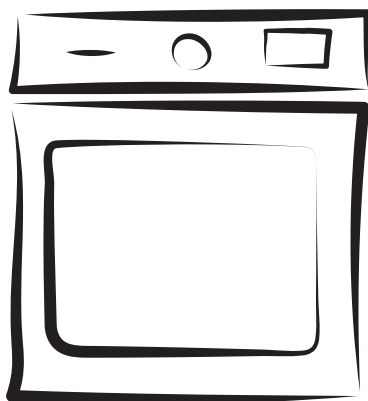
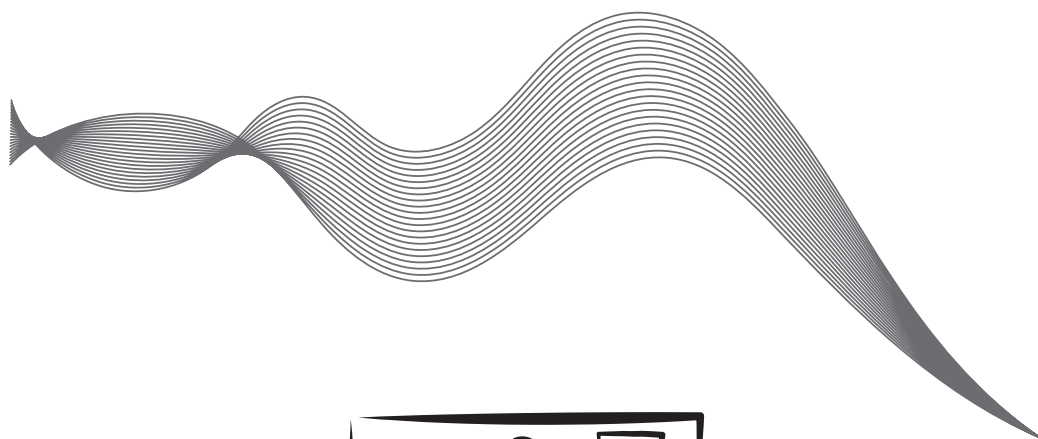


# edesa



**ES** Manual de instrucciones

**EN** Instruction manual

**PT** Manual de instruções

**FR** Manuel d'instructions

**DE** Bedienungsanleitung





Estas instrucciones son para su propia seguridad. Lea las instrucciones con atención antes de continuar con la instalación y uso de este aparato. Guarde el manual de instrucciones para poder consultarlo en el futuro.

***ADVERTENCIA: Todo el trabajo de instalación debe llevarse a cabo por una persona bien calificada que siga estrictamente las normativas de construcción locales y estas instrucciones.***

Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este horno se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y riesgos. Después de desembalar el horno, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o distribuidor.

Compruebe el paquete, asegúrese de que tiene todas las piezas que incluye y decida el lugar apropiado para instalarlo. Si este producto contiene cristal, tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto. La placa de especificaciones de este aparato muestra toda la información de identificación necesaria para realizar pedidos de piezas de recambio. Si vende, regala o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de pasar este manual, de modo que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

## SEGURIDAD

Todo el trabajo de instalación debe llevarse a cabo por una persona bien calificada que siga estrictamente las normativas de construcción locales y estas instrucciones.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado al interruptor con fusible antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños alejados.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas estuvieran dañadas, el horno podría dejar de funcionar hasta que se haya reparado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
- Durante la instalación no permita que el cable de alimentación entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no está atrapado debajo o dentro del aparato y evite que se dañe.
- No instale el aparato al aire libre, en un lugar húmedo o en una superficie que pueda ser propensa a fugas de agua como debajo o cerca de un fregadero. En el caso de que haya una fuga de agua deje que la máquina se seque de forma natural. No la use y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
- Deseche el material de embalaje cuidadosamente.
- No utilice pulverizadores inflamables cerca del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, si se les ha supervisado o instruido acerca del uso del aparato de una forma segura y comprenden los riesgos a los que están expuestos. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no pueden realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato sin estar supervisados. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación se daña, debe sustituirlo el fabricante, su distribuidor local u otro personal cualificado para evitar daños o lesiones.

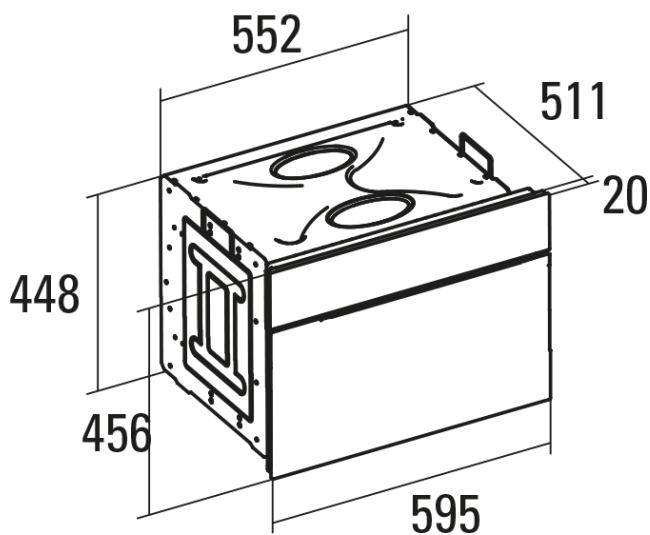
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador ni de un sistema de control remoto externo.
- Este aparato es solo para uso doméstico y solo sirve para preparar comida. No utilice este aparato como una fuente de calor.
- El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños personales o materiales que se puedan causar como resultado del uso inadecuado o la instalación incorrecta de este aparato.
- Peligro de quemaduras Cuando está en uso, el aparato se calienta. Debe tenerse cuidado para no tocar los elementos de calor del interior del horno.
- No se apoye ni coloque ningún objeto en la puerta del aparato. Puede dañar las bisagras.
- El horno se debe instalar de acuerdo con las instrucciones de instalación y se deben seguir todas las dimensiones.
- Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje de alimentación y corriente nominal corresponde con la fuente de alimentación que se muestra en la etiqueta del aparato.
- No utilice nunca un aparato averiado. Si está dañado, desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor.
- Peligro de descarga eléctrica. No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de funcionamiento incorrecto, las reparaciones se deben llevar a cabo únicamente por personal cualificado.
- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble ni raspe con bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas.
- Disponga el cable de alimentación de tal forma que no se pueda extraer o tropezar con él.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o si está sobre suelo mojado.
- Apague el producto siempre antes de desconectarlo de la alimentación eléctrica.
- Desconecte el horno de la fuente de alimentación cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato se suministra con un cable de alimentación de tres núcleos y debe conectarse directamente a la red mediante una toma omnipolar o bipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos de cada conector.
- El fusible debería estar instalado en un lugar donde se pueda acceder fácilmente para que se pueda desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- El cableado fijo debe estar protegido contra superficies calientes.
- No cuelgue ningún objeto en el asa de la puerta del horno.
- **PRECAUCIÓN:** No cubra el fondo del horno con papel de aluminio u otros objetos. Existe riesgo de incendio y daños en el esmalte del horno.
- No ponga papel de aluminio, plástico, papel o tela en contacto con los elementos de calor.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras lo está usando, especialmente cuando cocine con sustancias inflamables (p. ej. aceite caliente, grasa, etc.).
- No guarde, ni utilice nunca productos químicos abrasivos, aerosoles, inflamables o alimentos dentro o cerca del horno. Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos en el calentamiento o la limpieza pueden dañar la unidad y causarle lesiones.
- Si se prende fuego en alguno de los alimentos del horno, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctelo de la alimentación eléctrica. Actúe con precaución al abrir la puerta.
- Póngase a un lado, y abra la puerta lentamente para ventilar el aire caliente o vapor. No ponga la cara al abrir la puerta y asegúrese de que no hay niños o mascotas cerca del horno.
- Utilice solamente utensilios adecuados para este tipo de horno.
- El horno se debe limpiar periódicamente y se deben eliminar los restos de alimentos.

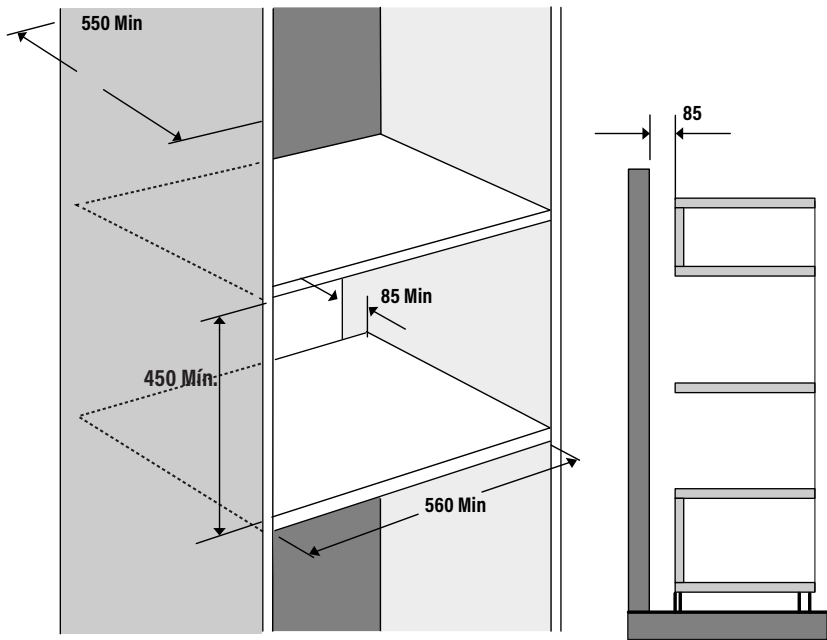
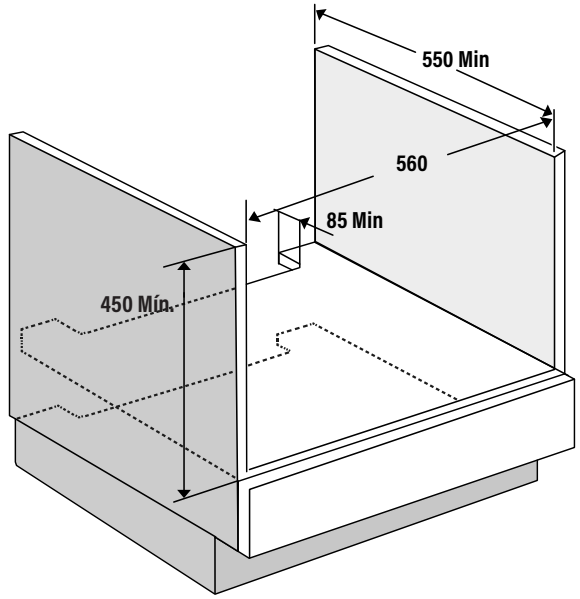


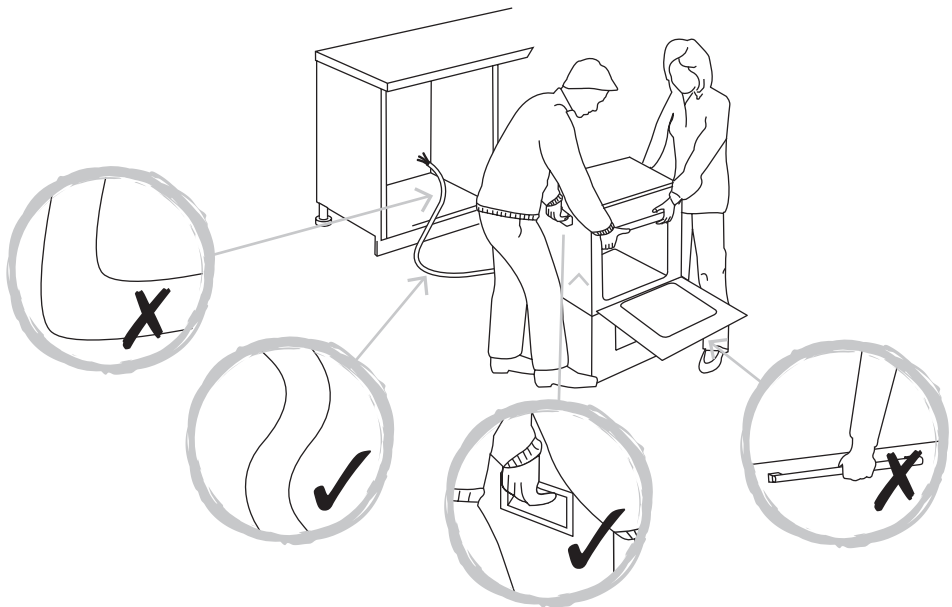
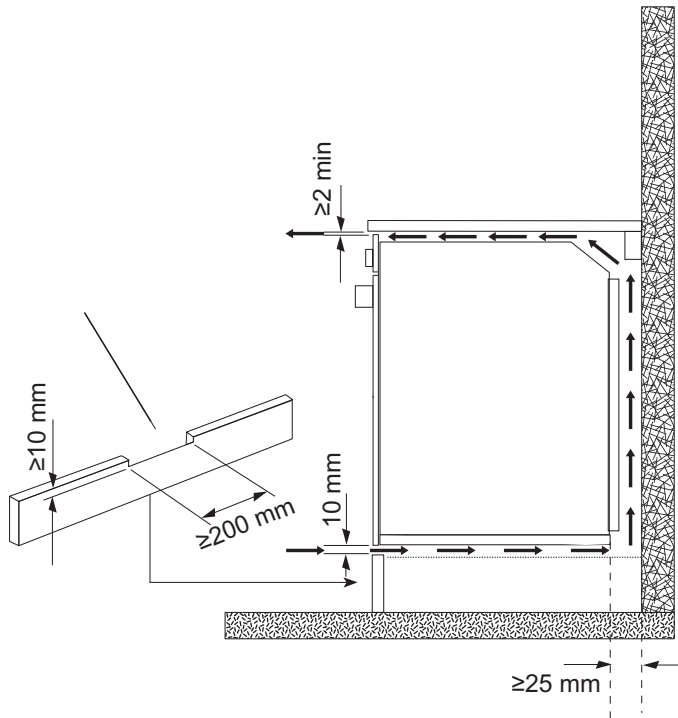
Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este dispositivo se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y riesgos. Conserve este manual para una futura referencia y páselo a cualquier futuro propietario. Después de desembalar el aparato, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños personales o materiales que se puedan causar como resultado de la instalación inadecuada o incorrecta del aparato. Las instalaciones eléctricas permanentes deben cumplir con las últimas normas de instalación de su país y para su propia seguridad, deberían realizarlas electricistas o contratistas cualificados.

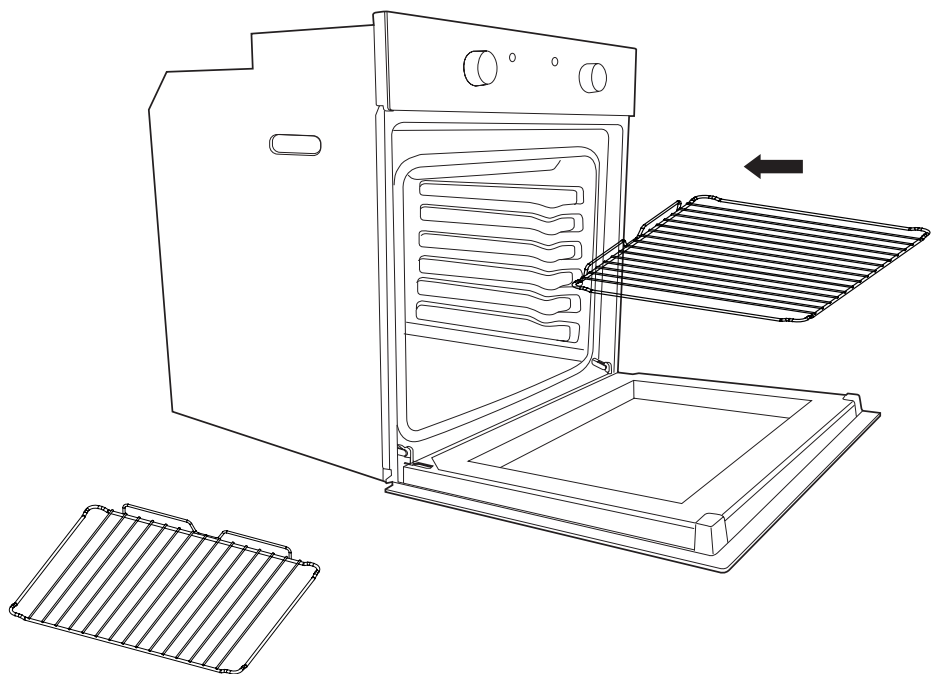
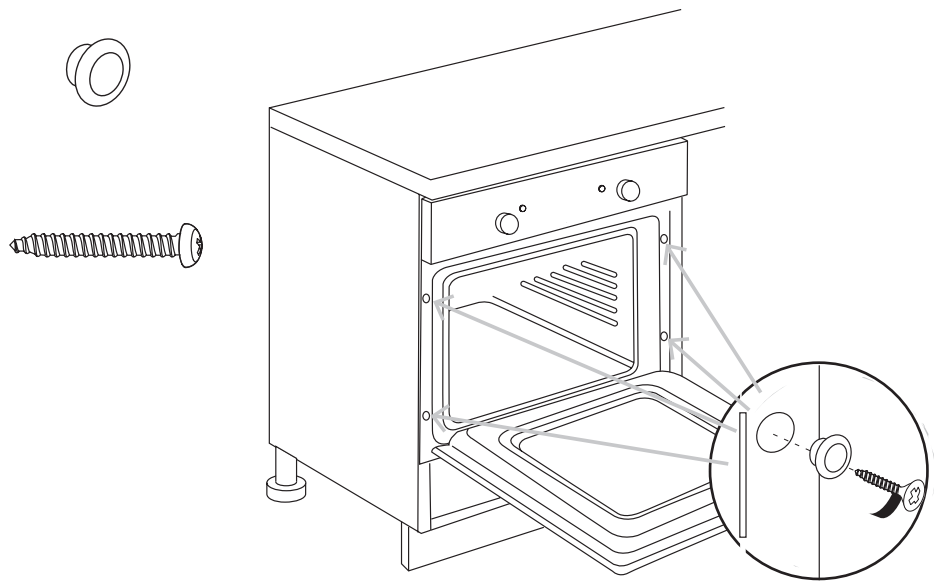
### ***Instalación***











## ANTES DE EMPEZAR

Encienda el aparato en la unidad de conexión conmutada con fusible. El aparato está listo para su uso.

**ADVERTENCIA:** Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Compruebe el paquete y asegúrese de tener todas las piezas de la lista. Decida sobre la ubicación adecuada para el producto.












Este producto contiene cristal; tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto.

Si vende, regala o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de pasar también este manual, de modo que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

Nota: Antes de usar el horno por primera vez, le recomendamos encenderlo y ajustarlo a su temperatura máxima. Mantenga cerrada la puerta del horno y deje el aparato encendido durante 1,5 horas sin nada en su interior.

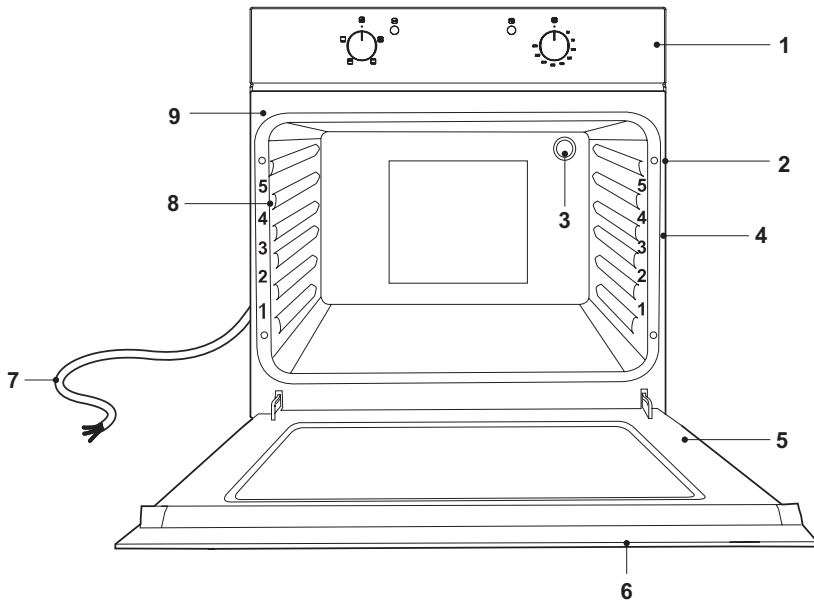
Asegure una ventilación adecuada durante este proceso abriendo las puertas y ventanas de la habitación. Si observa algún olor durante esta operación es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el aparato durante el almacenamiento antes de la instalación.

## FUNCIONAMIENTO Y AJUSTES

ICONO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	<b>LUZ DEL HORNO</b>	Automática cuando se selecciona el modo de cocinado para todos los modelos. La luz del horno permanece encendida mientras se usa el horno.
	<b>MODO DE CONVECCIÓN</b>	Proporciona cocinado tradicional con calor desde los elementos superior e inferior.
	<b>MODO DE ELEMENTO SUPERIOR</b>	Es para el cocinado suave, dorar o conservar calientes los platos cocinados.
	<b>MODO DE ELEMENTO INFERIOR</b>	Se usa para el cocinado lento y para calentar comidas.
	<b>MODO DE ELEMENTO CIRCULAR CON REFUERZO DE VENTILADOR</b>	Proporciona calentamiento uniforme con el ventilador y permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en distintos niveles.
	<b>MODO DE ELEMENTO INFERIOR CON REFUERZO DE VENTILADOR</b>	Esto proporciona calentamiento por semiconvección con el elemento inferior para platos delicados.
	<b>MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR</b>	Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.
	<b>MODO GRILL</b>	Para gratinar y dorar los alimentos.
	<b>MAXI-GRILL</b>	El mismo procedimiento que en la posición anterior, pero el elemento del grill le proporcionará una zona más grande para asar.
	<b>MODO DE GRILL CON REFUERZO DE VENTILADOR</b>	Esto proporciona un dorado rápido para que los alimentos conserven su jugo. En cocción con ventilación forzada ésta es la función más eficiente a nivel energético.
	<b>MODO DESCONGELACIÓN</b>	El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados.

# TABLA DE COCCIÓN

	Alimento	Programa y temperatura		Tiempo	Posición	Precalen-tamineto	Accesorios
carnes y aves	Terera 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	Cerdo 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	Cordero 1,5 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	Pavo 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	Pollo 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
verduras	Pimientos Rojos Asados 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	Tomates Rellenos 4 U.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
pescados y mariscos	Merluza/Bacalao Al Horno 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	si	
	Langostino Al Horno 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	si	
varios	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	si	
	Descongelación Para Todo Tipo De Alimentos	75° C			2	no	
	Fermentación Masa Pan/Bollería	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no	
PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGÚN NORMA IEC/EN60350	8.4.1 Galletas De Mantequilla		175° C	22 min	3	si	Bandeja profunda
	8.4.2 Magdalenas		185° C	23 min	2	si	Bandeja profunda
			* 160° C	45 min	3 1	no	Bandeja profunda/estandar
	8.5.1 Bizcocho Esponjoso Sin Grasa		180° C	25 min	1	no	Molde sobre parrilla
			* 180° C	40 min	3 1	no	2 moldes sobre 1 parrilla y bandeja
	8.5.2 Tarta De Manzana		185° C	40 -45 min	2	no	Parrilla
		* 180° C	50 - 55 min	3 1	no	2 moldes sobre 1 parrilla y bandeja	
9.1 Superficie De Gratinado		* 250° C	2 - 3 min	4	Precalentado durante 5 min	Cocción 2-3 min. sobre parrilla	



- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Panel de control.           | 6. Asa de la puerta.                        |
| 2. Orificios de fijación (4x). | 7. Cable de alimentación.                   |
| 3. Lámpara del horno.          | 8. Rieles laterales.                        |
| 4. Marcas de nivelación.       | 9. Asas laterales paratransportar el horno. |
| 5. Puerta.                     |   |

## Encendido/apagado

**A**

### Panel de Control con 2 Mandos



10. Mando de modo de cocción.
11. Mando de temperatura.
12. Indicador de temperatura.

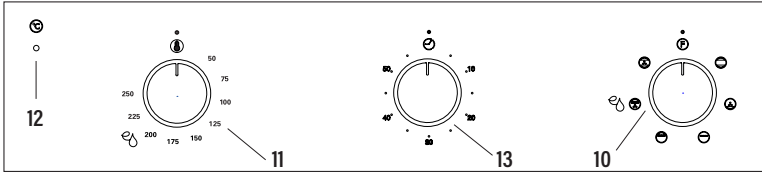
1. Gire el mando de modo de cocción (10) a un modo de cocción deseado.
2. Gire el mando de temperatura (11) a la temperatura de cocción deseada.
3. El horno se enciende y se inicia la operación. El indicador de alimentación (13) y el indicador de temperatura (12) se encienden.
4. Después de la cocción:

• Sitúe el mando de temperatura (11) en la posición





• Sitúe el mando de modo de cocción (10) en la posición

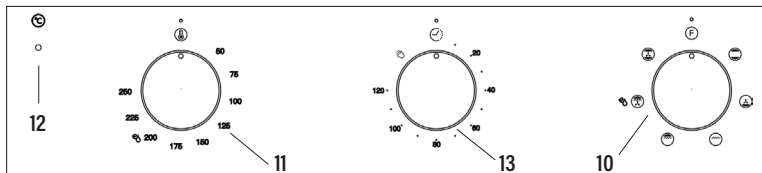


**B****Panel de Control con 3 Mandos**


- 10. Mando de modo de cocción.
- 11. Mando de temperatura.
- 12. Indicador de temperatura.
- 13. Timer.

