven niet met een aluminiumfolie, een pan of andere zaken te bedekken.

## INSTALLATIE VAN DE OVEN

Om de oven in het meubel in te bouwen, volstaat het om een uitsnijding te maken met de afmetingen die in **Afb. 1** staan vermeld (de afmetingen zijn in mm weergegeven).

De oven moet aan het meubel worden vastgemaakt met behulp van de twee meegeleverde schroeven, die in de gaten passen die daarvoor in de stijlen van de oven zijn voorzien. De achterkant van de nis waar de oven moet worden ingebouwd, moet open zijn, zodat het apparaat voldoende kan worden verlucht en het meubel niet kan oververhitten. Indien de oven in een kolom wordt geïnstalleerd (**Afb. 1a**), moet u omwille van de verluchting bovenaan een ruimte vrijlaten van minstens 200 cm<sup>2</sup>.

Dit is niet nodig indien de oven onder het werkblad wordt geïnstalleerd (**Afb. 1b**).

### OPGELET

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

## ELEKTRISCHE EIGENSCHAPPEN

### - Geabsorbeerd vermogen:

weerstand van de bovenkant van de oven: ..... 2400 W

weerstand van de onderkant van de oven: ..... 2100 W

weerstand rond element (warme lucht): ..... 2300 W (naar gelang van het model)

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

lamp: ..... 25 W

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

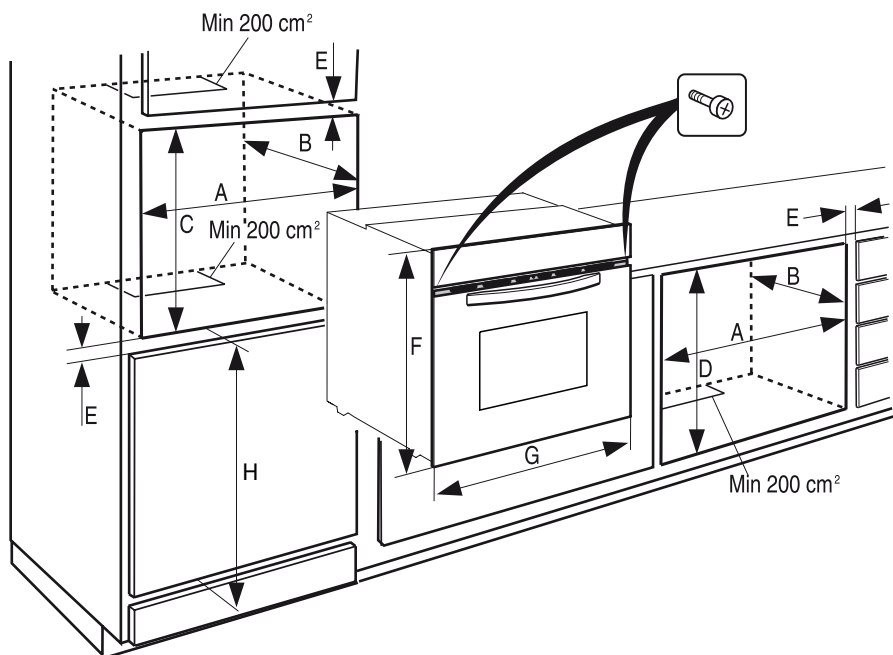
motor van de koelturbine: ..... 25 W

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

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

### OPMERKING

Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese richtlijnen: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/EU (RoHS), 2002/96/CE (WEEE), 2002/40/CE.



Afmetingen zijn in centimeters

Apparaat	A	B	C	D	E	F	G	H
Oven	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Afb. 1

## AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET Elektrische net

### OPGELET

**Dit apparaat moet worden geaard.**

De oven dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

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

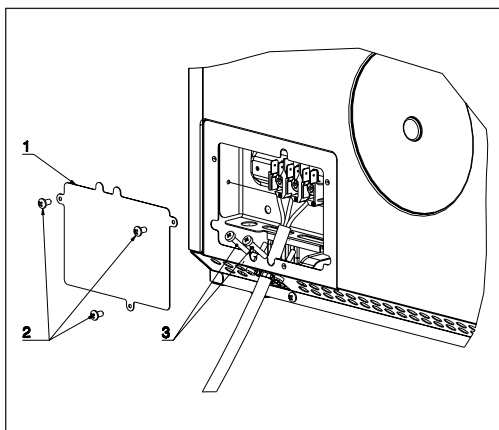
**De aansluiting moet gebeuren door gekwalificeerd personeel conform de geldende normen.**

**Indien deze regels niet worden gerespecteerd, is de constructeur niet verantwoordelijk voor lichamelijke blessures of beschadigingen aan voorwerpen. Als het bijbehorende snoer stuk raakt, moet het door de fabrikant, zijn erkende vertegenwoordiger of een deskundige worden vervangen om geen ongevallen te veroorzaken.**

De oven moet door middel van een meerpolen onderbrekingsvoorziening op het elektrische net worden aangesloten. De contacten moeten minstens 3 mm open staan, maar de draad voor de aarding mag niet onderbroken zijn. Gebruik een buigzame slang van het H05V2V2-F 3x1,5 mm<sup>2</sup> type voor de aansluiting en maak het lang genoeg om de oven gedurende de onderhoudsbewerkingen uit zijn zitting te kunnen nemen. Deze kabel moet voldoende lang zijn, zodat de oven bijvoorbeeld bij onderhoudswerkzaamheden uit zijn inbouwruimte kan worden verwijderd.

