

Pando



WARNING



INSTALLATION & MAINTENANCE



USER MANUAL AND WARRANTY



COOKING GUIDE

ES AVISO

- El esmalte, está especialmente pensado para su limpieza con agua.
- **ATENCIÓN: No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.**
- **No utilice en ningún caso productos antical, productos específicos para limpieza de horno, ni en general, productos con un pH superior a 12.**
- Las bandejas esmaltadas, no deben introducirse en la máquina lavavajillas. Los detergentes y la sal utilizados normalmente en éstos, pueden dañar permanentemente las propiedades del esmalte.
- En la mayoría de los casos, la limpieza siguiendo las instrucciones del manual, es suficiente.
- Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.
- Si requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.
- No seguir estos consejos puede hacer que el esmalte se degrade perdiendo sus propiedades de limpieza permanentemente.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA:

- **Se ha de hacer una limpieza después de cada uso del horno**, utilizando los métodos aconsejados en el manual del producto. Una vez realizada la limpieza asegurarse que no queden restos de suciedad, si quedase, repetir el proceso de limpieza hasta que quede completamente limpio.
- **No realizar el proceso de limpieza después de cada uso del horno**, puede provocar que los restos de suciedad recalentados con uno o varios programas, hagan daños al esmalte de las bandejas y del interior de la cavidad, perdiendo su propiedad antiadherente y siendo entonces muy compleja su limpieza, incluso provocando manchas y daños permanentes. **Dichos daños, manchas y limpieza no estarán cubiertas por la garantía del fabricante.**

PT LER COM ATENÇÃO

- O esmalte está especialmente preparado para limpeza com água.
- **ATENÇÃO: Não verta água no interior do forno quente, uma vez que pode danificar o esmalte do seu forno.**
- **Não utilize em caso algum produtos anticalcário, produtos específicos para limpeza de fornos, nem em geral, produtos com um pH superior a 12.**
- Os tabuleiros esmaltados não devem ser introduzidos na máquina de lavar louça. Os detergentes e o sal utilizados normalmente nestas podem danificar permanentemente as propriedades do esmalte.
- Na maioria dos casos, a limpeza seguindo as instruções do manual, é suficiente.
- Para uma maior facilidade de limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe o forno com frequência.
- Caso seja necessária uma limpeza com maior profundidade, utilize detergentes neutros e esponjas suaves e não abrasivas.
- Ignorar estes conselhos pode levar a que o esmalte se degrade e perca as suas propriedades de limpeza permanentemente.

FREQUÊNCIA DE LIMPEZA:

- **O forno deve ser limpo após cada utilização**, utilizando os métodos recomendados no manual do produto. Uma vez realizada a limpeza, certifique-se de que não restam resíduos de sujidade e, caso ainda existam, repita o processo de limpeza até que o forno fique completamente limpo.
- **A não-realização do processo de limpeza após cada utilização do forno** pode fazer com que os restos de sujidades sobreaquecidos com um ou vários programas danifiquem o esmalte dos tabuleiros e do interior da cavidade, originando a perda da sua propriedade antiaderente e tornando a sua limpeza muito complexa, provocando inclusivamente manchas e danos permanentes. **Os danos, manchas e limpeza referidos não estarão cobertos pela garantia do fabricante.**

EN READ CAREFULLY

- The enamel is especially designed to be cleaned with water.
- **CAUTION: Do not pour water inside the oven when hot because it may damage the enamel inside.**
- **Never use anti-limescale products or specific oven cleaning products, or in general, products with a pH above 12.**
- Enamel trays should not be placed in the dishwasher. Detergents and salt commonly used in these machines can permanently damage the properties of the enamel.
- The cleaning function is sufficient in most cases provided you follow the instruction manual.
- Make cleaning easier by preventing dirt from building up. Clean the oven frequently.
- If you require a more thorough cleaning process, use neutral detergents and soft non-abrasive sponges.
- Failure to follow these instructions can damage the enamel, causing it to lose its permanent cleaning properties.

CLEANING FREQUENCY:

- **Clean after each oven use**, following the methods recommended in the product manual. Once cleaned, make sure there are no traces of dirt, if there are, repeat the cleaning process until it is completely clean.
- **Not cleaning after every oven use** may result in reheated remains of dirt damaging the enamel of the trays and the interior of the cavity, making it lose its non-stick properties and then becoming very difficult to clean, even resulting in stains and permanent damage. **This damage, stains and cleaning are not covered by the manufacturer's guarantee.**

FR À LIRE ATTENTIVEMENT

- L'émail est spécialement conçu pour être nettoyé à l'eau.
- **MISE EN GARDE: Ne pas mouiller l'intérieur du four s'il est chaud, cela risquerait d'endommager l'émail du four.**
- **N'utilisez en aucun cas des produits anti-calcaire, des nettoyeurs pour fours ou, de manière générale, des produits dont le pH est supérieur à 12.**
- Les plaques émaillées ne doivent pas être introduites au lave-vaisselle. Les détergents et le sel généralement utilisés dans ces appareils électroménagers peuvent en effet altérer les propriétés de l'émail de manière irréversible.
- Dans la majorité des cas, il suffit d'utiliser la fonction en suivant les instructions du manuel pour nettoyer ces plaques.
- Un nettoyage fréquent permet d'éviter d'accumuler les saletés et facilite l'entretien. Nettoyez régulièrement le four.
- Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.
- En cas de non-respect de ces consignes, l'émail peut se dégrader et perdre ses propriétés autonettoyantes.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE:

- **Procéder à un nettoyage du four après chaque utilisation**, en utilisant les méthodes conseillées par le manuel du produit. Après avoir effectué le nettoyage bien s'assurer qu'il n'y ait pas de restes de saletés, le cas échéant, répéter la procédure de nettoyage jusqu'à ce qu'il soit complètement propre.
- **Le fait de ne pas effectuer la procédure de nettoyage après chaque utilisation du four** peut provoquer que les restes de saletés réchauffés avec un ou plusieurs programmes abiment l'émail des plateaux et de l'intérieur de la cavité du four, perdant ainsi leurs propriétés anti-adhérentes et rendant alors très compliquée le nettoyage, provoquant même des taches et des dommages permanents. **Ces dommages ainsi que ces taches et ce nettoyage ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.**

DE BITTE AUFMERKSAM LESEN

- Die Emaille ist speziell für die Reinigung mit Wasser gedacht.
- **ACHTUNG: Gießen Sie kein Wasser auf Innenwände und Boden des heißen Backofens. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden**
- **Verwenden Sie auf keinen Fall weder Entkalker noch spezielle Ofenreinigungs-Produkte und generell keine Produkte mit einem pH-Wert über 12.**
- Die emaillierten Bleche dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Reinigungsmittel und das Salz, das normalerweise in Spülmaschinen verwendet wird, können die Emaille dauerhaft schädigen.
- In den meisten Fällen ist die Reinigung mit der Funktion ausreichend, indem man der Gebrauchsanweisung folgt.
- Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, um stets eine problemlose Reinigung zu gewährleisten. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.
- Wenn eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel und weiche, nicht scheuernde Schwämme.
- Bei Nichtbefolgung dieser Ratschläge kann die Emaille beschädigt werden und auf die Dauer ihre Reinigungseigenschaften verlieren.

RU ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО!

- Эмалированное покрытие предназначено специально для влажной очистки.
- **ВНИМАНИЕ! Не наливайте воду в горячую рабочую камеру, в противном случае возможно повреждение эмалевого покрытия.**
- **Запрещается применять средства от известкового налета, специальные средства для очистки кухонных плит и в целом со значением уровня кислотности pH выше 12.**
- Эмалированные противни не следует мыть в посудомоечной машине. В ней обычно применяются чистящие средства и соли, которые могут навсегда испортить эмалевое покрытие.
- В большинстве случаев результата автоматической очистки достаточно, если вы соблюдаете указания настоящего руководства.
- Упростите себе задачу очистки, предотвращая загрязнение прибора. Очищайте прибор регулярно.
- Для более тщательной очистки используйте нейтральные чистящие средства и мягкие неабразивные губки.
- Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению эмалевого покрытия и утере им важных для очистки свойств.

ЧАСТОТА ОЧИСТКИ

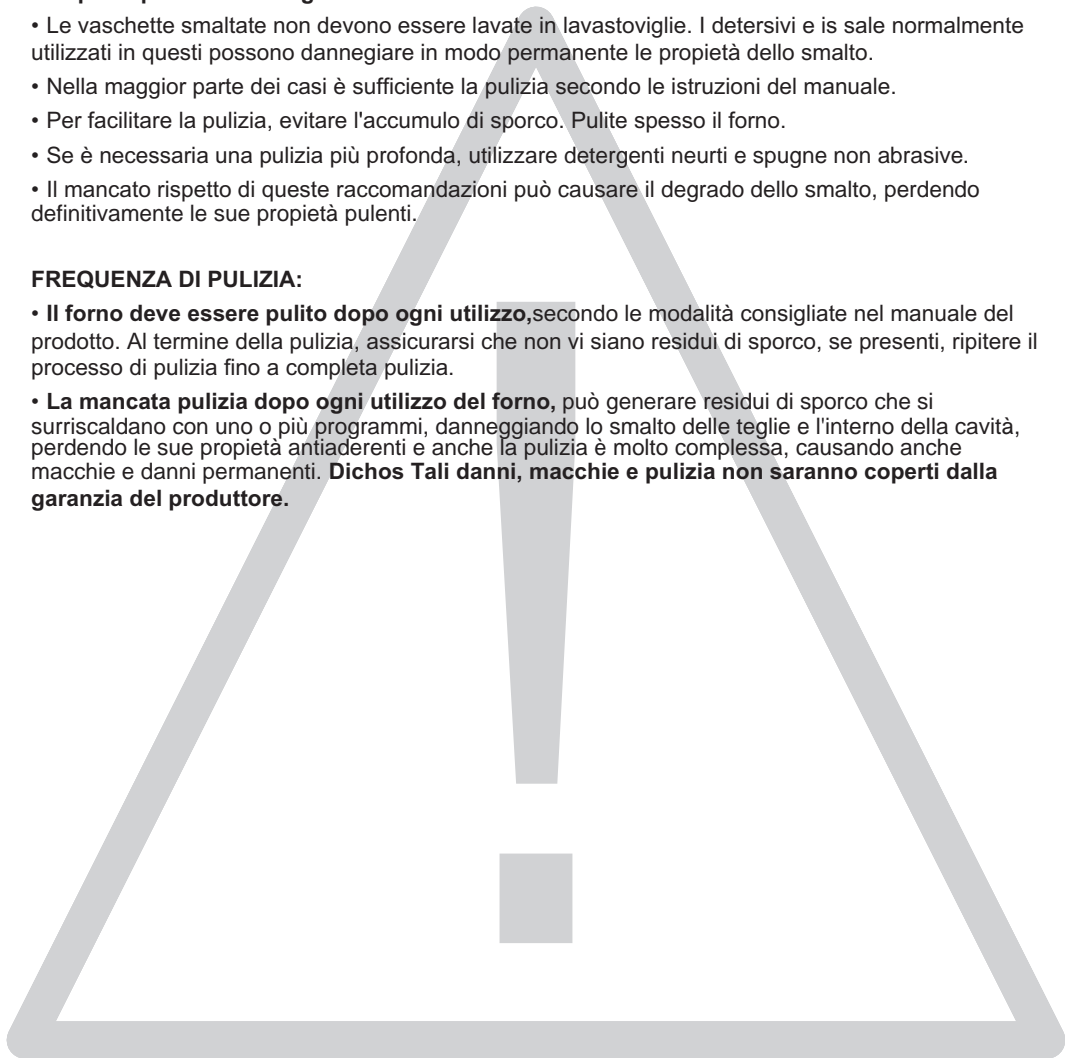
- **Очищайте прибор после каждого использования, следуя указаниям настоящего руководства. После очистки убедитесь в отсутствии остатков загрязнения. При необходимости повторите процесс очистки до полного устранения загрязнений.**
- **Очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не нагревались повторно при приготовлении нового блюда и не разрушали при этом эмалевое покрытие противней и стенок рабочей камеры, что приводит к потере их антипригарных свойств, постоянному появлению нагара и усложняет очистку. Гарантия производителя не распространяется на такие повреждения, следы нагара и невозможность полноценной очистки.**

IT AVVERTIMENTO

- Lo smalto è appositamente studiato per la pulizia con acqua.
- **ATTENZIONE: Non versare acqua nel forno caldo, può danneggiare lo smalto del vostro forno.**
- **Non utilizzare mai prodotti disincrostanti, prodotti specifici per la pulizia dei forni o prodotti con pH superiore a 12 in genere.**
- Le vaschette smaltate non devono essere lavate in lavastoviglie. I detersivi e i sale normalmente utilizzati in questi possono danneggiare in modo permanente le proprietà dello smalto.
- Nella maggior parte dei casi è sufficiente la pulizia secondo le istruzioni del manuale.
- Per facilitare la pulizia, evitare l'accumulo di sporco. Pulite spesso il forno.
- Se è necessaria una pulizia più profonda, utilizzare detersivi neutri e spugne non abrasive.
- Il mancato rispetto di queste raccomandazioni può causare il degrado dello smalto, perdendo definitivamente le sue proprietà pulenti.

FREQUENZA DI PULIZIA:

- **Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo**, secondo le modalità consigliate nel manuale del prodotto. Al termine della pulizia, assicurarsi che non vi siano residui di sporco, se presenti, ripetere il processo di pulizia fino a completa pulizia.
- **La mancata pulizia dopo ogni utilizzo del forno**, può generare residui di sporco che si surriscaldano con uno o più programmi, danneggiando lo smalto delle teglie e l'interno della cavità, perdendo le sue proprietà antiaderenti e anche la pulizia è molto complessa, causando anche macchie e danni permanenti. **Dichos Tali danni, macchie e pulizia non saranno coperti dalla garanzia del produttore.**



Pando

Installation & Maintenance

ES	Instalación y Mantenimiento
PT	Instalação e Manutenção
EN	Installation & Maintenance
FR	Installation et Entretien
DE	Installation und Wartung
NL	Installatie en onderhoud
IT	Installazione e manutenzione

Índice instrucciones de instalación y mantenimiento

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3	ACCESORIOS	9
Seguridad eléctrica	3	Montaje de las guías telescópicas.....	9
Seguridad para los niños	4	Guías telescópicas con clip abatible	9
Seguridad en el uso del horno	4	Guías telescópicas con clip directo ..	9
Seguridad en la limpieza y mantenimiento	5	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	10
Seguridad en el uso del ciclo de limpieza por pirólisis	6	Limpieza del exterior y los accesorios de horno	10
INSTALACIÓN	7	Limpieza del interior del horno	10
Previo a la instalación.....	7	Desmontar los soportes laterales....	10
Instalación en columna.....	7	Para montar los soportes	10
Instalación bajo encimera	7	Desmontar el panel de fondo	10
Conexión eléctrica	7	Hornos con grill abatible.....	11
Instalación del horno.....	7	Limpieza de la puerta del horno	11
INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL	8	Desmontaje/montaje de puerta con bisagra en cuerpo	11
Retirada del embalaje ecológico.....	8	Desmontaje/montaje de puerta con bisagra en puerta	11
Retirada del producto	8	Desmontaje/montaje de los cristales interiores de la puerta	12
Información energética.....	8	Cambio de la lámpara del horno	12
ANTES DEL PRIMER USO	8	Cambio de lámpara superior	12
OTRAS INSTRUCCIONES		Cambio de lámpara lateral.....	12
IMPORTANTES	8	Cambio de lámpara LED	12
		Si algo no funciona	13
		Información técnica.....	14
		FIGURAS	93

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones para obtener el máximo rendimiento de su horno de una forma correcta y segura. 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 1.
- 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.**
- **Para México: Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.**

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.**
- **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.**
- **La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos. Coloque siempre estos accesorios en el interior del horno como se indica en el apartado Accesorios.**
- **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 a vapor o agua a presión para limpiar el horno.**
- **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.**
- **Retirar todos los accesorios y vajilla del horno, incluyendo los soportes de bandejas y/o guías telescópicas.**
- **Retirar cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante el proceso de pirolisis podrían inflamarse corriendo peligro de incendio.**
- **Por su seguridad, nunca ponga en funcionamiento el horno sin el panel de fondo que protege el ventilador.**

Seguridad en el uso del ciclo de limpieza por pirólisis

Antes de comenzar el ciclo de limpieza:

- **MUY IMPORTANTE:** Retirar todos los accesorios y vajilla del horno, incluyendo los soportes de bandejas y/o guías telescópicas.
- Retirar cualquier derrame o resto excesivo de suciedad, ya que durante el proceso de pirólisis podrían inflamarse corriendo peligro de incendio.
- Retirar los restos de suciedad de la junta de horno.
- Seguir atentamente las instrucciones para programar el ciclo de limpieza por pirólisis.

Durante el proceso de limpieza por pirólisis:

- No deje paños ni cualquier otro elemento textil colgado del tirador del horno ni en contacto con éste.
- Por seguridad, la encimera de cocción debe permanecer apagada durante el funcionamiento del horno en modo pirólítico, cuando éste vaya instalado debajo de la encimera.
- La luz interior del horno permanecerá apagada y no puede encenderse.
- El horno está dotado de un mecanismo de bloqueo de seguridad automático que impedirá la apertura de la puerta durante el ciclo de limpieza. No intente abrir la puerta mientras el bloqueo está activado.



INFORMACIÓN

En este libro se describen características generales de los hornos, por lo que podrían no corresponder exactamente con los de su horno. Para conocer las prestaciones y equipamiento específico de su horno, debe consultar la Guía de Uso que acompaña a este manual.

El fabricante se reserva el derecho de modificar características del producto para mejorar el funcionamiento del mismo.

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 manipular el horno utilice las asas laterales. Nunca utilice el tirador de la puerta para levantar el horno.
- Cuando instale el horno debajo de una encimera respete las instrucciones de instalación de la misma.
- En general, deben evitarse los salientes (refuerzos del mueble, tuberías, bases de enchufe, etc...) en la parte posterior del mueble.
- Cuando la base del enchufe de conexión a red se coloque dentro del mueble en el que se instala el horno, se hará dentro la zona sombreada. Figura 2.
- El mueble en el que se instala el horno y muebles adyacentes, deben soportar temperaturas superiores a 85° C.
- Las instrucciones de instalación deben respetarse rigurosamente, de lo contrario, podría bloquearse el circuito de ventilación del horno, provocando altas temperaturas que podrían dañar el mueble así como el propio aparato.
- Para ello, verifique las medidas del mueble y de las aberturas a realizar en los mismos según las figuras que se indican a continuación:

Instalación en columna.

Horno de 60 cm: Figura 7*.

Horno de 45 cm: Figura 8*.



ATENCIÓN

* Para la instalación de **hornos pirolíticos** **NO** realizar las aberturas en el mueble que se muestran sombreadas.

Instalación bajo encimera.

Horno de 60 cm: Figura 9*.

Horno de 45 cm: Figura 10*.



ATENCIÓN

* Para la instalación de **hornos pirolíticos** **NO** realizar las aberturas en el mueble que se muestran sombreadas.

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 DEL 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. 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.
3. Centre el horno en el mueble de forma que se garantice una distancia mínima de 5mm entre el horno y las puertas de los muebles que lo rodean. Figura 3.
4. Abra la puerta y clipe los topes de plástico suministrados con su horno en los respectivos alojamientos. Figura 11.
5. Sujete el horno al mueble con los tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los topes.



ATENCIÓN

No se apoye en la puerta abierta del horno durante los pasos 4 y 5, ya que al no estar el

horno fijado al mueble, éste podría vencerse hacia delante y caer al suelo.

Información medioambiental

RETIRADA DEL 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.

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.

RETIRADA DEL PRODUCTO



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.

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.

Este producto contiene una o dos fuentes luminosas de la clase de eficiencia energética (G).

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:

1. Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si lo lleva.
2. Conecte su horno en función  /  o en su defecto  / , a 200° C y durante 1 hora. Para ello consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.

3. Enfríelo abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.

4. 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.

Otras instrucciones importantes

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.

Al cerrar la puerta del horno durante el cocinado, se puede llegar a apreciar el sonido del aire en el interior. Esto es un efecto normal, debi-

do a la presión que ejerce la puerta al cerrarse para garantizar la estanqueidad de la cavidad.

Accesorios

No deposite recipientes ni alimentos en el suelo del horno. Emplee siempre las bandejas y parrillas que se suministran con el horno.

Para la preparación de yogur, puede colocar los vasos directamente en el suelo del horno.

Para cocinar cualquier otro alimento, introduzca la bandeja o parrilla en las guías laterales de la cavidad interior como se indica a continuación:

1. Entre dos varillas de los soportes laterales, o sobre alguna de las guías extraíbles si su horno las lleva.
2. La parrilla y algunas bandejas, llevan hendiduras de retención para evitar su extracción accidental. Coloque estas hendiduras hacia la parte trasera del horno y apuntando hacia abajo. Figura 4.
3. La superficie de la parrilla en la que se van a apoyar los recipientes, debe quedar por debajo de las varillas laterales. Así evitará el deslizamiento accidental del recipiente. Figura 5.
4. Las bandejas tienen una pestaña frontal para facilitar su extracción. Coloque la bandeja con esta pestaña hacia el exterior del horno. Figura 6.

MONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

Algunos modelos de horno, incorporan como accesorio un kit de guías telescópicas.

Para el montaje de las guías telescópicas sobre los soportes cromados, proceda como se indica a continuación:

Guías telescópicas con clip abatible



IMPORTANTE

Las guías deben colocarse en la altura 2, empezando desde abajo. Figura 12.

1. Retire el film protector.
2. Enganche los clips grandes en la varilla superior y abata la guía hasta enganchar los clips pequeños en la varilla inferior. Figura 12.
3. Oirá un «click» cuando la guía esté correctamente fijada. Figura 13.
4. La muesca para registro de la bandeja/parrilla, debe quedar en la parte delantera del horno. Figura 13.

Guías telescópicas con clip directo



IMPORTANTE

Las guías de extracción sencilla pueden colocarse en las alturas 1, 2, 3 y 5, empezando desde abajo. Figura 14.

Las guías de extracción doble pueden colocarse en las alturas 1, 2 y 3, empezando desde abajo. Figura 15.

En los hornos de 45 cm, las guías telescópicas se colocan en la altura 1. Figura 16.

1. Enganche el clip en la varilla superior del nivel deseado. Figura 17.
2. Oirá un «click» cuando la guía esté correctamente fijada. Figura 18.
3. La muesca para registro de la bandeja/parrilla, debe quedar en la parte delantera del horno. Figura 18.

Limpieza y mantenimiento



ATENCIÓN

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

LIMPIEZA DEL EXTERIOR Y LOS ACCESORIOS DE HORNO

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

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



IMPORTANTE

Las guías telescópicas no deben introducirse en el lavavajillas. Esto haría que la grasa que facilita el deslizamiento desaparezca y las guías se atasquen quedando inservibles.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

Limpe regularmente 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.

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.



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.

Con el paso del tiempo, determinados tipos de alimentos como el tomate, el vinagre, asados a la sal... provocan cambios de coloración en el esmalte. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del mismo. No intente quitar estas manchas con medios agresivos como los descritos, ya que podría dañar permanentemente la superficie.

Limpe regularmente la junta del horno para eliminar restos de grasa o alimentos. Esto evitará el deterioro y rotura de la junta en posteriores cocinados.

Se recomienda limpiar esta junta sin desmontarla.

Desmontar los soportes laterales

1. Retire los accesorios del interior del horno.
2. Desenrosque completamente la tuerca delantera de fijación (A), tire de los soportes hacia delante (B) y retírelos. Figura 19.

Para montar los soportes

3. Encaje la muesca trasera en la tuerca trasera de fijación.
4. Registre la tuerca delantera de fijación (C) en la muesca delantera del soporte. Figura 20.
5. Abata el soporte con la tuerca (D) y gire ésta hasta que quede ajustada (E). Figura 20.

Desmontar el panel de fondo



INFORMACIÓN

Para desmontar el panel del fondo, debe desmontar primero los soportes laterales siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

A continuación:

1. Quite los tornillos inferiores (A) y luego el tornillo superior (B). Figura 21.
2. Para montar el panel de fondo, proceda en orden inverso.

**ATENCIÓN**

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

Hornos con grill abatible

Para limpiar la parte superior del horno,

1. Espere a que su horno esté frío.
2. Empuje con ambas manos la varilla de la resistencia de Grill (A) hacia la parte posterior del horno, hasta soltarla de la tuerca de fijación (B). Figura 22.
3. Deje caer la resistencia y limpie la parte superior del horno. Figura 23.
4. Finalmente vuelva a colocar la resistencia de Grill en su posición inicial procediendo a la inversa.

Hornos con Función de Autolimpieza por Pirólisis

Por favor consulte la Guía de Uso de su horno.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza de la puerta, puede desmontarla. Para ello, siga las instrucciones correspondientes al tipo de puerta que incorpora su horno.

Desmontaje/montaje de puerta con bisagra en cuerpo

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. Bloquee la bisagra girando los gatillos. Figura 24.
3. Cierre la puerta hasta la posición de bloqueo. Figura 25.

4. Asiendo la puerta con ambas manos y por los costados, levante la puerta hasta sacarla totalmente de las bisagras Figura 25.

Para el montaje de la puerta

5. Asiendo la puerta con ambas manos por la parte inferior de los laterales, introduzca los brazos de las bisagras en sus alojamientos y deje caer la puerta hasta el final del recorrido. Figura 26.
6. Abra completamente la puerta del horno. Figura 26.
7. Gire los gatillos a su posición inicial.

**ATENCIÓN**

Tenga cuidado de que la puerta permanezca totalmente introducida al girar los gatillos. De lo contrario, podría bloquearse al intentar cerrarla.

**INFORMACIÓN**

Si los gatillos oponen mucha resistencia, puede ayudarse de una herramienta plana para girarlos.

Desmontaje/montaje de puerta con bisagra en puerta

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. Bloquee la bisagra girando los dos gatillos. Figura 27.
3. Cierre la puerta hasta la posición de bloqueo. Figura 28.
4. Asiendo la puerta con ambas manos y por los costados, levante y separe la puerta hasta sacar totalmente las bisagras del horno. Figura 28.

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

Desmontaje/montaje de los cristales interiores de la puerta



ATENCIÓN

Si desmonta los cristales con la puerta montada en el horno, hágalo siempre con la bisagra en posición de bloqueo. De lo contrario, la puerta se cerrará pudiendo romperse los cristales no desmontados y causar lesiones.



INFORMACIÓN

Para evitar esto, se recomienda desmontar los cristales con la puerta desmontada siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

Dependiendo del modelo, su horno puede tener 2, 3 o 4 cristales. Siga las instrucciones correspondientes al tipo de puerta que incorpora su horno.

1. Presione con los dedos sobre los botones situados en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno. Figura 29.
2. Sin dejar de presionar, tire del cierre superior de la puerta. Figura 30.
3. Retire los cristales de la puerta. Límpielos con limpiacristales o agua con jabón, y un paño suave.



ATENCIÓN

Ponga atención en el orden y posición de los cristales cuando los retire, ya que deberá montarlos en el mismo orden y posición cuando termine la limpieza.

4. Una vez limpios, introduzca el cristal n.º 3 en la misma posición, de forma que la indicación TERMOGLASS que llevan impresa pueda verse como se indica en la Figura 31.
5. Para hornos pirolíticos, la indicación TERMOGLASS de los cristales n.º 3 y n.º 4 debe verse como se indica en la Figura 32.

6. Coloque el cristal n.º 2 con la parte impresa hacia el interior de la puerta.
7. Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurando que los botones laterales encajan en su alojamiento.



ATENCIÓN

Nunca ponga el horno a funcionar si falta alguno de los cristales de la puerta.

CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO



ATENCIÓN

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

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

Cambio de lámpara superior

1. Desenrosque la lente del portalámparas. Figura 33.
2. Sustituya la lámpara y enrosque de nuevo la lente.

Cambio de lámpara lateral

1. Suelte la lente de vidrio con la ayuda de una herramienta de punta plana. Figura 34.
2. Sustituya la lámpara y monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.

Cambio de lámpara LED

Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Si algo no funciona

En este apartado encontrará algunas de las incidencias más habituales que pueden produ-

cirse en su horno, junto con las causas más comunes y posibles soluciones.

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 las Instrucciones de Instalación.

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.

Mis accesorios y soportes fijación bandejas están dañados

- No los ha retirado cuando ha realizado un proceso de limpieza pirolítica.
- Es necesario sustituirlos por otros nuevos y retirarlos en posteriores ciclos de limpieza.


El color del esmalte ha sufrido variaciones o han aparecido manchas

- La composición química de algunos alimentos puede generar estos cambios en el esmalte.
- Es un proceso normal que no daña las propiedades del esmalte.



El horno está apagado, el símbolo iluminado y la puerta no puede abrirse


- Está accionado el bloqueo de puerta.
- Desactive el bloqueo de puerta siguiendo las instrucciones que encontrará en la Guía de Uso de su horno que acompaña a este manual.



El horno está encendido, el símbolo iluminado y la puerta no puede abrirse

- Está accionado el bloqueo de puerta.
- Gire el mando selector de funciones a la posición .


- Desactive el bloqueo de puerta siguiendo las instrucciones que encontrará en la Guía de Uso que acompaña a este manual.
- Para continuar cocinando, vuelva a seleccionar la función de cocinado deseada.



He girado el mando selector de funciones a la posición , he seleccionado el programa de pirólisis P1, P2 ó P3 pero el símbolo  parpadea rápidamente y suena una alarma sonora


- La puerta del horno está mal cerrada, luego no se puede bloquear la puerta, y se ha bloqueado el proceso de pirólisis.
- Revise la puerta y asegúrese que está bien cerrada. A continuación, ponga en posición  el mando selector de funciones y vuelva a realizar la secuencia para activar la pirólisis.


He girado el mando selector de funciones a la posición , he seleccionado el programa de pirólisis P1, P2 ó P3 pero el símbolo  no se ilumina y el horno no calienta

- El interruptor de puerta no ha funcionado a pesar de estar la puerta bien cerrada.
- Llame por favor al Servicio de Asistencia Técnica ya que hay un fallo del interruptor de puerta.

El programa de pirólisis ha terminado y el horno está frío, sin embargo la puerta está bloqueada y en la pantalla se muestra encendido el símbolo  y 0:00

- No puso en posición  el mando selector de funciones cuando terminó el programa de pirólisis.
- Ponga en posición  el mando selector de funciones.

He puesto en posición  el mando selector de funciones y la puerta sigue bloqueada

- El horno no se ha enfriado hasta alcanzar la temperatura de seguridad.
- Espere a que la temperatura baje y el símbolo  se apague.

Información técnica



ATENCIÓN

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

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.).

Está información la encontrará en la placa de características de su horno, que puede ver al abrir la puerta, en un lateral.

Índice - Instruções de Instalação e Manutenção

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	16	ACESSÓRIOS	22
Segurança elétrica.....	16	Montagem das guias telescópicas.....	22
Segurança para as crianças.....	17	Guias telescópicas com	
Segurança na utilização do forno.....	17	clipe rebatível.....	22
Segurança na limpeza		Guias telescópicas com clipe direto	22
em utilização.....	18	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23
Segurança na utilização do ciclo		Limpeza do exterior e dos acessórios	
de limpeza por pirólise.....	18	do forno.....	23
INSTALAÇÃO	20	Limpeza do interior do forno.....	23
Antes da instalação.....	20	Desmontar os suportes laterais.....	23
Instalação em coluna.....	20	Para montar os suportes.....	23
Instalação por baixo de bancada...	20	Desmontar o painel do fundo.....	23
Ligação elétrica.....	20	Fornos com grill rebatível.....	24
Instalação do forno.....	20	Limpeza da porta do forno.....	24
INFORMAÇÕES AMBIENTAIS	21	Montagem/desmontagem de porta	
Retirar da embalagem ecológica.....	21	com dobradiça na estrutura.....	24
Retirar o produto.....	21	Montagem/desmontagem de porta	
Informações energéticas.....	21	com dobradiça na porta.....	24
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	21	Montagem/desmontagem dos	
OUTRAS INSTRUÇÕES		vidros interiores da porta.....	25
IMPORTANTES	21	Troca da lâmpada do forno.....	25
		Troca da lâmpada superior.....	25
		Troca da lâmpada lateral.....	25
		Troca da lâmpada LED.....	25
		Se alguma coisa não funcionar.....	26
		Informações técnicas.....	27
		FIGURAS	93

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções para tirar o máximo partido do seu forno de uma forma correta e segura. Guarde este manual para que possa ser consultado por um novo proprietário.

Segurança elétrica

- **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 sobretenção, 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 de tomada, caso esta possa estar sempre acessível durante a utilização normal do forno.**
- **Qualquer manipulação ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deve ser efetuada por pessoal autorizado do Serviço de Assistência Técnica e com peças de substituição originais. As reparações ou o manuseamento efetuados por outras pessoas podem provocar danos no aparelho ou um mau funcionamento do mesmo, colocando em risco a sua segurança.**

- **Desligue o forno se este estiver avariado.**
- **Em fornos combinados com bancada, poderão ser instaladas apenas bancadas recomendadas pelo fabricante, evitando, assim, possíveis riscos.**

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 também devem permanecer longe do forno, a não ser que tenham a supervisão permanente de um adulto. 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 que não tenham experiência ou conhecimento, caso permaneçam sobre supervisão ou lhes sejam fornecidas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho de uma forma segura e compreendam os riscos.**

Segurança na utilização do forno

- **O forno tem de 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 extração parcial e para manipular os alimentos. Coloque sempre estes acessórios no interior do forno, conforme indicado na secção Acessórios.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente, por isso, utilize luvas de proteção quando precisar de mexer no interior do mesmo e evite tocar nos elementos de aquecimento.
- Utilize apenas a sonda de medição de temperatura fornecida dentro do forno (modelos com esta característica).

Segurança na limpeza e manutenção

- Deve desligar o aparelho da rede elétrica para efetuar qualquer intervenção.
- Não use máquinas a vapor ou de pressão para limpar o forno.
- 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 manutenção que podem ser efetuadas pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Antes de substituir a lâmpada, certifique-se primeiro de que o forno está desligado da rede elétrica para evitar o perigo de choque elétrico.
- Retire todos os acessórios e loiça do forno, incluindo os suportes de tabuleiro e/ou guias telescópicas.
- Remova qualquer substância vertida ou qualquer resto excessivo de sujidade, dado que durante o processo de pirólise podem inflamar-se e provocar um incêndio.
- Para sua segurança, nunca coloque o forno em funcionamento sem o painel inferior que protege o ventilador.

Segurança na utilização do ciclo de limpeza por pirólise

Antes de dar início ao ciclo de limpeza:

- **MUITO IMPORTANTE:** retire todos os acessórios e loiça, incluindo os suportes de tabuleiro e/ou guias telescópicas.

- Remova qualquer substância vertida ou qualquer resto excessivo de sujidade, dado que durante o processo de pirólise podem inflamar-se e provocar um incêndio.
- Remova os restos de sujidade da junta do forno.
- Siga atentamente as instruções para programar o ciclo de limpeza por pirólise.

Durante o processo de limpeza por pirólise:

- Não deixe panos nem qualquer outro elemento têxtil pendurado no puxador do forno nem em contacto com o mesmo.
- Por questões de segurança, a placa de cocção deve permanecer desligada durante o funcionamento do forno em modo pirolítico, caso este esteja instalado por baixo da bancada.
- A luz interior do forno permanecerá desligada e não se pode acender.
- O forno conta com um mecanismo de bloqueio de segurança automático que impede a abertura da porta durante o ciclo de limpeza. Não tente abrir a porta enquanto o bloqueio está ativado.



INFORMAÇÃO

Neste manual são descritas as características gerais de um forno. Poderão existir diferenças entre este manual e o seu forno. Para conhecer as funções e o equipamento específicos do seu forno, deve consultar o Guia de Utilização que acompanha este manual.

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características do produto para melhorar o funcionamento do mesmo.

Instalação

Estas informações destinam-se exclusivamente ao instalador, já que este é o responsável pela montagem e ligação elétrica. Caso seja o próprio utilizador a instalar o forno, o fabricante não se responsabilizará por possíveis danos.

ANTES DA INSTALAÇÃO

- Para manipular o forno, utilize as pegas laterais. Nunca utilize o puxador da porta para levantar o forno.
- Se instalar o forno por baixo de uma bancada, respeite as suas instruções de instalação.
- Em geral, devem evitar-se saliências (reforços do móvel, tubagens, bases de tomadas, etc.) na parte posterior do móvel.
- Se a base da tomada de ligação à rede for colocada dentro do móvel no qual é instalado o forno, deverá ser colocada dentro da zona sombreada. Figura 2.
- O móvel no qual o forno é instalado e os móveis adjacentes devem suportar temperaturas superiores a 85 °C.
- As instruções de instalação devem ser respeitadas rigorosamente, caso contrário, o circuito de ventilação do forno poderá ficar bloqueado, provocando altas temperaturas que podem danificar o móvel e o aparelho.
- Para tal, confirme as medidas do móvel e das aberturas que devem ser feitas nos mesmos de acordo com as figuras indicadas a seguir:

Instalação em coluna.

Forno de 60 cm: figura 7*.

Forno de 45 cm: figura 8*.



ATENÇÃO

* Para a instalação de **fornos pirolíticos**, **NÃO** faça as aberturas no móvel que aparecem sombreadas na imagem.

Instalação por baixo de bancada.

Forno de 60 cm: figura 9*.

Forno de 45 cm: figura 10*.



ATENÇÃO

* Para a instalação de **fornos pirolíticos**, **NÃO** faça as aberturas no móvel que aparecem sombreadas na imagem.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O instalador deve verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na Placa de Características.
- A instalação elétrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- Depois da ligação elétrica, verifique se todos os elementos elétricos do forno estão a funcionar corretamente.

INSTALAÇÃO DO FORNO

Para todos os fornos e após realizar a ligação elétrica,

1. Coloque o forno no móvel, assegurando-se de que o cabo de alimentação não fica preso nem em contacto com partes quentes.
2. Certifique-se de que a estrutura do forno não fica em contacto com as paredes do móvel e de que existe pelo menos uma distância de 2 mm entre o forno e os móveis adjacentes.
3. Coloque o forno no centro do móvel, para que fique garantida uma distância mínima de 5 mm entre o forno e os móveis adjacentes. Figura 3.
4. Abra a porta e coloque os batentes de plástico fornecidos com o forno nos respetivos orifícios. Figura 11.
5. Prenda o forno ao móvel com os parafusos fornecidos, aparafusando-os através dos batentes.

**ATENÇÃO**

Não se apoie na porta aberta do forno durante os passos 4 e 5, pois, como o forno

não está preso ao móvel, pode cair para a frente no chão.

Informações ambientais


RETIRAR DA EMBALAGEM ECOLÓGICA

A embalagem foi produzida com materiais totalmente recicláveis e que podem ser reutilizados. Consulte a administração local da sua cidade no que diz respeito às normas para reciclar estes materiais.

Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem do aparelho, contacte a administração local da sua cidade, o serviço de gestão de resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

RETIRAR O PRODUTO

**ATENÇÃO**

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve entregá-lo num ponto de recolha de equipamento elétrico e eletrónico para a sua reciclagem. Desta forma, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido a uma manipulação incorreta.

INFORMAÇÕES ENERGÉTICAS

Testado em conformidade com os requisitos dos regulamentos 66/2014 (conceção 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.

Este produto contém uma ou duas fontes de luz da classe de eficiência energética (G).

Antes da primeira utilização

Devido ao processo de fabrico podem haver vestígios de gordura e outras impurezas no forno. Para eliminá-los proceda da seguinte forma:

1. Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protetor, se incluído.
2. Ligue o seu forno na função  /  ou, se esta não existir, na função  /  a 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.

3. Arrefeça o forno abrindo a porta, para que fique ventilado e sem odores no seu interior.
4. Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante esta primeira utilização, são libertados fumos e odores, por isso, a cozinha deve estar bem ventilada.

Outras instruções importantes

Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.

Em cozinhados com um elevado conteúdo de líquidos, é normal que ocorra alguma condensação na porta do forno.

Ao fechar a porta do forno durante a cozedura, é possível ouvir o som do ar no interior. Este efeito é normal devido à pressão que a

porta exerce ao fechar para que o forno fique estanque.

Acessórios

Não coloque recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas fornecidas com o forno.

Para preparar iogurte, pode colocar os fracos diretamente no fundo do forno.

Para cozinhar qualquer outro alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais existentes no interior do forno, conforme indicado a seguir:

1. Entre duas varetas dos suportes laterais ou sobre alguma das guias amovíveis do forno, caso existam.
2. A grelha e alguns tabuleiros têm fissuras de retenção para evitar que sejam retirados por acidente. Coloque essas fissuras na parte traseira do forno e a apontar para baixo. Figura 4.
3. A superfície da grelha na qual vai colocar os recipientes deve ficar por baixo das varetas laterais. Assim, evita o deslizamento acidental do recipiente. Figura 5.
4. Os tabuleiros possuem uma aba frontal que facilita a sua remoção. Coloque o tabuleiro com essa aba voltada para o exterior do forno. Figura 6.

MONTAGEM DAS GUIAS TELESCÓPICAS

Alguns modelos incluem um kit de guias telescópicas como acessório.

Para a montagem das guias telescópicas sobre os suportes cromados, proceda conforme indicado a seguir:

Guias telescópicas com clipe rebatível



IMPORTANTE

As guias devem ser colocadas na posição 2, começando por baixo. Figura 12.

1. Retire a película protetora.
2. Engate os cliques maiores na vareta superior e puxe a guia para baixo até que esta engate nos cliques mais pequenos da vareta inferior. Figura 12.
3. Irá ouvir um “click” quando a guia estiver devidamente fixada. Figura 13.
4. O entalhe para a colocação do tabuleiro/da grelha deve ficar na parte frontal. Figura 13.

Guias telescópicas com clipe direto



IMPORTANTE

As guias de extração fácil devem ser colocadas nas posições 1, 2, 3 e 5, começando por baixo. Figura 14.

As guias de extração dupla devem ser colocadas nas posições 1, 2 e 3, começando por baixo. Figura 15.

Nos fornos de 45 cm, as guias telescópicas colocam-se na posição 1. Figura 16.

1. Engate o clipe na vareta superior do nível desejado. Figura 17.
2. Irá ouvir um “click” quando a guia estiver devidamente fixada. Figura 18.
3. O entalhe para a colocação do tabuleiro/da grelha deve ficar na parte frontal do forno. Figura 18.

Limpeza e manutenção



ATENÇÃO

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

LIMPEZA DO EXTERIOR E DOS ACESSÓRIOS DO FORNO

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

Para superfícies inoxidáveis ou pintadas, proceda com precaução e utilize apenas esponjas ou panos que não riscuem.



IMPORTANTE

As guias telescópicas não devem ser lavadas na máquina. Isso faria com que a gordura que facilita o deslizar desaparecesse e as guias encravassem e ficassem inutilizáveis.

LIMPEZA DO INTERIOR DO FORNO

Limpe o interior regularmente para eliminar restos de gordura ou de alimentos, que de futuro podem libertar fumos e odores ou que podem provocar o aparecimento de manchas.

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



ATENÇÃO

Não limpe o interior do forno com máquinas a vapor ou de pressão.

Não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

Com o passar do tempo, determinados tipos de alimentos, como tomate, vinagre, assados em sal, etc., provocam uma alteração de cor no esmalte. Isso é normal e não afeta a funcionalidade do forno. Não tente tirar essas manchas com produtos abrasivos, como os descritos anteriormente, uma vez que podem danificar a superfície permanentemente.

Limpe a junta regularmente para eliminar restos de gordura ou alimentos. Isto evita a deterioração e rotura da junta em cozinhados posteriores.

Recomendamos limpar a junta sem a desmontar.

Desmontar os suportes laterais

1. Retire os acessórios do interior do forno.
2. Desenrosque totalmente a porca de fixação dianteira (A), puxe os suportes para a frente (B) e retire-os. Figura 19.

Para montar os suportes

3. Encaixe o entalhe traseiro na porca de fixação traseira.
4. Coloque a porca de fixação frontal (C) no entalhe frontal do suporte. Figura 20.
5. Fixe o suporte com a porca (D), enroscando-a até que fique ajustada (E). Figura 20.

Desmontar o painel do fundo



INFORMAÇÃO

Para desmontar o painel do fundo, deve desmontar primeiro os suportes laterais seguindo as instruções da secção anterior.

De seguida:

1. Retire os parafusos inferiores (A) e depois o superior (B). Figura 21.
2. Para montar o painel do fundo, faça o contrário.



ATENÇÃO

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

Fornos com grill rebatível

Para limpar a parte superior do forno,

1. Aguarde até que o forno esteja frio.
2. Empurre a vareta da resistência do grill (A) com as duas mãos em direção à parte posterior do forno, até que esta se solte da porca de fixação (B). Figura 22.
3. Deixe cair a resistência e limpe a parte superior do forno. Figura 23.
4. Por último, volte a colocar a resistência na sua posição inicial fazendo o contrário.

Fornos com função de autolimpeza por pirólise

Consulte o Guia de Utilização do seu forno.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Para facilitar a limpeza da porta, pode desmontá-la. Para o fazer, siga as instruções correspondentes ao tipo de porta incorporada no seu forno.

Montagem/desmontagem de porta com dobradiça na estrutura

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Bloqueie a dobradiça rodando os gatilhos. Figura 24.
3. Feche a porta até à posição de bloqueio. Figura 25.

4. Segurando a porta pelos lados e com as duas mãos, levante a porta até que esta saia totalmente das dobradiças. Figura 25.

Para montar a porta

5. Segurando na porta pelos lados inferiores e com as duas mãos, introduza os braços das dobradiças nos respetivos orifícios e deixe a porta cair até ao final para encaixar totalmente. Figura 26.
6. Abra por completo a porta do forno. Figura 26.
7. Rode os gatilhos para a sua posição inicial.



ATENÇÃO

Tenha o cuidado de introduzir totalmente a porta ou rodar os gatilhos. Caso contrário, poderá ficar bloqueada quando a tentar fechar.



INFORMAÇÃO

Se os gatilhos oferecerem muita resistência, pode utilizar uma ferramenta plana para os fazer rodar.

Montagem/desmontagem de porta com dobradiça na porta

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Bloqueie a dobradiça rodando os dois gatilhos. Figura 27.
3. Feche a porta até à posição de bloqueio. Figura 28.
4. Segurando na porta pelos lados e com as duas mãos, levante e puxe a porta até que esta saia totalmente das dobradiças do forno. Figura 28.

Para montar a porta, faça o contrário.

Montagem/desmontagem dos vidros interiores da porta



ATENÇÃO

Se desmontar os vidros com a porta montada no forno, faça-o sempre com a dobradiça na posição de bloqueio. Caso contrário, a porta poderá fechar-se, partindo os vidros não desmontados e causando ferimentos.



INFORMAÇÃO

Para evitar esta situação, recomendamos que desmonte os vidros com a porta desmontada, seguindo as instruções fornecidas na secção anterior.

Dependendo do modelo, o seu forno pode ter 2, 3 ou 4 vidros. Siga as instruções correspondentes ao tipo de porta incorporada no seu forno.

1. Prima os botões situados na parte superior de ambos os lados da porta do forno com os dedos. Figura 29.
2. Sem deixar de pressionar, puxe o fecho superior da porta. Figura 30.
3. Retire os vidros da porta. Limpe os vidros com um produto limpa-vidros ou água com sabão e um pano suave.



ATENÇÃO

Tenha em conta a ordem e posição dos vidros quando os retirar, uma vez que depois deverá montá-los na mesma ordem e posição quando terminar a limpeza.

4. Uma vez limpos, introduza o vidro n.º 3 na mesma posição, para que a indicação TERMOGLASS impressa no mesmo fique visível, conforme indicado na Figura 31.
5. Nos fornos pirolíticos, a indicação TERMOGLASS dos vidros n.º 3 e 4 deve ficar visível conforme indicado na Figura 32.

6. Coloque o vidro n.º 2 com a parte impressa voltada para o interior da porta.
7. Coloque novamente o fecho superior da porta, certificando-se de que os botões laterais encaixam no respetivo orifício.



ATENÇÃO

Nunca ponha o forno a funcionar sem algum dos vidros da porta.

TROCA DA LÂMPADA DO FORNO



ATENÇÃO

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

A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura de até 300 °C e pode solicitá-la no serviço de assistência técnica.

Troca da lâmpada superior

1. Desenrosque a lente do suporte da lâmpada. Figura 33.
2. Substitua a lâmpada e volte a enroscar novamente a lente.

Troca da lâmpada lateral

1. Solte a lente de vidro com a ajuda de uma ferramenta de ponta plana. Figura 34.
2. Substitua a lâmpada e monte de novo a lente, certificando-se de que encaixa na posição correta.

Troca da lâmpada LED

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Se alguma coisa não funcionar

Nesta secção são apresentadas algumas das situações mais habituais que podem ocorrer

no seu forno, juntamente com as causas mais comuns e possíveis soluções.

O forno não funciona

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

A luz interior do forno não acende

- Substitua a lâmpada.
- Verifique se a lâmpada está montada corretamente de acordo com as instruções de instalação.

A luz piloto de aquecimento não acende

- Selecione uma temperatura.
- Selecione uma função.
- Esta só deve acender quando o forno estiver a aquecer para atingir a temperatura selecionada.

Libertação de fumos durante o funcionamento do forno

- Processo normal na primeira utilização.
- Limpe periodicamente o forno.
- Reduza a quantidade de gordura ou óleo no tabuleiro.
- Não utilize temperaturas mais elevadas do que as indicadas nas tabelas de cocção.

Não se obtêm os resultados esperados no cozinhado

- Reveja as tabelas e cocção para obter uma orientação sobre o funcionamento do seu forno.

Os meus acessórios e suportes de fixação dos tabuleiros estão danificados

- Não os retirou quando efetuou o processo de limpeza pirolítica.
- É necessário substituí-los por acessórios novos e retirá-los nos próximos ciclos de limpeza.


A cor do esmalte sofreu variações e apareceram manchas

- A composição química de alguns alimentos pode levar a alterações no esmalte.
- É um processo normal que não afeta as propriedades do esmalte.



O forno está desligado, o símbolo está aceso e não é possível abrir a porta


- O bloqueio da porta está acionado.
- Desative o bloqueio da porta seguindo as instruções fornecidas no Guia de Utilização do seu forno que acompanha este manual.



O forno está ligado, o símbolo está aceso e não é possível abrir a porta

- O bloqueio da porta está acionado.
- Rode o seletor de funções para a posição .


- Desative o bloqueio de porta seguindo as instruções fornecidas no Guia de Utilização que acompanha este manual.
- Para continuar a cozinhar, volte a selecionar a função de cozedura desejada.



Rodei o seletor de funções para a posição , selecionei o programa de pirólise P1, P2 ou P3, mas o símbolo  pisca rapidamente e é emitido um alarme sonoro

- A porta do forno está mal fechada, por isso não é possível bloquear a porta e o processo de pirólise foi bloqueado.
- Verifique a porta e certifique-se de que está bem fechada. De seguida, coloque o seletor de funções na posição  e volte a efetuar a sequência para ativar o processo de pirólise.


Rodei o seletor de funções para a posição , selecionei o programa de pirólise P1, P2 ou P3, mas o símbolo  não acende e o forno não aquece

- O interruptor da porta não funcionou, apesar de a porta estar bem fechada.
- Contacte o Serviço de Assistência Técnica, uma vez que há uma falha no interruptor da porta.

O programa de pirólise terminou e o forno está frio, mas a porta continua bloqueada e aparecem no ecrã o símbolo  e a indicação 0:00

- Não colocou o seletor de funções na posição  quando concluiu o programa de pirólise.
- Coloque o seletor de funções na posição .

Coloquei o seletor de funções na posição  e a porta permanece bloqueada

- O forno ainda não arrefeceu o suficiente para atingir a temperatura de segurança.
- Espere que a temperatura baixe e o símbolo  se apague.

Informações técnicas



ATENÇÃO

Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia observado indicando:

1. Número de série (S-No).
2. Modelo do aparelho (Mod.).

Estas informações encontram-se na Placa de Características do forno que pode consultar abrindo a porta, num dos lados.

Installation and maintenance instructions index

SAFETY INSTRUCTIONS	29	ACCESSORIES	35
Electricals safety	29	Assembling the telescopic runners.....	35
Childs safety	30	Telescopic runners with folding clip.	35
Oven use safety	30	Telescopic runners with direct clip ..	35
Safety in cleaning and main tenance	31	CLEANING AND MAINTENANCE	36
Safety when using the pyrolytic cleaning cycle	31	Cleaning the oven exterior and accessories.....	36
INSTALLATION	33	Cleaning the oven interior.....	36
Before in stallation.....	33	Assembling the side supports	36
Column in stallation	33	Assembling the supports.....	36
Undercounter in stallation	33	Dismantling the bottom panel.....	36
Electrical con nection	33	Ovens with a folding grill.....	37
Oven in stallation.....	33	Cleaning the oven door	37
ENVIRONMENTAL INFORMATION	34	Dismantling/assembling the door with hinge on body.....	37
Disposal of the ecological packaging ..	34	Dismantling/assembling the door with hinge on door	37
Product disposal.....	34	Dismantling/assembling the interior glass panes of the door	38
Energy in formation	34	Changing the oven light bulb.....	38
BEFORE FIRST USE	34	Changing the upper bulb	38
OTHER IMPORTANT INSTRUCTIONS	34	Changing the side bulb	38
		Changing the LED lamp	38
		Trouble shooting	39
		Technical Specifications	40
		FIGURES	93

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully to obtain the best performance from your oven, safely and correctly. 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 combined ovens with countertops and to avoid potential risks, only those recommended by the manufacturer may be assembled.