1. Gire el mando de modo de cocción (10) a un modo de cocción deseado.
2. Gire el mando de temperatura (11) a la temperatura de cocción deseada.
3. El horno se enciende y se inicia la operación. El indicador de temperatura (12) se enciende.
4. Después de situados los mandos de termostato y funciones en las posiciones deseadas, gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición máxima, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador. Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.
5. Después de la cocción:

- Sitúe el mando de temperatura (11) en la posición 
- Sitúe el mando de modo de cocción (10) en la posición 

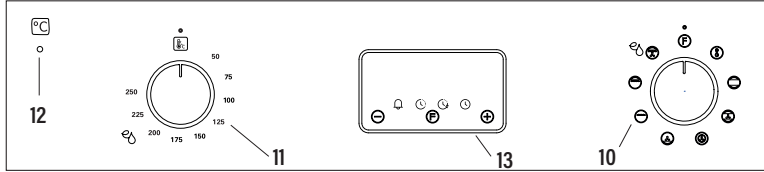
**C****Panel de control 3 mandos con paro automático**

- 10. Mando de modo de cocción.
- 11. Mando de temperatura.
- 12. Indicador de temperatura.
- 13. Timer.

1. Gire el mando de modo de cocción (10) a un modo de cocción deseado.
2. Gire el mando de temperatura (11) a la temperatura de cocción deseada.
3. El horno se enciende y se inicia la operación siempre y cuando el TIMER (13) esté en posición manual 
4. En caso de desear programar el paro automático, gire el mando en sentido horario hasta alcanzar el tiempo deseado. Al transcurrir ese tiempo el proceso de cocinado se detendrá y sonará el zumbador

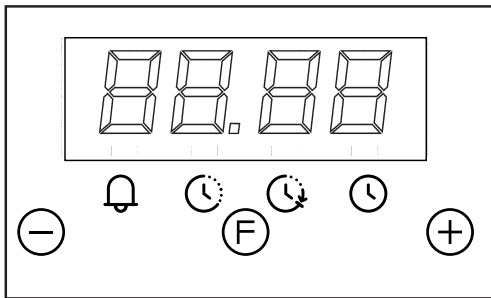
# D

## Panel con Display



- 10. Mando de modo de cocción.
- 11. Mando de temperatura.
- 12. Indicador de temperatura.
- 13. Display

1. Gire el mando de modo de cocción (10) a un modo de cocción deseado.
2. Gire el mando de temperatura (11) a la temperatura de cocción deseada.
3. El horno se enciende y se inicia la operación. El indicador de alimentación (13) y el indicador de temperatura (12) se encienden.
4. Empleo del temporizador electrónico



### Descripción de las funciones del temporizador:

- Alarma de aviso
- Cocinado con función automática (duración)
- Final del tiempo de cocinado (hora final)
- Configuración del reloj. Reloj de display con indicación de 24 horas.

### Descripción de los botones:

- Reducir Minutos
- Selector de funciones del temporizador
- Incrementar Minutos

### Alarma de Aviso

Avisador acústico independiente que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular el tiempo, presionar sobre el botón una vez. El indicador de alarma parpadeará 5 segundos, durante este tiempo podremos seleccionar el tiempo deseado apretando las teclas y .

La cuenta atrás se iniciará inmediatamente. Al agotarse el tiempo el indicador parpadeará y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida presionando el botón. Si no es interrumpida, se parará automáticamente al cabo de 2 minutos. La alarma de aviso no controla ninguna de las funciones del horno.





### Cocción semi automática



#### A. Programación del tiempo de duración de la cocción

Apretando dos veces el botón , fijar el tiempo de cocción elegido mediante los botones y . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el indicador de . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.







## B. Programación de la hora de final de cocción

Apretando tres veces el botón , fijar la hora de final de cocción elegida mediante los botones  y . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el indicador de . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.

En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón . En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando y llevando el marcador a cero. Pulsando después se dispondrá el horno para  funcionamiento manual. Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.

## Cocción automática









(Inicio y fin de cocción)

- 1) Programar el tiempo de duración de la cocción apretando 2 veces el botón  y seleccionando el tiempo deseado mediante  y .
- 2) Programar la hora de finalización de la cocción apretando 3 veces el botón  y seleccionando la hora deseada mediante  y .
- 3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerán seleccionados los indicadores de  y  de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.


Ejemplo práctico:



Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a los 14,00 h.

- Apretamos 2 veces el botón  y seleccionamos 0.45 mediante  y .
- Apretamos 3 veces el botón  y seleccionamos 14.00 mediante  y .
- Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el aparecerán los indicadores  y  conforme nuestra programación ha sido entendida y memorizada.
- A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente.
- A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente.
- La silenciaremos pulsando cualquier tecla.


Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.

## Configuración del reloj



Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán los números 12.00 en el panel y el indicador de  parpadeará hasta que entremos la hora correcta.

Para insertar la hora correcta es necesario pulsar  o  hasta alcanzar la hora correcta. Existe un retardo de aceptación de 5 segundos durante el que no debe tocarse ningún botón. La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones.

Para modificar la hora del reloj podemos pulsar 4 veces  hasta que parpadee el indicador  y mediante  y  fijar la hora correcta.

¡ATENCIÓN! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro parpadeará el indicador de  y se podrá reprogramar.

6. Después de la cocción:

- Sitúe el mando de temperatura (11) en la posición 
- Sitúe el mando de modo de cocción (10) en la posición 

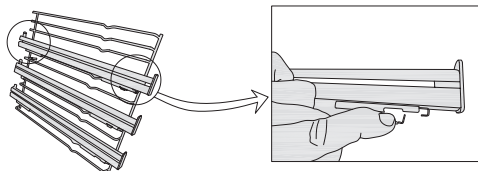
**Nota:** El indicador de temperatura se ilumina de vez en cuando durante el uso. Esto indica que el horno está manteniendo la temperatura establecida.

**PRECAUCIÓN:** El aparato no se apagará automáticamente después de su uso. No deje nunca el aparato desatendido durante su uso.

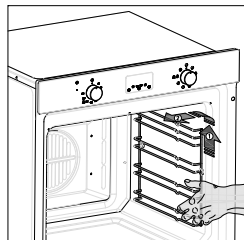
## Desmontar Rejilla Lateral / Guía Telescópica

El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. A continuación se detalla el proceso de desmontaje de las guías y las rejillas:

Como desmontar las guías telescópicas:



Como desmontar las guías laterales:



## Limpieza

Antes de limpiar el horno o realizar mantenimiento en él, desenchúfelo de la alimentación eléctrica. Para prolongar la vida útil del horno, debe limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:

- No utilice polvos abrasivos o sustancias corrosivas que podrían dañar las superficies.
- Preferiblemente, el interior del horno debe limpiarse inmediatamente después de su uso, cuando aún está templado, con agua caliente y jabón. Se debe enjuagar el Jabón y secar completamente el interior. Evite el uso de detergentes abrasivos (como por ejemplo polvos de limpieza, etc.) y estropajos abrasivos para platos o ácidos (como productos antical, etc.) ya que pueden dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y suciedad son particularmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza de hornos, siguiendo las instrucciones suministradas con el producto.
- Si el horno se usa durante un periodo de tiempo prolongado, se puede formar condensación. Una vez que el horno se haya enfriado, retire la condensación con un paño seco.
  
- Hay una junta de goma alrededor de la abertura del horno que crea un sello de calor. Compruebe el estado de esta junta con regularidad. Si es necesario, límpiela, evitando utilizar productos u objetos abrasivos para hacerlo. Si resulta dañada, póngase en contacto con el servicio de atención telefónica al cliente. Le aconsejamos no utilizar el horno hasta que haya sido reparado.
- Nunca coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno, ya que la acumulación de calor puede comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de cristal (5) con productos o esponjas no abrasivos y séquela con un paño suave.

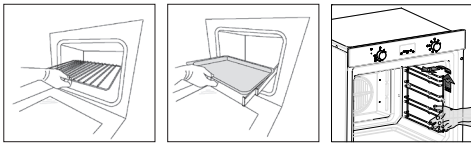
1. Abra la puerta (5).
2. Limpie todos los accesorios del horno con agua tibia o líquido lavavajillas y séquelos con un paño limpio.
3. Limpie el interior del horno con un paño limpio y suave.
4. Limpie la parte frontal del aparato con un paño húmedo.
5. Deje que el horno y todos los accesorios se sequen bien.

***ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento en la campana. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.***

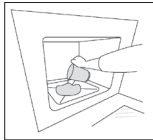


## Sistema de limpieza de hornos equipados con SISTEMA EasyClean

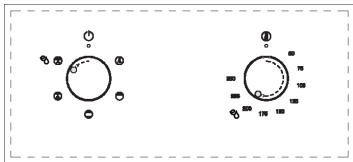
1 Sacar componentes internos, bandeja, rejilla, rejillas laterales.



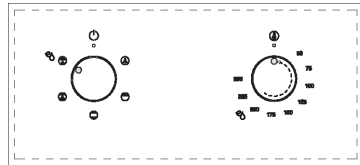
2 Verter 200 ml de agua con jabón en la parte inferior del horno



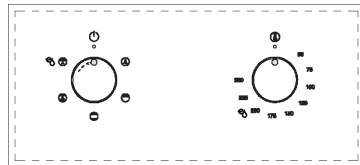
3 Colocar el horno en función EasyClean  durante 15 minutos a 200°



4 Mover el regulador de temperatura de 200°C a 0°C. Dejar enfriar el horno 20 minutos.



5 Mover la función EasyClean a 0. Limpiar con un trapo o paño suave.



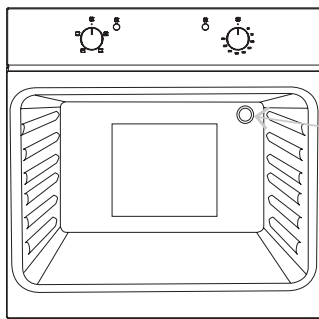
## Sustitución de la bombilla del horno

- Retire todas las bandejas y parrillas del interior del horno para acceder fácilmente a la cubierta de la lámpara (3).
- Desatornille la cubierta de vidrio y retire la bombilla fundida. Deshágase de ella de forma segura y ecológica.
- Inserte una bombilla halógena G9 nueva en el portalámparas.

Nota: No manipular la lámpara con piel desnuda para evitar la reducción de su vida útil. Utilice un paño o trapo.

- Vuelva a colocar la cubierta de la lámpara.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y completamente frío antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas o quemaduras.



25 W, 300 °C, Tipo G9

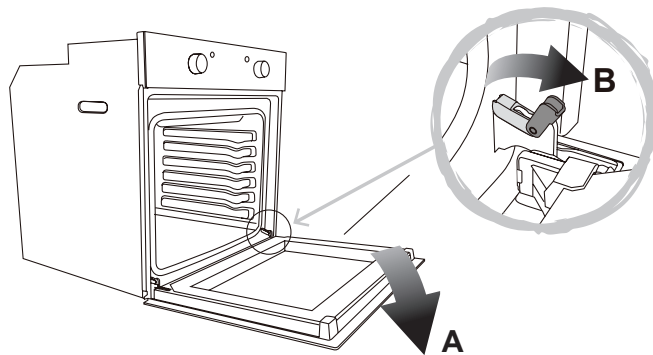


## Desmontaje de la puerta del horno

Para simplificar la limpieza interior del horno, la puerta (5) se puede retirar.

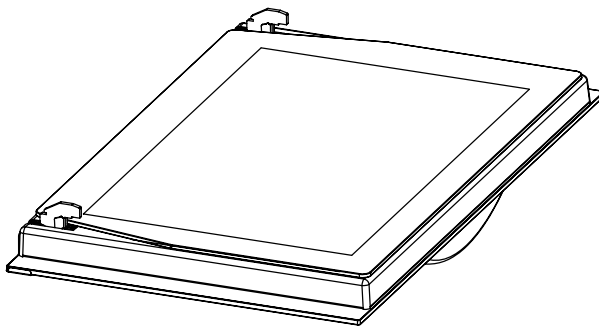
Siga estos pasos para hacerlo:

- Abra la puerta (5) completamente a la posición "A".
- Levante los dos enganches móviles de las bisagras a la posición "B".
- Cierre la puerta (5) hasta la mitad.
- Levante la puerta (5) hacia arriba y extráigala deslizando las bisagras hacia fuera. Al hacerlo, sujete la puerta (5) por ambos lados y cerca de las bisagras.
- Tras la limpieza, vuelva a colocar la puerta (5) en el orden inverso.



### CRISTAL DE LA PUERTA

No use ningún producto abrasivo que pueda causar daños. Recuerde que si la superficie del panel de cristal se raya, podría causar un fallo peligroso.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas frecuentes	Posible causa
¿Qué debo hacer si el horno no se calienta?	Compruebe si una de las acciones siguientes le soluciona el problema: Puede que el horno no esté encendido. Encienda el horno. (→ Encendido/apagado). Compruebe si se han aplicado los ajustes necesarios. Es posible que se haya fundido un fusible de su casa o que un disyuntor se haya disparado. Cambie los fusibles o reajuste el circuito. Si le ocurre varias veces, llame al servicio técnico.
¿Qué debo hacer si, incluso funcionando y habiendo establecido la temperatura, el horno no se calienta?	Es posible que haya problemas con los componentes eléctricos internos. Llame al servicio técnico.
¿Qué debo hacer si no puedo cambiar la temperatura establecida?	Asegúrese de que ha utilizado el botón de temperatura (→ Elementos de control).
¿Qué debo hacer si la luz del horno no se enciende?	Puede que esté defectuosa. Sustituya la bombilla del horno (→ Sustituir la bombilla del horno).
¿Qué hago si el grill no se calienta correctamente?	Puede que esté demasiado bajo. Gire el control de temperatura a una temperatura más alta.



These instructions are for your safety. Please read the following instructions carefully before proceeding with the installation and use of this appliance. Keep the instruction manuals for future reference.

***Warning: All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.***

To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this oven is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. After unpacking the oven please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services or

Check the package and make sure you have all of the parts listed and decide upon the appropriate location for your product. If this product contains glass please take care with fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product. The specification plate shown on this appliance displays all the necessary identification information for ordering replacement parts. If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, please ensure that you pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

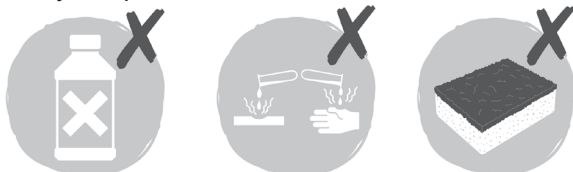
## **SAFETY**

All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.

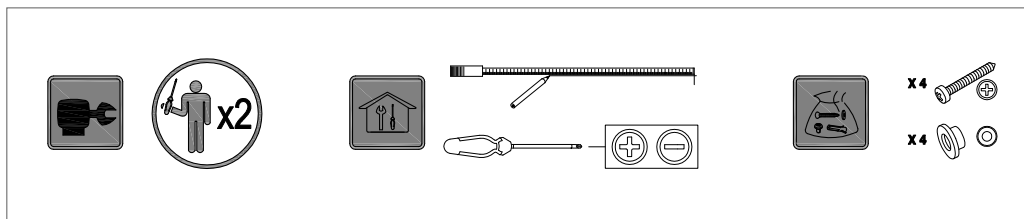
- **Warning:** Ensure that the appliance is switched off at the fused spur before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.
- **Warning:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired. Contact Customer Services for advice.
- During installation do not allow the supply cord to touch the hot parts of the appliance.
- Make sure that the supply cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the supply cord.
- Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally. Do not use and contact Customer Services for advice.
- Please dispose of the packing material carefully.
- Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance. **Warning:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its supply cord out of the reach of children less than 8 years old.
- If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service

- agent or similarly qualified persons in order to avoid a danger or injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote control system.
  - The appliance is for domestic use only and only for cooking food. Do not use this appliance as a source of heat.
  - The manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
  - Danger of burns! During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
  - Do not lean on the door or place any objects on the door of the appliance. This can damage the door hinges.
  - The oven must be installed in accordance with installation instructions and all dimensions must be followed.
  - Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
  - Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact your retailer if it is damaged.
  - Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
  - To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames.
  - Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Always turn the appliance off before disconnecting it from the power supply.
  - Disconnect the oven from the power supply when not in use and before cleaning.
  - **Warning:** This appliance is supplied with a three core supply cord and must be connected direct to the mains electricity supply via a omni-polar or double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.
  - The fused spur should be installed in an easily reachable place so that in case of emergency the appliance can be disconnected from power immediately.
  - The fixed wiring must be protected against heat surfaces.
  - Do not hang any objects on the handle of the oven door.
  - **Caution:** Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil or other objects. There is a risk of fire and damage to the enamel in the oven!
  - Do not allow aluminium foil, plastic, paper or fabric contact with heating elements. Never leave the appliance unattended during use, especially when cooking with flammable substances (e.g. hot oil, fat, etc.).
  - Do not store or never use harsh chemicals, sprays, flammable or non-food in or near the oven.

- This oven is designed specifically for heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the unit and may cause injury.
  - Should any food inside the oven catch fire, keep the door closed. Switch the oven off and disconnect the power supply. Always exercise caution when opening the door.
  - Move to the side, and open the door slowly to vent the hot air and/or steam. Make sure your face is away from the opening and make sure there are no children or pets near the oven.
  - Only use utensils that are suitable for use in this type of oven.
  - The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
  - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
  - A steam cleaner is not to be used.
  - **Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
  - Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
  - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.



## INSTALLATION



All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

### **Direct Connection**

This appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

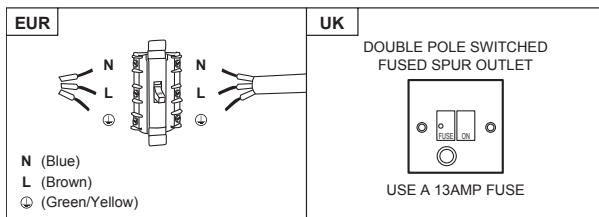
The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the power cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**Warning: This is a Class I appliance and MuST be earthed.**

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

- Brown = L or Live
- Blue = N or Neutral
- Green and Yellow = E or Earth

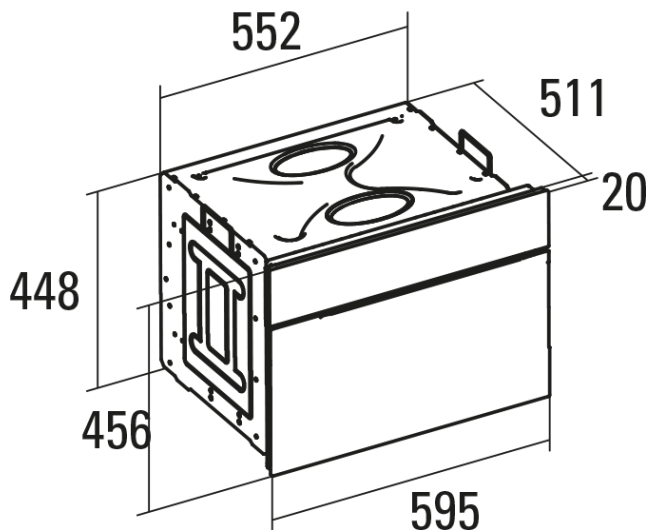


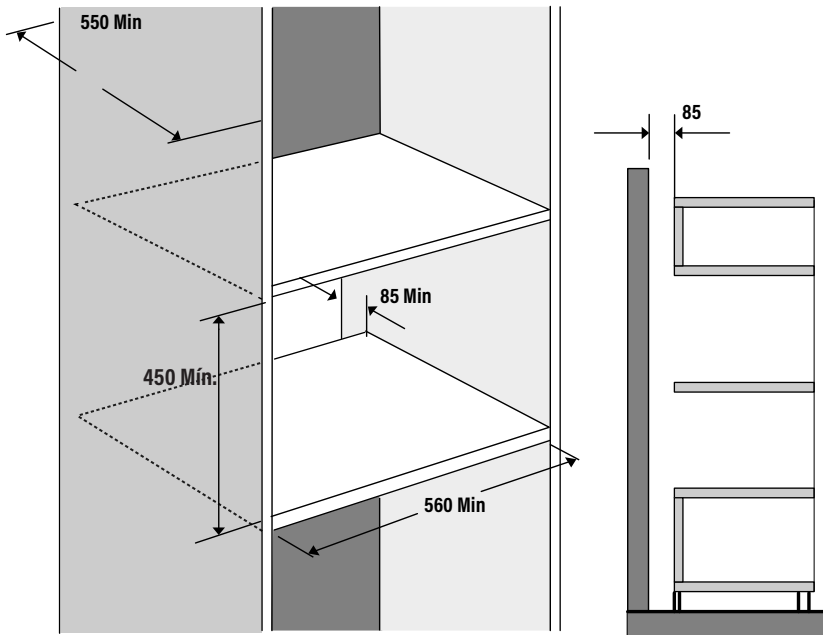
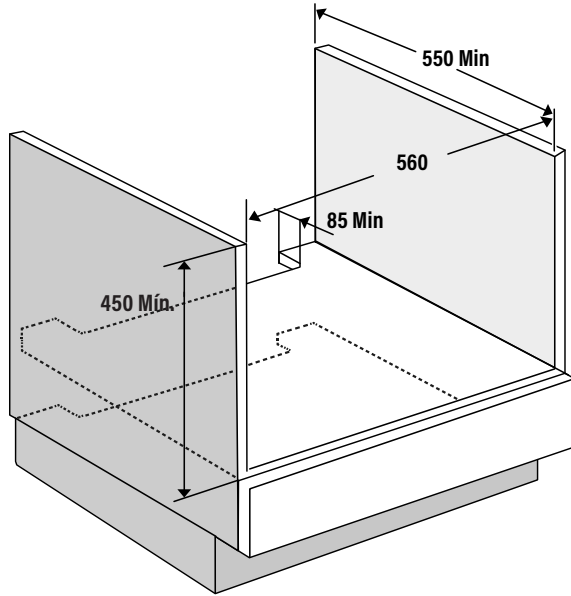
*The fuse must be rated at 13 amps.*

To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services.

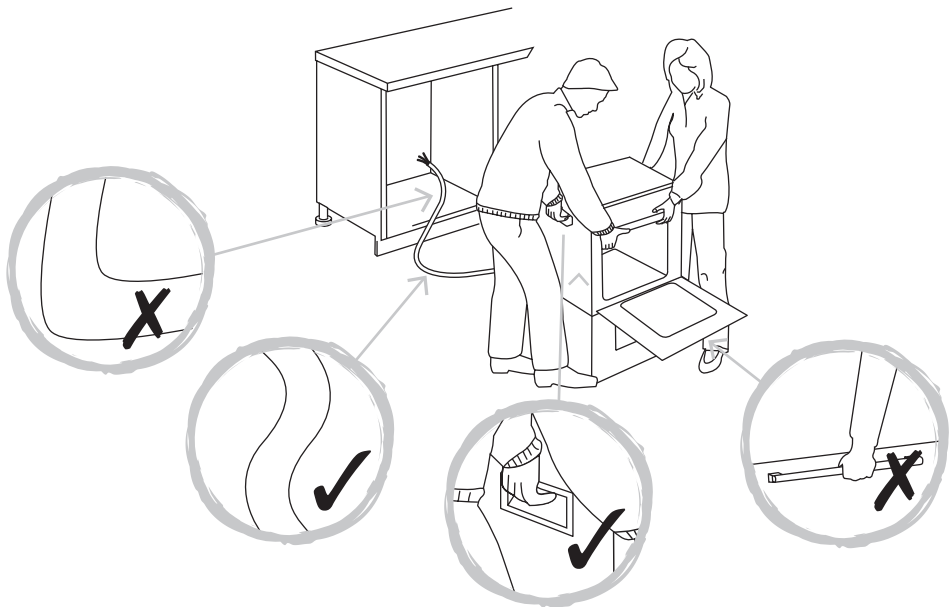
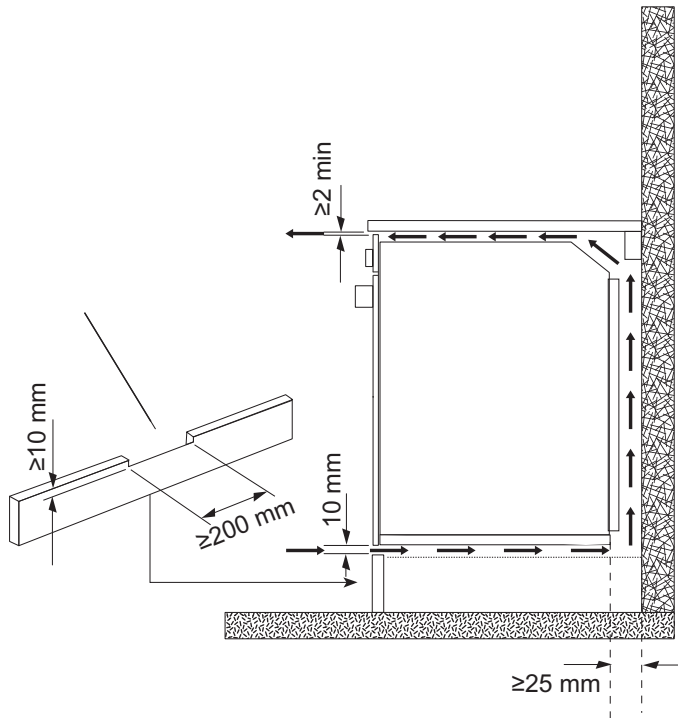
The manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance. Any permanent electrical installation must comply with the latest wiring regulations applicable to your country and for your own safety a qualified electrician or contractor should undertake the electrical installation.

