



Io Cucino
con



Manual Genérico de Mantenimiento e Instalación
HORNO

Manual Genérico de Manutenção e Instalação
FORNO

Maintenance and Installation Generic Manual
OVEN

Manuel générique d'entretien et d'installation
FOUR

Allgemeine Wartungs- und Installationsanleitung
BACKOFEN

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones para obtener el máximo rendimiento de su horno. Guarde este manual de cara a que pueda leerlo un nuevo propietario.

Seguridad eléctrica

- En el caso de que el horno no lleve cable de alimentación, los cables que se pueden utilizar en hornos no pirolíticos son los siguientes: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. En hornos pirolíticos, sólo se puede utilizar cable del tipo H05SS-F. El esquema de conexión se muestra en la Figura 29.
- El horno debe conectarse siempre a una buena toma de tierra y la instalación de este aparato tiene que cumplir los reglamentos vigentes.
- El uso de este aparato está previsto para una altitud máxima de 2.000 metros.
- Para la instalación del horno se deben incorporar medios de desconexión total a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación (adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm) bajo las condiciones de categoría III de sobretensión, para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.
- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.
- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo

realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.

- Desconecte su horno cuando esté averiado.
- En hornos combinados con encimera, sólo se podrán montar las recomendadas por el fabricante, a fin de evitar un posible riesgo.

Seguridad para los niños

- Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado o la limpieza por pirólisis, ya que se alcanzan temperaturas elevadas.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.

Seguridad en el uso del horno

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- Sólo utilice el horno cuando esté instalado en el interior del mueble (Ver Instalación del horno).
- No instale el horno detrás de puertas decorativas. Esto podría provocar sobrecalentamiento.
- La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos.

- Coloque siempre las parrillas en el interior del horno, como se indica a continuación:
 - Entre dos varillas de los soportes laterales, o sobre alguna de las guías extraíbles si su horno las lleva, con las hendiduras de retención hacia la parte trasera del horno y apuntando hacia abajo. Figura 19.
 - La superficie de la parrilla en la que se van a apoyar los recipientes, queda por debajo de las varillas laterales. Figura 20.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ni de cualquier otro material, ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
- Durante el uso el aparato se calienta, emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro de él y evite tocar los elementos de calentamiento.
- Use sólo la sonda de medida de temperatura suministrada dentro del horno (modelos con esta prestación).

Seguridad en la limpieza y mantenimiento

- Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

- No utilizar limpiadores abrasivos ni aparatos limpiadores a vapor o agua a presión.
- No use rascadores de metal afilados, estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica para evitar la posibilidad de choques eléctricos.
- Por su seguridad, nunca ponga en funcionamiento el horno sin el panel de fondo que protege el ventilador.

ATENCIÓN

Para conocer las prestaciones y equipamiento específico de su horno, debe consultar la Guía Rápida de Uso que acompaña a este manual.

Antes del Primer Uso

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

- Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si lo lleva.
- Conecte su horno en función  o en su defecto , a 200°C y durante 1 hora. Para ello consulte la Guía Rápida de Uso que acompaña a este manual.
- Enfríelo abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
- Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina.

Embalaje Ecológico

El embalaje está realizado con materiales totalmente reciclables y pueden ser aprovechados nuevamente. Consulte con su administración municipal sobre las normas locales para retirar estos materiales.

ATENCIÓN

El símbolo  en el producto o en el embalaje, indica que este aparato no se puede tratar como un desperdicio normal del hogar. Usted debe entregarlo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. De esta forma usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública por una incorrecta manipulación. Para obtener información más detallada sobre el reciclado del aparato, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con el servicio de desechos del hogar o con el establecimiento donde compró el producto.

Uso Ecológico del Horno

- Saque del horno los accesorios que no vaya a utilizar.
- Utilice recipientes apropiados para horno, preferiblemente de color oscuro.

- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible.
- Evite precalentar el horno vacío. Siempre que la receta lo admita, introduzca los alimentos en el horno frío.
- Si su horno dispone de función ECO, utilice esta función siempre que la receta lo admita.
- En cocinados largos, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del tiempo de cocinado total para aprovechar el calor residual.
- Si su horno dispone de funciones ventiladas, cocine varios platos a la vez.

Otras Instrucciones Importantes

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.
- Para cocinar cualquier alimento, introduzca la bandeja o parrilla en las guías laterales de la cavidad interior.
- No deposite recipientes ni alimentos en el fondo del horno, emplee siempre las bandejas y parrilla.
- No vierta agua en el fondo durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.
- En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta.
- Limpie el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales en posteriores cocinados desprenderán humos y olores o provocarán la aparición de manchas.

Limpieza y Mantenimiento

Atención:

Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

Limpieza del Interior de Horno

1 Hornos con esmalte de fácil limpieza

Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

2 Hornos con esmalte especial adaptado a otros sistemas de limpieza

Por favor consulte la Hoja de Características de su horno.

Atención

No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

- Otros modelos de horno disponen de un sistema de limpieza por catálisis (autolimpieza). Este sistema elimina pequeños restos de grasa durante el cocinado a temperaturas elevadas.

Uso del Grill Abatible (Según Modelos)

Para limpiar la parte superior del horno,

- Espere a que su horno esté frío.
- Gire el tornillo (A) y baje la resistencia de Grill lo más posible. Figura 1
- En otros modelos de horno debe empujar con ambas manos la varilla de la resistencia de Grill (B), hasta soltarla de la sujeción superior. Figura 2
- Gire la resistencia y limpie la parte superior del horno.
- Finalmente vuelva a colocar la resistencia de Grill en su posición inicial.

Limpieza de los Paneles Catalíticos

Si los restos de alimentos en el esmalte se resisten a la limpieza normal (autolimpieza), entonces:

- 1 Desmonte los paneles y déjelos en remojo el tiempo necesario para que se ablanden los restos de comida.
- 2 Limpie los paneles con una esponja y con agua limpia.
- 3 Seque los paneles y móntelos de nuevo en el horno.
- 4 Conecte el horno durante una hora y a 200°C.

Atención

No utilice productos limpiadores comerciales ni polvos abrasivos sobre la superficie de los paneles catalíticos.

Instrucciones para Desmontar los Soportes y los Paneles Catalíticos Planos.

- 1 Quite los accesorios del interior del horno.
- 2 Tire de los soportes (C), soltándolos de la tuerca (D). Figura 3
- 3 Desenrosque la tuerca (D) quedando libre los paneles catalíticos planos. Figura 4
- 4 Para desmontar el panel del fondo, quite el tornillo (E). Figura 5
- 5 Para el montaje proceda en sentido inverso.

Atención

Por su seguridad, nunca ponga en funcionamiento el horno sin el panel de fondo que protege el ventilador.

Limpieza del Exterior y los Accesorios de Horno

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidable actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlos.

Limpeza de la Puerta del Horno

No use estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Según el modelo de horno, usted puede desmontar la puerta para facilitar su limpieza, para ello:

- 1** Abra la puerta.
- 2** Gire totalmente los dos gatillos (F). Figura 6
- 3** Cierre la puerta hasta encajar en los dos gatillos. Figura 7
- 4** Asiendo la puerta con ambas manos y por los costados, levante y separe la puerta del horno hasta sacar totalmente las bisagras (G). Figura 8

Para el montaje de la puerta, proceda de forma inversa.

Para otros modelos de horno siga estas instrucciones:

- 1** Abra totalmente la puerta del horno.
- 2** Introduzca unos pasadores de seguridad en los agujeros visibles en las bisagras de la puerta. Figura 9
- 3** Agarre lateralmente la puerta con ambas manos y ciérrela casi totalmente.
- 4** Levante ahora la puerta y saque las bisagras de las ranuras frontales del horno tirando de ellas hacia fuera. Figura 8

Atención

No retire los pasadores de seguridad en ningún momento ya que la bisagra está tensada y puede provocarle alguna lesión. Además sería imposible montar la puerta si los pasadores no están colocados.

Para colocar la puerta, agarre la puerta con ambas manos e introduzca las bisagras en las aberturas correspondientes en la parte frontal del horno. Abra lenta y completamente la puerta del horno.

Limpeza de la Puerta con Cristal Interior de gran Tamaño

Instrucciones Desmontaje / Montaje del cristal interior

- 1** Abra la puerta del horno.
- 2** Tire del cristal hacia afuera por la parte inferior (H). Figura 10
- 3** El cristal interior está ya suelto. Sáquelo.

Atención

Por favor preste atención porque cuando retire el cristal interior, la puerta del horno se cerrará.

- 4** Limpie el cristal interior y el interior de la puerta del horno.
- 5** A continuación, introduzca los soportes del cristal interior en las ranuras superiores de la puerta (I). Figura 11
- 6** Gire el cristal hacia la puerta (K).
- 7** Presionando con ambas manos los dos soportes inferiores (L) y a la vez empujando el cristal hacia la puerta (M), de nuevo el cristal quedará fijado a la puerta. Figura 12

Instrucciones Desmontaje / Montaje de los cristales interiores. Horno 90 cm

- 1** Abra la puerta del horno.
- 2** Gire totalmente los dos gatillos (N), para bloquear el giro de la puerta. Fig. 13.
- 3** Presione con los dedos sobre el punto 1 situado en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno. Fig. 14
- 4** Sin dejar de presionar el punto 1, tire del cierre superior de la puerta. Fig. 15.
- 5** Los cristales interiores de la puerta quedan sueltos, por lo que puede limpiarlos fácilmente con limpiacristales y un paño suave.

Atención

Si no ha bloqueado el giro de la puerta con el gatillo (N), por favor preste atención porque cuando retire los cristales interiores, la puerta del horno se cerrará.

- 6** Una vez limpios, introduzca los cristales en el mismo orden de forma que se pueda leer la indicación **TERMOGLASS** que llevan impresa.
- 7** Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurando que las pestañas laterales encajan en el punto 1.

Cambio de la Lámpara del Horno

Atención

Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

- Desenrosque la lente del portalámparas.
- Sustituya la lámpara y monte de nuevo la lente.

La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300°C, solicítela en el servicio de asistencia técnica. Figura 16

Para otros modelos de horno siga estas instrucciones:

- Suelte la lente del portalámparas con la ayuda de una herramienta. Fig. 17
- Sustituya la lámpara.
- Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta. Fig. 18

Si Algo no Funciona

El Horno no funciona
Compruebe la conexión a la red. Verifique los fusibles y el limitador de su instalación. Asegúrese que el reloj está en posición manual o programado. Verifique la posición del selector de funciones y de temperaturas
La luz interior del horno no se enciende
Sustituya la lámpara. Verifique el correcto montaje según el Manual de Instrucciones.
El piloto de calentamiento no se ilumina
Seleccione una temperatura. Seleccione una función. Sólo se debe iluminar mientras el horno está calentando para alcanzar la temperatura seleccionada.
Generación de humos durante el funcionamiento del horno
Proceso normal en el primer funcionamiento. Limpie periódicamente el horno. Reduzca la cantidad de grasa o aceite añadido a la bandeja. No utilice temperaturas más altas de las indicadas en las tablas de cocinado.
No se obtienen los resultados esperados en el cocinado
Revise las tablas de cocinado, para obtener una orientación sobre el funcionamiento de su horno.

Atención

Si a pesar de estos consejos persiste el problema, póngase en contacto con su Servicio de Asistencia Técnica.

Información Técnica

Si el aparato no funciona comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que usted observa indicando:

- 1** Número de Serie (S-No)
- 2** Modelo de Aparato (Mod.)

que usted podrá encontrar grabados en la placa de características. Ésta se encuentra en la parte inferior del horno, que podrá ver abriendo la puerta.

Información Energética

Ensayos para cumplir los requisitos de los reglamentos 66/2014 (Ecodiseño) y 65/2014 (Etiquetado Energético) conforme a la Normativa EN 60350-1.

Mediciones de consumo realizadas en condiciones distintas, pueden dar valores diferentes a los reflejados para su horno.

Para conocer los datos de consumo energético de su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.

Instalación

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

Previo a la Instalación

- Para desembalar el horno tire de la lengüeta situada en la parte inferior de la caja y para manipularlo sujételo por las asas laterales y nunca por el tirador de la puerta del horno.
- En el mueble se realizará una abertura con las dimensiones indicadas en la figura, sien-

do la dimensión mínima del fondo del mueble de 550 mm.

- Para el encastre de los hornos multifunción la parte posterior del mueble, correspondiente a la zona sombreada (A) en la figura 24, no debe presentar ningún saliente (refuerzos de mueble, tuberías, bases de enchufe, etc...).
- El adhesivo empleado en el recubrimiento plástico de los muebles debe soportar temperaturas superiores a 85°C.

Conexión Eléctrica

El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.

Instalación de Horno

Para todos los hornos y tras realizar la conexión eléctrica,

- 1** Introduzca el horno en el mueble asegurándose que el cable de alimentación no queda atrapado, ni en contacto con partes calientes del horno.
- 2** Sujete el horno al mueble mediante los tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los agujeros que pueden observarse una vez abierta la puerta.
- 3** Observe que la carcasa del horno no esté en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções para obter o máximo rendimento do seu forno. Guarde este manual de forma a que possa ser lido por um novo proprietário.

Segurança eléctrica

- Caso o cabo de alimentação não seja fornecido com o forno, os seguintes cabos poderão ser utilizados em fornos não-pirolíticos: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Em fornos pirolíticos apenas o cabo tipo H05SS-F poderá ser utilizado. O esquema de ligação é apresentado na figura 1.
- O forno deve ter sempre uma boa ligação à terra e a instalação do mesmo deve cumprir os regulamentos em vigor.
- A utilização deste aparelho está prevista para uma altura máxima de 2000 metros.
- Para a instalação do forno, devem ser incorporados meios para desligar totalmente o forno da instalação fixa, de acordo com os regulamentos de instalação (adequados à intensidade a suportar e com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos) e segundo as condições da categoria III de sobretensão, para quando for necessário desligar o forno em caso de emergência, limpeza ou troca da lâmpada. O cabo da tomada de ligação à terra nunca deverá passar por este interruptor.
- Este interruptor pode ser substituído por uma ficha eléctrica, sempre que possa estar acessível numa utilização normal.
- Qualquer manipulação ou reparação do aparelho, inclusive a substituição do cabo de alimentação, deve realizar-se por pessoas do Serviço de Assistência Técnica autorizado usando

peças de substituição originais. As reparações ou o manuseamento realizado por outras pessoas podem provocar danos no aparelho ou um mau funcionamento, colocando em perigo a sua segurança.

- Desligue o forno quando este estiver avariado.
- Em fornos combinados com bancada, apenas se poderão montar as recomendadas pelo fabricante.

Segurança para as crianças

- Não deixe que as crianças se aproximem do forno em funcionamento, uma vez que este atinge temperaturas elevadas.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas a menos que se encontrem sob supervisão permanente. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, caso lhes sejam disponibilizadas a supervisão ou as instruções apropriadas em relação à utilização do aparelho de uma forma segura e caso compreendam os perigos que implica.

Segurança na utilização do forno

- O forno tem que funcionar sempre com a porta fechada.
- Utilize o forno só quando este estiver instalado no interior do móvel (Ver Instalação do forno).
- Não instale o forno por trás de portas decorativas. Isso pode provocar um sobreaquecimento do mesmo.
- O fabricante não se responsabiliza por uma utilização do forno que não seja para a preparação de alimentos de forma doméstica.

- Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, ou com qualquer outro material, pois isso pode afetar a cozedura e danificar o esmalte do interior do forno e o interior do móvel da sua cozinha.
- Não guarde óleos, gorduras nem materiais inflamáveis no interior, visto que pode ser perigoso caso coloque o forno em funcionamento.
- Não se apoie nem se sente na porta aberta, poderá danificá-la e colocar em perigo a sua segurança.
- O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extracção parcial e manipular os alimentos.
- Coloque sempre as grelhas no interior do forno, como indicado em seguida:
 - Entre duas varetas dos suportes laterais, ou sobre alguma das guias amovíveis se for o caso do seu forno, com as ranhuras de retenção direccionadas para a parte traseira do forno e viradas para baixo. Figura 19.
 - A superfície da grelha na qual vão ser apoiados os recipientes, encontra-se por baixo das varetas laterais. Figura 20.
- Durante a sua utilização o aparelho aquece. Utilize luvas de protecção quando pretender actuar no interior do mesmo e evite tocar nos elementos de aquecimento.
- Dentro do forno, use apenas a sonda de medição de temperatura fornecida (modelos com este acessório).