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 constant 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 they understand the dangers involved.

Oven use safety

- 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 rack have a system for easy partial removal and handling of food. Always place these accessories inside the oven, as indicated in the Accessories section.
- The oven heats up when in use, so always use oven gloves when performing operations inside the oven and avoid touching the heating elements.
- Only use the supplied temperature probe inside the oven (in models that come with this feature).

Safety for cleaning and maintenance

- Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.
- Do not use steam cleaners or pressurised water to clean the oven.
- 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.
- Remove all accessories and dishes from the oven, including the shelf supports and/or telescopic runners.
- Clean any spillages or excess dirt, as during the pyrolytic cleaning cycle these could ignite and become a fire hazard.
- For your safety, never operate the oven without the back panel (that protects the fan) in place.

Safety when using the pyrolytic cleaning cycle

Before starting the cleaning cycle:

- **CAUTION:** Remove all accessories and dishes from the oven, including the shelf supports and/or telescopic runners.

- **Clean any spillages or excess dirt, as during the pyrolytic cleaning cycle these could ignite and become a fire hazard.**
- **Remove any dirt from the oven gasket.**
- **Carefully follow the instructions for programming the pyrolytic cleaning cycle.**

During the pyrolytic cleaning process:

- **Do not leave any cloths or fabric hanging from the oven handle or in close contact with it.**
- **For safety reasons, if the oven has been installed below the counter, the hob must not be in use while the oven is in pyrolytic mode.**
- **The oven's inside light will remain off and cannot be turned on.**
- **The oven is equipped with a safety lock mechanism that prevents the door from being opened during the cleaning cycle. Do not try to open the door while the lock is activated.**



INFORMATION

This manual describes general oven characteristics, and so they may not correspond in full to those of your oven. Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the specific features and equipment of your oven.

The manufacturer reserves the right to change the product characteristics in order to improve its operation.

Installation

This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

BEFORE INSTALLATION

- To handle the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.
- When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.
- In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.
- When the base of the main power socket is inside the unit in which the oven is installed, this must be done in the shaded area. Figure 2.
- The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 °C.
- The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.
- For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the following figures:

Column installation.

60 cm oven: Figure 7*.

45 cm oven: Figure 8*.



CAUTION

* When installing **pyrolytic ovens**, **DO NOT** drill any holes in the unit inside the shaded areas.

Undercounter installation.

60 cm oven: Figure 9*.

45 cm oven: Figure 10*.



WARNING

* When installing **pyrolytic ovens**, **DO NOT** drill any holes in the unit inside the shaded areas.

ELECTRICAL CONNECTION

The fitter must ensure that:

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

OVEN INSTALLATION

For all ovens. After the electrical connection has been done:

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it. Figure 3.
4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings. Figure 11.
5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.



WARNING

Do not lean on the open door of the oven while executing steps 4 and 5, as the oven

is not secured to the unit and it could move forwards and fall to the floor.

Environmental information

DISPOSAL OF THE ECOLOGICAL 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.

disposal service or the establishment where you bought the product from for more information on recycling the appliance.

PRODUCT DISPOSAL



WARNING

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

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.

This product contains one or two light sources from the energy efficiency class (G).

Before first use

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
2. Turn your oven to  / , or if this setting is not available to  / , at 200 °C for 1 hour. Consult the User's guide accompanying this manual on how to do this.

3. Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.

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

Other important instructions

Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.

It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.

When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure exerted by

the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

Accessories

Do not leave any containers or food on the oven floor. Always use the trays and racks supplied with the oven.

To prepare yoghurt, place the jars on the oven floor.

To cook any other food, insert the tray or rack into the runners inside the oven.

1. Between the two rails of the side supports or on any of the extractable runners, if the oven has them.
2. The rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing downwards. Figure 4.
3. The surface of the rack on which the container will rest must be below the side rails. This prevents the container from accidentally sliding. Figure 5.
4. The trays have a tab at the front to facilitate their removal. Place the tray with the tab facing towards the outside of the oven. Figure 6.

ASSEMBLING THE TELESCOPIC RUNNERS.

Some oven models have a telescopic runner kit accessory.

To assemble the telescopic runners on the chrome-plated supports, proceed as follows:

Telescopic runners with folding clip



WARNING

The runners must be placed at height 2, starting from below. Figure 12.

1. Remove the protective film.
2. Hook the large clips on the upper rail and extend the runner until it hooks on the small clips on the lower rail. Figure 12.
3. You will hear a "click" when the runner is correctly secured. Figure 13.
4. The notch to fix the tray/support must remain at the front part of the oven. Figure 13.

Telescopic runners with direct clip



WARNING

The single extraction runners must be placed at heights 1, 2, 3 and 5 starting from below. Figure 14.

The double extraction runners must be placed at heights 1, 2 and 3 starting from below. Figure 15.

In 45 cm ovens, the telescopic runners are positioned at height 1. Figure 16.

1. Hook the clip on the top rail at the desired level. Figure 17.
2. You will hear a "click" when the runner is correctly secured. Figure 18.
3. The notch to fix the tray/rack support must remain at the front part of the oven. Figure 18.

Cleaning and maintenance



WARNING

Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.

CLEANING THE OVEN EXTERIOR AND OVEN 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 or painted surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.



CAUTION

The telescopic runners must not be placed in the dishwasher. This will remove the fat that enables them to slide and the runners will become blocked, making them useless.

CLEANING THE OVEN INTERIOR

Clean the oven interior regularly to remove traces of fat or food, which can later give off smoke and odours and cause stains to appear.

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.



WARNING

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.

Over time, certain types of food such as toma-

toes, vinegar and salt-baked dishes may cause the enamel to change colour. This is normal and does not affect the functioning of the oven. Do not try to remove these stains using aggressive methods such as those described, as this could cause permanent damage to the surface.

Clean the oven seal regularly to eliminate all traces of fat or food. This will prevent the seal from becoming damaged and breaking during subsequent cooking operations.

It is advisable to clean this seal without removing it.

Dismantling the side supports

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A), pull the supports forward (B) and remove them. Figure 19.

Assembling the supports

3. Insert the rear notch into the rear fastening nut.
4. Fix the front fastening nut (C) in the front notch of the support. Figure 20.
5. Secure the support with the nut (D) and turn until it is fully adjusted (E). Figure 20.

Dismantling the bottom panel



INFORMATION

To dismantle the bottom panel first dismantle the side supports, following the instructions set out in the previous section.

Then:

1. Remove the bottom screws (A) and then the top screw (B). Figure 21.
2. To assemble the bottom panel, proceed in the reverse order.

**WARNING**

For your safety, never operate the oven without the back panel (that protects the fan) in place.

Ovens with a folding grill

To clean the top part of the oven:

1. Wait until the oven is cold.
2. Push the rail of the grill element (A) with both hands towards the back of the oven, to release it from the upper fastening nut (B). Figure 22.
3. Let the element fall and clean the top part of the oven. Figure 23.
4. Then put the grill element back in place in its original position and proceed in the reverse order.

Ovens with the Pyrolytic Self-Cleaning Function

Please consult the oven User's guide.

CLEANING THE OVEN DOOR

For easy cleaning, the door can be dismantled. To do this, follow the instructions for the type of door your oven has.

Dismantling/assembling the door with hinge on body

1. Open the oven door fully.
2. Block the hinge by turning the latches. Figure 24.
3. Close the door to the locked position. Figure 25.

4. Hold the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door until the hinges are fully detached Figure 25.

Assembling the door

5. Hold the door with both hands at the lower part of the sides, insert the hinge arms into their housings and let the door fall as far as it will go. Figure 26.
6. Open the oven door fully. Figure 26.
7. Turn the latches back to their original position.

**WARNING**

Make sure the door is inserted completely by turning the latches. If not, it can become blocked when trying to close it.

**INFORMATION**

If the latches are hard to turn, use a flat tool to turn them.

Dismantling/assembling the door with hinge on door

1. Open the oven door fully.
2. Block the hinge by turning both latches. Figure 27.
3. Close the door to the locked position. Figure 28.
4. Hold the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door until the hinges are fully detached. Figure 28.

To assemble the door, carry out the steps in the reverse order.

Dismantling/assembling the interior glass of the door



WARNING

If dismantling the glass panes with the door fitted in the oven, always do it with the hinge in the locked position. If not, the door will close and the unmounted glass panes could break and cause injury.



INFORMATION

To prevent this, dismantle the glass panes with the door removed, following the instructions in the previous section.

Depending on the model, your oven may have 2, 3 or 4 panes of glass. Follow the instructions for the type of door your oven has.

1. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door. Figure 29.
2. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door. Figure 30.
3. Remove the glass panes from the door. Clean them with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.



WARNING

Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.

4. Once clean, insert pane no. 3 into the same position so that the TERMOGLASS indication printed on it is visible as shown in Figure 31.
5. In pyrolytic ovens, the TERMOGLASS indication on panes numbers 3 and 4 must be visible as shown in Figure 32.

6. Insert pane no. 2 with the printed part facing toward the inner side of the door.
7. Re-attach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings.



WARNING

Never switch the oven on if any of the glass panes on the door are missing.

CHANGING THE OVEN LIGHT BULB



WARNING

Make sure the oven has been disconnected from the mains before changing the bulb.

The replacement bulb must withstand temperatures up to 300 °C. You can order them from the Technical Assistance Service Department.

Changing the upper bulb

1. Unscrew the glass cover of the bulb-holder. Figure 33.
2. Replace the bulb and reassemble the glass cover.

Changing the side bulb

1. Lift off the bulb-holder glass cover with a flat-ended tool. Figure 34.
2. Change the bulb and reassemble the glass cover, ensuring that everything fits in the correct position.

Changing the LED lamp

Call the Technical Assistance Service Department.

Trouble shooting

This section describes some of the most frequent problems that can affect your oven,

along with the most common causes and possible solutions.

The oven stops working

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

The inside light does not go on

- Change the bulb.
- Check it has been properly installed as set out in the Installation Instructions.

The heating pilot light does not turn on

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

Oven smoking during use

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

The expected cooking results are not achieved

- Check the cooking charts for guidance on how your oven operates.

My accessories and shelf supports are damaged

- You did not removed the accessories and supports during the pyrolytic cleaning cycle.
- You must replace them and remove them during subsequent cleaning cycles.


The enamel colour has changed or stains have appeared

- The chemical composition of some food-stuffs may cause changes in the enamel.
- This is normal and does not damage the properties of the enamel.



The oven is off, the symbol lights up and the door will not open


- The door lock is activated.
- Deactivate the door lock following the instructions in the User's guide supplied with this manual.



The oven is on, the symbol lights up but the door will not open

- The door lock is activated.
- Turn the control dial to position  .


- Deactivate the door lock following the instructions in the User's guide supplied with this manual.
- To continue cooking, re-select the desired cooking function.



I have turned the control dial to position  and selected a pyrolysis programme (P1, P2 or P3) but the  symbol flashes quickly and a buzzer sounds

- The oven door is not closed properly, so the door cannot be locked and the pyrolytic process has been blocked.
- Check the door and make sure it is properly closed. Then set the control dial to the  position and repeat the sequence to activate the pyrolysis.


I have turned the control dial to position  and selected a pyrolysis programme (P1, P2 or P3) but the symbol  does not light up and the oven does not heat up

- The door switch is not working even though the door is properly closed.
- Call the Technical Assistance Service Department as there is a fault in the door switch.

The pyrolysis programme has ended and the oven is cold, but the door is locked and symbol  and 0:00 are flashing

- You did not turn the control dial to position  when the pyrolysis programme ended.
- Set the control dial to position  .

The control dial is in position  and the door is still locked

- The oven has not cooled down to the safe temperature limit.
- Wait until the oven cools and the symbol  goes off.

Technical specifications



WARNING

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

Inform the Technical Service Department of the kind of problem you are experiencing and give the:

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

This information is on the oven identification plate which is on one side of the opened door.

Indice des instructions d'installation et d'entretien

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	42	ACCESSOIRES	48
Sécurité électrique	42	Montage des rails télescopiques	48
Sécurité des enfants	43	Rails télescopiques à rabattement.	48
Sécurité lors de l'utilisation du four	43	Rails télescopiques	
Sécurité du nettoyage		à fixation directe	48
et de l'entretien	44	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	49
Sécurité lors de l'utilisation du cycle		Nettoyage de l'extérieur	
de nettoyage par pyrolyse	44	et des accessoires du four	49
INSTALLATION	46	Nettoyage de l'intérieur du four	49
Avant l'installation	46	Démontage des supports latéraux.	49
Installation de fours encastrables...	46	Montage des supports	49
Installation de fours sous		Démontage du panneau du fond...	49
les plaques de cuisson	46	Fours à grill rabattable	50
Branchement électrique	46	Nettoyage de la porte du four	50
Installation du four	46	Démontage/montage de la porte	
INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	47	avec charnière intégrée	50
Retrait de l'emballage écologique	47	Démontage/montage de la porte	
Retrait du produit	47	avec charnière sur la porte	50
Informations énergétiques	47	Démontage/montage des	
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	47	vitres intérieures de la porte	51
AUTRES INDICATIONS		Remplacement de l'ampoule du four ..	51
IMPORTANTES	47	Remplacement de	
		l'ampoule supérieure	51
		Remplacement de l'ampoule	
		latérale	51
		Remplacement de l'ampoule LED .	51
		En cas de dysfonctionnement	52
		Informations techniques	53
		FIGURES	93

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions afin d'obtenir de votre four les meilleurs rendements en l'utilisant de façon correcte et sécurisée. Conservez ce manuel afin qu'un nouveau propriétaire puisse le lire.

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 prise de courant si cette dernière est accessible pour une utilisation normale.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil (remplacement du câble électrique inclus) doit être effectuée par le Service d'assistance technique agréé, avec les pièces de rechange d'origine. Toute opération de ce type réalisée par

un tiers peut endommager l'appareil ou engendrer son dysfonctionnement et mettre votre sécurité en péril.

- Débranchez votre four en cas de panne.
- Pour les fours combinés aux plaques de cuisson, il sera uniquement possible de monter les plaques recommandées par le fabricant afin d'éviter tout risque éventuel.

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 de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants de 8 ans ou plus et les personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissance du four ne peuvent utiliser cet appareil qu'en connaissance des dangers impliqués et si elles sont surveillées ou ont reçu les indications adéquates.

Sécurité lors de l'utilisation du four

- N'allumez le four que si la porte est fermée.
- N'utilisez le four que lorsqu'il est encastré dans le 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 disposent d'un système facilitant leur extraction partielle et la manipulation des aliments. Remplacez toujours ces accessoires à l'intérieur du four, comme l'indiquent les instructions du paragraphe Accessoires.**
- **L'appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Mettez des gants de protection lorsque vous êtes amené à intervenir à l'intérieur du four et évitez de toucher les éléments chauffants.**
- **N'utilisez la sonde de cuisson fournie qu'à l'intérieur du four (modèles qui en sont équipés).**

Sécurité du nettoyage et de l'entretien

- **Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.**
- **Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou de l'eau sous pression pour nettoyer le four.**
- **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 effectuer ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.**
- **Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez que le four est débranché afin d'éviter les éventuels chocs électriques.**
- **Retirez tous les accessoires et la vaisselle du four, y compris les supports des plaques et/ou les rails télescopiques.**
- **Retirez tout écoulement ou résidu de saleté majeurs, car ces derniers pourraient prendre feu et déclencher un incendie pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Pour votre sécurité, ne mettez jamais le four en marche sans le panneau du fond, qui protège le ventilateur.**

Sécurité lors de l'utilisation du cycle de nettoyage par pyrolyse

Avant de lancer le cycle de nettoyage, vous devez :

- **TRÈS IMPORTANT** : Retirer du four tous les accessoires et la vaisselle, y compris les supports des plaques et/ou les rails télescopiques.
- Retirer tout écoulement ou résidu de saleté majeurs, car ces derniers pourraient prendre feu et déclencher un incendie pendant le cycle de pyrolyse.
- Retirer les résidus de saleté du joint du four.
- Suivre attentivement les instructions pour programmer le cycle de nettoyage par pyrolyse.

Durant le processus de nettoyage par pyrolyse :

- Ne laissez pas de tissus ou tout autre textile pendu ou en contact avec la poignée du four.
- Par sécurité, les plaques de cuisson doivent rester éteintes durant le fonctionnement par pyrolyse du four si ce dernier est installé en dessous.
- La lumière intérieure du four restera éteinte et ne peut pas être allumée.
- Le four est pourvu d'un mécanisme de verrouillage de sécurité qui empêchera l'ouverture de la porte pendant le cycle de nettoyage. N'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque le verrouillage est activé.



INFORMATIONS

Ce manuel décrit les caractéristiques générales des fours qui pourraient néanmoins ne pas correspondre en tout point au vôtre. Pour en savoir plus sur les fournitures et l'équipement spécifique de votre four, consultez le Guide d'utilisation joint à ce manuel.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques du produit afin d'améliorer son fonctionnement.

Installation

Ces informations sont destinées exclusivement à l'installateur, responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assurera pas la responsabilité des dommages éventuels.

AVANT L'INSTALLATION

- Utilisez les poignées latérales du four pour le manipuler. N'utilisez jamais la poignée de la porte pour soulever le four.
- Ces instructions sont également valables si le four est installé en dessous de plaques de cuisson.
- En règle générale, évitez les éléments saillants (renforts du meuble, tuyaux, prises électriques, etc.) de la partie arrière du meuble.
- Si le socle de la prise de raccordement à l'alimentation secteur se trouve à l'intérieur du meuble dans lequel est encastré le four, il doit être installé dans la zone grisée. Figure 2.
- Le meuble accueillant le four et les meubles adjacents doivent pouvoir supporter des températures supérieures à 85 °C.
- Les instructions d'installation doivent être méticuleusement respectées, sans quoi le circuit de ventilation du four pourrait se bloquer, engendrer de hautes températures et endommager le meuble et l'appareil.
- Pour ce faire, vérifiez les mesures du meuble et des ouvertures à réaliser sur ce dernier selon les figures indiquées ci-après :

Installation de fours encastrables.

Four de 60 cm : Figure 7*.

Four de 45 cm : Figure 8*.



MISE EN GARDE

* **NE PAS** réaliser d'ouverture sur les zones grisées des meubles lors de l'installation des fours pyrolytiques.

Installation sous les plaques de cuisson.

Four de 60 cm : Figure 9*.

Four de 45 cm : Figure 10*.



MISE EN GARDE

* **NE PAS** réaliser d'ouverture sur les zones grisées des meubles lors de l'installation des fours pyrolytiques.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'installateur doit vérifier que :

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement après le branchement électrique.

INSTALLATION DU FOUR

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

1. Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.
2. Vérifiez que la carcasse du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.
3. Placez le four au centre du meuble de manière à assurer un espace minimum de 5 mm entre le four et les portes des meubles voisins. Figure 3.
4. Ouvrez la porte et fixez les butées en plastique fournis au four sur les zones prévues à cet effet. Figure 11.
5. Fixez le four au meuble à l'aide des vis fournies, en les vissant au meuble grâce aux butées.

**MISE EN GARDE**

Ne vous appuyez pas sur les portes du four durant les étapes 4 et 5, car le four, non fixé

au meuble, pourrait s'affaisser vers l'avant et tomber au sol.

Informations environnementales


RETRAIT DE L'EMBALLAGE ÉCOLOGIQUE

L'emballage est réalisé avec des matériaux entièrement recyclables et pouvant être réutilisés. Consultez votre mairie pour connaître les réglementations municipales sur le recyclage de ces matériaux.

Afin d'obtenir plus d'informations concernant le recyclage de cet appareil, prenez contact avec la mairie de votre ville, avec le service des déchets ménagers ou avec l'établissement d'achat du produit.

RETRAIT DU PRODUIT

**MISE EN GARDE**

Le symbole  affiché sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne peut être considéré comme un déchet ménager classique. Apportez-le au centre de collecte des équipements électriques et électroniques afin qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences potentiellement néfastes d'une manipulation inadéquate sur l'environnement et sur la santé publique.

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.

Ce produit contient une ou deux sources lumineuses de la classe d'efficacité énergétique (G).

Avant la première utilisation

Pour éliminer les restes de graisse et autres impuretés occasionnées par le processus de fabrication, procédez comme suit :

1. Retirez tous les éléments de l'emballage, le plastique de protection inclus, s'il y en a un.
2. Allumez votre four en mode  /  ou, à défaut  / , à 200 °C pendant 1 heure. Pour cela, consultez le Guide d'utilisation fourni avec ce manuel.

3. Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
4. Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

Autres instructions importantes

Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant sa mise en marche, cela pourrait endommager l'émail.

Il est normal qu'une condensation se forme sur la porte du four avec les plats contenant beaucoup de liquide.

Il est possible que vous entendiez le son de l'air à l'intérieur du four lors de la fermeture de sa porte du four pendant la cuisson. Il s'agit d'un

effet normal, dû à la pression qu'exerce la porte en se fermant afin de garantir l'étanchéité de la cavité.

Accessoires

Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plateaux et grilles fournis avec le four.

Pour la préparation de yaourts, vous pouvez placer les verres directement sur la sole du four.

Pour faire cuire un autre aliment, introduisez la plaque ou la grille sur les rails latéraux de la cavité intérieure, tel qu'indiqué ci-après :

1. Entre deux tiges des supports latéraux, ou sur l'un des rails extractibles si votre four en possède.
2. La grille et certains plateaux disposent de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas. Figure 4.
3. La surface de la grille sur laquelle reposeront les récipients doit se situer en dessous des tiges latérales. Vous éviterez ainsi le glissement accidentel du récipient. Figure 5.
4. Les plateaux disposent d'un rebord frontal afin de faciliter leur extraction du four. Introduisez ce plateau avec le rebord vers l'extérieur du four. Figure 6.

MONTAGE DES RAILS TÉLESCOPIQUES

Certains modèles du four incluent un kit de rails télescopiques.

Pour monter les rails télescopiques sur les supports chromés, procédez tel qu'indiqué ci-après :

Rails télescopiques à rabattement



IMPORTANT

Les rails doivent être placés sur le deuxième niveau en partant du bas. Figure 12.

1. Retirez le film protecteur.
2. Accrochez les grands crochets sur la tige supérieure et rabattez le rail pour accrocher les petits crochets sur la tige inférieure. Figure 12.
3. Vous entendrez un « clic » lorsque le rail sera correctement fixé. Figure 13.
4. L'encoche pour insérer le plateau/la grille doit être placée vers la partie avant du four. Figure 13.

Rails télescopiques fixables



IMPORTANT

Les rails d'extraction simple peuvent être placés aux niveaux 1, 2, 3 et 5, à partir du bas. Figure 14.

Les rails d'extraction double peuvent être placés aux niveaux 1, 2 et 3, à partir du bas. Figure 15.

Les rails télescopiques **des fours de 45 cm** se placent sur le premier niveau. Figure 16.

1. Accrocher le crochet sur la tige supérieure au niveau souhaité. Figure 17.
2. Vous entendrez un « clic » lorsque le rail sera correctement fixé. Figure 18.
3. L'encoche pour insérer le plateau/la grille doit être placée vers la partie avant du four. Figure 18.

Nettoyage et entretien



MISE EN GARDE

Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR ET DES ACCESSOIRES DU FOUR

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

Pour les surfaces inoxydables ou peintes, prenez garde de n'utiliser que des éponges et des tissus ne pouvant pas les rayer.



IMPORTANT

Les rails télescopiques ne peuvent pas être mis au lave-vaisselle. La graisse facilitant le glissement des rails disparaîtrait, rendant les rails télescopiques inutilisables.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments qui engendreront de la fumée et des odeurs ou l'apparition de taches lors des cuissons futures.

Utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (ex. : sole du four) sur le four froid. Si vous utilisez des produits pour fours, ne les appliquez que sur les surfaces émaillées en respectant les instructions du fabricant.



MISE EN GARDE

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou la pression de l'eau à l'intérieur du four.

N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Certains aliments comme la tomate, le vinaigre, les sauces salées de rôtis, etc. peuvent altérer l'aspect de l'émail. C'est normal et n'affectera pas son fonctionnement. Ne tentez pas d'éliminer ces taches avec les produits agressifs, risquant d'endommager la surface.

Nettoyez régulièrement les résidus de graisses ou saletés laissés par les aliments sur le joint pour éviter sa détérioration ou rupture.

Il est recommandé de nettoyer ce joint sans le démonter.

Démontage des supports latéraux

1. Ôtez les accessoires de l'intérieur du four.
2. Dévissez complètement l'écrou de fixation avant (A), tirez les supports vers l'avant (B) et retirez les. Figure 19.

Montage des supports

3. Emboîtez l'encoche postérieure dans l'écrou de fixation arrière.
4. Insérez l'écrou de fixation arrière (C) dans l'encoche avant du support. Figure 20.
5. Rabattez le support avec l'écrou (D) et pivotez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté (E). Figure 20.

Démontage du panneau du fond



INFORMATIONS

Pour démonter le panneau du fond, vous devez d'abord démonter les supports latéraux en suivant les indications du paragraphe antérieur.

Ensuite :

1. Retirez les vis inférieures (A) puis la vis supérieure (B). Figure 21.
2. Pour monter le panneau du fond, procéder dans l'ordre inverse.



MISE EN GARDE

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

Fours à gril rabattable

Pour nettoyer la partie supérieure du four :

1. Attendez que votre four soit froid.
2. Poussez la tige de la résistance du Gril (A) à l'aide des deux mains vers la partie arrière du four, jusqu'à ce qu'elle se dégage de l'écrou de fixation (B). Figure 22.
3. Laissez retomber la résistance et nettoyez la partie supérieure du four. Figure 23.
4. Remplacez finalement la résistance du Gril à sa position initiale en procédant dans l'ordre inverse.

Fours équipés de la fonction Auto-nettoyage par pyrolyse

Veuillez consulter le guide d'utilisation de votre four.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage de la porte, vous pouvez la démonter. Pour ce faire, suivez les instructions correspondant au type de porte dont est doté votre four.

Démontage/montage de la porte avec charnière intégrée

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez la charnière en faisant pivoter les butées. Figure 24.
3. Fermez la porte jusqu'à la position de blocage. Figure 25.

4. Des deux mains, agrippez la porte par les côtés, soulevez-la du four jusqu'à la sortir totalement des charnières. Figure 25

Montage de la porte

5. Saisissez la porte des deux mains par la partie inférieure des côtés, introduisez les bras des charnières à leur place et laissez retomber la porte jusqu'à la fin de la manipulation. Figure 26.
6. Ouvrez complètement la porte du four. Figure 26.
7. Tournez les butées jusqu'à leur position initiale.



MISE EN GARDE

Faites attention que la porte reste bien insérée lors du pivotement des butées, sans quoi la porte pourrait se bloquer quand vous essaieriez de la fermer.



INFORMATIONS

Si les butées résistent, vous pouvez vous aider d'un outil plat pour les faire pivoter.

Démontage/montage de la porte avec charnière sur la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez la charnière en faisant pivoter les deux butées. Figure 27.
3. Fermez la porte jusqu'à la position de verrouillage. Figure 28.
4. Agrippez la porte des deux mains par les côtés, soulevez et détachez-la jusqu'à la sortir totalement des charnières du four. Figure 28.

Procédez dans l'ordre inverse pour remonter la porte.

Démontage/montage des vitres intérieures de la porte



MISE EN GARDE

Si vous démontez les vitres avec la porte montée sur le four, faites-le toujours avec la charnière verrouillée. Sinon, la porte pourrait se refermer et briser les vitres non démontées et provoquer des lésions.



INFORMATIONS

Pour éviter cela, il est recommandé de démonter les vitres avec la porte elle-même démontée en suivant les indications du paragraphe antérieur.

Selon le modèle, votre four peut avoir 2, 3 ou 4 vitres. Suivez les instructions correspondant au type de porte dont est doté votre four.

1. Appuyez manuellement sur les boutons situés sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four. Figure 29.
2. Tirer le montant supérieur de la porte sans cesser d'exercer une pression. Figure 30.
3. Ôtez les vitres de la porte. Nettoyez-les avec du produit pour les vitres ou de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux.



MISE EN GARDE

Faites attention à l'ordre et la position des vitres lorsque vous les retirez puisqu'elles devront être remontées de la même façon une fois le nettoyage terminé.

4. Une fois nettoyées, introduisez la vitre n°3 au même endroit, de sorte que la mention TERMOGLASS imprimée dessus soit visible tel qu'indiqué sur la Figure 31.
5. Pour les fours pyrolytiques, la mention TERMOGLASS des vitres n°3 et n°4 doit être visible tel que sur la Figure 32.

6. Placez la vitre n°2, partie imprimée dirigée vers l'intérieur de la porte.
7. Placez de nouveau le montant supérieur en haut de la porte en vous assurant que les boutons latéraux sont à leur place.



MISE EN GARDE

N'allumez jamais le four s'il manque à la porte l'une des vitres.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR



MISE EN GARDE

Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

L'ampoule à remplacer doit être résistante à une chaleur allant jusqu'à 300 °C ; commandez-la auprès du Service d'assistance technique.

Remplacement de l'ampoule supérieure

1. Dévisser la lentille de la douille. Figure 33.
2. Remplacez l'ampoule et vissez à nouveau la lentille.

Remplacement de l'ampoule latérale

1. Retirez la lentille de la vitre à l'aide d'un outil à bout plat. Figure 34.
2. Changez la lampe et remontez à nouveau la lentille en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.

Remplacement de l'ampoule LED

Contactez le Service d'assistance technique.

En cas de dysfonctionnement

Vous trouverez dans ce paragraphe certains des incidents les plus communs pouvant se

produire sur votre four, ainsi que les causes les plus répandues et d'éventuelles solutions.

Le four ne fonctionne pas

- Vérifiez le branchement.
- Vérifiez les fusibles et le limiteur de l'installation.
- Vérifiez si l'horloge est en mode manuel ou programmé.
- Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.

La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas

- Remplacez l'ampoule.
- Vérifiez que le montage est correctement effectué à l'aide des instructions d'installation.

Le témoin de chauffage ne s'allume pas

- Sélectionnez une température.
- Sélectionnez une fonction.
- Le témoin s'allume uniquement lorsque le four est en préchauffage pour atteindre la température sélectionnée.

Génération de fumée lors du fonctionnement du four

- Processus normal lors de la première utilisation.
- Nettoyez régulièrement le four.
- Réduisez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque.
- N'utilisez pas des températures supérieures à celles indiquées sur les tableaux de cuisson.

Les résultats espérés ne sont pas atteints lors de la cuisson

- Revoir les tableaux de cuisson pour obtenir des indications sur le fonctionnement du four.

Mes accessoires et supports de fixation des plaques sont endommagés

- Vous ne les avez pas retirés lors du lancement du nettoyage pyrolytique.
- Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.


La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition

- La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail.
- C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.



Le four est éteint, le symbole est allumé et la porte ne s'ouvre pas


- Cette action active le verrouillage de la porte.
- Désactivez le verrouillage de la porte en suivant les instructions que vous trouverez dans le Guide d'utilisation de votre four, fourni avec ce manuel.



Le four est allumé, le symbole est allumé et la porte ne s'ouvre pas

- Cette action active le verrouillage de la porte.
- Placez le sélecteur de fonction sur la position .


- Désactivez le verrouillage de la porte en suivant les instructions que vous trouverez dans le Guide d'utilisation fourni avec ce manuel.
- Pour poursuivre la cuisson, sélectionnez à nouveau la fonction de cuisson souhaitée.



J'ai tourné le sélecteur de fonctions sur la position , ai sélectionné le programme de pyrolyse P1, P2 ou P3 mais le symbole  clignote rapidement et une alarme sonore retentit

- La porte du four est mal fermée, la porte n'a donc pas pu être verrouillée et le processus de pyrolyse s'est bloqué.
- Vérifiez la porte et assurez-vous qu'elle est bien fermée. Mettez ensuite le sélecteur de fonction sur la position  et réalisez à nouveau la séquence afin d'activer la pyrolyse.


J'ai tourné le sélecteur de fonctions sur la position , ai sélectionné le programme de pyrolyse P1, P2 ou P3 mais le symbole  ne s'allume pas et le four ne chauffe pas

- L'interrupteur de la porte n'a pas fonctionné, même si la porte est bien fermée.
- Merci d'appeler le Service d'Assistance Technique car il s'agit d'un problème d'interrupteur de porte.

Le programme de pyrolyse est terminé et le four est froid, cependant la porte est verrouillée et l'écran affiche le symbole  allumé et 0:00

- Vous n'avez pas placé le sélecteur de fonction en position  lorsque le programme de pyrolyse s'est terminé.
- Placez le sélecteur de fonction sur la position  .

J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  et la porte reste bloquée

- Le four ne s'est pas refroidi jusqu'à atteindre la température de sécurité.
- Attendez que la température baisse et que le symbole  s'éteigne.

Informations techniques



MISE EN GARDE

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec le Service d'assistance technique.

Informez le Service d'assistance technique du type de défaillance que vous rencontrez en indiquant :

1. Le numéro de série (S-No)
2. Le modèle de l'Appareil (Mod.)

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de votre four que vous pouvez consulter sur l'un des côtés en ouvrant la porte.

Inhaltsverzeichnis Installations- und Wartungsanleitung

SICHERHEITSHINWEISE	55	ZUBEHÖR	61
Elektrische Sicherheit	55	Montage der Teleskopauszüge	61
Kindersicherheit	56	Teleskopauszüge mit ausklappbarer Klammer	61
Sicherheit beim Gebrauch des Backofens	56	Teleskopauszüge mit direkter Klammer	61
Sicherheit bei Reinigung und Wartung	57	REINIGUNG UND WARTUNG	62
Sicherheit während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs	57	Reinigung der Außenseiten und des Backofenzubehörs	62
INSTALLATION	59	Reinigung des Backofeninnenraums ...	62
Vor der Installation	59	Ausbau der seitlichen Führungsschienen	62
Installation in Hochschrank	59	Einbau der Führungsschienen	62
Installation unter der Arbeitsplatte ..	59	Ausbau der Rückwand	62
Elektrischer Anschluss	59	Backöfen mit ausklappbarem Grill	63
Installation des Backofens	59	Reinigung der Backofentür	63
UMWELTINFORMATIONEN	60	Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier am Korpus	63
Entsorgung der ökologischen Verpackung	60	Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier in der Tür	63
Entsorgung des Produkts	60	Aus- und Einbau der Innengläser der Tür	64
Energieinformationen	60	Austausch der Backofenlampe	64
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	60	Austausch der oberen Lampe	64
WEITERE WICHTIGE GEBRAUCHSHINWEISE	60	Austausch der seitlichen Lampe	64
		Austausch der LED-Lampe	64
		Vorgehensweise bei Funktionsstörungen	65
		Technische Informationen	66
		ABBILDUNGEN	93

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um eine optimale Leistung Ihres Backofens auf ordnungsgemäße und sichere Art und Weise sicherzustellen. Bewahren Sie diese Anleitung auf, damit sie ein neuer Besitzer 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.
- Der Schalter kann durch einen Stecker ersetzt werden, vorausgesetzt, dass dieser bei normalem Gebrauch zugänglich ist.
- Jede Handhabung oder Reparatur des Geräts, einschl. des Ersetzens des Stromkabels, muss durch den autorisierten Kundendienst mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Die Reparatur oder Handhabung durch andere Personen kann Schäden oder Fehlfunktionen verursachen und somit Ihre Sicherheit gefährden.

- **Trennen Sie Ihren Backofen vom Stromnetz, wenn er defekt ist.**
- **Bei Backöfen, die mit Kochfeldern kombiniert sind, dürfen, um mögliche Risiken zu vermeiden, 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 dürfen nicht in der Nähe sein, sofern sie nicht dauernd beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit begrenzter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mangelnder Erfahrung bzw. Kenntnis nur dann benutzt werden, wenn sie die geeignete Anleitung oder Anweisung bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.**

Sicherheit beim Gebrauch des Backofens

- **Beim Betrieb muss die Backofentür stets geschlossen sein.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er in das Einbaumöbel eingebaut ist (siehe Installation des Backofens).**
- **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 Zubehörteile müssen immer gemäß den Anweisungen im Abschnitt Zubehör angebracht werden.
- Während des Betriebs erhitzt sich das Gerät. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an, wenn Sie im Inneren hantieren und vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.
- Verwenden Sie ausschließlich die Temperaturmesssonde, die im Lieferumfang des Backofens enthalten ist (bei Modellen mit diesem Zubehör).

Sicherheit bei Reinigung und Wartung

- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.
- Benutzen Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger zum Reinigen des Backofens.
- Benutzen Sie keine scharfen Metallschaber, metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten, Scheuerpulver oder Schleifmittel zur Reinigung der Backofentür.
- Kinder dürfen die vom Benutzer auszuführende Reinigung oder Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.
- Vor dem Auswechseln der Lampe ist sicherzustellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen, einschl. Führungsschienen und/oder Teleskopauszüge.
- Entfernen Sie Speisereste oder übermäßigen Schmutz, denn diese könnten sich bei der Selbstreinigung entzünden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Nehmen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn die Rückwand, die den Ventilator verdeckt, nicht eingebaut ist.

Sicherheit während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs

Vor dem Beginn des Reinigungszyklus:

- **SEHR WICHTIG:** Entfernen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen, einschl. Führungsschienen und/oder Teleskopauszüge.

- Entfernen Sie Speisereste oder übermäßigen Schmutz, denn diese könnten sich bei der Selbstreinigung entzünden.
- Entfernen Sie Schmutzreste von der Backofendichtung.
- Befolgen Sie aufmerksam die Anweisungen zum Programmieren des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs.

Während des pyrolytischen Selbstreinigungsvorgangs:

- Lassen Sie keine Tücher oder anderen Textilien am Backofengriff hängen oder mit ihm in Kontakt geraten.
- Das Kochfeld muss während des Pyrolyse-Vorgangs ausgeschaltet sein, wenn dieses unter der Arbeitsplatte installiert ist.
- Die Innenbeleuchtung des Backofens bleibt ausgeschaltet und kann nicht eingeschaltet werden.
- Der Backofen ist mit einer automatischen Sicherheitsverriegelung ausgestattet, die das Öffnen der Tür während des Reinigungszyklus verhindert. Versuchen Sie nicht, die Tür im verriegelten Zustand zu öffnen.



HINWEIS

In diesem Handbuch werden die allgemeinen Eigenschaften der Backöfen beschrieben, die u. U. nicht genau mit denen Ihres Backofens übereinstimmen. Leistungen und spezifische Merkmale Ihres Backofens finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Produkteigenschaften zu ändern, um die Funktionsweise zu verbessern.

Installation

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

VOR DER INSTALLATION

- Verwenden Sie die seitlichen Griffe zur Handhabung des Backofens. Verwenden Sie niemals den Türgriff, um den Backofen zu heben.
- Bei Installation des Backofens unter der Arbeitsplatte beachten Sie bitte die Installationsanleitung der Arbeitsplatte.
- Vorsprünge (Verstärkungen des Einbauschranks, Rohrleitungen, Steckdosen usw.) auf der Rückseite des Einbauschranks sind zu vermeiden.
- Wenn die Steckdose für den Anschluss an das Stromnetz im Inneren des Einbauschranks angebracht wird, muss dies innerhalb des schattierten Bereichs erfolgen (Abb. 2).
- Der Einbauschränk, in dem der Backofen installiert wird, sowie die angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von über 85 °C standhalten können.
- Installationsanleitung strikt befolgen. Andernfalls könnte der Ventilationskreislauf blockiert werden, wodurch hohe Temperaturen entstehen können, die Einbauschränk und Gerät selbst beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Einbauschranks und die am Schränk zu sägenden Öffnungen gemäß den folgenden Angaben:

Installation in Hochschrank

Backofen 60 cm hoch: Abb. 7*.

Backofen 45 cm hoch: Abb. 8*.



ACHTUNG

* Für die Installation **von Pyrolyseöfen NICHT** die schattiert dargestellt Öffnungen in den Einbauschränk sägen.

Installation unter der Arbeitsplatte.

Backofen 60 cm hoch: Abb. 9*.

Backofen 45 cm hoch: Abb. 10*.



ACHTUNG

* Für die Installation **von Pyrolyseöfen NICHT** die schattiert dargestellten Öffnungen in den Einbauschränk sägen.

ELEKTROANSCHLUSS

Der Monteur muss überprüfen, ob

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach Anschluss an das Stromnetz überprüfen, ob alle elektrischen Bestandteile ordnungsgemäß funktionieren.

INSTALLATION DES BACKOFENS

Für alle Backöfen gilt nach dem Anschluss an das Stromnetz:

1. Schieben Sie den Herd in den Einbauschränk und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.
2. Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schränkwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.
3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Einbauschränk, so dass ein Mindestabstand von 5 mm zwischen Backofen und den Türen der Möbelstücke eingehalten wird (Abb. 3).
4. Die Tür öffnen und die mit gelieferten Kunststoffanschläge in die entsprechenden Aufnahmen einrasten lassen (Abb. 11).
5. Befestigen Sie den Backofen mithilfe der mitgelieferten Schrauben am Einbauschränk (über die Anschläge in den Einbauschränk einschrauben).



ACHTUNG

Stützen Sie sich während der Ausführung der Schritte 4 und 5 nicht auf die offene

Backofentür auf, da der Backofen noch nicht befestigt ist und nach vorne überkippen und auf den Boden fallen könnte.

Umweltinformationen

ENTSORGUNG DER ÖKOLOGISCHEN VERPACKUNG


Die Verpackung aus recycelbarem Material kann wiederverwendet werden. Kontaktieren Sie Ihre Gemeindeverwaltung bezüglich der Entsorgungsvorschriften für dieses Material.

Weitere Informationen zur Entsorgung des Gerätes erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Gemeindeverwaltung, bei Ihrem zuständigen Müllentsorgungsbetrieb oder vom Verkäufer.

ENTSORGUNG DES PRODUKTS



ACHTUNG

Das Symbol  weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht unter normalen Hausmüll fällt. Sie müssen es für sein Recycling zur Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte bringen, um eventuelle negative Folgen für Umwelt und öffentliche Gesundheit durch eine nicht ordnungsgemäße Handhabung zu vermeiden.

ENERGIEAUSKUNFT





Prüfungen zur Erfüllung der Anforderungen der Verordnungen 66/2014 (Ökodesign) und 65/2014 (Energiekennzeichnung) 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.

Dieses Produkt enthält eine oder zwei Lichtquellen aus der Energieeffizienzklasse (G).

Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
2. Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion  /  bzw.  /  bei 200 °C eine Stunde lang laufen. Schauen

Sie hierzu in der beigefügten Bedienungsanleitung nach.

3. Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
4. Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen.

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

Weitere wichtige Gebrauchshinweise

Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das die Emaillierung beschädigen kann.

Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.

Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des

Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.

Zubehör

Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste.

Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Backofenboden stellen.

Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums:

1. Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Backofen mit solchen ausgestattet ist.
2. Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen (Abb. 4).
3. Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern (Abb. 5).
4. Die Backbleche haben eine vordere Lasche für die einfache Herausnahme. Diese Lasche muss in Richtung der Außenseite des Backofens zeigen (Abb. 6).

MONTAGE DER TELESKOPAUZÜGE

Einige Backofenmodelle enthalten als Zubehör einen Satz Teleskopauszüge.

Für die Montage der Auszüge auf den verchromten Führungsschienen gehen Sie wie folgt vor:

Teleskopauszüge mit ausklappbarer Klammer



WICHTIG

Führungen auf Höhe 2 (Zählung von unten beginnend) anbringen (Abb. 12).

1. Entfernen Sie den Schutzfilm.
2. Die großen Klammern in die obere Stange einhängen und die Führung herunter klappen, bis die kleinen Klammern in der unteren Stange eingehakt sind (Abb. 12).
3. Wenn die Führung korrekt befestigt ist, ist ein „Klick“ zu hören (Abb. 13).
4. Die Kerbe zum Einsetzen des Rosts muss an der Vorderseite des Backofens liegen (Abb. 13).

Teleskopauszüge mit direkter Klammer



WICHTIG

Führungen für einfaches Herausziehen auf Höhen 1, 2, 3 und 5 (Zählung von unten beginnend) anbringen (Abb. 14).

Führungen für zweifaches Herausziehen auf Höhen 1, 2 und 3 anbringen (Abb. 15).

Bei 45 cm hohen Backöfen die Auszüge auf Höhe 1 anbringen (Abb. 16).

1. Haken Sie die Klammer an der oberen Stange auf der gewünschten Höhe ein (Abb. 17).
2. Wenn die Führung korrekt befestigt ist, ist ein „Klick“ zu hören (Abb. 18).
3. Die Kerbe zum Einsetzen des Backblechs/Rosts sollte sich an der Vorderseite des Backofens befinden (Abb. 18).

Reinigung und Wartung



ACHTUNG

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

REINIGUNG DER AUSSENSEITEN UND DES BACKOFENZUBEHÖRS

Außenfläche und Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder mildem Reinigungsmittel reinigen.

Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.



WICHTIG

Teleskopauszüge nicht in der Spülmaschine reinigt werden, da sonst das Gleit verschwindet und die Führungen stecken bleiben würden.

REINIGUNG DES BACKOFENINNENRAUMS

Innenraum regelmäßig reinigen, um Fett- oder Lebensmittelreste zu entfernen, da sonst bei folgenden Garvorgängen Rauch, Gerüche oder Flecken entstehen können.

Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) Nylonbürste oder Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser benutzen. Backofenreiniger nur auf emaillierten Oberflächen und nach Herstelleranweisung benutzen.



ACHTUNG

Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums keine Dampf- oder Hochdruckreiniger.

Auch keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emailbeschichtung beschädigen könnten.

Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emailbeschichtung. Die wirkt sich nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung aus. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

Reinigen Sie die Backofendichtung regelmäßig, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen und Beschädigung oder Bruch der Dichtung bei weiteren Garvorgängen zu verhindern.

Diese Dichtung reinigen, ohne sie auszubauen.

Ausbau der seitlichen Führungsschienen

1. Zubehör aus dem Innenraum entfernen.
2. Vordere Befestigungsmutter (A) vollständig lösen, Führungsschienen nach vorne (B) ziehen und entfernen (Abb. 19).

Einbau der Führungsschienen

3. Hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter ein haken.
4. Vordere Befestigungsmutter (C) in die vordere Kerbe der Führungsschiene ein haken (Abb. 20).
5. Führungsschiene mit der Mutter (D) herunter klappen und drehen bis sie eingerastet ist (E) (Abb. 20).

Ausbau der Rückwand



HINWEIS

Um die Rückwand auszubauen, zuerst die seitlichen Führungsschienen wie oben beschrieben entfernen.

Anschließend:

1. Entfernen Sie erst die unteren Schrauben (A) und dann die obere Schraube (B) (Abb. 21).
2. Um die Rückwand wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

**ACHTUNG**

Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Backofen niemals in Betrieb nehmen, wenn die Rückwand nicht eingebaut ist.

Backöfen mit ausklappbarem Grill

Um den oberen Teil des Backofens zu reinigen:

1. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
2. Schieben Sie die Stange des Grillelements (A) mit beiden Händen so weit nach hinten in den Backofen, bis Sie sie von der Befestigungsmutter (B) lösen (Abb. 22).
3. Lassen Sie das Grillelement fallen und reinigen Sie die Vorderseite des Backofens (Abb. 23).
4. Bringen Sie das Grillelement wieder in seiner ursprünglichen Position an und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.

Backöfen mit Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

Zur leichteren Reinigung der Tür können Sie diese abbauen. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier am Korpus

1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie die Verschlüsse drehen (Abb. 24).
3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition (Abb. 25).

4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis Sie sie vollständig aus den Scharnieren gehoben haben (Abb. 25).

Einbau der Tür

5. Halten Sie die Tür seitlich mit beiden Händen an der Unterseite, stecken Sie die Scharnierarme in ihre Aufnahmen und schieben Sie die Tür bis zum Anschlag hinein (Abb. 26).
6. Öffnen Sie die Tür des Backofens vollständig (Abb. 26).
7. Drehen Sie die Verschlüsse in ihre ursprüngliche Position.

**ACHTUNG**

Achten Sie darauf, dass die Tür vollständig eingesetzt ist, wenn Sie die Verschlüsse drehen, da sie beim Versuch des Schließens sonst blockieren könnte.

**HINWEIS**

Falls die Verschlüsse viel Widerstand entgegensetzen, können Sie ein flaches Werkzeug zur Hilfe nehmen, um sie zu drehen.

Aus- und Einbau der Tür mit Scharnier in der Tür

1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie beide Verschlüsse drehen (Abb. 27).
3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition (Abb. 28).
4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis die Scharniere vollständig aus dem Backofenkorpus ausgetreten sind (Abb. 28).

Für den Einbau der Tür ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

Aus- und Einbau der Innengläser der Tür



ACHTUNG

Wenn Sie die Scheiben bei montierter Tür ausbauen, stellen Sie das Scharnier immer auf die Verriegelungsposition, sonst wird sich die Tür schließen und die nicht ausgebauten Scheiben könnten zerbrechen.



HINWEIS

Um dies zu vermeiden, ist es ratsam, die Scheiben bei ausgebaute Tür wie im vorherigen Abschnitt beschrieben auszubauen.

Je nach Modell kann Ihr Backofen 2, 3 oder 4 Scheiben in der Tür haben. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

1. Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Backofentür befinden (Abb. 29).
2. Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür (Abb. 30).
3. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Reinigen Sie sie mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.



ACHTUNG

Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.

4. Sobald sie sauber sind, setzen Sie Scheibe Nr. 3 in der gleichen Position ein, und zwar so, dass die Aufschrift TERMOGLASS wie in Abb. 31 dargestellt zu sehen ist.
5. Bei Pyrolyseöfen muss die Aufschrift TERMOGLASS der Scheiben Nr. 3 und Nr. 4 wie in Abb. 32 dargestellt zu sehen sein.

6. Bringen Sie Scheibe Nr. 2 mit der bedruckten Seite in Richtung Innenseite der Tür an.
7. Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an und stellen Sie sicher, dass die seitlichen Knöpfe in ihre Aufnahmen einrasten.



ACHTUNG

Setzen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt.

AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE



ACHTUNG

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

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturbeständigkeit bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

Austausch der oberen Lampe

1. Schrauben Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung ab (Abb. 33).
2. Tauschen Sie die Lampe aus und schrauben Sie das Vorsatzglas wieder auf.

Austausch der seitlichen Lampe

1. Nehmen Sie das Vorsatzglas mithilfe eines Werkzeugs mit flacher Spitze heraus (Abb. 34).
2. Wechseln Sie die Lampe aus, montieren Sie das Vorsatzglas erneut und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.

Austausch der LED-Lampe

Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

Vorgehensweise bei Funktionsstörungen

In diesem Abschnitt finden Sie einige der am häufigsten in Ihrem Backofen auftretenden Pro-

bleme zusammen mit den häufigsten Ursachen und möglichen Lösungen.

Der Backofen funktioniert nicht.

- Überprüfen Sie den Stromanschluss.
- Überprüfen Sie die Sicherungen und den Überspannungsbegrenzer der Installation.
- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf manuell oder programmiert eingestellt ist.
- Überprüfen Sie die Position des Programm- und Temperaturwählers.

Das Innenlicht des Backofens funktioniert nicht.

- Ersetzen Sie die Lampe.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage gemäß der Installationsanleitung.

Die Heizanzeige leuchtet nicht auf.

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

Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.

- Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen.
- Verringern Sie die Fett- oder Ölmenge auf dem Backblech.
- Benutzen Sie keine höheren Temperaturen als in der Gartabelle angegeben.

Es werden nicht die erwarteten Garresultate erreicht.

- Konsultieren Sie die Gartabellen, um sich über die Richtwerte für den Backofenbetrieb zu informieren.

Mein Zubehör und die Führungsschienen der Backbleche sind beschädigt.


- Sie haben die Elemente vor der Durchführung des pyrolytischen Reinigungsvorgangs nicht entfernt.
- Sie müssen durch neue ersetzt und diese müssen vor zukünftigen Reinigungsvorgängen immer entfernt werden.


Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.



- Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen auf der Emaille hervorrufen.
- Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.


Der Backofen ist ausgeschaltet, das Symbol leuchtet und die Tür lässt sich nicht öffnen.



- Die Türverriegelung ist aktiviert.
- Die Türverriegelung gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens, die diesem Handbuch beige-fügt ist, deaktivieren.

Der Backofen ist eingeschaltet, das Symbol  leuchtet und die Tür lässt sich nicht öffnen.


- Die Türverriegelung ist aktiviert.
- Drehen Sie den Funktionswahlknopf auf Position .
- Die Türverriegelung gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung Ihres Backofens, die diesem Handbuch beige-fügt ist, deaktivieren.
- Um weiter garen zu können, wählen Sie erneut die gewünschte Backfunktion.


Ich habe den Funktionswahlknopf auf Position  gedreht und die Pyrolyse-Funktion P1, P2 bzw. P3 gewählt, aber das Symbol  blinkt schnell und es ertönt ein akustischer Alarm.


- Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen. Deshalb kann die Türverriegelung nicht greifen und der Pyrolysevorgang ist blockiert.
- Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass sie richtig geschlossen ist. Anschließend stellen Sie den Funktionswahlknopf auf Position  und führen den Ablauf erneut durch, um die Pyrolyse zu aktivieren.