Ga als volgt te werk wanneer u de kabel op de oven aansluit (**Afb. 2**):

- Verwijder de kap (1) door de drie schroeven (2) los te maken. Zet de twee schroeven (3) waarmee de kabel is vastgezet, los en steek de kabel door de opening juist onder de kap.
- Verwijder ongeveer 12 cm van de buitenhuls van de kabel en kort de twee draden met ongeveer 6 cm in (fase en neutraal); de draad die aan de belangrijkste aardingsklem op de klemplaat wordt aangesloten, moet het langste blijven. Verwijder de isolerende laag van de drie gekleurde draden over ongeveer 1 cm en sluit ze op een correcte manier op de klemmenplaat aan. Let hierbij wel op de polariteiten.
- Zet de twee schroeven (3) van de kabelklem vast en monteer de kap (1) opnieuw op haar plaats met behulp van de drie schroeven (2).



**Afb. 2**

# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

## Ovenbakplaten

### WAARSCHUWING

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

### WAARSCHUWING

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

De oven beschikt over plaatgeleiders op vier niveaus.

Plaatposities zijn genummerd vanaf de onderste plaatgeleider (#1) tot de bovenste (#4).

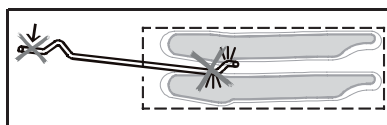
Controleer op kooktabellen welke plaatposities het best gebruikt kunnen worden.

Iedere niveaugeleider bestaat uit gepaarde ondersteuning gevormd in de muren aan iedere kant van de ovenruimte.

Zorg er altijd voor dat u de ovenbakplaten positioneert vóór het aanzetten van de oven.

Zorg ervoor dat de bakplaten horizontaal zijn, zodra deze zich in positie bevinden.

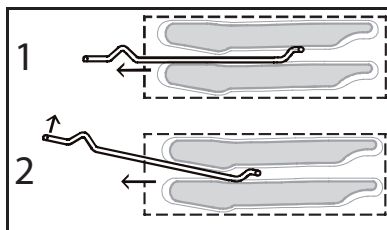
De bakplaten zijn ontworpen om te stoppen, als ze tot hun limiet naar voren worden getrokken.



Afb. 3

**De ovenbakplaat uit de oven verwijderen (zie Afb. 4):**

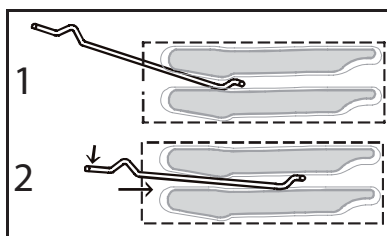
1. Bakplaat naar voren trekken.
2. Bakplaat aan de voorkant optillen en vervolgens verwijderen.



Afb. 4

**Een ovenbakplaat vervangen (zie Afb. 5):**

1. Plaats de achterkant van de bakplaat tussen niveaugeleiders bakplaat.
2. Tijdens het optillen van de voorkant van de bakplaat, deze helemaal naar binnen schuiven en de voorkant laten zakken.



Afb. 5



## Verlengbare ovenbakplaten (indien aanwezig)

Met de verlengbare bakplaat wordt de toegang tot het koken van gerechten vergemakkelijkt. Deze is langer dan de standaard platte bakplaat en brengt het eten dichterbij de gebruiker.

### WAARSCHUWING

**Controleer of:**

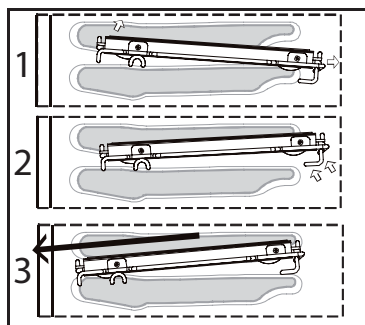
- de schuifarmen niet vergrendelen, wanneer de bakplaat buiten de oven is; deze zouden onverwachts kunnen opengaan, als de bakplaat onjuist wordt gedragen. Het opengaan van schuifarmen kan letsel veroorzaken. Een bakplaat mag alleen worden vastgehouden of gedragen door vastpakken aan de zijkanalen.
- Voor het vermijden van brandwonden, de bakplaat helemaal eruit trekken en de pan boven de handgreep tillen bij het verplaatsen van eten naar en van de oven.

### OPMERKING

De verlengbare bakplaat altijd verwijderen vóór de zelfreiniging van de oven.