Limpeza e manutenção

- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica para realizar qualquer intervenção.

- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem aparelhos de limpeza a vapor ou com água à pressão.
- Não utilize raspadores de metal afiados, esfregões metálicos, escovas de arame ou pós comerciais ou abrasivos para limpar a porta do forno, uma vez que pode arranhar a superfície e provocar uma rotura no vidro.
- A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem a devida supervisão.
- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se primeiro que o forno está desligado da rede eléctrica para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Para sua segurança, nunca coloque o forno em funcionamento sem o painel inferior que protege o ventilador.

ATENÇÃO

Para conhecer as prestações e o equipamento específico do forno, deve consultar o Guia Rápido de Utilização que acompanha este manual.

Antes da Primeira Utilização

Devido ao processo de fabrico, podem existir no forno restos de gorduras e outras impurezas. Para a sua eliminação proceda da seguinte forma:

- Retire todos os elementos da embalagem, incluído o plástico protector se o tiver.
- Ligue o seu forno na função  ou na falta desta , a 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia Rápido de Utilização que acompanha este manual.
- Arrefeça o forno, abrindo a porta. Desta forma ventila-se não ficando odores no seu interior.
- Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante este primeiro funcionamento, produzam-se fumos e odores pelo que se deve assegurar uma boa ventilação da cozinha.

Embalagem Ecológica

A embalagem é concebida com materiais totalmente recicláveis e podem ser aproveitados novamente. Consulte a sua administração municipal sobre as normas locais para reciclar estes materiais.

ATENÇÃO

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este aparelho não pode ser tratado como um desperdício doméstico normal. Deve entregá-lo no ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para a sua reciclagem. Desta forma ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido a uma incorrecta utilização. Para obter informação mais detalhada sobre a reciclagem do aparelho, contacte a administração da sua cidade, o serviço de resíduos domésticos ou o estabelecimento onde comprou o produto.

Utilização Ecológica do Forno

- Retire do forno os acessórios que não vai utilizar.
- Utilize recipientes apropriados para forno, preferivelmente de cor escura.

- Durante o cozinhado abra a porta o mínimo de vezes possível.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permita, introduza os alimentos no forno frio.
- Se o forno dispuser de função ECO, utilize esta função sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes do tempo de cozinhado total para aproveitar o calor residual.
- Se o forno dispuser de funções com ventilação, cozinhe vários pratos ao mesmo tempo.

Outras Instruções Importantes

- O forno tem que funcionar sempre com a porta fechada.
- O fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não seja para a preparação de alimentos de forma doméstica.
- Não guarde óleos, gorduras nem materiais inflamáveis no interior, visto que pode ser perigoso se puser o forno em funcionamento.
- Não se apoie nem se sente na porta aberta. Poderia danificá-la, para além de colocar em perigo a sua segurança.
- Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, visto que pode afectar o cozinhado e danificar o esmalte da cavidade e o interior do móvel da cozinha.
- Para cozinhar qualquer alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais da cavidade interior.
- Não deposite recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre os tabuleiros e a grelha.
- Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.
- Em cozinhados com um alto conteúdo de líquidos é normal que ocorra alguma condensação na porta.
- Limpe o interior do forno para eliminar resíduos de gordura ou alimentos, os quais, em posteriores cozinhados emitirão fumos e cheiros ou provocarão a aparição de manchas.

Limpeza e Manutenção

Atenção:

Deve desligar o aparelho da rede eléctrica para realizar qualquer intervenção.

Limpeza do Interior do Forno

1 Fornos com esmalte de fácil limpeza

Com o forno frio e para superfícies esmaltadas (exemplo, base do forno) use escovas de nylon ou esponjas com água com sabão morna. Se usa produtos de limpeza de fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga as instruções do fabricante.

2 Fornos com esmalte especial adaptado a outros sistemas de limpeza

Consulte a Folha de Características do forno.

Atenção

Não limpe o interior do forno com aparelhos de limpeza a vapor ou com água à pressão. Também não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

- Outros modelos de forno dispõem de um sistema de limpeza por catálise (autolimpeza). Este sistema elimina pequenos resíduos de gordura durante o cozinhado a temperaturas elevadas.

Utilização do Grill Rebatível (Segundo Modelos)

Para limpar a parte superior do forno:

- Espere que o forno esteja frio.
- Rode o parafuso (A) e baixe a resistência de Grill o mais possível. Figura 1
- Em outros modelos de forno deve empurrar com ambas as mãos a vareta da resistência de Grill (B), até a soltar da fixação superior. Figura 2
- Rode a resistência e limpe a parte superior do forno.
- Por fim, volte a colocar a resistência de Grill na sua posição inicial.

Limpeza dos Painéis Catalíticos

Se os restos de alimentos no esmalte resistem à limpeza normal (autolimpeza), então:

- 1 Desmonte os painéis e deixe-os de molho o tempo necessário para que os restos de comida amoleçam.
- 2 Limpe os painéis com uma esponja e com água limpa.
- 3 Seque os painéis e monte-os de novo no forno.
- 4 Ligue o forno durante uma hora e a 200 °C.

Atenção

Não utilize produtos de limpeza comuns nem pós abrasivos sobre a superfície dos painéis catalíticos.

Instruções para Desmontar os Suportes e os Painéis Catalíticos Planos.

- 1 Retire os acessórios do interior do forno.
- 2 Puxe os suportes (C), soltando-os da porca (D). Figura 3
- 3 Desenrosque a porca (D), ficando soltos os painéis catalíticos planos. Figura 4
- 4 Para desmontar o painel do fundo, retire o parafuso (E). Figura 5
- 5 Para a montagem proceda no sentido inverso.

Atenção

Para sua segurança, nunca ponha o forno em funcionamento sem o painel de fundo que protege o ventilador.

Limpeza do Exterior e dos Acessórios do Forno

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água com sabão morna ou com algum detergente suave.

Em superfícies inoxidáveis actue com precaução e utilize apenas esponjas ou panos que não as possam riscar.

Limpeza da Porta do Forno

Não use esfregões metálicos, escovas de arame nem pós comuns ou abrasivos para limpar a porta do forno, dado que poderia arranhar a superfície e provocar a ruptura do vidro.

Segundo o modelo do forno, pode desmontar a porta para facilitar a sua limpeza. Para isso:

- 1 Abra a porta.
- 2 Rode totalmente os dois engates (F). Figura 6
- 3 Feche a porta até encaixar nos dois engates. Figura 7
- 4 Segurando a porta com ambas as mãos e pelas laterais, levante e separe a porta do forno até extrair totalmente as dobradiças (G). Figura 8

Para a montagem da porta, proceda de forma inversa.

Para outros modelos de forno siga estas instruções:

- 1 Abra totalmente a porta do forno.
- 2 Introduza uns pernos de segurança nos orifícios visíveis nas dobradiças da porta. Figura 9
- 3 Agarre lateralmente a porta com ambas as mãos e feche-a quase totalmente.
- 4 Agora, levante a porta e extraia as dobradiças das ranhuras frontais do forno, puxando-as para fora. Figura 8

Atenção

Não retire os pernos de segurança em momento algum, visto que a dobradiça está em tensão e pode provocar-lhe alguma lesão. Além disso, é impossível montar a porta se os pernos não estiverem colocados.

Para colocar a porta, agarre a porta com ambas as mãos e introduza as dobradiças nas aberturas correspondentes na parte frontal do forno. Abra lenta e completamente a porta do forno.

Limpeza da Porta com Vidro Interior de grande Dimensão

Instruções de Desmontagem / Montagem do vidro interior

- 1 Abra a porta do forno.
- 2 Puxe o vidro para fora pela parte inferior (H). Figura 10
- 3 O vidro interior já está solto. Retire-o.

Atenção

Preste muita atenção porque quando retirar o vidro interior, a porta do forno irá fechar-se.

- 4 Limpe o vidro interior e o interior da porta do forno.
- 5 Em seguida, introduza os suportes do vidro interior nas ranhuras superiores da porta (I). Figura 11
- 6 Rode o vidro na direcção da porta (K).
- 7 Pressionando com ambas as mãos os dois suportes inferiores (L) e ao mesmo tempo empurrando o vidro contra a porta (M), o vidro fixar-se-á novamente à porta. Figura 12

Instruções Desmontagem/Montagem dos vidros interiores. Forno 90 cm

- 1 Abra a porta do forno.
- 2 Gire totalmente os dois linguetes (N), para travar a rotação da porta. Fig 13
- 3 Pressione com os dedos no ponto 1 localizado na parte superior de ambos os lados da porta do forno. Fig 14
- 4 Sem deixar de pressionar o ponto 1, puxe o fecho superior da porta. Fig 15
- 5 Os vidros interiores da porta ficam soltos, pelo que é possível limpá-los facilmente com limpa-vidros e um pano suave.

Atenção

Caso não tenha bloqueado a rotação da porta com o linguete (N), tenha atenção porque ao retirar os vidros interiores a porta do forno irá fechar-se.

- 6** Uma vez limpos, introduza os vidros pela mesma ordem, de forma que seja possível ler a indicação **TERMOGLASS** impressa nos mesmos.
- 7** Coloque novamente o fecho superior da porta, assegurando que as pestanas laterais encaixam no ponto 1.

Troca da Lâmpada do Forno

Atenção

Para trocar a lâmpada, certifique-se primeiro que o forno está desligado da rede eléctrica.

- Desenrosque a lente do porta-lâmpadas.
- Substitua a lâmpada e monte de novo a lente.

A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura até 300 °C. Solicite-a no serviço de assistência técnica. Figura 16

Para outros modelos de forno siga estas instruções:

- Solte a lente do porta-lâmpadas com a ajuda de uma ferramenta. Fig 17
- Substitua a lâmpada.
- Volte a montar a lente, assegurando-se que a encaixa na posição correcta sem forçar. Fig 18

Se Algo Não Funciona

O Forno não funciona

Verifique a ligação à rede.
Verifique os fusíveis e o limitador da sua instalação.
Certifique-se que o relógio está na posição manual ou programado.
Verifique a posição do selector de funções e de temperaturas.

A luz interior do forno não acende

Substitua a lâmpada.
Verifique a correcta montagem segundo o Manual de Instruções.

A luz piloto de aquecimento não acende

Selecione uma temperatura.
Selecione uma função.
Apenas se deve manter acesa enquanto o forno está a aquecer para alcançar a temperatura seleccionada.

Formação de fumos durante o funcionamento do forno

Processo normal no primeiro funcionamento.
Limpe periodicamente o forno.
Reduza a quantidade de gordura ou óleo colocado no tabuleiro.
Não utilize temperaturas mais altas do que as indicadas nas tabelas de cozinhado.

Não se obtêm os resultados esperados no cozinhado

Reveja as tabelas de cozinhado para obter uma orientação sobre o funcionamento do forno.

Atenção

Se apesar destes conselhos o problema persiste, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

Informação Técnica

Se o aparelho não funciona comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia detectada, indicando:

1 Número de Série (S-No)

2 Modelo do Aparelho (Mod.)

que poderá encontrar gravados na placa de características. Esta encontra-se na parte inferior do forno, que poderá ver abrindo a porta.

Informação Energética

Testado em conformidade com os requisitos dos regulamentos 66/2014 (concepção ecológica) e 65/2014 (etiquetagem de eficiência energética) da Norma EN 60350-1.

Medições de consumo energético efetuadas em diferentes condições podem gerar valores diferentes dos apresentados para o seu forno.

Para consultar os dados de consumo energético do seu forno, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.

Instalação

Esta informação é dirigida exclusivamente ao instalador, visto que este é o responsável pela montagem e ligação eléctrica. Se o forno for instalado por si próprio, o fabricante não será responsável pelos possíveis danos.

Antes da Instalação

- Para desembalar o forno puxe a banda situada na parte inferior da caixa e para o manipular, segure-o pelas asas laterais e nunca pelo puxador da porta do forno.
- No móvel realizar-se-á uma abertura com as dimensões indicadas na figura, sendo a

dimensão mínima do fundo do móvel de 550 mm.

- Para o encastramento dos fornos multifunção a parte posterior do móvel, correspondente à zona sombreada (A) na figura 24, não deve apresentar qualquer saliência (reforços do móvel, tubagens, tomadas, etc...).
- A cola utilizada no revestimento plástico dos móveis deve suportar temperaturas superiores a 85 °C.

Ligação Eléctrica

O instalador deve verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na Placa de Características.
- A instalação eléctrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- Depois da ligação eléctrica, verifique o correcto funcionamento de todos os elementos eléctricos do forno.

Instalação do Forno

Para todos os fornos e após realizar a ligação eléctrica:

- 1** Introduza o forno no móvel assegurando que o cabo de alimentação não fica preso, nem em contacto com partes quentes do forno.
- 2** Fixe o forno ao móvel por meio dos parafusos fornecidos, aparafusando-os ao móvel através dos orifícios que se podem observar uma vez aberta a porta.
- 3** Verifique se o corpo do forno não fica em contacto com as paredes do móvel e que existe pelo menos uma distância de 2 mm aos móveis contíguos.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read this Instruction Manual carefully to obtain the best performance from your oven. Keep this manual so that it can be read by a new owner.

Electrical Safety

- If the power cable is not supplied with the oven, the following cables may be used in non-pyrolytic ovens: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. In pyrolytic ovens, only the H05SS-F-type cable may be used. The connection diagram is shown in Figure 1.
- The oven must always be plugged into a sound earth connection and its installation must comply with current regulations.
- This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2,000 m.
- When installing the oven, total disconnection means must be incorporated into the fixed installation in accordance with the installation regulations (adapted to the current to be supported and with a minimum space between the contacts of 3 mm) based on surge protection category III conditions, for disconnection in the event of an emergency and when cleaning or changing the bulb. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.
- This switch may be replaced by a plug, provided it is accessible for normal use.
- Any handling or repair to the appliance, including replacement of the power cable, should be carried out by authorised Technical Service Personnel using original spare parts. Repairs or handling by others may damage the appliance or cause malfunctioning that could be hazardous to your safety.

- Unplug your oven if it malfunctions.
- In ovens combined with hobs, only those recommended by the manufacturer may be fitted.

Child Safety

- Do not allow children to come near the oven while in use or during the pyrolytic cleaning cycle as it can reach very high temperatures.
- Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless they are under permanent supervision. Children should not be allowed to play with the appliance.
- The appliance may be used by children over the age of 8 and people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience or know-how, provided they have been given appropriate instructions or supervision on how to use the appliance safely and understand the dangers involved.

Safety in the use of the oven

- The oven must always be operated with the door closed.
- Only use the oven after it has been installed inside the kitchen unit (See Installing the Oven).
- Do not install the oven behind decorative doors. This can cause it to overheat.
- The manufacturer is not responsible for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, or any other material, as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.

- Do not lean or sit on the open oven door. It could be damaged and you could be injured.
- The tray and grill have a system for easy part removal and handling of food.
- Always place the grids inside the oven in the following manner:
 - Between two runners of the side supports, or on one of the telescopic side rails if present, with the retention slots towards the back of the oven and facing downwards. Figure 19.
 - The surface of the grid on which containers will be placed remains below the side runners. Figure 20.
- The oven heats up when in use, so please use oven gloves when performing operations inside the oven and avoid touching the heating elements.
- Only use the temperature probe supplied to measure the temperature inside the oven (in models that come with this feature).

Cleaning and Maintenance

- Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.
- Do not use abrasive cleaning products, or steam or pressurised water cleaning equipment.
- Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercially available or abrasive powder cleansers to clean the oven door as they can scratch the surface and cause the glass to break.
- Cleaning and maintenance tasks to be carried out by the user should not be done by children without supervision.

- Before replacing a bulb, first make sure that the oven has been disconnected from the mains to avoid the possibility of receiving an electric shock.
- For your safety, never operate the oven without the back panel (that protects the fan) in place.

CAUTION

For the specific features and performance of your oven, please consult the Quick Start Guide that comes with this Manual.

Before First Use

There may be traces of grease and other substances in the oven as a result of its manufacturing process. These should be removed by means of the following procedure:

- Remove all of the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
- Turn the oven to setting , or else place it on the defrost setting , at 200°C, for 1 hour. Consult the Quick Start Guide accompanying this manual on how to do this.
- Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
- Once cold, clean the oven and accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

Environmentally Friendly Packaging

The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council regarding the necessary procedures for disposing of these materials.