Ich habe den Funktionswahlknopf auf Position  gedreht und die Pyrolyse-Funktion P1, P2 bzw. P3 gewählt, aber das Symbol  leuchtet nicht auf und der Backofen heizt nicht.

- Die Türsicherung funktioniert nicht, obwohl die Tür richtig geschlossen ist.
- Rufen Sie bitte den technischen Kundendienst an, da es sich um einen Defekt der Türsicherung handelt.

Das Pyrolyse-Programm ist beendet und der Backofen ist kalt. Dennoch ist die Tür verriegelt und auf dem Bildschirm wird das Symbol  und 0:00 angezeigt.

- Sie haben den Funktionswahlknopf nicht auf Position  gedreht, als das Pyrolyse-Programm beendet war.
- Drehen Sie den Funktionswahlknopf .

Ich habe den Funktionswahlknopf auf Position  gedreht, aber die Tür ist immer noch verriegelt.

- Der Backofen ist nicht bis auf die Sicherheitstemperatur abgekühlt.
- Warten Sie, bis die Temperatur zurückgeht und das Symbol  erlischt.

Technische Informationen



ACHTUNG

Sollte das Problem trotz dem weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

Teilen Sie dem technischen Kundendienst den Mangel mit, den Sie festgestellt haben, indem Sie Folgendes angeben:

1. Seriennummer (S-No).
2. Gerätemodell (Mod.).

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild seitlich in Ihrem Backofen, das Sie sehen, wenn Sie die Tür öffnen.

Inhoudsopgave Installatie- en onderhoudsinstructies

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	68	ACCESSOIRES	74
Elektrische veiligheid	68	Montage van de uitschuifbare rails	74
Veiligheid voor kinderen.....	69	Uitschuifbare rails met inklapbare clip	74
Gebruiksveiligheid van de oven	69	Uitschuifbare rails met inklapbare clip	74
Veiligheid bij de reiniging en het onderhoud	70	REINIGING EN ONDERHOUD	75
Veiligheid bij het gebruik van de pyrolyse reinigingscyclus	70	Reiniging van de buitenkant en de ovenaccessoires	75
INSTALLATIE	72	Reiniging van de binnenkant van de oven	75
Voorafgaand aan de installatie.....	72	De bakplaatsteunen demonteren....	75
Installatie in een kolom	72	De steunen monteren.....	75
Installatie onder een werkblad	72	Het achterpaneel demonteren	75
Elektrische aansluiting	72	Ovens met neerklapbare grill	76
Oveninstallatie.....	72	Reiniging van de ovendeur.....	76
MILIEU-INFORMATIE	73	Demontage/montage van de deur met scharnier in de oven	76
Milieuvriendelijke verwijdering van de verpakking.....	73	Demontage/montage van de deur met scharnier in de deur.....	76
Verwijdering van het product.....	73	Demontage/montage van de binnenglazen van de ovendeur	77
Energiegegevens	73	De ovenlamp verwisselen.....	77
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	73	De bovenlamp verwisselen	77
ANDERE BELANGRIJKE INSTRUCTIES	73	De zijlamp verwisselen.....	77
		De ledlamp verwisselen	77
		Als iets niet werkt.....	78
		Technische gegevens.....	79
		AFBEELDINGEN	93

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze instructies aandachtig door om op juiste en veilige wijze het maximale rendement uit uw oven te halen. Bewaar deze handleiding zodat een nieuwe eigenaar hem ook kan lezen.

Elektrische veiligheid

- Als de oven niet is uitgerust met een voedingskabel, kunnen de volgende kabels worden gebruikt in niet-pyrolytische ovens: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F. In pyrolytische oven dienen uitsluitend kabels van het type H05SS-F te worden gebruikt. Het aansluitschema wordt in afbeelding 1 weergegeven.
- De oven moet altijd op een goede aardverbinding worden aangesloten en de installatie van dit apparaat moet voldoen aan de geldige reglementen.
- Dit product is bedoeld om gebruikt te worden op een hoogte van maximaal 2.000 meter.
- Voor de installatie van de oven moet de vaste stroominstallatie zijn voorzien van systemen voor de volledige uitschakeling overeenkomstig de installatiereglementen (aangepast aan de te verduren stroomdichtheid en met een ruimte van minimaal 3 mm tussen de contacten) onder de omstandigheden van overspanning categorie III voor de uitschakeling in noodsituaties, de reiniging of de verwisseling van de lamp. In geen geval mag de aardingskabel door deze schakelaar worden geleid.
- Deze schakelaar kan worden vervangen door een stekker, mits deze bij normaal gebruik toegankelijk is.
- Elke manipulatie of reparatie aan het apparaat, met inbegrip van de vervanging van de voedingskabel, dient te worden uitgevoerd door de bevoegde Technische Dienst die daarbij originele reserveonderdelen dient te gebruiken. Reparaties of hantering door andere personen kunnen schade aan het

apparaat of een verkeerde werking veroorzaken en uw veiligheid in gevaar brengen.

- Zet de oven uit wanneer hij kapot is.
- Bij ovens gecombineerd met een werkblad kunnen alleen de door de fabrikant aanbevolen werkbladen worden gemonteerd om mogelijke risico's te vermijden.

Veiligheid voor kinderen

- Laat kinderen tijdens het bakken en braden of de pyrolyse-reiniging niet in de buurt van de oven komen. Het apparaat kan namelijk zeer hoge temperaturen bereiken.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend op hen gelet wordt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring of kennis, onder toezicht en na de juiste aanwijzingen te hebben ontvangen om het apparaat op veilige wijze te gebruiken en mits zij zich bewust zijn van de gevaren die het met zich mee brengt.

Gebruiksveiligheid van de oven

- De oven mag alleen met gesloten deur in werking zijn.
- Gebruik de oven alleen wanneer deze aan de binnenkant van het meubel is geïnstalleerd (Zie installatie van de oven).
- Installeer de oven niet achter decoratieve deuren. Dit kan oververhitting tot gevolg hebben.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor ander gebruik dan de huishoudelijke bereiding van levensmiddelen.
- Bewaar geen oliën, vetten of brandbare materialen in de oven. Dit kan gevaarlijk zijn als u de oven aanzet.
- Leun niet op de geopende deur en ga er evenmin op zitten. Dit kan de ovendeur beschadigen en uw veiligheid in gevaar brengen.

- De bakplaat en het rooster hebben een systeem waardoor zij gedeeltelijk uit de oven getrokken en de etenswaren bewerkt kunnen worden. Breng deze accessoires altijd in de oven aan zoals wordt aangegeven in het hoofdstuk Accessoires.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Gebruik handschoenen wanneer u iets in de oven wilt bewerken en raak de verwarmingselementen niet aan.
- Gebruik alleen de meegeleverde temperatuursonde in de oven (modellen met deze uitrusting).

Veiligheid bij de reiniging en het onderhoud

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens er een willekeurige handeling aan uit te voeren.
- Gebruik geen stoom- of waterdrukreinigers om de oven schoon te maken.
- Gebruik geen scherpe krabijzers, metalen schuursponzen, staalborstels of commerciële schuurpoeders om de ovendeur schoon te maken, aangezien het oppervlak hiermee kan worden beschadigd of het glas kapot kan gaan.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die de gebruiker moet verrichten mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Controleer, voordat u het lampje gaat vervangen, eerst of de stekker van de oven uit het stopcontact is gehaald, om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.
- Verwijder alle accessoires en vaatwerk uit de oven, met inbegrip van de houders voor de bakplaten en/of telescoopgeleiders.
- Verwijder gelect vocht of buitensporige vuilresten. Deze kunnen tijdens het pyrolyseproces ontvlammen waardoor brandgevaar ontstaat.
- Zet de oven, voor uw veiligheid, nooit aan zonder het achterpaneel dat de ventilator beschermt.

Veiligheid bij het gebruik van de pyrolyse reinigingscyclus

Voordat u met de reinigingscyclus begint:

- **ERG BELANGRIJK:** Verwijder alle accessoires en vaatwerk uit de oven, met inbegrip van de houders voor de bakplaten en/of telescoopgeleiders.
- Verwijder gelect vocht of buitensporige vuilresten. Deze kunnen tijdens het pyrolyseproces ontvlammen waardoor brandgevaar ontstaat.
- Verwijder de vuilresten van de ovenpakking.
- Volg de instructies voor het programmeren van de pyrolyse-reinigingscyclus nauwkeurig op.

Tijdens het pyrolyse-reinigingsproces:

- Laat geen doeken of andere stoffen voorwerpen aan het handvat van de oven hangen of ermee in aanraking komen.
- Uit veiligheidsoverwegingen moet de kookplaat tijdens het pyrolyseproces van de oven uitgeschakeld blijven. Dit wanneer de oven onder het werkblad is geïnstalleerd.
- Het licht in de oven blijft uit en kan niet aangaan.
- De oven is uitgerust met een automatische blokkeerbeveiliging die voorkomt dat de deur tijdens het reinigingsproces kan worden geopend. Probeer de oven deur niet te openen terwijl de blokkeerbeveiliging in werking is.



INFORMATIE

In deze handleiding worden de algemene eigenschappen van ovens beschreven. Daarom kan het zijn dat ze niet exact overeenstemmen met de eigenschappen van uw oven. Kijk voor de mogelijkheden en specifieke toebehoren van uw oven in de Gebruikershandleiding die bij deze handleiding is gevoegd.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om eigenschappen van het product te wijzigen om de werking ervan te verbeteren.

Installatie

Deze informatie is uitsluitend bestemd voor de installateur, aangezien hij verantwoordelijk is voor de montage en elektrische aansluiting. Als u zelf de oven installeert, dan is de fabrikant niet aansprakelijk voor mogelijke schade.

VOORAFGAAND AAN DE INSTALLATIE

- Pak de oven bij de handvaten aan de zijkant om hem te verplaatsen. Gebruik het handvat van de deur nooit om de oven op te tillen.
- Wanneer u de oven onder een werkblad installeert, houdt u zich dan aan de installatie-instructies daarvan.
- Voorkom uitstekende elementen (versterkingen van het meubel, leidingen, stopcontacten etc.) aan de achterkant van het meubel.
- Een stopcontact voor aansluiting op het netwerk dat in het meubel waarin de oven wordt geïnstalleerd, moet binnen de schaduwzone worden geplaatst. Afbeelding 2.
- Het keukenmeubel waarin de oven wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubels moeten temperaturen van meer dan 85 °C kunnen verdragen.
- Houd u aan de installatie-instructies. Zo niet, dan kan het ventilatiecircuit van de oven geblokkeerd raken, waardoor het keukenmeubel en het apparaat zelf schade kunnen oplopen door hoge temperaturen.
- Controleer de afmetingen van het meubel en de daarin aan te brengen openingen volgens onderstaande afbeeldingen.

Installatie in een kolom.

Oven van 60 cm: Afbeelding 7*.

Oven van 45 cm: Afbeelding 8*.



LET OP

* Voor de installatie van **pyrolytische ovens** mogen **GEEN** openingen in de schaduwzones van het keukenmeubel worden aangebracht.

Installatie onder een werkblad.

Oven van 60 cm: Afbeelding 9*.

Oven van 45 cm: Afbeelding 10*.



LET OP

* Voor de installatie van **pyrolytische ovens** mogen **GEEN** openingen in de schaduwzones van het keukenmeubel worden aangebracht.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installateur dient te controleren of:

- De netspanning en frequentie overeenstemmen met de op het gegevensplaatje aangeduide gegevens.
- De elektrische aansluiting op het gegevensplaatje het aangeduide maximale vermogen kan verdragen.
- Controleer na de elektrische aansluiting de juiste werking van alle elektrische onderdelen van de oven.

OVENINSTALLATIE

Voor alle ovens en na de elektrische aansluiting:

1. Plaats de oven in het keukenmeubel en zorg ervoor dat de voedingskabel niet vastgeklemd raakt of in aanraking komt met de warme delen van de oven.
2. Kijk of de kast van de oven niet in aanraking is met de wanden van het keukenmeubel en of er minstens een afstand van 2 mm met de aangrenzende meubels bestaat.
3. Centreer de oven in het meubel, zodat een minimale afstand van 5mm tussen de oven en de deuren van de aangrenzende meubels wordt gegarandeerd. Afbeelding 3.
4. Open de deur en klem de bij de oven meegeleverde plastic buffers op hun respectieve plaatsen. Afbeelding 11.
5. Bevestig de oven aan het meubel d.m.v. de meegeleverde bouten, schroef ze vast aan het meubel d.m.v. de buffers.

**LET OP**

Leun tijdens stap 4 en 5 niet op de geopende ovendeur. Aangezien de oven nog niet

aan het meubel is vastgemaakt, kan deze naar voren schieten en op de grond vallen.

Milieu-informatie


MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van volledig recyclebare materialen en kan opnieuw gebruikt worden. Raadpleeg de gemeente over plaatselijke normen voor het verwijderen van deze materialen.

Voor meer gedetailleerde informatie over het hergebruik van het apparaat kunt u contact opnemen met de gemeente, de huisafvaldienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

VERWIJDERING VAN HET PRODUCT

**LET OP**

Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit apparaat niet kan worden behandeld als normaal huisafval. U dient het voor het recyclen ervan bij een afvalpunt voor elektrische en elektronische apparaten af te geven. Op deze manier helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid door een onjuiste verwerking te voorkomen.

ENERGIEGEGEVENS

Tests om te voldoen aan de eisen van de richtlijnen 66/2014 (ecologisch ontwerp) en 65/2014 (energie-etikettering) conform de Europese norm EN 60350-1.





Verbruiksmetingen uitgevoerd onder diverse omstandigheden kunnen andere dan de voor uw oven weergegeven waarden geven.

Kijk voor de gegevens van het energieverbruik van uw oven in de Gebruikershandleiding die bij deze handleiding is gevoegd.

Dit product bevat een of twee lichtbronnen uit de energie-efficiëntieklasse (G).

Vóór het eerste gebruik

Door het productieproces kunnen er zich in de oven vetresten of andere onzuiverheden bevinden. Ga om deze te verwijderen als volgt te werk:

1. Verwijder alle verpakkingsonderdelen, met inbegrip van het beschermplastic als dat er is.
2. Zet uw oven een uur lang aan op 200 °C, op functie  /  of, in voorkomend geval, op  / . Kijk hiervoor in de bij deze handleiding gevoegde Gebruikershandleiding.

3. Laat de oven afkoelen door de deur te openen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en verdwijnen geuren uit de binnenkant.
4. Maak de oven en accessoires na het afkoelen schoon.

Tijdens deze eerste werking ontstaan er rook en geuren. Vandaar dat u voor een goede ventilatie van de keuken moet zorgen.

Andere belangrijke instructies

Giet geen water op de bodem terwijl de oven in werking is, aangezien het email daardoor kan beschadigen.

Bij gerechten met een hoog vloeistofgehalte is het normaal dat er condens op de ovendeur ontstaat.

Als de ovendeur tijdens het bakken wordt gesloten, is het geluid van de lucht in de oven te horen. Dit is een normaal effect dat is te wij-

ten aan de druk die wordt uitgeoefend door de deur wanneer deze wordt gesloten. Dit om de luchtdichtheid van de oven te garanderen

Accessoires

Zet geen ovenschalen of etenswaren op de bodem van de oven. Gebruik altijd de bakplaten en roosters die bij de oven worden geleverd.

Voor het maken van yoghurt kunnen de glazen direct op de bodem van de oven worden neergezet.

Voor het bereiden van andere etenswaren dient de bakplaat of het rooster in de zijgeleiders in de oven te worden geschoven, zoals hierna wordt aangegeven:

1. Tussen de twee stangen van de zijsteunen of op een van de uitschuifbare rails als de oven daarmee is uitgerust.
2. Het rooster en sommige bakplaten zijn voorzien van gleuven om te voorkomen dat zij per ongeluk naar buiten worden getrokken. Plaats deze gleuven naar de achterzijde van de oven en omlaag gericht. Afbeelding 4.
3. Het oppervlak van het rooster waarop de ovenschalen komen te staan, moet onder de zijstaafjes komen te zitten. Zo wordt voorkomen dat de ovenschaal er per ongeluk af glijdt. Afbeelding 5.
4. De bakplaten hebben aan de voorkant een rand waarmee zij gemakkelijk uit de oven getrokken kunnen worden. Plaats de bakplaat met deze rand richting de buitenkant van de oven. Afbeelding 6.

MONTAGE VAN DE UITSCHUIFBARE RAILS

Sommige ovenmodellen zijn als accessoire uitgerust met een set uitschuifbare rails (telescoopgeleiders).

Ga als volgt te werk om de uitschuifbare rails op de verchromde steunen te monteren:

Uitschuifbare rails met inklapbare clip



BELANGRIJK

De rails moeten van onderaf tellend op hoogte 2 worden geplaatst. Afbeelding 12.

1. Verwijder de beschermfolie.
2. Maak grote clips aan de bovenste stang vast en klap de rail neer totdat de kleine clips aan de onderste stang zijn vastgeklemd. Afbeelding 12.
3. U hoort een "klik" als de rail juist is vastgemaakt. Afbeelding 13.
4. De inkeping voor de regeling van de bakplaat/het rooster dient aan de voorzijde van de oven te zitten. Afbeelding 13.

Uitschuifbare rails met inklapbare clip



BELANGRIJK

De enkelvoudige uitschuifbare rails moeten van onderaf tellend op de 1e, 2e, 3e en 5e hoogte worden geplaatst. Afbeelding 14.

De dubbele uitschuifbare rails moeten van onderaf tellend op de 1e, 2e en 3e hoogte worden geplaatst. Afbeelding 15.

Bij ovens van 45 cm worden de uitschuifbare rails op de 1e hoogte geplaatst. Afbeelding 16.

1. Maak de clip aan de bovenste stang van het gewenste niveau vast. Afbeelding 17.
2. U hoort een "klik" als de rail juist is vastgemaakt. Afbeelding 18.
3. De inkeping voor de regeling van de bakplaat/het rooster dient aan de voorzijde van de oven te zitten. Afbeelding 18.

Reiniging en onderhoud



LET OP

Sluit het apparaat van de stroom af alvorens er handelingen aan te verrichten.

REINIGING VAN DE BUITENKANT EN DE OVENACCESSOIRES

Maak de buitenkant van de oven en de accessoires met lauwwarm zeepwater of met een mild afwasmiddel schoon.

Wees voorzichtig met roestvrije of gelakte oppervlakken en gebruik alleen sponzen of doeken die geen krassen kunnen veroorzaken.



BELANGRIJK

Doe de uitschuifbare rails niet in de vaatwasser. In de vaatwasser verdwijnt het vet dat het schuiven vergemakkelijkt, waardoor de rails vastlopen en onbruikbaar worden.

REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE OVEN

Maak de binnenkant van de oven regelmatig schoon om vetresten of etenswaren te verwijderen. Deze geven bij een volgend gebruik rook en geuren af of kunnen vlekken doen ontstaan.

Gebruik nylon borstels of sponzen met lauw zeepsop voor geëmailleerde oppervlakken (ovenbodem). Laat de oven eerst afkoelen. Gebruik ovenreinigers alleen op de geëmailleerde oppervlakken, volgens de aanwijzingen van de fabrikant.



LET OP

Maak de binnenkant van uw oven niet schoon met stoomreinigers of water onder druk.

Gebruik evenmin metalen schuursponsjes, staalborstels of andere middelen die het email kunnen beschadigen.

Na verloop van tijd veroorzaken bepaalde etenswaren zoals o.a. tomaten, azijn en in zout bereide gerechten verkleuringen van het email. Dit is normaal en is niet van invloed op de werking van de oven. Probeer deze vlekken niet met agressieve reinigingsmiddelen zoals omschreven schoon te maken, aangezien het oppervlak hierdoor permanent kan worden beschadigd.

Maak de deurdichting regelmatig schoon om vet- en voedselresten te verwijderen. Hiermee wordt vermeden dat deze later verslijt en kapot gaat.

Aanbevolen wordt om de deurdichting schoon te maken zonder hem te demonteren.

De bakplaatsteunen demonteren

1. Verwijder de accessoires uit de oven.
2. Schroef de voorste bevestigingsmoer (A) volledig los, trek de steunen naar voren (B) en verwijder ze. Afbeelding 19.

De steunen monteren

3. Pas de achterste inkeping in de achterste bevestigingsmoer.
4. Doe de voorste bevestigingsmoer (C) in de voorste inkeping van de steun. Afbeelding 20.
5. Klap de steun met de moer (D) in en draai deze totdat hij goed zit (E). Afbeelding 20.

Het achterpaneel demonteren



INFORMATIE

Om het achterpaneel te demonteren moeten eerst de zijsteunen worden uitgebouwd volgens de aanwijzingen van de vorige paragraaf.

Hierna:

1. Verwijder de onderste bouten (A) en daarna de bovenste bout (B). Afbeelding 21.
2. Monteer het achterpaneel door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



LET OP

Zet de oven, voor uw veiligheid, nooit aan zonder het achterpaneel dat de ventilator beschermt.

Ovens met neerklapbare grill

Voor het schoonmaken van de bovenkant van de oven:

1. Wacht totdat de oven is afgekoeld.
2. Druk met beide handen de staaf van de grillweerstand (A) tegen de achterkant van de oven totdat hij loskomt uit de bevestigingsmoer (B). Afbeelding 22.
3. Laat de weerstand vallen en maak de bovenkant van de oven schoon. Afbeelding 23.
4. Breng tenslotte de grillweerstand weer in zijn aanvankelijke positie aan door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Ovens met pyrolysezelfreinigingsfunctie.

Raadpleeg de Gebruikershandleiding van uw oven.

REINIGING VAN DE OVENDEUR

Om de reiniging van de oven deur te vergemakkelijken kan hij gedemonteerd worden. Volg hiervoor de aanwijzingen op van het type deur waarmee uw oven is uitgerust.

Demontage/montage van de deur met scharnier in de oven

1. Doe de oven deur helemaal open.
2. Vergrendel het scharnier door aan de beugels te draaien. Afbeelding 24.
3. Sluit de oven deur tot in de vergrendelstand. Afbeelding 25.

4. Pak de deur met beide handen aan de zij-kanten beet, til de deur helemaal uit de scharnieren Afbeelding 25.

De montage van de deur

5. Pak de deur met beide handen aan de onderzijde van de zij-kanten vast, breng de pal-len van de scharnieren op hun plaats aan en druk de deur helemaal aan. Afbeelding 26.
6. Doe de oven deur helemaal open. Afbeelding 26.
7. Draai de beugels in hun aanvankelijke positie.



LET OP

Let erop dat de deur volledig aangebracht blijft als de beugels worden gedraaid. Anders kunnen ze worden vergrendeld als u probeert de deur te sluiten.



INFORMATIE

Als de beugels veel weerstand uitoefenen, kunt u gebruik maken van een plat gereedschap om ze te draaien.

Demontage/montage van de deur met scharnier in de deur

1. Doe de oven deur helemaal open.
 2. Vergrendel het scharnier door aan de twee beugels te draaien. Afbeelding 27.
 3. Sluit de oven deur tot in de vergrendelstand. Afbeelding 28.
 4. Pak de deur met beide handen aan weerszijden vast, til hem op en haal hem volledig uit de scharnieren van de oven. Afbeelding 28.
- Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur weer te monteren.

Demontage/montage van de binnenglazen van de ovendeur



LET OP

Als de glazen worden verwijderd terwijl de ovendeur gemonteerd is, doe dit dan altijd met vergrendeld scharnier. Zo niet, dan gaat de ovendeur dicht en kunnen de niet gemonteerde glazen kapotgaan en letsel veroorzaken.



INFORMATIE

Om dit te voorkomen wordt aanbevolen om de glazen met gedemonteerde deur te verwijderen volgens de aanwijzingen van de vorige paragraaf.

Afhankelijk van het model kan uw oven 2, 3 of 4 glazen hebben. Volg de aanwijzingen op van het type deur waarmee uw oven is uitgerust.

1. Druk met de vingers op de knoppen aan de bovenkant aan weerszijden van de ovendeur. Afbeelding 29.
2. Trek, terwijl u blijft drukken, aan de bovenste vergrendeling van de deur. Afbeelding 30.
3. Verwijder de glazen uit de deur. Maak de glazen met glasreiniger of water met zeep en een zachte doek schoon.



LET OP

Let op de volgorde en de positie van de glazen wanneer u ze verwijderd, want ze moeten weer in dezelfde volgorde en positie worden gemonteerd nadat ze zijn schoongemaakt.

4. Breng glas nr. 3 in dezelfde positie aan, zodat de aanduiding TERMOGLASS te zien is zoals wordt weergegeven in afbeelding 31.
5. Voor pyrolyse-ovens dient de aanduiding TERMOGLASS van de glazen nr. 3 en nr. 4 zichtbaar te zijn zoals in afbeelding 32 te zien is.

6. Breng glas nr. 2 aan met het bedrukte deel naar de binnenkant van de deur gericht.
7. Breng de bovenste deurvergrendeling opnieuw aan en zorg ervoor dat de zijknoppen op hun plaats passen.



LET OP

Zet de oven nooit aan als een van de glazen van de deur ontbreekt.

DE OVENLAMP VERWISSELEN



LET OP

Om de ovenlamp te vervangen dient de oven van het lichtnet te worden afgesloten.

De te verwisselen lamp moet bestand zijn tegen temperaturen tot 300 °C. Bestel ze bij de Technische dienst.

De bovenlamp verwisselen

1. Schroef het glas van de fitting los. Afbeelding 33.
2. Vervang de lamp en schroef het glas weer vast.

De zijlamp verwisselen

1. Maak het glas van de lamp los met behulp van een gereedschap met platte punt. Afbeelding 34.
2. Vervang de lamp en monteer het glas weer in de juiste positie.

De ledlamp verwisselen

Neem contact op met de Technische dienst.

Als iets niet werkt

In deze paragraaf vindt u een aantal van de meest voorkomende incidenten met uw oven,

de meest gebruikelijke oorzaken en de mogelijke oplossingen.

De oven werkt niet

- Controleer de aansluiting op het lichtnet.
- Controleer de zekeringen en de begrenzer van uw installatie.
- Zorg ervoor dat de klok in de handbedieningsstand staat of geprogrammeerd is.
- Controleer de stand van de functie- en temperatuurschakelaar.

Het licht in de oven gaat niet aan

- Vervang de lamp.
- Controleer de juiste montage aan de hand van de installatie-instructies.

Het opwarmcontrolelampje gaat niet aan

- Selecteer een temperatuur.
- Selecteer een functie.
- Het lampje hoort alleen te branden als de oven aan het opwarmen is en de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

Rookvorming tijdens de werking van de oven

- Normaal proces bij het eerste gebruik van de oven.
- Maak de oven regelmatig schoon.
- Verminder de hoeveelheid aan de bakplaat toegevoegd vet of olie.
- Gebruik geen hogere temperaturen dan die in de baktabellen aangegeven zijn.

Bij het bakken en braden worden niet de gewenste resultaten bereikt

- Kijk de baktabellen na voor informatie over de werking van uw oven.

Mijn accessoires en bakplaatsteunen zijn beschadigd

- U hebt ze niet verwijderd tijdens een pyrolytisch reinigingsproces.
- U moet ze vervangen door nieuwe en deze bij toekomstige reinigingscycli verwijderen.


De kleur van het email is veranderd of vertoont vlekken

- De chemische samenstelling van sommige levensmiddelen kunnen deze veranderingen in het email veroorzaken.
- Dit is een normaal proces dat de eigenschappen van het email niet aantast.



De oven is uit, het symbool brandt en de deur gaat niet open


- De vergrendeling van de deur is ingeschakeld.
- Schakel de deurvergrendeling uit volgens de aanwijzingen in de gebruikershandleiding van uw oven die bij deze handleiding wordt geleverd.



De oven staat aan, het symbool brandt en de deur gaat niet open

- De vergrendeling van de deur is ingeschakeld.
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .


- Schakel de deurvergrendeling uit volgens de aanwijzingen in de gebruikershandleiding die bij deze handleiding wordt geleverd.
- Om te blijven bakken of braden dient u opnieuw de gewenste bakfunctie te selecteren.



Ik heb de functieknop in stand  gezet, ik heb het pyrolyseprogramma P1, P2 of P3 geselecteerd, maar het symbool  knippert snel en er gaat een geluidsalarm af.


- De ovendeur is niet goed gesloten, de deur kan later niet vergrendeld worden en het pyrolyseproces is geblokkeerd.
- Controleer de deur en zorg ervoor dat hij goed gesloten is. Zet vervolgens de functiekeuzeknop in stand  en herhaal de handelingen om de pyrolyse in werking te stellen.


Ik heb de functieknop in stand  gezet, ik heb het pyrolyseprogramma P1, P2 of P3 geselecteerd, maar het symbool  gaat niet branden en de oven wordt niet warm

- De deurschakelaar heeft niet gewerkt ondanks het feit dat de deur goed gesloten is.
- Neem contact op met de Technische Dienst, want het gaat om een defect van de deurschakelaar.

Het pyrolyseprogramma is klaar en de oven is afgekoeld. De deur is echter vergrendeld en op het scherm licht het symbool  en 0:00 op

- De functiekeuzeknop is niet in stand  gezet nadat het pyrolyseprogramma klaar was.
- Zet de functiekeuzeknop in stand .

Ik heb de functiekeuzeknop in stand  gezet, maar de deur blijft vergrendeld

- De oven is nog niet afgekoeld tot de veiligheidstemperatuur.
- Wacht totdat de temperatuur afneemt en het symbool  uitgaat.

Technische gegevens



LET OP

Als het probleem ondanks deze adviezen aanhoudt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Geef het soort storing dat u heeft waargenomen aan de Technische Dienst door met vermelding van:

1. Serienummer (S-No).
2. Toestelmodel (Mod.).

Deze informatie vindt u op het gegevensplaatje van uw oven. U ziet dit plaatje aan de zijkant als u de deur opent.

Indice delle istruzioni di installazione e manutenzione

ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA.....	81	ACCESSORI	87
Sicurezza elettrica	81	Montaggio delle guide telescopiche	87
Sicurezza per i bambini	82	Guide telescopiche con clip apribile	87
Sicurezza nell'uso del forno.....	82	Guide telescopiche con clip diretta.....	87
Sicurezza nella pulizia e nella manutenzione	83	PULIZIA E MANUTENZIONE.....	88
Sicurezza nell'uso del ciclo di pulizia mediante pirolisi.....	83	Pulizia della parte esterna e degli accessori del forno	88
INSTALLAZIONE.....	85	Pulizia dell'interno del forno.....	88
Prima dell'installazione	85	Smontare i supporti laterali	88
Installazione a colonna	85	Montare i supporti	88
Installazione sottopiano	85	Rimuovere il pannello del fondo	88
Collegamento elettrico	85	Forni con grill apribile.....	89
Installazione del forno	85	Pulizia dello sportello del forno	89
TUTELA DELL'AMBIENTE	86	Smontaggio/montaggio dello sportello con cerniere integrate nel corpo del forno.....	89
Smaltimento dell'imballaggio ecosostenibile.....	86	Smontaggio/montaggio di uno sportello con cerniere integrate nello sportello	89
Smaltimento del prodotto.....	86	Smontaggio/montaggio dei vetri interni dello sportello	90
Informazioni energetiche	86	Sostituzione della lampada del forno... ..	90
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	86	Sostituzione della lampada superiore	90
ALTRE ISTRUZIONI IMPORTANTI	86	Sostituzione della lampada laterale	90
		Sostituzione della lampada a LED.....	90
		RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	91
		SCHEDA TECNICA.....	92
		FIGURE.....	93

ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni per ottenere il massimo rendimento dal forno e farne un uso corretto e sicuro. Conservare il presente manuale in caso di futura cessione dell'apparecchio.

Sicurezza elettrica

- Per collegare il forno alla rete elettrica, l'installatore deve usare un cavo di alimentazione tipo H05RR-F, H05SS-F o H07RN-F. Lo schema di collegamento è riportato nella Figura 1.
- Il forno deve sempre essere collegato a una buona presa di terra e la sua installazione deve essere eseguita nel rispetto della normativa vigente.
- Questo apparecchio è stato progettato per funzionare a un'altitudine massima di 2.000 metri.
- Per l'installazione del forno prevedere sistemi di scollegamento totale dall'alimentazione secondo le norme per l'installazione (in base all'intensità da sostenere e con un'apertura minima tra i contatti di 3 mm) secondo le specifiche della classe III di sovratensione, per lo scollegamento in caso di emergenza, pulizia o sostituzione della lampada. In nessun caso il cavo di terra potrà passare da questo interruttore.
- L'interruttore può essere sostituito da una spina di innesto a condizione che questa sia accessibile in condizioni di normale utilizzo.
- Qualsiasi manipolazione o alterazione dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, dovrà essere effettuata dal personale del Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato con l'impiego di ricambi originali. Le riparazioni o gli interventi realizzati da terzi potrebbero danneggiare l'apparecchio o causarne un funzionamento difettoso con conseguenti pericoli per la sicurezza degli utenti.
- Scollegare il forno in caso di guasto.

- **Al fine di evitare eventuali rischi, nei forni con piano cottura incorporato sarà possibile montare esclusivamente i piani cottura raccomandati dal fabbricante.**

Sicurezza per i bambini

- **Impedire ai bambini di avvicinarsi al forno durante le operazioni di cottura o pulizia mediante pirolisi, poiché l'apparecchio raggiunge temperature elevate.**
- **I bambini al di sotto degli 8 anni devono restare lontani dal forno a meno che non siano costantemente sorvegliati da un adulto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni d'età e da persone con disabilità fisica, sensoriale o mentale, o senza esperienza o conoscenze specifiche, purché siano sorvegliati o siano stati debitamente informati sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi.**

Sicurezza nell'uso del forno

- **Il forno deve funzionare sempre con lo sportello chiuso.**
- **Utilizzare il forno solo dopo averlo installato all'interno del mobile (consultare Installazione del forno).**
- **Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per danni derivati da un utilizzo dell'apparecchio diverso dalla preparazione di alimenti in ambito domestico.**
- **Non conservare oli, grassi né materiali infiammabili all'interno del forno poiché potrebbero dar luogo a reazioni pericolose all'accensione del forno.**
- **Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto, poiché questo potrebbe danneggiarsi e costituire un pericolo per la sicurezza dell'utente.**
- **Il vassoio e la griglia dispongono di un sistema per facilitarne l'estrazione parziale e consentire la manipolazione degli alimenti. Questi accessori vanno collocati all'interno del for-**

no attenendosi sempre alle indicazioni riportate nella sezione Accessori.

- Durante l'uso, l'apparecchio si riscalda. Servirsi di guanti di protezione per manipolare gli oggetti al suo interno ed evitare di toccare le fonti dirette di calore.
- Utilizzare unicamente la sonda di temperatura in dotazione (nei modelli che ne sono provvisti).

Sicurezza nella pulizia e nella manutenzione

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.
- Non utilizzare apparecchi a vapore o acqua a pressione per la pulizia del forno.
- Per la pulizia dello sportello del forno non utilizzare spatole né spugne metalliche né polveri pulenti o prodotti abrasivi, poiché potrebbero graffiarne la superficie e provocare la rottura del vetro.
- La pulizia e le operazioni di manutenzione di competenza dell'utente non devono essere svolte da bambini non sorvegliati.
- Prima di sostituire una lampada, assicurarsi innanzitutto che il forno sia scollegato dalla rete per evitare il rischio di scariche elettriche.
- Rimuovere tutti gli accessori e i piatti dal forno, compresi i supporti dei vassoi e/o le guide telescopiche.
- Rimuovere eventuali resti di cibo o di sporcizia in eccesso, poiché durante il processo di pirolisi potrebbero prendere fuoco e dar luogo a un rischio d'incendio.
- Per ragioni di sicurezza, si raccomanda di non mettere mai in funzione il forno senza il pannello del fondo che protegge la ventola.

Sicurezza nell'uso del ciclo di pulizia mediante pirolisi

Prima di iniziare il ciclo di pulizia:

- **MOLTO IMPORTANTE:** Rimuovere tutti gli accessori e i piatti dal forno, compresi i supporti dei vassoi e/o le guide di scorrimento.
- Rimuovere eventuali resti di cibo o di sporczia in eccesso, in quanto durante il processo di pirolisi potrebbero prendere fuoco e dar luogo a un rischio d'incendio.
- Rimuovere i resti di sporczia dalla guarnizione del forno.
- Seguire scrupolosamente le istruzioni per programmare il ciclo di pulizia mediante pirolisi.

Durante il processo di pulizia mediante pirolisi:

- Non lasciare panni od oggetti di materiale tessile appesi alla maniglia o in contatto con il forno.
- Per ragioni di sicurezza, il piano cottura deve restare spento quando la funzione pirolitica del forno è attiva.
- La luce interna del forno resterà spenta e non potrà essere accesa.
- Il forno è dotato di un meccanismo di sicurezza che blocca lo sportello e ne impedisce l'apertura durante il ciclo di pulizia. Non cercare di aprire lo sportello mentre il sistema di blocco è attivo.



INFORMAZIONI

Le informazioni riportate nel presente manuale hanno carattere generale e potrebbero pertanto non corrispondere esattamente alle specifiche dell'apparecchio acquistato dall'utente. Per conoscere le prestazioni e le caratteristiche specifiche del proprio forno, consultare la Guida rapida allegata al presente manuale.

Il fabbricante si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche ritenute necessarie o utili a migliorarne il funzionamento.

Installazione

Queste informazioni sono rivolte esclusivamente all'installatore, in quanto responsabile dell'installazione e del collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivati da un'installazione eseguita da personale non qualificato.

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

- Per spostare il forno utilizzare le maniglie laterali. Non utilizzare mai la maniglia dello sportello per sollevare il forno.
- Non installare il forno all'interno di un modulo coperto da un'anta decorativa. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Se il forno viene incassato sotto piano, rispettare le istruzioni di installazione del piano cucina.
- In generale è preferibile collocare il forno contro superfici piane, evitando eventuali sporgenze (rinforzi dei mobili, tubature, placche delle prese, ecc...)
- Se la presa elettrica viene installata all'interno del mobile in cui viene incassato il forno, questa deve essere collocata all'interno dell'area ombreggiata. Figura 2.
- Il mobile in cui viene incassato il forno e quelli adiacenti devono poter sopportare temperature superiori agli 85° C.
- Le istruzioni di installazione devono essere seguite scrupolosamente; in caso contrario potrebbe verificarsi l'ostruzione del circuito di ventilazione del forno, con conseguente surriscaldamento e danneggiamento dell'apparecchio e del mobile.
- Per evitare questo rischio, è importante assicurarsi che le misure del mobile e delle aperture da praticarvi corrispondano a quelle indicate nella seguente figura:

Installazione a colonna.

Forno da 60 cm; Figura 7*.

Forno da 45 cm; Figura 8*.



ATTENZIONE

* Se si installa un **forno pirolitico NON** praticare alcun tipo di apertura nel mobile in corrispondenza della aree ombreggiate.

Installazione sottopiano.

Forno da 60 cm Figura 9*.

Forno da 45 cm Figura 10*.



ATTENZIONE

* Se si installa un **forno pirolitico NON** praticare alcun tipo di apertura nel mobile in corrispondenza della aree ombreggiate.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'installatore dovrà verificare che:

- La tensione e la frequenza di rete corrispondano a quanto indicato nella targa delle specifiche tecniche.
- L'impianto elettrico sia in grado di sopportare la potenza massima indicata nella targa delle specifiche tecniche.
- Una volta effettuato il collegamento elettrico, tutti i componenti elettrici del forno funzionino correttamente.

INSTALLAZIONE DEL FORNO

In tutti i forni, dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, si dovrà:

1. Incassare il forno nel mobile assicurandosi che il cavo di alimentazione non resti schiacciato e non si trovi a contatto con le parti calde del forno.
2. Controllare che la struttura del forno non sia a contatto con le pareti del mobile e che tra queste e quelle dei mobili adiacenti vi sia una separazione di almeno 2 mm.
3. Collocare il forno all'interno del mobile in modo da mantenere una distanza minima di 5 mm tra le pareti del forno e quelle dei moduli circostanti. Figura 3.
4. Aprire lo sportello e introdurre nelle rispettive sedi i tappini di gomma in dotazione. Figura 11.
5. Fissare il forno avvitandolo saldamente al mobile con le viti in dotazione.



ATTENZIONE

Durante l'esecuzione delle operazioni 4 e 5, non appoggiarsi allo sportello aperto, poiché

il forno, non essendo fissato, potrebbe scivolare in avanti e cadere.

Tutela dell'ambiente


SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO ECOSOSTENIBILE

I materiali d'imballaggio sono riciclabili e possono essere riutilizzati. Contattare i servizi municipali competenti per informarsi sulle procedure previste per il ritiro dell'imballaggio.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



ATTENZIONE

Il simbolo  riportato sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Dovrà essere pertanto consegnato ad un punto di raccolta di rifiuti elettrici ed elettronici per essere riciclato. In tal modo si eviterà che il prodotto venga trattato in modo improprio, contribuendo così alla salvaguardia dell'ambiente e della salute pubblica.

Per informazioni più dettagliate su come riciclare l'apparecchio, contattare i servizi municipali competenti, il servizio di raccolta rifiuti o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto.

INFORMAZIONI ENERGETICHE

L'apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti 66/2014 (Ecodesign) e 65/2014 (Etichettatura energetica), in conformità alla Normativa EN 60350-1.




Misurazioni dei consumi effettuate in condizioni differenti da quelle di test possono far registrare valori diversi da quelli indicati per ciascun modello di forno.

Per conoscere i dati di consumo di questo apparecchio, consultare la Guida rapida allegata al presente manuale.

Questo prodotto contiene una o due sorgenti luminose della classe di efficienza energetica (G).

Prima del primo utilizzo

Durante il processo di fabbricazione del forno potrebbero essersi depositati al suo interno resti di grasso o altri residui. Per eliminarli, procedere come indicato di seguito:

1. Rimuovere completamente l'imballaggio, compresa la protezione di plastica, se presente.
2. Attivare la funzione  o, se non disponibile, le funzioni  /  e mantenere il forno a 200° C per un'ora. Per sapere come eseguire queste operazioni, consultare la Guida

rapida allegata al presente manuale.

3. Lasciarlo raffreddare aprendo lo sportello, in modo che l'interno del forno venga ventilato e gli odori si disperdano.
4. Una volta raffreddatosi, pulire il forno e gli accessori.

Durante il primo utilizzo vengono prodotti fumi e odori. Sarà quindi necessario ventilare adeguatamente la cucina.

Altre istruzioni importanti

Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio, poiché potrebbero alterare la cottura dei cibi oltre che danneggiare l'interno del mobile e lo smalto che riveste la cavità dell'apparecchio.

Non versare acqua sul fondo del forno durante il suo funzionamento, poiché potrebbe danneggiarne lo smalto.

Durante la cottura di cibi con alto contenuto di liquidi è normale che si generi uno strato di condensa sullo sportello.

Il rumore della ventola del forno dovrebbe sentirsi anche con lo sportello chiuso. Ciò è del

tutto normale ed è dovuto alla pressione esercitata dallo sportello chiuso per garantire l'ermeticità dell'interno dell'apparecchio.

Accessori

Non collocare recipienti né alimenti direttamente sul fondo del forno. Utilizzare sempre i vassoi e le griglie in dotazione con il forno.

Per la preparazione di yogurt è tuttavia possibile collocare i recipienti direttamente sul fondo.

Per la cottura di qualsiasi altro alimento, introdurre il vassoio o la griglia nelle guide laterali come indicato di seguito:

1. Tra le due guide laterali o su una delle guide estraibili, se il forno ne è dotato.
2. La griglia e alcuni vassoi presentano delle tacche di blocco che evitano la loro estrazione accidentale. Queste tacche devono essere collocate nella parte posteriore del forno, rivolte verso il basso. Figura 4.
3. La superficie della griglia sulla quale verranno appoggiati i recipienti deve restare al di sotto delle guide laterali. In questo modo si eviterà che il recipiente scivoli accidentalmente. Figura 5.
4. I vassoi hanno un bordo frontale pensato per facilitarne l'estrazione e vanno perciò collocati con tale bordo rivolto verso lo sportello del forno. Figura 6.

MONTAGGIO DELLE GUIDE TELESCOPICHE

Alcuni modelli hanno come accessorio un kit di guide telescopiche.

Per montare le guide sui supporti cromati, seguire le istruzioni riportate di seguito:

Guide telescopiche con clip apribile



IMPORTANTE

Le guide devono essere montate sul secondo supporto partendo dal basso. Figura 12.

1. Rimuovere la pellicola protettiva.
2. Fissare le clip grandi al supporto superiore e ruotare la guida fino a poter fissare anche le clip piccole al supporto inferiore. Figura 12.
3. Se l'operazione viene effettuata correttamente, dovrebbe sentirsi un "clic" al fissaggio della guida. Figura 13.
4. La placchetta che serve da supporto ai vassoi o alle griglie deve essere rivolta verso l'esterno del forno. Figura 13.

Guide telescopiche con clip diretta



IMPORTANTE

Le guide ad estrazione singola possono essere collocate all'altezza 1, 2, 3, e 5 partendo dal basso. Figura 14.

Le guide ad estrazione doppia possono essere collocate all'altezza 1, 2 e 3 partendo dal basso. Figura 15.

Nei forni da 45 cm, le guide telescopiche devono essere collocate all'altezza 1. Figura 16.

1. Fissare la clip al supporto superiore del livello scelto. Figura 17.
2. Se l'operazione viene effettuata correttamente, dovrebbe sentirsi un "clic" al fissaggio della guida. Figura 18.
3. La placchetta che serve da supporto ai vassoi o alle griglie deve essere rivolta verso l'esterno del forno. Figura 18.

Pulizia e manutenzione



ATTENZIONE

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

PULIZIA DELLA PARTE ESTERNA E DEGLI ACCESSORI DEL FORNO

Pulire la parte esterna del forno e gli accessori con acqua saponata tiepida o con un detergente neutro.

Le superfici inossidabili o verniciate devono essere pulite con particolare attenzione, utilizzando solo spugne o panni non abrasivi.



IMPORTANTE

Le guide telescopiche non devono essere lavate nella lavastoviglie. Ciò eliminerebbe il lubrificante che consente lo scorrimento delle parti mobili, rendendo le guide inservibili.

PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO

Pulire regolarmente il forno per eliminare i resti di grasso o di alimenti, che possono provocare la comparsa di macchie e causare fumi e odori durante le cotture successive.

Le superfici smaltate (ad esempio la base del forno) vanno pulite a forno freddo utilizzando spazzole di nylon o spugne con acqua tiepida saponata. Se si utilizzano prodotti specifici per la pulizia del forno, applicarli solo sulle superfici smaltate attenendosi alle istruzioni del fabbricante.



ATTENZIONE

Non pulire l'interno del forno con apparecchi a vapore o con acqua a pressione.

Non utilizzare neanche spugne o spazzole metalliche, né utensili che possano danneggiarne lo smalto.

Con il tempo, alcuni alimenti come pomodori, aceto, pietanze cotte al sale ecc.... possono causare alterazioni nella colorazione dello smalto. Queste variazioni non influiscono sulla sua funzionalità e sono da ritenersi normali. Non cercare di rimuovere queste macchie con detersivi o strumenti abrasivi come quelli già descritti, poiché la superficie potrebbe risulterne irreversibilmente danneggiata.

Pulire regolarmente la guarnizione del forno per eliminare resti di grasso o di cibo. Questo eviterà il deterioramento e la rottura della guarnizione durante cotture successive.

Si raccomanda di pulire la guarnizione senza rimuoverla.

Smontare i supporti laterali

1. Estrarre gli accessori dall'interno del forno.
2. Svitare completamente il dado di fissaggio anteriore (A), tirare i supporti verso l'esterno del forno (B) e rimuoverli. Figura 19.

Montare i supporti

3. Inserire la rientranza che si trova sulla parte posteriore dei supporti nel dado di fissaggio posteriore.
4. Far coincidere la rientranza della parte anteriore con la sede del dado di fissaggio anteriore (C). Figura 20.
5. Assicurare il supporto con il dado (D) e stringerlo finché resti ben saldo (E). Figura 20.

Rimuovere il pannello del fondo



INFORMAZIONI

Per rimuovere il pannello del fondo, è necessario smontare previamente i supporti laterali seguendo le istruzioni fornite nella sezione precedente.

Dopo aver smontato i supporti laterali:

1. Svitare le viti della parte inferiore (A) e poi quella situata sulla parte superiore (B). Figura 21.
2. Per montare il pannello ripetere le stesse operazioni in ordine inverso.

**ATTENZIONE**

Per ragioni di sicurezza, si raccomanda di non mettere mai in funzione il forno senza il pannello del fondo che protegge la ventola.

Forni con grill apribile

Per pulire la parte superiore del forno:

1. Aspettare che il forno si raffreddi.
2. Spingere con entrambe le mani la resistenza del grill (A) verso il fondo del forno fino a farla uscire dal dado di fissaggio. Figura 22.
3. Rilasciare la resistenza e pulire la parte superiore del forno. Figura 23.
4. Ricollocare la resistenza del grill nella posizione iniziale ripetendo le stesse operazioni in ordine inverso.

Forni con funzione di autopulizia mediante pirolisi

Si prega di consultare la Guida rapida del proprio forno.

PULIZIA DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Per facilitare la pulizia dello sportello è possibile rimuoverlo. Per farlo, seguire le istruzioni relative al tipo di sportello presente nel modello di forno acquistato.

Smontaggio/montaggio dello sportello con cerniere integrate nel corpo del forno

1. Aprire completamente lo sportello del forno.
2. Bloccare la cerniera mediante le apposite levette. Figura 24.
3. Chiudere lo sportello fino alla posizione di blocco. Figura 25.

4. Afferrare lo sportello sui lati con entrambe le mani e tirare fino a estrarlo completamente dalle cerniere. Figura 25.

Montaggio dello sportello

5. Afferrando lo sportello per la parte inferiore dei lati con entrambe le mani, introdurre le cerniere nella loro sede e lasciare scivolare lo sportello fino in fondo. Figura 26.
6. Aprire completamente lo sportello del forno. Figura 26.
7. Riportare le levette alla loro posizione iniziale.

**ATTENZIONE**

Dopo aver ripristinato la posizione iniziale delle levette, verificare che le cerniere siano completamente inserite nello sportello. In caso contrario, questo potrebbe bloccarsi durante la chiusura.

**INFORMAZIONI**

Se le levette oppongono resistenza eccessiva, aiutarsi con uno strumento piatto.

Smontaggio/montaggio dello sportello con cerniere integrate nello sportello

1. Aprire completamente lo sportello del forno.
2. Bloccare la cerniera con le apposite levette. Figura 27.
3. Chiudere lo sportello fino alla posizione di blocco. Figura 28.
4. Afferrandolo sui lati con entrambe le mani, tirare lo sportello fino a estrarre completamente le cerniere dal corpo del forno. Figura 28.

Per montare lo sportello, ripetere le stesse operazioni in ordine inverso.

Smontaggio/montaggio dei vetri interni dello sportello



ATTENZIONE

Se i vetri vengono rimossi senza smontare lo sportello, assicurarsi che le cerniere siano in posizione di blocco. In caso contrario lo sportello potrebbe chiudersi causando la rottura dei vetri con conseguente rischio di lesioni.



INFORMAZIONI

Per evitare quest'eventualità si consiglia di rimuovere i vetri dopo aver smontato lo sportello seguendo la procedura riportata nella sezione precedente.

A seconda del modello, il forno può avere 2, 3 o 4 vetri. Seguire le istruzioni relative al tipo di sportello presente nel forno acquistato.

1. Premere con le dita i pulsanti che si trovano nella parte superiore di entrambi i lati dello sportello. Figura 29.
2. Mantenendo premuti i pulsanti, tirare la parte superiore dello sportello. Figura 30.
3. Rimuovere i vetri dallo sportello. Pulirli con un panno morbido utilizzando un detergente per vetri o acqua saponata.



ATTENZIONE

È necessario tener presente la collocazione esatta dei vetri, poiché, una volta puliti, dovranno essere rimontati nello stesso ordine e posizione.

4. Dopo averlo pulito, introdurre il vetro n.° 3 nella sua posizione originaria, in modo che la scritta TERMOGLASS sia visibile come mostrato nella Figura 31.
5. Nei forni pirolitici, la scritta TERMOGLASS dei vetri n.° 3 e n.° 4 deve potersi vedere come indicato nella Figura 32.

6. Collocare il vetro n.° 2 con la scritta rivolta verso l'interno della porta.
7. Collocare di nuovo la chiusura superiore della porta, avendo cura che i pulsanti laterali entrino nelle rispettive sedi.



ATTENZIONE

Il forno può essere messo in funzione solo se tutti i vetri sono stati ricollocati correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO



ATTENZIONE

Per sostituire la lampada, verificare innanzitutto che il forno sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

La lampada da sostituire deve resistere alle alte temperature (fino a 300°C); richiedere il ricambio al servizio di assistenza tecnica.

Sostituzione della lampada superiore

1. Svitare la protezione di vetro del portalam-pada. Figura 33.
2. Sostituire la lampada e montare nuovamente la protezione di vetro.

Sostituzione della lampada laterale

1. Rimuovere la protezione di vetro del portalam-pada servendosi di uno strumento a punta piatta. Figura 34.
2. Sostituire la lampada e rimontare la protezione di vetro assicurandosi che venga inserita correttamente.