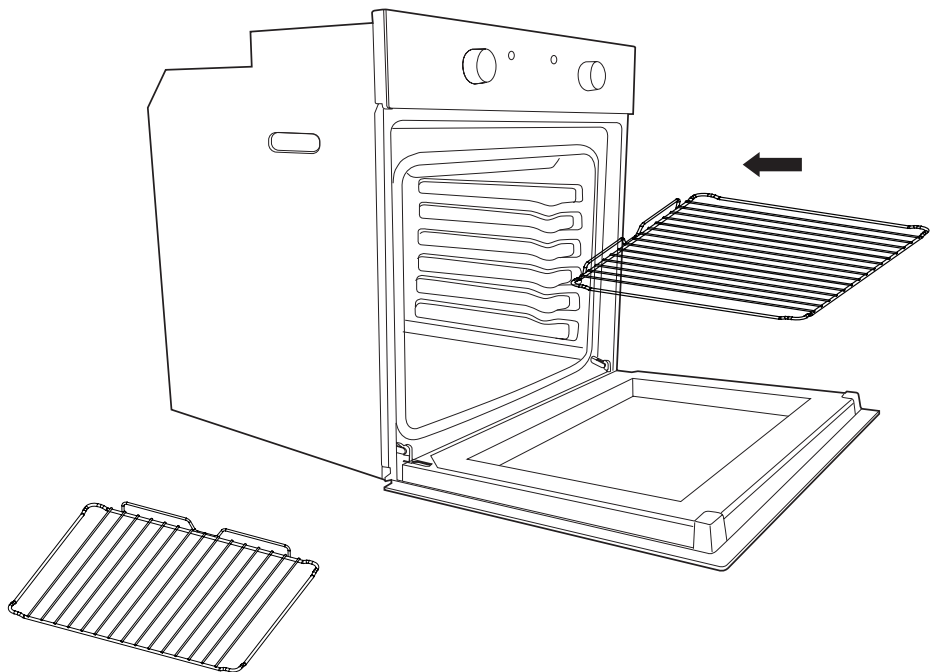
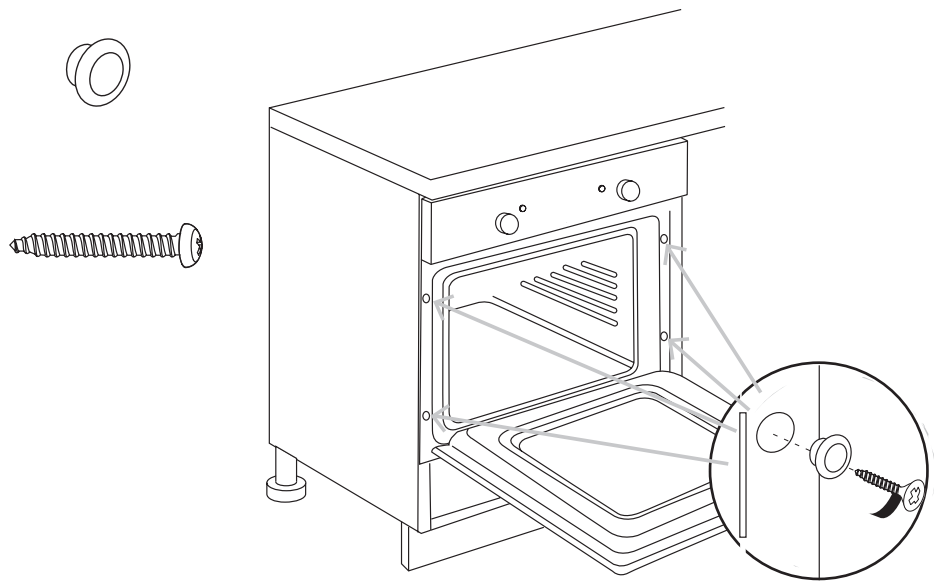
## Installation











## BEFORE YOU START

Switch on the appliance at the switched fused connection unit. The appliance is ready for use.

**WARNING: Read the instructions before using the appliance.**












Check the package and make sure you have all of the parts listed. Decide on the appropriate location for your product. This product contains glass, please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.

If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

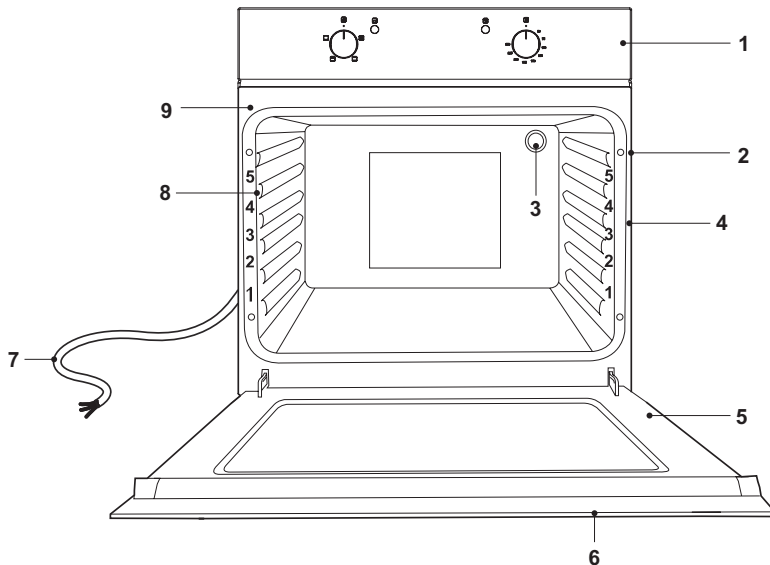
Note! Before using the oven for the first time we recommend that the oven is switched on and set to its highest temperature. Keep the oven door closed and leave the appliance on for 1.5 hours with nothing in it.

Ensure adequate ventilation during this process by opening doors and windows in the room. Any odours created during this operation are due to the evaporation of substances used to protect the appliance during storage prior to installation.

## FUNCTION & SETTINGS

ICON	FUNCTION	DESCRIPTION
	<b>OVEN LIGHT</b>	Automatic when selecting the cooking mode for all models. The oven light remains on when using the oven.
	<b>CONVECTION MODE</b>	Provides traditional cooking with heat from the upper and lower elements.
	<b>UPPER ELEMENT MODE</b>	For gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.
	<b>LOWER ELEMENT MODE</b>	For slow cooking and heating food.
	<b>FAN-ASSISTED CIRCULAR ELEMENT MODE</b>	Provides uniform heating with the fan and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.
	<b>FAN-ASSISTED LOWER ELEMENT MODE</b>	This provides heating by semi-convection with the lower element for delicate dishes.
	<b>FAN-ASSISTED CONVECTION MODE</b>	This provides convection heating of the upper and lower elements for uniform cooking.
	<b>GRILL</b>	For gratinating and browning food.
	<b>MAXI-GRILL</b>	As above, but the grill element provides a larger area for roasting.
	<b>FAN-ASSISTED GRILL</b>	This provides fast browning so that food remains juicy. For convection baking, this is the most energy-efficient function.
	<b>THAWING MODE</b>	The fan works without heat to reduce the thawing time for frozen food.

	Food	Programme and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
meat and poultry	Beef 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	Pork 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	Lamb 1,5 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	Turkey 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	Chicken 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
vegetables	Roasted red peppers 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	Stuffed tomatoes 4 servings	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
fish and seafood	Baked Hake/Cod 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	yes	
	Roasted lobster 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	yes	
sundry	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	yes	
	Defrosting, all types of food	75° C			2	no	
	Fermenting dough for bread/cakes	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no	
PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC/EN60350	8.4.1 Butter cookies		175° C	22 min	3	yes	Deep Tray
	8.4.2 Fairy Cakes		185° C	23 min	2	yes	Deep Tray
		*160° C	45 min	3 1	no	Deep Tray/standard	
	8.5.1 Fat-free sponge cake		180° C	25 min	1	no	Mould on grill
		*180° C	40 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep	
	8.5.2 Apple tart		185° C	40 - 45 min	2	no	Grill
		*180° C	50 - 55 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep	
9.1 Surface browning		*250° C	2 - 3 min	4	Pre-heat for 5 min	Cook 2-3 min. on grill	



- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1. Control panel.        | 6. Door handle.                        |
| 2. Fixing openings (4x). | 7. Power cable.                        |
| 3. Oven lamp.            | 8. Side rails.                         |
| 4. Shelf level markings. | 9. Side handles for carrying the oven. |
| 5. Door.                 |  |



## Switching on / off

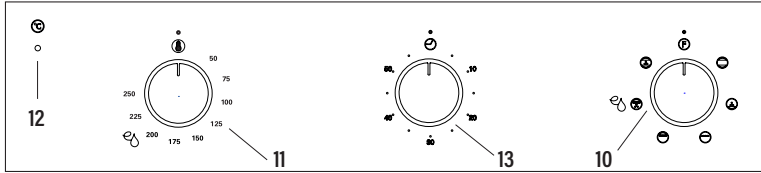


### Control panel with 2 knobs





10. Cooking mode knob.
11. Temperature knob.
12. Temperature indicator.

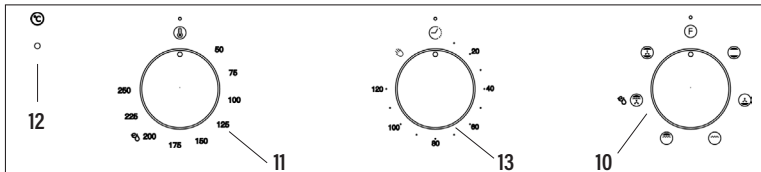
1. Rotate the cooking mode knob (10) to a desired cooking mode.
2. Rotate the temperature knob (11) to a desired cooking temperature.
3. The oven now switches on and starts operation. The power indicator (13) and temperature indicator (12) light up.
4. After cooking:
  - Set the temperature knob (11) to  position.
  - Set the cooking mode knob (10) to  position.

**B****Control panel with 3 knobs**


- 10. **Cooking mode knob.**
- 11. **Temperature knob.**
- 12. **Temperature indicator.**
- 13. **Timer**



1. Rotate the cooking mode knob (10) to a desired cooking mode.
2. Rotate the temperature knob (11) to a desired cooking temperature.
3. The oven now switches on and starts operation. The power indicator (13) and temperature indicator (12) light up.
4. Once the thermostat controls are in the desired position, turn the knob clockwise to the maximum position and then turn it anti-clockwise to the desired time; at the end of this set time the buzzer will sound. The timer only indicates the end of the set time, but it does not stop the function being used.
5. After cooking:

- Set the temperature knob (11) to  position.
- Set the cooking mode knob (10) to  position.

**C****Control panel with 3 knobs automatic stop**

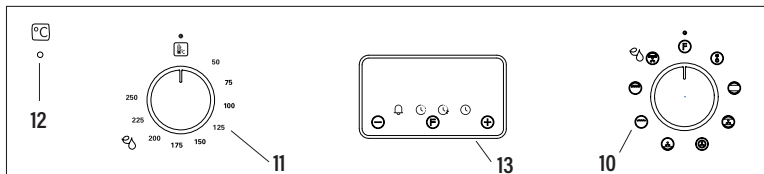
- 10. **Cooking mode knob.**
- 11. **Temperature knob.**
- 12. **Temperature indicator.**
- 13. **Timer**

1. Rotate the cooking mode knob (10) to a desired cooking mode.
2. Rotate the temperature knob (11) to a desired cooking temperature.
3. The oven is switched on and the operation is started as long as the TIMER (13) is in the manual position .
4. If desired, set the automatic stop, turn the knob clockwise until the desired time is reached. After that time, the cooking process will stop and the buzzer will sound.
5. After cooking:

- Set the temperature knob (11) to  position.
- Set the cooking mode knob (10) to  position.

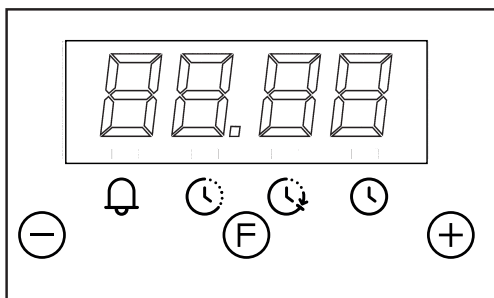
# D

## Control panel with display



- 10. Cooking mode knob.
- 11. Temperature knob.
- 12. Temperature indicator.
- 13. Display

1. Rotate the cooking mode knob (10) to a desired cooking mode.
2. Rotate the temperature knob (11) to a desired cooking temperature.
3. The oven now switches on and starts operation. The power indicator (13) and temperature indicator (12) light up.
4. Use of the electronic timer



### Description of the timer functions:

- Warning alarm
- Cooking in automatic mode (duration)
- End of cooking time (time at end)
- Setting the clock. Clock with 24-hour display.

### Description of the buttons:

- Reduce Minutes
- Timer function selector
- Increase Minutes

### Warning alarm

An independent audible signal that can be set to a maximum time of 23 hours and 59 minutes. To set the time, press once. The alarm indicator will flash for 5 seconds, during which time we can select the required time by pressing and . The countdown will start immediately. At the end of the time, the indicator will flash and an intermittent sound signal will be triggered, which can be interrupted by pressing the button. If it is not stopped, it will do so automatically after 2 minutes. The warning alarm does not control any of the oven functions.





### Semi-automatic cooking


#### A. Cooking time setting

By pressing twice, set the cooking time using and . The cooking will start immediately and appear on the indicator. At the end of the set time, the cooking will be interrupted and the intermittent sound signal will be heard. Cancel it as indicated above.

Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.

## B. Setting the cooking end time







By pressing  three times, set the chosen cooking end time using  and . The cooking will start immediately and appear on the  indicator. When the cooking time ends, the cooking will stop and the intermittent sound signal will be heard. Cancel it as indicated above.



The programming status can be seen at any time by pressing . The programming can also be cancelled at any time by pressing and resetting the display. Pressing after this will prepare the oven for manual operation.

Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.

## Automatic cooking +

(Start and end of cooking)

- 1) Programme the cooking time by pressing  twice and selecting the required time with  and .
- 2) Set the end of the cooking time by pressing  3 times and selecting the required time with  and .
- 3) Select the required temperature and function using the thermostat controls and selector.



After these operations, the  and  indicators will continue to be shown on the display, showing that the oven has been programmed.

Practical example:

We want to cook for 45 minutes and for the cooking to end at 2 p.m.

• We press  twice and select 0.45 by using  and .

• We press  three times and select 14.00 with  and .

• After these operations, the current time will reappear on the display and the  and  indicators will show that our programming has been understood and memorised.


• At 1.15 p.m. (2 p.m. less 45 minutes), the oven will start automatically.

• At 2 p.m. the cooking will stop automatically and the intermittent sound signal will be heard.





• We can switch it off by pressing any button.


Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.

## Setting the clock



When turning on the oven (and also after any possible power cut) the numbers 12.00 will appear in the panel and the  indicator will flash until we enter the right time.

To set the right time, press or  to  adjust. There is a 5-second lapse for acceptance during which no button must be touched. The rate of change will increase considerably a few seconds after the buttons have been depressed.

To change the clock time, we can press  4 times until the  indicator flashes and set the correct time with  and .

**WARNING!** any power cut cancels the programmed functions, including the clock. When the power supply returns, the  indicator will flash and can be reprogrammed

5. After cooking:

- Set the temperature knob (11) to  position.
- Set the cooking mode knob (10) to  position.

Note: The temperature indicator lights up from time to time during use. This indicates the oven is maintaining the set temperature.

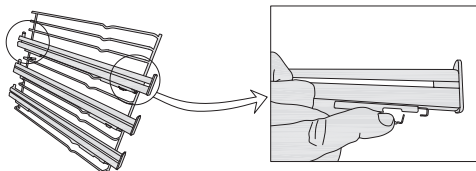
**CAUTION!** The appliance will not switch off automatically after use. Never leave the appliance unattended during use.



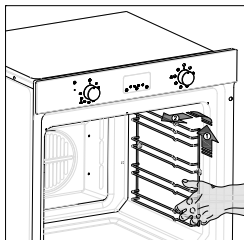
## Oven accessories

The oven can be provided with lateral guides fitted to the oven wall. Insert the grid and oven sheet provided on the lateral guides. To remove the guides proceed as follows for the two types:

To remove the lateral telescopic guides:



To remove the lateral guides:



## Cleaning

Before cleaning or performing maintenance, disconnect the oven from the power supply. To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

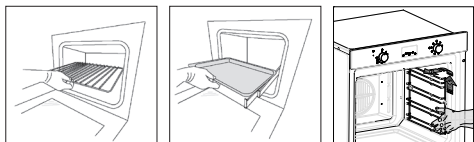
- Do not use abrasive powders or corrosive substances which could ruin the surfaces.
- The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap. The soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc.) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale remover, etc.) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided with the product.
- If the oven is in use for an extended period of time, condensation may form. Once the oven has cooled, remove the condensation using a dry cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening which creates a heat seal. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact the customer services helpline. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never put aluminium foil at the bottom of the oven, as the build up of heat could compromise cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door (5) using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

1. Open the door (5).
2. Clean all oven accessories with warm water or washing up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Clean the oven interior with a soft clean cloth.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.
5. Let the oven and all accessories dry well.

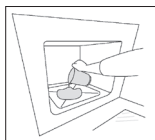
***WARNING: Always switch off the electricity supply before carrying out maintenance work on the hood. In the event of a fault, contact customer services.***

## Oven cleaning system equipped with the EasyClean SYSTEM

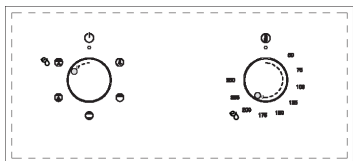
1 Take out the internal components: tray, screen, side screens.



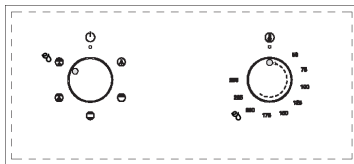
2 Pour 200 ml of soapy water on the bottom of the oven.



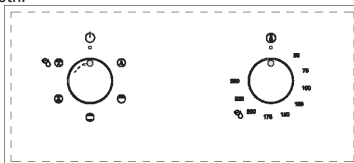
3 Turn on  and set the oven at 200° for 15 minutes



4 Move the temperature control from 200°C to 0°C. Let the oven cool down for 20 minutes.

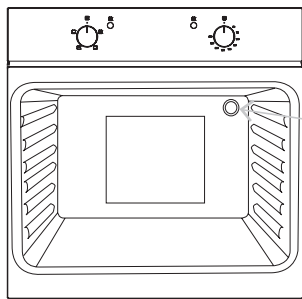


5 Move the EasyClean function to 0. Wipe clean with a rag or soft cloth.



## Replacing the oven light bulb

- Remove all pans and grills from inside the oven to easily access the lamp cover (3).
- Unscrew the glass cover and remove the old lamp. Dispose of it safely and ecologically.
- Insert a new G9 halogen lamp into the lamp holder. Note: Please do not handle the lamp with bare skin to avoid reducing its life. Use a cloth or tissue.
- Replace the lamp cover.



25 W, 300 °C, Tipo G9

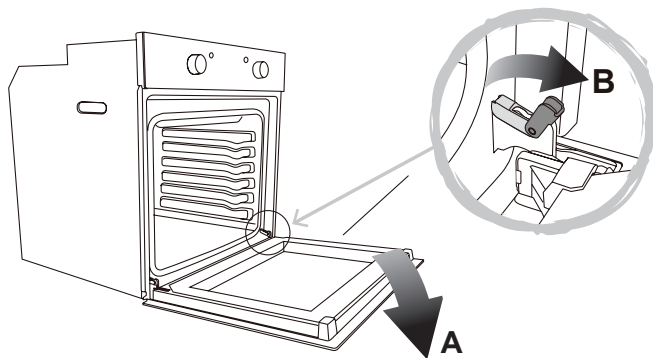


**WARNING!** Ensure that the appliance is switched off and completely cool before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock or burns.

## Removing the Door From the Oven

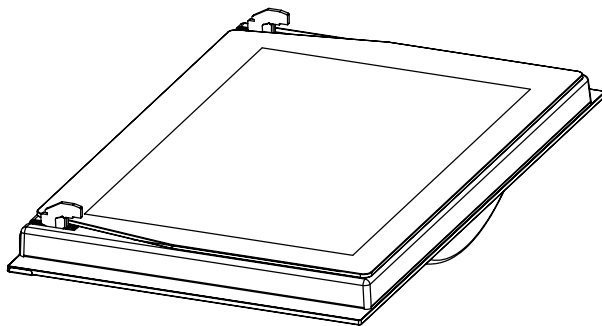
To simplify cleaning interior of the oven, the door (5) can be removed. Follow below steps to do so:

- Open the door (5) fully to position "A".
- Lift the two mobile links of the hinges to position "B".
- Close the door (5) to the half-way position.
- Lift the door (5) upwards and remove it by sliding the hinges outwards. Hold the door (5) by the sides close to the hinges when doing this.
- After cleaning, replace the door (5) in the reverse order.



### GLASS DOOR PANEL

Do not use abrasive products which could damage the glass. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, it could cause a dangerous failure.



## TROUBLE SHOOTING

FAQS	Solution
What should I do if the oven does not heat up?	Check to see if one of the following actions resolves the issue: The oven may not be switched on. Switch on the oven. (→ Switching On/Off). Check to see if the required settings have been applied. A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call the Service Centre.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	There may be problems with the internal electrical components. Call the Service Centre.
What should I do if I cannot change the set temperature?	Make sure to have used the temperature knob (→ Control elements).
What should I do if the oven light does not illuminate?	The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (→ Replacing the oven light bulb).
The grill does not heat up properly?	The grill power is set too low. Turn the temperature control to a higher temperature.



Estas instruções são para sua segurança. Leia as seguintes instruções cuidadosamente antes de avançar com a instalação e a utilização deste aparelho. Guarde o manual de instruções para referência futura.

***AVISO: Todo o trabalho de instalação deve ser efetuado por uma pessoa devidamente qualificada, seguindo rigorosamente os regulamentos locais de construção e estas instruções.***

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este forno esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Depois de desembalar o forno, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

Verificar a embalagem, confirme se tem todas as peças listadas e decida qual a localização adequada para o seu produto. Se este produto tiver vidro, tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto. Esta placa de especificações, exibida neste aparelho, apresenta todas as informações de identificação necessárias para encomendar peças de substituição. Se vender o aparelho, oferecê-lo ou deixá-lo ao próximo morador quando mudar de casa. Certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário possa familiarizar-se com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

## PROTEÇÃO

Todo o trabalho de instalação deve ser efetuado por uma pessoa devidamente qualificada, seguindo rigorosamente os regulamentos locais de construção e estas instruções.

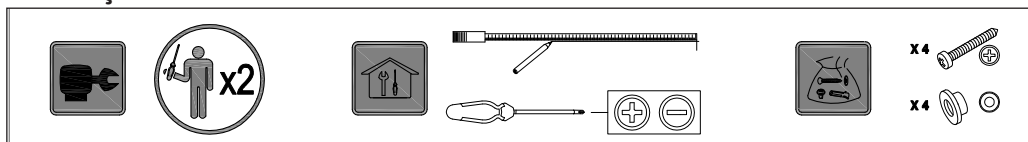
- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada derivada com fusível antes de substituir a lâmpada, de forma a evitar possíveis choques elétricos.
- **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Devem ficar longe do alcance das crianças.
- **AVISO:** Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, o forno não pode ser utilizado até ter sido reparado. Entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente para receber aconselhamento.
- Durante a instalação, não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso debaixo ou no aparelho e evite danificar o cabo de alimentação.
- Não instale o equipamento no exterior, numa zona húmida ou numa área propícia a fugas de água, tal como por baixo ou perto de uma unidade de lava-loiça. Na eventualidade de ocorrer uma fuga de água, deixe a unidade secar naturalmente. Não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente para receber aconselhamento.
- Descarte o material da embalagem cuidadosamente.
- Não utilize sprays inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- **AVISO:** Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou que não tenham experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou recebido instruções sobre a utilização do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- Se o cabo de alimentação se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, o seu fornecedor de serviços ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos ou lesões.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto em separado.
- O aparelho destina-se apenas para uso doméstico e apenas para confeção de alimentos. Não utilize este aparelho como fonte de calor.
- O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes da utilização indevida ou instalação incorreta deste aparelho.
- Perigo de queimaduras! Durante a utilização o aparelho aquece. Tenha cuidado para não tocar nos elementos quentes no interior do forno.
- Não se encoste à porta ou coloque objetos na porta do aparelho. Isso pode danificar as dobradiças da porta.
- O forno deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação e todas as dimensões devem ser respeitadas.
- Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação, verifique se a voltagem da fonte de alimentação e de corrente nominal correspondem aos valores de alimentação detalhados no rótulo de classificação do aparelho.
- Nunca utilize um aparelho danificado! Desligue o aparelho da tomada elétrica e entre em contacto com o seu revendedor se este estiver danificado.
- Perigo de choque elétrico! Não tente reparar o aparelho sozinho. Em caso de avaria, as reparações devem ser efetuadas apenas por pessoal qualificado.
- Para evitar danificar o cabo, não o aperte, dobre ou coloque sob fricção com extremidades afiadas. Mantenha-o afastado de superfícies quentes e chamas.
- Coloque o cabo de forma a que seja impossível puxá-lo de forma não intencional ou tropeçar no mesmo. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- Não opere o aparelho com as mãos molhadas ou enquanto estiver sobre um piso molhado.
- Desligue sempre o aparelho antes de o retirar da fonte de alimentação.
- Desligue o forno da fonte de alimentação quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza.
- AVISO: O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de três núcleos e tem de ser ligado diretamente à alimentação elétrica através de um interruptor omnipolar ou de dois polos que tenha um intervalo mínimo de 3 mm entre cada conector.
- A tomada derivada com fusível deve ser instalada num local acessível, para que em caso de emergência o aparelho possa ser desligado da alimentação de forma imediata.
- A cablagem fixa tem de ser protegida contra superfícies de calor.
- Não pendure quaisquer objetos na pega da porta do forno.
- CUIDADO: Não cubra a parte inferior do forno com papel de alumínio ou outros objetos. Existe um risco de incêndio e danos no esmalte no forno!
- Não permita que papel de alumínio, plástico, papel ou tecido entrem em contacto com os elementos de aquecimento. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a sua utilização, especialmente quando cozinhar com substâncias inflamáveis (por exemplo óleo quente, gordura, etc.).
- Não guarde ou utilize produtos químicos agressivos, sprays, inflamáveis ou não alimentares dentro ou perto do forno. Este forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. A utilização de produtos químicos corrosivos durante o aquecimento ou limpeza danifica a unidade e pode causar ferimentos.
- Caso a comida dentro do forno se incendeie, mantenha a porta fechada. Desligue o forno e desligue-o da fonte de alimentação. Tenha sempre cuidado ao abrir a porta.