**De verlengbare bakplaat uit de oven verwijderen (zie Afb. 6):**

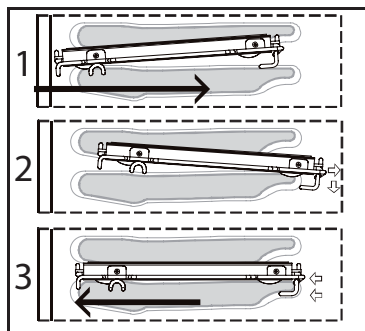
1. Bakplaat lichtelijk optillen en erop drukken tot ontgrendeling.
2. Achterkant bakplaat optillen tot frame en vergrendeling de plaatgeleider niet meer raken.
3. Bakplaat naar beneden en eruit trekken.



Afb. 6

**Een verlengbare bakplaat vervangen (zie Afb. 7):**

1. Bakplaat stevig aan beide kanten vastpakken. Bakplaat (inclusief frame) boven de gewenste plaatgeleider plaatsen.
2. Helemaal naar binnen duwen totdat de achterkant van de bakplaat op zijn plaats valt.
3. Beide secties naar voren trekken totdat de vergrendeling geactiveerd wordt. Bakplaat moet recht en vlak zijn, niet krom.










Afb. 7

## Kookprogramma's

De Afb. 8 is slechts een voorbeeld. Er staan de bedieningen op afgebeeld die beschikbaar zijn op verschillende ovenmodellen.

Pictogram	Beschrijving van de werkwijze	Gebruikt voor...
<input type="checkbox"/>	alleen het lampje is aan.	---
	Met deze functie werkt alleen de ventilator in de oven; m.a.w. de oven wordt niet heet.	Deze functie wordt gebruikt om te ontvriezen.
<input type="checkbox"/>	Alleen het onderste element (onder) in de oven wordt heet.	Deze modus wordt gebruikt om gerechten warm te houden.
<input type="checkbox"/>	In de bakfunctie worden zowel het bovenste (boven) als het onderste (onder) ovenelement heet om de lucht in de oven te verhitten. De ventilator wordt echter niet gebruikt om de hitte te laten circuleren.	Dit is de traditionele manier om op één bakplaat te werken. Daarom kunt u slechts één rooster gebruiken als u deze bakfunctie kiest. Ideaal voor voorgerechten, taarten, biscuits en koekjes.
 <input type="checkbox"/>	Met deze functie bespaart u energie. De ovenventilator werkt alleen als dit echt nodig is, d.w.z. als de oven heet is en de elektronica moet worden afgekoel.	Ideaal voor bevroren of voorgekookte gerechten en enkelvoudige porties. De voorverwarmingstijd is heel kort en het bereiden duurt iets langer. Wij raden deze functie niet aan als u grote porties in de oven doet of een hele maaltijd bereidt.
	De convectiefunctie gebruikt het bovenste element (boven) in de oven, het onderste (onder) en de verwarmingsventilator in de oven.	Dit is ook handig voor voorgerechten, cake, biscuit en koekjes op meerdere oven-richels.
	De modus Convectie Braden gebruikt op intensieve wijze de bovenste weerstand in combinatie met de onderste. Ook de binnenste ventilator is in werking.	Ideaal voor het braden van gehele kippen en kalkoenen

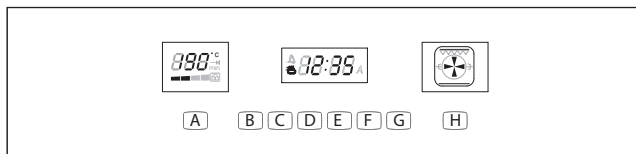
- |   |   |  |
|---|---|--|
|    | <p>Voor de convectiebakfunctie wordt het derde, ronde element gebruikt dat achter de beveiliging zit op de achterwand van de oven. De hitte circuleert in de oven door middel van de hitteventilator.</p> | <p>U kunt met deze functie dezelfde gerechten bereiden als die voor het convectiebraden, meer dan één gerecht tegelijkertijd bereiden en op meer dan één richel. U kunt dus verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden in de oven (maximum drie richels) en deze functie gebruiken om een hele maaltijd te bereiden (met kleine porties). Smaken mengen mag en u bespaart veel energie.</p> |
|    | <p>Bij deze modus wordt de onderste en de circulaire weerstand gebruikt in combinatie met de binnenste ventilator.</p>  | <p>Gebruikt voor het bakken van soufflés en pizza's op verschillende niveaus.</p>  |
|    | <p>In de functie "convectie onder" wordt het onderste element (onder) heet en werkt de ventilator in de oven.</p>   | <p>Handig voor soufflé, pizza en pasta in de oven.</p>   |
|    | <p>In deze functie (convectiegrill) wordt de intense hitte van het bovenste element (boven) gecombineerd met de hitte die wordt gecirculeerd door de ventilator.</p>                                      | <p>Ideaal voor steaks, hamburgers, stukken kip of kippenborsten.</p>   |
|    | <p>Voor de grill wordt de intense hitte gebruikt van het bovenste (boven) ovenelement.</p>  | <p>Ideaal voor toasten, roosteren en grillen.</p>  |
|  | <p>Als u een spit in de oven doet, kunt u ook de spitmotor gebruiken.</p>   | <p>Als de spitmotor is gemonteerd en aan staat, kunt u een hele kip of kalkoen roosteren.</p>  |
|  | <p>De standaard tijd bedraagt 1.30 uur maar u kunt deze wijzigen. (ziepagina 15)</p>  | <p>PYRO of zelfreinigingsfunctie. De oven wordt automatisch gereinigd door de bereidingsresten te verbranden met een hoge temperatuur (ongeveer 475°C) in 1 tot 3uur. Tijdens het zelfreinigen worden alle geproduceerde dampen gefilterd en dan aan de omgeving afgegeven.</p>  |

## Elektronische controle

### Beschrijving bedieningspaneel

Het bedieningspaneel van de oven bestaat uit drie displays en acht touch sensor toetsen. Het display toont:

- Tijd.
- Temperatuur.
- Functie.