Sostituzione della lampada a LED

Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Risoluzione dei problemi

In questa sezione vengono descritte le anomalie più frequenti indicandone le cause più comuni e le possibili soluzioni.

Il forno non funziona

- Controllare il collegamento alle rete elettrica.
- Controllare i fusibili e il limitatore dell'impianto.
- Verificare che l'orologio si trovi in modalità manuale o programmata.
- Verificare la posizione del selettore di funzioni e di temperatura.

La lampada interna del forno non si accende

- Sostituire la lampada.
- Verificare che sia stata installata correttamente, secondo le istruzioni riportate nel manuale.

La spia di riscaldamento non si accende

- Selezionare una temperatura.
- Selezionare una funzione.
- Questa spia resta accesa solo finché il forno raggiunge la temperatura impostata.

Produzione di fumi durante il funzionamento del forno

- Fenomeno normale durante la prima messa in funzione.
- Pulire periodicamente il forno.
- Ridurre la quantità di grasso o di olio presenti nel vassoio.
- Non impostare temperature superiori a quelle indicate nelle tabelle di cottura.

Non si ottengono i risultati di cottura desiderati

- Controllare le tabelle di cottura per indicazioni sul funzionamento del forno.

Gli accessori e i supporti dei vassoi sono danneggiati

- Non sono stati rimossi prima del ciclo di pulizia pirolitica.
- È necessario sostituirli con accessori nuovi e rimuoverli prima dei successivi cicli di pulizia.


Il colore dello smalto è cambiato o sono comparse delle macchie

- La composizione chimica di alcuni alimenti può causare questo tipo di cambiamenti nello smalto.
- Si tratta di un fenomeno normale che non altera le proprietà dello smalto.



Il forno è spento, la spia è illuminata e lo sportello non si apre

- Il blocco dello sportello è attivo.
- Disattivare il blocco dello sportello seguendo le istruzioni fornite nella Guida rapida del forno allegata al presente manuale.


Il forno è acceso, la spia è illuminata e lo sportello non si apre



- Il blocco dello sportello è attivo.
- Ruotare il selettore sulla posizione .

- Disattivare il blocco dello sportello seguendo le istruzioni fornite nella Guida rapida del forno allegata al presente manuale.
- Per continuare a cucinare, selezionare nuovamente la modalità di cottura desiderata.


Sia la funzione  che uno dei tre cicli di pirolisi (P1, P2 o P3) sono selezionati, ma il simbolo  lampeggia rapidamente e il forno emette un allarme sonoro



Lo sportello del forno è chiuso male: ciò ne impedisce il blocco e ha interrotto il ciclo di pirolisi.


- Assicurarsi che lo sportello sia chiuso correttamente. Posizionare quindi il selettore sulla funzione  ed eseguire di nuovo la sequenza per attivare la pirolisi.


Sia la funzione  che uno de tre cicli di pirolisi (P1, P2 o P3) sono selezionati, ma il simbolo  non si accende e il forno non si riscalda

- L'interruttore dello sportello non ha funzionato nonostante lo sportello sia stato chiuso correttamente.
- Contattare il Servizio di Assistenza, poiché è probabile che si tratti di un guasto all'interruttore dello sportello.

Il ciclo di pirolisi si è concluso e il forno si è raffreddato, ma lo sportello resta bloccato e sul display viene visualizzato il simbolo  e 0:00

- Il selettore non è stato posizionato su  al termine del ciclo di pirolisi.
- Posizionare il selettore di funzione su .

Il selettore è in posizione  ma lo sportello non si sblocca

- Il forno non si è raffreddato fino a raggiungere la temperatura di sicurezza.
- Attendere che la temperatura scenda ulteriormente e che la spia  si spenga.

Informazioni tecniche



ATTENZIONE

Se dopo aver seguito le presenti indicazioni il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Comunicare al Servizio di assistenza tecnica il tipo di anomalia riscontrata indicando:

1. Numero di Serie (S-No).
2. Modello (Mod.).

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta tecnica che si trova su un lato dello sportello.

Figuras / Figuras / Figures / Figures / Abbildungen / Afbeeldingen / Figure

FIG. / AFB. 1

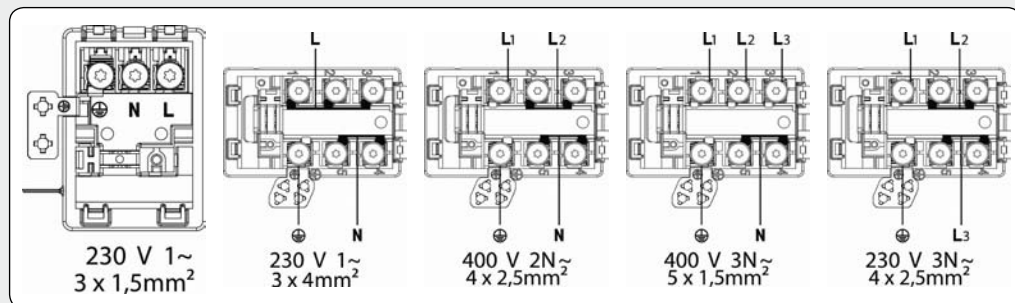


FIG. / AFB. 2

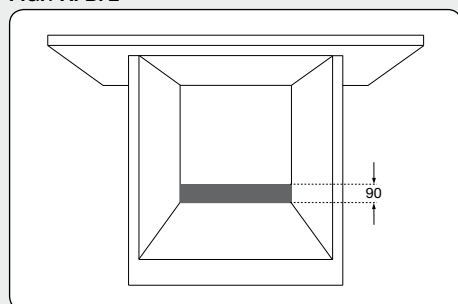


FIG. / AFB. 3

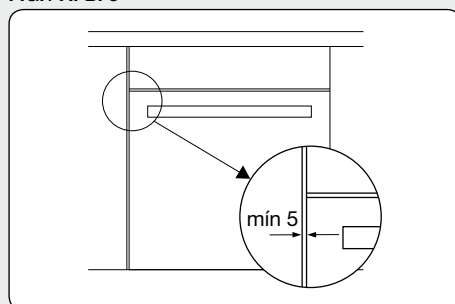


FIG. / AFB. 4

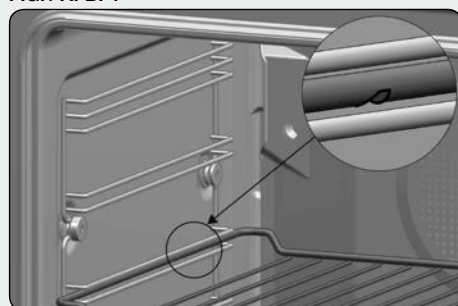


FIG. / AFB. 5

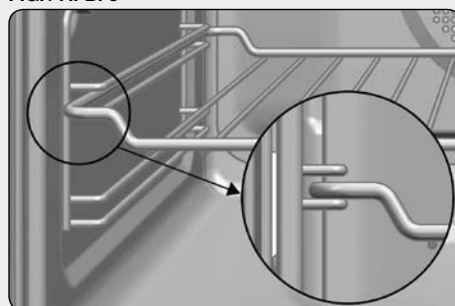


FIG. / AFB. 6

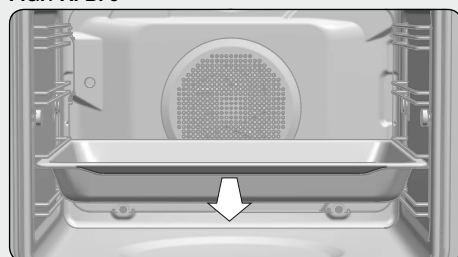


FIG. / AFB. 7

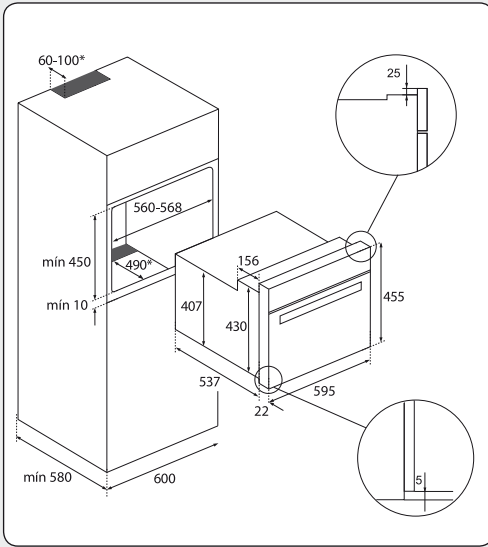


FIG. / AFB. 8

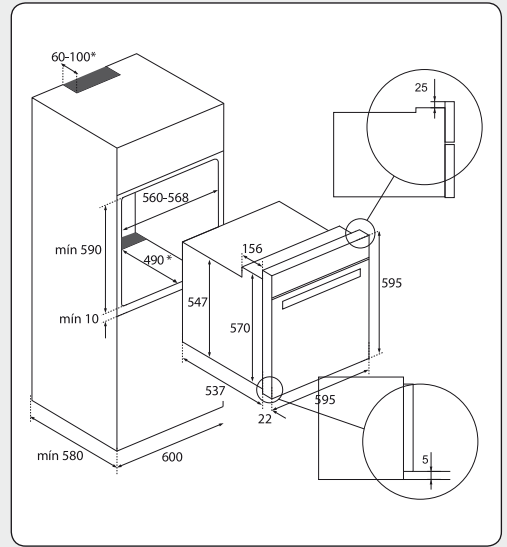


FIG. / AFB. 9

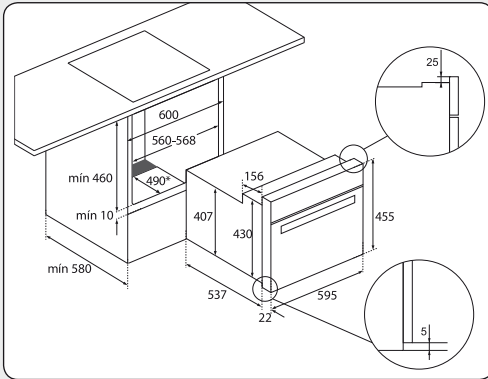


FIG. / AFB. 10

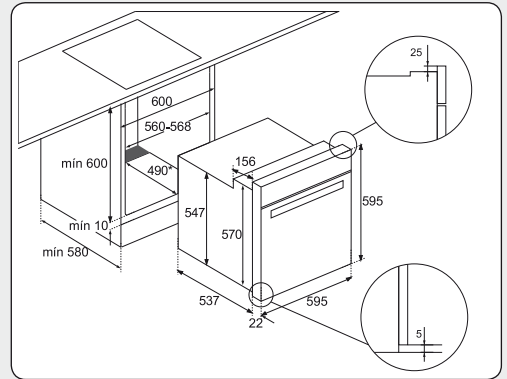
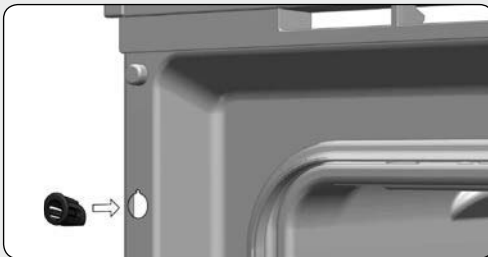


FIG. / AFB. 11



- * Para **hornos pirolíticos NO** realizar las aperturas.
- * Para **fornos pirolíticos, NÃO** faça as aberturas.
- * For **pyrolytic ovens, DO NOT** drill any holes.
- * **NE PAS** réaliser d'ouverture pour des **four pyrolytiques**.
- * Für die **Pyrolyseöfen NICHT** die Öffnungen sägen.
- * Voor **pyrolytische ovens GEEN** gaten maken.
- * Nei **forni pirolitici NON** perforare.

FIG. / AFB. 12

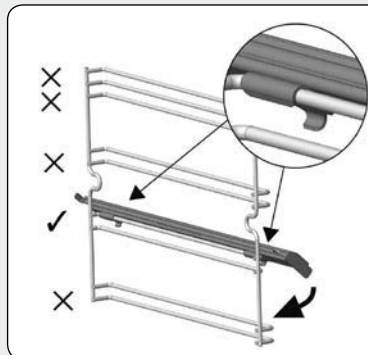


FIG. / AFB. 13

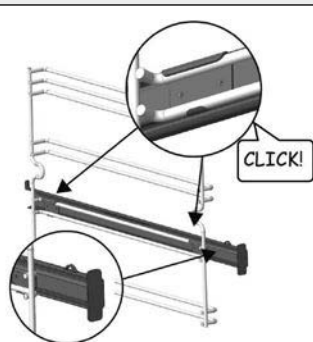


FIG. / AFB. 14

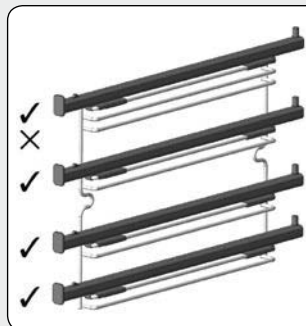


FIG. / AFB. 15

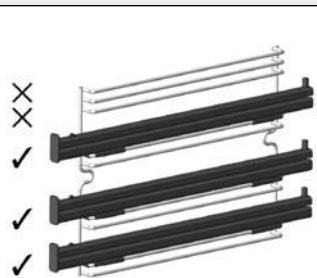


FIG. / AFB. 16



FIG. / AFB. 17

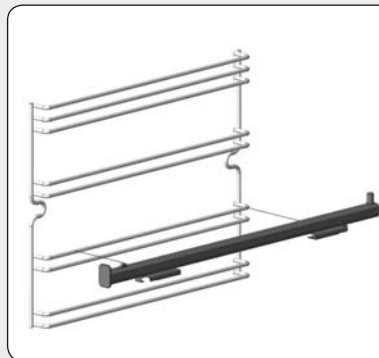


FIG. / AFB. 18

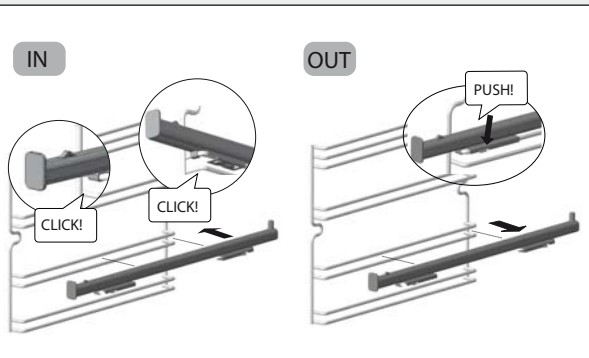


FIG. / AFB. 19

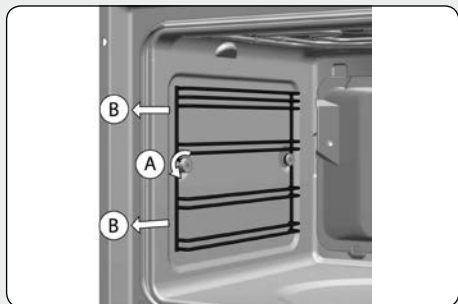


FIG. / AFB. 20

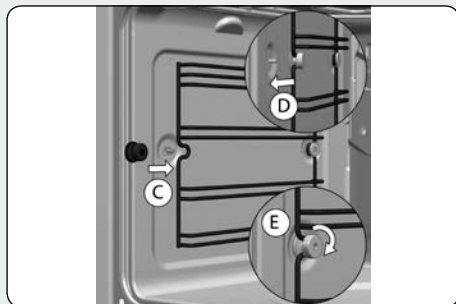


FIG. / AFB. 21

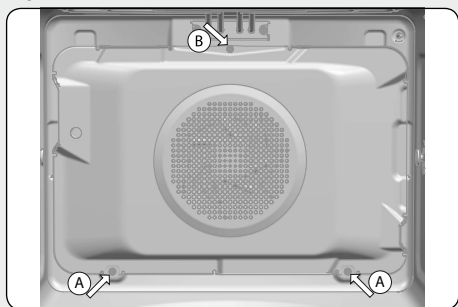


FIG. / AFB. 22

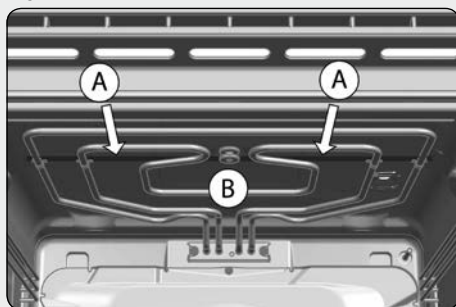


FIG. / AFB. 23

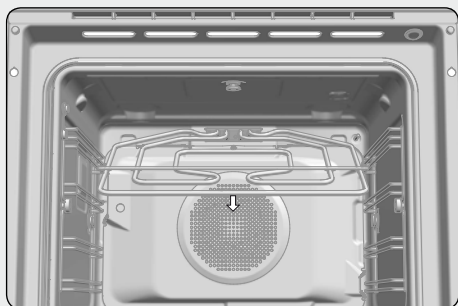


FIG. / AFB. 24

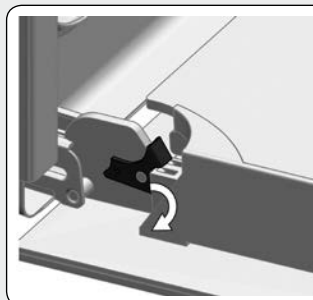


FIG. / AFB. 25



FIG. / AFB. 26

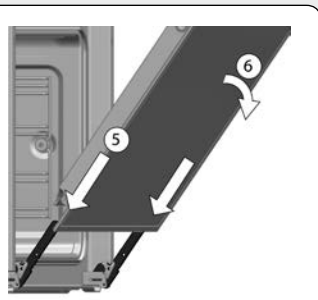


FIG. / AFB. 27



FIG. / AFB. 28



FIG. / AFB. 29

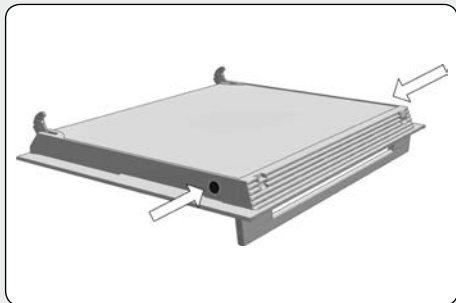


FIG. / AFB. 30

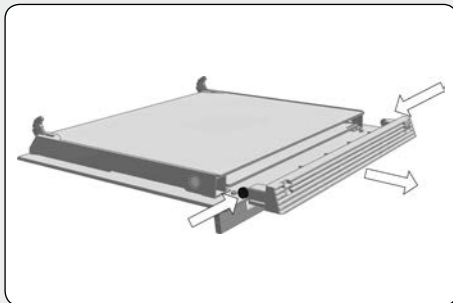


FIG. / AFB. 31

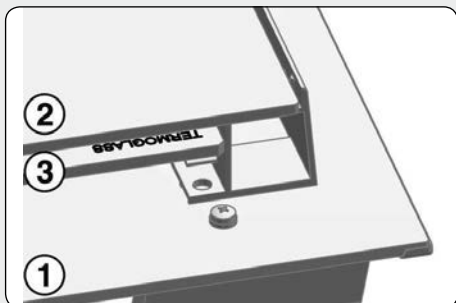


FIG. / AFB. 32

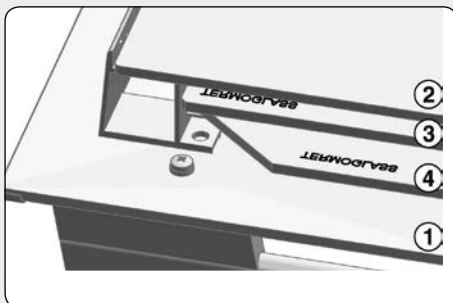
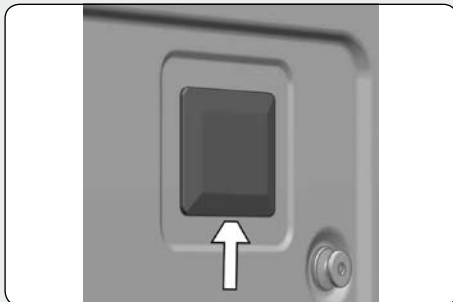


FIG. / AFB. 33



FIG. / AFB. 34





Pando
integral**cooking**

PHTV-942

ES - PT - FR - EN - DE

**Manual de uso
Certificado de Garantía** [+ info](#)

**Manual de uso
Certificado de Garantía** [+ info](#)

**Manuel d'utilisation
Certificat de garantie** [+ info](#)

**User manual
Guarantee certificate** [+ info](#)

**Benutzerhandbuchand
Garantiebescheinigung** [+ info](#)



Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Environmental Management System Certification
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Quality Management System
UNE-EN ISO 9001:2015
ES19/86566

En primer lugar queremos agradecerle la confianza depositada en nuestra firma por la adquisición de uno de nuestros productos. Estamos seguros que ha tomado la decisión más acertada.

En Pando, no solo ofrecemos productos de primera calidad, sino que disponemos de un amplio equipo de profesionales que le atenderán y asesorarán en cualquier consulta que se le presente a la hora de su instalación o funcionamiento.

También le invitamos a que visite nuestra página web (www.pando.es) para conocernos mejor y donde podrá ver toda nuestra gama de productos con la información comercial y técnica necesaria.

En ella encontrará una amplia selección de Campanas Decorativas de pared, de techo, de isla y de integración. Cuatro tipos de instalación que nos permiten adaptarnos a cualquier clase de cocina según las necesidades que se nos presenten.

También le mostramos nuestra colección de electrodomésticos imprescindibles en cualquier hogar. Electrodomésticos tales como nuestra colección de Hornos y Microondas con elevadas prestaciones, las Placas de Inducción y Gas que le ayudarán a realizar las mejores de las recetas, Vinotecas y bodegas de envejecimiento para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones y Lavavajillas de integración con la tecnología más actual.

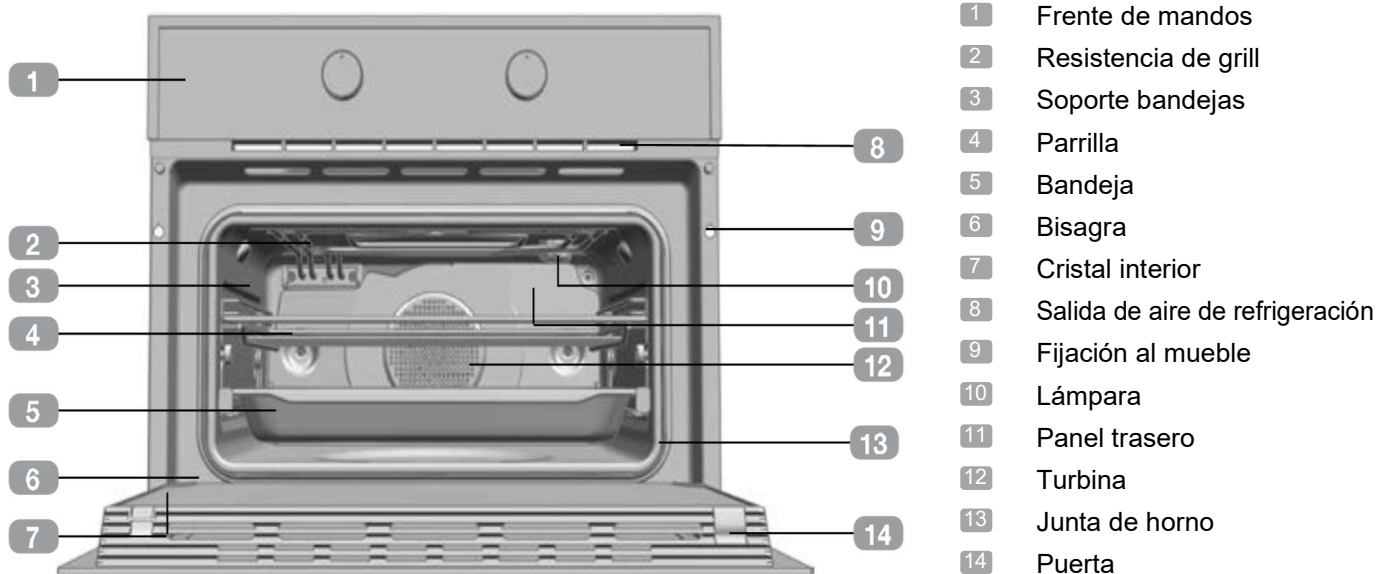
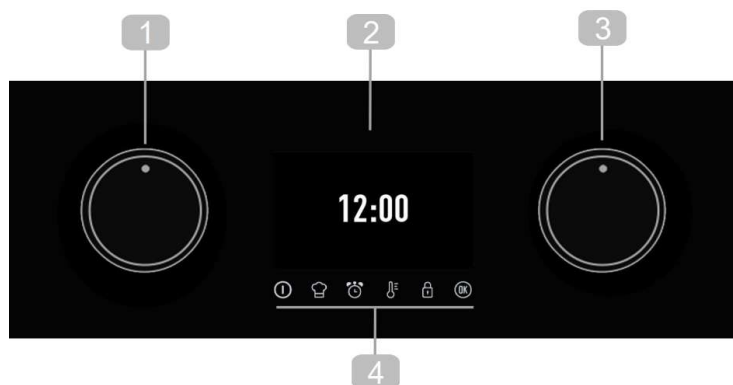
Todo ello bajo una Marca con una larguísima trayectoria de más de 40 años en el mercado, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando en ellos lo mejor de nuestra experiencia para poder satisfacer todas sus necesidades.

Esperamos sinceramente que se divierta, experimente y disfrute del confort y capacidades del que ya es su nuevo aliado en la cocina.

Muchas gracias

El equipo de Pando

1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO	5
2. FRONTAL DE MANDOS	5
3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA	6
3.1. Dureza del agua.....	7
4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL	8
4.1. Pantalla de inicio / reposo.....	8
4.2. Pantalla de seleccion.....	9
4.3. Pantalla de cocinado.....	10
5. FUNCIONES DEL HORNO	11
5.1. Funciones de vapor.....	12
5.2. Para cocinar con las funciones tradicionales.....	13
5.3. Cocinar al vapor.....	13
5.4. Cocinar con funciones combinadas de vapor.....	14
5.5. Precaentamiento rapido automático.....	14
6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO (PANDO CHEF)	15
6.1. Recetas automáticas del horno.....	15
6.2. Receta para cocinar con el asistente personal de cocinado (pando chef).....	17
6.3. Precaentamiento en vacío.....	18
6.4. Volteo del alimento.....	18
7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO	19
7.1. Opciones de temporización.....	19
7.2. Para programar las opciones de temporización.....	20
8. ALIMENTACIÓN DEL AGUA	21
8.1. Apertura del panel frontal.....	21
8.2. Rellenar el depósito del agua.....	21
8.3. Relleno de agua.....	22
8.4. Vaciado del depósito de agua.....	22
9. FUNCIONES GENERALES DEL HORNO	23
9.1. Interrumpir un ciclo de cocción.....	23
9.2. Fin de un ciclo de cocción.....	23
9.3. Flujo de vapor.....	24
9.4. Agua residual en el horno.....	24
10. FUNCIONES DE SEGURIDAD	25
10.1. Bloqueo de seguridad para niños (bloqueo del panel de control).....	25
11. DESCALCIFICACIÓN	26
12. TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS	27
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	28
14. MODO DEMO (Función especial para exposiciones)	29
15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	30
16. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS	31
17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO	32

1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO**2. FRONTAL DE MANDOS**

- 1 Mando para desplazarse por los menús de la parte izquierda de la pantalla. Selector de modos de cocinado.
- 2 Pantalla de visualización.
- 3 Mando para desplazarse por los menús de la parte derecha de la pantalla. Selector de ajustes de cocinado.
- 4 Teclas.

**Encendido / apagado del horno.****Modificación de temperatura del horno.****Acceso al asistente personal de cocinado (PANDO CHEF)****Bloqueo de seguridad de panel mandos y apertura panel de mandos****Acceso a las funciones de temporización y programación del horno.****OK, PUESTA EN MARCHA, PARO Apagado / Encendido de la luz interior****** LUZ INTERIOR****Modo automático:**

Cada vez que abra la puerta del horno se encenderá la luz del interior de la bóveda.

Con la puerta abierta la luz se mantiene encendida, puede apagarla o encenderla manualmente manteniendo pulsada la tecla "OK" unos 4 segundos.

Modo manual:

Para encender la luz con la puerta cerrada, mantenga pulsada la tecla "OK" unos 4 segundos, se mantendrá encendida unos 12 segundos y se apagará.


3. ENCENDIDO Y PUESTA EN HORA

Al conectar el horno por primera vez a la red, aparecerá el logotipo seguido de la indicación 12:00 parpadeando.

Para poder trabajar con el horno, es necesario poner en hora el reloj.


Para ello seleccione las horas con el mando izquierdo y los minutos con el mando derecho.

Valide la selección con la tecla  o espere unos segundos.

Valide la apariencia de la hora (standard/retro/ ocultar el reloj) con la tecla  o espere unos segundos.

Escuchara una señal acústica como confirmación, y la hora quedará fijada en la pantalla.

Para modificar la hora:

Con el horno en reposo (pantalla de inicio), mantenga presionada la tecla  hasta que la hora aparezca parpadeando. Siga los pasos descritos para modificar la hora.





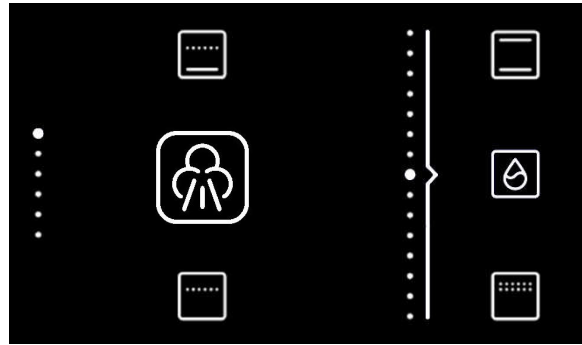
ATENCIÓN


La sensibilidad de las teclas se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución de que la superficie de cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

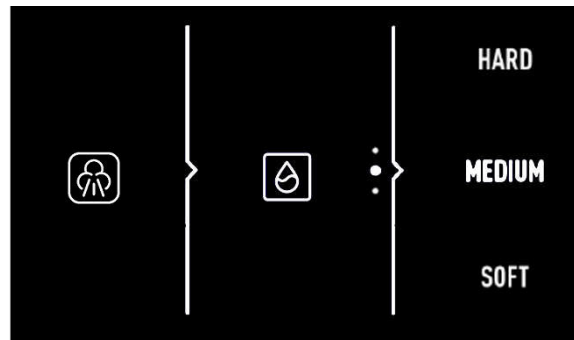
Si al tocar las teclas, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.



3.1. DUREZA DEL AGUA

- Después de ajustar el reloj, debe ajustar la dureza del agua.
- Las opciones de dureza del agua aparecen en la pantalla.
- Para cambiar la opción, gire el selector de control derecho.
- Pulse  para confirmar la opción.
- Si desea modificar la dureza del agua, después de los primeros ajustes, gire el control izquierdo a la posición correspondiente a la función de vapor .



- Gire el control derecho hasta que aparezca el símbolo de dureza del agua  en el lado derecho de la pantalla.



- Pulse  para confirmar la opción.
- Gire el control derecho para seleccionar la dureza del agua deseada.
- Pulse  para confirmar la opción.

Tipo	Dureza del agua			
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°fH]	Grados alemanes [°dH]
BLANDA / SOFT	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
MEDIA / MEDIUM	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
DURA / HARD	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28

**ATENCIÓN**

En caso de corte de corriente, se borrarán los ajustes de dureza del agua. Reajústelo y vuelva a programarlo después de la restauración de energía.

4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL

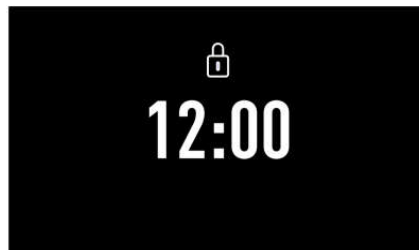
A continuación se describe la información que encontrará en la pantalla de visualización de su horno y cómo esta se mostrará.

4.1. PANTALLA DE INICIO / REPOSO

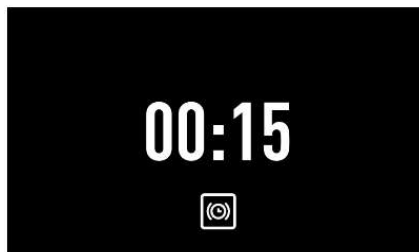
Esta pantalla aparecerá cuando el horno no esté funcionando, pero esté conectado a la red.






Si el bloqueo de teclado está activado, el símbolo  aparecerá en la zona central superior de la pantalla.



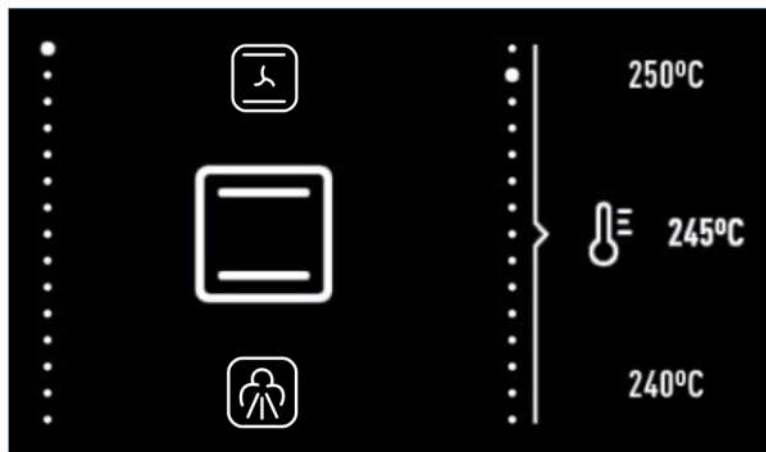
Si ha programado un aviso, la pantalla dejará de mostrar la hora, y mostrará la cuenta atrás, como se indica en la imagen siguiente.



4.1.1. CAMBIAR TIPOGRAFÍA

- Con el horno en reposo (pantalla de inicio), mantenga presionada la tecla  hasta que la hora aparezca parpadeando.
- Pulse  para confirmar la opción.
- Gire el control derecho para seleccionar la tipografía deseada.
- Pulse  para confirmar la opción.

4.2. PANTALLA DE SELECCION




Selección de función.

Durante la selección de una función de cocinado, receta automática o función de reloj, la pantalla aparecerá dividida en dos sectores:


SECTOR IZQUIERDO

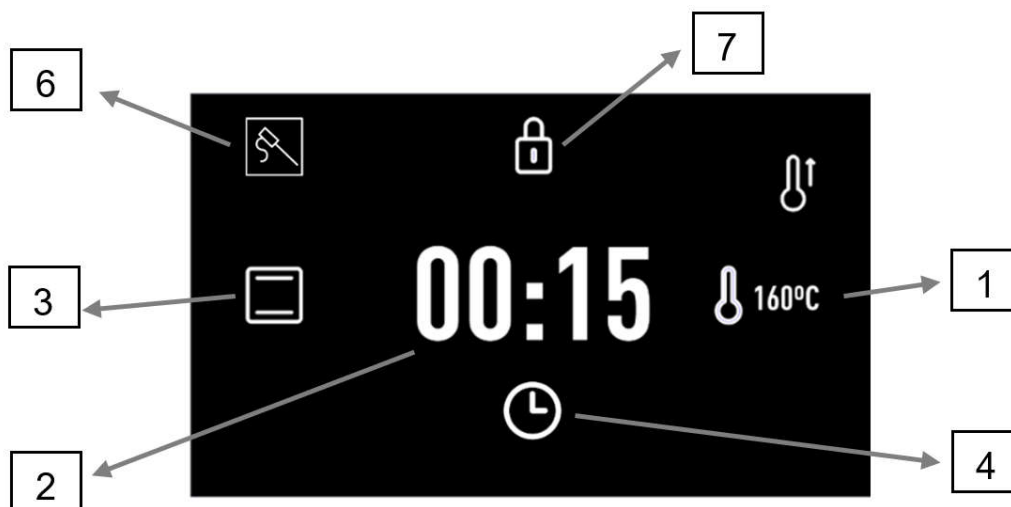
En esta zona de la pantalla se muestran las funciones de cocinado, recetas automáticas o funciones de programación del reloj disponibles para su selección.

Para seleccionar cualquiera de ellas, gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada y valide la selección con la tecla  (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).


SECTOR DERECHO

En esta zona de la pantalla, se muestran los valores a ajustar en función del modo seleccionado: temperatura, peso, duración, hora de finalización...

Para seleccionar un valor, gire el mando derecho hasta elegir el valor deseado y valide la selección con la tecla  (si usted no toca ninguna tecla, pasados unos segundos el horno validará la selección automáticamente).

4.3. PANTALLA DE COCINADO

Durante el cocinado, la información sobre la situación del horno aparecerá en la pantalla.


1. Temperatura seleccionada. El símbolo , parpadeará hasta que se alcance la temperatura seleccionada y siempre que el horno esté transmitiendo calor al alimento.

2. Duración del cocinado.


- Si no ha programado el reloj, mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando.
- Si ha realizado alguna programación, mostrará el tiempo que falta para que el cocinado termine (cuenta atrás).
- Si el horno está programado, pero en situación de espera (no ha empezado a cocinar), se mostrará la duración total de cocinado programada.

3. Función de cocinado o receta automática seleccionada


Si ha programado funciones de tiempo, la información relativa a estas funciones se muestra en XX la pantalla.

4.  Avisador. Cuenta atrás para la finalización del aviso programado.

5.  Hora de Finalización.

6.  Sonda de alimentos. Aparece en la pantalla cuando se está cocinando un plato con la sonda para carne. El símbolo aparece con la temperatura actual de la sonda de carne.

Información sobre Funciones de seguridad activadas.

7.  Bloqueo de teclado. Se iluminará cuando esté activado el bloqueo de seguridad de niños.

5. FUNCIONES DEL HORNO**INFORMACIÓN**

Para una descripción de uso de cada una de las funciones, consulte la guía de cocinados incluida en su horno.

**DESCONEXIÓN / CONEXIÓN****VAPOR****CONVENCIONAL** **CONVENCIONAL CON TURBINA** **GRILLY SOLERA** **MAXIGRILL****GRILL****SOLERA** **TURBO + SOLERA** **TURBO** **A FUEGO LENTO****FERMENTAR MASAS****DESCONGELACIÓN****ECO****Funciones que incorporan precalentamiento rápido automático**

5.1. FUNCIONES DE VAPOR

Cuando se selecciona la función de vapor  , hay algunas funciones especiales de vapor:



100% VAPOR



GRILL



CONVENCIONAL



TURBO



GRILL CON TURBINA



MANUAL DE REGENERACIÓN

El tipo de calentamiento "Regenerar" sirve para recalentar platos ya cocinados u hornear brevemente pastas del día anterior de una forma cuidadosa. La activación del funcionamiento con vapor se realiza automáticamente.

Nota: El programa se interrumpe cuando el depósito de agua se queda vacío durante el funcionamiento del programa "Regenerar". Llenar el depósito de agua.



Cocción al vacío (SOUS VIDE)

La cocción al vacío es una variante de la cocción a baja temperatura en la que se cocina el alimento a temperaturas bajas entre 50-95 °C y un 100 % de vapor. La cocción al vacío es adecuada para carnes, pescados, verduras y postres. Los alimentos se envasan al vacío herméticamente en bolsas especiales resistentes al calor o con una envasadora al vacío con cámara. Gracias al envase protector, se conservan todos los nutrientes y aromas.

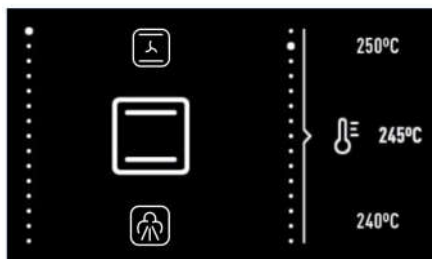


DUREZA DEL AGUA





DESCALCIFICACIÓN



5.2. PARA COCINAR CON LAS FUNCIONES TRADICIONALES








Selección de función.

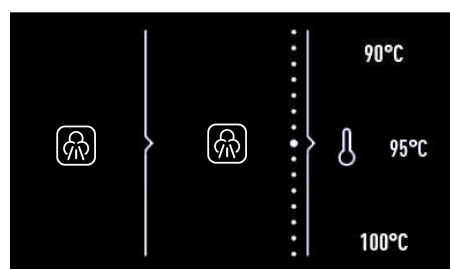
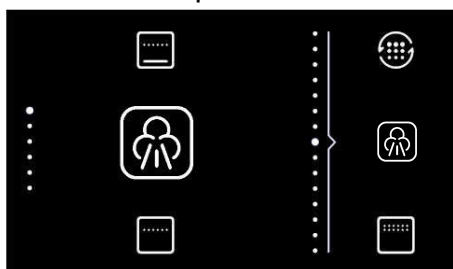
1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Gire el mando izquierdo hasta que la función deseada aparezca aumentada.
3. A continuación, aparecerá a la derecha la temperatura recomendada para la función elegida.
4. Si lo desea, puede modificar la temperatura girando el mando derecho.
5. Valide la selección con la tecla . El horno empezará a cocinar.

En cualquier momento del cocinado usted puede:


- **Cambiar la función de cocinado**, girando el mando izquierdo.
- **Modificar la temperatura de cocinado** girando el mando derecho.
- **Programar un aviso o una duración / hora fin de cocinado**. Tocando la tecla .
- **Modificar la programación de avisos o duración / hora fin programados**. Tocando la tecla .

5.3. COCINAR AL VAPOR



1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar a las funciones de vapor .
3. Gire el selector derecho para seleccionar el programa de vapor deseado
4. Confirme su elección con el botón .
5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
6. Confirme su elección con el botón .
7. Gire el selector derecho para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (sólo en algunas funciones).
8. Para iniciar el proceso de cocción, pulse .







INFORMACIÓN

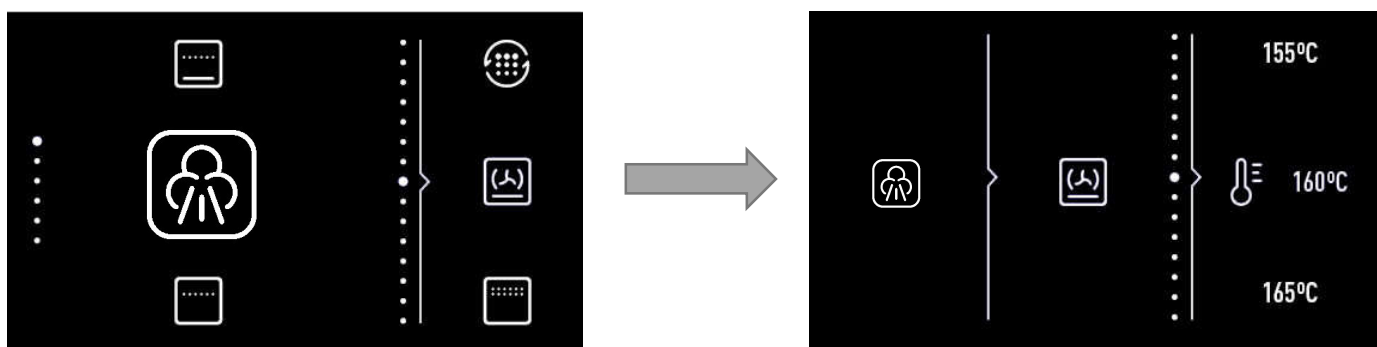
En cualquier momento se puede pulsar la tecla  y se iniciará el proceso de cocción.

En cualquier momento del cocinado usted puede:


- **Cambiar el tiempo de cocción**, tocando la tecla .
- **Modificar la potencia de cocinado** tocando la tecla .

5.4. COCINAR CON FUNCIONES COMBINADAS DE VAPOR

1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Gire el selector izquierdo hasta llegar al símbolo .
3. Gire el selector derecho para seleccionar la función deseada.
4. Confirme su elección con el botón .
5. Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura de funcionamiento deseada.
6. Para iniciar el proceso de cocción, pulse .



INFORMACIÓN

La tecla  se puede presionar en cualquier momento y comenzará el proceso de cocción.

5.5. PRECALENTAMIENTO RAPIDO AUTOMÁTICO

Las funciones señaladas, incorporan precalentamiento rápido automático.
































Durante el precalentamiento rápido, se ilumina el símbolo .

Se recomienda no introducir el alimento hasta que este símbolo se apague.

Esta opción está siempre activada.

Para desactivar la opción de precalentamiento rápido, pulse  durante unos segundos.

6. COCINADO CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO (PANDO CHEF)**6.1. RECETAS AUTOMÁTICAS DEL HORNO**

AVES			POLLO	
			PATO	
			GANSO	
			PAVO	
CARNES			COCHINILLO	
			BUEY	
			CORDERO	
			CHULETAS	
PESCADOS			MERLUZA	
			SALMÓN	
PANES			PAN BLANCO	
			PAN MORENO	
			PAN INTEGRAL	
PIZZAS			PIZZA GRUESA	
			PIZZA FINA	
POSTRES			PASTEL DE MOLDE	
			PASTEL DE FRUTAS GRANDE	
			PASTEL DE FRUTAS PEQUEÑO	
			PASTEL EN BANDEJA	

VAPOR



SALMÓN



FILETE DE PESCADO



PATATAS



ESPÁRRAGOS



BRÓCOLI



ZANAHORIAS



GUISANTES



COLIFLOR



ARROZ CON LECHE



MAÍZ





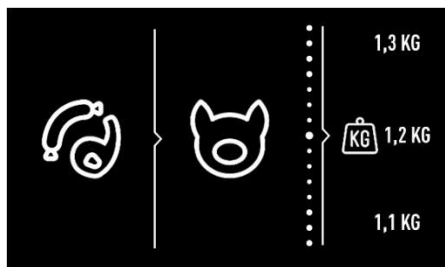
Recetas que requieren precalentar el horno en vacío.




TURN Recetas que requieren dar la vuelta al alimento.


6.2. RECETA PARA COCINAR CON EL ASISTENTE PERSONAL DE COCINADO (PANDO CHEF)

1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Toque la tecla .



Selección de receta.


3. Gire el mando izquierdo hasta que el tipo de alimento que desea cocinar aparezca aumentado.
4. En el sector derecho de la pantalla, se mostrarán a continuación las recetas disponibles para el tipo de alimento seleccionado. Seleccione con el mando derecho la receta deseada y valide la selección con la tecla .
5. En el sector derecho de la pantalla, aparecerá a continuación la información que el horno necesita para programar el cocinado.
6. Según la receta seleccionada, el horno le pedirá que introduzca:

PESO DEL ALIMENTO: Seleccione con el mando derecho y valide con la tecla .

TEMPERATURA: Valide la temperatura propuesta por la receta o seleccione otra con el mando derecho y valide con la tecla .

GRADO DE ACABADO: En algunos cocinados, usted puede seleccionar el grado de acabado:

- **HIGH:** Acabado muy hecho
- **MEDIUM:** Acabado al punto
- **LOW:** Acabado poco hecho

7. Una vez seleccionados todos los parámetros, valide con la tecla .

El horno empezará a cocinar, y la pantalla de selección dará paso a la pantalla de cocinado, en la que se mostrará la siguiente información:

- Temperatura de cocinado seleccionada
- Tiempo restante de cocinado
- Receta seleccionada


Una vez finalizado el cocinado, sonará una alarma acústica durante 90 segundos aproximadamente y en la pantalla parpadeará el símbolo del cocinado. Toque cualquier tecla para detener el sonido.

El horno se apagará automáticamente.

**INFORMACIÓN**

Durante los primeros 10 minutos del cocinado, usted podrá modificar el peso y el grado de acabado, o programar una hora de finalización del cocinado.


Pasado este tiempo, estos valores quedan fijados y no podrán modificarse.

Para modificar estos valores del cocinado, toque la tecla  y el horno volverá a la pantalla de selección.

Siga los pasos indicados anteriormente.

En cualquier momento del cocinado usted puede:

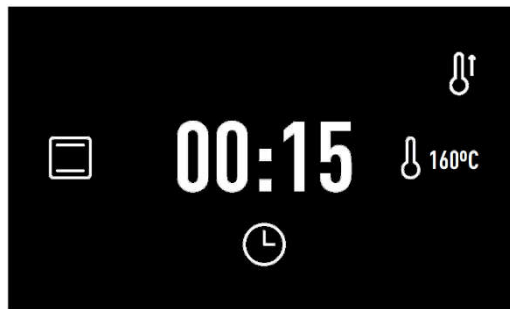
Modificar la temperatura de cocinado, tocando sobre la tecla . Valide con la tecla .


Programar un aviso. Tocando la tecla .


Modificar la programación de un aviso programado. Tocando la tecla .

Para programar, o modificar una programación, siga las instrucciones del apartado «Programación temporizada del cocinado» que encontrará más adelante en esta guía de uso.

6.3. PRECALENTAMIENTO EN VACÍO

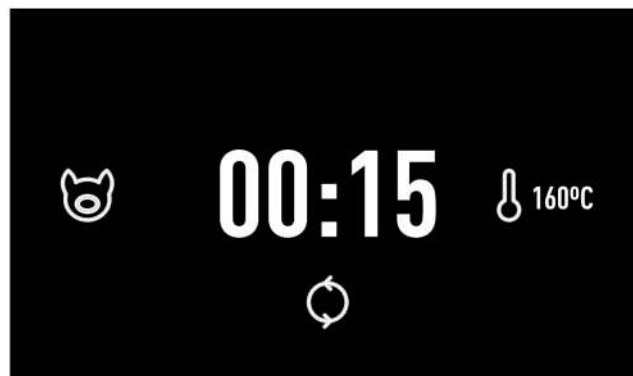



Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo  , requieren introducir el alimento con el horno ya caliente.


Cuando seleccione una de estas recetas, al iniciar el cocinado se mostrará el símbolo  en la pantalla. Cuando el horno alcance la temperatura de cocinado, el símbolo parpadeará y sonará una alarma para avisar de que ya puede introducir el alimento.

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para introducir el alimento, y en la pantalla de cocinado se mostrará el tiempo restante.

6.4. VOLTEO DEL ALIMENTO



Las recetas indicadas en la tabla con el símbolo  , requieren dar la vuelta al alimento durante el cocinado.


El horno le avisará cuándo debe hacerlo con una alarma sonora y en la pantalla de cocinado se mostrará el símbolo  .

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para dar la vuelta al alimento.

7. PROGRAMACIÓN TEMPORIZADA DEL HORNO

7.1. OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

Usted dispone de las siguientes opciones de temporización para programar un cocinado:

 **Avisador:** Genera una alarma que sonará al terminar el tiempo programado. El cocinado, NO se detendrá cuando acabe el tiempo. También puede generar un aviso cuando el horno no está cocinando.




INFORMACIÓN


Usted puede programar un Aviso, en cualquier momento, independientemente de que el horno esté cocinando o no.


El resto de opciones de temporización, estarán disponibles sólo cuando el horno esté cocinando.

 **Duración del Cocinado:** Permite seleccionar el tiempo que el horno estará cocinando.



Al finalizar el tiempo programada sonará una alarma, el símbolo  parpadeará y el horno dejará de calentar de forma automática.

Toque cualquier tecla para detener la alarma y apagar el horno.

 **Hora de Finalización del Cocinado:** Permite seleccionar la hora hasta la que el horno estará cocinando.

Cuando llegue la hora programada sonará una alarma, el símbolo  parpadeará y el horno dejará de calentar de forma automática.

Toque cualquier tecla para detener la alarma y apagar el horno.

- **Comienzo de cocinado diferido ( Duración +  hora de Finalización del Cocinado):** Permite programar el horno para que empiece el cocinado de forma automática y se apague también de forma automática una vez transcurrido el tiempo de cocinado programado.



INFORMACIÓN

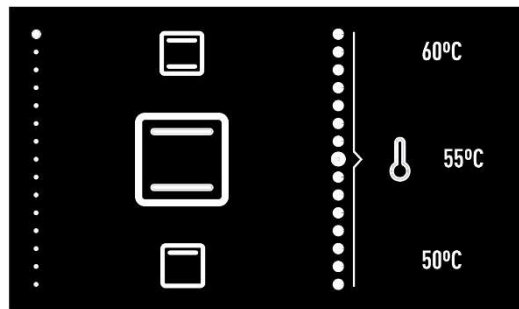
Para programar esta opción, deberá programar la Duración y la Hora de Finalización del Cocinado consecutivamente.


Usted podrá acceder a las opciones de programación en cualquier momento de un cocinado.

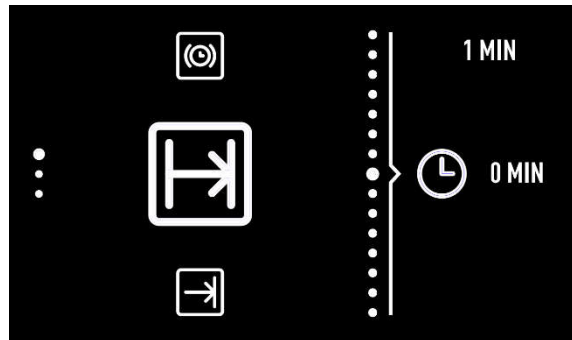
De la misma forma, podrá acceder a modificar una programación ya establecida.

7.2. PARA PROGRAMAR LAS OPCIONES DE TEMPORIZACIÓN

1. Seleccionar una función de cocinado.




2. Toque sobre la tecla  para acceder al menú de opciones de temporización.
3. Gire el mando izquierdo para seleccionar la opción de programación deseada.
4. Gire el mando derecho para seleccionar la duración o la hora de finalización según la opción elegida.