CAUTION

The  symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling. In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided. Contact your local council, household waste disposal service or the establishment you bought the product from for more information on recycling the appliance.

Environmentally-friendly Use of the Oven

- Take any accessories that will not be used out of the oven.
- Use oven proof containers, preferably in a dark colour.

- Open the oven door as little as possible during cooking.
- Avoid preheating the oven while empty. Whenever the recipe allows, place the food in the cold oven.
- If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to take advantage of residual heat.
- If your oven has ventilation features, cook multiple dishes at once.

Other important instructions

- The oven must always be operated with the door closed.
- The manufacturer takes no responsibility for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.
- Do not lean or sit on the open oven door. You could damage it, as well as endanger your own safety.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- To cook any food, insert the tray or grill in the side rails in the oven.
- Do not place containers or food on the bottom surface of the oven. Always use the trays and grill.
- Do not pour water on the bottom surface of the oven when in use; this may damage the enamel.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking dishes with a high liquid content.
- Clean the oven interior to remove traces of grease or food, which could later give off smoke and odours and cause stains to appear.

Cleaning and Maintenance

Caution:

Disconnect the appliance from mains power supply before any operation.

Cleaning the Oven Interior

1 Easy-to-clean enamel ovens

Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enamelled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven-cleaning products only on enamelled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

2 Ovens coated in special enamel adapted to other cleaning systems

Please consult the Specifications Sheet for your oven.

Caution

Do not clean the oven interior with steam or pressurised water cleaning equipment. Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

- Other oven models have a catalytic (self-cleaning) cleaning system. This system removes small traces of grease while cooking at high temperatures.

Use of Fold-down Grill (depending on Model)

To clean the top part of the oven:

- Wait until the oven is cold.
- Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible. Figure 1
- In other oven models, push the rod of the grill element (B) with both hands until it is released from the upper fastening point. Figure 2
- Turn the element round and clean the upper part of the oven.
- Finally, return the grill element to its original position.

Cleaning the Catalytic Panels

If the remains of food on the enamel cannot be cleaned off using normal (self-cleaning) methods, then:

- 1 Dismantle the panels and leave them to soak long enough to soften the remains.
- 2 Clean the panels with a sponge and clean water.
- 3 Dry the panels and mount them in the oven again.
- 4 Connect the oven for an hour at 200 °C.

Caution

Do not use commercial cleaning products or abrasive powder cleansers on the surface of the catalytic panels.

Instructions for Dismantling the Flat Catalytic Panels and their Supports.

- 1 Remove all accessories from inside the oven.
- 2 Pull on the supports (C), releasing them from the nut (D). Figure 3
- 3 Unscrew the nut (D) to release the flat catalytic panels. Figure 4
- 4 To dismantle the panel at the back, remove the screw (E). Figure 5
- 5 To assemble, proceed in reverse order.

Caution

For your own safety, never turn the oven on without the rear panel in position since this protects the fan.

Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent. Take great care when cleaning stainless steel surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

Cleaning the Oven Door

Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercially available abrasive powder cleansers to clean the oven door as they could scratch the surface and cause the glass to break.

In some oven models the door may be removed to make them easier to clean, by proceeding as follows:

- 1** Open the door.
- 2** Turn the two clamps (F) right round. Figure 6
- 3** Close the door until it fits in the two clamps. Figure 7
- 4** Holding the door at the sides with both hands, raise and remove the door from the oven until the hinges (G) have been completely removed. Figure 8

To mount the door, proceed in reverse order.

For other oven models, follow these instructions:

- 1** Open the oven door completely.
- 2** Insert the safety pins in the visible slots in the door hinges. Figure 9
- 3** Hold the door at the sides with both hands and close it almost completely.
- 4** Now lift the door and remove the hinges from the slots in the front of the oven by pulling them out. Figure 8

Caution

Do not remove the safety pins at any time since the hinge is taut and may cause injury. It would also be impossible to mount the door without the pins being in place.

To mount the door, hold it with both hands and insert the hinges in the appropriate openings in the front of the oven. Slowly open the door until it is fully open.

Cleaning the Large Inner Glass Door

Instructions for Removing / Replacing Inner Glass

- 1** Open the oven door.
- 2** Pull the glass outwards by the bottom (H). Figure 10
- 3** The inside glass will become loose. Remove it.

Caution

Be very careful when removing the inner glass, as the oven door will close.

- 4** Clean the inner glass and the inner surface of the oven door.
- 5** Return the glass supports to the upper door slots (I). Figure 11
- 6** Turn the glass towards the door (K).
- 7** Attach the glass to the door again by pushing the two lower supports (L) with both hands while pushing the glass towards the door (M). Figure 12

Instructions to remove / replace inside glass panels. 90 cm oven

- 1** Open the oven door.
- 2** Fully rotate the two clamps (N) to stop the door from closing. Fig 13
- 3** Squeeze point 1 located on the upper part of both sides of the oven door. Fig 14
- 4** Continue squeezing point 1 and pull out the upper clasp of the door. Fig 15
- 5** The inside glass panels will now be loose and can be easily cleaned with window cleaning liquid and a soft cloth.

Warning

If the door has not been blocked with the clamp (N), please take care when removing the inside glass panels as the oven door will close.

- 6 Once clean, return the glass panels in the same order so that the word **TERMOGLASS** can be read.
- 7 Replace the upper clasp of the door, making sure that the side tabs fit in point 1.

Changing the Oven Light bulb

Caution

First make sure the oven is unplugged before proceeding to change the bulb.

- Unscrew the bulb-holder glass cover.
- Replace the bulb and reassemble the glass cover.

The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300°C. You can order one from the Technical Assistance Service. Figure 16

For other oven models, follow these instructions:

- Loosen the lens from the lampholder with the help of the appropriate tool. Fig 17
- Exchange the bulb.
- Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it. Fig 18

If Something Goes Wrong

The oven stops working

Check the power connection.
Check the fuses and the circuit breaker for your installation.
Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.
Check the position of the function and temperature setting.

The light inside the oven does not go on

Change the bulb.
Check that it has been properly inserted according to the Instruction Manual.

The heating pilot light does not turn on

Select a temperature.
Select a function.
It should only come on while the oven is heating up to the temperature selected.

Oven smoking during use

Normal during first use.
Clean the oven regularly.
Reduce the amount of grease or oil in the tray.
Do not use temperatures higher than those indicated in the cooking chart.

The expected cooking results are not achieved

Check the cooking chart for guidance on how your oven operates.

Caution

If these problems persist despite these tips, contact Technical Service.

Technical Specifications

If the appliance does not work, inform Technical Service of the kind of problem you are experiencing and give the:

- 1** Serial Number (S-No)
- 2** Model of Appliance (Mod.)

You will find this information engraved on the identification plate. This plate is on the bottom of the oven and can be seen when opening the door.

Energy Information

Tested to comply with the requirements of the 66/2014 (Eco-Design) and 65/2014 (Energy Labelling) regulations in accordance with Regulation EN 60350-1.

Energy consumption measurements taken under different conditions may give different values from those indicated for your oven.

Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the energy consumption of your oven.

Installation

This information is exclusively for the installer, who is responsible for the oven's assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not accept liability for possible damage.

Prior to Installation

- To unpack the oven, pull on the tab located at the bottom of the box and hold it by the side handles, never by the oven door handle.

- The opening in the kitchen unit must be that indicated on the diagram. The minimum size of the unit base must be 550 mm.
- With built-in multifunction ovens, the rear of the unit, corresponding to the shaded area (A) in Figure 24, must have nothing projecting out (unit reinforcement, pipes, sockets, etc.).
- The adhesive used in the plastic lining the kitchen units must be able to withstand temperatures over 85° C.

Electrical Connection

The installer must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

Oven Installation

For all ovens. after the power has been connected:

- 1** Position the oven inside the unit and ensure that the power cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
- 2** Anchor the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the holes that can be seen when the door is open.
- 3** Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a separation of at least 2 mm with the adjacent units.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces consignes pour obtenir un rendement optimal de votre four. Conservez ce manuel de façon à ce qu'il puisse être consulté par tout nouveau propriétaire.

Sécurité électrique

- Si le câble d'alimentation n'est pas fourni avec le four, les câbles suivants peuvent être utilisés dans les fours non pyrolytiques : H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. Dans les fours pyrolytiques, seul le câble de type H05SS-F peut être utilisé. Le schéma du branchement est indiqué sur la Figure 1.
- Le four doit toujours être branché à une prise de terre et l'installation de cet appareil doit respecter les normes de la réglementation en vigueur.
- L'utilisation de cet appareil est prévue pour une altitude maximale de 2 000 m.
- Il est nécessaire d'intégrer, lors de l'installation fixe, des dispositifs de déconnexion totale du four conformément aux réglementations d'installation (approprié pour supporter l'intensité et avec un espace d'ouverture entre contacts d'au moins 3 mm) selon les conditions de la catégorie III de surtension, pour le débranchement en cas d'urgence, le nettoyage ou le remplacement d'une ampoule. Le câble de prise de terre ne pourra en aucun cas passer par cet interrupteur.
- Cet interrupteur peut être remplacé par une fiche tant que celle-ci reste accessible en usage normal.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du câble, doit être réalisée par des personnes autorisées du Service d'assistance technique utilisant des

pièces de rechange originales. Les réparations ou manipulations réalisées par d'autres personnes peuvent occasionner des dommages ou un dysfonctionnement de l'appareil, mettant en danger votre sécurité.

- Débranchez votre four lorsqu'il est en panne.
- Pour les fours munis de plaques de cuisson, seules celles recommandées par le fabricant pourront être installées.

Sécurité des enfants

- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson ou le nettoyage par pyrolyse, car le four peut alors atteindre des températures élevées.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être sous surveillance permanente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, si ceux-ci ont reçu les instructions nécessaires à un usage sans danger de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.

Sécurité pendant l'utilisation du four

- Le four doit toujours être fermé lorsqu'il est en marche.
- Le four ne doit être utilisé que lorsqu'il est installé à l'intérieur du meuble (voir Installation du four).
- N'installez pas le four derrière des portes décoratives. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation du four autre que la préparation domestique d'aliments.

- Ne rangez pas d'huile, de graisse, ni de matières inflammables à l'intérieur, car cela peut être dangereux lorsque le four est mis en marche.
- Ne recouvrez pas la sole du four de feuilles de papier d'aluminium, ou tout autre matériel, car cela peut affecter la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four ainsi que l'intérieur de votre meuble de cuisine.
- Ne vous appuyez pas sur la porte ouverte, ceci pourrait l'endommager ou mettre votre sécurité en danger.
- La plaque et la grille sont équipées d'un système permettant de faciliter leur extraction partielle et de manipuler des aliments.
- Toujours placer les grilles à l'intérieur du four, comme indiqué ci-dessous :
 - Entre les deux tiges des supports latéraux ou sur l'un des rails télescopiques si votre four en possède, les fentes de retenues tournées vers la partie arrière du four et dirigées vers le bas. Figure 19.
 - La surface de la grille sur laquelle seront posés les récipients doit être en dessous des tiges latérales. Figure 20.
- Lorsqu'il est en marche, le four chauffe : utilisez des gants de protection lorsque vous souhaitez effectuer des manipulations à l'intérieur et évitez de toucher les éléments de chauffage.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie à l'intérieur du four (pour les modèles dotés de cette fonctionnalité).

Nettoyage et entretien

- Pour toute intervention de ce type, vous devez débrancher l'appareil du réseau électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni d'appareils à vapeur ou de l'eau à pression.
- N'utilisez pas de grattoir en métal tranchant, de paille de fer, de brosse métallique ou de poudres à récurer pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait endommager sa surface et briser la vitre.
- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est bien débranché du réseau électrique afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Pour votre sécurité, ne mettez jamais le four en marche sans le panneau du fond, qui protège le ventilateur.

ATTENTION

Afin de connaître les fonctionnalités et équipements spécifiques de votre four, consultez le Guide rapide d'utilisation qui accompagne ce manuel.

Avant la première utilisation

Suite au processus de fabrication, le four peut contenir des restes de graisses ou autres impuretés. Afin de les éliminer, procédez comme suit :

- Retirez tous les éléments de l'emballage, y compris le plastique protecteur s'il y en a un.
- Branchez votre four sur la fonction  ou, à défaut, , à 200 °C pendant 1 heure. Pour cela, consultez le Guide rapide d'utilisation qui accompagne ce manuel.
- Laissez-le refroidir en ouvrant la porte, de façon à ce qu'il soit ventilé et ne conserve pas d'odeurs à l'intérieur.
- Une fois le four refroidi, nettoyez-le ainsi que ses accessoires.

Lors de cette première mise en marche, le four dégage des fumées et odeurs ; assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

Emballage écologique

L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et pouvant être réutilisés. Consultez votre administration municipale afin de connaître les normes locales de tri de ces matériaux.

ATTENTION

Le symbole  présent sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Vous devez le déposer à un point de collecte des déchets électriques ou électroniques afin qu'il puisse être recyclé. De cette façon, vous contribuerez à éviter de possibles conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique occasionnées par une mauvaise manipulation. Pour plus d'informations sur le recyclage de l'appareil, veuillez prendre contact avec l'administration de votre ville, service de gestion des ordures ménagères, ou avec l'établissement qui vous a vendu le produit.

Utilisation Écologique du Four

- Sortez du four les accessoires que vous n'allez pas utiliser.

- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments dans le four froid lorsque la recette le permet.
- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.

Autres consignes importantes

- Le four doit toujours fonctionner porte fermée.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation autre que la préparation d'aliments à usages domestiques.
- Ne conservez pas d'huile, de graisse ou de substances inflammables à l'intérieur du four, car elles peuvent représenter un danger si vous mettez le four en marche.
- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, cela pourrait l'endommager ou mettre en danger votre sécurité.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium car cela pourrait nuire à la cuisson et endommager l'email de la cavité ainsi que l'intérieur du meuble de votre cuisine.
- Pour faire cuire un aliment, placez la plaque ou la grille sur les rails latéraux à l'intérieur du four.
- Ne déposez aucun plat ou aliment sur le fond du four ; utilisez toujours les plaques et la grille.
- Ne versez pas d'eau sur le fond du four pendant son fonctionnement, cela pourrait endommager l'email.
- Pour les plats à forte teneur en liquide, il est normal que de la condensation se forme sur la porte du four.
- Nettoyez l'intérieur du four afin d'éliminer les restes de graisses ou d'aliments qui, lors de cuissons ultérieures, produiront des fumées et odeurs ou provoqueront l'apparition de tâches.

Nettoyage et entretien

Attention :

Vous devez débrancher l'appareil du réseau électrique avant de réaliser toute intervention.

Nettoyage de l'intérieur du four

1 Fours émaillés à nettoyage facile

Lorsque le four est froid et pour les surfaces émaillées (par exemple, le fond du four), utilisez une brosse nylon ou une éponge avec de l'eau tiède savonneuse. Si vous utilisez des produits de nettoyage pour four, appliquez-les uniquement sur les surfaces émaillées et en suivant les consignes du fabricant.

2 Fours émaillés spécialement adaptés à d'autres systèmes de nettoyage

Veuillez consulter la Fiche technique de votre four.

Attention

Ne nettoyez pas l'intérieur de votre four avec des appareils de nettoyage à vapeur ou de l'eau à pression. N'utilisez pas non plus de tampons à récurer en métal, de brosses en fil de fer ou tout autre ustensile susceptible de rayer l'émail.

- D'autres modèles de four disposent d'un système de nettoyage par catalyse (auto-nettoyage). Ce système élimine les petits restes de graisse durant la cuisson à températures élevées.

Utilisation du grill abattant (selon les modèles)

Pour nettoyer la partie supérieure du four :

- Attendez que le four soit froid.
- Tournez la vis (A) et baissez la résistance de grill au maximum. Figure 1.
- Sur d'autres modèles de four, il faut presser avec les deux mains la baguette de la résistance de grill (B), jusqu'à ce qu'elle se détache de la fixation supérieure. Figure 2.
- Otez la résistance et nettoyez la partie supérieure du four.
- Enfin, replacer la résistance de grill en position initiale.