- Utilize apenas utensílios que sejam adequados para utilização neste tipo de forno.
  - O forno deve ser limpo regularmente e os resíduos alimentares eliminados.
  - Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno. Estes podem arranhar a superfície, o que pode resultar em fragmentos de vidro.
  - Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor.
  - AVISO: O aparelho e as respetivas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos quentes.
  - As crianças com idade inferior a 8 anos devem manter-se afastadas, exceto se receberem supervisão contínua.
  - Para evitar sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa.
- O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais sobre material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na Directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética estabelecidos na Directiva 2014/30/EU.



## INSTALAÇÃO



A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou por um electricista qualificado. Antes de ligar a rede eléctrica, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão na placa de classificação.

### Ligação direta

O aparelho tem de ser ligado diretamente à rede eléctrica através de um disjuntor omipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir que foi realizada a ligação eléctrica correta e que esta está em conformidade com o diagrama da cablagem.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

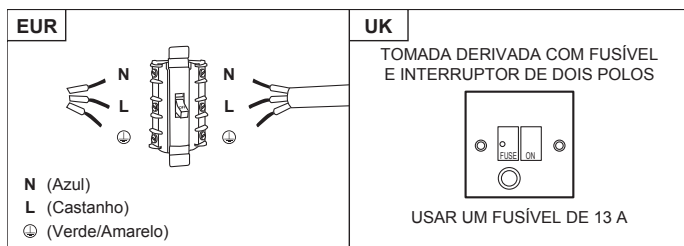
Verifique regularmente se existem danos na tomada e no cabo eléctrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu fornecedor de serviços ou outra pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

**AVISO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.**

Este aparelho é fornecido com um cabo de 3 núcleos colorido da seguinte forma:

- Castanho = L ou ativo
- Azul = N ou neutro
- Verde e amarelo = E ou terra

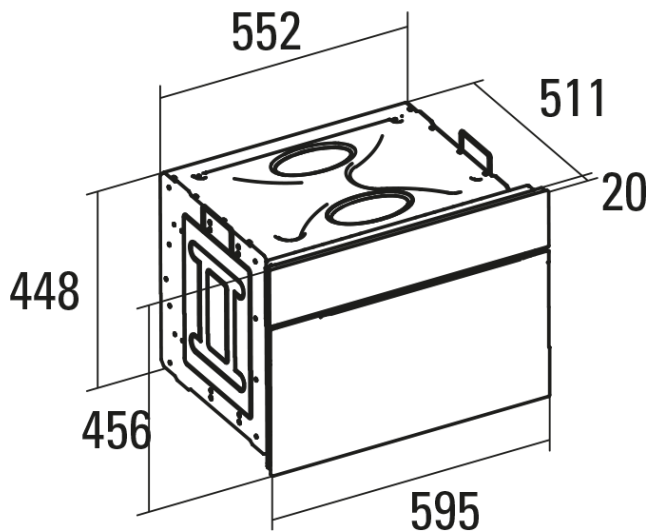
*Fusível tem de estar classificado como 13 A.*



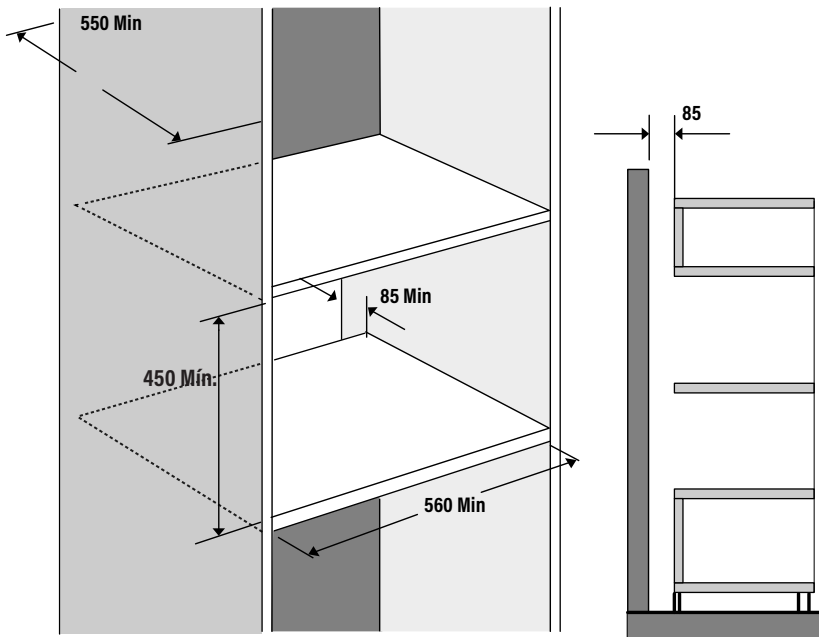
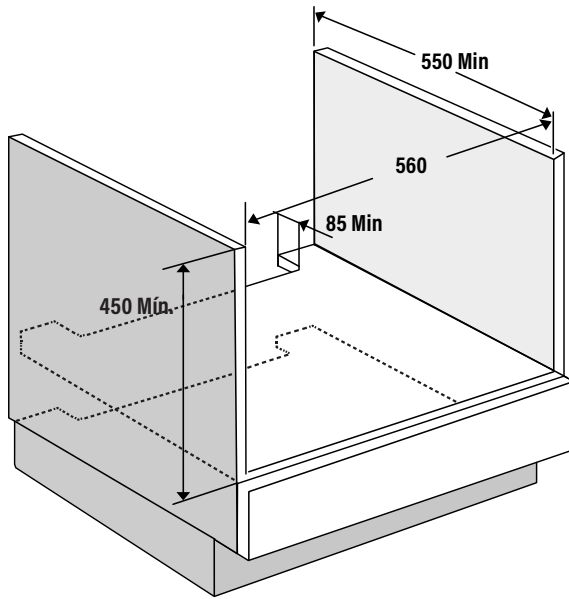
Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

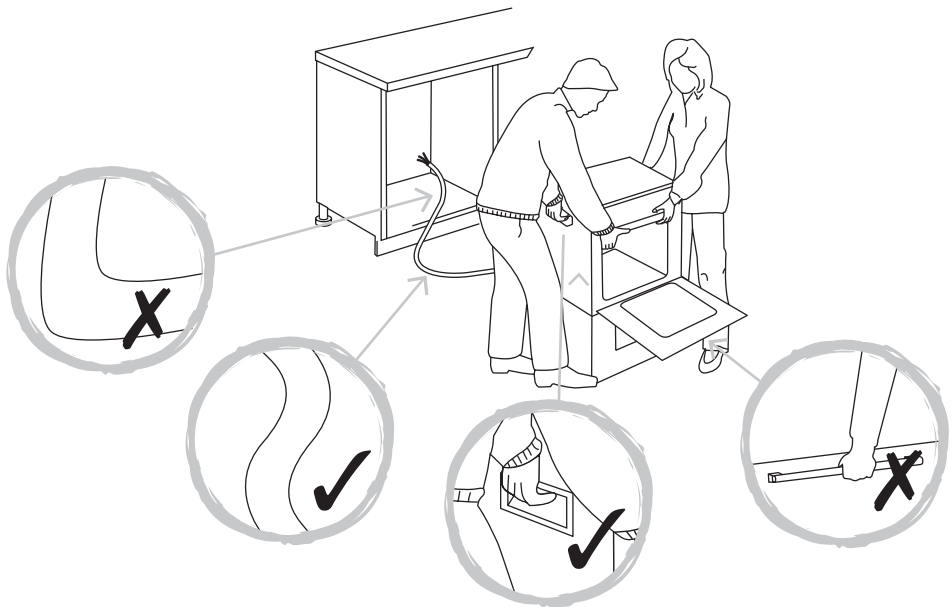
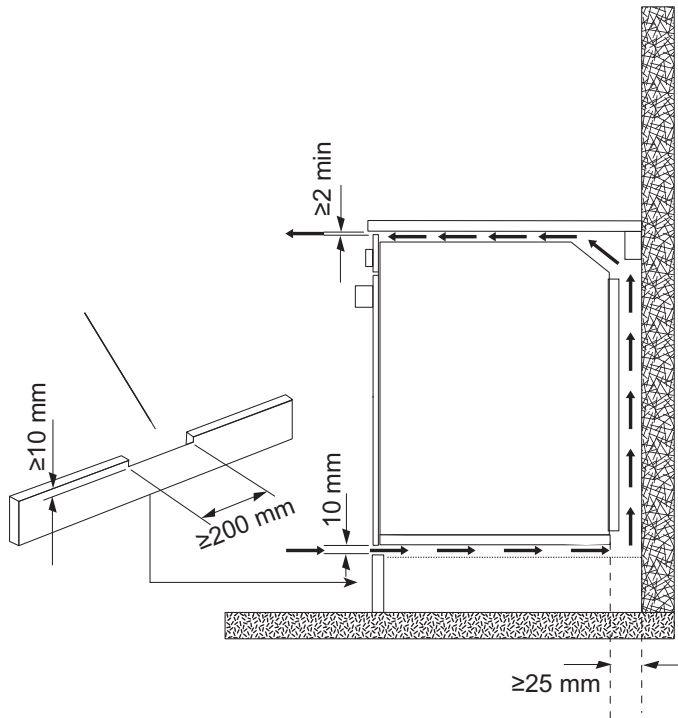
O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes de uma instalação incorreta ou inadequada do aparelho. Qualquer instalação elétrica permanente deve estar em conformidade com a mais recente regulamentação aplicável a cablagem para o seu país e, para a sua própria segurança, a instalação elétrica deve ser efetuada por um eletricista qualificado ou um empreiteiro.

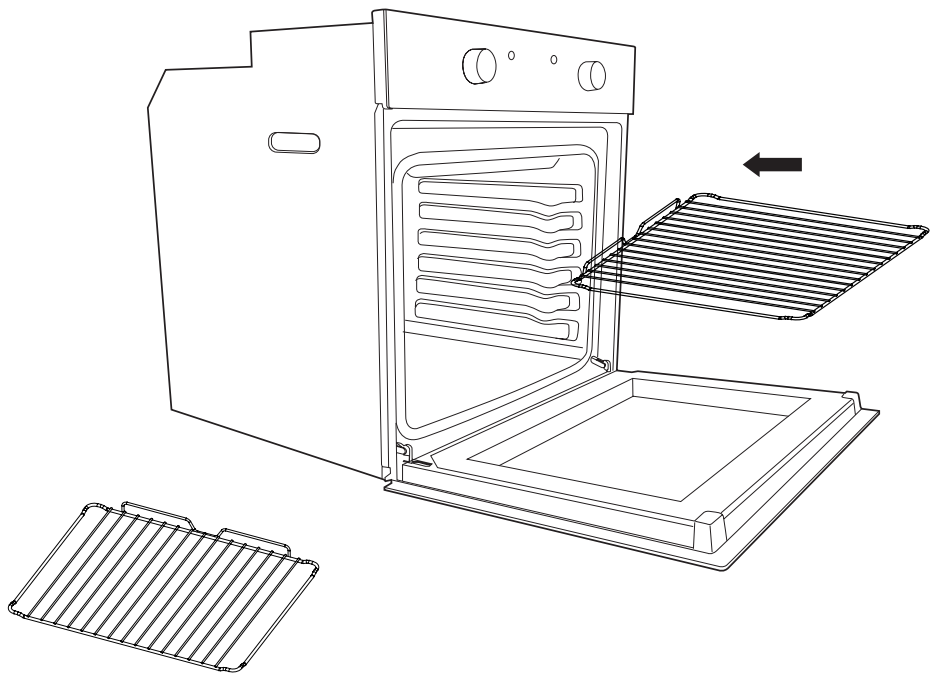
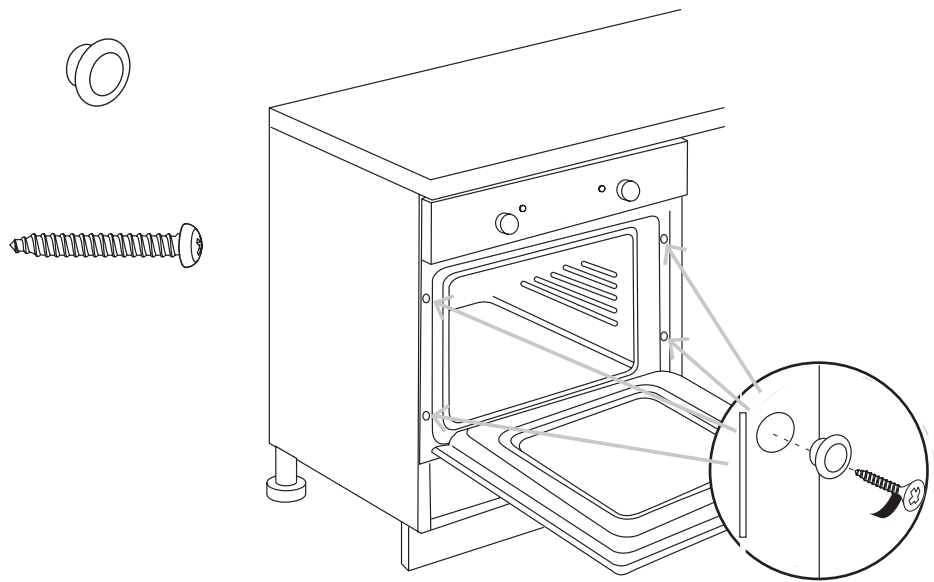
### ***Instalação***











## ANTES DE COMENÇAR

Ligue o aparelho na unidade de ligação com fusível e interruptor. O aparelho está pronto para ser utilizado

### **AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho**












Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

Verifique a embalagem e certifique-se de que dispõe de todas as peças indicadas. Escolha o local adequado para o produto. Este produto contém vidro. Tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto.

Se vender o aparelho, ofereça-a ou deixe-a ao próximo morador quando mudar de casa. Certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário possa familiarizar-se com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

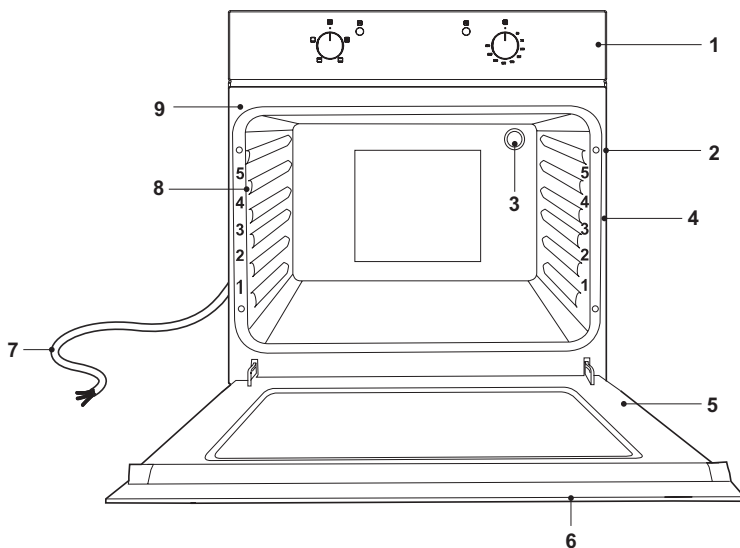
Nota! Antes de utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que este seja ligado e colocado na sua temperatura mais alta. Mantenha a porta do forno fechada e deixe o aparelho ligado durante 1,5 horas sem nada no interior. Assegure uma ventilação adequada durante este processo abrindo as portas e janelas da divisão. Os odores criados durante esta operação devem-se à evaporação das substâncias utilizadas para proteger o aparelho durante o tempo de armazenamento anterior à instalação.

## FUNÇÃO E CONFIGURAÇÕES

ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	<b>LUZ DO HORNO</b>	Automática quando se selecciona o modo de cozedura para todos os modelos. A luz do forno permanece acesa enquanto se usa o forno.
	<b>MODO DE CONVECÇÃO</b>	Proporciona cozedura tradicional com calor desde os elementos superior e inferior.
	<b>MODO DE ELEMENTO SUPERIOR</b>	É para a cozedura suave, dourar ou conservar quentes os pratos cozinhados.
	<b>MODO DE ELEMENTO INFERIOR</b>	Usa-se para a cozedura lenta e para aquecer comidas.
	<b>MODO DE ELEMENTO CIRCULAR COM REFORÇO DE VENTILADOR</b>	Proporciona aquecimento uniforme com o ventilador e permite cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo em diferentes níveis.
	<b>MODO DE ELEMENTO INFERIOR COM REFORÇO DE VENTILADOR</b>	Isto proporciona aquecimento por semiconvecção com o elemento inferior para pratos delicados.
	<b>MODO DE CONVECÇÃO COM REFORÇO DE VENTILADOR</b>	Isto proporciona aquecimento por convecção com os elementos superior e inferior para uma cozedura uniforme.
	<b>MODO GRILL</b>	Para gratinar e dourar os alimentos.
	<b>MAXI-GRILL</b>	O mesmo procedimento que na posição anterior, mas o elemento do grill proporcionar-lhe-á uma zona mais grande para assar.
	<b>MODO DE GRILL COM REFORÇO DE VENTILADOR</b>	Proporciona um dourado rápido para que os alimentos conservem o seu suco. Em cozedura com ventilação forçada, esta é a função mais eficiente a nível energético.
	<b>MODO DESCONGELAÇÃO</b>	O ventilador funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos congelados.

## TABELA DE COZEDURA

	Alimento	Programa e temperatura		Tempo	Posição	Pré-aqueciment	Accesorios
carnes e aves	Vitela 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	não	
	Porco 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	não	
	Borrego 1,5 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	não	
	Peru 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	não	
	Frango 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	não	
verduras	Pimentos Vermelhos Assados 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	não	
	Tomates Recheados 4 U.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	não	
peixes y mariscos	pescada assada / bacalhau no forno 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	sim	
	camarão no forno 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	sim	
varios	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	sim	
	descongelação para todo o tipo de alimentos	75° C			2	não	
	Fermentação massa pão/bolos	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	não	
TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO DE ACORDO COM A NORMA IEC/EN60350	8.4.1 Bolachas de manteiga		175° C	22 min	3	sim	Tabuleiro profundo
	8.4.2 Madalenas		185° C	23 min	2	sim	Tabuleiro profundo
			* 160° C	45 min	3 1	não	Tabuleiro profundo/standard
	8.5.1 Pão-de-ló esponjoso sem gordura		180° C	25 min	1	não	Molde sobre grelha
			* 180° C	40 min	3 1	não	2 moldes sobre 1 grelhas e Tabuleiro
	8.5.2 Tarte de maça		185° C	40 - 45 min	2	não	Grelha
		* 180° C	50 - 55 min	3 1	não	2 moldes sobre 1 grelhas e Tabuleiro	
9.1 Superfície de gratinado		* 250° C	2 - 3 min	4	Pré-aquecimento durante 5 min	Cozedura 2-3 min. sobre grelha	



- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 1. Painel de controle.            | 6. Puxador da porta.                        |
| 2. Aberturas de fixação (4x).     | 7. Cabo de alimentação.                     |
| 3. Lâmpada do forno.              | 8. Calhas laterais.                         |
| 4. Marcas de nível da prateleira. | 9. Pegas laterais para transportar o forno. |
| 5. Porta.                         |   |

## Ligar/desligar

**A**

### Painel de Controle com 2 botão



10. Botão do modo de utilização.
11. Botão da temperatura.
12. Indicador da temperatura.

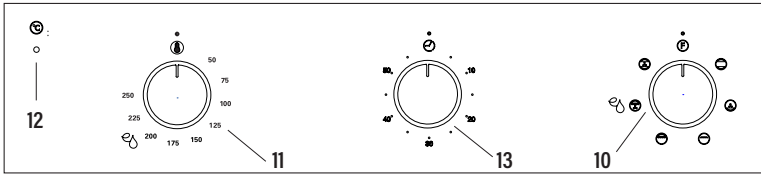
1. Rode o botão do modo de utilização (10) para o modo pretendido.
2. Rode o botão da temperatura (11) para a temperatura pretendida.
3. O forno é ligado e começa a funcionar. O indicador de alimentação (13) e o indicador da temperatura (12) acendem-se.
4. Depois de cozinhar:

- Coloque o botão da temperatura (11) na posição



- Coloque o botão do modo de utilização (10) na posição

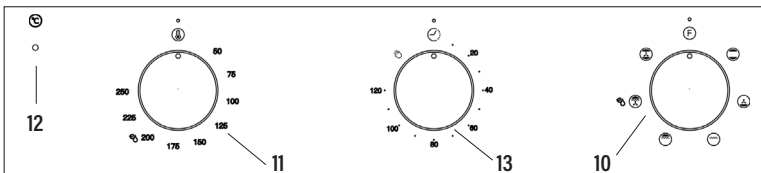


**B****Painel de Controle com 3 botão**

10. Botão do modo de utilização.
11. Botão da temperatura.
12. Indicador da temperatura.
13. Temporizador.

1. Rode o botão do modo de utilização (10) para o modo pretendido.
2. Rode o botão da temperatura (11) para a temperatura pretendida.
3. O forno é ligado e começa a funcionar. O indicador de alimentação (13) e o indicador da temperatura (12) acendem-se.
4. Depois de situados os comandos de termóstato nas posições desejadas, gire o comando em sentido horário até alcançar a posição máxima, e depois gire em sentido inverso até fixar o tempo desejado; ao fim do qual soará o sinal sonoro. Só avisa no final do tempo transcorrido, mas em nenhum caso interrompe a função em curso.
5. Depois de cozinhar:

- Coloque o botão da temperatura (11) na posição
- Coloque o botão do modo de utilização (10) na posição

**C****Painel de Controle com 3 botão**

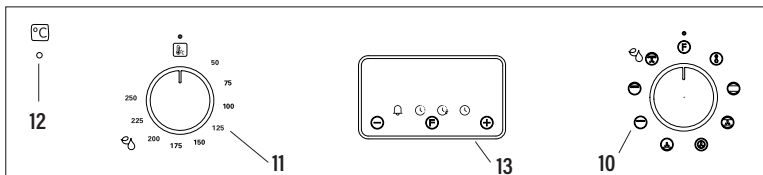
10. Botão do modo de utilização.
11. Botão da temperatura.
12. Indicador da temperatura.
13. Temporizador.

1. Rode o botão do modo de utilização (10) para o modo pretendido.
2. Rode o botão da temperatura (11) para a temperatura pretendida.
3. O forno está ligado e a operação é iniciada desde que o TIMER (13) esteja na posição manual.
4. Se desejar, defina a parada automática, gire o botão no sentido horário até atingir o tempo desejado. Após esse tempo, o processo de cozimento será interrompido e a campainha tocará.
5. Depois de cozinhar:

- Coloque o botão da temperatura (11) na posição
- Coloque o botão do modo de utilização (10) na posição

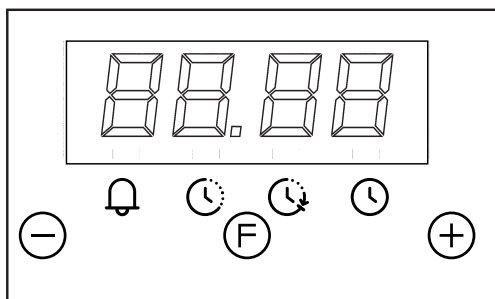
# D

## Painel com Display



10. Botão do modo de utilização.
11. Botão da temperatura.
12. Indicador da temperatura.
13. Temporizador.

1. Rode o botão do modo de utilização (10) para o modo pretendido.
2. Rode o botão da temperatura (11) para a temperatura pretendida.
3. O forno é ligado e começa a funcionar. O indicador de alimentação (13) e o indicador da temperatura (12) acendem-se.
4. Funções do programador:



### Descrição das funções do temporizador:

- Alarme de aviso
- Cozedura com função automática (duração)
- Fim do tempo de cozedura (hora final)
- Configuração do relógio. Relógio digital com indicação de 24 horas.

### Descrição dos botões:

- Reduzir minutos
- Selector de funções do temporizador
- Aumentar minutos

### Alarme de aviso

Alarma acústico independente que pode ser regulado até um período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular o tempo, premir uma vez o botão . O indicador do alarme pisca durante 5 segundos e, durante este tempo, é possível seleccionar o tempo desejado, premindo as teclas e . A contagem regressiva inicia-se de imediato. Ao terminar o tempo, o indicador pisca e é emitido um sinal acústico intermitente que pode ser interrompido premindo o botão. Se o sinal acústico não for interrompido, desligar-se-á automaticamente ao fim de 2 minutos. O alarme de aviso não controla nenhuma das funções do forno.