INFORMACIÓN

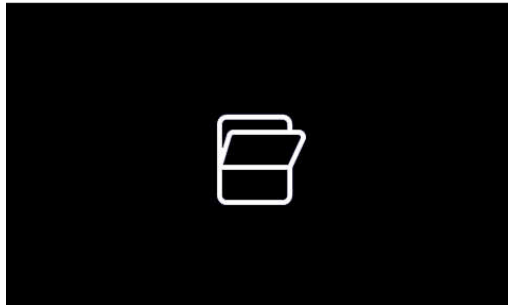
El horno no permitirá seleccionar una hora de finalización anterior a la hora actual. Cuando esté programando una hora de finalización, se mostrará en la zona central la hora actual para facilitar la selección.

5. Valide la selección con la tecla .
6. A continuación volverá a mostrarse la pantalla de cocinado. Podrán ver las temporizaciones programadas.

8. ALIMENTACIÓN DEL AGUA

8.1. APERTURA DEL PANEL FRONTAL

- Pulse brevemente la tecla candado ().
- El panel frontal se abre ligeramente ($\approx 15^\circ$). Este proceso es lento.



- Complete la apertura del panel manualmente.



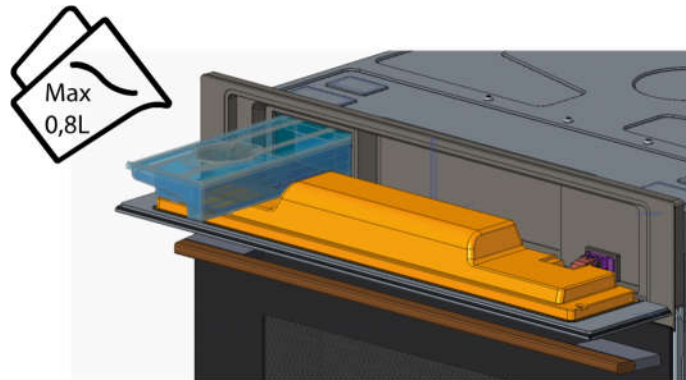
NOTA

El panel puede abrirse durante el funcionamiento del horno.

8.2. RELLENAR EL DEPÓSITO DEL AGUA

En todas las funciones, el depósito tiene que estar lleno.

Rellene el depósito hasta la marca "MAX" con agua potable fresca e introdúzcalo en la ranura ubicada sobre la cavidad (aproximadamente 0,8 L).



NOTA

No utilice agua esterilizada o destilada para cocinar con el horno de vapor. Los minerales en el agua son esenciales para que el proceso de cocción funcione.



NOTA

Al llenar el tanque de agua, la sección superior del tanque NO sella completamente. El llenado excesivo del tanque puede causar que el tanque se filtre cuando se mueve.

8.3. RELLENO DE AGUA

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos. Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto del depósito de agua.




Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el depósito de agua por culpa del bombeo de retorno. PELIGRO DE REBOSE.


8.4. VACIADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.

ATENCIÓN

El agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!


Dependiendo del ajuste de la temperatura y de la duración de las funciones de cocción al vapor, esto puede tardar hasta 1 hora en completarse. Espere siempre que la  deje de parpadear en la pantalla antes de retirar el tanque de agua, intentando ejecutar una segunda función de vapor o apagando la alimentación del horno de vapor. Si se interrumpe antes de terminar, el bombeo se restablecerá, lo que puede hacer que la bomba de agua interna funcione en seco y hacer un fuerte ruido vibratorio mientras se ejecuta. Con el tiempo, esto puede dañar la bomba.

Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación  en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:

- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.

INFORMACIÓN


Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción. Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación .

9. FUNCIONES GENERALES DEL HORNO

9.1. INTERRUMPIR UN CICLO DE COCCIÓN

Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando  o abriendo la puerta.

El horno incorpora una función de reducción de vapor que se activa al pulsar la tecla , para liberar gradualmente el vapor de la cavidad, de forma que haya menos vapor saliente del horno al abrirse la puerta del electrodoméstico.

ATENCIÓN

Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

En este momento:


- Se interrumpe la generación de vapor.
- Las paredes de la cavidad y el depósito de agua están todavía muy calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- El temporizado para y el display enseña el tiempo de operación restante (si se ha configurado).

Si lo desea, en este momento puede:

1. Girar o revolver la comida para asegurar que está debidamente cocinada.
2. Cambiar los parámetros de cocción.

Para reiniciar el proceso, cierre la puerta y pulse la tecla .

9.2. FIN DE UN CICLO DE COCCIÓN


Al final de la duración de la configuración o cuando pulsa la tecla  para terminar el ciclo de cocción, escuchará tres avisos sonoros y el display exhibirá la palabra "END" ("Fin"); el horno empieza la función de reducción de vapor.

Esta función libera gradualmente el vapor de la cavidad, para que no exista una súbita liberación de vapor cuando se abre la puerta del aparato.

ATENCIÓN

Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

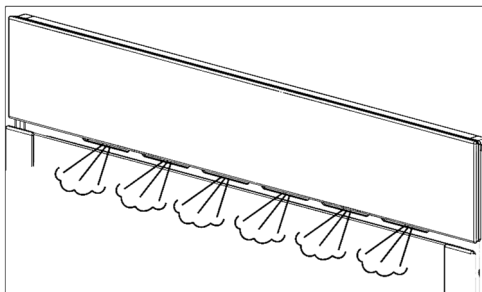
El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

Cuando el display enseña el symbol  esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito de agua se puede remover.

Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

9.3. FLUJO DE VAPOR

Es normal que salga un flujo intermitente de vapor de la parte delantera del horno. Ello suele percibirse sobre todo en invierno o en ambientes con mucha humedad.




9.4. AGUA RESIDUAL EN EL HORNO



Para reducir el agua residual del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior. La condensación que libera la comida cae en forma de gotas y reduce el agua residual del horno. El agua restante puede secarse fácilmente con un paño. Tenga cuidado de la bandeja de goteo no se seque después de cada uso. Una acumulación de líquido en la bandeja rápidamente puede desbordarse y dañar los armarios circundantes. Se accede por la puerta abierta.



10. FUNCIONES DE SEGURIDAD

10.1. BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS (BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL)

Esta función se puede activar en cualquier momento:









- **Con el horno apagado.** El bloqueo de niños no permitirá que el horno se encienda al pulsar la tecla .
- **Durante el uso del horno.** Si activa la función mientras el horno está cocinando o en espera, se bloqueará la respuesta del teclado y los mandos y ningún valor de cocinado podrá modificarse.

Para activar la función, toque la tecla  de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  aparezca en la pantalla. El panel de control está bloqueado.

Para desactivar la función, toque de nuevo la tecla  de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  desaparezca

11. DESCALCIFICACIÓN

PROCEDIMIENTO DE DESCALCIFICACIÓN

1. Gire el selector izquierdo para entrar en el menú Vapor .
2. Gire el selector derecho hasta que aparezca el símbolo de descalcificación  en el lado derecho de la pantalla.
3. Pulse  para iniciar la función de descalcificación.
4. Cuando la pantalla de visualización (display) muestra "0,5", retire el depósito del agua.
5. Usar 0,5 litros de una solución de descalcificación adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.
6. Pulse . Se inicia el ciclo de Descalcificación, que tarda cerca de 30 minutos.
7. El proceso de descalcificación es silencioso y durante este proceso, la pantalla muestra el porcentaje del proceso y el símbolo de descalcificación .
8. Cuando el display exhibe  y el horno emite un aviso sonoro, retirar y vaciar el depósito del agua.
9. Rellene el depósito con 0,5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
10. Cierre el panel. Se inicia el primer ciclo de lavado.
11. Cuando el display exhibe de nuevo  y el horno emite un aviso sonoro, quitar y vaciar el depósito del agua.
12. Rellene el depósito con 0.5 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
13. Cierre el panel. Se inicia el segundo ciclo de lavado.
14. Cuando el ciclo de lavado ha terminado, el display exhibe el símbolo  y emite un aviso sonoro, hasta que se retira el depósito de agua.
15. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

ATENCIÓN

El proceso de descalcificación **NO SE PUEDE DETENER** una vez iniciado.

Se pueden producir sonidos (producidos por la bomba de agua) que son absolutamente normales.

Durante este proceso, **NO** intente abrir la puerta del horno.



12. TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS






ATENCIÓN

Tape el conector de la sonda con el tapón de caucho proporcionado dentro de la cavidad mientras no esté usando la sonda. Si no se tapa dicho conector, el horno se daña.

El termómetro para alimentos mide la temperatura interna de los alimentos que se cocinan y detiene la función activa cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

- Programe la función de cocción deseada tal y como se ha descrito anteriormente.
- Al final de los pasos descritos, aparecerá en la pantalla el menú de la sonda de alimentación .
- Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulse  para confirmar e iniciar la función de cocción.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Display	Descripción
Descalcificación	
SOFT	Agua blanda.
MED	Agua de dureza media.
HARD	Agua dura.
	Es necesario descalcificar el aparato.
	Si parpadea, comienza el proceso de descalcificación.
0,5L	Verter 0.5 litros de producto descalcificador en el depósito de agua.
0,8L	Verter 0.8 litros de agua en el depósito de agua para limpiarlo.
Depósito del agua	
	Aviso de error de ausencia del depósito de agua.
	El tanque está vacío, por favor llenar con 0,5L de agua.
	Es necesario sacar el depósito, vaciarlo y volver a colocarlo en su sitio.
Otros mensajes	
DEMO	Modo sala de exposición
END	Fin de la función

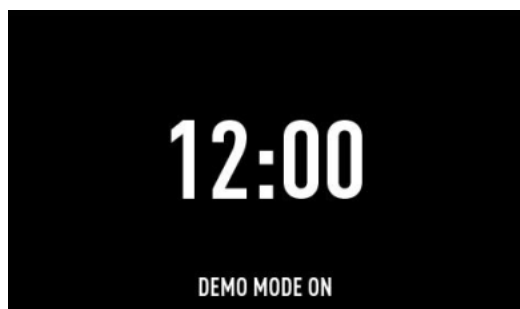
14. MODO DEMO (Función especial para exposiciones)

Con el modo DEMO activado, puede manejarse el horno sin que caliente.

Se recomienda activar este modo si el horno va a instalarse en una exposición con conexión a red.

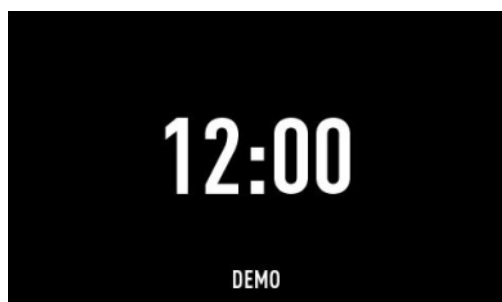
Activación del modo DEMO

Antes de poner el reloj en hora, pulsar simultáneamente las teclas  y  en el modo de programación, hasta que en la pantalla aparezca la indicación «DEMO Mode ON».



A continuación puede poner el horno en hora.

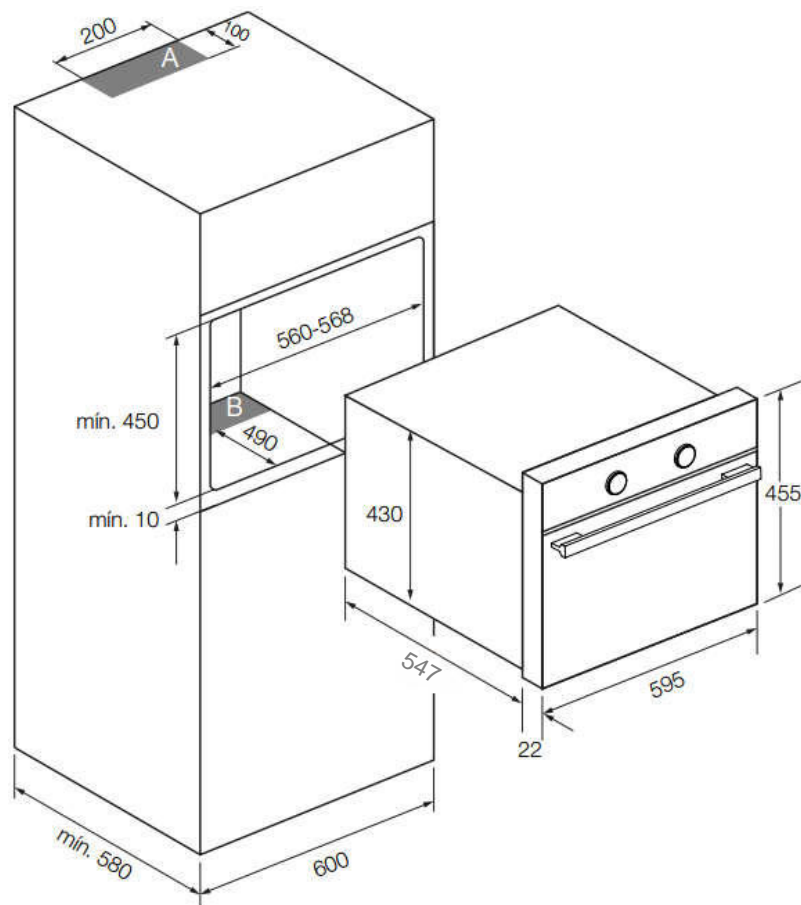
La palabra «DEMO» aparecerá permanentemente en la pantalla y el horno puede operarse normalmente, pero no calentará.



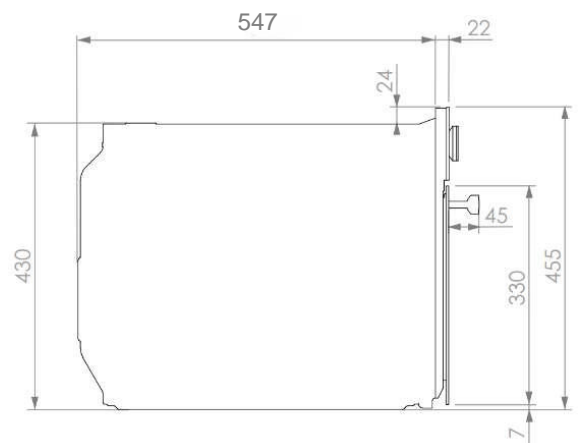
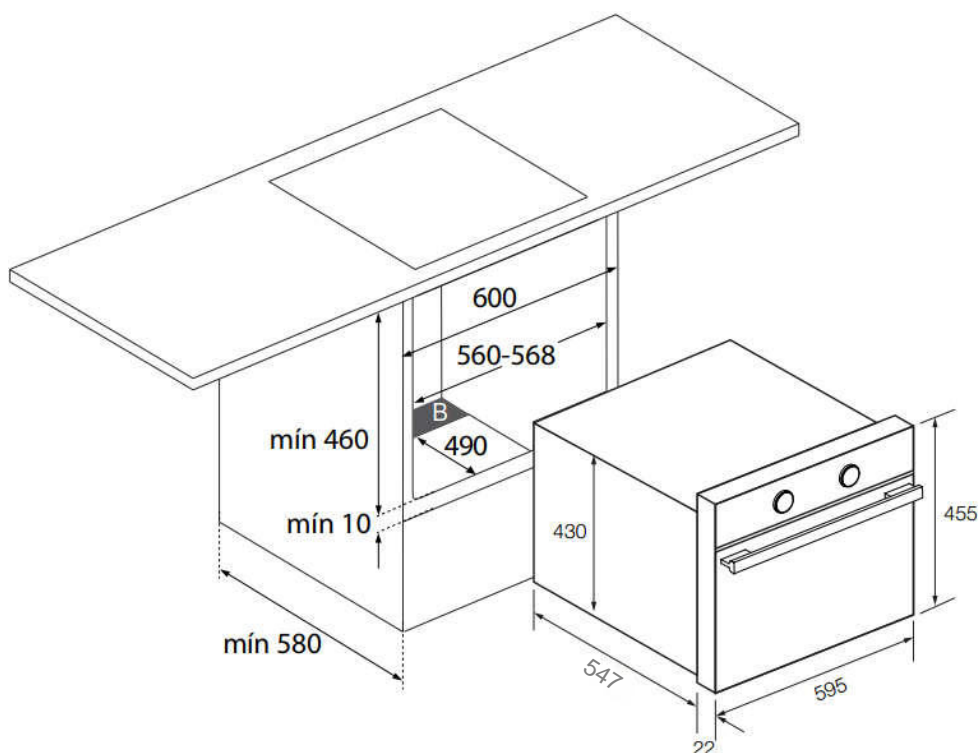
Para desactivar el modo DEMO, repita el mismo proceso. La palabra DEMO desaparecerá.

15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTALACIÓN	PHTV-942
Tensión (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50
Cable de Alimentación (m)	1,1 m SIN CLAVIJA
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	430x545x547
LOGÍSTICA / EMBALAJE	
Peso Neto (Kg)	35
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	38
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	510x635x655
ACCESORIOS	
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Parrilla Reforzada	1
PRESTACIONES	
Capacidad Neta (L)	44
Capacidad Bruta (L)	45
Depósito agua (L)	0,8
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
Horno estático	2100 W
TURBO	1600 W
Potencia Iluminación	25 W
ILUMINACIÓN	
LUZ INTERIOR	HALOGEN G9
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA	
Potencia Máxima Nominal (230 V)	3400 W
CLASIFICACIÓN ENERGÉTICA	
EEl	A+

16. ESQUEMAS INSTALACIÓN Y COTAS**PHTV 942****INSTALACIÓN EN COLUMNA****⚠ AVISO**

Respetar los huecos de ventilación en el mueble, ver dibujos instalación (200x100mm en zona **A** y 560x90mm en zona **B**). De no disponer de estas ventilaciones el producto no funcionará correctamente y podría sufrir daños que NO estarían cubiertos por la garantía.

**INSTALACIÓN BAJO ENCIMERA**

17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

INOXPAN S.L., le agradece la elección y confianza depositada en un producto de nuestra marca Pando, que se distingue por su Calidad, Diseño e Innovación, siendo fiel a sus orígenes y compromisos.

CONDICIONES GARANTIA PANDO:

Este aparato dispone de una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra y cubre a este contra todo defecto de fabricación que afecte a su buen funcionamiento. Para la validez de la misma es imprescindible presentar la factura o ticket de compra ante el técnico del Servicio Oficial Autorizado Pando.

Durante dicho periodo, la Empresa se compromete a reponer o reparar gratuitamente cualquier pieza defectuosa debida a vicio o defecto de fabricación del aparato, hasta conseguir su funcionamiento correcto, así como la mano de obra necesaria y gastos ocasionados como consecuencia de tal reparación o reposición.



EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

No estará cubierto por la garantía o podría ser causa de anulación de la misma, debiéndose hacer cargo en estos casos el usuario de las costas de los materiales, mano de obra y desplazamiento del servicio técnico, **los siguientes supuestos:**

- Revisiones de instalación o funcionamiento, limpiezas o mantenimientos.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, recomendaciones de uso y mantenimiento de los manuales del aparato.
- Si la instalación del aparato no ha sido efectuado por personal Profesional Especialista Autorizado o personal de Servicio Técnico Oficial Pando, que cumplan los requisitos de los estándares de seguridad y normativa de potencia eléctrica.
- Cuando el aparato se destine a uso comercial o No doméstico, para el que no está previsto.
- Mal funcionamiento del producto por incumplimiento de las normas, instrucciones y recomendaciones indicadas en los manuales del aparato.
- Averías o problemas producidos por una inadecuada instalación, o por no disponer en el mobiliario de los espacios libres requeridos e indicados en el manual de instalación, para una adecuada ventilación del producto.
- Averías o desperfectos producidos por transportes o traslados, y manipulación del aparato por personal no autorizado y ajeno a esta empresa o a la marca Pando.
- Golpes, abolladuras, ralladas o rozaduras, cristales rotos.
- Presencia de cuerpos extraños ajenos al aparato, en el interior o exterior del producto.
- Que el técnico no disponga de un fácil acceso al producto, porque hayan elementos que impidan su fácil y seguro acceso. Los medios que se necesitasen para el acceso del técnico Autorizado Pando al aparato serán a cuenta y responsabilidad del usuario.
- Manipulación indebida del cableado eléctrico exterior.
- Componentes estéticos, de uso y desgaste, como pantallas de luz, lámparas, bandejas, parrillas, guías.
- Óxido, quemaduras, manchas o cambios de tonalidad en el cuerpo, puerta, accesorios o cavidad interior producido por mantenimiento o uso inadecuado, o por la aplicación indebida o exposición sin protección a elementos corrosivos como productos de limpieza no recomendados por el fabricante e inadecuados.
- Averías o desperfectos producidos por variaciones de suministro eléctrico o causas fortuitas y naturales de origen atmosférico o geológico como tormentas, rayos, terremotos, inundaciones, etc.
- Aparatos procedentes de reventas, segunda mano, cambio titular original del aparato o de exposiciones que tengan más de dos años desde su fecha de fabricación.

INOXPAN, S.L., queda expresamente excluida de cualquier responsabilidad sobre eventuales daños directos o indirectos a personas o materiales producidos por manipulación indebida del aparato.

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
<p>ES www.pando.es/asistencia-tecnica/</p> 	<p>EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/</p> <p>FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</p> 

Em primeiro lugar, queremos agradecer-lhe a confiança depositada na nossa empresa pela aquisição de um dos nossos produtos. Estamos certos de que tomou a decisão mais acertada.

Na Pando, não só oferecemos produtos de primeira qualidade, mas também dispomos de uma equipa de profissionais que o atenderão e o ajudarão em qualquer consulta que se justifique na hora da instalação e ao funcionamento.

Convidamo-lo a visitar a nossa página web (www.pando.es), para nos conhecer melhor, onde poderá ver toda a nossa gama de produtos, com toda a informação técnica e comercial.

Nela encontrará uma ampla seleção de Chaminés Decorativas de parede, de teto, de ilha e de integração. Quatro modos de instalação que nos permitem adaptar a qualquer tipo de cozinha, segundo as necessidades apresentadas.

Também lhe mostramos a nossa coleção de eletrodomésticos, imprescindíveis em qualquer cozinha, tais como: a nova coleção de Fornos e Micro Ondas com elevadas prestações; as Placas de Indução e a Gás que o ajudarão a fazer as melhores receitas; Vinotecas e “caves” de envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições; Máquinas de lavar Loiça de integração, com tecnologia inovadora.

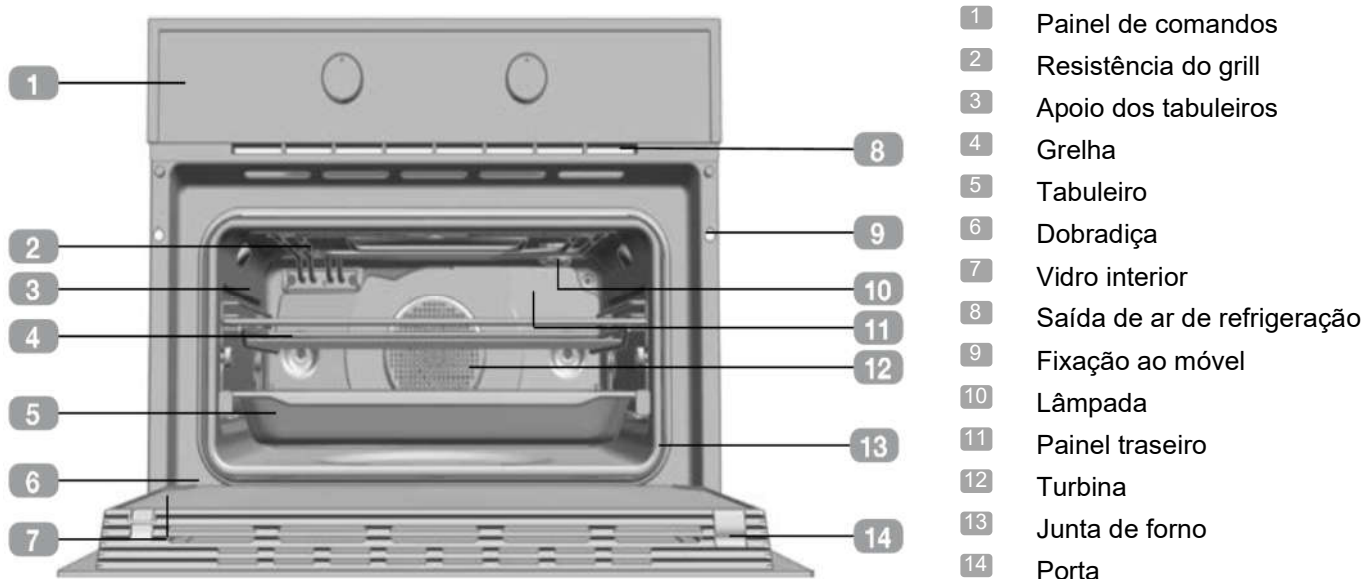
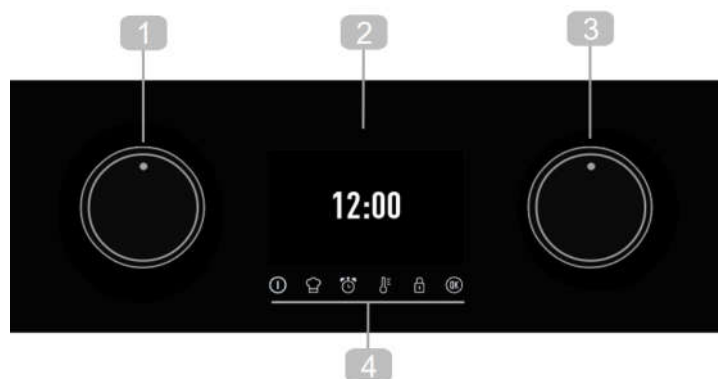
Tudo isto sob uma Marca com uma larguíssima trajetória com mais de 40 anos no mercado; que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão, espelhando neles o melhor da sua experiência no sentido de satisfazer todas as necessidades dos nossos clientes.

Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das possibilidades do que já é o seu novo aliado na cozinha.
Muito obrigado.

PANDO TEAM

A equipe Pando

1. DESCRIÇÃO DO FORNO	5
2. PAINEL DE COMANDOS	5
3. LIGAR E ACERTAR A HORA	6
3.1. Dureza da água.....	7
4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO	8
4.1. Ecrã inicial / repouso.....	8
4.2. Ecrã de seleção	9
4.3. Ecrã de cozinhado	10
5. FUNÇÕES DO FORNO	11
5.1. Funções de vapor	12
5.2. Para cozinhar com as funções tradicionais	13
5.3. Função vapor	13
5.4. Cozinhar com funções combinadas com vapor	14
5.5. Pré-aquecimento rápido automático	14
6. COZINHADO COM ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO (PANDO CHEF)	15
6.1. Receitas automáticas do forno	15
6.2. Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado (pando chef)	17
6.3. Pré-aquecimento em vazio	18
6.4. Dar a volta aos alimentos.....	18
7 PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO	19
7.1. Opções de temporização	19
7.2. Para programar as opções de temporização.....	20
8. ENCHER COM ÁGUA	21
8.1. Abertura do painel frontal.....	21
8.2. Encher o depósito de água	21
8.3. Introduzir mais água.....	22
8.4. Esvaziar o depósito de água.....	22
9. FUNÇÕES GERAIS DO FORNO	23
9.1. Interrupção do processo de cozedura	23
9.2. Fim de um ciclo de cozinhar	23
9.3. Saída de vapor.....	24
9.4. Água residual no forno	24
10. FUNÇÕES DE SEGURANÇA	25
10.1. Bloqueio de segurança para crianças (bloqueio do painel de controle).....	25
11. DESCALCIFICAÇÃO	26
12. SONDA DE ALIMENTOS	27
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	28
14. FUNÇÃO DEMO	29
15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	30
16. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS	31
17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO	32

1. DESCRIÇÃO DO FORNO**2. PAINEL DE COMANDOS**

- 1 Comando para tocar nos menus da parte esquerda do ecrã. Seletor de funções de cozinhado.
- 2 Display (Ecrã de visualização)
- 3 Comando para navegar nos menus da parte direita do ecrã. Seletor de ajustes de cozinhado
- 4 Teclas

ⓘ Ligar / desligar o forno.

🌡️ Alteração da temperatura do forno.

👨‍🍳 Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PANDO CHEF)

🔒 Controlo de segurança do painel de controle e abertura do painel de controle.

🕒 Acesso às funções de temporizador e programação do forno.

OK OK, INICIAR, PARAR
Ligar / desligar a luz interior*

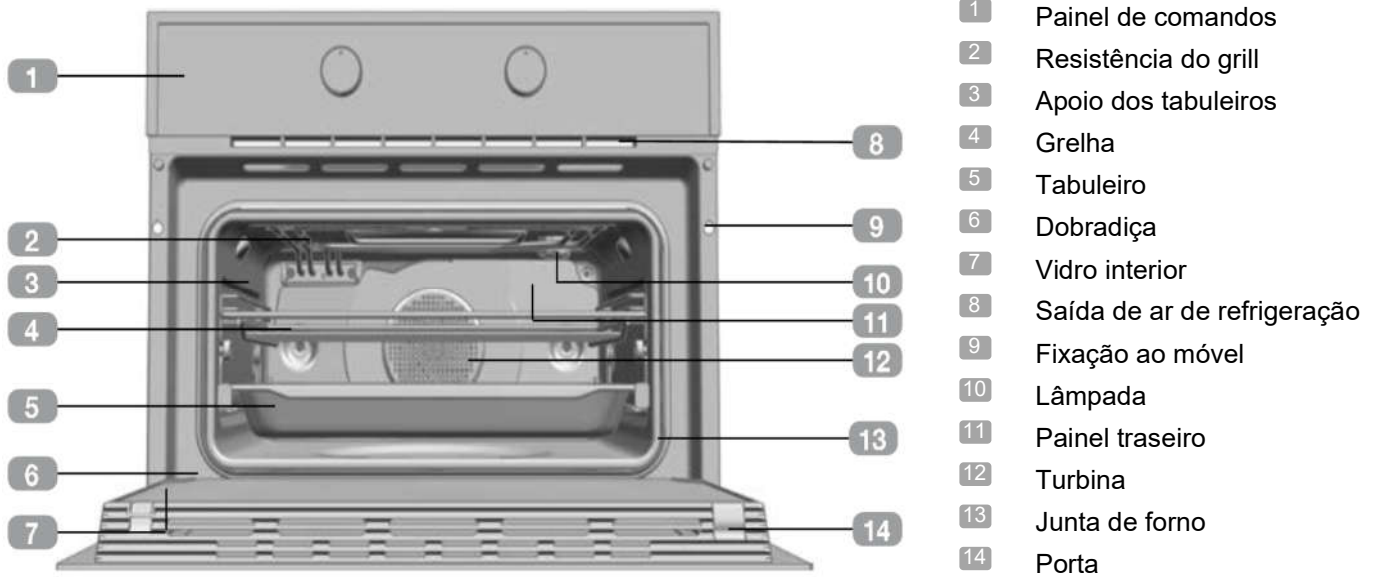
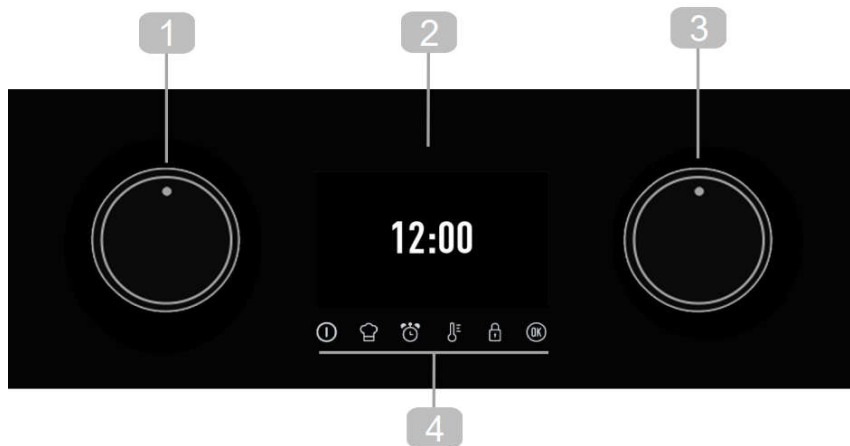
*** LUZ INTERIOR****Modo automático:**

Cada vez que você abre a porta do forno, a luz dentro do cofre acende.

Com a porta aberta, a luz permanece acesa, você pode desligá-la ou ligá-la manualmente pressionando a tecla "OK" por cerca de 4 segundos.

Modo manual:

Para acender a luz com a porta fechada, pressione a tecla "OK" por cerca de 4 segundos, ela permanecerá ligada por cerca de 12 segundos e ele desligará.

1. DESCRIÇÃO DO FORNO**2. PAINEL DE COMANDOS**

- 1 Comando para tocar nos menus da parte esquerda do ecrã. Seletor de funções de cozinhado.
- 2 Display (Ecrã de visualização)
- 3 Comando para navegar nos menus da parte direita do ecrã. Seletor de ajustes de cozinhado
- 4 Teclas



Ligar / desligar o forno.



Alteração da temperatura do forno.



Acesso ao assessor pessoal de cozinhado (PANDO CHEF)



Controlo de segurança do painel de controlo e abertura do painel de controle.



Acesso às funções de temporizador e programação do forno.




OK, INICIAR, PARAR

3. LIGAR E ACERTAR A HORA


Ao ligar o forno pela primeira vez, aparecerá o logótipo seguido da indicação 12:00 a piscar. Para isso, seleccione as horas com o comando esquerdo e os minutos com o comando direito.

Valide a seleção com a tecla  ou aguarde uns segundos.

Valide a aparência da hora (standard/retro/ esconder o relógio) com a tecla  ou aguarde uns segundos.

Como confirmação, ouvirá um sinal sonoro e a hora aparecerá fixa no ecrã

Para alterar a hora:

Com o forno em repouso (ecrã inicial), mantenha a tecla  pressionada até que a hora comece a piscar. Siga os passos indicados para alterar a hora.





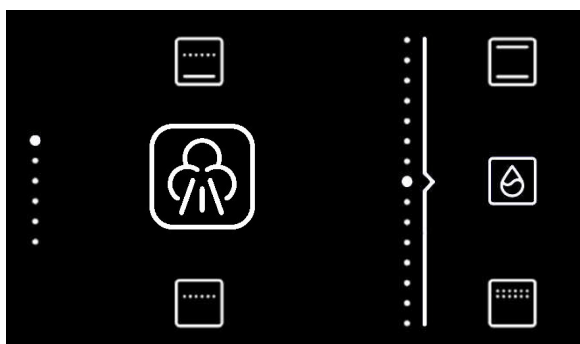
ATENÇÃO

A sensibilidade das teclas touch adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, é necessário ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

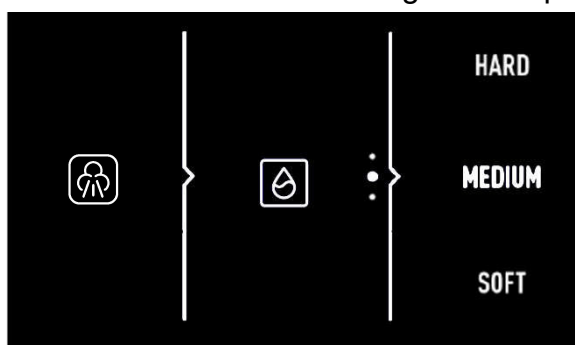
Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da rede elétrica e voltar a ligá-lo algum tempo depois. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.



3.1. DUREZA DA ÁGUA

- Depois de acertar o relógio, é necessário definir a dureza da água.
- A opção da dureza da água aparece no ecrã.
- Para alterar a opção rode o seletor direito.
- Pressione  para confirmar.
- Se desejar modificar a dureza da água, depois das configurações iniciais, rode o seletor esquerdo para a posição correspondente à função de vapor .



- Rode o seletor direito até que o símbolo da dureza da água  aparece no lado direito do ecrã.



- Pressione  para confirmar.
- Rode o seletor direito para seleccionar a dureza da água desejada.
- Pressione  para confirmar.

Tipo	Dureza da água			
	Ca + Mg (ppm)	Grad. inglesa [°eH]	Grad. francesa [°fH]	Grad. alemã [°dH]
MACIA / SOFT	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
MÉDIA / MEDIUM	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
DURA / HARD	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28



ATENÇÃO

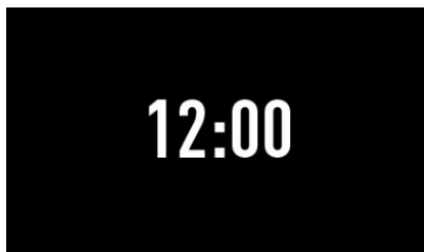
No caso de falta de energia, as configurações de dureza da água serão apagadas. Redefina-o e programe novamente após a restauração da energia.

4. DESCRIÇÃO DO ECRÃ DE CONTROLO

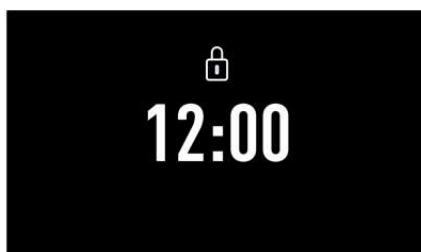
A seguir descrevemos a informação que encontrará no ecrã de visualização do seu forno e como se apresenta.

4.1. ECRÃ INICIAL / REPOUSO

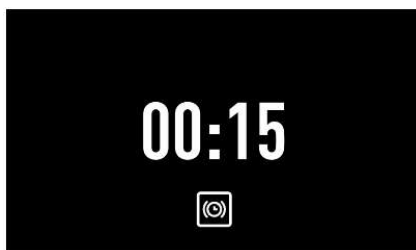
Este ecrã aparecerá quando o forno não estiver a funcionar, mas estiver ligado à corrente.






Se o bloqueio do teclado estiver ativo, o símbolo  aparecerá na parte esquerda do ecrã.



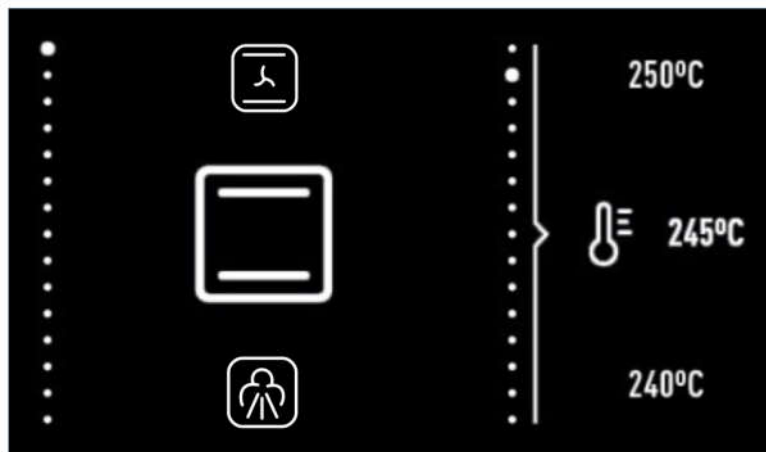
Se houver um aviso programado, o ecrã deixa de mostrar a hora e mostra a contagem decrescente, conforme apresentado na imagem seguinte.



4.1.1. ALTERAR TIPOGRAFIA

- Com o forno em repouso (ecrã inicial), mantenha a tecla  pressionada até que a hora comece a piscar.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o seletor direito para selecionar a tipografia desejada.
- Pressione  para confirmar.

4.2. ECRÃ DE SELEÇÃO



Seleção de função.

Enquanto seleciona a função de cozinhado, receita automática ou função do relógio, o ecrã aparece dividido em dois setores:

SETOR ESQUERDO

Nesta zona do ecrã aparecem as funções de cozinhado, as receitas automáticas ou as funções de programação do relógio disponíveis para seleção.

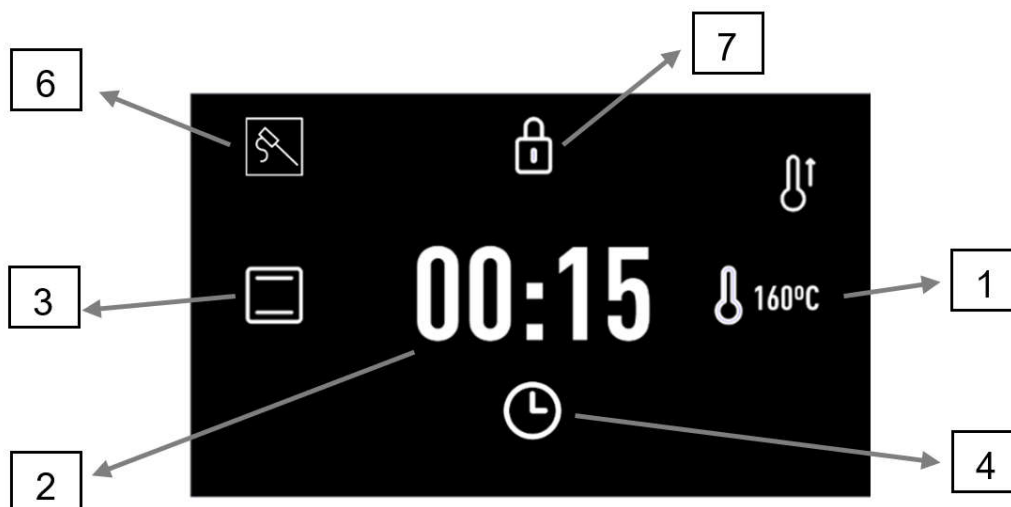
Para selecionar qualquer uma delas, rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada e valide a seleção com a tecla **OK** (se não selecionar nenhuma tecla, alguns segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

SETOR DIREITO

Nesta zona do ecrã aparecem os valores que se podem ajustar de acordo com a função selecionada: temperatura, peso, duração, hora de finalização,...

Para selecionar um valor, rode o comando direito até que o valor desejado apareça aumentado e valide a seleção com a tecla **OK** (se não selecionar nenhuma tecla, alguns segundos depois o forno validará a seleção automaticamente).

4.3. ECRÃ DE COZINHADO



Durante o cozinhado, a informação sobre a situação do forno aparece no ecrã.

1. Temperatura seleccionada. O símbolo piscará até que se alcance a temperatura seleccionada e sempre que o forno esteja a transmitir calor ao alimento.

2. Duração do cozinhado.

- Se não programou o relógio, aparecerá o tempo a que o forno está a cozinhar.
- Se fez alguma programação, mostrará o tempo que falta para que o cozinhado finalize (contagem decrescente).
- Se o forno não está programado e está em modo de espera (ainda não começou a cozinhar), aparecerá a duração total do cozinhado programado.

3. Função de cozinhado ou receita automática seleccionada.

Se programou funções de tempo, a informação referente a estas funções aparece no ecrã.

4. ⌚ Avisador. Faz a contagem decrescente para a finalização do aviso programado.

5. 🕒 Hora de Finalização.

6. 🍴 Sonda de alimentos. Aparece no ecrã quando está a ser cozinhado um prato e se utiliza a sonda de alimentos. O símbolo aparece juntamente com a temperatura atual da sonda.

Informação sobre as Funções de segurança ativadas.


7. 🔒 Bloqueio do teclado. Iluminar-se-á quando o bloqueio de segurança para crianças estiver ativado.

5. FUNÇÕES DO FORNO**INFORMAÇÃO**

Para uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno.

**DESLIGAR****VAPOR / FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR (20% Vapor)****CONVENCIONAL** **CONVENCIONAL COM TURBINA** **GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR** **MAXIGRILL****GRILL****RESISTÊNCIA INFERIOR** **TURBO + RESISTÊNCIA INFERIOR** **TURBO** **A LUME BRANDO****FERMENTAR MASAS****DESCONGELAÇÃO****ECO****Funções que incorporam pré-aquecimento rápido automático**

5.1. FUNÇÕES DE VAPOR

Quando a função de vapor  é selecionada, existem algumas funções especiais de vapor:



VAPOR 100%



GRILL



CONVENCIONAL



TURBO



GRILL COM TURBINA



MANUAL DE REGENERAÇÃO

O tipo de aquecimento "Regenerar" permite reaquecer pratos já cozinhados ou cozer rapidamente a massa do dia anterior de forma suave. O acionamento do vapor é feito automaticamente.

Nota: O programa é interrompido quando o reservatório de água fica vazio durante o funcionamento do programa "Regenerar". Encha o reservatório de água.



Cozinhar a vácuo «SOUS VIDE»

O cozimento a vácuo é uma variante do cozimento em baixa temperatura em que os alimentos são cozidos em baixas temperaturas entre 50-95 ° C e 100% a vapor. O cozimento a vácuo é adequado para carnes, peixes, vegetais e sobremesas. Os alimentos são hermeticamente fechados a vácuo em sacos especiais resistentes ao calor ou com um selador térmico vácuo com câmara.

Graças à embalagem protetora, todos os nutrientes e aromas são preservados.

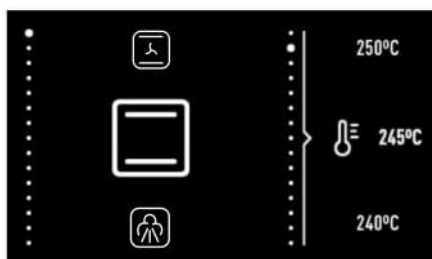


DUREZA DA ÁGUA



DESCALCIFICAÇÃO

5.2. PARA COZINHAR COM AS FUNÇÕES TRADICIONAIS



Seleção de função.

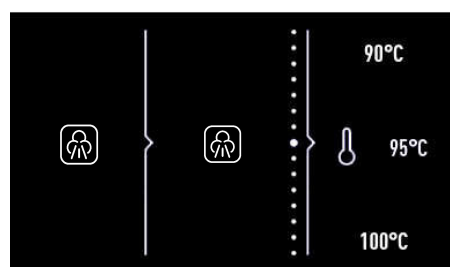
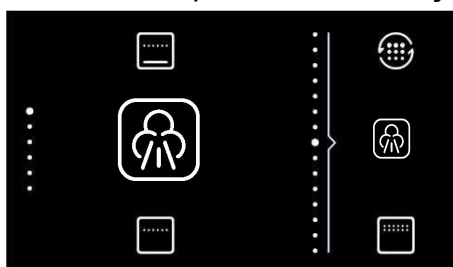
1. Ligue o forno premindo a tecla
2. Rode o comando esquerdo até que a função desejada apareça aumentada.
3. A seguir, aparecerá à direita a temperatura recomendada para a função escolhida.
4. Se desejar, pode alterar a temperatura ao rodar o comando direito.
5. Valide a seleção com a tecla

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

- **Alterar a função de cozinhado** girando o comando esquerdo.
- **Modificar a temperatura do cozinhado** girando o comando direito.
- **Programar um aviso ou uma duração/ hora de término do cozinhado.** Premindo a tecla
- **Alterar a programação de avisos ou duração/hora de término programados.** Premindo a tecla

5.3. FUNÇÃO VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla
2. Rode o comando esquerdo até aparecer a função vapor
3. Rode o comando direito para selecionar o programa de vapor desejado.
4. Confirme a opção com a tecla
5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
6. Confirme a opção com a tecla
7. Rode o comando direito para selecionar o tempo desejado (apenas disponível em algumas funções).
8. Pressione para iniciar a função.







INFORMAÇÃO

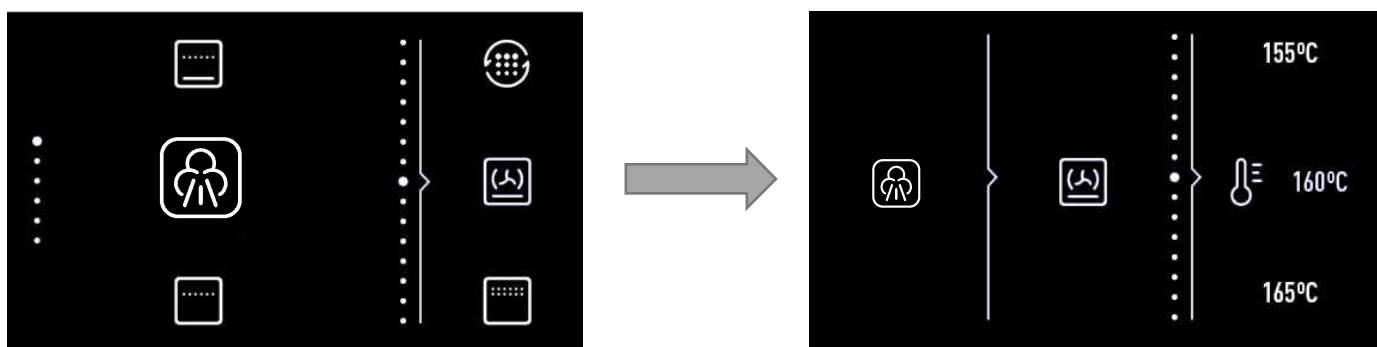
A tecla pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:


- **Alterar a duração do cozinhado** premindo a tecla
- **Modificar a temperatura do cozinhado** premindo a tecla

5.4. COZINHAR COM FUNÇÕES COMBINADAS COM VAPOR

1. Ligue o forno premindo a tecla .
2. Rode o comando esquerdo até aparecer o símbolo .
3. Rode o comando direito para selecionar a função desejada.
4. Confirme a opção com a tecla .
5. Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
6. Pressione  para iniciar a função.



INFORMAÇÃO

A tecla  pode ser pressionada a qualquer momento para o processo iniciar.

5.5. PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

As funções assinaladas incorporam pré-aquecimento rápido automático.

































Durante o pré-aquecimento rápido, o símbolo  ilumina-se.

Recomendamos que não coloque os alimentos até que o símbolo se apague.

Esta função está sempre ativa.

Para desativar a opção de pré-aquecimento rápido, pressione  durante alguns segundos.

6. COZINHADO COM ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO (PANDO CHEF)**6.1. RECEITAS AUTOMÁTICAS DO FORNO**

AVES		   	FRANGO PATO GANSO PERU	
CARNES		   	LEITÃO BOI BORREGO COSTELETAS	 
PEIXES		 	PESCADA SALMÃO	
PÃO		  	PÃO BRANCO PÃO DE MISTURA PÃO INTEGRAL	 
PIZZAS		 	PIZZA COM MASSA ALTA PIZZA COM MASSA FINA	 
SOBREMESAS		   	BOLO DE FORMA BOLO DE FRUTAS GRANDE BOLO DE FRUTAS PEQUENO BOLO EM TABULEIRO	

VAPOR



SALMÃO



FILETE DE PEIXE



BATATAS



ESPARGOS



BROCOLOS



CENOURAS



ERVILHAS



COUVE-FLOR



LEITE DE ARROZ



MILHO



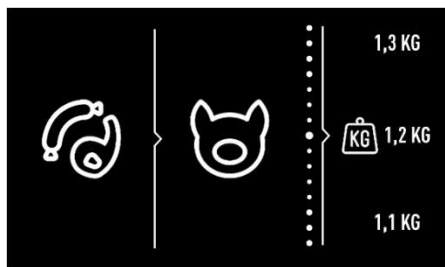
Receitas que requerem o pré-aquecimento do forno em vazio.



TURN Receitas que requerem dar a volta ao alimento.

6.2. PARA COZINHAR COM O ASSESSOR PESSOAL DE COZINHADO (PANDO CHEF)

1. Para cozinhar com o assessor pessoal de cozinhado ⓘ.
2. Prima a tecla 🍲.



Seleção de receita.

3. Rode o comando esquerdo até que o tipo de alimento que pretende cozinhar apareça aumentado.
4. A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerão as receitas disponíveis para o tipo de alimento selecionado. Selecione com o comando direito a receita desejada e valide a seleção com a tecla (OK).
5. A seguir, no setor direito do ecrã, aparecerá a informação que o forno precisa para programar o cozinhado.
6. De acordo com a receita selecionada, o forno pedirá que indique:

PESO DO ALIMENTO: selecione com o comando direito e valide com a tecla (OK).

TEMPERATURA: valide a temperatura proposta pela receita ou selecione outra com o comando direito e confirme com a tecla (OK).

TIPO DE ACABADO: em alguns cozinhados, pode selecionar o tipo de acabamento:

- **HIGH:** acabamento bem passado
- **MEDIUM:** acabamento no ponto
- **LOW:** acabamento mal passado

7. Uma vez selecionados todos os parâmetros, valide com a tecla (OK).

O forno começará a cozinhar e o ecrã de seleção dará lugar ao ecrã de cozinhado, onde poderá ver a seguinte informação:

- Temperatura de cozinhado selecionada
- Tempo de cozinhado em falta
- Receita selecionada

Uma vez concluído o cozinhado, soará um alarme sonoro durante cerca de 90 segundos e no ecrã o símbolo de cozinhado ficará a piscar. Prima qualquer tecla para parar o som. O forno apagar-se-á automaticamente

**INFORMAÇÃO**

Durante os primeiros 10 minutos do cozinhado, poderá alterar o peso e tipo de acabamento ou programar uma hora de finalização do cozinhado.

Decorrido este tempo, os valores ficam fixos e não poderão ser alterados.

Para alterar estes valores de cozinhado, prima a tecla 🍲 e o forno voltará ao ecrã de seleção.

Siga os passos indicados anteriormente.