**Abf. 8**

- [A] Druk op deze toets om de snelle voorverwarming te activeren
- [B] Deze toets wordt gebruikt om de klok, de kookwekker en het volume van de zoemer in te stellen.
- [C] Deze toets wordt gebruikt om de kooktijd en de stoptijd in te stellen.
- [D] Druk op deze toets of houd deze ingedrukt om de afgebeelde waarde te verlagen.
- [E] Druk op deze toets of houd deze ingedrukt om de afgebeelde waarde te verhogen.
- [F] Druk op deze toets om de ovenlichten aan te zetten/uit te schakelen.
- [G] Deze toets wordt gebruikt om de ovenfuncties en de bijhorende temperatuur in te stellen.
- [H] Druk op deze toets om de oven aan te zetten en deze klaar te maken voor elke activiteit of druk erop om de oven uit te schakelen als deze in werking is.

### Inschakelen

Bij iedere inschakeling, ongeveer 7 seconden wachten totdat er een drievoudige pieptoon klinkt: het speciale touch-circuit voert een zelf-ijking uit en het is belangrijk om elke aanraking te vermijden tijdens deze fase.

Het vergrendelingsmechanisme voert een automatische self-test uit: de ovendeur opent en wordt vergrendeld. Deze handeling neemt ongeveer een halve minuut in beslag. Het vergrendelsymbool op het temperatuursdisplay gaat in werking:

1. Het knippert terwijl de handeling in uitvoering is.
2. Het is vast terwijl de deur volledig gesloten is.
3. Het is uit terwijl de deur ontgrendeld is.

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

De bediening laat het tijdstip knipperend zien, dat als beginwaarde op 12:00 uur is

ingesteld. De tijd neemt iedere minuut toe, alle ovenhandelingen zijn onderdrukt totdat het tijdstip wordt ingesteld.

### Tijdstip instellen

Het tijdstip wordt altijd in het 24-uursformaat weergegeven.

Druk op de [B]-toets (klok / timer) totdat het woord “uur” op het display verschijnt. Wacht tot de tijdswaarde verschijnt en druk vervolgens op de toetsen [D] / [E] om de juiste waarde in te stellen. Houd de toetsen ingedrukt om de afname/toename operaties te versnellen.

Na een paar seconden begint het totale tijdstip te knippen: wacht tot het nieuwe tijdstip stil staat.





Abf. 9a

### Minute minder instellen

Druk op de [B]-toets (klok / timer) totdat het woord “klok” op het display verschijnt. Wacht tot de tijdswaarde opnieuw verschijnt of houd de [D] / [E] toetsen ingedrukt om de waarde in te brengen of te wijzigen. Houd de toetsen ingedrukt om de afname/toename operaties te versnellen.

De standaard waarde is 30 minuten, het is mogelijk om deze te wijzigen in een bereik tussen 0 en 240 minuten. De timer heeft geen invloed op de oven activiteiten en kan worden ingesteld, ook als de oven is uitgeschakeld.

De huidige tijd wordt in ieder geval weergegeven met prioriteit, het klok-symbool  in de linker bovenhoek van de klok geeft aan dat de kookwekker is ingesteld.


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

De zoemer stopt in elk geval na een onderbreking van 5 minuten.

## Een ovenfunctie handmatig instellen

1. Druk op de [H]-toets (On / Off) om de oven klaar te maken voor gebruik. Een vierkant verschijnt op het display en het opschrift "On" op het klokdisplay.
2. Druk op de [G]-toets (functie / temperatuur) om de gewenste bakwijze te selecteren. Het klokdisplay toont "PR00" wat overeenkomt met de Light modus.
3. Druk op de toetsen [D] of [E] (-/+) om de lijst van de beschikbare functies te doorlopen. Het display beeldt de oven elementen af die gebruikt worden in elke functie, het temperatuurdisplay toont de ingestelde temperatuur voor elke functie.
4. Druk opnieuw op de [G] toets om de temperatuur te veranderen. De temperatuur begint te knipperen op zijn eigen display, druk op de [D] of [E] toetsen (-/+) om de gewenste waarde te selecteren, in een bereik tussen een minimum en een maximum, afhankelijk van de modus. Controleer de waarde op het temperatuurdisplay.
5. Druk nogmaals op de [G] toets om de keuze te bevestigen, zoniet zal deze automatisch bevestigd worden na een korte tijd.
6. Zodra de bakwijze geselecteerd is, op de [A]-toets (booster) drukken als men het voorverwarmen van de oven wil versnellen. Normaal gesproken dient het gerecht te worden ingevoerd na het beeindigen van de voorverwarming.