### Cozedura semi-automática





#### A. Programação do tempo de duração da cozedura


Premir duas vezes o botão , definir o tempo de cozedura desejado através dos botões e . A cozedura é iniciada de imediato, surgindo o indicador de . Decorrido o tempo programado, a cozedura será interrompida e soará o sinal acústico intermitente. Desligar o sinal acústico conforme indicado anteriormente.

Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.



## B. Programação da hora de fim da cozedura







Premir três vezes o botão , definir a hora de fim da cozedura através dos botões  e . A cozedura é iniciada de imediato, surgindo o indicador de . Uma vez atingida a hora definida para o fim da cozedura, esta será interrompida e soará o sinal acústico intermitente. Desligar o sinal acústico conforme indicado anteriormente.



É possível visualizar o estado da programação a qualquer momento, premindo o botão . Também é possível anular a programação seleccionada a qualquer momento, premindo e colocando o programador na posição zero. De seguida, basta premi-lo para colocar o forno no funcionamento manual.

Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.

### Cozedura automática.









(Início e fim da cozedura)

- 1) Programar o tempo de duração  da cozedura, premindo 2 vezes o botão e seleccionando o tempo desejado através dos botões  e .
- 2) Programar a hora de fim da cozedura, premindo 3 vezes o botão  e seleccionando a hora desejada através dos botões  e .
- 3) Seleccionar a temperatura e a função desejadas através dos controlos do termostato e do selector.

Após a realização destas operações, surgem seleccionados os indicadores de  e  de forma fixa no programador, indicando que o forno ficou programado.


Exemplo prático:




Queremos realizar uma cozedura de 45 minutos e que a mesma termine às 14 horas.





- Premimos 2 vezes o botão  e seleccionamos 0.45 através dos botões  e .
- Premimos 3 vezes o botão  e seleccionamos 14.00 através dos botões  e .
- Após a realização destas operações, surge novamente a hora actual no programador, bem como os indicadores  e  de acordo com a nossa programação definida e memorizada.
- Às 13:15 h (14:00 h menos 45 minutos), o forno inicia automaticamente o seu funcionamento.
- Às 14:00 h, o forno interrompe automaticamente a cozedura, soando o sinal acústico intermitente.
- Para desligar o sinal acústico, basta premir qualquer tecla.


Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.

### Configuração do relógio



Imediatamente após a activação (ou após um eventual corte de energia eléctrica), surgem os números 12.00 no painel e o indicador de  pisca até que a hora correcta seja introduzida.

Para acertar o relógio, é necessário premir  ou  até atingir a hora correcta. Existe um atraso de aceitação de 5 segundos, durante o qual nenhum botão deverá ser premido. A velocidade de ajuste do programador aumentará consideravelmente alguns segundos após os botões serem premidos. 

Para acertar a hora do relógio, basta premir 4 vezes  até que o indicador  comece a piscar e através dos botões  e  definir a hora correcta.

**ATENÇÃO!** O corte do fornecimento de energia eléctrica provoca o cancelamento das funções programadas, incluindo o relógio. Uma vez restabelecido o fornecimento de energia, o indicador de  começa a piscar e poderá ser reprogramado.

6. Depois de cozinhar:

- Coloque o botão da temperatura (11) na posição 
- Coloque o botão do modo de utilização (10) na posição 

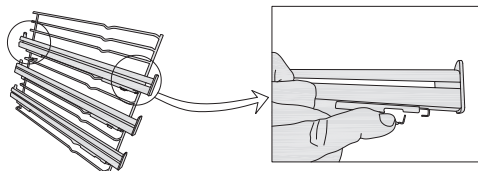
**Nota:** O indicador da temperatura acende-se de vez em quando enquanto o forno está a funcionar. Este acendimento indica que o forno mantém a temperatura definida.

**CUIDADO!** O aparelho não se desliga automaticamente após a utilização. Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto está a funcionar.

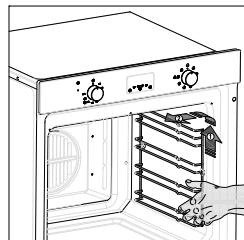
## Acessórios fornecidos com o forno

O forno pode ser fornecido com guias laterais que são agarradas para a parede do forno. Introduzir nas guias laterais, as grelhas y a fonte fornecida. A seguir, é detalhada o processo de desmontagem das guias:

Como desmontar as guias telescópicas:



Como desmontar as guias laterais:



## Limpeza

Antes de limpar ou realizar a manutenção, desligue o forno da fonte de alimentação.

Para prolongar a vida útil do forno, este tem de ser limpo com frequência, tendo em atenção o seguinte:

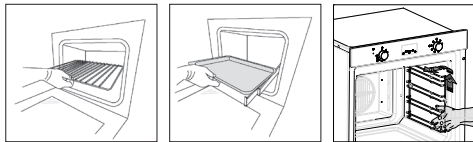
- Não utilize pós abrasivos ou substâncias corrosivas que possam danificar as superfícies.
  - O interior do forno deve ser preferencialmente limpo logo após a utilização, quando ainda estiver morno, com água quente e detergente. O detergente deve ser retirado com água e o interior completamente seco. Evite o uso de detergentes abrasivos (por exemplo, pós de limpeza, etc.) e esponjas abrasivas para pratos ou ácidos (como produtos de remoção de calcário, etc.), pois podem danificar o esmalte. Se os pontos de gordura e sujidade forem particularmente difíceis de remover, utilize um produto especial para limpeza de fornos, seguindo as instruções fornecidas com o produto.
  - Se o forno for utilizado por um período de tempo prolongado, poderá formar-se condensação. Assim que o forno tiver arrefecido, limpe a condensação com um pano seco.
  - A tampa do forno está rodeada por um vedante de borracha que cria um vedante térmico. Verifique regularmente o estado do vedante. Se necessário, limpe-o e evite utilizar produtos ou objetos abrasivos para o fazer. Caso fique danificado, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente. Recomendamos que evite utilizar o forno até que este tenha sido reparado.
  - Nunca coloque película de alumínio na parte inferior do forno, pois a acumulação de calor poderia comprometer a cozedura e até mesmo danificar o esmalte.
- Limpe a porta de vidro (5) com produtos ou esponjas não abrasivos e seque-a com um pano macio.

1. Abra a porta (5).
2. Limpe todos os acessórios do forno com água ou líquido de lavagem mornos e seque com um pano limpo macio.
3. Limpe o interior do forno com um pano limpo macio.
4. Limpe a frente do aparelho com um pano húmido.
5. Deixe que o forno e todos os acessórios sequem bem.

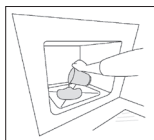
**AVISO: Desligue sempre a alimentação elétrica antes de realizar a manutenção do forno. Em caso de problemas, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.**

## Sistema de limpeza de fornos equipados com SISTEMA EasyClean

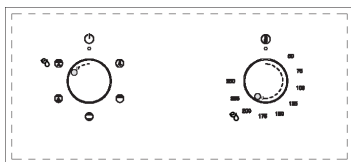
1 Retirar os componentes internos, a bandeja, a grelha e as grelhas laterais.



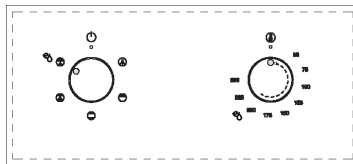
2 Verter 200 ml de água com sabão na parte inferior do forno.



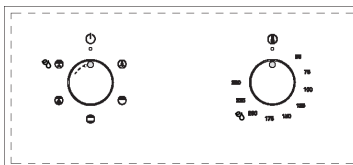
3 Colocar o forno na função de EasyClean  durante 15 minutos a 200°.



4 Mover o regulador de temperatura entre 200 °C e 0 °C. Deixar arrefecer o forno durante 20 minutos.



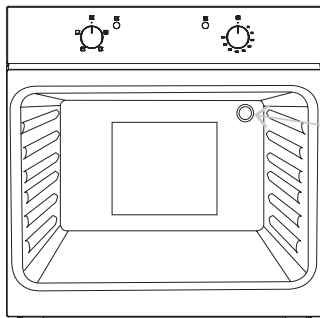
5 Colocar a função EasyClean na posição 0. Limpar com um trapo ou pano suave.



## Sustitución de la bombilla del horno

- Retire todos os recipientes e grelhas do interior do forno para ter um acesso mais fácil à tampa da lâmpada (3).
- Desenrosque a tampa de vidro e retire a lâmpada antiga. Elimine a lâmpada de forma segura e ecológica.
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo G9 no suporte da lâmpada. Nota: Não mexa na lâmpada com as mãos desprotegidas para evitar diminuir a respetiva vida útil. Use um pano ou tecido.
- Volte a colocar a tampa da lâmpada.

**AVISO! Certifique-se de que o aparelho está desligado e de que arrefeceu por completo antes de substituir a lâmpada, de forma a evitar possíveis choques elétricos ou queimaduras.**



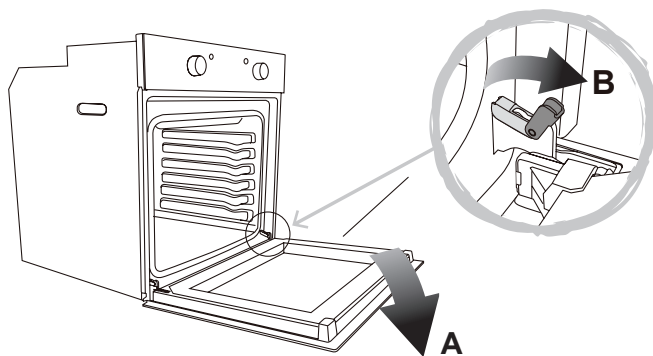
25 W, 300 °C, Tipo G9

## Retirar a porta do forno

Para simplificar a limpeza do interior do forno, a porta (5) pode ser retirada.

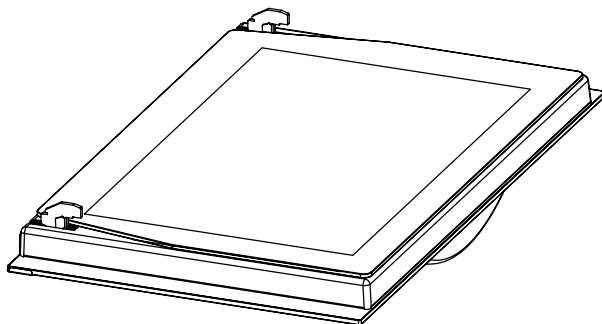
Siga os passos indicados abaixo para fazê-lo:

- Abra a porta (5) completamente para a posição "A".
- Levante as duas ligações móveis das dobradiças para a posição "B".
- Feche a porta (5) até à posição intermédia.
- Levante a porta (5) e retire-a deslizando as dobradiças para fora. Para o fazer, segure na porta (5) pelos lados, perto das dobradiças.
- Após a limpeza, volte a colocar a porta (5) pela ordem inversa.



## VIDRO DA PORTA

Não utilize nenhum produto abrasivo que possa causar danos. Lembre-se de que a existência de arranhões na superfície do painel de vidro pode provocar problemas de funcionamento perigosos.



## Resolução de problemas

Perguntas mais frequentes	Causa possível
O que devo fazer se o forno não aquecer?	Verifique se alguma das seguintes ações resolve o problema: O forno pode não estar ligado. Ligue o forno. (→ Ligar/desligar). Confirme se as configurações necessárias foram aplicadas. Pode ter queimado um fusível doméstico ou disparado um disjuntor. Substitua os fusíveis ou reponha o circuito. Se isto ocorrer repetidamente, contacte o centro de assistência técnica.
O que devo fazer se, mesmo apesar de a função de forno e temperatura terem sido configuradas, o forno não aquecer?	Os componentes elétricos interiores podem ter problemas. Ligue para o centro de assistência técnica.
O que devo fazer se não conseguir alterar a temperatura definida?	Certifique-se de que utilizou o botão de temperatura (→ Elementos de controlo).
O que devo fazer se a luz do forno não acender?	A luz do forno está avariada. Substitua a lâmpada da luz de forno (→ Substituição da lâmpada da luz de forno).
O grelhador não aquece devidamente?	A potência definida do grelhador é demasiado baixa. Rode o controlo da temperatura para uma temperatura mais elevada.



Ces instructions sont données pour votre sécurité. Lire attentivement les instructions suivantes avant de procéder à l'installation et d'utiliser cet appareil. Conserver les manuels d'instructions pour référence ultérieure.

**AVERTISSEMENT : toutes les installations doivent être effectuées par une personne dûment qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.**

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que ce four soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Après avoir retiré l'emballage du four, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client au distributeur.

Contrôler l'emballage et s'assurer que vous disposez de toutes les pièces répertoriées, puis décider du bon emplacement de votre produit. Si ce produit comporte du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou dommage du produit. Cette plaque signalétique, placée sur l'appareil, affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange. Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez ou si vous le laissez lors de votre déménagement, s'assurer de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

## SÉCURITÉ

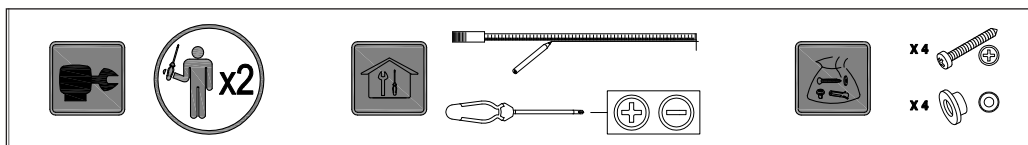
Toutes les installations doivent être effectuées par une personne dûment qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.

- **AVERTISSEMENT** : S'assurer que l'appareil est éteint sur le boîtier de dérivation avec fusibles avant de remplacer la lampe, pour éviter les risques de chocs électriques ou de brûlures.
- **AVERTISSEMENT** : Des parties accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation. Il convient d'éloigner les jeunes enfants.
- **AVERTISSEMENT** : il convient de ne pas mettre en marche le four si la porte ou des joints de porte sont endommagés, jusqu'à leur réparation. Contacter le service client pour obtenir des conseils.
- Lors de l'installation, le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé sous l'appareil ou dans celui-ci et éviter d'endommager le cordon d'alimentation.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur, dans un endroit humide ou dans une zone pouvant présenter des fuites d'eau, par exemple, sous ou près d'un évier. En cas de fuite d'eau, laisser l'appareil sécher naturellement. Ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client pour obtenir des conseils.
- Jeter l'emballage avec soin.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : cet appareil peut être utilisé par un enfant de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité leur ont été données et qu'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une

personne qualifiée, afin d'éviter tout danger ou blessure.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance autonome.
- L'appareil est conçu pour cuire des aliments et il est destiné à une utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil comme source de chaleur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages personnels ou matériels en cas de mauvaise utilisation ou de mauvaise installation de cet appareil.
- risque de brûlures ! Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veiller à éviter tout contact avec les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
- Ne pas s'appuyer sur la porte ni placer d'objets sur la porte de l'appareil. Ceci pourrait endommager les charnières de la porte.
- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation et toutes les dimensions doivent être respectées.
- Avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique, vérifier que la tension d'alimentation électrique et que l'intensité nominale correspondent aux détails d'alimentation électrique présentés sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Ne jamais utiliser d'appareil endommagé ! Débrancher l'appareil de la prise électrique et contacter le revendeur s'il est endommagé.
- risque de choc électrique ! Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par un personnel qualifié uniquement.
- Afin de ne pas endommager le cordon, ne pas le coincer, plier ou frotter sur des bords coupants.
- L'éloigner des surfaces chaudes ou des flammes nues.
- Placer le cordon de manière à ce qu'il soit impossible de le tirer involontairement ou afin qu'il ne puisse pas provoquer de trébuchement. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Ne pas mettre en marche l'appareil avec des mains mouillées ou en se tenant sur un sol mouillé.
- Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher.
- Débrancher l'alimentation du four lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- **AVERTISSEMENT** : cet appareil est livré avec un cordon d'alimentation à trois conducteurs, il doit être relié directement à l'alimentation électrique via un interrupteur omnipolaire ou bipolaire présentant un écart minimal de 3 mm entre chaque raccord.
- Il convient d'installer le boîtier de dérivation avec fusibles dans un endroit facilement accessible si l'appareil doit immédiatement être débranché de la source d'alimentation, en cas d'urgence.
- Le câblage fixe doit être protégé des surfaces chaudes.
- Ne pas accrocher d'objets sur la poignée de la porte du four.
- **ATTENTION** : ne pas couvrir le bas du four du papier aluminium ou d'autres objets. Cela pourrait provoquer un risque d'incendie et endommager l'émail du four !
- Les éléments chauffants ne doivent pas entrer en contact avec du papier aluminium, du plastique, du papier ou du tissu. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant utilisation, spécialement lors d'une cuisson avec des substances inflammables (par exemple, de l'huile chaude, de la graisse, etc.).
- Ne jamais conserver ou utiliser de produits chimiques agressifs, d'aérosol, de produits inflammables ou de produits non alimentaires dans ou près du four. Le four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage peut endommager l'appareil et causer des dommages.

- Si des aliments prennent feu dans le four, maintenir la porte fermée. Éteindre le four et le débrancher de l'alimentation électrique. Toujours faire attention lors de l'ouverture de la porte.
  - Se déplacer sur le côté et ouvrir doucement la porte afin que l'air chaud/la vapeur puisse s'échapper. S'assurer d'éloigner votre visage lors de l'ouverture et qu'aucun enfant ou animaux domestiques n'est près du four.
  - N'utiliser que des ustensiles pouvant être utilisés pour ce type de four.
  - Il convient que le four soit nettoyé régulièrement et que tout résidu alimentaire soit éliminé.
  - Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent rayer la surface, et par conséquent briser la vitre.
  - Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
  - **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Veiller à éviter tout contact avec les éléments de chauffe.
  - Garder les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
  - L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2014/35/EU sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2014/30/EU sur compatibilité électromagnétique.



## INSTALLATION

Toute l'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

### Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

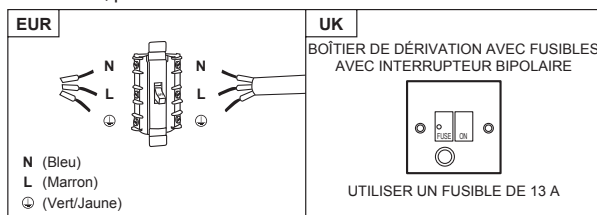
Le câble ne doit pas être tordu ou comprimé.

Vérifier régulièrement la présence de dommages sur le cordon d'alimentation et la prise électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou des personnes tout autant qualifiées pour éviter tout danger.

**AVERTISSEMENT** : il s'agit d'un appareil de Classe 1. il Doit être raccordé à la terre.

- Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs, présentant les couleurs suivantes : Marron = L ou Phase
- Bleu = N ou neutre
- Vert et jaune = E ou Terre

La fusible doit être de 13 a.

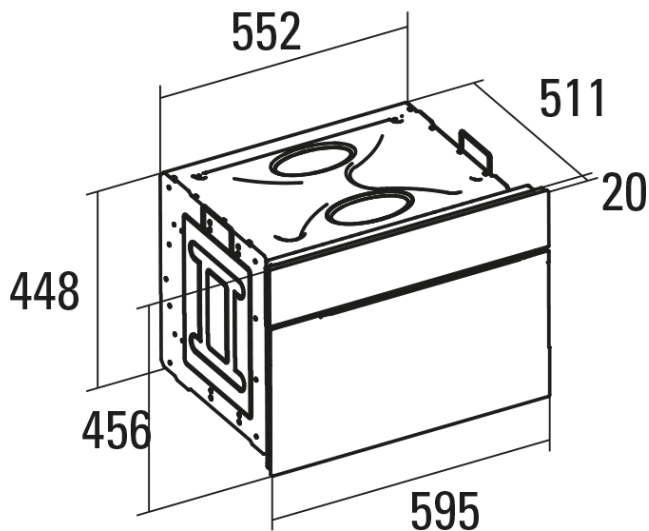


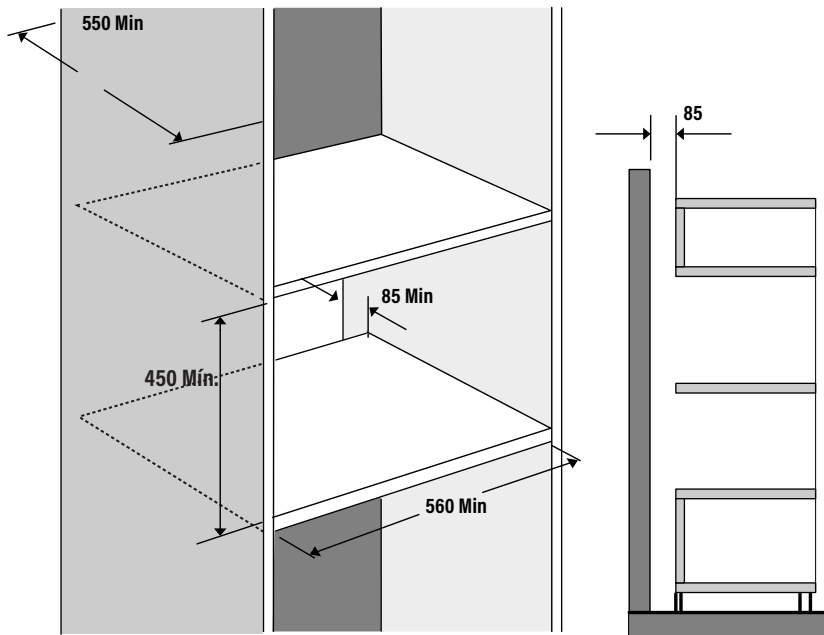
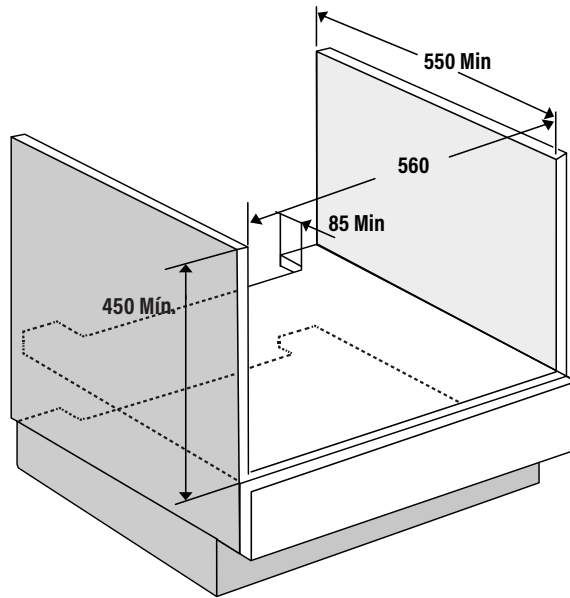


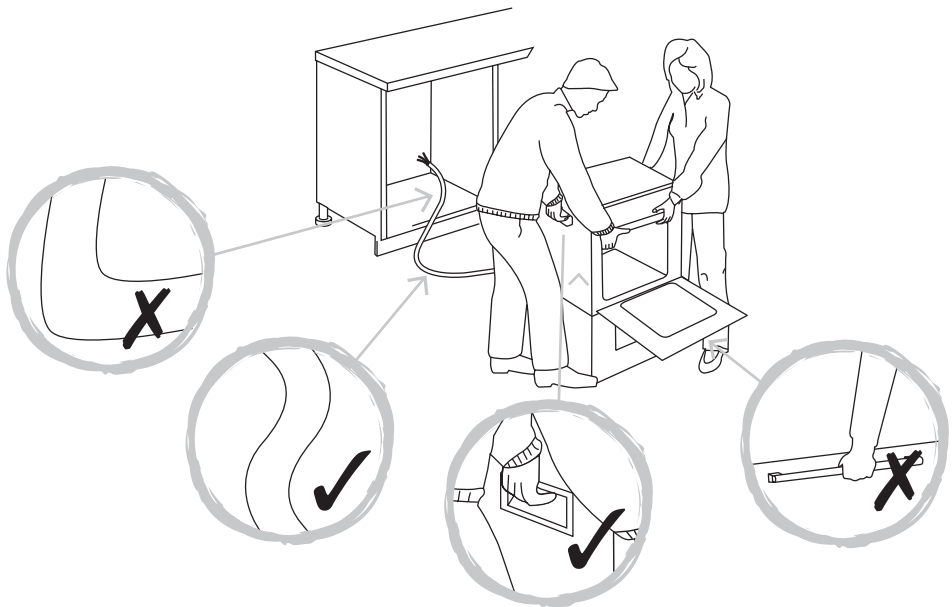
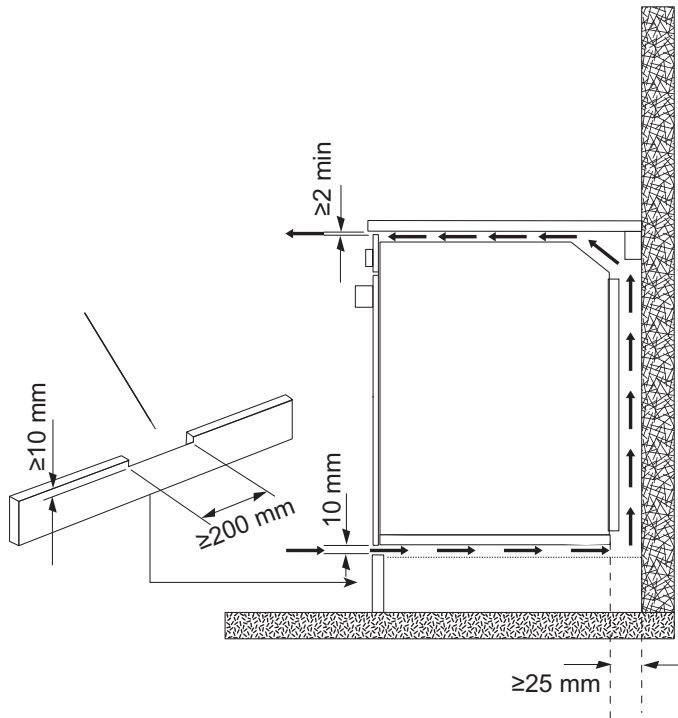
Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir retiré l'emballage de l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client par téléphone.