A qualquer momento durante o cozinhado pode:

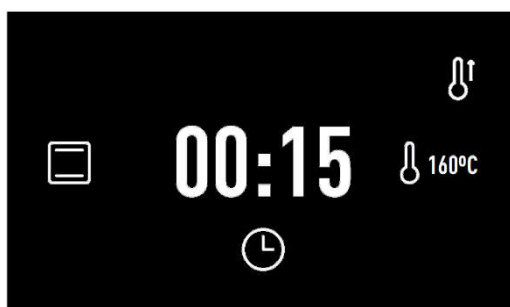
Alterar a temperatura do cozinhado, premindo a tecla ⚙️. Valide com a tecla (OK).

Programar um aviso. Premindo a tecla ⏰.


Alterar a programação de um aviso programado. Premindo a tecla ⏰.

Para programar, ou alterar uma programação, siga as instruções da secção «Programação temporizada do cozinhado», que encontrará mais adiante neste guia de utilização.

6.3. PRÉ-AQUECIMENTO EM VAZIO

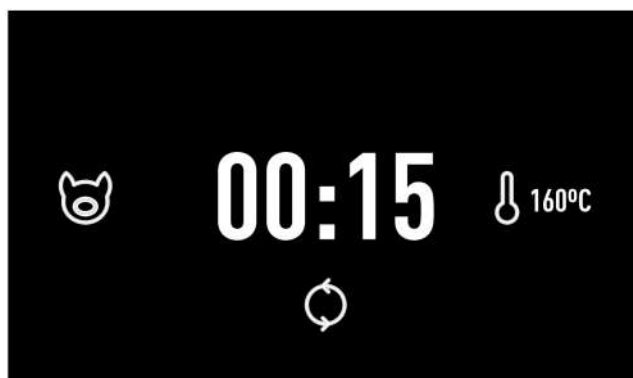



As receitas indicadas na tabela com o símbolo , requerem colocar o alimento com o forno já aquecido.


Quando seleccionar uma destas receitas, ao começar o cozinhado, aparecerá o símbolo  no ecrã. Quando o forno atingir a temperatura de cozinhado, o símbolo pisca e soa um alarme para avisar que já pode colocar o alimento.

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para colocar o alimento e no ecrã de cozinhado aparece o tempo restante

6.4. DAR A VOLTA AOS ALIMENTOS



As receitas indicadas na tabela com o símbolo , requerem dar a volta ao alimento durante o cozinhado.


O forno avisá-lo-á quando o deve fazer com um alarme sonoro e, no ecrã de cozinhado, aparecerá o símbolo .

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para dar a volta ao alimento.

7 PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADA DO FORNO

7.1. OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO



Dispõe das seguintes opções de temporização para programar um cozinhado:

 **Avisador:** criar um alarme para soar ao finalizar o tempo programado. O cozinhado NÃO termina quando termina o tempo. Também pode criar um aviso para quando o forno não está a cozinhar. Tem as seguintes opções de tempo para programar um cozinhado:





INFORMAÇÃO

Pode programar um Aviso, em qualquer momento, independentemente do forno estar ou não a cozinhar. As restantes opções de temporização só estão disponíveis quando o forno estiver a cozinhar.



 **Duração do Cozinhado:** permite seleccionar o tempo que o forno vai estar a cozinhar. Finalizado o tempo programado, soará um alarme, o símbolo  piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno

 **Hora de Finalização do Cozinhado:** permite seleccionar a hora até à qual o forno estará a cozinhar.

Ao chegar à hora programada, soará um alarme, o símbolo  piscará e o forno deixará de aquecer de forma automática.

Prima qualquer tecla para parar o alarme e desligar o forno.

Início do cozinhado guardado ( Duração +  Hora de Finalização do Cozinhado): Permite programar o forno para que comece o cozinhado de forma automática e se desligue também de forma automática, uma vez transcorrido o tempo de cozinhado programado.



INFORMAÇÃO

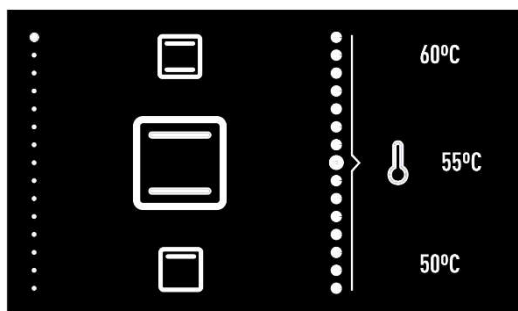
Para programar esta opção, deverá programar consecutivamente a Duração e a Hora de Finalização do Cozinhado.

Poderá aceder às opções de programação em qualquer momento do cozinhado.

Da mesma forma, poderá alterar uma programação já estabelecida.

7.2. PARA PROGRAMAR AS OPÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO

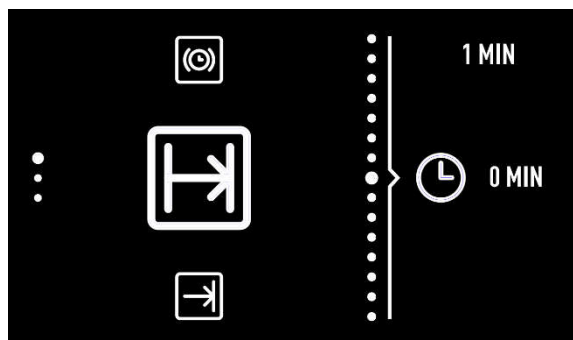
1. Selecione uma função de cozimento.



2. Prima a tecla para aceder ao menu de opções de temporização.

3. Rode o comando esquerdo para seleccionar a opção de programação desejada.

4. Rode o comando direito para seleccionar a duração ou a hora de finalização de acordo com a opção escolhida.



INFORMAÇÃO

O forno não permitirá seleccionar uma hora de finalização anterior à hora atual.


Quando a hora de finalização estiver programada, aparecerá na zona central a hora atual para facilitar a seleção.

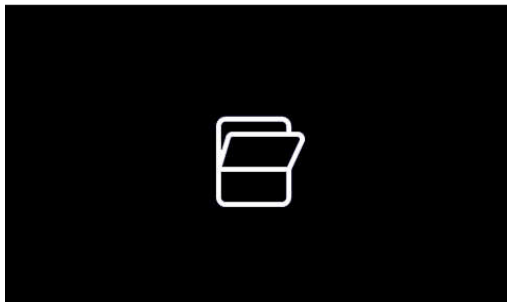
5. Valide a seleção com a tecla .

6. A seguir, voltará a aparecer o ecrã de cozinhado. Poderá ver as temporizações programadas à direita do círculo central.

8. ENCHER COM ÁGUA

8.1. ABERTURA DO PAINEL FRONTAL

- Premir brevemente o botão de bloqueio 
- O painel frontal abre ligeiramente ($\approx 15^\circ$). Este processo é lento.



- Acabe a abertura do painel manualmente.



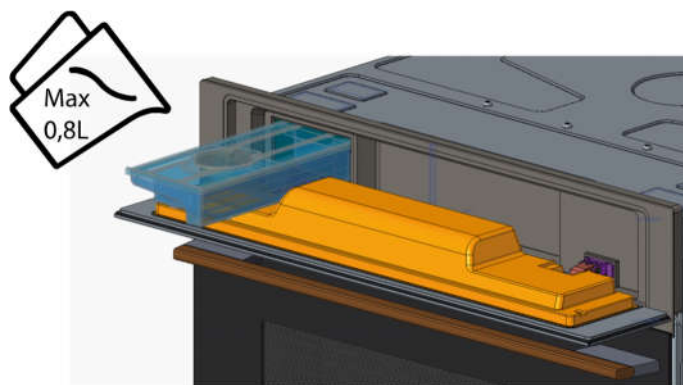
NOTA

O painel pode ser aberto durante o funcionamento do forno.

8.2. ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA

Todas as funções exigem que o depósito de água esteja cheio.

Encha o depósito com água potável fresca fria até à marcação "MAX" e coloque-o na parte superior do forno até encaixar. Aproximadamente 0,8l



NOTA

Não utilize água esterilizada ou destilada para cozinhar com o forno a vapor. Os minerais na água são essenciais para que o processo de cozedura funcione.



NOTA

Ao encher o tanque de água, a parte superior do tanque NÃO é totalmente vedada. O excesso de água no tanque poderá causar o transbordo quando o tanque for removido.

8.3. INTRODUZIR MAIS ÁGUA

O volume de água é, geralmente, suficiente para um processo de cozedura de 50-60 minutos. Se, porventura, for necessário colocar mais água no depósito, surge a mensagem:




Deite 0,5 litros no máx., para garantir que a água não transborda quando volta ao depósito. PERIGO DE TRANSBORDO!


8.4. Esvaziar o depósito de água

Quando o aparelho é desligado, a água restante é bombeada de volta ao depósito de água.

ATENÇÃO

A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Espera sempre até a mensagem  pare de piscar no display antes de remover o tanque de água, tentar executar uma segunda função de vapor ou desligar o forno. Se o processo for interrompido antes de terminar, o bombeamento será reiniciado, o que pode fazer com que a bomba de água interna seque e faça algum barulho durante a operação. Ao longo do tempo, isto pode causar danos à bomba.


Quando toda a água se encontra novamente no depósito, o visor mostra . Proceda da seguinte forma:

- Retire o depósito de água do aparelho e esvazie-o.
- Seque o depósito de água e coloque-o novamente no aparelho. Com um pano seque o interior do aparelho.
- Deixe a porta do aparelho aberta até o aparelho ter arrefecido e estar totalmente seco.




INFORMAÇÃO(BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE)


Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.

Se quiser realizar dois processos de cozedura a vapor sucessivos, não é necessário esvaziar o depósito de água. O visor mostra a indicação .

9. FUNÇÕES GERAIS DO FORNO

9.1. INTERRUPTÃO DO PROCESSO DE COZEDURA

O processo de cozedura pode ser interrompido a qualquer momento, ao pressionar a tecla  abrindo a porta.

O aparelho tem uma função de redução do vapor que é ativada com a tecla . Desta forma, o vapor que sai ao abrir a porta, é minimizado.

ATENÇÃO


Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afaste-se para o lado ou para trás.

Neste momento:


- A produção de vapor foi interrompida.
- As paredes interiores e o depósito de água ainda estão quentes. Perigo de queimaduras!
- O relógio para, sendo mostrado o tempo de funcionamento restante (caso tenha sido regulado).

Se desejar, pode:

1. Virar ou mexer os alimentos.
2. Alterar os parâmetros do processo.

Para reiniciar o processo, feche a porta e pressione a tecla .

9.2. FIM DE UM CICLO DE COZINHAR


No fim da duração programada ou quando premir a tecla . Parar para terminar o ciclo de cozinhar, serão emitidos três apitos e o mostrador exibirá a palavra “END”, o forno inicia a função de redução de vapor.

Esta função liberta, gradualmente, o vapor da cavidade, para que não exista uma libertação súbita de vapor quando a porta do aparelho for aberta.

ATENÇÃO

Ao abrir a porta durante ou depois do ciclo de cozinhar, tenha cuidado com o fluxo de ar/vapor quente a sair da câmara de cozinhar. Afaste-se para evitar queimaduras.

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por um certo período de tempo depois de o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal, com o propósito de reduzir a temperatura no interior do forno.

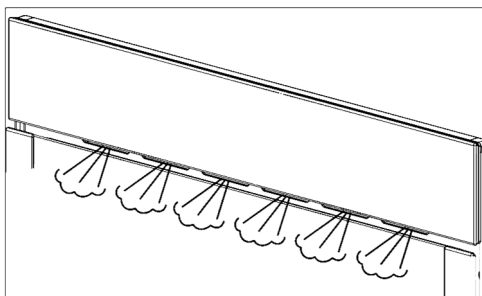
Quando o mostrador exhibe a palavra , significa que a água foi bombeada e que o depósito de água pode ser removido.

Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

9.3. SAÍDA DE VAPOR

É normal que, durante o funcionamento, o forno liberte vapor de forma intermitente na parte da frente.

Esta situação nota-se mais durante o inverno ou em ambientes com humidade mais elevada




9.4. ÁGUA RESIDUAL NO FORNO



Para reduzir a quantidade de água residual no forno, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos pinga para a bandeja. A restante água residual pode ser facilmente retirada com um pano absorvente. Tenha atenção à pingadeira situada abaixo da porta e seque-a após cada utilização. A acumulação de água na pingadeira pode transbordar rapidamente e pode danificar os armários ao redor. Pode aceder à pingadeira com a porta aberta.

10. FUNÇÕES DE SEGURANÇA

10.1. BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS (BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE)

Esta função pode ser ativada a qualquer momento:









- **Com o forno apagado.** O bloqueio para crianças não permitirá que o forno seja ligado ao premir a tecla .
- **Durante o uso do forno.** Se ativar a função enquanto o forno cozinha ou está em espera, ficará bloqueada a resposta do teclado e dos comandos e nenhum valor do cozinhado se poderá alterar.

Para ativar a função prima a tecla  prolongadamente até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo  seja apresentado no visor. O painel de controlo está bloqueado.

Para desativar a função prima de novo a tecla  até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo  desapareça.

11. DESCALCIFICAÇÃO

PROCEDIMENTO DE DESCALCIFICAÇÃO

1. Rode o comando esquerdo para entrar no menu de vapor .
2. Rode o comando direito até que o símbolo de descalcificação  apareça no lado direito do ecrã.
3. Pressione a tecla  para iniciar a função de descalcificação.
4. Quando o visor mostra a mensagem “0.5L”, remova o depósito de água.
5. Deite 0.5 litros de um produto de descalcificação adequado no depósito de água e volte a colocá-lo no sítio correto.
6. Pressione a tecla . O ciclo de descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.
7. O processo de descalcificação é silencioso e durante o processo o ecrã mostra a percentagem para o fim do processo e o símbolo de descalcificação .
8. Quando o ecrã exhibe  e o forno apitar, remova e esvazie o depósito.
9. Encha o depósito de água com 0.5 litros de água fria e volte a colocá-lo no sítio.
10. Feche o painel. Começa o primeiro ciclo de lavagem.
11. Quando o ecrã exhibir novamente  e o forno emitir um apito, remova e esvazie o depósito de água.
12. Encha o depósito de água com 0.5 litros de água fria e coloque-o novamente no sítio.
13. Feche o painel. Começa o segundo ciclo de lavagem.
14. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado será exibido no ecrã o símbolo  e o forno emite um sinal sonoro até que o depósito de água seja removido.
15. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.

ATENÇÃO

O processo de descalcificação **NÃO PODE SER PARADO** uma vez iniciado.

Sons (produzidos pela bomba de água) absolutamente normais podem ser produzidos.

Durante esse processo, **NÃO** tente abrir a porta do forno.



12. SONDA DE ALIMENTOS






ATENÇÃO

Por favor mantenha conector da sonda da carne tapado, depois de a utilizar. Se não mantiver o conector da sonda de carne tapado causará danos ao forno.

A sonda de temperatura de alimentos, mede a temperatura do interior do alimento a ser cozinhado e termina a medição logo que seja atingida a temperatura definida.

- Programe uma função de cozedura como descrito anteriormente.
- No final dos passos descritos, o menu da sonda de alimentos  aparece no ecrã.
- Rode o comando direito para seleccionar a temperatura desejada.
- Pressione a tecla  para confirmar e iniciar a função.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Display	Descrição
Descalcificação	
SOFT	Água macia.
MED	Água média.
HARD	Água dura.
	O aparelho deve ser descalcificado.
	A piscar – inicia-se a descalcificação.
0,5L	Verta 0,5 litros de produto de descalcificação no depósito de água.
0,8L	Verta 0,8 litros de água fria no depósito de água para a lavagem.
Depósito de água	
	Indicação que o depósito de água está em falta.
	O depósito está vazio. Por favor encha com 0.5L de água.
	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Avisos do sistema	
DEMO mode	Modo Showroom
END	Fim da função

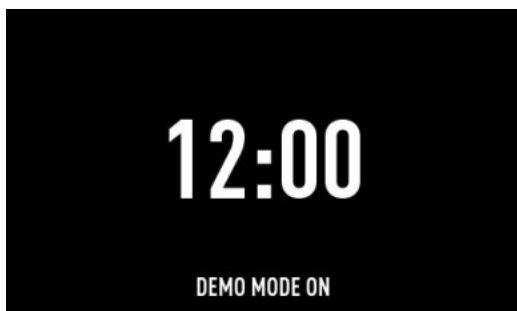
14. FUNÇÃO DEMO

Com a função DEMO ativada, pode usar o forno sem aquecer.

É recomendável ativar esta função quando o forno é instalado numa exposição com ligação à corrente.

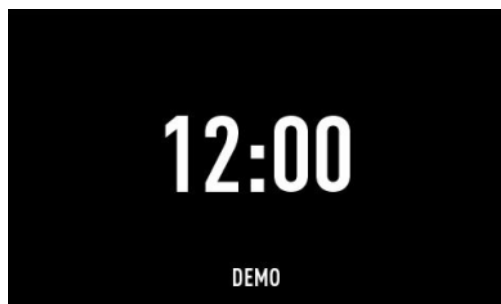
Ativação da função DEMO

Antes de acertar o relógio, clique em simultâneo nas teclas  e , até que no ecrã apareça a indicação «DEMO Mode ON».



Então você pode ajustar a hora.

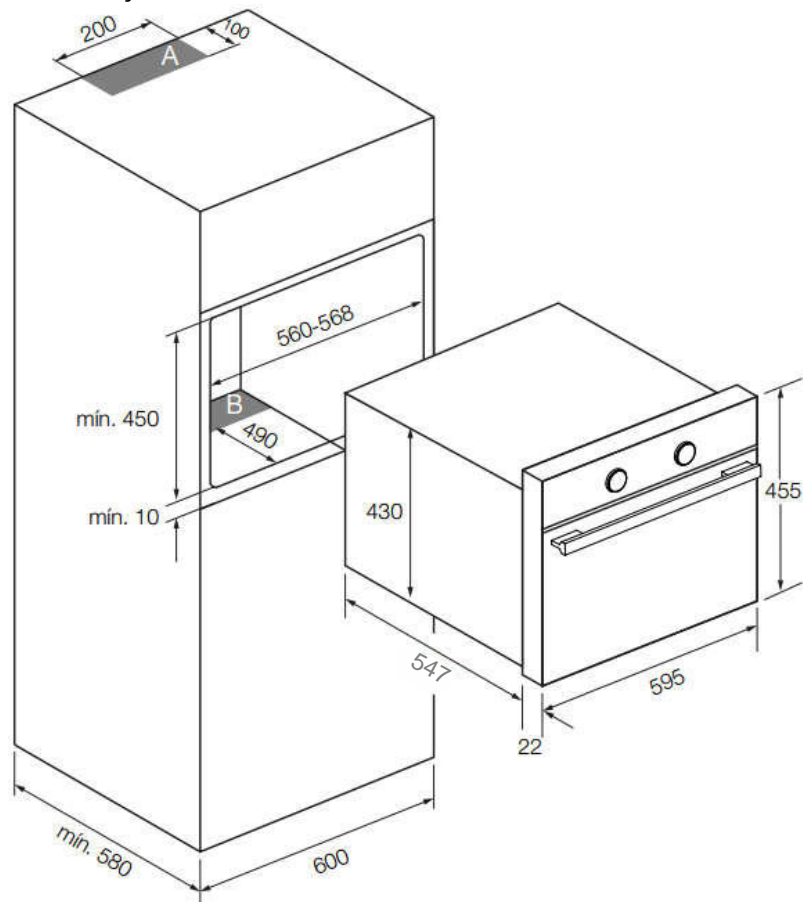
A palavra «DEMO» aparecerá de forma permanente no ecrã e o forno pode trabalhar normalmente, mas sem aquecer.



Para desativar a função DEMO, repita o mesmo processo. A palavra DEMO desaparecerá.

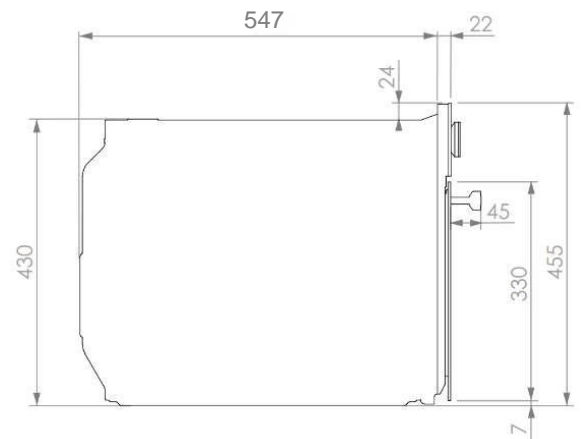
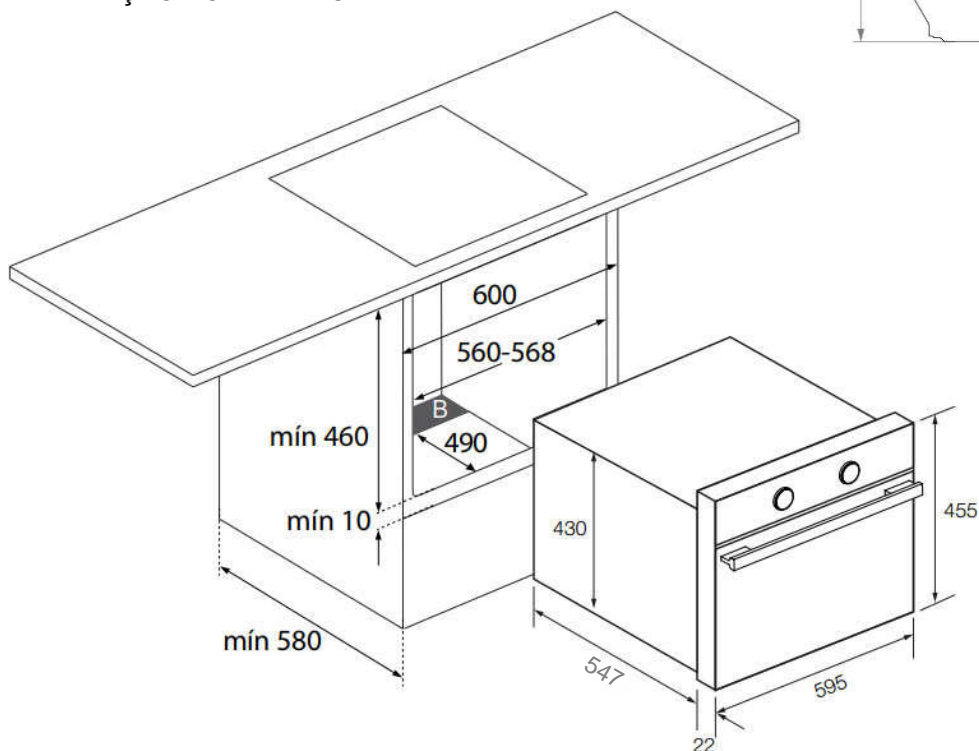
15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTALAÇÃO	PHTV-942
tensão (V)	220-240
Frequência (Hz)	50
Cabo de energia (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Dimensões de montagem (altura x largura x profundidade) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensões do produto no painel frontal (altura x largura x profundidade) (mm)	430x545x547
LOGÍSTICA / EMBALAGEM	
Peso Líquido (Kg)	35
Peso Bruto (Forno+Emb) (Kg)	38
Dimensões da embalagem (altura x largura x profundidade) (mm)	510x635x655
ACCESÓRIOS	
Manual de Instruções - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Grade reforçada	1
FUNCIONALIDADES	
Capacidade líquida (L)	44
Capacidade bruta (L)	45
Tanque de água (L)	0,8
VALORES DE ENERGIA ELÉTRICA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
Forno estático	2100 W
Motor Turbo	1600 W
Poder da iluminação	25 W
ILUMINAÇÃO	
LUZ INTERIOR	HALOGEN G9
FUNÇÃO MÁXIMA DE ENERGIA	
Potência máxima do forno (230 V)	3400 W
Classe de eficiência energética	
EEl	A+

16. ESQUEMAS INSTALAÇÃO E COTAS**PHTV 942****INSTALAÇÃO EM COLUNA****⚠️ ATENÇÃO**

Respeite os orifícios de ventilação no gabinete, consulte os desenhos de instalação (200x100mm na zona **A** e 560x90mm na zona **B**).

Se essas aberturas não estiverem disponíveis, o produto não funcionará corretamente e pode sofrer danos que **NÃO** seriam cobertos pela garantia.

**INSTALAÇÃO SOB A BANCADA**

17. CERTIFICADO DE GARANTÍA PANDO

INOXPAN S.L., agradece a escolha e a confiança depositada num produto da nossa marca Pando, que se distingue pela sua Qualidade, Design e Inovação sendo fiel às suas origens e compromissos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA PANDO:

Este aparelho dispõe de uma garantia de 3 anos a partir da data da compra e cobre este aparelho contra todo o defeito de fabricação que afete o seu funcionamento. Para a validade da mesma é imprescindível apresentar a fatura ou ticket de compra ao técnico do Serviço Oficial Autorizado Pando.

Durante o referido período, a Empresa compromete-se a repor ou reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a erro ou defeito de fabricação do aparelho, até se conseguir o seu funcionamento correto, bem como a mão de obra necessária e os gastos ocasionados como consequência da reparação ou reposição.



EXCLUSÕES DE GARANTIA PANDO:

Não estará coberto pela garantia ou poderá ser causa de anulação da mesma, devendo debitar-se aos clientes os custos de mão de obra e dos materiais, deslocação do serviço técnico, **perante os seguintes pressupostos:**

- Revisões de instalação ou funcionamento, limpezas ou manutenção.
- Se a instalação do dispositivo não tiver sido realizada pelo pessoal especialista profissional autorizado ou pelo serviço técnico oficial da Pando, que atendem aos requisitos das normas de segurança e dos regulamentos de energia elétrica.
- Quando o aparelho se destine a uso comercial e Não doméstico, para o qual não está previsto.
- Mau funcionamento do produto por incumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas no manual do aparelho.
- Mau funcionamento ou problemas causados por uma instalação inadequada ou por não possuir os espaços livres necessários nos móveis e indicados no manual de instalação, para ventilação adequada do produto.
- Avarias ou defeitos produzidos por transportes ou mudanças, e manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado e alheio a esta empresa ou à marca Pando.
- Pancadas amolgadelas, riscos ou rasuras, vidros partidos.
- Presença de corpos estranhos alheios ao aparelho, no interior ou no exterior do produto.
- Que o técnico não tenha acesso fácil ao produto, porque têm elementos que impedem um fácil e seguro acesso. Os meios que forem necessários para o acesso do técnico do SAT ao aparelho serão por conta e responsabilidade do usuário.
- Manipulação incorreta das cablagens e ligações do cabo elétrico externo.
- Componentes estéticos, de uso e desgaste, como mostradores de luz, lâmpadas, bandejas, grelhadores, guias.
- Óxido, queimaduras, manchas, ou alterações de cor no corpo, porta, acessórios ou cavidade interna causadas por manutenção ou uso inadequado, ou por aplicação inadequada ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, como produtos de limpeza não recomendados pelo fabricante e inadequados.
- Avarias ou defeitos produzidos por variações de corrente elétrica ou causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológicas como tempestades, raios, terremotos, inundações.
- Aparelhos procedentes de revendas, segunda mão, mudança de titular original ou exposições que tenham mais de dois anos desde a sua data de fabricação.

INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade sobre eventuais danos diretos ou indiretos, a pessoas ou materiais produzidos por manipulação indevida do aparelho.

Dados de contacto Serviço Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA:	OUTROS PAÍSES:
<p>ES www.pando.es/asistencia-tecnica/</p> 	<p>EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/</p> <p>FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</p> 

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance accordée à notre entreprise pour l'acquisition d'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la bonne décision.

Chez Pando, nous offrons non seulement des produits de qualité supérieure, mais nous avons également une grande équipe de professionnels qui vous assisteront et vous conseilleront sur toute question pouvant survenir au moment de l'installation ou de l'exploitation.

Nous vous invitons également à visiter notre site Web (www.pando.es/fr) pour mieux nous connaître et où vous pouvez retrouver toute nos gammes de produits avec les informations commerciales et techniques nécessaires.

Vous y trouverez une large sélection de hottes décoratives murales, plafond, îlot et intégration. Quatre types d'installation qui nous permettent de nous adapter à tout type de cuisine en fonction des besoins qui se présentent.

Nous vous montrons également notre collection d'appareils électroménagers essentiels dans n'importe quelle maison. Des appareils tels que notre collection de fours et micro-ondes à hautes performances, des plaques à induction et à gaz qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, des caves à vin pour entretenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions et des lave-vaisselle de intégration avec les dernières technologies disponibles.

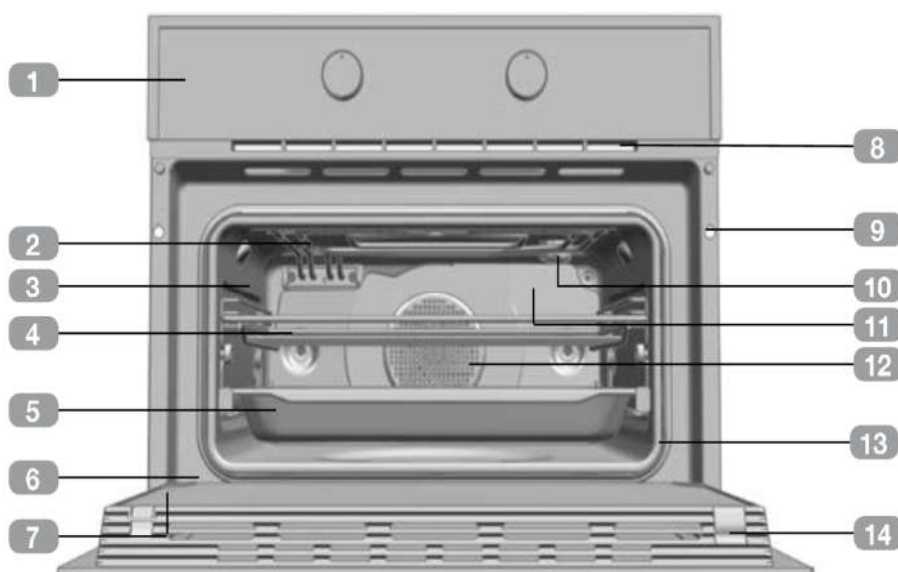
Tout cela sous une marque avec une très longue histoire de plus de 40 ans sur le marché, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Nous y concentrons le meilleur de notre expérience pour satisfaire tous vos besoins.

Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et apprécierez le confort et les capacités de votre nouvel allié de cuisine.

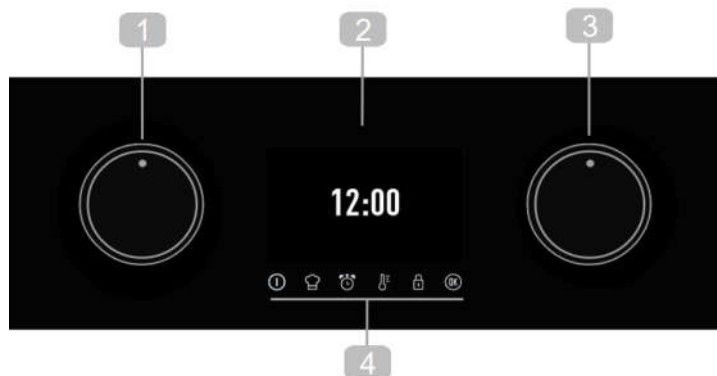
Merci beaucoup

L'équipe Pando

1. DESCRIPTION DU FOUR	5
2. PANNEAU FRONTAL DES COMMANDES	5
3. ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE L'HEURE	6
3.1. Dureté de l'eau	7
4. DESCRIPTION DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE	8
4.1. Écran d'accueil / veille.....	8
4.2. Écran de sélection.....	9
4.3. Écran de cuisson.....	10
5. FONCTIONS DU FOUR	11
5.1. Fonctions vapeur.....	12
5.2. Pour cuisiner avec les fonctions traditionnelles	13
5.3. Cuisson à la vapeur	13
5.4. Cuisson avec les fonctions combinées vape	14
5.5. Préchauffage rapide automatique	14
6. CUISSON AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON (PANDO CHEF)	15
6.1. Recettes automatiques du four	15
6.2. Pour cuisiner avec l'assistant personnel de cuisson	17
6.3. Préchauffage à vide	18
6.4. Retourner l'aliment	18
7. PROGRAMMATION AVEC MINUTERIE DU FOUR	19
7.1. Options de minuterie	19
7.2. Pour programmer les options de minuterie.....	20
8. ALIMENTATION EN EAU	21
8.1. Ouvrir le panneau avant.....	21
8.2. Remplir le reservoir d'eau	21
8.3. Remplir a nouveau l'eau	22
8.4. Vider le reservoir d'eau	22
9. FONCTIONS GÉNÉRALES DU FOUR	23
9.1. Mettre un cycle de cuisson en pause.....	23
9.2. Fin du cycle de cuisson.....	23
9.3. Écoulement de vapeur	24
9.4. Eau residuelle dans le four.....	24
10. FONCTIONS DE SÉCURITÉ	25
10.1. Verrouillage de sécurité pour les enfants.....	25
11. DÉTARTRAGE	26
12. SONDE DE TEMPÉRATURE	27
13. DÉPANNAGE	28
14. MODE DEMO	29
15. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	30
16. SCHÉMAS ET DIMENSIONS D'INSTALLATION	31
17. SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE	32

1. DESCRIPTION DU FOUR

- 1 Panneau de commande
- 2 Résistance du gril
- 3 Support plaques
- 4 Grille
- 5 Plaque
- 6 Charnière
- 7 Vitre intérieure
- 8 Sortie d'air de refroidissement
- 9 Fixation au meuble
- 10 Ampoule
- 11 Panneau du fond
- 12 Turbine
- 13 Joint de four
- 14 Porte

2. PANNEAU FRONTAL DES COMMANDES

- 1 Commande pour parcourir les menus de la partie gauche de l'écran. Sélecteur de modes de cuisson.
- 2 Écran d'affichage.
- 3 Commande pour parcourir les menus de la partie droite de l'écran. Sélecteur des réglages de cuisson.
- 4 Touches.

ⓘ Allumage/ Arrêt du four.

🌡️ Modification des températures du four.

👨‍🍳 Accès à l'assistant personnel de cuisson (PANDO CHEF)

🔒 Verrou de sécurité du panneau de commande et ouverture du panneau de commande

🕒 Accès aux fonctions de minuterie et de programmation du four.

**Ⓞ OK, DÉMARRER, ARRÊTER
Éclairage intérieur allumé / éteint***

*** LUMIÈRE INTÉRIEURE****Mode automatique:**

Chaque fois que vous ouvrez la porte du four, la lumière à l'intérieur de la voûte s'allume.

Avec la porte ouverte, la lumière reste allumée, vous pouvez l'éteindre ou l'allumer manuellement en appuyant la touche "OK" pendant environ 4 secondes.

Mode manuel:

Pour allumer la lumière avec la porte fermée, appuyez la touche «OK» pendant environ 4 secondes. Elle restera allumée pendant environ 12 secondes et elle s'éteindra.


3. ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE L'HEURE

Lorsque vous branchez le four pour la première fois au secteur, le logo apparaît suivi de l'indication clignotante 12:00.

Pour pouvoir utiliser le four, il est nécessaire de mettre l'horloge à l'heure.


Pour cela, sélectionnez les heures avec la commande de gauche et les minutes avec la commande de droite.

Validez la sélection avec la touche  ou attendez quelques secondes.

Validez l'apparence de l'heure (standard/retro/ masquer l'horloge) avec la touche  ou attendez quelques secondes.

Un signal sonore est émis pour confirmer et l'heure se fixe sur l'écran.

Pour modifier l'heure:

Avec le four en veille (écran d'accueil), maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'heure se mette à clignoter. Suivez les étapes décrites pour modifier l'heure





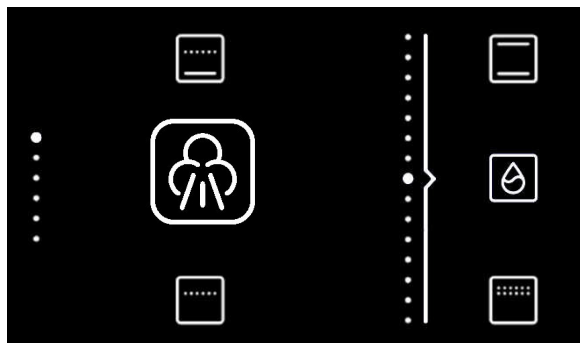
MISE EN GARDE


La sensibilité des touches tactiles s'adapte aux conditions ambiantes en permanence. Veillez à ce que la surface du panneau de commandes frontal soit propre et libre de tout obstacle lorsque vous branchez le four au secteur électrique.

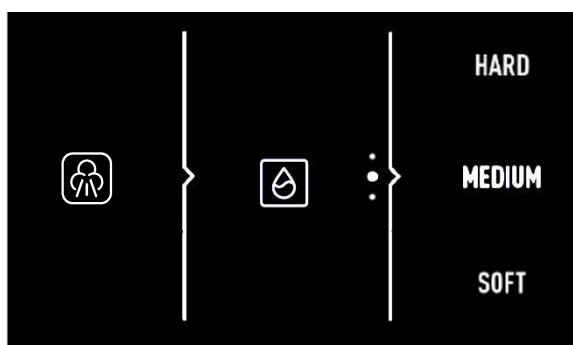
Il est nécessaire de débrancher le four du secteur électrique et de le rebrancher après un court instant si l'affichage ne répond pas correctement lorsque vous appuyez sur les touches. Ce procédé permet de régler automatiquement les commandes tactiles qui répondront de nouveau lorsque vous les toucherez avec le doigt.



3.1. DURETÉ DE L'EAU

- Après avoir réglé l'horloge, il est nécessaire de régler la dureté de l'eau.
- L'option de la dureté de l'eau apparaît à l'écran.
- Pour le réglage, tourner le cadran de commande des paramètres.
- Appuyer sur  pour confirmer l'option.
- Pour modifier la dureté de l'eau, après les réglages initiaux, tournez la commande de gauche sur la position correspondant à la fonction vapeur .



- Tournez la commande de droite jusqu'à ce que le symbole de dureté de l'eau  apparaisse sur le côté droit de l'écran.



- Appuyer sur  pour confirmer l'option.
- Tournez la commande de droite pour sélectionner la dureté de l'eau désirée.
- Appuyer sur  pour confirmer l'option.

Tipo	Dureza del agua			
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	Degrés allemands [°da]
DOUCE / SOFT	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8
MOYENNE / MEDIUM	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20
DURE / HARD	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28



MISE EN GARDE

En cas de coupure de courant, les paramètres de dureté de l'eau seront effacés. Les réinitialiser et les reprogrammer après le retour de l'alimentation.


4. DESCRIPTION DE L'ÉCRAN DE CONTRÔLE

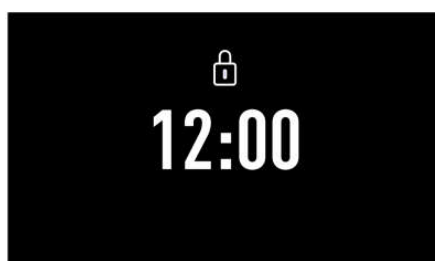
Veillez trouver ci-dessous la description de l'information s'affichant sur l'écran d'affichage de votre four et de la façon dont elle s'affiche.

4.1. ÉCRAN D'ACCUEIL / VEILLE

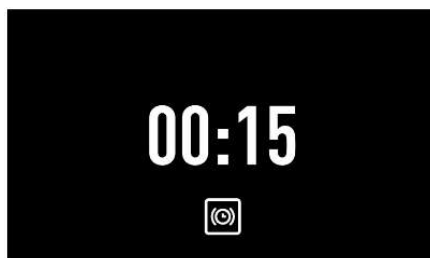
Cet écran apparaît lorsque le four ne fonctionne pas mais qu'il est branché au secteur.






Si le verrouillage du clavier est activé, le symbole  s'affichent sur la partie gauche de l'écran



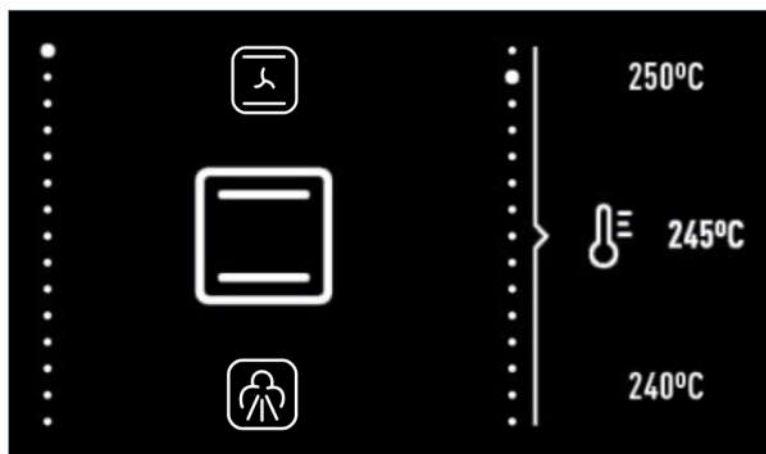
Si vous avez programmé une alarme, l'écran affiche un compte à rebours à la place de l'heure, comme sur l'image suivante.



4.1.1. MODIFIER LA TYPOGRAPHIE

- Avec le four en veille (écran d'accueil), maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'heure se mette à clignoter.
- Appuyer sur  pour confirmer l'option.
- Tournez la commande de droite pour sélectionner la typographie désirée.
- Appuyer sur  pour confirmer l'option.

4.2. ÉCRAN DE SÉLECTION



Sélecteur de fonction.

Pendant la sélection d'une fonction de cuisson, d'une recette automatique ou de la fonction d'horloge, l'écran apparaît divisé en deux parties:

PARTIE GAUCHE

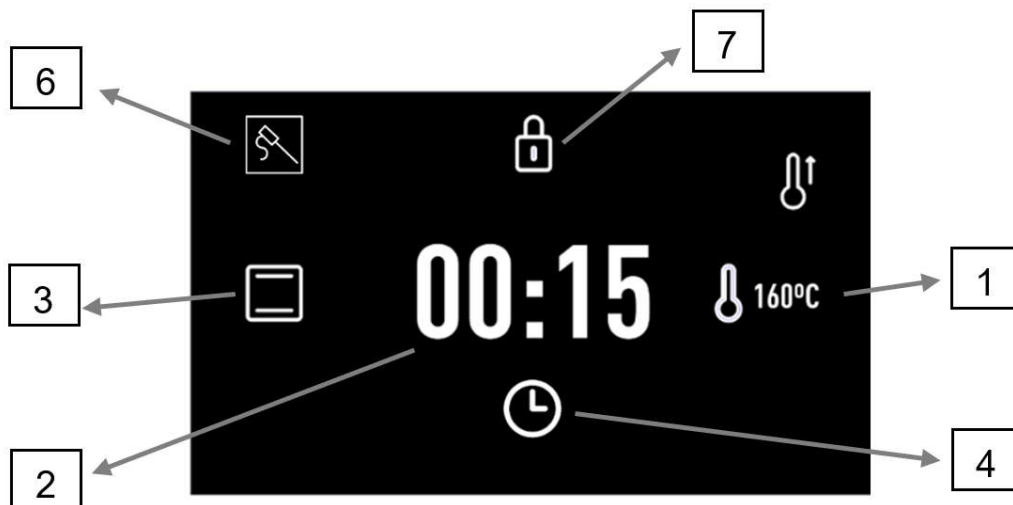
Dans cette partie de l'écran se trouvent les fonctions de cuisson, les recettes automatiques ou les fonctions de programmation de l'horloge disponibles pour leur sélection.

Pour en sélectionner une, tournez la commande de gauche jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en plus grand et validez la sélection avec la touche **OK** (si vous ne touchez à rien, le four valide la sélection automatiquement après quelques secondes).

PARTIE DROITE

Dans cette partie de l'écran se trouvent les valeurs à régler en fonction du mode sélectionné : température, poids, durée, heure de fin, ...

Pour sélectionner une valeur, tournez la commande de droite jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse en plus grand et validez la sélection avec la touche **OK** (si vous ne touchez à rien, le four valide la sélection automatiquement après quelques secondes).

4.3. ÉCRAN DE CUISSON

Pendant la cuisson, l'information sur l'état du four s'affiche à l'écran.

1. Température sélectionnée. Le symbole  clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée est atteinte et à condition que le four transmette de la chaleur à l'aliment Temperatura seleccionada.

2. Durée de cuisson.

- Si vous n'avez pas programmé l'horloge, il indique le temps que le four a passé en pleine cuisson.
- Si vous l'avez programmé, il indique le temps qu'il reste pour que la cuisson se termine (compte à rebours).
- Si le four est programmé mais en attente (la cuisson n'a pas commencé), il indique le temps de cuisson total programmé.


3. Fonction de cuisson ou recette automatique sélectionnée Si vous avez programmé des fonctions de temps, l'information relative à ces fonctions se trouve dans l'écran.

3.  Avertisseur. Compte à rebours pour la fin de l'alarme programmée.

4.  Heure de fin.

5.  Sonde pour aliments S'affiche à l'écran lorsqu'un plat est en cours de cuisson avec la sonde à viande. Le symbole apparaît avec la température réelle de la sonde à viande.

Information sur les fonctions de sécurité activées.


6.  Verrouillage du clavier. S'illumine lorsque le verrouillage de sécurité pour les enfants est activé.

5. FONCTIONS DU FOUR**INFORMATION**

Consultez le guide de cuisson fourni avec votre four pour lire la description des usages de chacune des fonctions.

**ARRÊT DU FOUR****VAPEUR / FONCTIONS COMBINÉES VAPEUR (20% de vapeur)****CUISSON TRADITIONNELLE** **CUISSON TRADITIONNELLE AVEC TURBINE** **GRIL ET SOLE** **MAXI GRIL****GRIL****SOLE** **TURBO + SOLE (PIZZA)** **TURBO** **CUISSON À FEUX DOUX****FERMENTER LES PÂTES****DÉCONGÉLATION****ECO****Fonctions intégrant un préchauffage rapide automatique**

5.1. FONCTIONS VAPEUR

Lorsque la fonction vapeur  est sélectionnée, des fonctions vapeur spéciales sont disponibles:



100 % VAPEUR 100% VAPOR



GRIL



CUISSON TRADITIONNELLE



TURBO



GRIL AVEC TURBINE



RÉGÉNÉRER MANUEL

Le mode de cuisson «Régénérer» permet de réchauffer des plats déjà cuisinés ou de cuire brièvement les pâtes de la veille de manière douce. L'activation de la fonction vapeur se fait automatiquement.

Remarque: Le programme est interrompu lorsque le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement du programme "Régénérer". Remplissez le réservoir d'eau.



Cuisson sous vide (SOUS VIDE)

La cuisson sous vide est une variante de la cuisson à basse température dans laquelle les aliments sont cuits à basse température entre 50-95 ° C et 100% de vapeur.

La cuisson sous vide convient à la viande, au poisson, aux légumes et aux desserts. Les aliments sont scellés hermétiquement sous vide dans des sacs spéciaux résistants à la chaleur ou avec une thermo soudeuse.

Grâce à l'emballage protecteur, tous les nutriments et arômes sont préservés.

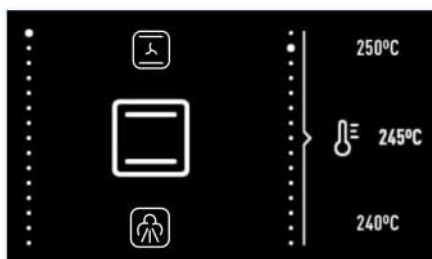


DURETÉ DE L'EAU





DÉTARTRAGE



5.2. POUR CUISINER AVEC LES FONCTIONS TRADITIONNELLES








Selección de función.

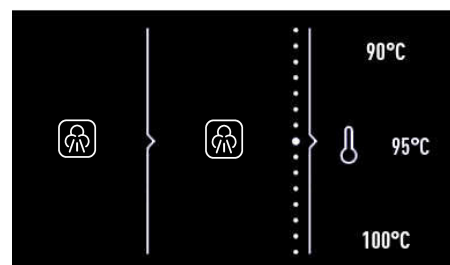
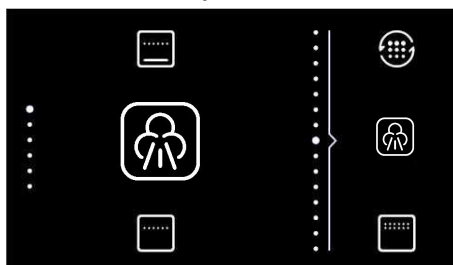
1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Tournez la commande de gauche jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse en plus grand.
3. La température recommandée pour la fonction choisie s'affiche ensuite à droite.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la température en tournant la commande de droite.
5. Validez la sélection avec la touche . Le four commence la cuisson.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:


- **Changer la fonction de cuisson**, en tournant la commande de gauche.
- **Modifier la température de cuisson** en tournant la commande de droite.
- **Programmer une alarme ou une durée/ heure de fin de cuisson**. En appuyant sur la touche .
- **Modifier la programmation des alarmes ou de la durée/heure de fin programmée**. En appuyant sur la touche .

5.3. CUISSON À LA VAPEUR



1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Tournez la molette gauche jusqu'à atteindre la fonction vapeur .
3. Tournez la molette droite pour sélectionner le programme vapeur désiré.
4. Appuyez sur  pour confirmer.
5. Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
6. Appuyez sur  pour confirmer.
7. Tourner la molette droite pour sélectionner le temps de fonctionnement désirée (seulement disponible avec certaines fonctions).
8. Pour lancer le processus de cuisson, appuyer sur .







INFORMATION

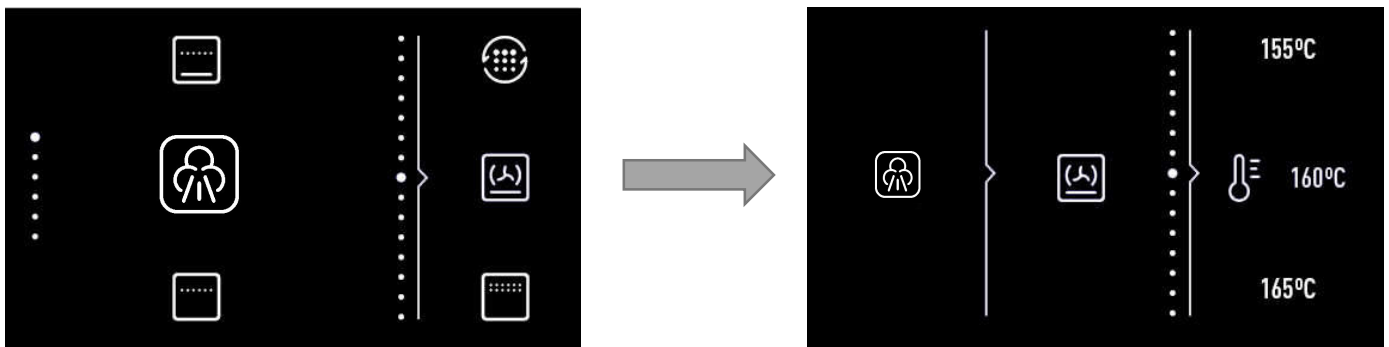
La touche  peut être actionnée à tout moment et le processus de cuisson commencera.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:


- **Modifier le temps de cuisson**, en appuyant sur la touche .
- **Modifier la température de cuisson** en appuyant sur la touche .

5.4. CUISSON AVEC LES FONCTIONS COMBINÉES VAPE

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Tourner la molette gauche jusqu'à ce que le symbole  ait été atteint.
3. Tourner la molette droite pour sélectionner la fonction désiré.
4. Appuyez sur  pour confirmer.
5. Tourner la molette droite pour sélectionner la température de service désirée.
6. Pour lancer le processus de cuisson, appuyer sur .



INFORMATION

Appuyer sur  et le processus de cuisson commencera.


5.5. PRÉCHAUFFAGE RAPIDE AUTOMATIQUE

Les fonctions indiquées intègrent un préchauffage rapide automatique.

































Pendant le préchauffage rapide, le symbole  s'allume.

Il est recommandé d'attendre que ce symbole s'éteigne avant d'introduire l'aliment.

Cette option est toujours activée.

Pour désactiver l'option de préchauffage rapide, appuyez sur  pendant quelques secondes.

6. CUISSON AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON (PANDO CHEF)**6.1. RECETTES AUTOMATIQUES DU FOUR**

VOLAILLES			POULET	
			CANARD	
			OIE	
			DINDE	
VIANDES			COCHON DE LAIT	
			BOEUF	
			AGNEAU	
			CÔTES	
POISSONS			COLIN	
			SAUMON	
PAINS			PAIN BLANC	
			PAIN NOIR	
			PAIN COMPLET	
PIZZAS			PIZZA À PÂTE ÉPAISSE	
			PIZZA À PÂTE FINE	
DESSERTS			GÂTEAU EN MOULE	
			GÂTEAU AUX FRUITS	
			PETIT GÂTEAU AUX FRUITS	
			GÂTEAU SUR PLAQUE	

VAPEUR

SAUMON



FILETS DE POISSON



POMMES DE TERRE



ASPERGE



BROCOLI



CAROTTES



POIS



CHOU-FLEUR



RIZ AU LAIT



MAÏS





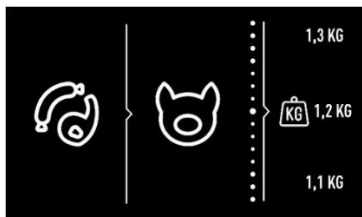
Recettes nécessitant le préchauffage du four à vide.




TURN Recettes pour lesquelles il faut retourner l'aliment.