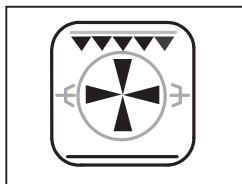
De oven functioneert gedurende een maximale tijd (12uur). Afhankelijk van het ovenmodel, kunnen het aantal en type beschikbare functies afwijken.

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



Abf. 9b

Zodra de oven start, gaat de bar van het voorverwarmen op het temperatuurdisplay aan, stap voor stap wordt aangeduid wanneer de oven zich op 25%, 50%, 75% en uiteindelijk 100% van het set-point bevindt. Zodra elk niveau bereikt is, wordt dit vastgelegd en begint de volgende te knipperen. Alle vier de segmenten gaan vast aan als het voorverwarmen eindigt.



Abf. 9c

Het display geeft de ovenelementen aan die in gebruik zijn (verwarmers, werkende ventilator, braadspit) als om het even welke functie geactiveerd is.

Druk op de [H]-toets (On / Off) om een oven activiteit onmiddellijk te stoppen. Het opschrift "OFF" verschijnt op het display van de klok.

## Een automatische ovenfunctie instellen


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

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


Gebruik [C] om de kookduur (kooktijd) te regelen en de kooktijd (stoptijd) te beëindigen: de opschriften "dur" of "End" worden respectievelijk afgebeeld.

Druk op de [D] of [E] toetsen (-/+) om de duur- of stoptijd in te brengen als het opschrift wordt afgebeeld:

1. Als het woord **dur** wordt getoond, laat de bediening **30'** zien als de standaard kookduur. Druk op [D] of [E] om de gewenste kookduur in te stellen tussen 0 en 240 minuten. Vanaf het moment dat de waarde aanvaard is verandert het display naar klok modus. Het zal de huidige tijd aanduiden, het potsymbool en de letter **A** om aan te duiden dat een ingestelde kookwijze actief is. Het einde van de kooktijd wordt automatisch bijgewerkt.
2. Als het woord **End** wordt getoond, laat de bediening de huidige tijd zien als de oorspronkelijke stoptijd. Om het feitelijk gewenste einde van de kooktijd in een 24-uursbereik in te stellen. Van zodra de waarde aanvaard is verandert het display naar klok modus. Deze zal de huidige tijd laten zien, het potsymbool en de letter **A** om aan te duiden dat een ingestelde kookwijze actief is. Het eind van de kooktijd wordt automatisch bijgewerkt.
3. Herhaal dezelfde handelingen van punt 1 en druk daarna op toets [C] totdat **End** verschijnt. De bediening laat de "huidige tijd + kooktijd" zien als de oorspronkelijke stoptijd. Het is niet mogelijk om een lagere waarde te kiezen voor het einde van de kooktijd.

Druk op de [D] en [E] toetsen (-/+) om het einde van de eigenlijk gewenste kooktijd in te stellen in een 24-uursbereik. Op het display knipperen afwisselend **End** en de waarde ervan gedurende enkele seconden, daarna wordt het tijdstip getoond en de **A** letter om aan te geven dat tijdgerelateerd koken actief is. Zodra de vertragingstijd verlopen is, start de oven en functioneert deze gedurende de geprogrammeerde kooktijd. Het  symbool wordt weergegeven.

Aan het einde van wat voor tijdgerelateerde activiteit dan ook schakelt de oven uit, laat de zoemer een waarschuwingssequentie horen (twee korte bieps die om de 3 seconden

herhaald worden) om de aandacht van de gebruiker te trekken, gedurende een maximumtijd en gaan de tijdgerelateerde displaymen op het display ( , **A**) knipperen. Druk op de knop om de zoemer uit te zetten en de waarschuwing te resetten.

Druk op om het even welke toets om de zoemer uit te zetten en de waarschuwing te resetten.

De zoemer staat steeds af tussen 22:00 en 8:00 (nacht modus).

Druk op de [H] toets om elke handeling te laten stoppen.

## Ovenfuncties

De bediening kan vele soorten kookfuncties, die hieronder worden beschreven, beheren; hun aantal en beschikbaarheid is afhankelijk van het ovenmodel. Het temperatuurbereik ligt tussen 75°C en 250°C voor de meeste functies. Vooraf ingestelde temperaturen zijn hoofdzakelijk 190°C voor convectiemodi, 210°C voor thermische modi en 230°C voor grillfuncties.

Uitzonderingen zijn Eco-Bake (instelling vooraf=190°C), Pyrolyse (vaste instelling 475°C), en verwarmingsmodus met een bereik tussen 50°C and 120°C.