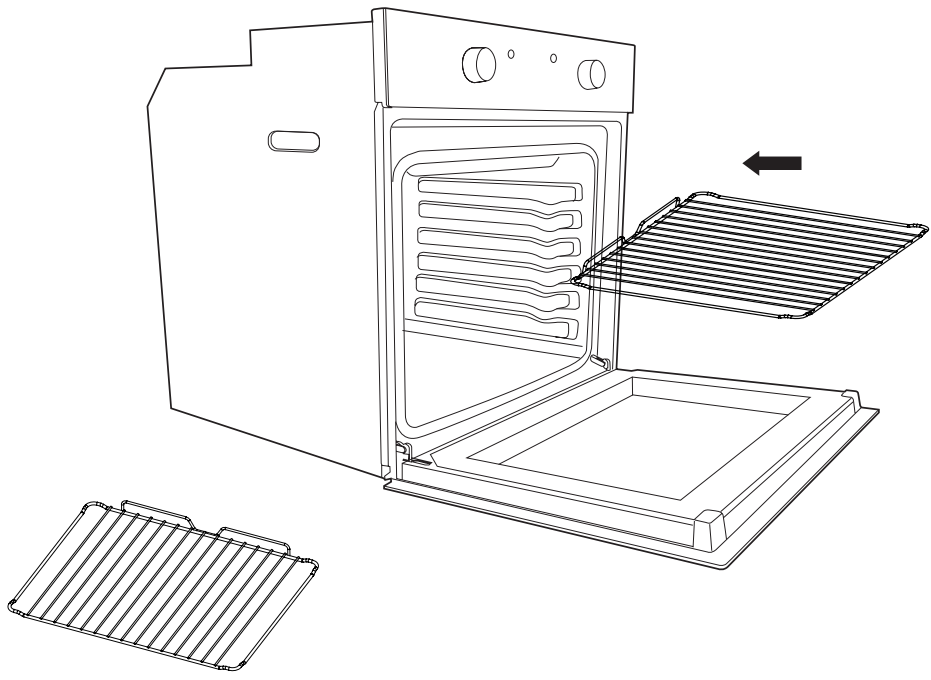
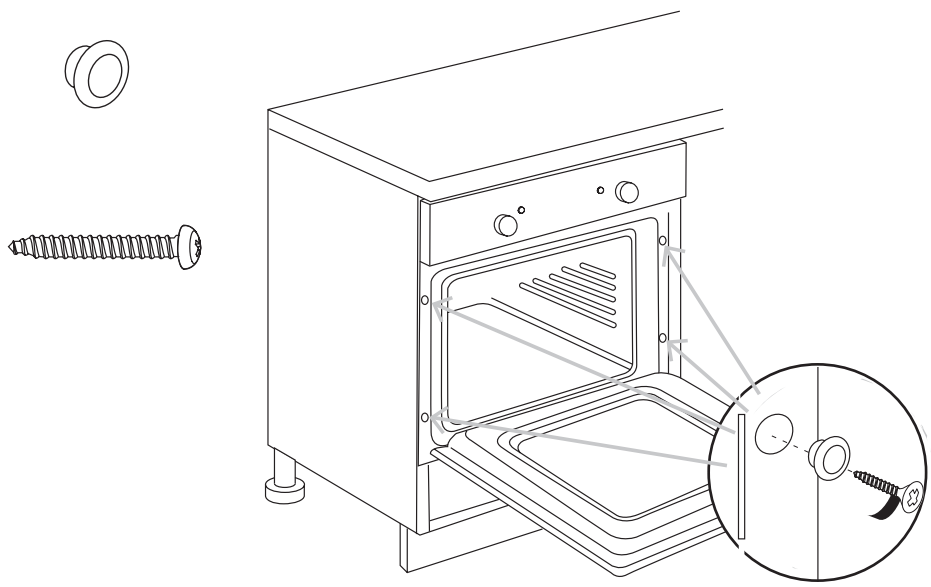
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages personnels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou installation de cet appareil. Toute installation permanente doit être conforme aux dernières réglementations de câblage applicables dans votre pays et, pour votre propre sécurité, il convient qu'un électricien qualifié ou un entrepreneur effectue l'installation électrique.

## ***Installation***









## AVANT DE COMMENCER

Mettre l'appareil en marche sur l'unité de raccordement avec fusible. L'appareil est prêt à l'emploi.

### **AVERTISSEMENT : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.**

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation.

Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client par téléphone.

Vérifier l'emballage et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.

Décider de l'emplacement approprié pour votre produit.












Ce produit comporte du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou dommage du produit.

Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez, ou si vous le laissez lors de votre déménagement, assurez-vous de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.



































































**Remarque !** Avant d'utiliser le four pour la première fois, nous recommandons d'allumer le four et de le régler sur sa plus haute température. Garder la porte du four fermée et faire fonctionner l'appareil à vide pendant 90 min.

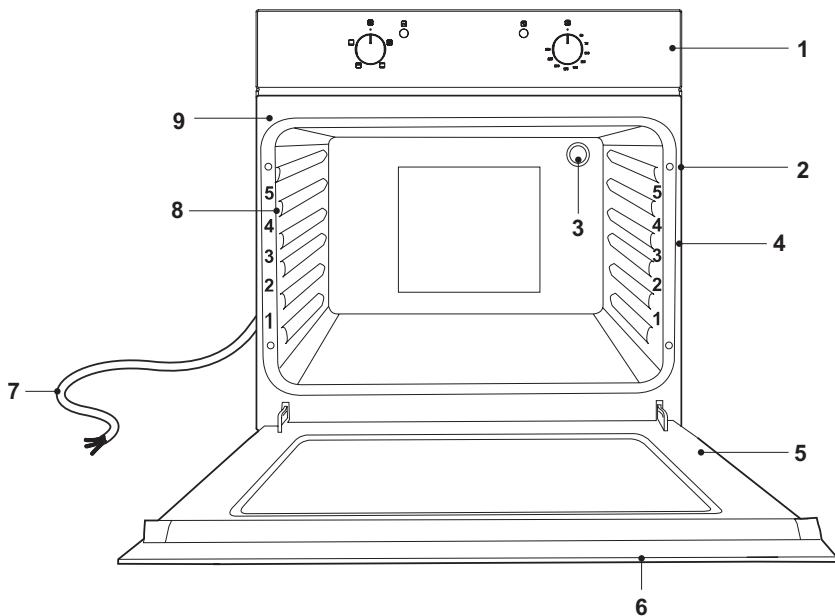
Assurer une bonne ventilation au cours de ce processus en ouvrant les portes et les fenêtres de la pièce. Les odeurs créées lors de cette opération sont dues à l'évaporation des substances utilisées pour protéger l'appareil lors du stockage, avant installation.

## FONCTIONNEMENT ET RÉGLAGES

ICÔNE	FONCTION	DESCRIPTION
	<b>LUMIÈRE DU FOUR</b>	Automatique pour tous les modèles quand le mode de cuisson est choisi. La lumière du four reste allumée pendant que le four est utilisé.
	<b>MODE DE CONVECTION</b>	Permet une cuisson traditionnelle avec de la chaleur des éléments supérieur et inférieur.
	<b>MODE D'ÉLÉMENT SUPÉRIEUR</b>	Pour la cuisson douce, pour dorer ou pour conserver les plats cuisinés chauds.
	<b>MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR</b>	Utilisé pour la cuisson lente et pour chauffer les repas.
	<b>MODE D'ÉLÉMENT CIRCULAIRE AVEC RENFORT DE VENTILATEUR</b>	Permet de chauffer uniformément avec le ventilateur et de cuisiner différents plats en même temps sur différents niveaux.
	<b>MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR AVEC RENFORT DE VENTILATEUR</b>	Permet de chauffer par semi-convection avec l'élément inférieur pour des plats délicats.
	<b>MODE DE CONVECTION AVEC RENFORT DE VENTILATEUR</b>	Permet de chauffer par convection avec les éléments supérieur et inférieur pour une cuisson uniforme.
	<b>MODE GRIL</b>	Pour gratiner et dorer les aliments.
	<b>MAXI-GRIL</b>	Le même procédé qu'au point précédent mais l'élément du gril permet de griller une zone plus importante.
	<b>MODE DE GRIL AVEC RENFORT DE VENTILATEUR</b>	Permet de dorer rapidement pour que les aliments conservent leur jus. En mode cuisson à ventilation forcée, cette fonction est la plus efficace au niveau énergétique.
	<b>MODE DÉCONGÉLATION</b>	Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés.

## TABLEAU DE CUISSON

	Aliment	Programme et température		Temps	Position		Préchauffage	Accessoires
		 190° C	 210° C					
viandes et volailles	Veau 1,5 Kg			50 - 60 min		1	non	
	Porc 1,5 Kg			85 - 95 min		2	non	
	Agneau 1,5 Kg			40 - 50 min		2	non	 
	Dinde 4 Kg			115 - 125 min		1	non	
	Poulet 1,25 Kg			50 - 60 min		1	non	
légumes	Poivrons rouges grillés 1,25 Kg			30 - 40 min		2	non	 
	tomates farcies 4 U.			15 - 19 min		2	non	
poissons et fruits de mer	Merlu / Morue au four 1,5 Kg			7 - 9 min		2	oui	
	Grosses crevettes au four 1 Kg			4 - 5 min		4	oui	
divers	Pizza			18 - 22 min		1	oui	
	décongélation pour tout type d'aliments					2	non	
	Fermentation pâte à pain / viennoiseries			25 - 30 min		0	non	
ESSAIS D'APTITUDE SELON NORME IEC/EN60350	8.4.1 Biscuits au beurre			175° C 22 min		3	oui	Plaque profonde
	8.4.2 Madeleines			185° C 23 min		2	oui	Plaque profonde
			* 160° C 45 min		3 1	non	Plaque profonde/standard	
	8.5.1 Gâteau moelleux sans matière grasse			180° C 25 min		1	non	Moule sur grille
			* 180° C 40 min		3 1	non	2 moules sur 1grilles et plaque	
	8.5.2 Tarte aux pommes			185° C 40 - 45 min		2	non	Grille
		* 180° C 50 - 55 min		3 1	non	2 moules sur 1grilles et plaque		
9.1 Surface gratinée			* 250° C 2 - 3 min		4	Préchauffage 5 min.	Cuisson 2-3 min. sur grille	

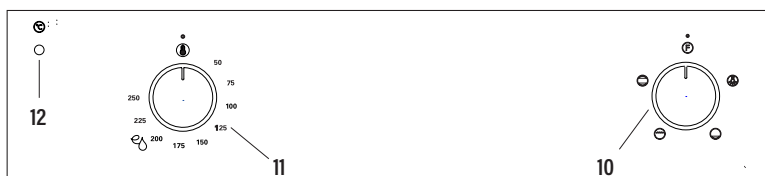


- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. Panneau de commande               | 6. Poignée de porte                                  |
| 2. Orifices de fixation (4 orifices) | 7. Câble d'alimentation                              |
| 3. Lampe du four                     | 8. Rails latéraux                                    |
| 4. Repères de niveau de la grille    | 9. Poignées latérales destinées au transport du four |
| 5. Porte                             |  |

## Marche/Arrêt



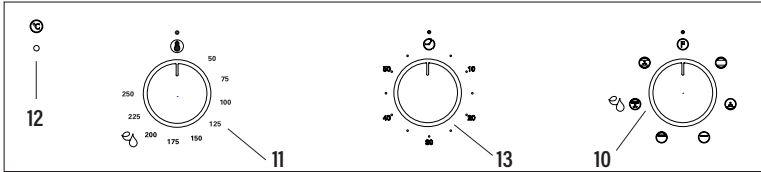
### Panneau de commande avec 2 bouton



10. Bouton de mode de cuisson.
11. Bouton de température.
12. Témoin de température.

1. Tourner le bouton de mode de cuisson (10) sur le mode de cuisson souhaité.
2. Tourner le bouton de température (11) sur la température de cuisson souhaitée.
3. Le four s'allume et commence l'opération. Le témoin de puissance (13) et le témoin de température (12) s'allument.
4. Après la cuisson :

- Régler le bouton de température (11) sur la position
- Régler le bouton de mode de cuisson (10) sur la position

**B****Panneau de commande avec 3 bouton**

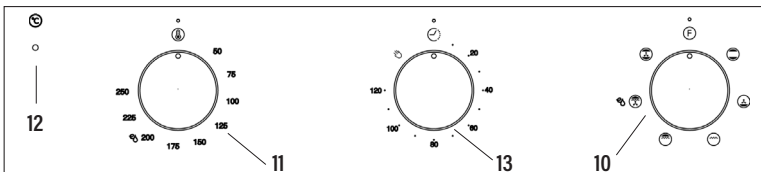
10. Bouton de mode de cuisson.
11. Bouton de température.
12. Témoin de température.
13. Témoin de puissance.

1. Tourner le bouton de mode de cuisson (10) sur le mode de cuisson souhaité.
2. Tourner le bouton de température (11) sur la température de cuisson souhaitée.
3. Le four s'allume et commence l'opération. Le témoin de puissance (13) et le témoin de température (12) s'allument.
4. Après avoir situé les commandes de thermostat dans les positions désirées, tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, puis tourner en sens inverse jusqu'au temps désiré ; une fois ce dernier écoulé, le buzzer retentira. Il avertit juste à la fin du temps écoulé sans en aucun cas interrompre la fonction en cours.
5. Après la cuisson :


• Régler le bouton de température (11) sur la position



• Régler le bouton de mode de cuisson (10) sur la position

**C****Panneau de commande avec 3 bouton avec fin de cuisson**

10. Bouton de mode de cuisson.
11. Bouton de température.
12. Témoin de température.
13. Témoin de puissance.

1. Tourner le bouton de mode de cuisson (10) sur le mode de cuisson souhaité.
2. Tourner le bouton de température (11) sur la température de cuisson souhaitée.
3. Le four est allumé et l'opération est lancée tant que le minuteur (13) est en position manuelle. 
4. Si vous souhaitez programmer l'arrêt automatique, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'heure souhaitée soit atteinte. Après ce temps, la cuisson s'arrêtera et l'avertisseur retentira.
5. Après la cuisson :

• Régler le bouton de température (11) sur la position



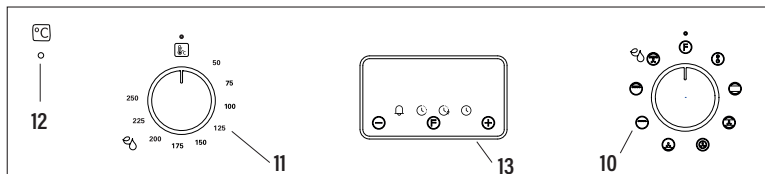
• Régler le bouton de mode de cuisson (10) sur la position





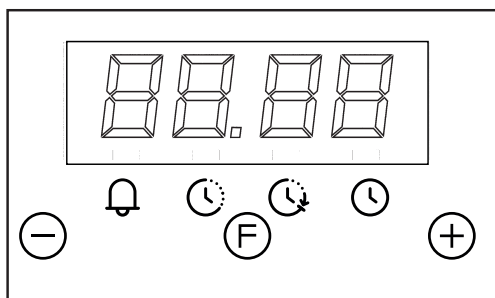
# D

## PANNEAU AVEC ÉCRAN



- 10. **Bouton de mode de cuisson.**
- 11. **Bouton de température.**
- 12. **Témoin de température.**
- 13. **Minuterie**

1. Tourner le bouton de mode de cuisson (10) sur le mode de cuisson souhaité.
2. Tourner le bouton de température (11) sur la température de cuisson souhaitée.
3. Le four s'allume et commence l'opération. Le témoin de puissance (13) et le témoin de température (12) s'allument.
4. Fonctions du programmeur



### Description des fonctions du minuteur:

- Alarme d'avertissement
- Cuisson avec fonction automatique (durée)
- Fin du temps de cuisson (heure de fin de cuisson)
- Configuration de l'horloge. Horloge de l'afficheur au format 24 heures

### Description des touches:

- Diminution des minutes
- Sélecteur de fonctions du minuteur
- Augmentation des minutes

### Alarme d'avertissement

Avertisseur sonore indépendant qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 minutes. Pour régler la durée, appuyer une fois sur la touche . L'indicateur d'alarme se met alors à clignoter pendant 5 secondes, laps de temps pendant lequel il est possible de régler la durée souhaitée en appuyant sur les touches et . Le compte à rebours démarre aussitôt. Une fois la durée écoulée, l'indicateur se met à clignoter et un signal sonore discontinu retentit (celui-ci peut être arrêté en appuyant sur la touche). Si ce signal n'est pas interrompu manuellement, il s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes. L'alarme d'avertissement ne contrôle aucune fonction du four.

### Cuisson semi-automatique


#### A. Programmation de la durée de cuisson


Après avoir appuyé deux fois sur la touche , régler le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches et . La cuisson démarre aussitôt et l'indicateur apparaît sur l'afficheur. Après écoulement de la durée programmée, la cuisson s'arrête et un signal sonore discontinu retentit. Couper ce dernier comme indiqué précédemment.

Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

## B. Programmation de l'heure de fin de cuisson

Après avoir appuyé trois fois sur la touche , régler l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches  et .

La cuisson démarre aussitôt et l'indicateur  apparaît sur l'afficheur. Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, la cuisson s'arrête et un signal sonore discontinu retentit. Couper ce dernier comme indiqué précédemment.




L'état de la programmation peut être affiché à tout moment en appuyant sur la touche  est également possible d'annuler la programmation à tout moment en appuyant et en ramenant l'afficheur à zéro. Une autre pression de la touche permet ensuite de remettre le four en fonctionnement manuel.

Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

### Cuisson automatique.

(début et fin de cuisson)

1) Programmer la durée de cuisson en appuyant deux fois sur la touche  et en réglant la durée souhaitée à l'aide des touches  et .

2) Programmer l'heure de fin de cuisson en appuyant trois fois sur la touche  et en sélectionnant l'heure souhaitée à l'aide des touches  et .

3) Sélectionner la température et la fonction souhaitées à l'aide des commandes du thermostat et du sélecteur.

Une fois ces opérations réalisées, les indicateurs  et  s'allument de manière permanente sur l'afficheur pour signaler que le four est programmé.

### Exemple pratique :

On souhaite réaliser une cuisson de 45 minutes qui doit se terminer à 14 h.

• Appuyer deux fois sur la touche  et sélectionner « 0.45 » à l'aide des touches  et .

• Appuyer trois fois sur la touche  et sélectionner « 14.00 » à l'aide des touches  et .

• Une fois ces opérations terminées, l'heure actuelle réapparaît sur l'afficheur et les indicateurs  et  s'allument pour confirmer que la programmation a été comprise et mémorisée.

• À 13 h 15 (14 h moins 45 minutes), le four se met en marche automatiquement.



• La cuisson s'arrête automatiquement à 14 h et le signal sonore discontinu retentit.





• Couper ce dernier en appuyant sur n'importe quelle touche.

Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

### Configuration de l'horloge

Aussitôt après avoir branché le four (mais également après toute coupure de courant éventuelle), la valeur « 12.00 » apparaît sur l'afficheur et  l'indicateur se met à clignoter jusqu'à ce que l'heure exacte soit programmée.


Pour régler l'heure, il suffit d'appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que la valeur exacte soit atteinte. Un retard d'acceptation de 5 secondes est établi et aucune touche ne doit être enfoncée pendant ce laps de temps. La vitesse de défilement de l'afficheur augmente de manière significative quelques secondes après avoir commencé à appuyer sur les touches.

Pour modifier l'heure de l'horloge, appuyer quatre fois sur  jusqu'à ce que l'indicateur  se mette à clignoter. Régler ensuite l'heure exacte à l'aide des touches  et .

MISE EN GARDE ! Les coupures de courant provoquent l'annulation des fonctions programmées et des réglages de l'horloge. Après retour du courant, l'indicateur  se met à clignoter et le four peut être reprogrammé.

5. Après la cuisson :

• Régler le bouton de température (11) sur la position 

• Régler le bouton de mode de cuisson (10) sur la position 

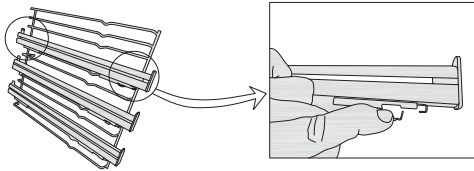
**Remarque : le témoin de température s'allume de temps en temps pendant l'utilisation. Cela indique que le four maintient la température programmée.**

**ATTENTION ! L'appareil ne s'éteint pas automatiquement après utilisation.  
Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.**

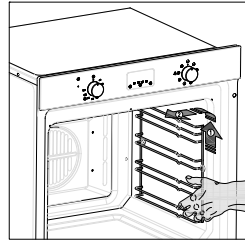
## Accessoires fournis avec le four :

Le four est fourni avec des guides latéraux accrochés sur le mur du four. Pour mettre les grilles et le plateau dans le four il faut les faire glisser sur les guides latéraux. Voici le mode de démontage des guides:

Comme démonter les glissières télescopiques:



Comme démonter les guides latéraux:



## Nettoyage

Avant de nettoyer ou d'effectuer des opérations de maintenance, débrancher l'alimentation du four. Pour prolonger la durée de vie du four, celui-ci doit être nettoyé fréquemment, en gardant à l'esprit qu'il convient :

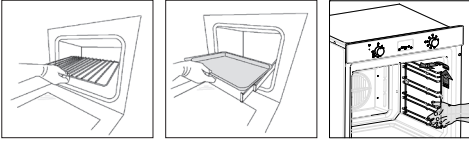
- De ne pas utiliser d'abrasifs ou de corrosifs qui pourraient abîmer les surfaces ;
- Que l'intérieur du four soit, de préférence, nettoyé immédiatement après utilisation, lorsqu'il est encore chaud, avec de l'eau chaude et du savon. Le savon doit être rincé et l'intérieur du four doit être complètement sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs (par exemple, des poudres à récurer, etc.) et d'éponges abrasives pour les plats, ou encore d'acides (tel que du détartrant, etc.), car cela pourrait endommager l'émail. Si les taches de graisse et la saleté sont particulièrement difficiles à enlever, utiliser un produit spécial pour le nettoyage du four, en suivant les instructions fournies avec le produit.
- Si le four est utilisé pendant une période de temps prolongée, de la condensation peut se former. Une fois que le four a refroidi, éliminer la condensation à l'aide d'un chiffon sec.
- Un joint en caoutchouc entourant l'ouverture du four forme un joint thermique. Vérifier régulièrement l'état de ce joint. Si nécessaire, le nettoyer en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. S'il est endommagé, contacter le service client par téléphone. Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.
- Ne jamais mettre de papier aluminium dans le bas du four car l'accumulation de chaleur pourrait compromettre la cuisson et endommager l'émail.
- Nettoyer la porte en verre (5) en utilisant des produits ou des éponges non abrasifs et la sécher avec un chiffon doux.

1. Ouvrir la porte (5).
2. Nettoyer tous les accessoires du four avec de l'eau chaude ou du liquide vaisselle et les polir à l'aide d'un chiffon propre.
3. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux et propre.
4. Essuyer la face avant de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Bien laisser sécher le four et tous les accessoires.

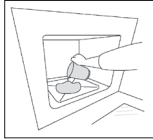
**AVERTISSEMENT : toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien sur la hotte. En cas de problème, contacter le service client.**

## Systeme de nettoyage des fours equipes du SYSTEME EasyClean

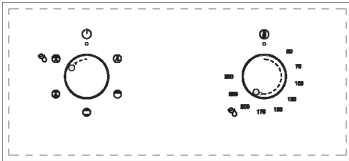
1 Retirer les composants internes, le plateau, la grille et les grilles latérales.



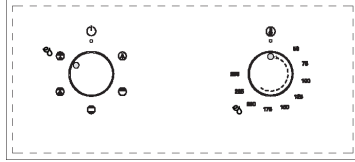
2 Verser 200 ml d'eau savonneuse au niveau de la partie inférieure du four.



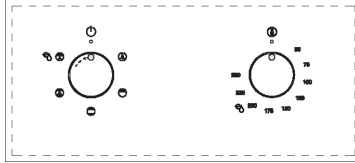
3 Placer le four en fonction EasyClean  pendant 15 minutes à 200 °C.



4 Placer le régulateur de température de 200 à 0 °C. Laisser le four refroidir pendant 20 minutes.



5 Régler la fonction EasyClean sur 0. Nettoyer avec un chiffon doux.

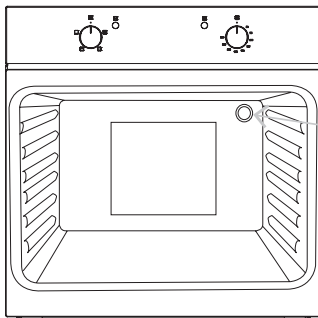


## Remplacement de l'ampoule du four

- Retirer toutes les casseroles et les grilles se trouvant à l'intérieur du four pour accéder facilement au cache de la lampe (3).
- Dévisser le cache en verre et retirer l'ampoule usagée. La mettre au rebut en toute sécurité et de manière écologique.
- Insérer une nouvelle lampe halogène G9 dans la douille.

**Remarque :** ne pas manipuler la lampe à mains nues afin d'éviter de réduire sa durée de vie. Utiliser un chiffon ou un tissu.  
• Replacer le cache de la lampe.