Nettoyage des panneaux catalytiques

Si les restes d'aliments sur l'émail résistent au nettoyage normal (auto-nettoyage), alors :

- 1 Démontez les panneaux et laissez les tremper le temps nécessaire pour ramollir les restes de nourriture.
- 2 Nettoyez les panneaux à l'aide d'une éponge et d'eau claire.
- 3 Séchez les panneaux et remontez-les dans le four.
- 4 Mettez le four en marche pendant une heure à 200 °C.

Attention

N'utilisez pas de produits nettoyants achetés dans le commerce ni de poudres abrasives sur la surface des panneaux catalytiques.

Consignes pour démonter les supports et les panneaux catalytiques plats.

- 1 Enlevez les accessoires de l'intérieur du four.
- 2 Enlevez les supports (C) en les faisant sortir de l'écrou (D). Figure 3.
- 3 Dévissez l'écrou (D) pour libérer les panneaux catalytiques plats. Figure 4.
- 4 Pour démonter le panneau du fond, enlevez la vis (E). Figure 5.
- 5 Pour le montage, suivez le processus inverse.

Attention

Pour votre sécurité, ne mettez jamais le four en marche sans le panneau de fond, qui protège le ventilateur.

Nettoyage de l'extérieur et des accessoires du four

Nettoyez l'extérieur et les accessoires du four avec de l'eau tiède savonneuse ou un autre détergent doux.

Pour les surfaces inoxydables, agissez avec précaution et utilisez une éponge ou un torchon qui ne soit pas susceptible de les rayer.

Nettoyage de la porte du four

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de brosses en fil de fer, ni de poudres commerciales ou abrasives pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci pourraient rayer la surface et provoquer des bris du verre.

Selon le modèle du four, vous pouvez démonter la porte pour faciliter son nettoyage. Pour cela :

- 1 Ouvrez la porte.
- 2 Relevez complètement les leviers (F). Figure 6.
- 3 Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle s'emboîte dans les deux leviers. Figure 7.
- 4 En saisissant la porte par les côtés avec les deux mains, soulevez et tirez la porte du four jusqu'à faire complètement sortir les charnières (G). Figure 8.

Pour remonter la porte, suivez la procédure inverse.

Pur d'autres modèles de four, respectez les consignes suivantes :

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Introduisez des vis de sécurité dans les trous visibles des charnières de la porte. Figure 9.
- 3 Saisissez la porte latéralement avec les deux mains et fermez-la presque entièrement.
- 4 Soulevez maintenant la porte et sortez les charnières des fentes avant du four en tirant vers l'extérieur. Figure 8.

Attention

Ne retirez les verrous de sécurité à aucun moment car la charnière est tendue et cela pourrait engendrer des dommages. De plus, il serait impossible de remonter la porte sans les verrous.

Pour remonter la porte, saisissez la porte à deux mains et insérez les charnières dans les ouvertures correspondantes, dans la partie avant du four. Ouvrez lentement et complètement la porte du four.

Nettoyage de la porte avec vitre intérieure de grande taille

Consignes de démontage / montage de la vitre intérieure

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Saisissez la vitre par la partie inférieure (H) et tirez-la vers l'extérieur. Figure 10.
- 3 La vitre intérieure est alors débloquée. Retirez-la.

Attention

Lorsque vous retirerez la vitre intérieure, la porte se refermera.

- 4 Nettoyez la vitre intérieure et l'intérieur de la porte du four.
- 5 Insérez ensuite les supports de la vitre intérieure dans les fentes supérieures de la porte (I). Figure 11.
- 6 Poussez la vitre vers la porte (K).
- 7 Appuyez avec les deux mains sur les deux supports inférieurs (L) tout en poussant la vitre vers la porte (M) et celle-ci se fixera à la porte. Figure 12.

Instructions de démontage/montage des vitres intérieures. Four 90 cm

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Tournez complètement les deux cliquets (N) pour verrouiller la rotation de la porte. Fig 13
- 3 Appuyez avec les doigts sur le point 1 situé sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four. Fig 14
- 4 En maintenant le doigt enfoncé sur le point 1, tirez sur la fermeture supérieure de la porte. Fig 15
- 5 Les vitres intérieures de la porte se détachent, ce qui permet de les nettoyer facilement avec du produit à vitres et un chiffon doux.

Mise en garde

Si la rotation de la porte n'a pas été verrouillée avec le cliquet (N), prêtez une attention particulière lors du retrait des vitres intérieures car la porte du four se refermera.

6 Après avoir nettoyé les vitres, remettez-les en place en suivant le même ordre de façon à ce que l'inscription **TERMOGLASS** inscrite sur le verre soit lisible.

7 Placez de nouveau la fermeture en haut de la porte en vous assurant que les étiquettes latérales encadrent le point 1.

Changement de l'ampoule du four

Attention

Pour changer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est débranché du réseau électrique.

- Dévissez la lentille de la douille.
- Changez l'ampoule et revissez la lentille.

L'ampoule de rechange doit présenter une résistance à la chaleur allant jusqu'à 300 °C ; commandez-la auprès du service d'assistance technique. Figure 16.

Pur d'autres modèles de four, respectez les consignes suivantes:

- Dévissez le verre du support de l'ampoule avec l'aide d'un outil. Fig 17
- Changez l'ampoule.
- Mettez de nouveau le verre en place, en s'assurant qu'il emboîte sans le forcer dans la position correcte. Fig 18

Si quelque chose ne fonctionne pas

Le four ne fonctionne pas

Vérifiez le branchement au réseau.
Vérifiez les fusibles et le limiteur de votre installation.
Assurez-vous que l'horloge est en position manuelle ou programmée.
Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.

La lumière intérieure du four ne s'allume pas

Changez l'ampoule.
Vérifiez qu'elle soit correctement montée selon le Manuel d'instructions.

Le voyant de chauffe ne s'allume pas

Sélectionnez une température.
Sélectionnez une fonction.
Le voyant ne s'allume que lorsque le four préchauffe pour atteindre la température sélectionnée.

Il y a de la fumée lorsque le four est en marche

Processus normal lors de la première mise en marche.
Nettoyez régulièrement le four.
Réduisez la quantité de graisse ou d'huile ajoutée à la plaque.
N'utilisez pas de températures plus élevées que celles indiquées dans le tableau de cuisson.

La cuisson ne donne pas les résultats escomptés

Revoyez les tableaux de cuisson pour obtenir des indications sur le fonctionnement de votre four.

Attention

Si, malgré ces conseils, le problème persiste, contactez votre Service d'assistance technique.

Informations techniques

Si l'appareil ne fonctionne pas, communiquez au Service d'assistance technique le type d'anomalie observé en indiquant :

1 Le numéro de série (S-No)

2 Le modèle de l'appareil (Mod.)

que vous pourrez trouver gravés sur la plaque de caractéristiques. Celle-ci se trouve dans la partie inférieure du four, que vous pourrez voir en ouvrant la porte.

Informations Énergétiques

Soumis à des essais répondant aux exigences des normes 66/2014 (Écoconception) et 65/2014 (Étiquetage énergétique), conformément à la réglementation EN 60350-1.

Mesures de consommations réalisées dans des conditions différentes pouvant fournir des résultats différents de ceux indiqués pour votre four.

Pour en savoir plus sur les données de consommation énergétique de votre four, consultez le Guide d'utilisation joint à ce manuel.

Installation

Ces informations sont exclusivement dirigées à l'attention de l'installateur, qui est responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même le four, le fabricant décline toute responsabilité relative aux possibles dommages.

Avant l'installation

- Pour déballer le four, tirez sur la languette située sur la partie inférieure de la boîte et pour le déplacer, prenez-le par les poignées latérales, jamais par celle de la porte.

- Des ouvertures sont réalisées dans le meuble suivant les dimensions indiquées sur la figure, la dimension minimale du fond du meuble étant de 550 mm.
- Pour l'encastrement des fours multifonctions, la partie arrière du meuble, qui correspond à la zone foncée (A) de la figure 24, ne doit présenter aucune saillie (renforts de meubles, tuyauteries, bases de prises, etc.).
- L'adhésif utilisé pour le recouvrement plastique des meubles doit supporter des températures supérieures à 85 °C.

Branchement électrique

L'installateur doit vérifier que :

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque de caractéristiques.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximum indiquée sur la plaque de caractéristiques.
- Après le branchement électrique, vérifiez que tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement.

Installation du four

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique,

- 1** Introduisez le four dans le meuble en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec les parties chaudes du four.
- 2** Fixez le four au meuble avec les vis fournies, en les vissant au meuble à travers les trous visibles une fois la porte ouverte.
- 3** Faites attention à ce que la carcasse du four ne soit pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y ait au moins 2 mm la séparant des meubles voisins.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch, um eine optimale Leistung Ihres Backofens zu gewährleisten. Bewahren Sie das Handbuch so auf, dass auch ein neuer Besitzer es lesen kann.

Elektrische Sicherheit

- Wurde mit dem Ofen kein Netzkabel mitgeliefert, dürfen für Öfen ohne Pyrolysefunktion folgende Kabeltypen verwendet werden: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. An Öfen mit Pyrolysefunktion darf nur der Kabeltyp H05SS-F verwendet werden (Schaltplan in Abb. 1).
- Der Backofen muss immer an eine gute Erdung angeschlossen werden und die Installation des Geräts muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Der Einsatz dieses Geräts ist bis maximal 2.000 Meter Höhe vorgesehen.
- Der Anschluss muss unter Einhaltung der geltenden Installationsvorschriften durch einen der Leistung entsprechenden Schalter mit allpoliger Trennung vom Netz erfolgen (minimale Öffnung von 3 mm zwischen den Kontakten), um die Abschaltung im Notfall, bei Reinigung oder Lampenwechsel zu ermöglichen (Installation entsprechend Überspannungskat. III). Das Erdungskabel darf auf keinen Fall über diesen Schalter laufen.
- Dieser Schalter kann durch eine Steckdose ersetzt werden, vorausgesetzt, dass sie bei normalem Gebrauch zugänglich ist.
- Jegliche Handhabung oder Reparatur des Gerätes, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, sollte von Mitarbeitern des zugelassenen Kundendienstes unter Verwendung von

Originalersatzteilen durchgeführt werden. Die Reparatur oder der Eingriff durch andere Personen kann Schäden oder Fehlfunktionen des Gerätes verursachen und somit Ihre Sicherheit gefährden.

- Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz, wenn er defekt ist.
- Bei mit Kochfeldern kombinierten Backöfen dürfen nur die vom Hersteller empfohlenen Kochfelder eingebaut werden.

Kindersicherheit

- Halten Sie Kinder während des Backofenbetriebs oder des Reinigungsvorgangs durch Pyrolyse vom Gerät fern, da sehr hohe Temperaturen erreicht werden.
- Kinder unter 8 Jahren sollten von ihm ferngehalten werden, es sei denn, sie stünden unter ständiger Aufsicht. Ferner dürfen Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen, deren körperliche, sensorische und geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, nur dann verwendet werden, wenn sie angemessene Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren nachvollziehen können.

Betriebssicherheit des Backofens

- Der Backofen darf nur bei geschlossener Backofentür betrieben werden.
- Benutzen Sie den Backofen nur, wenn er im Schrank eingebaut ist (siehe Backofeninstallation).
- Installieren Sie den Backofen nicht hinter dekorativen Türen (Überhitzungsgefahr!).

- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine Benutzung des Backofens, die nicht der Zubereitung haushaltsüblicher Lebensmittel dient.
- Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien ab, da dadurch das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten.
- Bewahren Sie kein Öl, Fett oder andere entzündliche Materialien im Inneren auf.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür.
- Backblech und Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert.
- Die Roste müssen immer wie folgt im Backofeninneren eingesetzt werden:
 - Zwischen die beiden Stäbe der seitlichen Halterungen oder auf einer der ausziehbaren Schienen, falls Ihr Backofen darüber verfügt, mit den Haltevertiefungen zur Rückseite des Backofens hin und nach unten gerichtet. Abbildung 19.
 - Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stäbe liegen. Abbildung 20.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Wenn Sie darin handhaben, ziehen Sie bitte Schutzhandschuhe an und vermeiden Sie die Berührung der Heizelemente.
- Verwenden Sie nur die innerhalb des Backofens gelieferte Temperaturmesssonde (bei Modellen mit dieser Leistung).

Reinigung und Wartung

- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor evtl. Tätigkeiten daran ausgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen scheuernden Reiniger, wie auch keine Dampf- oder Druckwasserreinigungsgeräte.
- Benutzen Sie keine scharfen Metallschaber, metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten, Scheuerpulver oder Schleifmittel zur Reinigung der Backofentür.
- Die vom Anwender auszuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bevor die Lampe ausgewechselt wird, muss zuerst sichergestellt werden, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist, um evtl. Stromschläge zu vermeiden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Nehmen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn die Rückwand, die den Ventilator verdeckt, nicht eingebaut ist.

ACHTUNG

Um die Leistungen und spezifische Ausstattung Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die diesem Handbuch beiliegende Kurzgebrauchsanweisung lesen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Um diese zu entfernen, verfahren Sie bitte wie folgt:

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung einschließlich des eventuell vorhandenen Plastikschatzes.
- Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn eine Stunde lang bei 200 °C in Betrieb. Lesen Sie zu diesem Zweck die diesem  Handbuch  beiliegende Kurzgebrauchsanweisung.
- Lassen Sie den Backofen abkühlen, indem Sie die Tür öffnen. Durch dieses Lüften werden alle Gerüche aus dem Inneren entfernt.
- Reinigen Sie Backofen und Zubehörteile nach dem Abkühlen.

Während dieser ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche; sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

Ökologische Verpackung

Die Verpackung besteht aus komplett wiederverwertbarem Material, das wieder benutzt werden kann. Kontaktieren Sie Ihre zuständige Gemeindeverwaltung bezüglich der örtlichen Entsorgungsvorschriften für dieses Material.

ACHTUNG

Das  Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Sie müssen es an der Sammelstelle für Elektro- und elektronische Geräte zur Wiederverwendung abgeben. Auf diese Art tragen Sie dazu bei, eventuelle negative Folgen für Umwelt und öffentliche Gesundheit aufgrund einer fehlerhaften Handhabung zu vermeiden. Weitere Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Gemeindeverwaltung, dem zuständigen Abfallentsorgungsbetrieb oder im Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

Umweltfreundliche Backofennutzung

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehörteile aus dem Backofen heraus.
- Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.
- Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.

- Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.
- Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.
- Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.
- Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Weitere wichtige Anweisungen

- Der Backofen darf nur bei geschlossener Backofentür betrieben werden.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine Benutzung des Backofens, die nicht der Zubereitung haushaltsüblicher Speisen dient.
- Bewahren Sie kein Öl, Fett oder andere entzündliche Materialien im Inneren auf, da dies gefährlich sein könnte, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
- Stützen Sie sich nicht ab oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür. Sie könnten sie dadurch beschädigen und außerdem Ihre eigene Sicherheit in Gefahr bringen.
- Decken Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie ab, da das Garen beeinträchtigt und die Innenemaillierung sowie die Innenseite des Einbauschanks beschädigt werden könnten.
- Schieben Sie das mitgelieferte Backblech oder den Rost zum Garen in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums.
- Stellen Sie weder Gefäße noch Lebensmittel auf den Backofenboden. Benutzen Sie immer die Backbleche oder den Rost.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden.
- Bei Gargut mit hohem Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich Kondensat an der Backofentür bildet.
- Reinigen Sie den Backofeninnenraum, um Fett- oder Lebensmittelreste zu entfernen, da diese beim nächsten Gebrauch Rauch und Gerüche oder das Entstehen von Flecken verursachen können.

Reinigung und Wartung

Achtung:

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor Wartungstätigkeiten daran ausgeführt werden.

Reinigung des Backofeninnenraums

1 Backöfen mit pflegeleichter Emaille

Bei kaltem Backofen benutzen Sie bitte eine Nylonbürste oder einen Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser für die Reinigung der emaillierten Flächen (z. B. Backofenboden). Wenn Sie Backofenreiniger benutzen, dürfen Sie ihn nur nach Herstelleranweisungen auf die emaillierten Flächen auftragen.

2 Backöfen mit Sonderemaillierung, die an andere Reinigungssysteme angepasst ist

Lesen Sie bitte das Datenblatt Ihres Backofens.