## Booster (Snelle Voorverwarming)

De functie laat toe om het voorverwarmen te versnellen en tijd te winnen. Als de oventemperatuur het set-point bereikt heeft krijgt men een continu waarschuwingssignaal van ongeveer 5 seconden dat de aandacht van de gebruiker trekt. Snelle Voorverwarming is niet beschikbaar bij de Grill, Pyrolyse, Eco-bakken, Warm houden en ontdooien. Druk op de [A]-toets om de functie te activeren, het opschrift "PRH"verschijnt op het klokdisplay, het "°C" symbool knippert op het temperatuurdisplay totdat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

## Eco-Bake

Deze functie is gedefinieerd om een aanzienlijke energiebesparing te bereiken. De koelventilator staat oorspronkelijk uit en wordt alleen ingeschakeld, als de temperatuur van de interne delen hoog wordt, het werkt dan met de verwarmingselementen. Het koken kan iets langzamer gaan dan bij de standaard Bake, met name als de oven zwaar beladen is. Als deze functie actief is, knippert het opschrift "Eco" elke 5 seconden op het temperatuurdisplay.

## Ontdooien

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



## Pyrolyse (Zelfreiniging)

Kies dit programma om een reinigingscyclus te starten. Het temperatuursdisplay toont het opschrift **-P-** en het display toont de elementen die in gebruik zijn. Het klokdisplay beeldt "Pyro" af gedurende een aantal seconden.

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

De maximaal toegestane reinigingstijd is 3 uur, de minimale tijd 1 uur. De standaardtijd is 1h:30min, op het klokdisplay wordt **P1:30** weergegeven. Aan het einde van de zelfreinigende activiteit wordt op het display continu "---" weergegeven terwijl **A** knippert zolang de oven afkoelt en de deur vergrendeld blijft. Eens de oven voldoende is afgekoeld wordt de deur ontgrendeld en toont het display **"End"**.

Druk op elk moment op de [H] toets om de oven te stoppen.

De deur blijft gesloten tot de oventemperatuur daalt onder de veiligheidsdrempel. Op dit moment ontgrendelt de bediening de deur.

De koelventilator start zodra de functie geselecteerd is en gaat over op hogere snelheid, als de interne delen warm worden. De oventemperatuur wordt automatisch ingesteld op 475°C om de ruimte perfect schoon te maken.



Abf. 9d

Het deurtje wordt ook meteen gesloten door de bediening om de veiligheid van de gebruiker te garanderen, gezien het feit dat de binnentemperatuur erg hoog wordt. Een vergrendelicoon op het temperatuursdisplay toont de status van het klinkmechanisme op ieder moment.



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

## Eco-Pyrolyse

Als deze functie actief is, knippert het opschrift "Eco" elke 5 seconden op het temperatuursdisplay. De standaardtemperatuur is 1h30min en kan niet worden gewijzigd, het klokdisplay toont P1:30. Het wordt gebruikt in het geval een lichte reinigingshandeling vereist is.

## Deur- en bedieningsvergrendeling voor de veiligheid van de kinderen (pyro)

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

Houd tegelijk de  en  toetsen ingedrukt gedurende 3 seconden om de deur handmatig te vergrendelen/ontgrendelen. Terwijl deze functie actief is worden eveneens de druktoetsen gedeactiveerd: het display toont bij elke poging om gedeactiveerde toetsen aan te raken een sleutel op het klokdisplay.

## Zoemervolume

Het volume van de zoemer kan ingesteld worden, als de bediening zich in stand-by modus bevindt, door eerst op de [B] toets te drukken terwijl het opschrift "L1", "L2" of "L3" afgebeeld wordt (afhankelijk van het ingestelde volume) en daarna op de [D]/[E] toets. Bij elke druk geeft de zoemer een dubbele beep, waarbij het volume wordt gekozen uit de drie beschikbare niveaus.

## Nacht modus

Deze modus is actief tussen 22:00 en 8:00. Tijdens deze periode staat de zoemer steeds af en het blauwe achtergrondlicht is minder fel. Bij het aanraken van een toets wordt geen enkele akoestische feedback veroorzaakt.

## Storingsmeldingen en foutcodes

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

- De verwarmingen en de andere ladingen worden gedeactiveerd.
- Op het display wordt een letter "E" weergegeven, gevolgd door een numerieke code die afhankelijk is van het soort storing.
- De bediening geeft een geluidssignaal uit dat enkele seconden zal duren.

Om een storingsmelding te resetten, dient u eerst de oorzaak van de storing te verwijderen en dan op de [H] toets te drukken (OFF).

Fout	Beschrijving
E001	Temperatuursensor verkort
E008	Overloop blokkeertijd vergrendeling..
E016	Oververhitting ovenruimte
E017	Temperatuursensor uitgeschakeld of stuk
E032	Configuratie ovenmodel verkeerd