**AVERTISSEMENT !** S'assurer que l'appareil est éteint et totalement froid avant de remplacer la lampe, pour éviter les risques de chocs électriques ou de brûlures.



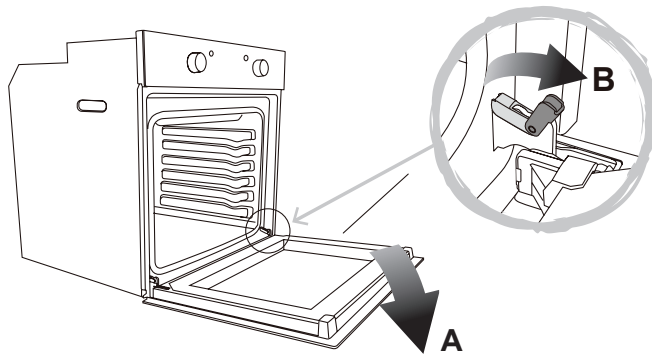
25 W, 300 °C, Tipo G9

## Démontage de la porte du four

Pour simplifier le nettoyage intérieur du four, la porte (5) peut être démontée.

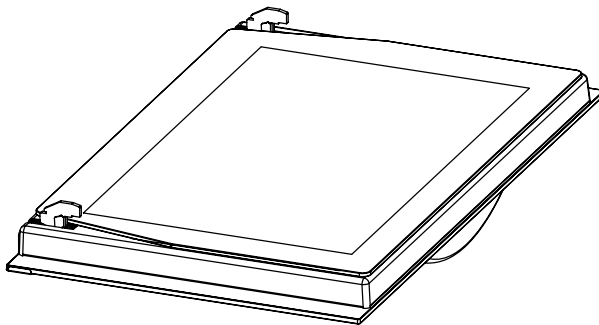
Suivre les étapes ci-dessous pour effectuer le démontage :

- Ouvrir complètement la porte (5) sur la position « A ».
- Soulever les deux éléments mobiles des charnières sur la position « B ».
- Fermer la porte à moitié (5).
- Soulever la porte (5) et la retirer en faisant glisser les charnières vers l'extérieur. Lors du démontage, maintenir la porte (5) par les côtés, près des charnières.
- Après nettoyage, remonter la porte (5) dans l'ordre inverse.



### VITRE DE LA PORTE

N'utilisez jamais de produit abrasif pouvant endommager la vitre. N'oubliez pas que si la surface du panneau en verre se raie, cela pourrait provoquer une panne dangereuse.



## RÉSOLUTIONS DES PANNES

FaQ	Cause possible
Que dois-je faire si le four ne chauffe pas ?	Vérifier si l'une des actions suivantes résout le problème : le four n'est peut être pas allumé. Allumer le four. (→ Marche/Arrêt). Vérifier si les paramètres nécessaires ont été appliqués. Un fusible a peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché. Remplacer les fusibles ou réactiver le disjoncteur. Si cela arrive souvent, appeler le centre de service.
Que dois-je faire si, alors que le four fonctionne et que la température a été réglée, le four ne chauffe toujours pas ?	Il y a peut être un problème au niveau des composants électriques internes. Appeler le centre de service.
Que dois-je faire si je ne peux pas changer la température réglée ?	S'assurer d'avoir utilisé le bouton de température (→ Éléments de commande)
Que dois-je faire si l'ampoule du four ne s'allume pas ?	L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule du four (→ Remplacement de l'ampoule du four).
Le grill ne chauffe pas correctement ?	Le réglage de la puissance du grill est trop bas. Tourner la commande de température pour augmenter la température.



Diese Anweisungen dienen Ihrer Sicherheit. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation und Verwendung dieses Geräts fortfahren. Bewahren Sie die Bedienungsanleitungen zum späteren Nachschlagen auf.

**Warnung:** *Alle Installationsarbeiten müssen von einer entsprechend qualifizierten Person unter strikter Einhaltung der örtlichen Bauvorschriften und dieser Anweisungen durchgeführt werden.*

Um die Risiken zu vermeiden, die bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer bestehen, ist es wichtig, dass dieser Ofen korrekt installiert ist und dass Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig lesen, um Missbrauch und Gefahren zu vermeiden. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Ofens, ob dieser nicht beschädigt ist. Verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst oder

Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile aufgelistet sind, und entscheiden Sie sich für den geeigneten Standort für Ihr Produkt. Wenn dieses Produkt Glas enthält, achten Sie bitte auf die Montage oder Hand, um Verletzungen oder Schäden am Produkt zu vermeiden. Das auf diesem Gerät abgebildete Typenschild zeigt alle erforderlichen Identifikationsinformationen für die Bestellung von Ersatzteilen an. Wenn Sie das Gerät verkaufen, verschenken oder beim Umzug zurücklassen, geben Sie dieses Handbuch bitte weiter, damit der neue Besitzer sich mit dem Gerät und seinen Sicherheitswarnungen vertraut machen kann.

## SICHERHEIT

Alle Installationsarbeiten müssen von einer entsprechend qualifizierten Person unter strikter Einhaltung der örtlichen Bauvorschriften und dieser Anweisungen durchgeführt werden.

- **Warnung:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät am abgesicherten Sporn ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- **Warnung:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kinder sollten ferngehalten werden.
- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst nach Reparatur repariert werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Rat zu erhalten.
- Lassen Sie das Versorgungskabel während der Installation nicht die heißen Teile des Geräts berühren.
- Stellen Sie sicher, dass das Versorgungskabel nicht unter oder im Gerät eingeklemmt ist, und vermeiden Sie Schäden am Versorgungskabel.
- Stellen Sie das Gerät nicht im Freien an einem feuchten Ort oder in einem Bereich auf, in dem Wasserlecks auftreten können, z. B. unter oder in der Nähe einer Spüle. Lassen Sie die Maschine im Falle eines Wasserlecks auf natürliche Weise trocknen. Verwenden Sie den Kundendienst nicht und wenden Sie sich an ihn.
- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig.
- Verwenden Sie keine brennbaren Sprays in unmittelbarer Nähe des Geräts. Warnung: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Versorgungskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden

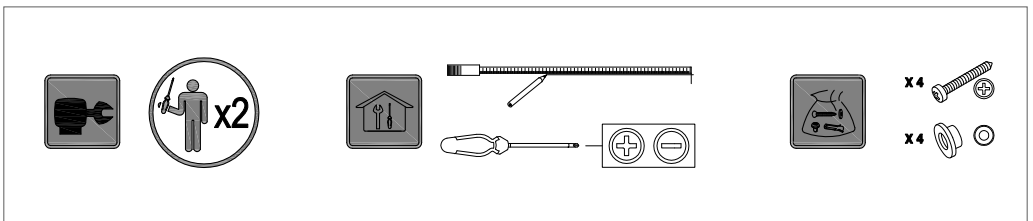
- Vertreter oder ähnlich qualifizierte Personen, um eine Gefahr oder Verletzung zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
  - Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nur zum Kochen von Speisen bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät nicht als Wärmequelle.
  - Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch Missbrauch oder fehlerhafte Installation dieses Geräts entstehen.
  - **Verbrennungsgefahr!** Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente im Ofen nicht beschädigt werden.
  - Lehnen Sie sich nicht an die Tür und stellen Sie keine Gegenstände an die Tür des Geräts. Dies kann die Türscharniere beschädigen.
  - Der Ofen muss gemäß den Installationsanweisungen installiert werden und alle Abmessungen müssen eingehalten werden.
  - **Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an das Netzteil, ob die Nennspannung und der Nennstrom des Netzteils mit den Angaben auf dem Netzteil übereinstimmen.**
  - Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät! Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
  - **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Falle einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
  - Um eine Beschädigung des Kabels zu vermeiden, drücken, biegen oder scheuern Sie es nicht an scharfen Kanten. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
  - Legen Sie das Kabel so aus, dass kein unbeabsichtigtes Ziehen oder Stolpern möglich ist. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder auf nassem Boden. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen.
  - Sie den Backofen von der Stromversorgung, wenn Sie ihn nicht benutzen und bevor Sie ihn
  - **Warnung:** Dieses Gerät wird mit einem dreiadrigen Versorgungskabel geliefert und muss über einen omnipolaren oder zweipoligen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an jedem Anschluss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.
  - Der abgesicherte Sporn sollte an einem leicht erreichbaren Ort installiert werden, damit das Gerät im Notfall sofort vom Stromnetz getrennt werden kann.
  - Die feste Verkabelung muss vor Hitze geschützt werden.
  - Hängen Sie keine Gegenstände an den Griff der Ofentür.
  - **Vorsicht:** Decken Sie den Boden des Ofens nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab. Es besteht Brand- und Beschädigungsgefahr für den Zahnschmelz im Ofen!
  - Lassen Sie Aluminiumfolie, Kunststoff, Papier oder Stoff nicht mit Heizelementen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Sie mit brennbaren Substanzen (z. B. heißem Öl, Fett usw.) kochen.
  - Lagern oder verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien, Sprays, brennbaren oder Non-Food-Produkte im oder in der Nähe des Ofens.



- Dieser Ofen wurde speziell zum Erhitzen oder Kochen von Speisen entwickelt. Die Verwendung ätzender Chemikalien beim Erhitzen oder Reinigen beschädigt das Gerät und kann zu Verletzungen führen.
- Sollten sich Lebensmittel im Ofen entzünden, halten Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie die Stromversorgung. Seien Sie beim Öffnen der Tür immer vorsichtig.
- Gehen Sie zur Seite und öffnen Sie die Tür langsam, um die heiße Luft und / oder den Dampf abzulassen. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gesicht von der Öffnung entfernt ist und dass sich keine Kinder oder Haustiere in der Nähe des Ofens befinden.
- 5 Verwenden Sie nur Utensilien, die für diesen Ofentyp geeignet sind.
- 5 Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Speisereste entfernt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofentürglases keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber. Sie können die Oberfläche zerkratzen, was zum Zerschneiden des Glases führen kann.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- **Warnung:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Der Hersteller erklärt, dass dieses Produkt alle wesentlichen Anforderungen für niederspannendes elektrisches Material gemäß der europäischen Richtlinie 2014/35 / EU und für die elektromagnetische Verträglichkeit gemäß der europäischen Richtlinie 2014/30 / EU erfüllt.



## INSTALLATION



Alle Installationen müssen von einer kompetenten Person oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Stellen Sie vor dem Anschließen der Netzversorgung sicher, dass die Netzspannung der Spannung auf dem Typenschild entspricht.

### *Direkte Verbindung*

Dieses Gerät muss mit einem omnipolaren Leistungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Installateur muss sicherstellen, dass die richtige elektrische Verbindung hergestellt wurde und dass sie dem Schaltplan entspricht.

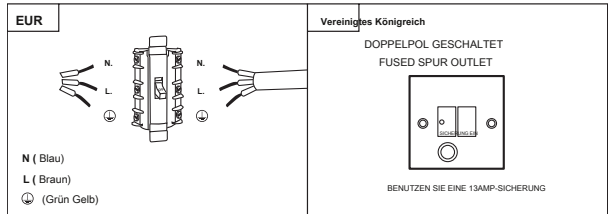
Das Kabel darf nicht verbogen oder zusammengedrückt werden.

Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn das Versorgungskabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

**Warnung: Dies ist ein Gerät der Klasse I und muss geerdet sein.**

Dieses Gerät wird mit einem 3-adrigen Netzkabel geliefert, das wie folgt gefärbt ist:

- Braun = L oder Live
- Blau = N oder Neutral
- Grün und Gelb = E oder Erde

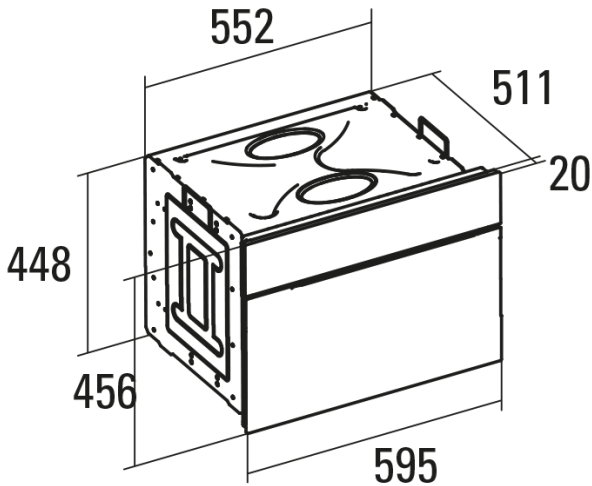


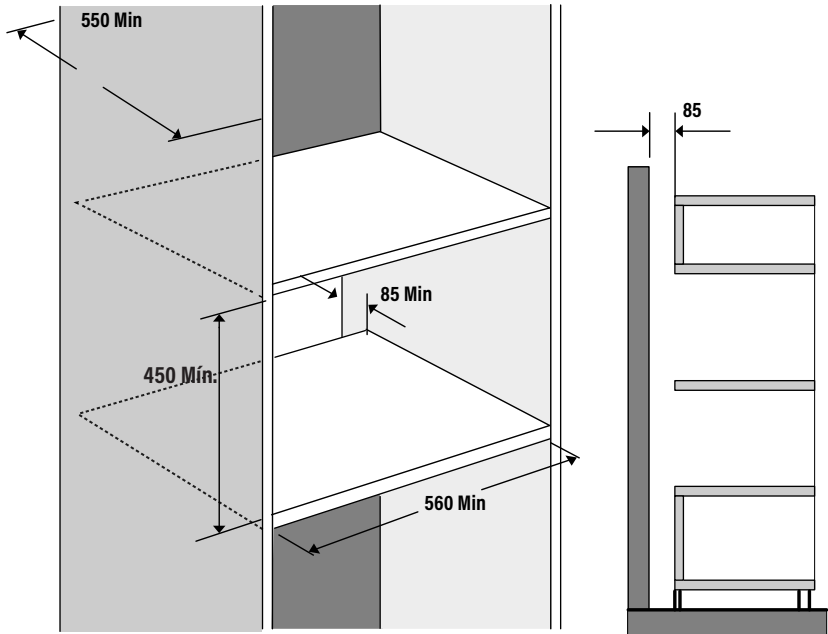
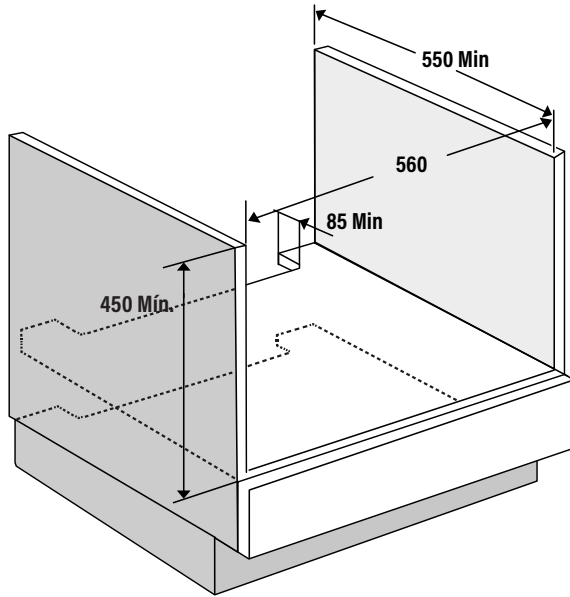
Die Sicherung muss für 13 Ampere ausgelegt sein.

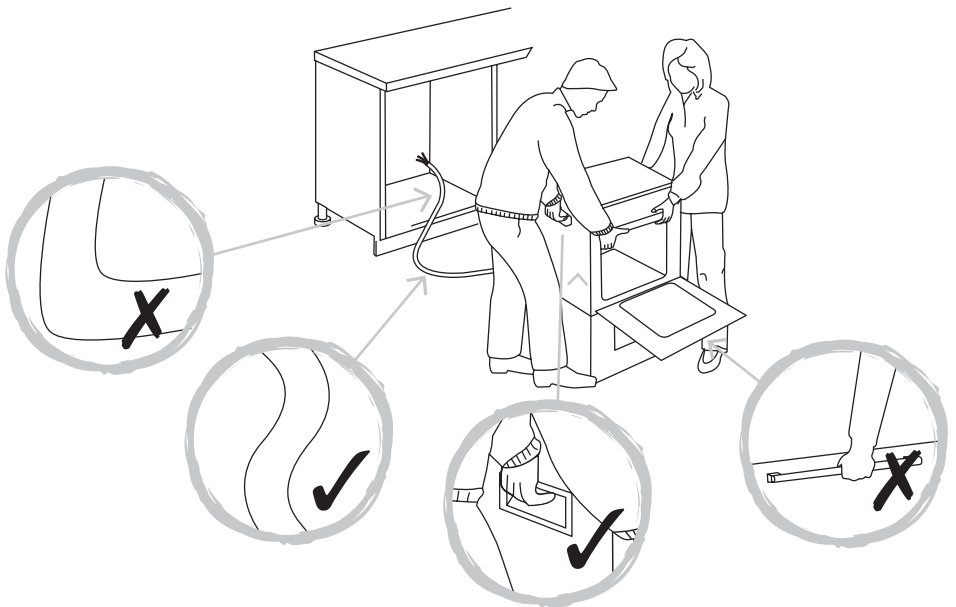
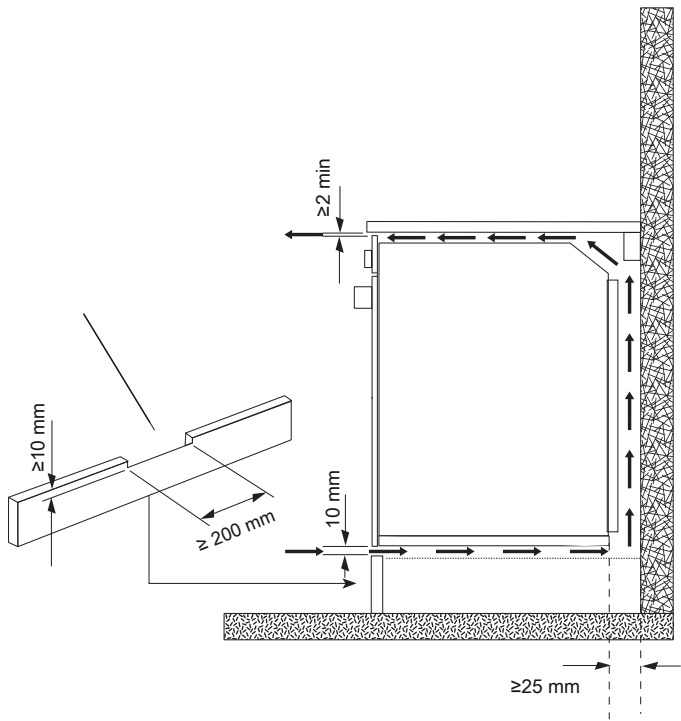
Um die Risiken zu vermeiden, die bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer bestehen, ist es wichtig, dass dieses Gerät ordnungsgemäß installiert ist und dass Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig lesen, um Missbrauch und Gefahren zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an zukünftige Eigentümer weiter. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts, ob es nicht beschädigt ist. Verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst.

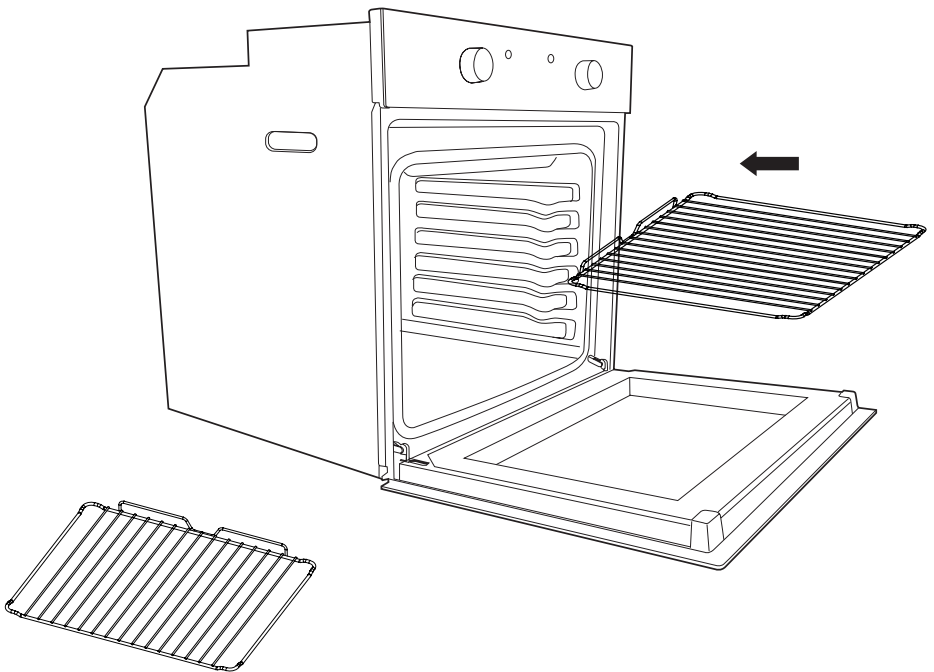
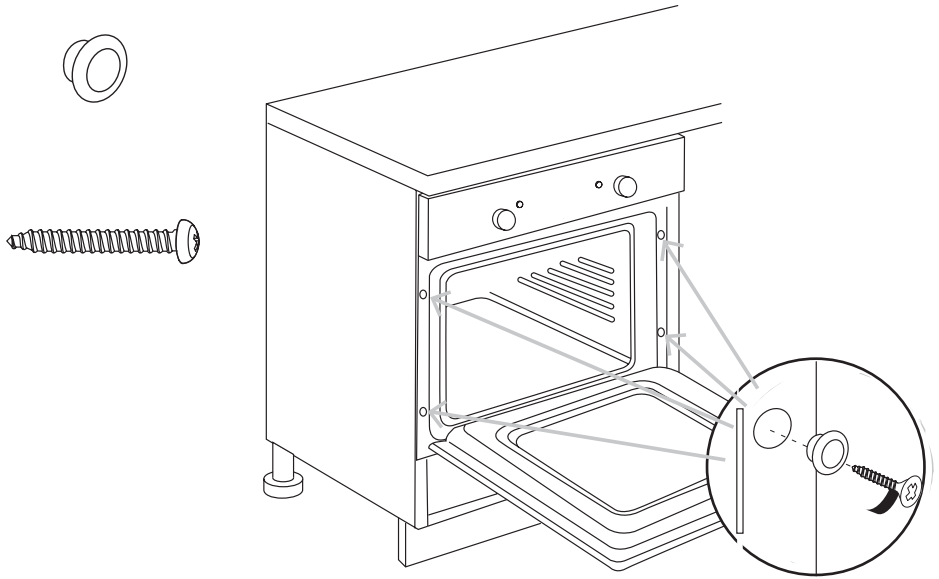
Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen und Gegenständen ab, die durch falsche Angaben verursacht wurden oder unsachgemäße Installation des Geräts. Jede permanente elektrische Installation muss den neuesten Verkabelungsvorschriften Ihres Landes entsprechen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollte ein qualifizierter Elektriker oder Auftragnehmer die elektrische Installation durchführen.

## Installation









## BEVOR DU ANFÄNGST

Schalten Sie das Gerät an der geschalteten abgesicherten Verbindungseinheit ein. Das Gerät ist betriebsbereit.

**WARNUNG: Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.**












Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile aufgelistet sind. Entscheiden Sie sich für den geeigneten Standort für Ihr Produkt. Dieses Produkt enthält Glas. Bitte achten Sie beim Einbau oder bei der Handhabung darauf, dass das Produkt nicht verletzt oder beschädigt wird.

Wenn Sie das Gerät verkaufen, verschenken oder beim Umzug zurücklassen, geben Sie auch dieses Handbuch weiter, damit sich der neue Besitzer mit dem Gerät und seinen Sicherheitswarnungen vertraut machen kann.

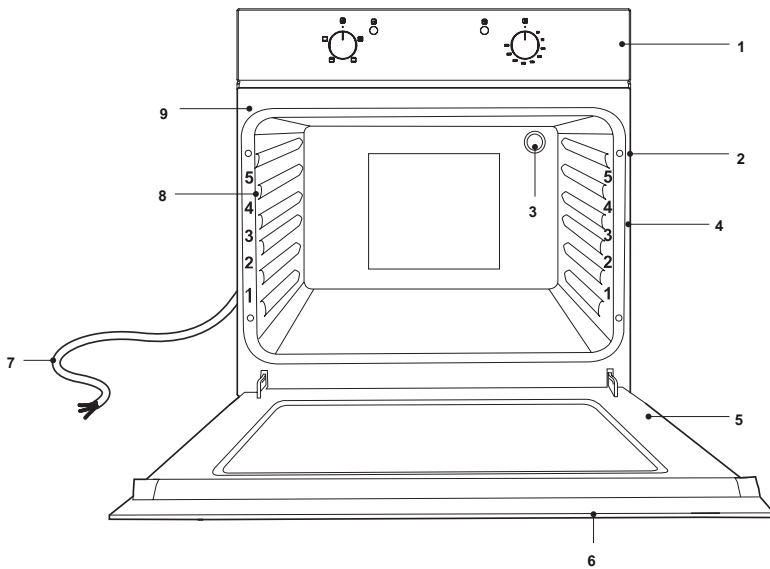
Hinweis! Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir, den Ofen einzuschalten und einzustellen zu seiner höchsten Temperatur. Halten Sie die Ofentür geschlossen und lassen Sie das Gerät 1,5 Stunden lang eingeschaltet, ohne dass sich etwas darin befindet.

Sorgen Sie während dieses Vorgangs für ausreichende Belüftung, indem Sie Türen und Fenster im Raum öffnen. Während dieses Vorgangs entstehende Gerüche sind auf die Verdunstung von Substanzen zurückzuführen, die zum Schutz des Geräts während der Lagerung vor der Installation verwendet werden.