Achtung

Benutzen Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger zum Reinigen des Backofeninnenraums. Es dürfen auch keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emaillebeschichtung beschädigen könnten, verwendet werden.

- Andere Backofenmodelle verfügen über eine Katalysereinigung (Selbstreinigung). Bei diesem System werden kleine Fettreste während des Garens bei hohen Temperaturen entfernt.

Benutzung des absenkbaren Grills (je nach Modell)

Zur Reinigung des oberen Backofenteils:

- Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
- Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie die Heizspirale so weit wie möglich ab. Abbildung 1
- Bei anderen Backofenmodellen müssen Sie mit beiden Händen den Stift der Heizspirale (B) drücken, bis er sich aus der oberen Befestigung löst. Abbildung 2

- Drehen Sie die Heizspirale und reinigen Sie die Backofenoberseite.
- Bringen Sie die Heizspirale abschließend wieder auf ihrer Ausgangsstellung an.

Reinigung der katalytischen Platten

Sollten nach der normalen (Selbst-) Reinigung hartnäckige Essensreste auf der Emaillierung verbleiben:

- 1 Demontieren Sie die Platten und weichen Sie sie so lange ein, bis die Essensreste aufgeweicht sind.
- 2 Reinigen Sie die Platten mit einem Schwamm und klarem Wasser.
- 3 Trocknen Sie die Platten ab und setzen Sie sie wieder in den Backofen ein.
- 4 Schalten Sie den Backofen eine Stunde lang bei 200 °C ein.

Achtung

Verwenden Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel oder Scheuerpulver auf den katalytischen Platten.

Anweisungen zum Ausbauen der Halterungen und flachen katalytischen Platten

- 1 Entfernen Sie die Zubehörteile aus dem Backofeninnenraum.
- 2 Ziehen Sie an den Halterungen (C), indem Sie sie an der Mutter lösen (D). Abbildung 3
- 3 Lösen Sie die Mutter (D), sodass die flachen katalytischen Platten frei werden. Abbildung 4
- 4 Um die Platte der Rückwand zu lösen, müssen Sie die Schraube entfernen (E). Abbildung 5
- 5 Gehen Sie beim Einbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

Achtung

Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie den Backofen nie in Betrieb setzen, wenn die Platte der Rückwand, welche das Gebläse schützt, nicht eingebaut ist.

Reinigung der Backofenaußenfläche und des -zubehörs

Reinigen Sie die Backofenaußenfläche und das -zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel.

Gehen Sie bei Edelstahlfächen vorsichtig vor. Benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

Reinigung der Backofentür

Benutzen Sie keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten, handelsübliche Scheuerpulver oder Scheuermittel zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.

Je nach Backofenmodell können Sie die Tür für eine einfachere Reinigung ausbauen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- 1 Öffnen Sie die Tür.
- 2 Drehen Sie die beiden Hebel komplett (F). Abbildung 6
- 3 Schließen Sie die Tür, bis an den beiden Hebeln einrastet. Abbildung 7
- 4 Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten, heben Sie sie an und ziehen Sie sie vollständig aus den Scharnieren (G). Abbildung 8

Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge für den Einbau der Tür vor.

Für andere Ofenmodelle folgen Sie bitte diesen Bedienungshinweisen:

- 1 Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
- 2 Führen Sie Sicherheitsstifte in die sichtbaren Öffnungen der Türscharniere ein. Abbildung 9
- 3 Fassen Sie die Tür seitlich mit beiden Händen an und schließen Sie sie fast vollständig.
- 4 Heben Sie die Tür jetzt an und ziehen Sie die Scharniere aus den vorderen Schlitten des Ofens, indem Sie sie nach außen ziehen. Abbildung 8

Achtung

Entfernen Sie die Sicherheitsstifte niemals, da das Scharnier gespannt ist und Sie verletzt könnten. Außerdem ist es nicht möglich, die Tür einzubauen, ohne dass die Stifte angebracht sind.

Um die Tür anzubringen, halten Sie sie mit beiden Händen und führen Sie die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen an der Vorderseite des Ofens ein. Öffnen Sie die Ofentür langsam und vollständig.

Reinigung der Tür mit großer Innenscheibe

Anleitung zum Aus- / Einbau der Innenscheibe

- 1 Öffnen Sie die Backofentür.
- 2 Ziehen Sie die Scheibe an der Unterseite (H) nach außen. Abbildung 10
- 3 Die Innenscheibe ist schon lose. Entnehmen Sie sie.

Achtung

Gehen Sie bei der Entnahme der Innenscheibe bitte vorsichtig vor, da sich die Backofentür schließt.

- 4 Reinigen Sie das Innenglas und die Innenseite der Backofentür.
- 5 Schieben Sie anschließend die Halterungen der Innenscheibe in die oberen Türschlitze (I). Abbildung 11
- 6 Drehen Sie die Scheibe zur Tür (K).
- 7 Drücken Sie mit beiden Händen die zwei unteren Halterungen (L) und schieben Sie gleichzeitig die Scheibe zur Tür (M). Nun ist die Scheibe wieder in der Tür fixiert. Abbildung 12

Anleitungen zum Ausbau / Einbau der inneren Glasteile. Backofen 90 cm

- 1 Öffnen Sie die Backofentür.
- 2 Drehen Sie die beiden Sperrhaken (N) vollständig, um die Tür zu blockieren. Fig 13
- 3 Drücken Sie auf beiden Seiten mit den Fingern auf Punkt 1 im oberen Teil der Backofentür. Fig 14
- 4 Halten Sie Punkt 1 an beiden Seiten eingedrückt, und ziehen Sie am oberen Abschluss der Tür. Fig 15

- 5** Die inneren Glasteile der Tür sind lose, so dass Sie sie leicht mit einem Fensterputzmittel und einem weichen Tuch reinigen können.

Achtung:

Wenn Sie den Drehmechanismus der Tür nicht mit den Sperrhaken (N) blockiert haben, müssen Sie aufpassen, denn wenn Sie die inneren Glasscheiben herausnehmen, schließt sich die Tür.

- 6** Wenn die Glasteile sauber sind, bauen Sie sie in der Reihenfolge wieder ein, die in der aufgedruckten **TERMOGLASS** Anzeige beschrieben ist.

- 7** Bringen Sie den oberen Abschluss der Tür wieder an, und stellen Sie dabei sicher, dass die seitlichen Scharniere wieder im Punkt 1 einrasten.

Auswechseln der Backofenlampe

Achtung

Bevor Sie die Lampe auswechseln, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

- Schrauben Sie die Linse von der Lampenfassung ab.
- Wechseln Sie die Lampe aus und setzen Sie die Linse wieder auf.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturfestigkeit bis 300 °C haben. Sie kann beim Kundendienst bestellt werden. Abbildung 16

Für andere Ofenmodelle folgen Sie bitte diesen Bedienungshinweisen:

- Lösen Sie mit Hilfe des geeigneten Werkzeugs die Linse von der Lampenfassung ab. Fig 17
- Tauschen Sie die Lampe aus.
- Statten Sie die Linse wieder zu der korrekten Position zurück, ohne sie zu erzwingen. Fig 18

Vorgehen bei Funktionsstörungen

Der Backofen funktioniert nicht.

- Überprüfen Sie den Stromanschluss.
- Überprüfen Sie die Sicherungen und den Begrenzer Ihrer Installation.
- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf Manuell- oder Programmierstellung steht.
- Prüfen Sie die Stellung des Programm- und Temperaturwahlschalters.

Das Innenlicht des Backofens leuchtet nicht.

- Wechseln Sie die Lampe aus.
- Überprüfen Sie den ordnungsgemäßen Einbau gemäß der Betriebsanleitung.
- Die Leuchtanzeige der Heizung leuchtet nicht.

Wählen Sie eine Temperatur.

- Wählen Sie eine Funktion.
- Die Leuchtanzeige soll nur leuchten, während sich der Backofen bis zur gewählten Temperatur aufheizt.

Während des Backofenbetriebs entsteht Rauchbildung

- Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen.
- Verringern Sie die auf das Backblech hinzugegebene Fett- oder Ölmenge.
- Verwenden Sie keine höheren Temperaturen als die auf der Gartabelle Angegebenen.

Die erwarteten Garresultate werden nicht erreicht.

- Lesen Sie die Gartabellen, um über den Betrieb Ihres Backofens sachgerecht informiert zu sein.

Achtung

Sollte das Problem trotz dieser Ratschläge weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Technische Information

Wenn das Gerät nicht funktioniert, müssen Sie dem Kundendienst die Art der Störung mit folgenden Angaben mitteilen:

1 Seriennummer (S-No)

2 Gerätemodell (Mod.)

Diese Angaben sind auf dem Typenschild eingraviert. Das Typenschild befindet sich auf der Backofenunterseite, die Sie beim Öffnen der Tür sehen können.

Energieauskunft

Prüfungen zur Erfüllung der Anforderungen der Verordnungen 66/2014 (Ökodesign) und 65/2014 (Energieetikettierung) gemäß Norm EN 60350-1.

Verbrauchsmessungen, die unter anderen Bedingungen als unter den für Ihren Backofen angegebenen durchgeführt wurden, können andere Werte ergeben. Angaben über den Energieverbrauch finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.

Installation

Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Stromanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Gewähr für eventuelle Schäden.

Vor der Installation

- Zum Auspacken des Backofens ziehen Sie an der Lasche am unteren Teil des Kartons. Zur Handhabung benutzen Sie bitte die Seitengriffe und niemals den Griff an der Backofentür.
- Der Einbauschrank ist mit einer Öffnung mit den auf der Abbildung angegebenen

Abmessungen zu versehen, wobei die Mindesttiefe des Schrankes 550 mm betragen muss.

- Die Rückwand des Schrankes, dargestellt durch die schattierte Fläche (A) auf Abb. 24, darf keine herausragenden Teile (Schrankverstärkungen, Rohre, Steckdosen usw.) aufweisen.
- Der Klebstoff, der für die Kunststoffbeschichtung der Schränke verwendet wird, muss Temperaturen über 85 °C standhalten.

Stromanschluss

Der Monteur muss überprüfen, ob:

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Die Elektroinstallation die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach dem Anschluss an das Stromnetz muss überprüft werden, ob alle elektrischen Bauteile des Backofens ordnungsgemäß funktionieren.

Backofeninstallation

Für alle Backöfen nach dem Anschluss an das Stromnetz:

- 1** Schieben Sie den Herd in den Einbauschrank und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.
- 2** Befestigen Sie den Backofen am Einbauschrank mittels der zum Lieferumfang gehörenden Schrauben, indem Sie sie durch die Öffnungen, die Sie beim Öffnen der Tür sehen, einschrauben.
- 3** Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht mit den Schrankwänden in Kontakt kommt und zu den angrenzenden Schränken 2 mm Mindestabstand besteht.