6.2. POUR CUISINER AVEC L'ASSISTANT PERSONNEL DE CUISSON


1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche .



Sélection de la recette.


3. Tournez la commande de gauche jusqu'à ce que le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner apparaisse en plus grand.
4. Dans la partie droite de l'écran, vous trouverez ensuite les recettes disponibles pour le type d'aliment sélectionné. Sélectionnez avec la commande de droite la recette souhaitée et validez la sélection avec la touche .
5. Dans la partie droite de l'écran, vous trouvez ensuite l'information dont le four a besoin pour programmer la cuisson.
6. Selon la recette sélectionnée, le four vous demande d'introduire:

POIDS DE L'ALIMENT: Seleccione con el mando derecho y valide con la tecla .

TEMPERATURA: Validez la température proposée pour la recette ou sélectionnez-en une autre avec la commande de droite et validez avec la touche .

DEGRÉ DE FINITION: Vous pouvez sélectionner le degré de finition pour certaines cuissons:

- **HIGH:** Bien cuit
- **MEDIUM:** À point
- **LOW:** Saignant

7. Une fois tous les paramètres sélectionnés, validez avec la touche .

Le four commence la cuisson et l'écran de sélection fait place à l'écran de cuisson sur lequel vous trouvez l'information suivante:

- La température de cuisson sélectionnée
- Le temps de cuisson restant
- La recette sélectionnée

Une fois la cuisson terminée, une alarme sonne pendant environ 90 secondes et le symbole de cuisson clignote sur l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.


Le four s'éteint automatiquement.



INFORMATION


Pendant les 10 premières minutes de cuisson, vous pouvez modifier le poids et le degré de finition ou programmer une heure de fin de cuisson.


Une fois ce temps écoulé, ces valeurs se fixent et ne pourront pas être modifiées.

Pour modifier ces valeurs de cuisson, appuyez sur la touche  et le four retourne sur l'écran de sélection. Suivez les étapes indiquées précédemment.

À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

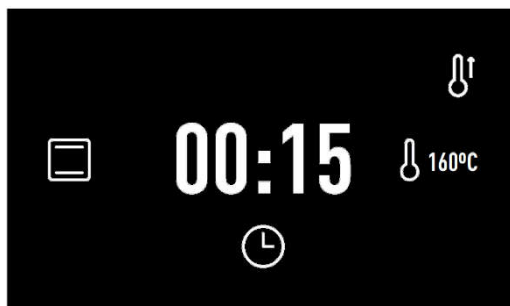
Modifier la température de cuisson, en appuyant sur la touche . Validez avec la touche .


Programmer une alarme. En appuyant sur la touche .


Modifier la programmation d'une alarme programmée. En appuyant sur la touche .

Pour programmer ou modifier une programmation, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de cuisson avec minuterie » que vous trouverez plus loin dans ce guide d'utilisation.

6.3. PRÉCHAUFFAGE À VIDE

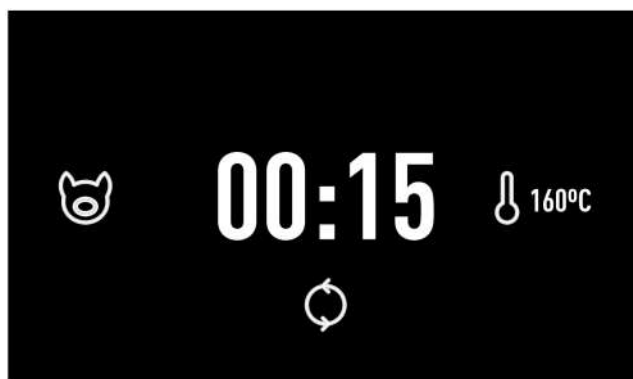



Les recettes présentes dans le tableau avec le symbole  requièrent l'introduction de l'aliment dans un four déjà chaud.


Lorsque vous sélectionnez une de ces recettes, le symbole  s'affiche à l'écran lorsque la cuisson commence. Lorsque le four atteint la température de cuisson, le symbole clignote et une alarme sonne pour vous avertir que vous pouvez introduire l'aliment.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour introduire l'aliment et le temps restant s'affiche sur l'écran de cuisson.

6.4. RETOURNER L'ALIMENT



Pour les recettes présentes dans le tableau avec le symbole **TURN** , il faut retourner l'aliment pendant la cuisson.


Le four vous indique quand vous devez le faire avec une alarme sonore et le symbole **TURN**  s'affiche sur l'écran de cuisson.

L'alarme s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner l'aliment.

7. PROGRAMMATION AVEC MINUTERIE DU FOUR

7.1. OPTIONS DE MINUTERIE


Pour programmer une cuisson, vous disposez des options de minuterie suivantes:


 **Avertisseur:** Une alarme sonne lorsque le temps de programmation est écoulé. La cuisson NE S'ARRÊTE PAS lorsque le temps est écoulé. Vous pouvez également programmer une alarme lorsque le four n'est pas en pleine cuisson.




INFORMATION


Vous pouvez programmer une alarme à tout moment, que le four soit en pleine cuisson ou non. Les autres options de minuterie sont disponibles uniquement lorsque le four est en pleine cuisson.

 **Durée de cuisson:** Permet de sélectionner le temps pendant lequel le four sera en pleine cuisson.



Lorsque le temps programmé est écoulé, une alarme sonne, le symbole  clignote et le four cesse automatiquement de chauffer.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et éteindre le four.

 **Heure de fin de cuisson:** Permet de sélectionner l'heure jusqu'à laquelle le four sera en pleine cuisson.

Lorsque l'heure programmée arrive, une alarme sonne, le symbole  clignote et le four cesse automatiquement de chauffer.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et éteindre le four.

- **Début de cuisson différé ( Durée +  Heure de fin de cuisson):** Permet de programmer le four pour qu'il commence la cuisson automatiquement et s'éteigne également automatiquement une fois le temps de cuisson programmé écoulé.



INFORMATION

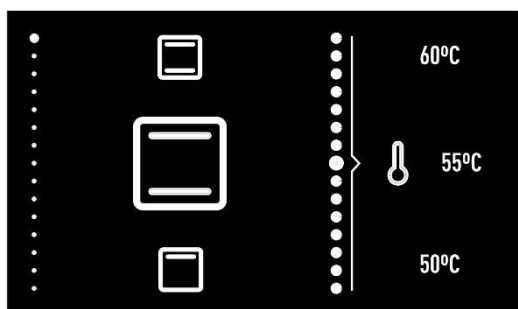
Pour programmer cette option, vous devrez programmer consécutivement la durée et l'heure de fin de cuisson.


Vous pouvez accéder aux options de programmation à tout moment d'une cuisson.

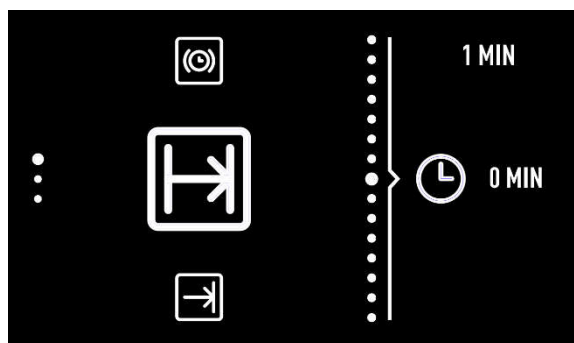
De même, vous pouvez accéder à la modification d'une programmation déjà établie.

7.2. POUR PROGRAMMER LES OPTIONS DE MINUTERIE

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.




1. Appuyez sur la touche  pour accéder au menu d'options de minuterie.
2. Tournez la commande de gauche pour sélectionner l'option de programmation souhaitée.
3. Tournez la commande de droite pour sélectionner la durée ou l'heure de fin selon l'option choisie



INFORMATION


Le four n'autorise pas la sélection d'une heure de fin antérieure à l'heure actuelle.

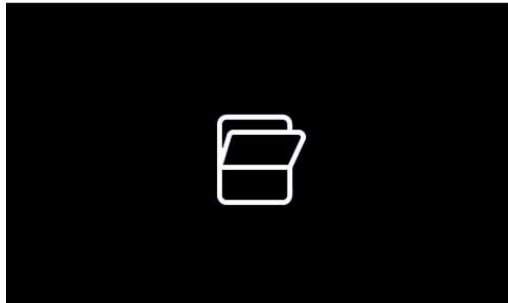
Lorsqu'une heure de fin est programmée, l'heure actuelle est indiquée sur la partie centrale pour faciliter la sélection.

4. Validez la sélection avec la touche .
5. Ensuite, l'écran de cuisson réapparaît. Vous pourrez voir les minuteries programmées à droite du cercle central.

8. ALIMENTATION EN EAU

8.1. OUVRIR LE PANNEAU AVANT

- Appuyer brièvement sur le bouton de verrouillage 
- Le panneau avant s'ouvre légèrement ($\approx 15^\circ$). Ce processus est lent.



- Terminer l'ouverture du panneau manuellement.



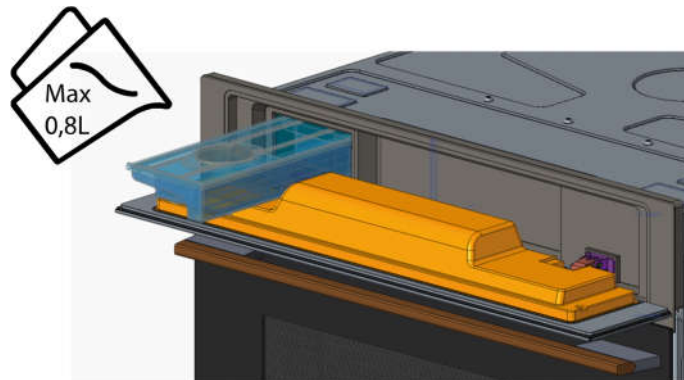
REMARQUE

Le panneau peut être ouvert pendant le fonctionnement du four.

8.2. REMPLIR LE RESERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau doit toujours être rempli pour tous les programmes.

Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par le repère « MAX », avec de l'eau potable froide et introduire le réservoir dans l'emplacement situé derrière le panneau avant (maximum 0,8 l).



REMARQUE

N'utilisez pas l'eau stérilisée ou distillée pour cuire les aliments dans le four à vapeur. Les minéraux présents dans l'eau sont importants pour la réalisation du processus de cuisson.



REMARQUE

Lors du remplissage du réservoir d'eau, la partie supérieure du réservoir n'est PAS complètement étanche. Le remplissage excessif du réservoir peut provoquer des fuites lors de son déplacement.

8.3. REMPLIR A NOUVEAU L'EAU

La contenance du réservoir d'eau est suffisante pour une cuisson de 50-60 minutes.

S'il s'avère nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, le message de remplissage en eau apparaît.




Versez un maximum de 0,5 litre pour être sûr que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle est de nouveau pompée dans le réservoir. **RISQUE DE DÉBORDEMENT!**

8.4. VIDER LE RESERVOIR D'EAU

Lorsque l'appareil est éteint, l'eau est de nouveau pompée dans le réservoir.

ATTENTION

L'eau du réservoir peut être chaude. Risque de brûlures!


Selon le réglage de température et la durée des fonctions de cuisson à vapeur, le remplissage peut durer 1 heure. Attendez toujours que  arrête de clignoter sur l'affichage avant de retirer le réservoir d'eau, d'exécuter une autre fonction à vapeur ou de couper l'alimentation du four à vapeur. Lorsque le processus est interrompu, le pompage recommence, ce qui peut causer le fonctionnement à sec de la pompe à eau interne et un grand bruit de vibration. Au fil du temps, ce phénomène peut endommager la pompe.

Une fois l'eau pompée dans le réservoir, l'écran affiche le message . Procédez comme suit:

- Retirez le réservoir de l'appareil et videz-le.
- Séchez-le et replacez-le dans l'appareil. Séchez l'enceinte de l'appareil.
- Laissez la porte de l'appareil ouvert jusqu'à ce qu'il soit froid et complètement sec.


INFORMATION


Il est recommandé de retirer le réservoir d'eau et de le nettoyer après chaque cuisson. Cette opération évite le développement de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

Si vous souhaitez faire deux cuissons successives, ne videz pas le réservoir. Le message  s'affiche à l'écran.

9. FONCTIONS GÉNÉRALES DU FOUR

9.1. METTRE UN CYCLE DE CUISSON EN PAUSE

La cuisson peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur  ou en ouvrant la porte.

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche  est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là:


- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. Risque de brûlures !
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez:

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermez la porte et appuyez sur la touche .

9.2. FIN DU CYCLE DE CUISSON


A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche  pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche. A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot «END» s'affichera.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

ATTENTION

Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

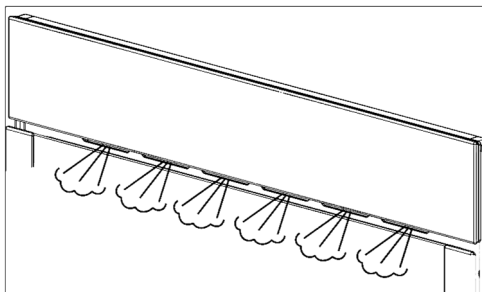
Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'affichage indique le symbole , cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

9.3. ÉCOULEMENT DE VAPEUR

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four. Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



9.4. EAU RÉSIDUELLE DANS LE FOUR


Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon. Veillez à ce que le plateau d'égouttage situé sous la porte soit séché après chaque utilisation. Une accumulation de liquide dans ce bac peut rapidement déborder et endommager les placards environnants. Il est possible d'y accéder par la porte ouverte.



10. FONCTIONS DE SÉCURITÉ

10.1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment pendant l'utilisation du four.









- **Avec le four éteint.** Le verrouillage pour les enfants empêche le four de s'allumer en appuyant sur la touche .
- **Pendant l'utilisation du four.** Si la fonction s'active alors que le four est en pleine cuisson ou en veille, la réponse du clavier se verrouille et les commandes ainsi que les valeurs de cuisson ne pourront pas être modifiées.

Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée sur la touche  jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  s'affiche à l'écran. Le panneau de contrôle est verrouillé.

Pour désactiver la fonction, appuyez de nouveau de façon prolongée sur la touche  jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  disparaisse.

11. DÉTARTRAGE

PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE

1. Tournez la molette gauche pour accéder au menu Vapeur .
2. Tournez la molette droite jusqu'à ce que le symbole de détartrage  apparaisse sur le côté droit de l'écran.
3. Appuyer sur  pour démarrer la fonction de détartrage.
4. Lorsque l'écran affiche « 0,5 », retirer le réservoir d'eau.
5. Verser 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettre le réservoir d'eau en place.
6. Actionner . Le cycle de détartrage commence et dure environ 30 minutes.
7. Le processus de détartrage est silencieux et pendant ce processus, l'écran indique le pourcentage du processus et le symbole de détartrage .
8. Lorsque  s'affiche à l'écran et que le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
9. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau fraîche et remettre le réservoir d'eau en place.
10. Fermez le panneau. Le premier cycle de rinçage commence.
11. Lorsque  s'affiche à nouveau à l'écran et que le four émet à nouveau un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
12. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau froide et remettre le réservoir d'eau en place.
13. Fermez le panneau. Le deuxième cycle de rinçage commence.
14. Lorsque le cycle de rinçage est terminé, le symbole  s'affiche à l'écran et le four émet un bip jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit retiré.
15. Retirer, vider et sécher le réservoir d'eau.

ATTENTION

Le processus de détartrage **NE PEUT PAS ÊTRE ARRÊTÉ** une fois lancé.

Des sons (produits par la pompe à eau) qui sont absolument normaux peuvent être produits.

Pendant ce processus, N'ESSAYEZ PAS d'ouvrir la porte du four.



12. SONDE DE TEMPÉRATURE






ATTENTION

Bouchez la prise de la sonde à viande si vous ne l'utilisez pas. Le fait de ne pas couvrir la prise provoquera des dommages au four.

La sonde de température mesure la température intérieure des aliments durant la cuisson et arrête la fonction en cours dès qu'une température sélectionnée est atteinte.

- Programmez la fonction de cuisson souhaitée comme décrit précédemment.
- A la fin des étapes décrites, le menu de la sonde alimentaire  s'affiche à l'écran.
- Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction de cuisson

13. DÉPANNAGE



Affichages	Description
Détartrage	
SOFT	Eau douce.
MED	Eau moyenne.
HARD	Eau dure.
	L'appareil doit être détartré.
	Clignotant - commencement du détartrage.
0,5L	Versez 0,5l de solution détartrante dans le réservoir d'eau.
0,8L	Versez 0,8l d'eau froide dans le réservoir d'eau pour le rinçage.
Réservoir d'eau	
	Indication qu'il manque le réservoir d'eau.
	Le réservoir est vide. Veuillez remplir avec 0,5l d'eau.
	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
AUTRES MESSAGES	
DEMO mode	Mode Démonstration
END	Fin du fonctionnement

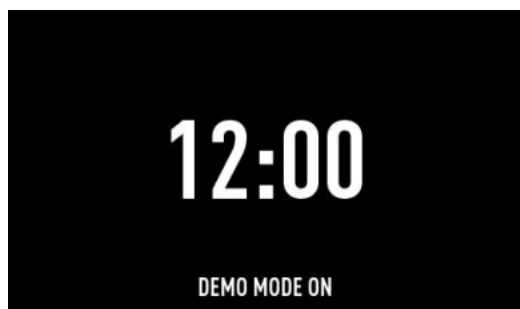
14. MODE DEMO

Lorsque le mode DEMO est activé, le four peut être utilisé sans qu'il ne chauffe.

Il est recommandé d'activer ce mode si le four va être installé dans une exposition tout en étant branché au secteur.

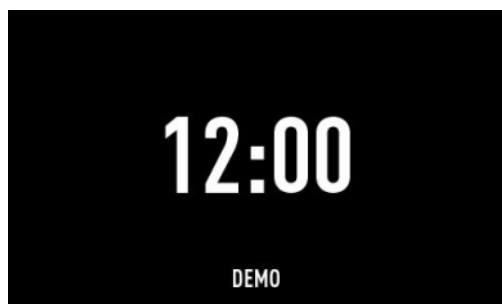
Activation du mode DÉMO

Avant de régler l'horloge, appuyez simultanément sur les touches  et , jusqu'à ce que l'indication «DEMO Mode ON » apparaisse sur l'écran.



Mettez ensuite le four à l'heure.

Le mot «DEMO» reste affiché à l'écran et le four peut fonctionner normalement. Cependant, il ne chauffera pas.



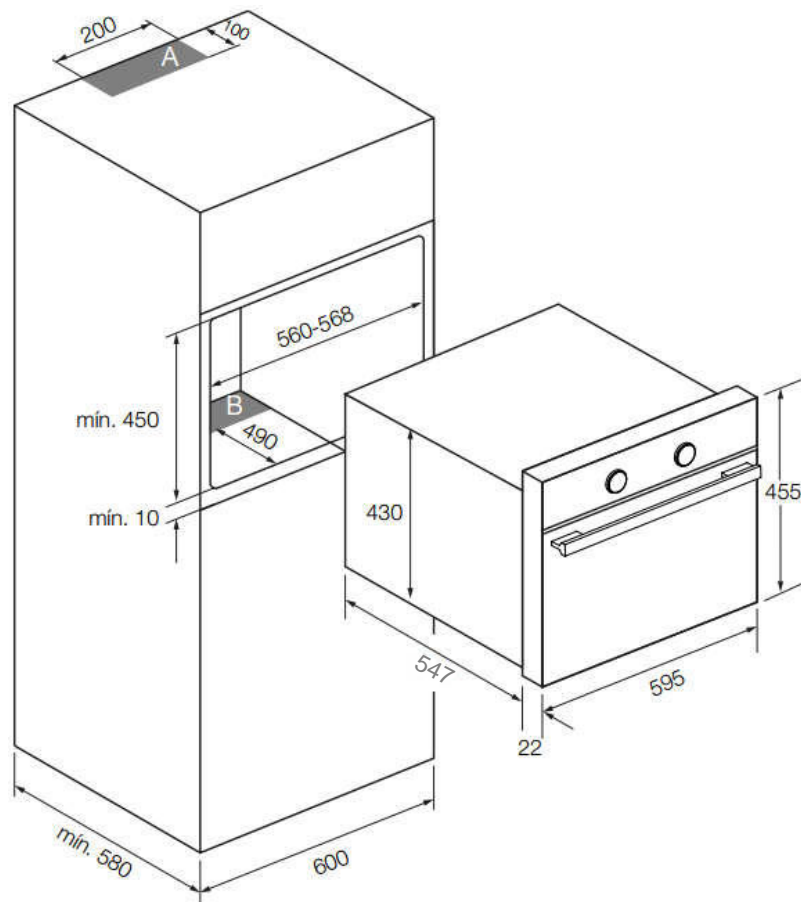
Pour désactiver le mode DÉMO, répéter le même processus. Le mot DEMO disparaîtra.

15. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

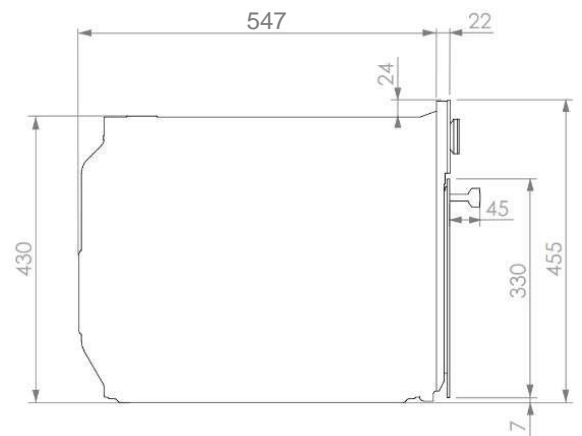
INSTALLATION	PHTV-942
Tension (V)	220-240
Frequence (Hz)	50
Câble Alimentation (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Dimensions Encastre (Haut x large x fond) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Dimensions du produit sans panneau avant (Haut x large x fond) (mm)	430x545x547
LOGISTIQUE / EMBALLAGE	
Poids Net (Kg)	35
Poids Brut (Four+Emballage) (Kg)	38
Dimensions Emballage (Haut x large x fond) (mm)	510x635x655
ACCESOIRES	
Manuel Instructions - Idiomes (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Grille renforcée	1
AVANTAGES	
Capacité nette (L)	44
Capacité brute	45
Réservoir d'eau (L)	0,8
VALEURS DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE	
Grill + Voûte	1400-2500 W
Four statique	2100 W
Moteur Turbo	1600 W
Puissance d'éclairage	25 W
ILUMINACIÓN	
LUMIÈRE INTÉRIEURE	HALOGEN G9
FONCTION DE PUISSANCE MAXIMALE	
Puissance maximale du four (230 V)	3400 W
Classe d'efficacité énergétique	
EEL	A+

16. SCHÉMAS ET DIMENSIONS D'INSTALLATION**PHTV 942**

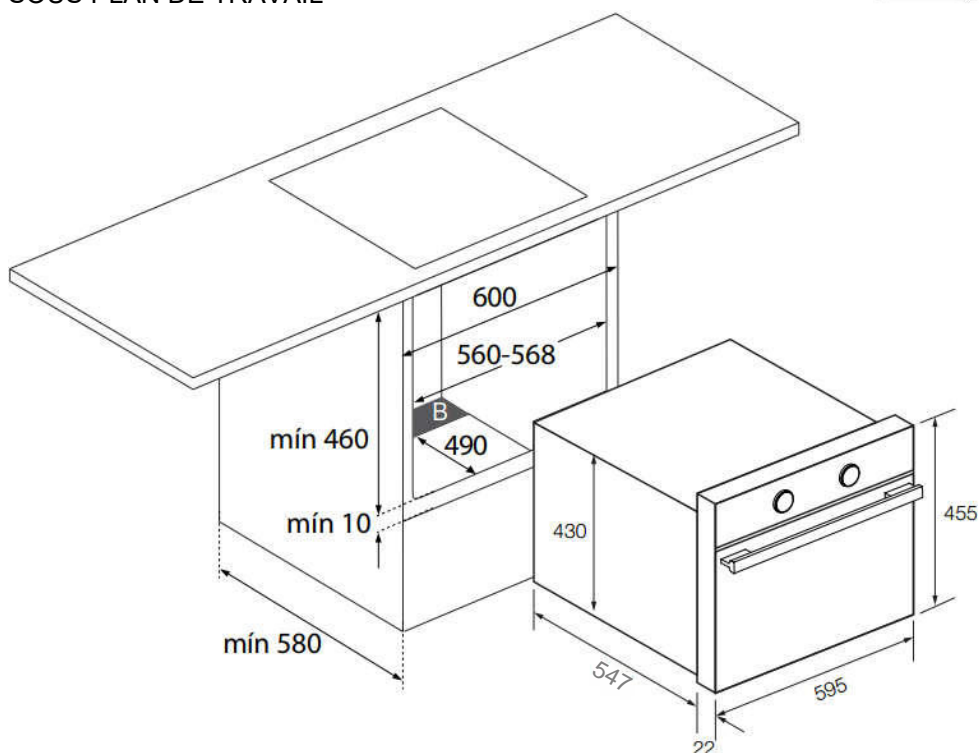
INSTALLATION EN COLONNE

**REMARQUE**

Respectez les trous de ventilation du meuble, voir les plans d'installation (200x100mm en zone **A** et 560x90mm en zone **B**). Si ces événements ne sont pas disponibles, le produit ne fonctionnera pas correctement et peut subir des dommages qui ne seraient PAS couverts par la garantie.



SOUS PLAN DE TRAVAIL



17. SERVICE TECHNIQUE APRÈS-VENTE (SAT) ET GARANTIE

INOXPAN S.L., vous remercie pour choisir un produit PANDO et pour la confiance déposée en notre marque qui se distingue par sa qualité, son design et son innovation en restant fidèle à ses origines et ses engagements.

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO:

Cet appareil dispose d'une garantie de 3 ans à partir de la date d'achat et le couvre contre tout défaut de fabrication qu'affecte son bon fonctionnement. Pour activer cette garantie il est indispensable de présenter la facture d'achat auprès du technicien du Service Officiel Autorisé Pando.



Durant cette période, l'Entreprise s'engage à remplacer ou réparer gratuitement toutes les pièces défectueuses dû à un vice ou défaut de fabrication de l'appareil, jusqu'à obtenir son bon fonctionnement, ainsi que la main d'œuvre nécessaire et les frais occasionnés comme conséquence de sa réparation ou de son remplacement.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO:

- Les points suivants ne sont pas couverts par la garantie, et pourraient être cause d'annulation de cette dernière, impliquant que le l'utilisateur soit dans l'obligation de prendre à sa charge les frais concernant la main d'œuvre, les pièces et le déplacement du service technique:
- Révision de l'installation ou de son fonctionnement, nettoyage ou maintenance.
- Si l'installation de l'appareil n'a pas été effectuée par du personnel spécialisé agréé ou par le personnel du service technique officiel de Pando, qui satisfont aux exigences des normes de sécurité et des réglementations relatives à l'alimentation électrique.
- Dans le cas d'un usage à fin professionnelle ou NON domestique, pour lequel il est prévu.
- Mauvais fonctionnement de l'appareil dû à un non-respect des normes, instructions et recommandations indiquées dans les manuels d'utilisation de l'appareil.
- Dysfonctionnements ou problèmes causés par une installation inadéquate, ou par le fait de ne pas avoir les espaces libres nécessaires dans le mobilier et indiqués dans le manuel d'installation, pour une ventilation adéquate du produit.
- Pannes ou imperfections produites par le transport ou déplacements, manipulations des appareils par personnel non autorisé ou tiers à l'entreprise et/ou marque PANDO.
- Coups, renforcements, rayures, frottements, verres brisés ou rayés.
- Présence de corps étranger sans lien avec l'appareil, à l'intérieur ou extérieur de celui-ci.
- Dans le cas que le technicien n'a pas un accès facile au produit, car il y a des éléments qui empêchent son accès facile et sûr. Les moyens nécessaires à mettre en œuvre pour que le technicien Autorisé Pando puisse y accéder selon les conditions spécifiées ci-dessus seront à la charge de l'utilisateur.
- Manipulation non conforme du câblage extérieur.
- Les composants esthétiques et d'utilisation tels que des écrans lumineux, des lampes, des plateaux, des grils, des guides.
- Rouille, brûlures, taches ou changements de couleur dans le châssis, la porte, les accessoires ou la cavité intérieure causés par un entretien ou une utilisation inappropriés, ou par une application incorrecte ou une exposition non protégée à des éléments corrosifs tels que des produits de nettoyage non recommandés par le fabricant et inappropriés.
- Pannes et imperfections produites par des variations du réseau électrique, ou bien dû à des causes naturelles imprévisibles telles que celles d'origine atmosphérique ou géologique comme les tempêtes, éclairs, tremblement de terre, inondations, ...
- Les appareils procédant de la revente, deuxième main, changement du titulaire original de l'appareil ou venant d'exposition qui ont plus de 2 ans depuis leur date de fabrication.

INOXPAN, S.L., Est expressément exclu de toute responsabilité concernant d'éventuels dommages directs ou indirects infligés à des personnes ou des biens, venant d'une utilisation non-conforme de l'appareil.

Information de contact du Service Technique Officiel Autorisé Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
<p data-bbox="108 2002 517 2058">ES www.pando.es/asistencia-tecnica/</p> 	<p data-bbox="798 1973 1337 2029">EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/</p> <p data-bbox="798 2051 1337 2107">FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</p> 

First of all we wish to thank you for the trust shown on our Company by purchasing one of our products. We are sure you have made the right choice.

In Pando, not only we offer first quality products, but also we make available a large professional team to serve and assist you on any query you may have regarding installation and/or performance.

We also suggest you to pay a visit to our web site (www.pando.es/en) to get to know us better and where you will find all product range containing all necessary commercial and technical information.

A wide selection of extractor hoods can be found there; Wall Hoods, Ceiling, Island or Canopy Hoods. Four types of installation making possible to adapt ourselves to any type of kitchen based on different needs.

At the same time, we take the opportunity to introduce you our collection of in house essential appliances, such our new high performance Ovens and Microwaves, Induction and Gas Hobs to make real your best recipes. Wine Coolers and Aging Wine Coolers to maintain and keep your wines in best of conditions and built-in Dishwashers with latest technology.

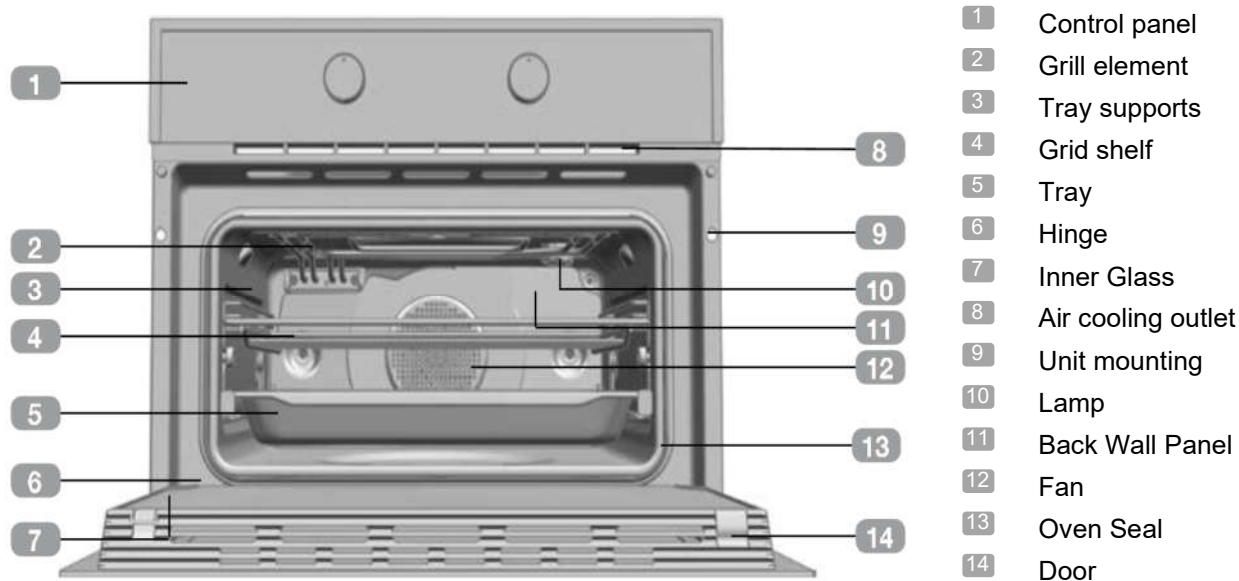
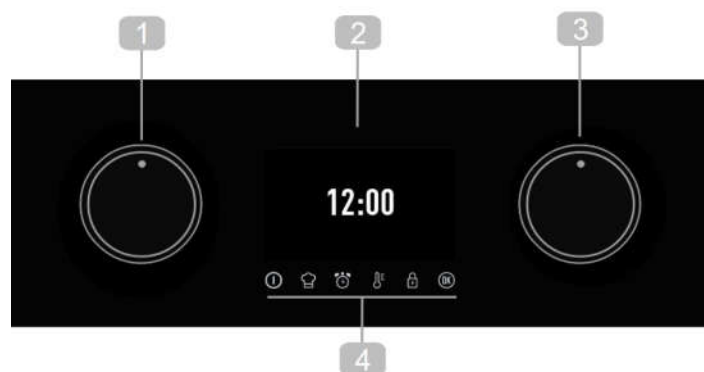
All that under a brand with over 40 year history in the market, making products like a real craftsman, and gathering in them the best of our experience to please all your needs.

We sincerely look forward you to have fun, experience and enjoy with the comfort and capacity of what already became your new kitchen ally.

Many Thanks

The PANDO Team

1. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	5
2. CONTROL PANEL	5
3. SWITCHING ON AND SETTING THE TIME	6
3.1. Water hardness	7
4. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL	8
4.1. Start screen/standby	8
4.2. Selection screen.....	9
4.3. Cooking information screen	10
5. OVEN FUNCTIONS	11
5.1. Steam functions	12
5.2. Cooking with traditional functions	13
5.3. Cooking with steam	13
5.4. Cooking with steam combined functions.....	14
5.5. Automatic fast preheating	14
6. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT (PANDO CHEF)	15
6.1. Automatic oven recipes.....	15
6.2. Cooking with the personal cooking assistant (pando chef).....	17
6.3. Preheating while empty.....	18
6.4. Turning food	18
7. OVEN TIMER SETTINGS	19
7.1. Timer options	19
7.2. Programming the timer options	20
8. FILLING THE WATER TANK	21
8.1. Open the water tank.....	21
8.2. Filling the water tank	21
8.3. Refilling the water.....	22
8.4. Emptying the water tank.....	22
9 GENERAL OVEN FUNCTIONS	23
9.1. Pausing a cooking cycle.....	23
9.2. End of a cooking cycle	23
9.3. Steam flow.....	24
9.4. Residual water in the oven.....	24
10. FUNCIONES DE SEGURIDAD	25
10.1. Safety block for children (control panel lock).....	25
11. DESCALE	26
12. FOOD PROBE	27
13. TROUBLESHOOTING	28
14. DEMO MODE (Función especial para exposiciones)	29
15. TECHNICAL SPECIFICATIONS	30
16. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS	31
17. AFTER-SALES SERVICE AND GUARANTEE	32

1. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**2. CONTROL PANEL**

- 1 Dial to scroll through the menus on the left side of the screen. Cooking mode dial.
- 2 Display
- 3 Dial to scroll through the menus on the right side of the screen. Cooking settings dial.
- 4 Touch keys



Switching the oven On/Off.



Altering the oven temperature.



Access to the Personal Cooking Assistant (PANDO CHEF)



Control panel security lock and control panel opening



Access to the timing and programming settings.



**OK, START, STOP
Turn on/off the light***

*** INTERIOR LIGHT****Automatic mode:**

Every time you open the oven door, the light inside the vault will come on.

With the door open the light stays on, you can turn it off or on manually by pressing the "OK" key for about 4 seconds.

Manual mode:

To turn on the light with the door closed, press the "OK" key for about 4 seconds, she will remain on for about 12 seconds and then, she will turn off.


3. SWITCHING ON AND SETTING THE TIME

When plugging the oven in for the first time, the logo will appear followed by 12:00 flashing on the screen.

You must set the time in order to use the oven.


To do this select the hour with the left control and the minutes with the right one.

Confirm the settings by pressing the  button or waiting a few seconds.

Confirm the time appearance (standard/retro/ hide the clock) by pressing the  button or waiting a few seconds.

An audible signal will be heard confirming that the time has been set on the screen.

To change the time:

With the oven in standby (start screen), hold the  button until the time begins to flash. Follow the previous steps to change the time.





WARNING

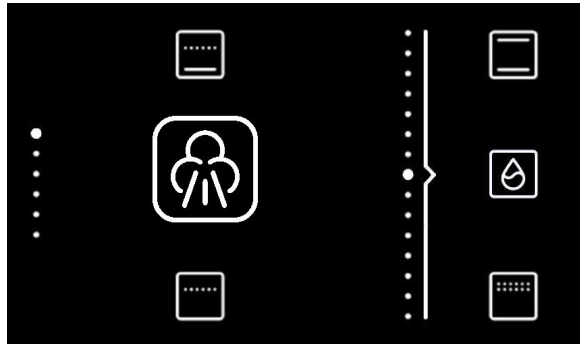
The sensitivity of the touch keys adapts continually to environmental conditions.


Make sure the surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

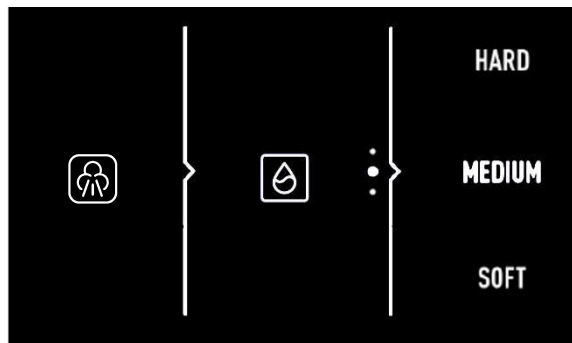
If the display does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.



3.1. WATER HARDNESS

- After setting the clock, you need to set the water hardness.
- The Water Hardness option appears on the display.
- To change the option rotate the right control.
- Press  to confirm the option.
- If you wish to modify the water hardness, after the first settings, rotate the left control to the position corresponding to the Steam function .



- Rotate the right control until the Water hardness symbol  appears on the right side of the display.



- Press  to confirm the option,
- Rotate the right control to select the desired water hardness.
- Press  to confirm.

Type	Water hardness			
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°fH]	German deg. [°dH]
SOFT	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
MEDIUM	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
HARD	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28



WARNING

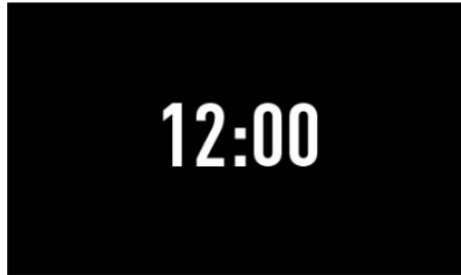
In the event of power failure, the water hardness settings will be erased. Reset it and program again after power restore.


4. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

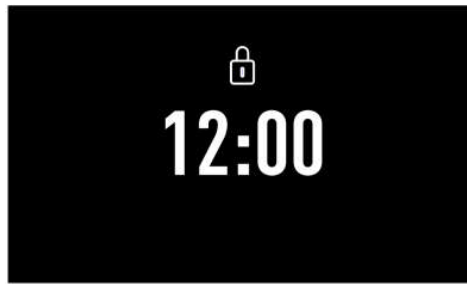
Information that you will find on the display screen of your oven and how this will be displayed is outlined below.

4.1. START SCREEN/STANDBY

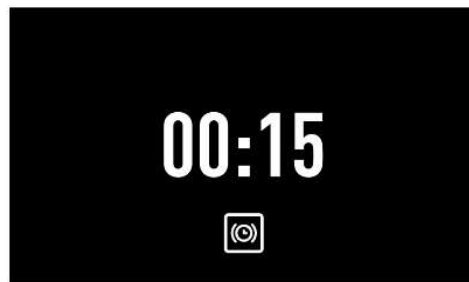
This screen will appear when the oven is not working, but is still plugged in.






If the keypad lock is activated, the  symbol will appear on the left side of the screen.



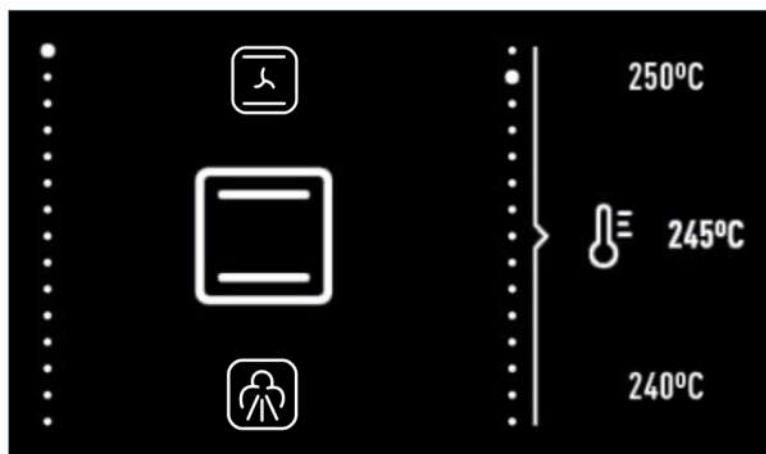
If a timer has been programmed, the screen will stop showing the time and show a countdown, as can be seen in the image.



4.1.1. MODIFY TYPOGRAPHY

- With the oven in standby (start screen), hold the  button until the time begins to flash. Follow the previous steps to change the time.
- Press  to confirm the option,
- Rotate the right control to select the desired typography.
- Press  to confirm.

4.2. SELECTION SCREEN



Selecting functions When selecting a cooking function, automatic recipe or timer program the screen will be split into two sections:

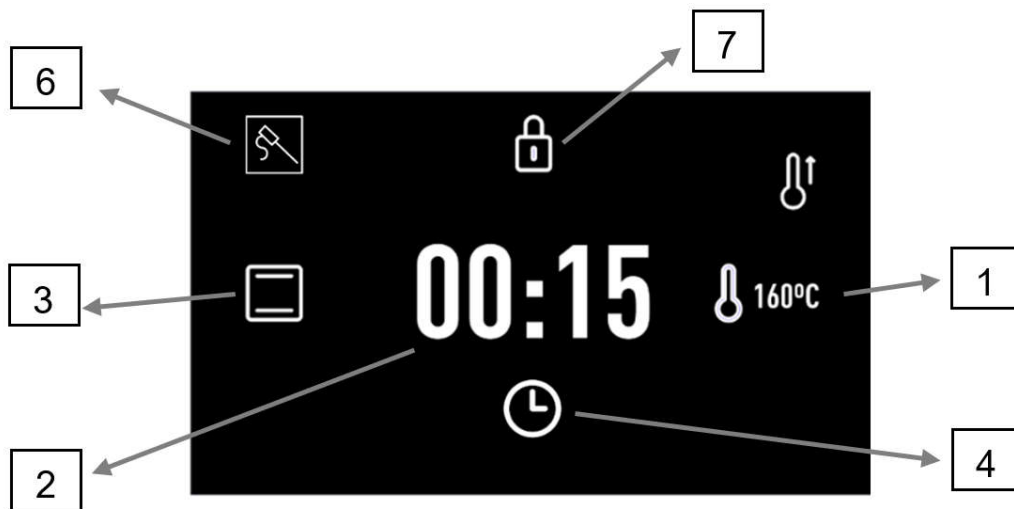
LEFT SECTION

This part of the screen shows available cooking settings, automatic recipes and timer programs. To select any one of these, turn the left dial until the desired function appears and confirm the selection with the **OK** button (if you do not press any buttons, the oven will confirm this automatically after a few seconds).

RIGHT SECTION

This part of the screen shows the values that can be set according to the selected mode: temperature, weight, duration, finish time...

To select a value, turn the right dial until the desired value appears and confirm the selection with the **OK** button (if you do not press any buttons, the oven will confirm this automatically after a few seconds).

4.3. COOKING INFORMATION SCREEN

During cooking, the information on the oven's status will appear on the screen.

1. Selected temperature. The symbol  will flash until the selected temperature is reached and whenever the oven is transmitting heat to the food.

2. Cooking time.


- If the timer has not been programmed, the elapsed cooking time will be shown.
- If the timer has been set, the time left until cooking ends (countdown) will be shown.
- If the oven has been programmed, but is set to delay (cooking has not yet started), the total programmed cooking time will be shown.

3. Cooking settings or automatic recipe selection.

If time settings have been programmed, information relevant to these is shown on the screen.

4.  **Timer.** Countdown with audible signal to indicate the cooking time has finished.

5.  **Finish time.**

6.  **Food probe.** Appears on the display when a dish is being cooked with the meat probe. The symbol appears with the actual meat probe temperature.

Information on activated safety settings.


7.  **Keypad lock.** The child-safety lock will light up when activated.

5. OVEN FUNCTIONS**INFORMATION**

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.

**OVEN SWITCH-OFF****STEAM / STEAM COMBINED FUNCTIONS (20% Steam)****CONVENTIONAL** **CONVENTIONAL WITH FAN** **GRILL + LOWER ELEMENT** **MAXIGRILL****GRILL****LOWER ELEMENT** **TURBO + LOWER ELEMENT** **TURBO** **SLOW COOKING****RISING DOUGH****DEFROST****ECO****Settings with fast preheating**

5.1. STEAM FUNCTIONS

When the steam function  is selected, there are some special steam functions:



100% VSTEAM



GRILL



CONVENTIONAL



TURBO



GRILL WITH FAN



REGENERATION MANUAL

The "Regenerate" heating type is used to reheat already cooked dishes or briefly bake pasta from the previous day in a gentle way. The activation of steam operation is carried out automatically.

Note: The program is interrupted when the water tank becomes empty during the operation of the "Regenerate" program. Fill the water tank.



Vacuum cooking (SOUS VIDE)

Vacuum cooking is a variant of low temperature cooking in which food is cooked at low temperatures between 50-95 ° C and 100% steam. Vacuum cooking is suitable for meat, fish, vegetables and desserts. Food is vacuum-sealed hermetically in special heat-resistant bags or with a heat sealer.

Thanks to the protective packaging, all the nutrients and aromas are preserved.

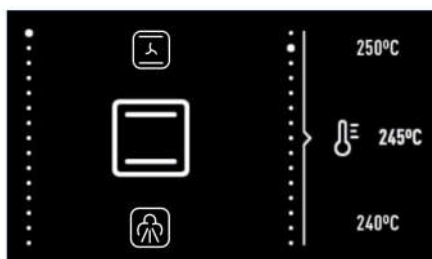


WATER HARDNESS





DESCALE



5.2. COOKING WITH TRADITIONAL FUNCTIONS








Selecting functions.

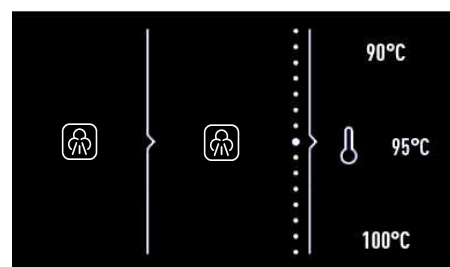
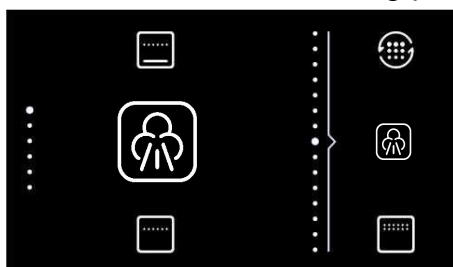
1. Turn the oven on by pressing the  button.
2. Turn the left dial until the desired function has been reached.
3. The recommended temperature for the function chosen will appear on the right.
4. If desired, the temperature can be changed by turning the right dial.
5. Confirm your choice with the  button. The oven will begin cooking.

At any time during the cooking process you can:


- **Change the cooking function** by turning the left dial.
- **Change the cooking temperature** by turning the right dial.
- **Program the cooking timer or a duration/ finish time** by pressing the  button.
- **Modify programmed timers or duration/ finish times** by pressing the  button.

5.3. COOKING WITH STEAM



1. Turn the oven on by pressing the  button.
2. Turn the left dial until the steam function  have been reached.
3. Turn the right dial to select the desired steam program.
4. Confirm your choice with the  button.
5. Turn the right dial to select the desired temperature.
6. Confirm your choice with the  button.
7. Turn the right dial to select the desired operating time (only in some functions).
8. Press  to start the cooking process.







INFORMATION

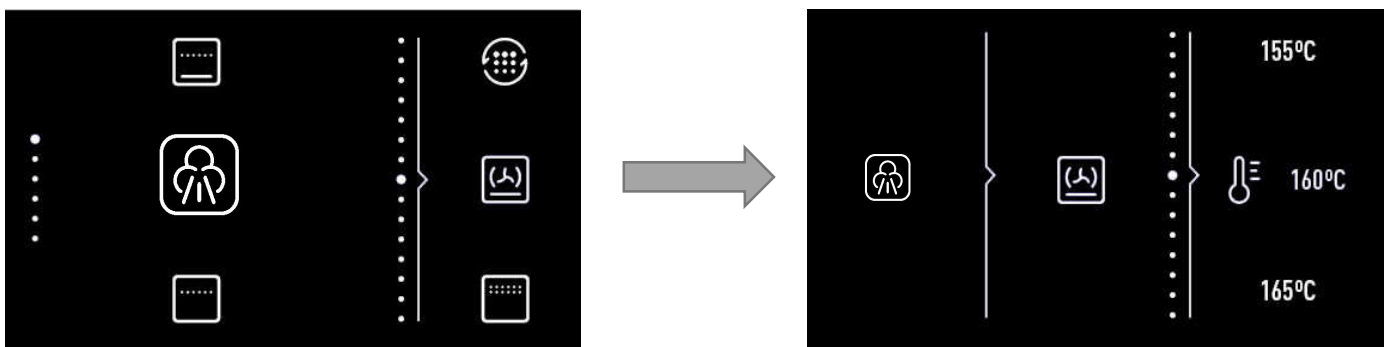
The  key can be pressed at any time, and the cooking process will begin.

At any time during the cooking process you can:


- **Change the cooking time** by pressing the  button.
- **Change the cooking temperature** by pressing the  button.

5.4. COOKING WITH STEAM COMBINED FUNCTIONS

1. Turn the oven on by pressing the  button.
2. Turn the left dial until the  symbol has been reached.
3. Turn the right dial to select the desired function.
4. Confirm your choice with the  button.
5. Turn the right dial to select the desired operating temperature.
6. Press  to start the cooking process.




INFORMATION

The  key can be pressed at any time, and the cooking process will begin.

5.5. AUTOMATIC FAST PREHEATING

The functions indicated incorporate fast preheating.
































During fast preheating the  symbol lights up.

We recommend waiting until this symbol goes away before putting in the food.

This option is always activated.

To deactivate the fast preheating option press  for a few seconds.

6. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT (PANDO CHEF)**6.1. AUTOMATIC OVEN RECIPES**

POULTRY			CHICKEN	
			DUCK	
			GOOSE	
			TURKEY	
			DRUMSTICKS	
MEAT			SUCKLING PIG	
			BEEF	
			LAMB	
			CHOPS	
FISH			HAKE	
			SALMON	
BREAD			WHITE BREAD	
			BROWN BREAD	
			WHOLEMEAL BREAD	
PIZZA			THICK CRUST	
			THIN CRUST	
DESSERTS			CAKES IN A MOULD	
			LARGE FRUITCAKE	
			SMALL PIE	
			CAKES ON TRAYS	

STEAM

SALMON



FISH FILLET



POTATOES



ASPARGUS



BROCCOLI



CARROTS



PEAS



CAULIFLOWER



MILK RICE



CORN





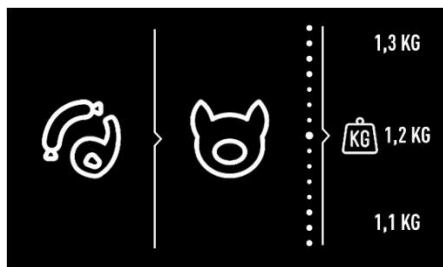
Recipes that require preheating the oven while empty.







TURN Recipes that require turning the food.

6.2. COOKING WITH THE PERSONAL COOKING ASSISTANT (PANDO CHEF)

1. Turn the oven on by pressing  button.
2. Tap the  button.



Recipe selection.

3. Turn the left dial until the type of food that you want to cook is shown.
4. Available recipes for the selected food type will appear on the left side of the screen. With the right dial select the desired recipe and confirm it with the  button.
5. on the right section of the screen, the information that the oven needs to program the cooking will appear.
6. Depending on the recipe selected, the oven will ask you to key in:
 - THE WEIGHT OF THE FOOD:** select with the right dial and confirm with the  button.
 - THE TEMPERATURE:** Confirm the suggested temperature for the recipe or select another with the right dial and confirm with the  button.
 - LEVEL OF BROWNNESS: For some recipes, you can select the finish:**
 - **HIGH:** Well browned
 - **MEDIUM:** Medium browned
 - **LOW:** Lightly browned
7. When all settings have been chosen, confirm with the  button.

The oven will start cooking and the cooking screen will appear in place of the selection screen, showing the following information:

Selected cooking temperature
 Remaining cooking time
 Recipe selected

When the cooking time has finished an audible signal will sound for approximately 90 seconds and the cooking symbol will flash on the screen. Press any button to turn off the audible signal.