## FUNKTION & EINSTELLUNGEN

SYMBOL	FUNKTION	BESCHREIBUNG
	<b>OFENLICHT</b>	Automatisch bei Auswahl des Kochmodus für alle Modelle. Das Ofenlicht bleibt an, wenn Sie den Ofen benutzen.
	<b>Konvektionsmodus</b>	Bietet traditionelles Kochen mit Wärme von den oberen und unteren Elementen.
	<b>OBERELEMENTMODUS</b>	Zum schonenden Garen, Bräunen oder Warmhalten von gekochtem Geschirr.
	<b>UNTERER ELEMENTMODUS</b>	Zum langsamen Garen und Erhitzen von Speisen.
	<b>FAN-ASSISTED CIRCULAR ELEMENT MODUS</b>	Bietet eine gleichmäßige Erwärmung mit dem Ventilator und ermöglicht das Geschirr gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gekocht.
	<b>FAN-ASSISTED LOWER ELEMENT MODUS</b>	Dies sorgt für eine Erwärmung durch Halbkonvektion mit dem unteren Element zum Enteisen delicate Gerichte.
	<b>FAN-ASSISTED CONVECTION MODE</b>	Dies sorgt für eine Konvektionserwärmung der oberen und unteren Elemente für eine Einheit Form kochen.
	<b>GRILL</b>	Zum Gratinieren und Bräunen von Speisen.
	<b>MAXI-GRILL</b>	Wie oben, aber das Grillelement bietet eine größere Fläche zum Braten.
	<b>FAN-ASSISTED GRILL</b>	Dies sorgt für eine schnelle Bräunung, so dass das Essen saftig bleibt. Für die Konvektion ist dies die energieeffizienteste Funktion.
	<b>THAWING-MODUS</b>	Der Ventilator arbeitet ohne Wärme, um die Auftauzeit für Tiefkühlkost zu verkürzen.

	Essen	Programm und Temperatur		Zeit	Position	Vorwärmen	Zubehör
Fleisch und Geflügel	Rindfleisch 1,5 kg	190° C.	210° C.	50 - 60 min	1	Nein	
	Schweinefleisch 1,5 kg	150° C.	180° C.	85 - 95 min	2	Nein	
	Lamm 1,5 kg	200° C.	220° C.	40 - 50 min	2	Nein	
	Türkei 4 kg	170° C.	190° C.	115 - 125 min	1	Nein	
	Huhn 1,25 kg	210° C.	230° C.	50 - 60 min	1	Nein	
Gemüse	Geröstete Paprika 1,25 kg	190° C.	210° C.	30 - 40 min	2	Nein	
	Gefüllte Tomaten 4 Portionen	200° C.	220° C.	15 - 19 min	2	Nein	
Fisch und Meeresfrüchte	Gebackener Seehecht / Kabeljau 1,5 kg	210° C.	230° C.	7 - 9 min	2	Ja	
	Gebratener Hummer 1 kg	220° C.	240° C.	4 - 5 min	4	Ja	
verschiedene	Pizza	200° C.	220° C.	18 - 22 min	1	Ja	
	Auftauen aller Art von Essen	75° C.			2	Nein	
	Gärteig für Brot / Kuchen	40° C. 50° C.	40° C. 50° C.	25 - 30 min	0	Nein	
LEISTUNGSPRÜFUNG NACH STANDARD IEC / EN60350	8.4.1 Butterkekse		175° C.	22 min	3	Ja	Tiefes Tablett
	8.4.2 Feenkuchen		185° C.	23 min	2	Ja	Tiefes Tablett
			160° C.	45 min	3 1	Nein	Deep Tray / Standard
	8.5.1 Fettfrei Biskuitkuchen		180° C.	25 min	1	Nein	Form auf dem Grill
			180° C.	40 min	3 1	Nein	2 Formen auf 1 Grills und tief
	8.5.2 Apfelkuchen		185° C.	40 - 45 min	2	Nein	Grill
		180° C.	50 - 55 min	3 1	Nein	2 Formen auf 1 Grills und tief	
9.1 Oberflächenbräunung		250° C.	2 - 3 min	4	Vorheizen für 5 Minuten	2-3 min kochen, auf dem Grill	



- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Schalttafel.</b></li> <li>2. <b>Befestigungsöffnungen (4x).</b></li> <li>3. <b>Ofenlampe.</b></li> <li>4. <b>Markierungen auf Regalebene.</b></li> <li>5. <b>Tür.</b></li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. <b>Türschnalle.</b></li> <li>7. <b>Stromkabel.</b></li> <li>8. <b>Seitenschienen.</b></li> <li>9. <b>Side Griffe zum Tragen des Ofens.</b></li> </ol> |
|---|---|

## Ein- / Ausschalten



### Bedienfeld mit 2 Knöpfen



10. **Kochmodusknopf.**
11. **Temperaturknopf.**
12. **Temperaturanzeige.**

1. Drehen Sie den Garmodusknopf (10) in den gewünschten Garmodus.
2. Drehen Sie den Temperaturknopf (11) auf die gewünschte Kochtemperatur.
3. Der Ofen schaltet sich jetzt ein und nimmt den Betrieb auf. Die Betriebsanzeige (13) und die Temperaturanzeige (12) leuchten auf.
4. Nach dem Kochen:

• Stellen Sie den Temperaturregler (11) auf



Position.

• Stellen Sie den Garmodusknopf (10) auf

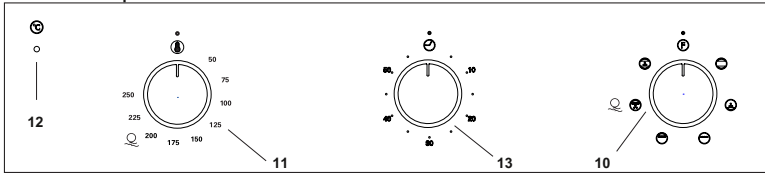


Position.



# B

## Bedienfeld mit 3 Knöpfen



10. Kochmodusknopf.
11. Temperaturregler.
12. Temperaturanzeige.
13. Timer

1. Drehen Sie den Garmodusknopf (10) in den gewünschten Garmodus.
2. Drehen Sie den Temperaturregler (11) auf die gewünschte Kochtemperatur.
3. Der Ofen schaltet sich jetzt ein und nimmt den Betrieb auf. Die Betriebsanzeige (13) und die Temperaturanzeige (12) leuchten auf.
4. Sobald sich die Thermostatregler in der gewünschten Position befinden, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die maximale Position und dann gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Am Ende dieser eingestellten Zeit ertönt der Summer. Der Timer zeigt nur das Ende der eingestellten Zeit an, stoppt jedoch nicht die verwendete Funktion.
5. Nach dem Kochen:

• Stellen Sie den Temperaturregler (11) auf



Position.

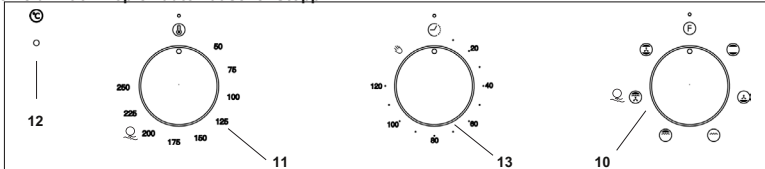
• Stellen Sie den Garmodusknopf (10) auf




Position.

# C

## Bedienfeld mit 3 Knöpfen automatischer Stopp



10. Kochmodusknopf.
11. Temperaturregler.
12. Temperaturanzeige.
13. Timer

1. Drehen Sie den Garmodusknopf (10) in den gewünschten Garmodus.
2. Drehen Sie den Temperaturregler (11) auf die gewünschte Kochtemperatur.
3. Der Ofen wird eingeschaltet und der Betrieb gestartet, solange sich der TIMER (13) in der manuellen Position befindet 
4. Stellen Sie bei Bedarf den automatischen Stopp ein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Nach dieser Zeit stoppt der Garvorgang und der Summer ertönt.

5. Nach dem Kochen:

• Stellen Sie den Temperaturregler (11) auf



Position.

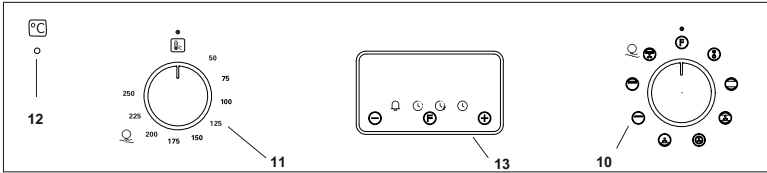
• Stellen Sie den Garmodusknopf (10) auf



Position.

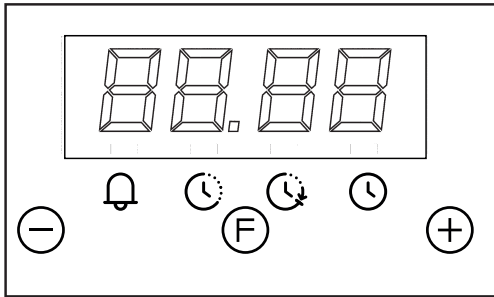
# D

## Bedienfeld mit Display



- 10. **Kochmodusknopf.**
- 11. **Temperaturnopf.**
- 12. **Temperaturanzeige.**
- 13. **Anzeige**

1. Drehen Sie den Garmodusknopf (10) in den gewünschten Garmodus.
2. Drehen Sie den Temperaturnopf (11) auf die gewünschte Kochtemperatur.
3. Der Ofen schaltet sich jetzt ein und nimmt den Betrieb auf. Die Betriebsanzeige (13) und die Temperaturanzeige (12) leuchten auf.
4. Verwendung des elektronischen Timers



### Beschreibung der Timerfunktionen:

- Warnalarm
- Kochen im automatischen Modus (Dauer) Ende
- der Garzeit (Zeit am Ende)
- Uhr einstellen. Uhr mit 24-Stunden-Anzeige.

### Beschreibung der Tasten:

- Minuten reduzieren
- Timer-Funktionswähler
- Minuten erhöhen

## Warnalarm

Ein unabhängiges akustisches Signal, das auf eine maximale Zeit von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Alarmanzeige Einmal. Das Countdown startet sofort. Am Ende der Zeit blinkt die Anzeige und es wird ein intermittierendes Tonsignal ausgelöst, das durch Drücken der Taste unterbrochen werden kann. Wenn es nicht gestoppt wird, geschieht dies automatisch nach 2 Minuten. Der Warnalarm steuert keine der Ofenfunktionen.

## Halbautomatisches Kochen

### A. Einstellung der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit durch zweimaliges Drücken mit ein und . Der Garvorgang beginnt sofort und erscheint auf der Anzeige. Am Ende der eingestellten Zeit wird das Garen unterbrochen und das intermittierende Tonsignal ertönt. Brechen Sie es wie oben angegeben ab.

Beachten Sie, dass der Ofen nach dem Ende des Garvorgangs und nach Beendigung des Alarms weiter funktioniert. Es muss manuell ausgeschaltet werden.

## B. Einstellen der Garendezeit



Stellen Sie durch dreimaliges Drücken die gewählte Garendezeit mit ein. Der Garvorgang beginnt sofort und erscheint auf der Anzeige. Wenn die Garzeit endet, schallt das Garen und das intermittierende Tonsignal ist zu hören. Brechen Sie es wie oben angegeben ab.

Der Programmierstatus kann jederzeit durch Drücken von angezeigt werden (F). Die Programmierung kann auch jederzeit per Druck abgebrochen werden. Drücken Sie die Taste, um die Anzeige zurückzusetzen. Wenn Sie danach drücken, wird der Ofen für den manuellen Betrieb vorbereitet.

Beachten Sie, dass der Ofen nach dem Ende des Garvorgangs und nach Beendigung des Alarms weiter funktioniert. Es muss manuell ausgeschaltet werden.

### Automatisches Garen.

(Beginn und Ende des Kochens)

- 1) Programmieren Sie die Garzeit durch Drücken von (F) zweimal und Auswahl der gewünschten Zeit mit und. .
- 2) Stellen Sie das Ende der Garzeit durch Drücken ein (F) 3 mal und Auswahl der gewünschten Zeit mit und. .
- 3) Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Funktion mit den Thermostatreglern und dem Wahlschalter. Nach diesen Operationen wird die und Auf dem Display werden weiterhin Anzeigen angezeigt, die anzeigen, dass der Ofen hat wurde programmiert.

Praktisches Beispiel:

Wir wollen 45 Minuten kochen und damit das Kochen um 14 Uhr endet

• Wir drücken (F) zweimal und wählen Sie 0,45 mit und .

• Wir drücken (F) dreimal und wählen Sie 14.00 mit und .

• Nach diesen Vorgängen wird die aktuelle Zeit wieder auf dem Display angezeigt und die und Indikatoren werden zeigen, dass unser Programm wurde verstanden und gespeichert.

- Um 13.15 Uhr (14.00 Uhr weniger als 45 Minuten) startet der Ofen automatisch.
- Um 14 Uhr stoppt das Garen automatisch und das intermittierende Tonsignal ist zu hören.
- Wir können es durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten.

Beachten Sie, dass der Ofen nach dem Ende des Garvorgangs und nach Beendigung des Alarms weiter funktioniert. Es muss manuell ausgeschaltet werden.

## Uhr einstellen

Beim Einschalten des Ofens (und auch nach einem möglichen Stromausfall) erscheinen die Zahlen 12.00 im Bedienfeld und der Cator blinkt, bis wir die richtige Zeit eingeben.

Drücken Sie oder, um die richtige Zeit einzustellen. Es gibt eine 5-Sekunden-Zeitspanne für die Annahme, in der keine Taste berührt werden darf. Die Änderungsrate erhöht sich einige Sekunden nach dem Drücken der Tasten erheblich.

Um die Uhrzeit zu ändern, können wir drücken (F) 4 mal bis zum Anzeige blinkt und stellt die richtige Zeit mit ein .

**WARNUNG!** Bei einem Stromausfall werden die programmierten Funktionen einschließlich der Uhr abgebrochen. Wenn das Netzteil zurückkehrt, wird die Anzeige blinkt und kann neu programmiert werden

\*5. Nach dem Kochen:

• Stellen Sie den Temperaturregler (11) auf Position.

• Stellen Sie den Garmodusknopf (10) auf Position.

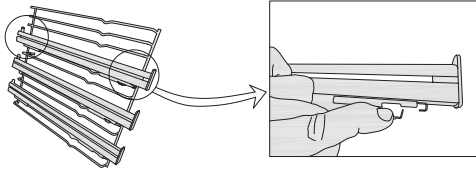
Hinweis: Die Temperaturanzeige leuchtet während des Gebrauchs von Zeit zu Zeit auf. Dies zeigt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur beibehält.

**VORSICHT! Das Gerät schaltet sich nach Gebrauch nicht automatisch aus. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.**

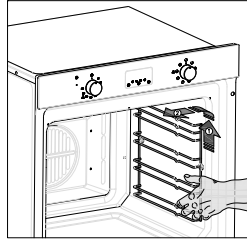
# Ofenzubehör

Der Ofen kann mit seitlichen Führungen versehen sein, die an der Ofenwand angebracht sind. Legen Sie das Gitter und das Ofenblatt in die seitlichen Führungen ein. Um die Führungen zu entfernen, gehen Sie für die beiden Typen wie folgt vor:

So entfernen Sie die seitlichen Teleskopführungen:



So entfernen Sie die seitlichen Führungen:



## Reinigung

Trennen Sie den Ofen vor der Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung. Um die Lebensdauer Ihres Ofens zu verlängern, muss er regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei Folgendes:

- Verwenden Sie keine Schleifpulver oder ätzenden Substanzen, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Das Innere des Ofens sollte vorzugsweise sofort nach dem Gebrauch, wenn es noch warm ist, mit heißem Wasser und Seife gereinigt werden. Die Seife sollte abgespült und der Innenraum gründlich getrocknet werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel (z. B. Reinigungspulver usw.) und Schleifschwämme für Geschirr

oder Säuren (wie Kalkablagerungen usw.), da diese den Zahnschmelz beschädigen können. Wenn die Fettflecken und der Schmutz besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie ein spezielles Produkt zur Ofenreinigung, und befolgen Sie dabei die mit dem Produkt gelieferten Anweisungen.

- Wenn der Ofen längere Zeit in Betrieb ist, kann sich Kondenswasser bilden. Entfernen Sie nach dem Abkühlen des Ofens das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch.
- Um die Ofenöffnung herum befindet sich eine Gummidichtung, die eine Heißsiegelung erzeugt. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand dieser Dichtung. Reinigen Sie es gegebenenfalls und verwenden Sie dazu keine Schleifmittel oder Gegenstände. Sollte es beschädigt werden, wenden Sie sich bitte an die Kundendienst-Hotline. Wir empfehlen, den Ofen erst zu benutzen, wenn er repariert wurde.

- Legen Sie niemals Aluminiumfolie auf den Boden des Ofens, da der Wärmestau das Kochen beeinträchtigen und sogar die Emaille beschädigen kann.

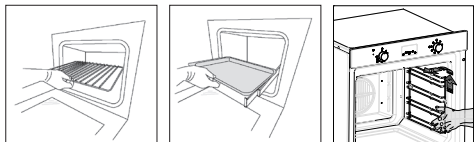
- Reinigen Sie die Glastür (5) mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

1. Öffnen Sie die Tür (5).
2. Reinigen Sie alle Backzubehörteile mit warmem Wasser oder Spülmittel und polieren Sie sie mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Reinigen Sie das Innere des Ofens mit einem weichen, sauberen Tuch.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Lassen Sie den Ofen und alle Zubehörteile gut trocknen.

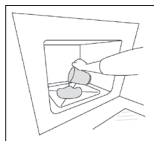
**WARNUNG:** Schalten Sie immer die Stromversorgung aus, bevor Sie Wartungsarbeiten an der Haube durchführen. Wenden Sie sich im Fehlerfall an den Kundendienst.


## Mit dem AquaSmart SYSTEM ausgestattetes Ofenreinigungssystem

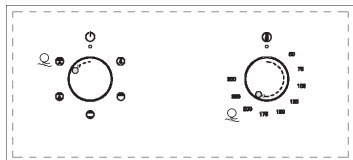
1 Nehmen Sie die internen Komponenten heraus: Fach, Bildschirm, Seitenwände.



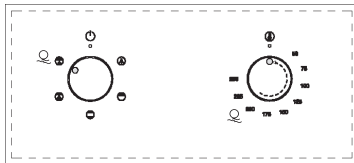
2 Gießen Sie 200 ml Seifenwasser auf den Boden des Ofens.



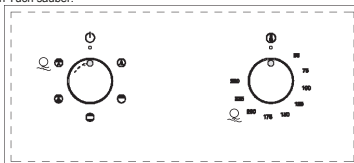
3 Schalten Sie ein AquaSmart  und stellen Sie den Ofen für 15 Minuten auf 200°



4 Stellen Sie den Temperaturregler von 200 ° C auf 0 ° C. Lassen Sie den Ofen 20 Minuten abkühlen.

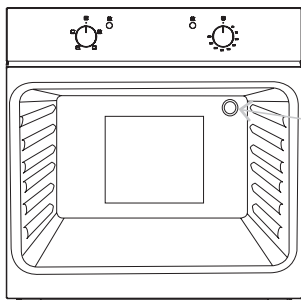


5 Stellen Sie die AquaSmart-Funktion auf 0. Wischen Sie sie mit einem Lappen oder einem weichen Tuch sauber.



## Austauschen der Glühbirne des Ofens

- Entfernen Sie alle Pfannen und Grills aus dem Inneren des Ofens, um leicht auf die Lampenabdeckung (3) zugreifen zu können.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung ab und entfernen Sie die alte Lampe. Entsorgen Sie es sicher und ökologisch.
- Setzen Sie eine neue G9-Halogenlampe in den Lampenhalter ein. Hinweis: Bitte behandeln Sie die Lampe nicht mit bloßer Haut, um eine Reduzierung zu vermeiden.
- Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an.



25 W, 300 ° C, Tipo G9

**WARNUNG!** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um Stromschläge oder Verbrennungen zu vermeiden.

## Entfernen der Tür aus dem Ofen

Um die Reinigung des Innenraums des Ofens zu vereinfachen, kann die Tür (5) entfernt werden. Befolgen Sie dazu die folgenden Schritte:

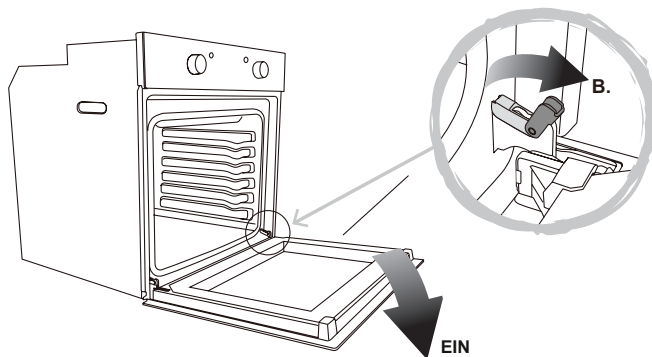
Öffnen Sie die Tür (5) vollständig, um "A" zu positionieren.

- Heben Sie die beiden beweglichen Glieder der Scharniere in Position "B".

Schließen Sie die Tür (5) auf halber Höhe.

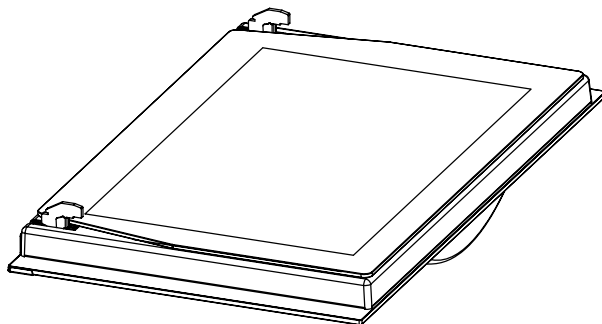
- Heben Sie die Tür (5) nach oben und entfernen Sie sie, indem Sie die Scharniere nach außen schieben. Halten Sie die Tür (5) an den Seiten nahe an den Scharnieren, wenn Dies tun.

Ersetzen Sie nach dem Reinigen die Tür (5) in umgekehrter Reihenfolge.



## GLASFENSTER DER OFENTÜR

Zur Vermeidung von eventuellen Beschädigungen darf das Glasfenster nicht mit scheuernden Putzmitteln gereinigt werden. Eine zerkratzte Glasfläche könnte gefährliche Folgen haben.



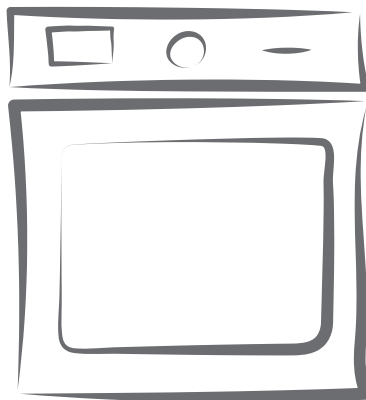
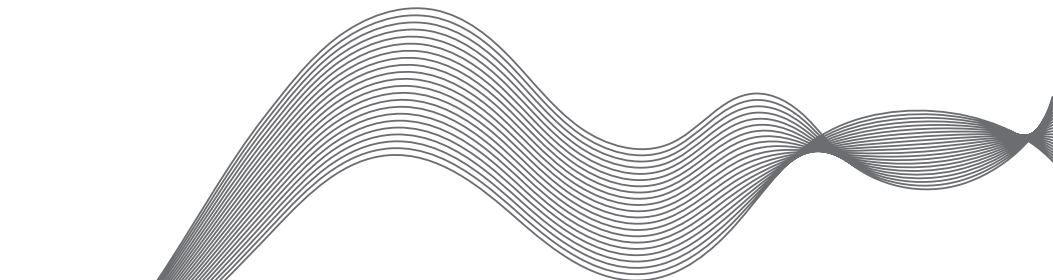
## FEHLERBEHEBUNG

FAQS	Solution
Was soll ich tun, wenn sich der Ofen nicht erwärmt?	<p>Überprüfen Sie, ob das Problem durch eine der folgenden Aktionen behoben wird: Der Ofen ist möglicherweise nicht eingeschaltet. Schalten Sie den Ofen ein. (Ein- / Ausschalten)</p> <p>Überprüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen übernommen wurden.</p> <p>Möglicherweise ist eine Haushaltssicherung durchgebrannt oder ein Leistungsschalter ist ausgelöst.</p> <p>Ersetzen Sie die Sicherungen oder setzen Sie den Stromkreis zurück. Wenn dies wiederholt vorkommt, rufen Sie das Service Center an.</p>
Was soll ich tun, wenn sich der Ofen trotz eingestellter Ofenfunktion und Temperatur nicht erwärmt?	Es können Probleme mit den internen elektrischen Komponenten auftreten. Rufen Sie das Service Center an.
Was soll ich tun, wenn ich die eingestellte Temperatur nicht ändern kann?	Stellen Sie sicher, dass Sie den Temperaturregler verwendet haben (Steuerelemente).
Was soll ich tun, wenn die Ofenbeleuchtung defekt ist?	Ersetzen Sie die Glühbirne des Ofens leuchtet nicht? (Ersetzen der Ofenglühbirne).
Der Grill heizt nicht richtig auf?	Die Grillleistung ist zu niedrig eingestellt. Stellen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Temperatur.





# edesa



Sticker  
RATING PLATE

**CNA group**

**Oficinas:** c/ Anabel Segura 11, 3º. 28108. Alcobendas. Madrid. España

**Fábrica:** c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

[www.edesa.es](http://www.edesa.es)

60817905.20.07.2018