Figuras / Figuras / Figures / Figures / Abbildungen

Fig 1

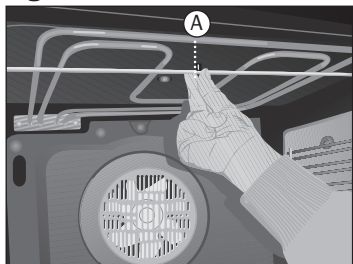


Fig 2

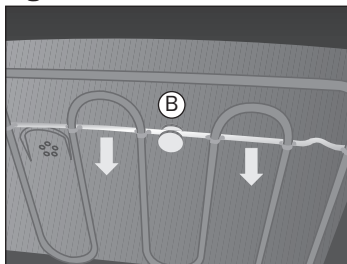


Fig 3

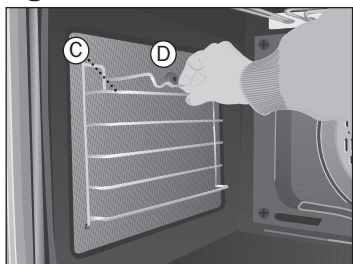


Fig 4

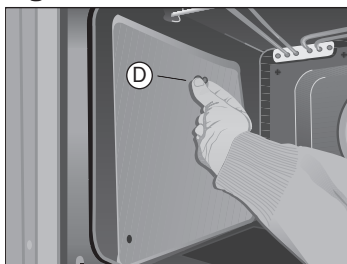


Fig 5

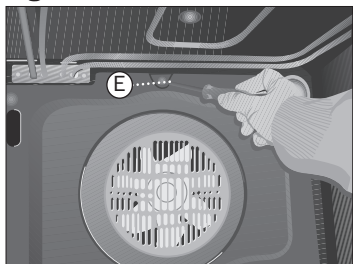


Fig 6

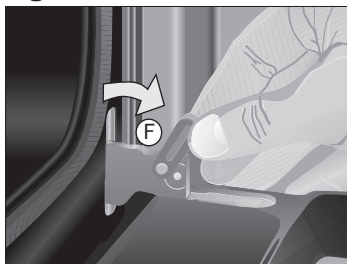


Fig 7

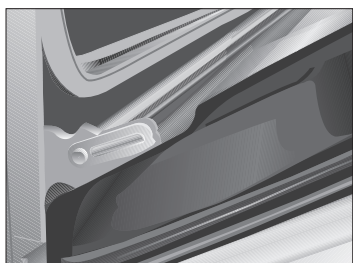


Fig 8

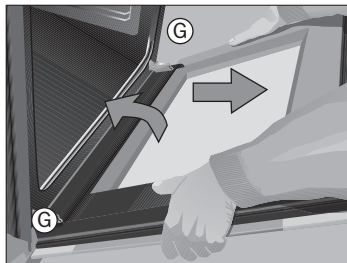


Fig 9

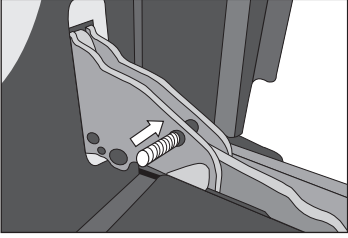


Fig 10

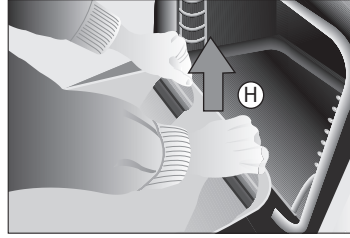


Fig 11

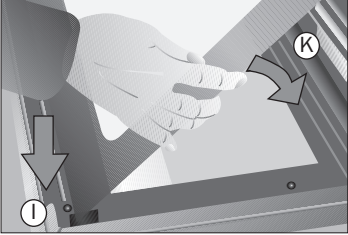


Fig 12

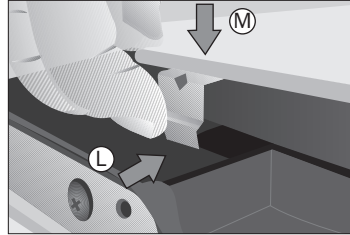


Fig 13

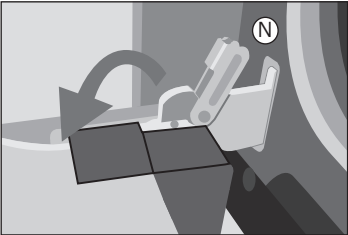


Fig 14

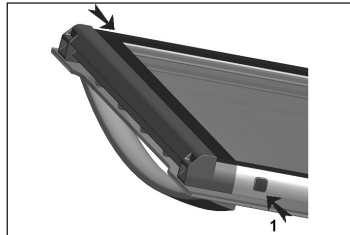


Fig 15

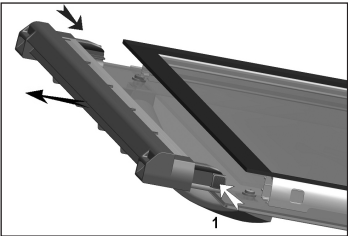


Fig 16

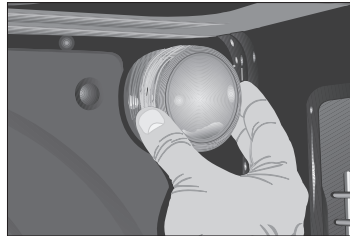


Fig 17

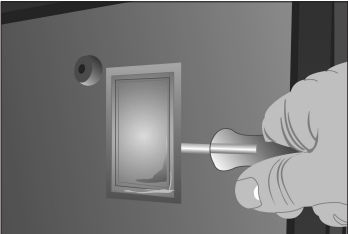


Fig 18

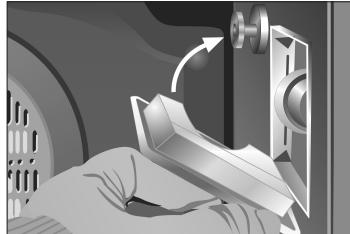


Fig 19

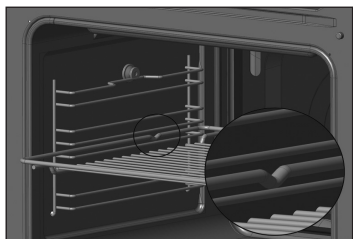


Fig 20

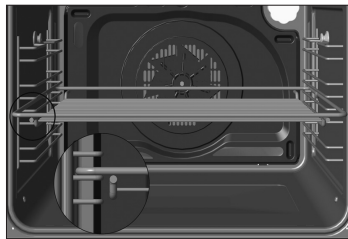
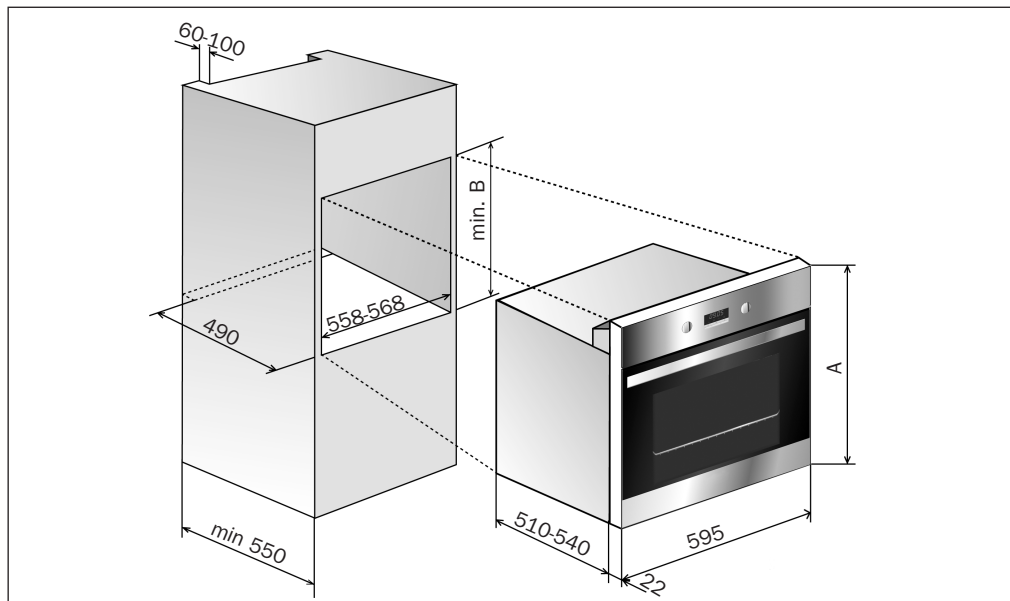


Fig 21



A: 595-455 / B: 590-450 / C: 600-460

Fig 22

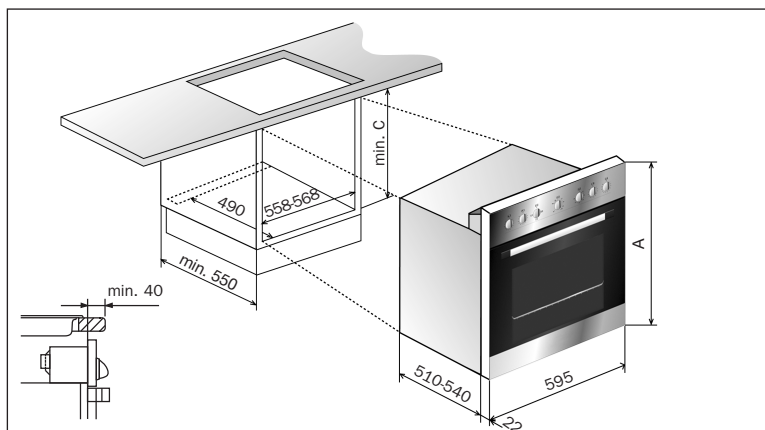


Fig 23

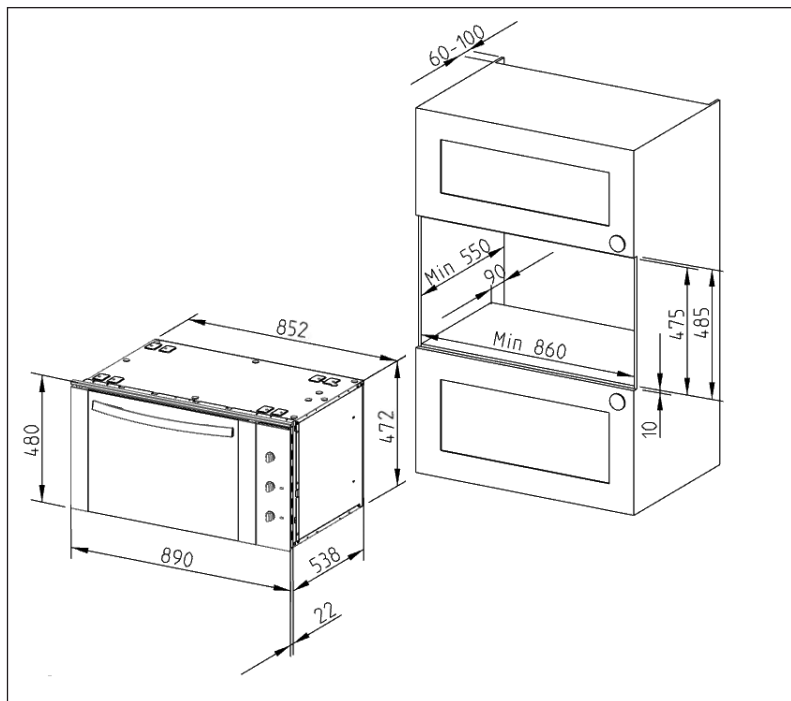
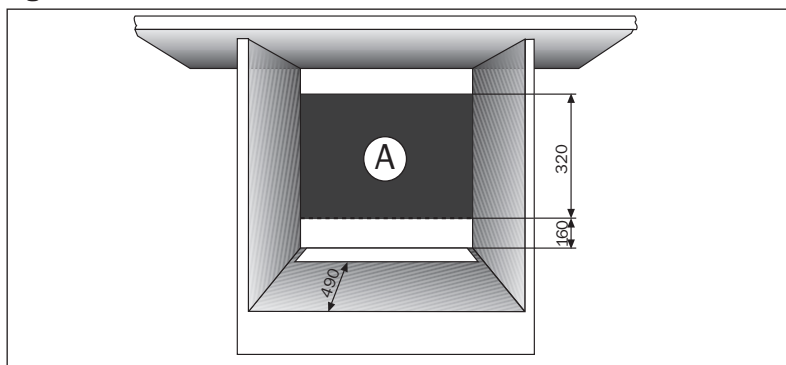
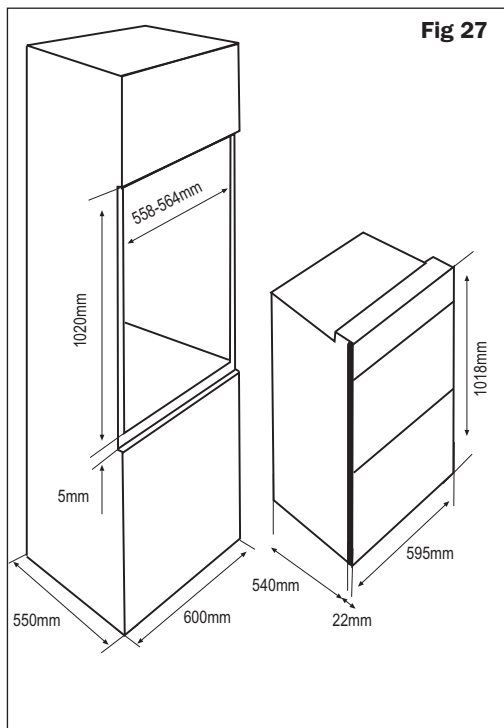
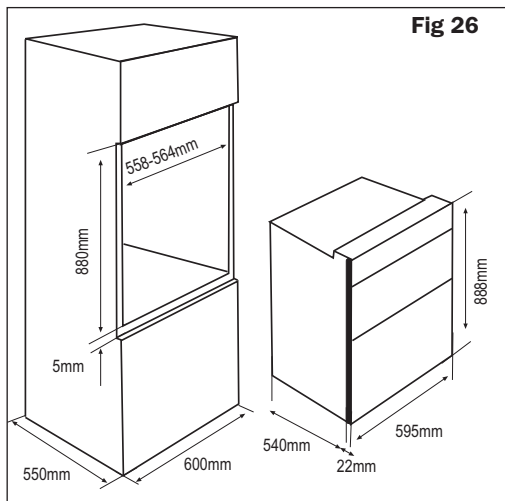
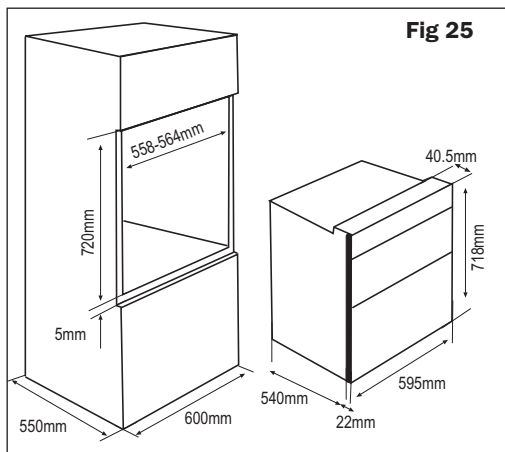


Fig 24





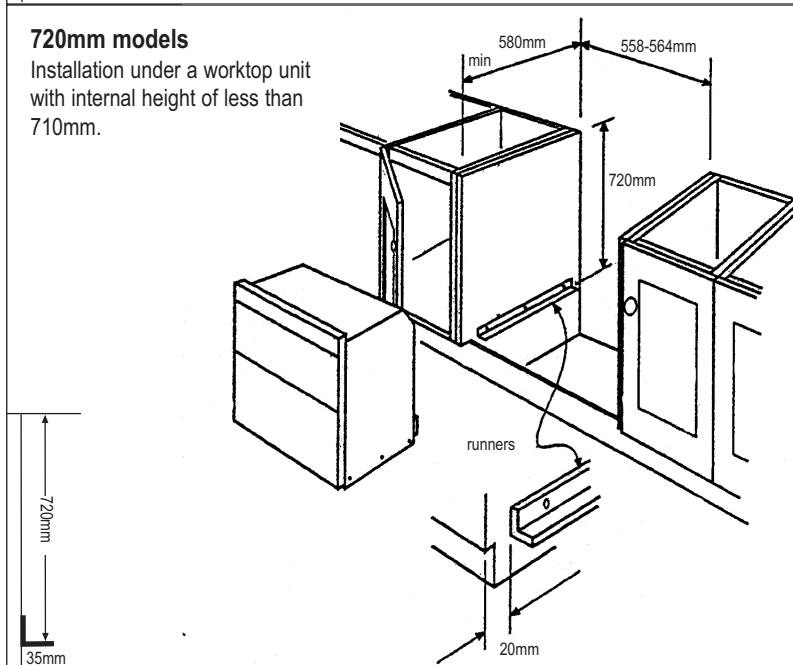
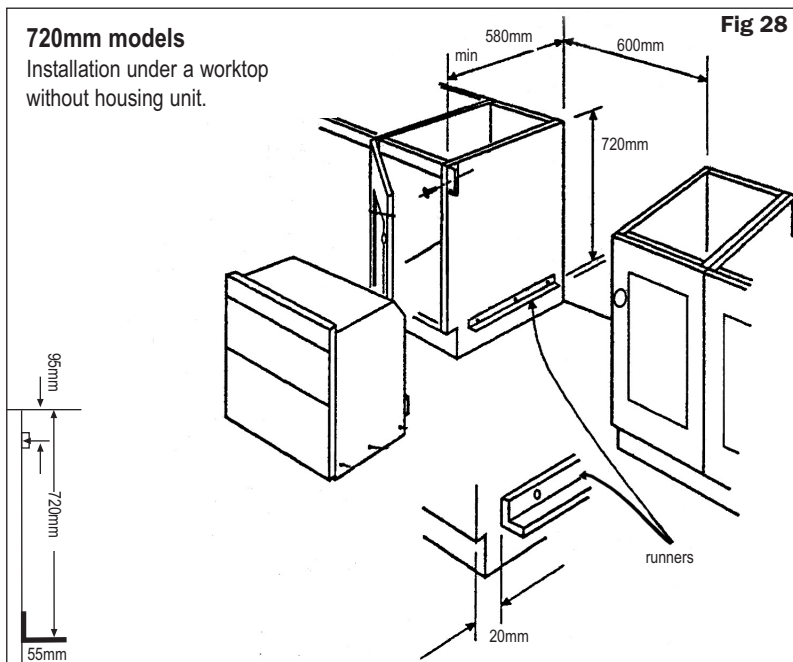
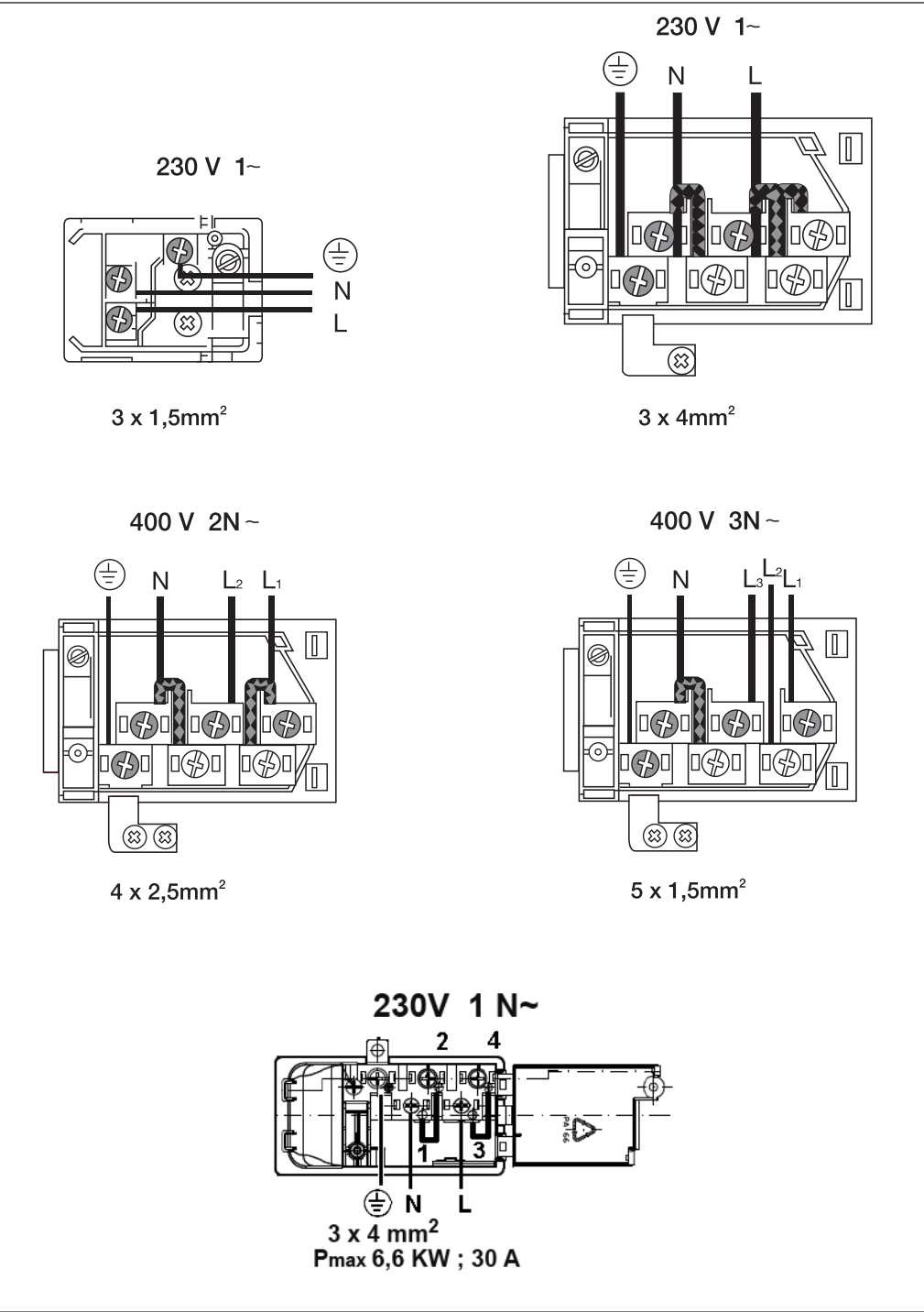


Fig 29



manuale d'uso

operating

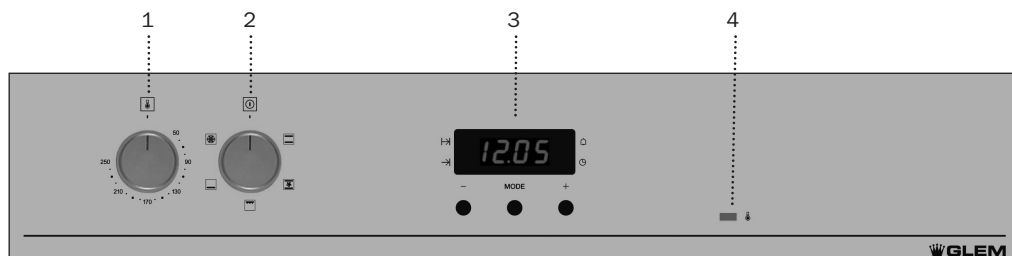
instructions pour l'usage

instroções de uso

manual de uso

GFMC

Pannello di comando



- 1 Selettore di temperatura.
- 2 Selettore di funzione.
- 3 Orologio elettronico di programmazione.
- 4 Spia pilota di riscaldamento. Indica la trasmissione del calore all'alimento e si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Funzioni del forno

Modello GFMC33: / /

Modello GFMC53: / / /

■ Spegnimento del forno



Standard

Si utilizza per dolci e torte in cui il calore ricevuto deve essere uniforme al fine di ottenere una consistenza morbida e spugnosa.