**Tabel kookmodus met vooraf ingestelde, minimum-, maximumtemperaturen (°C) en nominaal vermogen (Watt).**

MH02	MH01	MODUS	TMIN(°C)	PRESET(°C)	TMAX(°C)	VERWARMINGSELEMENTEN (W)	NAAM
Pr00	Pr00		#	#	#		LICHT
Pr01	Pr01		#	#	#		ONTDOOIEN
Pr02	Pr02		50	75	120	2100	WARMHOUDEN
Pr03	Pr03		120	190	250	2400	ECO-BAKKEN
Pr04	Pr04		120	210	250	2400	BAKKEN
Pr05	Pr05		75	190	250	2400	CONVECTIE BAKKEN
Pr06	Pr06		75	190	250	2400	CONVECTIE BRANDEN
Pr07	Pr07		75	190	250	2100	LAGERE CONVECTIE
Pr08	Pr08		75	190	250	2400	CONVECTIE GRILL
Pr09	Pr09		L1	L2	L3	2400	GRILL
Pr10	Pr10		L1	L2	L3	2400	GRILL MET BRAADSPIT
Pr11	NA		75	190	250	2300	WAAR CONVECTIE BAKKEN
Pr12	NA		75	190	250	2300	SPECIAAL (RING + LAGER)
Pr13	Pr11		475			2400	ECO PYRO
Pr14	Pr12		475			2400	PYRO
Prh	Prh	C°	DIVERS				SNEL VOORVERWARMEN

## VERGRENDINGSSYSTEEM DEUR

### Automatische deurvergrendeling tijdens pyrolytische cyclus

Om veiligheidsredenen wordt de deur automatisch vergrendeld zodra de zelfreinigingsmodus geselecteerd wordt (zowel standaard als eco clean). De deur wordt ook automatisch ontgrendeld, als de reinigingstijd verlopen is, maar alleen nadat de temperatuur is teruggekeerd tot onder de veiligheidsdrempel.

### OPMERKING

Het is niet mogelijk om de deurvergrendelingsinrichting uit te sluiten tijdens de zelfreiniging of de deur handmatig te ontgrendelen, aangezien de zelfreinigingsmodus de hoogste prioriteit heeft en alle andere keuzes corrigeert.

**Het slot-symbool (🔒) op het display is:**

<b>AAN</b>	Bij volledig vergrendelde deur
<b>UIT</b>	Bij volledig ontgrendelde deur
<b>KNIPPEREN</b>	Bij het bewegen van het vergrendelingsmechanisme. (Na zelfreiniging knippert het symbool, totdat de temperatuur veilig en de deur ontgrendeld is).

### Ovenlampen

Deze gaan aan tijdens alle kookhandelingen, maar zijn altijd gedeactiveerd tijdens de zelfreiniging.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

**Voordat u begint te reinigen, moet de stroom uit wordengezet.**

Wij raden aan de binnenkant van de oven regelmatig te reinigen. In het bijzonder dient u de oven te reinigen telkens als u de grill gebruikt om te voorkomen dat er te veel vuil in de oven blijft zitten dat rook of kwalijke geuren kan veroorzaken tijdens het bakken. Wij raden aan geen schuurmiddelen of stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.

### OPGELET

**Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat u krassen op het glas kunt maken waardoor het kan gaan barsten.**

Ovens met een hete-luchtsysteem worden minder vuil.

### Zelfreinigingscyclus (pyrolytische cycli)

Hoewel het niet noodzakelijk is om de schoonmaakhandeling na ieder ovengebruik uit te voeren, raden wij u aan de oven niet te vuil te laten worden. Alvorens de zelfreiniging op te starten, alle accessoires (roosters, borden, pannen) eruit halen om beschadiging te voorkomen, grote kookresten verwijderen en vervolgens de deur sluiten, waarbij u controleert of deze goed gesloten is.

### OPMERKING

Normaal gesproken zijn er 2½ tot 3 uur nodig voor de zelfreiniging afhankelijk van de hoeveelheid te verwijderen resten.

### WAARSCHUWING

**Zorg ervoor dat de deur zich in gesloten positie bevindt, voordat de zelfreinigende cyclus start; anders wordt de automatische deurvergrendeling niet voltooid. Zie onderstaande paragraaf.**

Als de cyclus beëindigd is en de oven **VOLLEDIG IS AFGEKOELD**, de verbrande resten van de zelfreinigingscyclus met een vochtige doek verwijderen.

## Verwijdering ovendeur

### WAARSCHUWING

Controleer of:

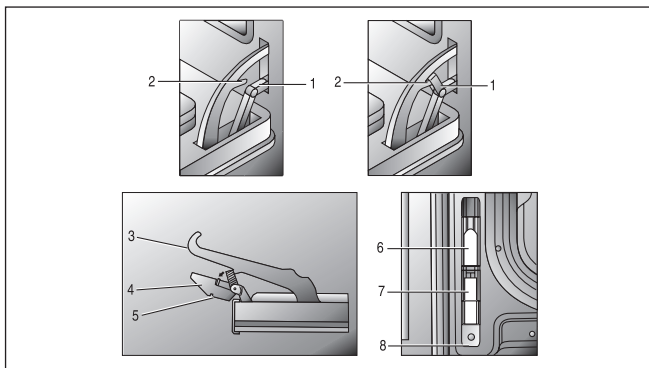
- De oven koud is en de oven is uitgeschakeld, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.
- De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur is van glas. Voorzichtig hanteren om breken te vermijden.
- De ovendeur alleen aan de zijkanten vastpakken. Niet aan de handgreep vastpakken, want deze kan in uw hand draaien en schade of letsel veroorzaken.
- Het niet stevig en goed vastpakken van de ovendeur kan leiden tot persoonlijk letsel of productschade.