Standard ventilato

Adatto per arrosti e pasticceria. La ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno riducendo il tempo e la temperatura di cottura.



Grill

Gratinatura e cottura arrosto superficiale. Consente di dorare lo strato esterno degli alimenti senza modificarne la parte interna. Indicato per alimenti piatti come bistecca, costine, pesce, pane tostato.

Il grill può essere usato anche insieme al girarrosto per carni di maggiori dimensioni, come, per esempio, polli interi e giunti di manzo o agnello.

Attenzione

Durante l'uso della funzione Grill, MaxiGrill o MaxiGrill ventilata, lo sportello deve essere tenuto chiuso.



Inferiore

Il calore proviene solo dalla parte inferiore del forno. Adatto per riscaldare piatti o far lievitare impasti.



Scongelo

Questa funzione è indicata per lo scongelamento graduale degli alimenti, in particolare quelli che vengono consumati senza necessità di cottura, come ad esempio creme, pasta, torte, paste, ecc.

Nota

La luce resta accesa durante tutte le funzioni di cottura.

Comandi del forno

Regolazione dell'orologio elettronico

Quando si collega il forno, si noterà che sull'orologio viene visualizzato 12.00 e che un segnale luminoso sopra il simbolo ☉ inizia a lampeggiare. Premendo i pulsanti + e - sarà possibile regolare l'orologio; l'ora impostata verrà poi salvata quando si spegne il segnale luminoso.

Funzionamento manuale

Una volta regolato l'orologio, il forno è pronto per essere utilizzato. Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.

Portare i comandi in posizione ■ per spegnere il forno.

Funzioni dell'orologio elettronico

Allarme acustico: genera un segnale acustico al termine del tempo impostato; affinché funzioni non è necessario che il forno sia acceso.

Durata di cottura: consente di cuocere per il tempo impostato, trascorso il quale il forno si spegnerà automaticamente.

Ora di fine cottura: consente di cuocere fino a un orario definito, trascorso il quale il forno si spegnerà automaticamente.

Tempo di cottura e fine cottura: consente di programmare il tempo e l'ora di fine cottura. Con questa funzione il forno si accenderà automaticamente all'ora necessaria per cuocere per il tempo impostato (Tempo di cottura) e terminare la cottura in modo automatico all'ora indicata (Fine cottura).

Programmazione dell'allarme acustico

- 1 Premere il pulsante MODE fino a quando l'indicatore sopra il simbolo ☉ inizia a lampeggiare.
- 2 Selezionare il tempo dopo il quale si desidera che l'orologio emetta l'allarme acustico premendo i pulsanti + o -.

- 3 L'indicatore resterà illuminato indicando che l'allarme acustico è programmato.
- 4 Trascorso il tempo impostato, il forno emetterà un segnale acustico e l'indicatore inizierà a lampeggiare.
- 5 Premere qualsiasi pulsante per bloccare il segnale acustico; il display tornerà a visualizzare l'ora corrente.

Programmazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante MODE fino a quando l'indicatore sopra il simbolo ↗ inizia a lampeggiare.
- 2 Selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti + o -.
- 3 L'indicatore che stava lampeggiando si illuminerà indicando che il forno si spegnerà automaticamente.
- 4 L'orologio a questo punto mostrerà l'ora corrente.
- 5 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
- 6 Trascorso il tempo di cottura, il forno si spegnerà, sarà emesso un segnale acustico e l'indicatore inizierà a lampeggiare.
- 7 Premere qualsiasi pulsante per bloccare il segnale acustico. Il forno si accenderà nuovamente.
- 8 Portare i comandi in posizione ■ per spegnere il forno.

Programmazione dell'ora di fine cottura

- 1 Premere il pulsante MODE fino a quando l'indicatore sopra il simbolo ↗ inizia a lampeggiare.
- 2 Selezionare l'ora di fine cottura premendo i pulsanti + o -.
- 3 L'indicatore che stava lampeggiando si illuminerà indicando che il forno si spegnerà automaticamente.

- 4 L'orologio a questo punto mostrerà l'ora corrente.
- 5 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
- 6 Raggiunta l'ora di fine cottura, il forno si spegnerà, sarà emesso un segnale acustico e l'indicatore inizierà a lampeggiare.
- 7 Premere qualsiasi pulsante per bloccare il segnale acustico. Il forno si accenderà nuovamente.
- 8 Portare i comandi in posizione **I** per spegnere il forno.
- 9 Quando si raggiunge l'ora di inizio cottura, il forno si accenderà e resterà in funzione per il tempo impostato.
- 10 Raggiunta l'ora di fine cottura programmata, il forno si spegnerà, sarà emesso un segnale acustico e l'indicatore luminoso sopra il simbolo **→I** inizierà a lampeggiare.
- 11 Premere qualsiasi pulsante per bloccare il segnale acustico. Il forno si accenderà nuovamente.
- 12 Portare i comandi in posizione **I** per spegnere il forno.

Questa funzione può essere utilizzata anche se il forno è già in funzione. A tal fine seguire le istruzioni indicate a eccezione della numero 5.

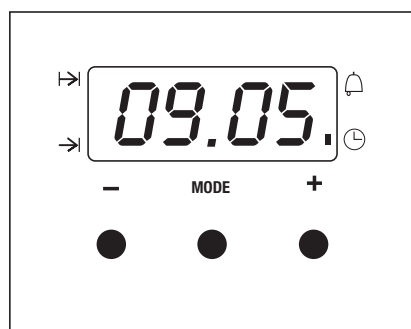
Programmazione del tempo di cottura e dell'ora di fine cottura

- 1 Premere il pulsante MODE fino a quando l'indicatore sopra il simbolo **I→I** inizia a lampeggiare.
- 2 Selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti + o -.
- 3 L'indicatore che stava lampeggiando si illuminerà in modo permanente.
- 4 Premere il pulsante MODE fino a quando l'indicatore sopra il simbolo **→I** inizia a lampeggiare.
- 5 Selezionare l'ora di fine cottura premendo i pulsanti + o -.
- 6 L'indicatore che stava lampeggiando si illuminerà in modo permanente.
- 7 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
- 8 Il forno resterà spento e gli indicatori sopra i simboli **I→I** e **→I** resteranno illuminati. Il forno adesso è programmato.

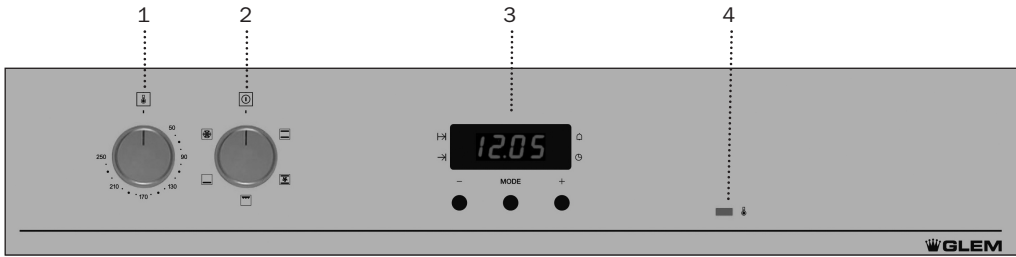
Attenzione

Premendo il tasto MODE è possibile visualizzare sull'orologio qualsiasi funzione programmata e modificarla, se necessario, premendo i tasti + e -. Quando si seleziona la funzione desiderata, l'indicatore sopra il simbolo corrispondente si illuminerà.

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, la programmazione dell'orologio elettronico sarà cancellata. Sarà quindi necessario procedere a una nuova regolazione e programmazione.



Control panel



- 1 Temperature selector.
- 2 Function selector.
- 3 Electronic clock.

- 4 Heating indicator light. Indicates that heat is being passed to the food and it goes out when the set temperature is reached.

Oven Functions

Model GFMC33: / /

Model GFMC53: / / / /

Switch off oven

Conventional

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.

Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.

/ Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

The grill can also be used in combination with the turnspit for meat items of greater volume, such as whole chickens or joints of beef or lamb.

Caution

While using the Grill, MaxiGrill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.

Lower element

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

Defrosting

This cooking mode is suitable for gently defrosting of food. In special food to be consumed unwarmed, e.g.: cream, custard, pastry, tarts, cakes, fruit, etc.

NB

The light remains on through all cooking functions.

Use of the Oven

Setting the time on the clock

On connecting the oven, you will notice that 12:00 appears on the clock and that a light begins to flash above the  symbol. Pressing the “+” and “-” buttons the correct time can be set on the clock, which is subsequently stored and the flashing light goes out.

Manual use

After setting the correct time, the oven is ready for use. Select a temperature and a cooking function.

To switch off the oven, set the controls to the position .

Functions of the Electronic Clock Programmer

Warning function: This function generates a warning tone at a specified time.

Cooking time: This function allows to programme the oven to cook for a specified time, after which it will switch itself off.

End of cooking time: This function allows to establish the exact hour, after which the oven will switch itself off.

Duration and automatic stop: This function is used to control the duration and the time at which the oven will turn itself off. This function allows the oven to start and stop automatically.

Warning function

- 1 Press the MODE button until the signal above the  symbol begins to flash.
- 2 Choose the time when you want the alarm to sound, pressing the “+” or “-” buttons.
- 3 Subsequently, the light will remain on indicating that the alarm is programmed.
- 4 At the end of the programmed time, an alarm will sound and the light will begin to flash.
- 5 Press any button to turn off the alarm and the screen shows the current time again.

Programming the cooking time

- 1 Press the MODE button until the indicator above the  symbol begins to flash.
- 2 Select the length of time, pressing the “+” or “-” buttons.
- 3 Subsequently, the indicator that was flashing will light, indicating that the oven will switch itself off automatically.
- 4 The clock will then show the current time.
- 5 Select a temperature and cooking function.
- 6 When the set time has elapsed, the oven will disconnect, an alarm will sound and the indicator will begin to flash.
- 7 Press any button to switch off the alarm, reconnecting the oven.
- 8 Set the controls in the position  to switch off the oven.

Programming the end of cooking time for the oven

- 1 Press the MODE button until the indicator above the  symbol begins to flash.
- 2 Select the time that cooking is to finish, pressing the “+” or “-” buttons.
- 3 Subsequently, the indicator that was flashing is lit, indicating that the oven will switch itself off automatically.
- 4 The clock will then show the current time.
- 5 Select a temperature and a cooking function.
- 6 When the programmed time is reached, the oven will disconnect, an alarm will sound and the indicator will begin to flash.
- 7 Press any button to switch off the alarm and the oven will reconnect.
- 8 Set the controls to the position  to switch off the oven.

This function may be used even though you are already cooking in your oven. To do so, follow the instructions given except N° 5.

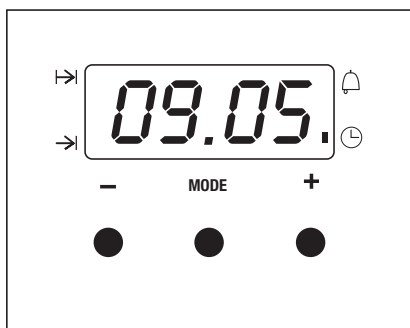
Programming the duration and automatic stop

- 1 Press the MODE button until the indicator above the $\rightarrow|$ symbol begins to flash.
- 2 Select the length of cooking time pressing the “+” or “-” buttons.
- 3 Subsequently, the indicator that was flashing will remain lit.
- 4 Press the mode button until the indicator above the $\rightarrow|$ symbol begins to flash.
- 5 Select the time that cooking should finish pressing the “+” or “-” buttons.
- 6 Subsequently, the indicator that was flashing will remain lit.
- 7 Select a function and cooking temperature.
- 8 The oven will remain disconnected with the indicators above the $\rightarrow|$ and $\rightarrow|$ symbols lit. Your oven is programmed.
- 9 When the time to begin cooking is reached, the oven will switch itself on and will continue cooking during the programmed time.
- 10 When the programmed finishing time is reached, the oven will disconnect, an alarm will sound and the light above the $\rightarrow|$ symbol will begin to flash.
- 11 Press any button to switch off the alarm and the oven will reconnect.
- 12 Set the controls to the position **I** to switch of the oven.

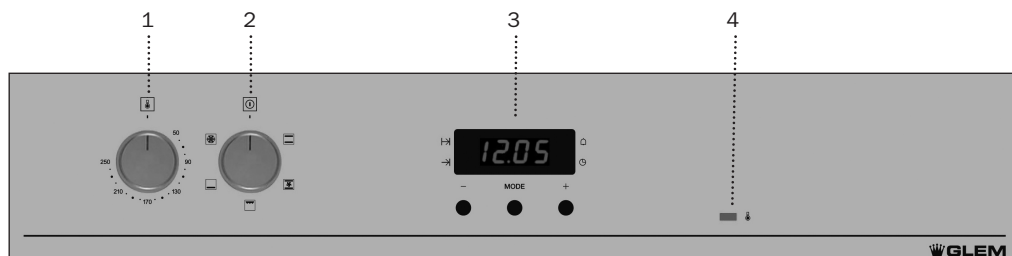
Caution

Pressing the MODE button the display on the screen shows any function programmed. It can be changed by pressing the “+” or “-” buttons. On selecting the desired function, the indicator above the corresponding signal will light.

In the event of a power cut, all the programming of the electronic clock will be erased. The correct time has to be reset and the watch reprogrammed.



Bandeau de commande



1 Sélecteur de température.

2 Sélecteur de fonction.

3 Horloge électronique.

4 Voyant lumineux de montée en température.

Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.

Fonctions du four

Modèle GFMC33: / /

Modèle GFMC53: / / / /

■ Arrêt du four



Convection naturelle

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.



Chaleur pulsée

Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.



Gril

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtes, les poissons, les toasts.

Le grill combiné avec le tournebroche peut être utilisé pour des grosses pièces de viande, le boeuf, le mouton, les volailles.

Attention

Quand on utilise la fonction gril, maxi gril ou maxi gril pulsé, la porte doit rester fermée.



Sole

La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Appropriée pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries, etc.



Décongélation

Cette fonction permet de décongeler doucement des mets. Elle convient particulièrement aux mets qui ne doivent pas être chauffés: crème chantilly, crème vanille, pâtes, gâteaux, fruits...

Remarque

La lumière reste allumée pour toutes les fonctions de cuisson.

Maniement du Four

Mise à l'heure de l'horloge électronique

Au branchement de votre four, vous observerez que sur l'horloge apparaît l'indication 12.00 et qu'un signal lumineux au-dessus du symbole ☼ commence à clignoter. En appuyant sur les boutons + et – vous pourrez mettre l'horloge à l'heure; ensuite celle-ci sera enregistrée et le signal lumineux s'éteindra.

Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge mise à l'heure, votre four est prêt à cuisiner. Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.

Pour éteindre le four, mettre les commandes sur la position .

Fonctions du programmeur électronique

Avertisseur: Cette fonction permet de générer un signal sonore à la fin du temps de cuisson, indépendamment de l'état du four.

Durée de cuisson: Permet de cuisiner pendant un temps préalablement déterminé, après lequel le four s'éteindra.

Fin de cuisson: Permet de sélectionner l'heure exacte de fin de cuisson, à laquelle le four s'éteindra.

Durée et fin de cuisson: Cette fonction permet de programmer la durée et la fin de la cuisson. Le four se mettra en marche et s'éteindra de façon automatique.

Programmation de l'avertisseur

- 1 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole ☼ commence à clignoter.
- 2 Sélectionner le temps à la fin duquel on désire être averti par l'avertisseur en appuyant sur les boutons + ou –.
- 3 Après cela l'indicateur restera allumé, indiquant ainsi que l'avertisseur est programmé.

- 4 Une fois le temps programmé passé, un signal acoustique sonnera et l'indicateur commencera à clignoter.

- 5 Appuyer sur n'importe quel bouton et l'heure actuelle apparaîtra de nouveau sur l'écran.

Programmation de la Durée de Cuisson

- 1 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole  commence à clignoter.
- 2 Sélectionner la durée en appuyant sur les boutons + ou –
- 3 Par la suite, l'indicateur qui clignotait s'allumera et indiquera ainsi que votre four va s'éteindre de façon automatique.
- 4 L'écran digital indiquera alors l'heure actuelle.
- 5 Sélectionner une température et une fonction de cuisson.
- 6 Une fois la durée de la cuisson passée, le four se déconnectera, un signal acoustique se fera entendre et l'indicateur commencera à clignoter.
- 7 Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal acoustique et le four s'allumera de nouveau.
- 8 Mettre les commandes sur la position  pour éteindre le four.

Programmation de l'Heure de Fin de Cuisson

- 1 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole  commence à clignoter.
- 2 Sélectionner l'heure de la fin de la cuisson en appuyant sur les boutons + et –.
- 3 Par la suite, l'indicateur qui clignotait s'allumera et indiquera ainsi que votre four va s'éteindre de façon automatique.
- 4 L'écran digital indiquera alors l'heure actuelle.
- 5 Sélectionner une température et une fonction de cuisson.

6 Quand l'heure de la fin de la cuisson est atteinte, le four se déconnectera, un signal acoustique se fera entendre et l'indicateur commencera à clignoter.

7 Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal acoustique, et votre four s'allumera de nouveau.

8 Mettre les commandes sur la position  pour éteindre le four.

Vous pouvez utiliser cette fonction même si vous êtes déjà en train de cuisiner avec votre four. Pour cela, suivez les instructions indiquées sauf la numéro 5.

Programmation de la Durée et Fin de Cuisson

1 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole  commence à clignoter

2 Sélectionner la durée de la cuisson en appuyant sur les boutons + et -.

3 Par la suite, l'indicateur qui clignotait s'allumera de façon permanente.

4 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole  commence à clignoter.

5 Sélectionner l'heure de la fin de la cuisson en appuyant sur les boutons + et -.

6 Par la suite, l'indicateur qui clignotait s'allumera de façon permanente.

7 Sélectionner une fonction et une température de cuisson.

8 Le four sera déconnecté et les indicateurs qui se trouvent au-dessus des symboles  et  resteront allumés. Votre four est programmé.

9 Au moment de l'heure du commencement de la cuisson, le four se mettra en marche et la cuisson se fera pendant le temps sélectionné.

10 Quand l'heure programmée sera terminée, le four se déconnectera, un signal acoustique sonnera et l'indicateur lumineux  qui se trouve au-dessus du symbole commencera à clignoter.

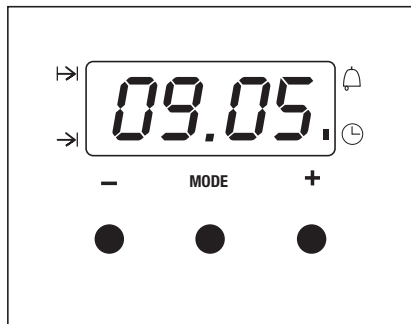
11 Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal acoustique et votre four s'allumera de nouveau.

12 Mettez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

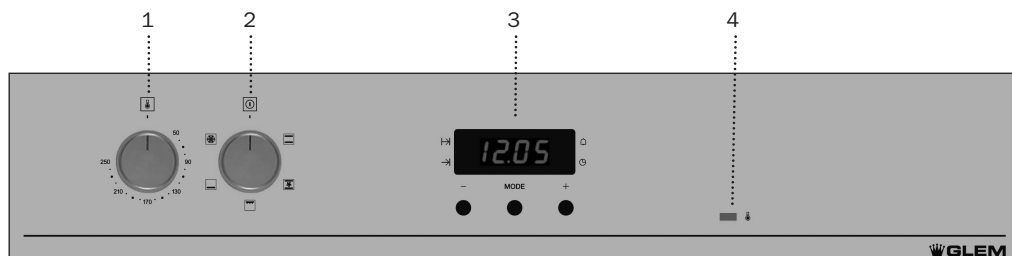
Attention

En appuyant sur le bouton MODE vous pourrez voir sur l'écran digital toutes les fonctions programmées et les modifier, si nécessaire, en appuyant sur les boutons + et -. Au moment de sélectionner la fonction désirée, l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole correspondant s'allumera.

Au cas où il y aurait une coupure de courant, toute la programmation de votre programmeur électronique sera effacée. Il faudra la remettre à l'heure et la programmer de nouveau.



Painel de Comandos



- 1 Selector de temperatura.
- 2 Selector de funções.
- 3 Relógio electrónico programador.

- 4 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno alcança a temperatura seleccionada.

Funções do Forno

Modelo GFMC33: / /

Modelo GFMC53: / / /

Desconexão do forno



Convencional

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.



Convencional com Turbina

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno.



Grill

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.

O Grill combinado com o espeto rotativo poderá ser utilizado para pedaços de carne com maior volume, tal como aves, partes de bovino ou ovino.

Atenção

Durante o uso da função Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill com Turbina deve-se manter a porta fechada.



Resistência Inferior

Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.



Descongelação

Esta função é apropriada para a descongelação leve de alimentos. Em especial alimentos sem aquecer, por exemplo, cremes, natas, pastas, tartes, biscoitos, frutas...

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

Colocação da Hora do Relógio Electrónico

Ao ligar o forno, observará que no relógio aparece a indicação 12.00 e que um sinal luminoso em cima do símbolo ☹ começa a piscar. Premindo os botões + e - poderá pôr a hora do relógio. Posteriormente esta será armazenada e o sinal luminoso apagar-se-á.

Funcionamento Manual

Após colocar a hora no relógio, o forno está preparado para cozinhar. Seleccione uma temperatura e uma função.

Para desligar o forno, coloque os comandos na posição **I**.

Funções do Relógio Electrónico

Avisador: Gera um sinal acústico ao fim de um determinado tempo, para tal é necessário que o forno esteja em funcionamento.

Duração do cozinhado: Permite cozinhar durante um determinado tempo seleccionado, ao fim do qual, o forno desligar-se-á automaticamente.

Hora de finalização do cozinhado: Permite cozinhar até uma determinada hora pré-estabelecida, ao fim de qual, o forno desligar-se-á automaticamente.

Duração e finalização do cozinhado: Permite programar a hora de duração e finalização de um cozinhado. Com esta função o forno ligar-se-á automaticamente à hora necessária para cozinhar durante o tempo seleccionado (Duração), finalizando automaticamente à hora anteriormente indicada (Finalização do cozinhado).

Programação do Avisador

- 1 Prima o botão MODE até o indicador em cima do símbolo ☹ começar a piscar.
- 2 Seleccione o tempo após o qual deseja que o relógio avise, premindo os botões + ou -.

3 Posteriormente, o piloto ficará iluminado indicando que o avisador já está programado.

4 Após decorrer o tempo programado, ouvir-se-á um sinal acústico e o piloto começará a piscar.

5 Prima qualquer botão para deter o sinal acústico e o visor voltará a mostrar a hora actual.

Programação da Duração do Cozinhado

1 Prima o botão MODE até o piloto em cima do símbolo **I** começar a piscar.

2 Seleccione a duração, premindo os botões + ou -.

3 Posteriormente o indicador que estava a piscar ficará iluminado indicando que o forno desligar-se-á de forma automática.

4 O relógio mostrará então a hora actual.

5 Seleccione uma temperatura e uma função de cozinhado.

6 Após decorrer a duração de cozinhado, o forno desligar-se-á. Ouvir-se-á um sinal acústico e o indicador começará a piscar.

7 Prima qualquer botão para deter o sinal acústico e ligar o forno novamente.

8 Ponha os comandos na posição **I** para desligar o forno.

Programação da Hora de Finalização do Cozinhado

1 Prima o botão MODE até o indicador em cima do símbolo **I** começar a piscar.

2 Seleccione a hora de finalização de cozinhado premindo os botões + e -

3 Posteriormente o indicador que estava a piscar ficará iluminado indicando que o forno desligar-se-á de forma automática.

4 O relógio mostrará então a hora actual.

5 Seleccione uma temperatura e uma função de cozinhado.

6 Quando a hora de finalização de cozinhado for atingida, o forno desligar-se-á. Ouvir-se-á um sinal acústico e o indicador começará a piscar.

7 Prima qualquer botão para deter o sinal acústico e ligar o forno novamente.

8 Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.

Pode usar esta função mesmo quando já estiver a cozinhar com o forno. Para tal, siga as instruções indicadas, excepto a número 5.

Programação da Duração e Final do Cozinhado

1 Prima o botão MODE até o indicador em cima do símbolo  começar a piscar.

2 Selecione a duração de cozinhado premindo os botões + e -

3 Posteriormente o indicador que estava a piscar ficará iluminado de forma permanente.

4 Prima o botão MODE até o indicador em cima do símbolo  começar a piscar.

5 Selecione a hora de finalização de cozinhado premindo os botões + e - .

6 Posteriormente o indicador que estava a piscar ficará iluminado de forma permanente.

7 Selecione uma função e uma temperatura.

8 O forno permanecerá desligado, ficando iluminados os indicadores em cima dos símbolos  e  . O forno está programado.

9 Quando a hora de início de cozinhado for alcançada, o forno entrará em funcionamento e realizará a cozinhado durante o tempo seleccionado.

10 Após alcançar a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á. Ouvir-se-á um sinal acústico e o indicador luminoso em cima do símbolo  começará a piscar.

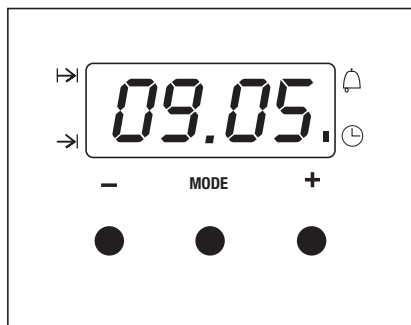
11 Prima qualquer botão para deter o sinal acústico e ligar o forno novamente.

12 Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.

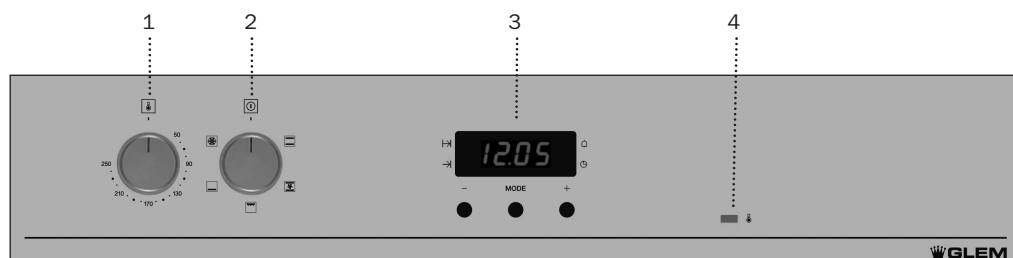
Atenção

Premindo o botão MODE pode visualizar-se no relógio qualquer função que esteja programada e alterá-la se necessário premindo os botões + e -. Ao seleccionar a função pretendida, o indicador em cima do símbolo correspondente ficará iluminado.

Em caso de um corte de fornecimento eléctrico, toda a programação do relógio electrónico será apagada. Deverá pôr a hora e programá-lo novamente.



Frontal de Mandos



- 1 Selector de temperaturas.
- 2 Selector de funciones.
- 3 Reloj electrónico programador.

- 4 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

Funciones del Horno

Modelo GFMC33: / /

Modelo GFMC53: / / / /

■ Desconexión del horno



Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.



Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.



Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

El Grill combinado con el rustepollos podrá ser utilizado para piezas de carne con mayor volumen tal y como aves, partes de vacuno u ovino.

Atención

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.



Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.



Descongelación

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Manejo del Horno

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece la indicación 12.00 y que una señal luminosa encima del símbolo  comienza a parpadear. Pulsando los botones + y - podrá poner el reloj en hora, posteriormente ésta se almacenará, apagándose la señal luminosa.

Funcionamiento Manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una temperatura y una función de cocinado.

Para apagar el horno, ponga los mandos en posición .

Funciones del Reloj Electrónico

Avisador: Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

Duración del Cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Hora de Finalización del Cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Duración y Fin del Cocinado: Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).

Programación del Avisador

- 1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.
- 2 Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, pulsando los botones + o -.

3 Posteriormente el indicador se quedará iluminado indicando que el avisador ya está programado.

4 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el indicador empezará a parpadear.

5 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, volviendo la pantalla a mostrar la hora actual.

Programación de la Duración del Cocinado

1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.

2 Seleccione la duración, pulsando los botones + o -.

3 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando, se iluminará indicando que su horno se apagará de forma automática.

4 El reloj mostrará entonces la hora actual.

5 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.

6 Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador comenzará a parpadear.

7 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose el horno de nuevo.

8 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.

2 Seleccione la hora de finalización del cocinado, pulsando los botones + y -.

3 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará indicando que su horno se apagará de forma automática.

4 El reloj mostrará entonces la hora actual.

- 5 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 6 Alcanzada la hora de finalización del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador comenzará a parpadear.
- 7 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose su horno de nuevo.
- 8 Ponga los mandos en posición **I** para apagar el horno.

Puede emplear esta función aunque usted ya esté cocinando con su horno. Para ello siga las instrucciones indicadas salvo la número 5.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

- 1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo **I** empiece a parpadear.
- 2 Seleccione la duración del cocinado pulsando los botones + y - .
- 3 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará de forma permanente.
- 4 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo **I** empiece a parpadear.
- 5 Seleccione la hora de finalización del cocinado pulsando los botones + y - .
- 6 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará de forma permanente.
- 7 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
- 8 El horno permanecerá desconectado, quedándose iluminados los indicadores encima de los símbolos **I** y **I** . Su horno está programado.

- 9 Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.

- 10 Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador luminoso encima del símbolo **I** comenzará a parpadear.

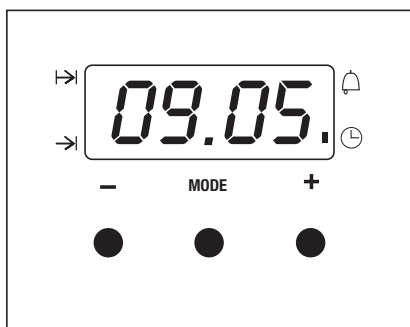
- 11 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose su horno de nuevo.

- 12 Ponga los mandos en posición **I** para apagar el horno.

Atención

Pulsando el botón MODE puede visualizar en el reloj cualquier función que esté programada y modificarla si usted lo necesita pulsando los botones + y - . Al seleccionar la función deseada se iluminará el indicador encima del símbolo correspondiente.

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.





Cod.: 3172734-004