**Voor het verwijderen van de ovendeur** (zie Afb. 10):

1. Maak de deur volledig open.
2. Til de scharnierhouder (1) in de gleuf (2).
3. Houd de deur aan beide kanten stevig vast met twee handen en sluit de deur.
4. Stevig vasthouden; de deur is zwaar.
5. Zet de deur neer op een handige plek.

**Voor het vervangen van de ovendeur** (zie Afb. 10):

1. Plaats de bovenarmen (3) van beide scharnieren in de bovenste gleuven (6) en de onderste armen (4) in de onderste gleuven (7). De uitsparingen (5) moeten op de randen (8) vasthaken.
2. Beweeg de scharnierhouders (1) in hun positie terug.
3. Sluit en open de deur langzaam om ervoor te zorgen dat deze correct en veilig op zijn plaats is.



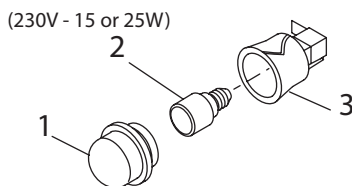
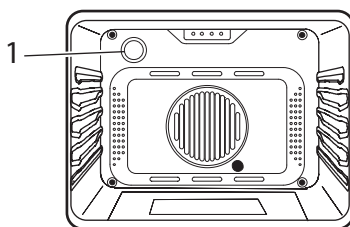
**Afb. 10**

## Vervanging van de ovenlamp

### WAARSCHUWING

Controleer of:

- De oven en lampen koud zijn en de oven is uitgeschakeld, alvorens de gloeilamp(en) te vervangen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.
- De lenzen moet zich op hun plaats bevinden tijdens het gebruik van de oven.
- De lenzen dienen om de gloeilamp tegen breken te beschermen.
- De lenzen zijn vervaardigd uit glas. Voorzichtig hanteren om breken te vermijden. Gebroken glas kan letsel veroorzaken.



**Afb. 11**

1. Vermogen uitschakelen op de hoofdelektriciteitsvoorziening (zekering of stroomonderbreker).
2. De lens (1) verwijderen door deze los te draaien.
3. De gloeilamp (2) uit zijn fitting (3) halen door eraan te trekken.
4. Vervang de lamp (2) met een nieuwe. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie op de handen de lamp kan beschadigen als deze heet wordt.
5. De lamp is halogeen: gebruik een andere lamp met dezelfde spanning en stroomsterkte (zie Fig. 11).
6. Schroef de lens (1) er weer op.
7. Vermogen op de hoofdelektriciteitsvoorziening weer inschakelen (zekering of stroomonderbreker).

## AANBEVOLEN TEMPERATUREN EN BAKTIJDSCHEM'S

GERECHT	Functie	"Richel in de oven vanaf de bodem"	Traditioneel bakken		Bakken met hete lucht	
			"Temperatuur in °C"	"Baktijd in minuten"	"Temperatuur in °C"	"Baktijd in minuten"
Varkensvlees, kalfsvlees (gebraad) enz.		2e	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filet, rosbeef		2e	200 ÷ 240	60 ÷ 90	210 ÷ 225	40 ÷ 70
(4) Gevogelte (hele gans, eend, kalkoen kip)		1e of 2e	200 ÷ 240	60 ÷ 180	180 ÷ 220	90 ÷ 150
Stukken kip, kippenborsten, hamburgers, steaks		2e of 3e	--	--	200 ÷ 230	10 ÷ 30 per kant
(4) Wild		2e	210 ÷ 230	80 ÷ 100	180 ÷ 200	60 ÷ 100
Vis		2e	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	25 ÷ 45
Cake		2e	170 ÷ 200	35 ÷ 60	165 ÷ 190	30 ÷ 60
Biscuit, koek		2e	170 ÷ 200	10 ÷ 20	170 ÷ 190	10 ÷ 15
Pizza		2e	210 ÷ 240	15 ÷ 20	200 ÷ 210	10 ÷ 12
Pizza's		2e & 3e of 2e & 4e	--	--	200 ÷ 210	15 ÷ 20
Toast		3e	L2	3 ÷ 7	--	--

### Waarschuwing voor bakken met hete lucht

- voor bakken op 1 bakplaat gebruikt u de 2e richel vanaf de bodem; (met )
- voor bakken op 2 bakplaten gebruikt u de 2e - 4e richel vanaf de bodem; (met )
- voor bakken op 3 bakplaten gebruikt u de 2e - 3e en 4e richel vanaf de bodem; (met )
- (4) de baktijd hangt af van het gewicht van het gevogelte, (40 ÷ 45 min per kg).

**BELANGRIJK: De baktijden gelden voor een voorverwarmde oven.**







**FULGOR MILANO®**

Meneghetti S.p.a. Via Borgo Lunardon, 8 • 36027 Rosà (Vicenza) - Italy  
<http://www.fulgor-milano.com> • e-mail: [info@fulgor-milano.com](mailto:info@fulgor-milano.com)