The oven will turn off automatically.





INFORMATION

In the first 10 minutes of cooking, you will be able to change the weight and level of brownness, or set a finish time.


After this time, these settings will be set and cannot be changed.

To change these cooking settings, tap the  button and the oven will revert to the selection screen. Follow the instructions above.

At any time during the cooking process you can:

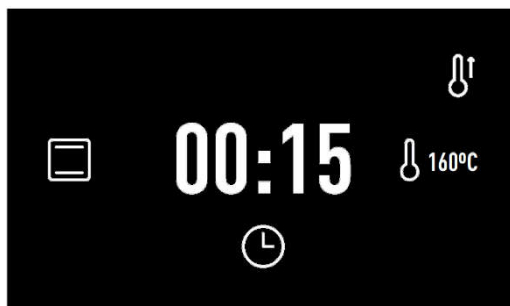
Change the cooking temperature by touching the  button. Confirm with the  button


Set the timer by pressing the button .


Change the existing timer by pressing the .

To set or modify a program, consult the “Timed cooking programs” section which can be found further on in this user manual.

6.3. PREHEATING WHILE EMPTY

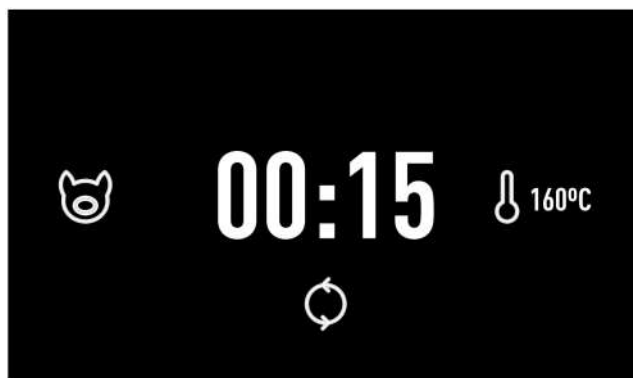


For recipes indicated in the table by the symbol , the oven must be preheated before any food is put in.


When you select one of these recipes, the  symbol will appear on the screen as cooking begins. When the oven reaches the cooking temperature, the symbol will flash and an audible signal will sound to notify you that the food can now be put into the oven.

When the door is opened to put in the food the audible signal will switch off automatically, and the remaining time will show on the cooking screen.

6.4. TURNING FOOD



For recipes indicated in the table by the symbol , food must be turned during cooking.


The oven will notify you when to do this with an audible signal and the  symbol will appear on the cooking screen.

Opening the oven door to turn the food will cause the audible signal to turn off automatically.

7. OVEN TIMER SETTINGS

7.1. TIMER OPTIONS

You can use the following timer options to program cooking:

 **Timer:** An audible signal will sound when the programmed time finishes. Cooking will NOT stop when the timer sounds. The timer can also be set when the oven is not cooking.




INFORMATION


You can set a timer at any time regardless of whether or not the oven is cooking. The rest of the timer options are available only when the oven is cooking.




Cooking Time: Allows you to select for how long the oven will cook.



An audible signal will sound at the end of the programmed time, the  symbol will flash and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

 **Cooking Finish Time:** Allows you to set the time for when the oven will stop cooking.

An audible signal will sound when the set time is reached, the  symbol will flash and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

- **Starting delayed cooking ( Cooking Duration +  Finish Time):** Allows you to program the oven to start cooking automatically and switch off automatically once the programmed time has ended



INFORMATION

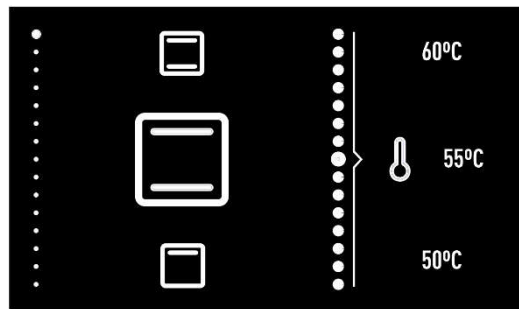
To program this option, set the Cooking Duration and Finish Time consecutively.


You can access the programming options at any time during cooking.

Similarly, you can change an existing program.

7.2. PROGRAMMING THE TIMER OPTIONS

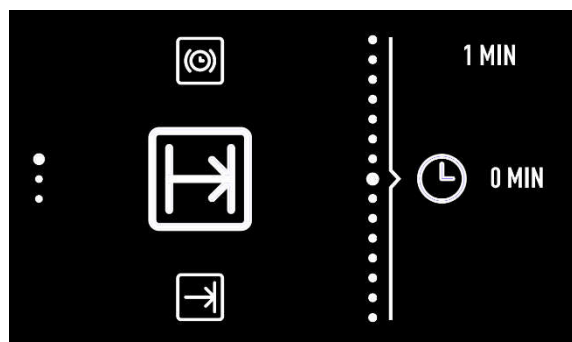
1. Select a cooking function.



2. Press the  button to access the timer options menu.

3. Turn the left dial to select the desired program option.

4. Turn the right dial to choose the duration or finish time depending on the chosen option.

**INFORMATION**

The oven will not allow you to select a finish time before the time it is now.

When programming a finish time, the center section will show the current time to help you choose.

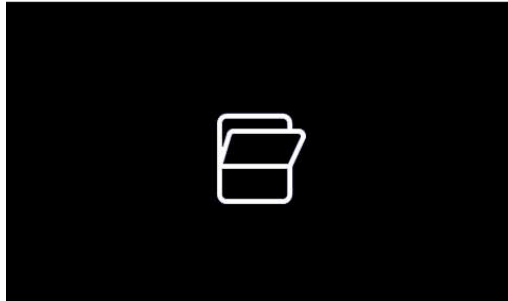
5. Confirm your choice with the  button.

6. The cooking screen will then be shown again. You will be able to see programmed timers to the right of the central circle.

8. FILLING THE WATER TANK

8.1. OPEN THE WATER TANK

- Briefly press the lock key 
- The front panel slightly opens ($\approx 15^\circ$). This process is slow.



- Complete the panel opening manually



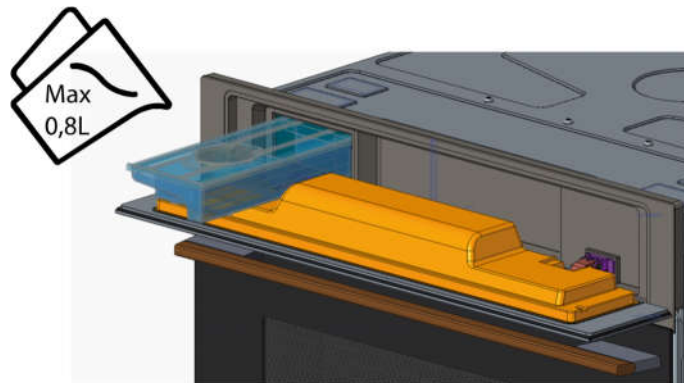
NOTE

The panel can be opened during the oven operation.

8.2. FILLING THE WATER TANK

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up to the "MAX" mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located behind the front panel (maximum 0,8L).



NOTE

Do not use sterilized or distilled water for cooking with the steam oven. The minerals in the water are essential for the cooking process to work.



NOTE

When filling the water tank, the top section of the tank does NOT fully seal. Overfilling the tank will potentially cause the tank to leak when moved.

8.3. REFILLING THE WATER

If, however, the water tank needs to be refilled, the Water refill message shows.




Only fill the water tank up to a maximum of 0,5l to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.


8.4. EMPTYING THE WATER TANK

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

WARNING

The water in the tank may be hot. Danger of burns!

Depending on the temperature setting and length of the steam cooking functions, this can take up to 1 hour to complete. Always wait until the  appear on the display before removing the water tank, attempting to run a second steam function or switching off the power to the steam oven. If interrupted before finishing, the pumping will reset, which can cause the internal water pump to run dry and make a loud vibrating noise while it runs. Over time, this can cause damage to the pump


After the water is pumped back to the water tank, the display will show  symbol requiring the following actions:

- Remove and empty the water tank.
- Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
- Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely

INFORMATION


It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle.


This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the  symbol.

9 GENERAL OVEN FUNCTIONS

9.1. PAUSING A COOKING CYCLE

You can pause the cooking process at any time by pressing  or opening the door.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the  key is pressed, to gradually release the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened



WARNING


When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.

At this point:


- The steam generation is paused.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the  key

9.2. END OF A COOKING CYCLE

At the end of the set duration or when you press the  key to finish the cooking cycle, you will hear three beeps and the display will show the word “**END**”, the oven starts the steam-reduction function.


This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened.



WARNING

When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.

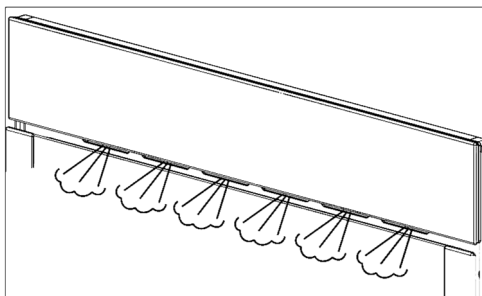
The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

When the display shows the  symbol, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

9.3. STEAM FLOW

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front. This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.




9.4. RESIDUAL WATER IN THE OVEN



To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth. Take care the drip tray under the door is dried after every use. A build-up of liquid in this tray can quickly overflow and damage the surrounding cupboards. It is accessed through the opened door.



10. FUNCIONES DE SEGURIDAD

10.1. SAFETY BLOCK FOR CHILDREN (CONTROL PANEL LOCK)






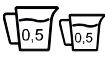
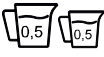

This function can be selected at any time while using the oven.

- **With the oven switched off.** The child lock will not allow the oven to be switched on when the  button is touched.
- **With the oven in use.** If the feature is activated while the oven is cooking or set to delay, the keypad will not respond and it will not be possible to use the dials or change the cooking settings.

To activate this feature press and hold the  button until you hear a beep and the  symbol appears on the screen. The control panel is now locked.

To deactivate this feature touch and hold the  button until you hear a beep and the  symbol disappears.

11. DESCALE**DESCALING PROCEDURE**

1. Rotate the left dial to enter the Steam  menu.
2. Rotate the right dial until the Descaling symbol  appears on the right side of the display.
3. Press the  to start the descaling function.
4. When the display shows "0,5", remove the water tank.
5. Pour 0.5 liters of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press . The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
7. The descaling process is silent and during this process, the display shows the percentage of the process and the descaling symbol .
8. When the display shows  and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
9. Fill the water tank with 0,5 liters of fresh water and put the water tank back.
10. Close the panel The first rinsing cycle starts.
11. When the display shows again  and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
12. Fill the water tank with 0.5l of cold water and put the water tank back.
13. Close the panel. The second rinsing cycle starts.
14. When the rinsing cycle has finished the display shows the symbol  and emits a beep, until the water tank is removed.
15. Remove, empty and dry the water tank.

 **WARNING**

The descaling process **CANNOT BE STOPPED** once started.

Sounds (produced by the water pump) that are absolutely normal can be produced.

During this process, DO NOT try to open the oven door.



12. FOOD PROBE






WARNING

Please cover the socket inside the cavity if you are not using the food probe. Failure to cover the socket will cause damages to the oven.

The food probe measures the inner temperature of the food being cooked and ends the active function when a selected temperature is reached.

- Program the desired cooking function as previously described.
- At the end of the described steps, the food probe menu  will appear on the display.
- Rotate the right dial to select the desired temperature.
- Press  to confirm and start the cooking function.



13. TROUBLESHOOTING

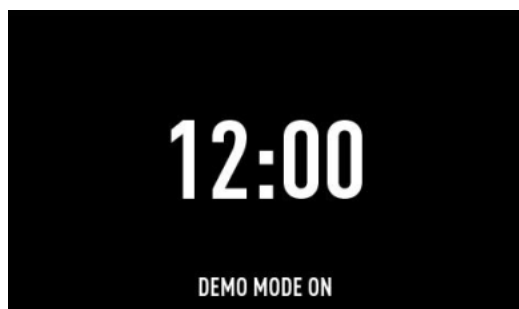
Display	Description
Descaling	
SOFT	Soft water.
MED	Medium water.
HARD	Hard water.
	Appliance must be descaled.
	Flashing – descaling starts.
0,5L	Feed 0,5l descaling solution/fresh water into the water tank.
0,8L	Feed 0,8l cold water into the water tank for rinsing.
Water tank	
	Indication that water tank is missing.
	Tank is empty, please fill with 0,5l of water.
	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Other messages	
DEMO mode	Showroom mode
END	End of function

14. DEMO MODE (Función especial para exposiciones)

With the DEMO mode activated, you can control the oven without heating. Activating this mode is recommended if the oven is to be plugged in at a showroom.

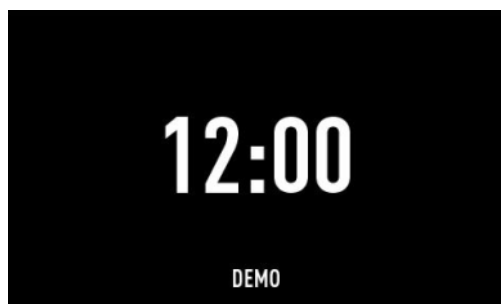
Activating DEMO mode

Before setting the clock, press the buttons  and  simultaneously on the programming mode, until "DEMO Mode ON" appears on the screen.



Then, set the time on the oven.

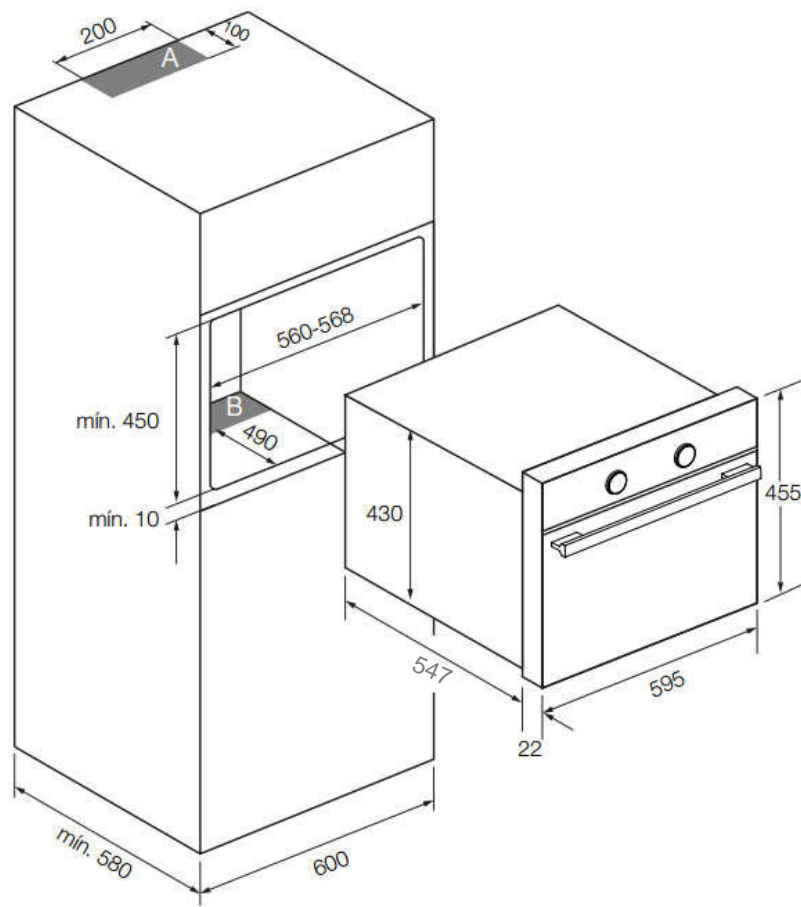
The word "DEMO" will be shown permanently on the panel and the oven will work as normal, but without heating up.



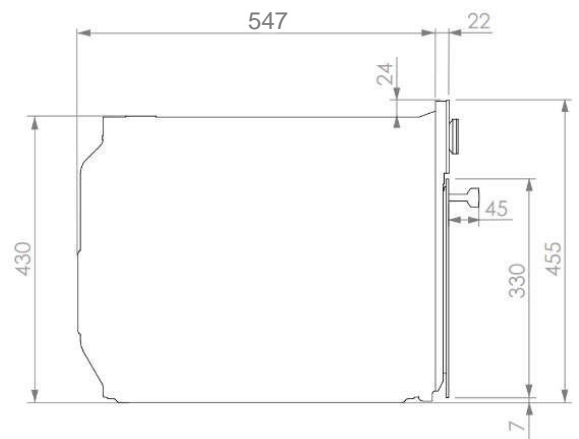
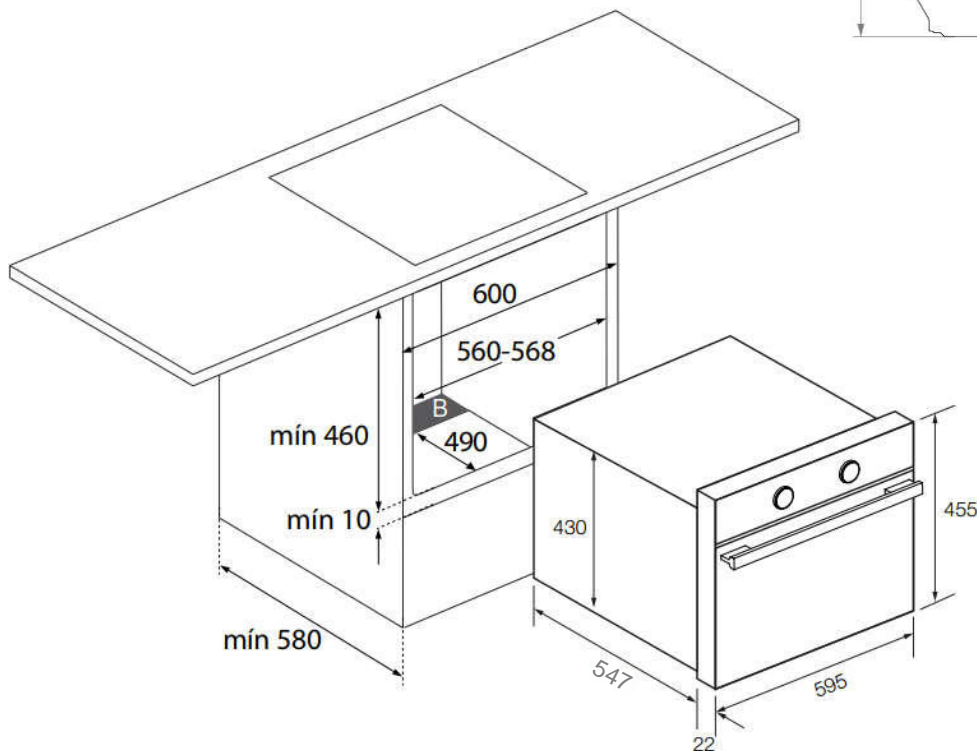
To deactivate DEMO mode, repeat the same process.

15. TECHNICAL SPECIFICATIONS

INSTALATION	PHTV-942
Voltage (V)	220-240
Frequency (Hz)	50
Connecting Wire (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Built-in Dimensions (High x Wide x Bottom) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Product Dimensions without front panel (High x Wide x Bottom) (mm)	430x545x547
LOGISTIC / PACKING INFORMATION	
Net Weight (Kg)	35
Gross Weight (Oven+Pack.) (Kg)	38
Packaging Size (High x Wide x Bottom) (mm)	510x635x655
ACCESSORIES	
Instruction Book - Languages (5)	ES/PT/UK/FR/GE
Reinforced Grid	1
FEATURES	
Capacity Net (L)	44
Capacity Gross (L)	45
Water Tank (L)	0,8
ELECTRICAL POWER DATA	
Grill + Maxigrill	1400-2500 W
STATIC OVEN	2100 W
TURBO	1600 W
Light Power Lamp	25 W
LIGHT	
INSIDE LIGHT	HALOGEN G9
MAXIMUM POWER FUNCTION	
Maximum Nominal Power (230 V)	3400 W
ENERGY CLASS	
EEl	A+

16. INSTALLATION DIAGRAMS AND DIMENSIONS**PHTV 942****BUILT IN DIAGRAM****⚠ NOTE**

Respect the ventilation holes in the cabinet, see installation drawings (200X100mm in zone **A** and 560x90mm in zone **B**). If these vents are not available, the product not work properly and may suffer damage that would NOT be covered by the warranty.

**BUILT UNDER DIAGRAM**

17. AFTER-SALES SERVICE AND GUARANTEE

INOXPAN S.L., thank you for choosing our brand and for trusting a Pando product, standard of Quality, Design & Innovation, a brand honouring his origins and commitments.

TERMS OF THIS WARRANTY:

This product comes with a warranty of 3 year as from the date of purchase covering all product defect affecting its performance. To validate the same is mandatory to apply the purchasing invoice or buying ticket before the official Customer Service engineer.

During the above mentioned period, the Company pledge to repair or replace at no cost any defective part whose cause is due to vice or manufacturing product flaw to make it work fine again, as well as the necessary labour cost and expenses involved in said repairing or replacement.

PANDO WARRANTY EXEMPTIONS:

It shall not be covered by the warranty or may be cause of cancelation of such, any of the following case scenarios, thus being the user the one taking charge of any material cost, labour and customer service travel expenses:

- Installation or performing reviews, cleaning or maintenance.
- If the installation of the device has not been carried out by Authorized Specialist Professional personnel or Pando Official Technical Service personnel, who meet the requirements of the safety standards and electrical power regulations.
- Whenever the product is orientated to commercial or non-residential use, to which it is not made for.
- Product malfunction caused by not following the instructions, recommendations and/or norms shown in the appliance manuals.
- Malfunctions or problems caused by an inadequate installation, or by not having the necessary free spaces in the furniture and indicated in the installation manual, for adequate ventilation of the product.
- Issues and faults produced by carriage or moves, and/or product handling by non-authorized personnel to this company or the brand Pando.
- Bumps, dents, scratches, or broken glasses
- Other alien bodies present in the interior or exterior of the product
- That the technician does not have easy access to the product, because there are elements that prevent its easy and safe access. All necessary means to access by the Pando authorised engineer shall be on account and responsibility of the user.
- Wiring inadequate handling of external electric cable.
- Wear and tear aesthetical parts, such as light screens, lamps, trays, grills, guides.
- Rust, burns, stains or colour changes in the body, door, accessories or interior cavity caused by improper maintenance or use, or by improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning products not recommended by the manufacturer and inappropriate.
- Issues or malfunction produced by variations of main supply, or natural and random causes from weather or geological origin, as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Products whose origin is resale, used appliance, or displays with more than two years since their date of manufacturing.

INOXPAN, S.L., Remains expressly excluded from any liability over any eventual damage any direct or indirect to persons or materials produced by inadequate product handling and use.

Official Pando Customer Service Contact Details:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
<p>ES www.pando.es/asistencia-tecnica/</p> 	<p>EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/</p> <p>FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</p> 

“Wir freuen uns sehr, dass Sie eines unserer Produkte erworben haben, sowie über das Vertrauen, welche Sie damit der Marke Pando entgegen bringen. Wir sind davon überzeugt, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben.

Pando Produkte entsprechen nicht nur den höchsten Qualitätsansprüchen unserer Kunden, sondern wir verfügen auch über ein Team von Experten, welches Ihnen für jegliche produktbezogene, technische Fragen, oder Anfragen bzgl. Installation und Wartung etc., jederzeit zur Verfügung steht und Sie sehr gerne auch weiterführend berät.

Wir laden Sie ein, unsere Webseite (www.pando.es) zu besuchen, um uns besser kennenzulernen. Dort erhalten Sie einen Überblick über unser gesamtes Produktportfolio, inklusive umfassender verkaufs- und technischer Produktinformation.

Sie werden ein sehr umfangreiches Programm an designorientierten, dekorativen Dunstabzugshauben finden, mit jeweils vielfältigen Lösungen für alle 4 Installationsmöglichkeiten: Wand-, Insel-, Decken- und komplett in Küchenmöbel integrierte Dunstabzugshauben, was es ermöglicht, dass Sie bei Pando für jede Küchensituation garantiert immer die passende Haube finden.

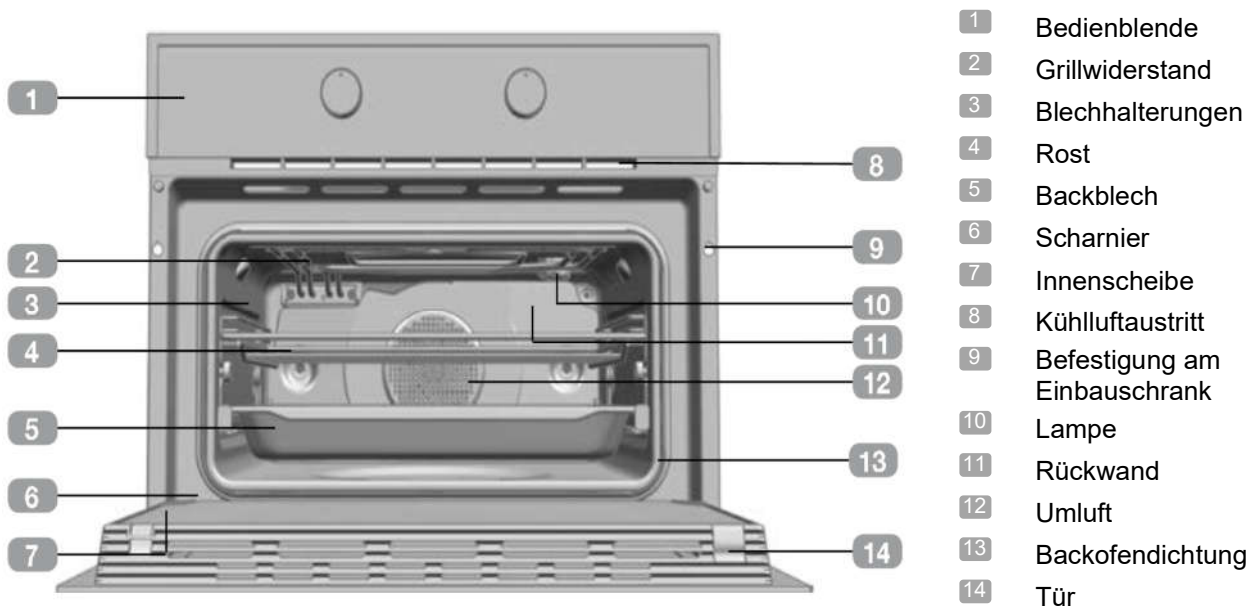
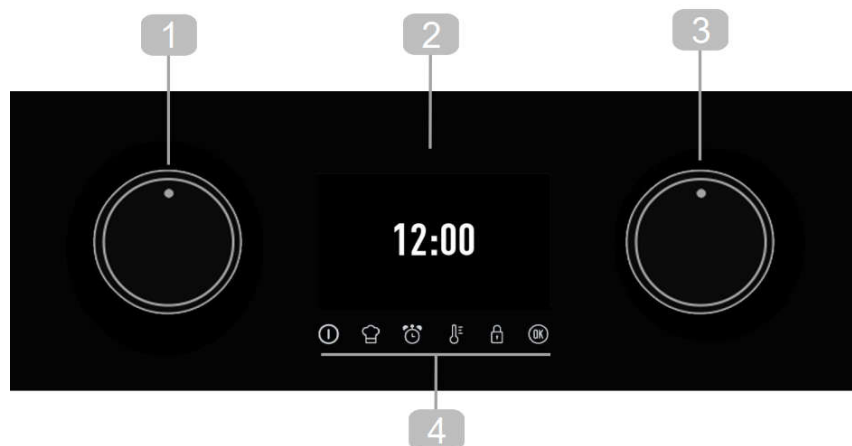
Desweiteren zeigen wir auf unserer Webseite auch das restliche Portfolio an Pando Kücheneinbauprodukten, wie z.B. voll integrierte Spülmaschinen, Multifunktionsöfen und Einbau-Mikrowellengeräte, sehr hochwertige Weinkühlschränke und Weinlagerschränke für die perfekte, professionelle kurz-, sowie langfristige Aufbewahrung Ihrer besten Weine, sowie diverse Induktions- und Gaskochfelder.

All dies verbunden unter der Traditionsmarke PANDO, welche seit mehr als 40 Jahren von Barcelona (Spanien) aus, nicht nur für eine ausgezeichnete Produktqualität steht, sondern auch immer bemüht ist, selbst besondere, spezifische Anforderungen unsere Kunden zu erfüllen.

An dieser Stelle bleibt uns nur noch, uns zu verabschieden, sowie uns nochmals dafür zu bedanken, dass Sie für sich und Ihre Wohnung ein Pando Produkt ausgewählt haben, und Ihnen viel Freude mit Pando zu wünschen.

Das gesamte Pando Team”

1. BACKOFENBESCHREIBUNG	5
2. BEDIENFELD	5
3. EINSCHALTEN UND UHREINSTELLUN	6
3.1. Wasserhärte	7
4. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS	8
4.1. Startanzeige	8
4.2. Auswahlbild	9
4.3. Garanzeige	10
5. BACKOFENFUNKTIONEN	11
5.1. Dampffunktionen	12
5.2. Nutzung der herkömmlichen gar funktionen	13
5.3. Garen mit dampf	13
5.4. Garen mit dampfkombifunktionen	14
5.5. Automatische schnellvorheizung	14
6. KOCHEN MIT DEM PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN (PANDO CHEF)	15
6.1. Automatische backofen-rezepte	15
6.2. Nutzung des persönlichen garassistenten (pando chef).....	17
6.3. Leeren backofen vorheizen.....	18
6.4. Gargut wenden.....	18
7. ZEITEINSTELLUNG DES BACKOFENS	19
7.1. Optionen der zeiteinstellung.....	19
7.2. Programmierung der optionen der zeiteinstellung	20
8. WASSER EINFÜLLEN	21
8.1. Frontblende öffnen	21
8.2. Wassertank füllen.....	21
8.3. Wasser nachfüllen.....	22
8.4. Wassertank entleeren	22
9. ALLGEMEINE OFENFUNKTIONEN	23
9.1. Unterbrechung eines kochvorgangs	23
9.2. Ende eines kochvorgangs.....	23
9.3. Dampfaustoss	24
9.4. Restwassermenge im garraum	24
10. SICHERHEITSFUNKTIONEN	25
10.1. Kindersicherung (bedienfeldschloss).....	25
11. ENTKALKEN	26
12. GARGUTSONDE	27
13. FEHLERBEHEBUNG	28
14. DEMO-MODUS	29
15. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	30
16. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN	31
17. GARANTIEURKUNDE PANDO	32

1. BACKOFENBESCHREIBUNG**2. BEDIENFELD**

- 1 Schalter zur Navigation in den Menüs auf der linken Seite. Wahlschalter Garfunktionen
- 2 Anzeigebild
- 3 Schalter zur Navigation in den Menüs auf der rechten Seite. Wahlschalter zur Einstellung der Garfunktionen
- 4 Tasten

**Backofen Ein/ Ausschalten.****Änderung der Backofentemperatur.****Zugang zum persönlichen Garassistenten (PANDO CHEF)****Sicherheitsverriegelung des Bedienfelds und Öffnen des Bedienfelds****Zugang zu den Funktionen zur Zeiteinstellung und Programmierung des Backofens.****OK, STARTEN, STOPPEN**


3. EINSCHALTEN UND UHREINSTELLUN

Wird der Backofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen, erscheint das Logo und anschließend blinkt die Anzeige 12:00.

Um den Backofen benutzen zu können, muss die Uhrzeit eingestellt werden.


Dazu müssen Sie die Stunden mit dem linken Schalter und die Minuten mit dem rechten Schalter wählen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste  oder warten Sie ein paar Sekunden ab.

Bestätigen Sie das Aussehen der Uhrzeit (Standard / Retro/ verstecken Sie die Uhr) mit der Taste  oder warten Sie ein paar Sekunden ab.

Es ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung und die Uhrzeit blinkt nicht mehr.

Änderung der Uhrzeit:

Bei ausgeschaltetem Backofen (Startbild) die Taste  gedrückt halten, bis die Uhrzeit zu blinken beginnt. Befolgen Sie dann die Schritte zur Änderung der Uhrzeit.





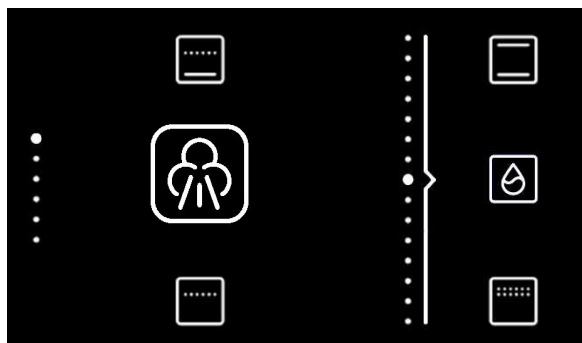
ACHTUNG

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Wenn Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, müssen Sie darauf achten, dass die Oberfläche des Bedienfeldes sauber und frei von Hindernissen ist.

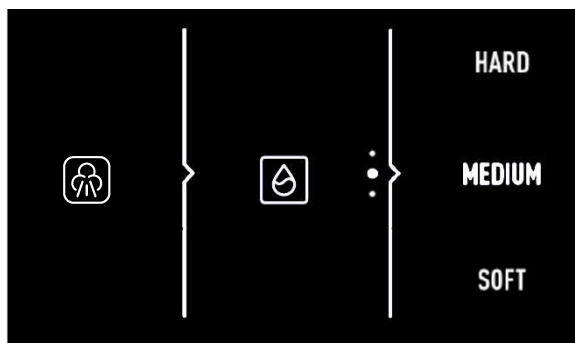
Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.



3.1. WASSERHÄRTE

- Nach Einstellung der Uhr müssen Sie die Wasserhärte festlegen.
- Die Wasserhärte-Option wird am Display angezeigt.
- Drehen Sie zum Ändern der Option den Parametersteuerungsregler.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option .
- Falls Sie die Wasserhärte nach der Ersteinstellung ändern möchten, drehen Sie den linken Regler auf die Dampffunktion .



- Drehen Sie den rechten Regler, bis das Wasserhärte-Symbol auf der rechten Seite des Displays erscheint.



- Drücken Sie zum Bestätigen der Option .
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Wasserhärte aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option .

Typ	Wasserhärte			
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]
Weiches	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8
Mittelhartes	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20
Hartes	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28



ACHTUNG

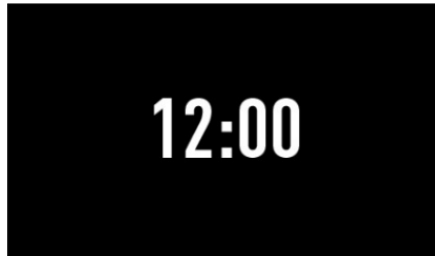
Bei einem Stromausfall geht die Wasserhärte-Einstellung verloren. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung müssen Sie sie erneut programmieren.

4. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

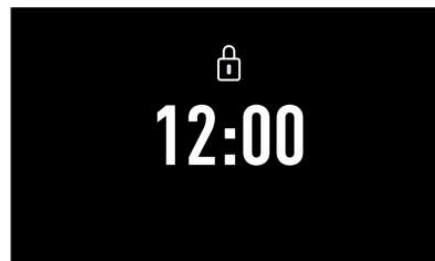
Im Anschluss sind die Informationen beschrieben, die auf dem Display Ihres Backofens angezeigt werden.

4.1. STARTANZEIGE

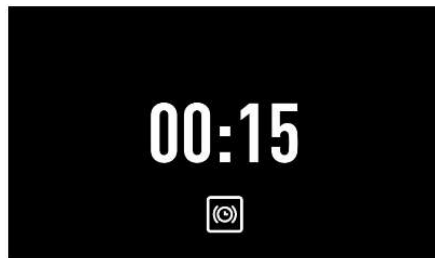
Diese Anzeige erscheint, wenn der Backofen nicht in Betrieb, aber an die Stromversorgung angeschlossen ist.






Wenn die Tastatursperre aktiviert ist, das Symbol  erscheint auf der linken Seite des Bildschirms.



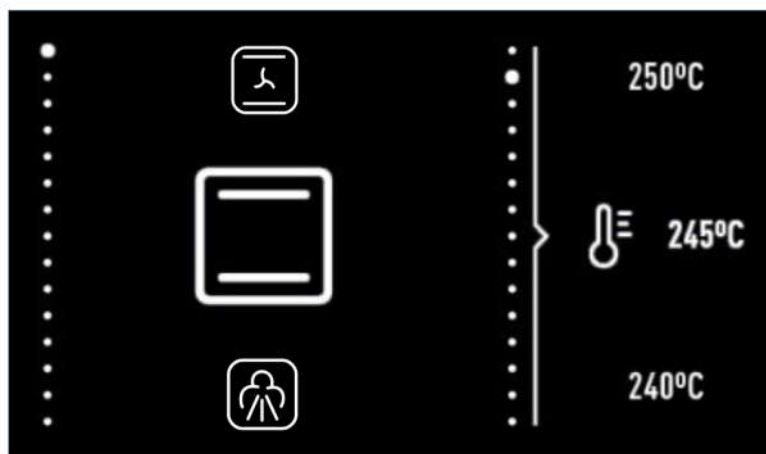
Wurde ein Alarm programmiert, wird nicht die Uhrzeit angezeigt, sondern der Countdown (siehe die folgende Abbildung).



4.1.1. TYPOGRAFIE ÄNDERN

- Bei ausgeschaltetem Backofen (Startbild) die Taste  gedrückt halten, bis die Uhrzeit zu blinken beginnt.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option .
- Wählen Sie die gewünschte Typografie aus, indem Sie den rechten Schieberegler drehen.
- Drücken Sie zum Bestätigen der Option .

4.2. AUSWAHLBILD



Funktionsauswahl.

Während der Auswahl einer Garfunktion, eines automatischen Rezepts oder einer Uhrfunktion ist die Anzeige in zwei Bereiche aufgeteilt:

LINKER BEREICH:

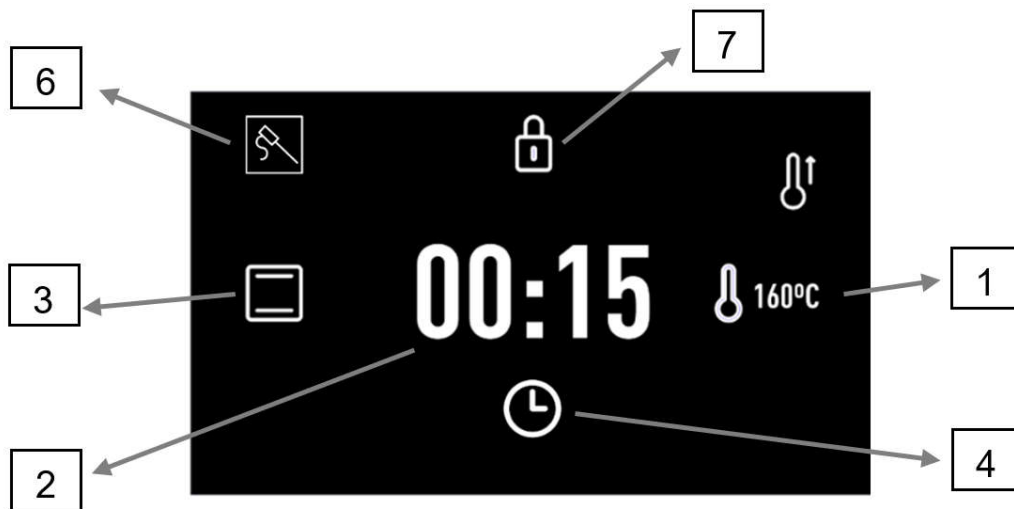
In diesem Bereich werden die für die Auswahl verfügbaren Garfunktionen, die automatischen Rezepte oder die Programmierfunktionen der Uhr dargestellt.

Um eine Funktion auszuwählen, den linken Schalter drehen, bis die gewünschte Funktion vergrößert erscheint, und die Auswahl mit der Taste **OK** bestätigen (wenn keine Taste berührt wird, bestätigt der Backofen die Auswahl nach ein paar Sekunden automatisch).

RECHTER BEREICH:

In diesem Bereich werden die Werte angezeigt, die entsprechend der gewählten Funktion ausgewählt werden können: Temperatur, Gewicht, Dauer, Ende der Garzeit...

Um einen Wert auszuwählen, den rechten Schalter drehen, bis der gewünschte Wert vergrößert erscheint, und die Auswahl mit der Taste **OK** bestätigen (wenn keine Taste berührt wird, bestätigt der Backofen die Auswahl nach ein paar Sekunden automatisch).

4.3. GARANZEIGE

Während des Garens erscheinen die Informationen zum Backofenstatus auf der Anzeige.

1. Gewählte Temperatur: Das -Symbol blinkt, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, und immer dann, wenn der Backofen das Gargut erhitzt.

2. Gardauer.

- Wenn die Uhr nicht programmiert wurde, wird die Dauer angezeigt, die der Backofen schon gart.
- Wurde eine Programmierung vorgenommen, wird die Zeit angezeigt, die bis zum Ende der Garzeit aussteht (Countdown).
- Wenn der Backofen programmiert ist, sich aber noch in der Wartezeit befindet (der Garvorgang hat noch nicht begonnen), wird die Gesamtdauer der programmierten Garzeit angezeigt.

3. Gewählte Garfunktion oder automatisches Rezept

Wenn Zeitfunktionen programmiert wurden, erscheinen die Angaben zu diesen Funktionen auf.

4. Timer. Countdown bis zum Ablauf des programmierten Alarms.

5. Garzeit-Ende.

6. Fleischsonde Erscheint am Display, wenn ein Gericht mit der Fleischsonde gegart wird. Das Symbol erscheint zusammen mit der aktuellen Temperatur der Fleischsonde.

Auskunft über die eingeschalteten Sicherheitsfunktionen.


7. Tastatursperre. Leuchtet, wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist

5. BACKOFENFUNKTIONEN**HINWEIS**

In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.

**AUSSCHALTEN****DAMPF / DAMPFKOMBIFUNKTIONEN (20% Dampf)****OBER UND UNTERHITZE** **OBER UND UNTERHITZE MIT VENTILATOR/UMLUFT** **GRILL UND UNTERHITZE** **GROßFLÄCHENGRILL****GRILL****UNTERHITZE** **HEIßLUFT MIT UNTERHITZE** **HEIßLUFT** **NIEDERTEMPERATUR-GAREN****TEIG AUFGEHEN LASSEN****AUFTAUEN****ECO****Funktionen mit automatischer Schnellvorheizung**

5.1. DAMPFFUNKTIONEN

Wenn die Dampffunktion  ausgewählt ist, stehen Ihnen einige spezielle Dampffunktionen zur Verfügung:



100% DAMPF



GRILL



OBER UND UNTERHITZE



HEIßLUFT



GRILL MIT UMLUFT



MANUELLES REGENERIEREN



«SOUS VIDE»

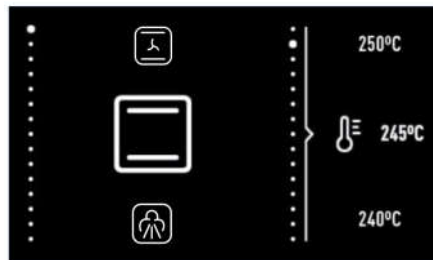


WASSERHÄRTE



ENTKALKEN

5.2. NUTZUNG DER HERKÖMMLICHEN GAR FUNKTIONEN



Selección de función.

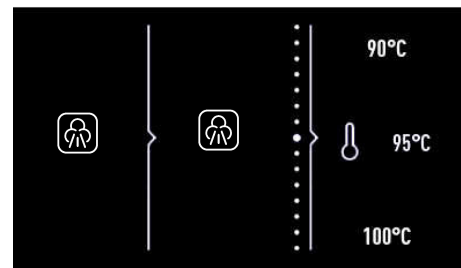
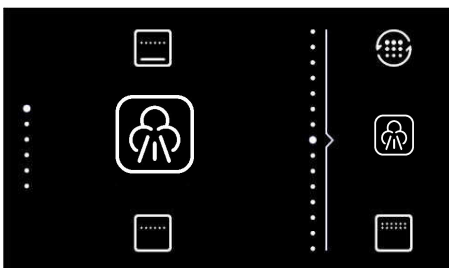
1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste berühren.
2. Drehen Sie den linken Schalter, bis die gewünschte Funktion vergrößert erscheint.
3. Anschließend erscheint rechts die für die gewählte Funktion empfohlene Temperatur.
4. Wenn gewünscht, können Sie diese Temperatur ändern, indem Sie den rechten Schalter drehen.
5. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste . Der Backofen startet den Garvorgang.

Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **Die Garfunktion ändern**, indem der linke Schalter gedreht wird.
- **Die Gartemperatur ändern**, indem der rechte Schalter gedreht wird.
- **Einen Alarm oder die Dauer/Endzeit des Garvorgangs programmieren** (durch Berühren der Taste).
- **Die Programmierung eines Alarms oder der Dauer/Endzeit ändern** (durch Berühren der Taste).

5.3. GAREN MIT DAMPF

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste berühren.
2. Drehen Sie den linken Regler, bis die Funktion erscheint.
3. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl des gewünschten Dampfprogramms.
4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
5. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Temperatur.
6. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
7. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Betriebszeit (nur bei einigen Funktionen).
8. Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs.







HINWEIS

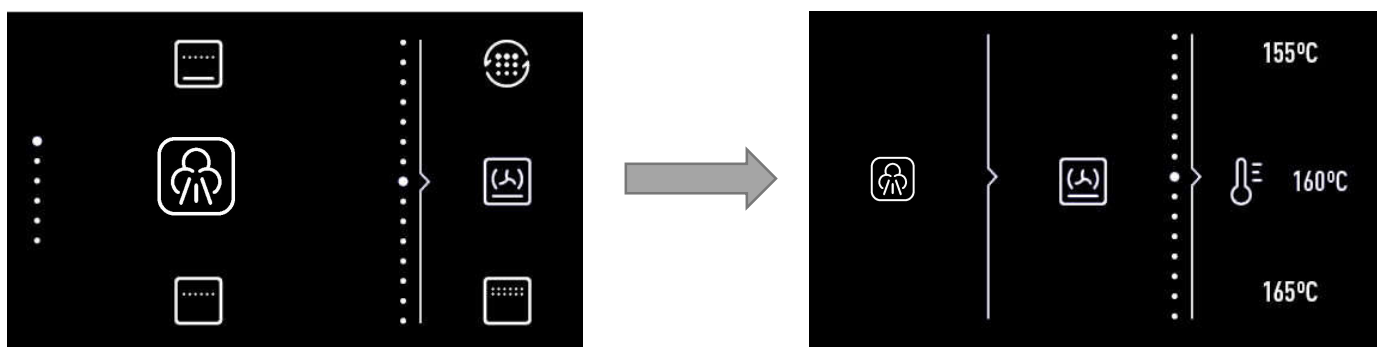
Die Taste kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

Der Backofen startet den Garvorgang. Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:


- **Die Kochzeit ändern**, (durch Berühren der Taste).
- **Die Leistung ändern**, (durch Berühren der Taste .

5.4. GAREN MIT DAMPFKOMBIFUNKTIONEN

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Drehen Sie den linken Regler, bis das Symbol  erreicht wurde.
3. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der gewünschten Funktion.
4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
5. Drehen Sie den rechten Regler zur Auswahl der Betriebstemperatur.
6. Drücken Sie  zum Starten des Garvorgangs.




HINWEIS

Die Taste  kann jederzeit gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

5.5. AUTOMATISCHE SCHNELLVORHEIZUNG

Die angegebenen Funktionen beinhalten eine automatische Schnellvorheizung.

































Während der Schnellvorheizung leuchtet das Symbol .

Es wird empfohlen, das Gargut erst dann in den Backofen zu stellen, wenn dieses Symbol nicht mehr aufleuchtet.

Diese Option ist immer aktiviert.

Zum Deaktivieren der Schnellvorheizen-Option einige Sekunden  drücken.

6. KOCHEN MIT DEM PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN (PANDO CHEF)**6.1. AUTOMATISCHE BACKOFEN-REZEPTE**

GEFLÜGEL		   	HÄHNCHEN ENTE GANS PUTE	
FLEISCH		   	SPANFERKEL OCHSE LAMM KOTELETTS	 
FISCH		 	SEEHECHT LACHS	
BROT		  	WEISSBROT DUNKLES BROT VOLLKORNBROT	 
PIZZA		 	DICKE PIZZA DÜNNE PIZZA	 
NACHSPEISEN		   	FORMKUCHEN GROSSER OBSTKUCHEN KLEINER OBSTKUCHEN BLECHKUCHEN	

DAMPF

LACHS



FISCHFILET



KARTOFFELN



SPARGEL



BROKKOLI



MÖHREN



ERBSEN



BLUMENKOHL



MILCHREIS



MAIS





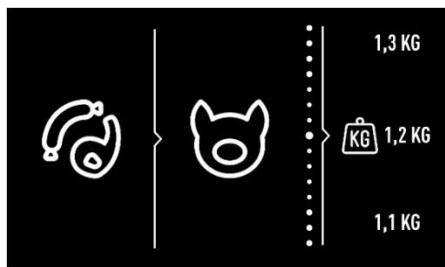
Rezepte, bei denen der leere Backofen vorgeheizt werden muss.




TURN Rezepte, bei denen das Gargut gewendet werden muss.


6.2. NUTZUNG DES PERSÖNLICHEN GARASSISTENTEN (PANDO CHEF)


1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste .



Rezeptauswahl.

3. Drehen Sie den linken Schalter, bis die Speise, die Sie zubereiten möchten, vergrößert erscheint.
4. Im rechten Bereich werden anschließend die für die gewählte Speiseart verfügbaren Rezepte angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Rezept mit dem rechten Schalter und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste .
5. Im rechten Bereich erscheinen im Anschluss die Angaben, die der Backofen zum Programmieren des Garvorgangs benötigt.
6. Je nach gewähltem Rezept fordert der Backofen zur Eingabe folgender Angaben auf:

GEWICHT DES GARGUTS: Wählen Sie das Gewicht mit dem rechten Schalter und bestätigen Sie es mit der Taste .

TEMPERATUR: Bestätigen Sie die vorge-schlagene Temperatur oder wählen Sie mit dem rechten Schalter eine andere. Bestätigen Sie sie mit der Taste .

GARSTUFE: Bei einigen Zubereitungen können Sie die Garstufe wählen:

- **HIGH:** Well done
- **MEDIUM:** Medium
- **LOW:** Rare

7. Nachdem alle Parameter ausgewählt wurden, müssen Sie sie mit der Taste  bestätigen

Der Backofen startet den Garvorgang und die Auswahlanzeige wechselt zur Garanzeige, auf der folgende Informationen zu sehen sind:


- Gewählte Gartemperatur
- Restliche Garzeit
- Gewähltes Rezept

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ca. 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und auf der Anzeige blinkt das Garsymbol. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Ton auszuschalten. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

**HINWEIS**


In den ersten 10 Minuten der Garzeit können Sie Gewicht und Garstufe ändern oder die Endzeit des Garvorgangs programmieren.


Nach dieser Zeit können diese Werte nicht mehr geändert werden.

Um diese Garparameter zu ändern, müssen Sie die Taste  berühren, um zur Auswahlanzeige zurückzukehren. Befolgen Sie dann die o. a. Schritte.

Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

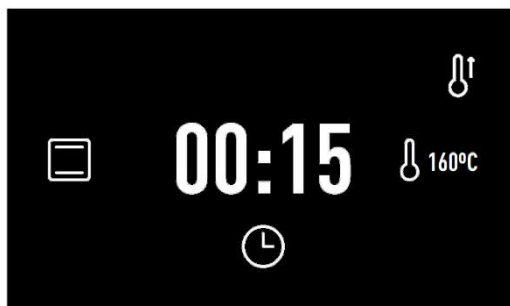
die Gartemperatur ändern, indem sie die Taste  berühren und mit der Taste  bestätigen.


einen Alarm programmieren (durch Berühren der Taste .


die Programmierung eines Alarms ändern (durch Berühren der Taste .

Zur Programmierung oder Änderung einer Programmierung befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt «Zeiteinstellung des Garvorgangs» weiter unten in dieser Bedienungsanleitung.

6.3. LEEREN BACKOFEN VORHEIZEN

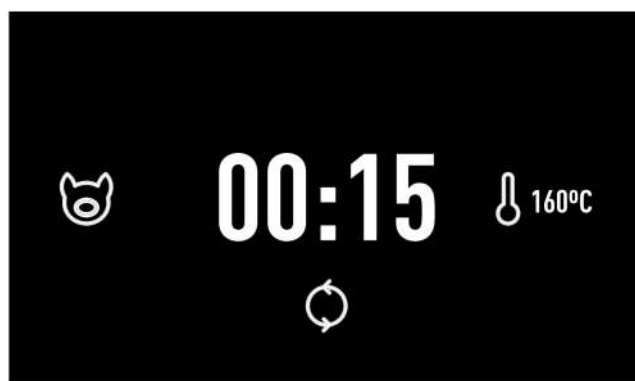



Bei den in der Tabelle mit dem Symbol , gekennzeichneten Rezepten muss das Gargut in den zuvor vorgeheizten Backofen gestellt werden.


Wird eines dieser Rezepte gewählt, erscheint bei Garbeginn das Symbol  auf der Anzeige. Sobald der Backofen die Gartemperatur erreicht hat, blinkt das Symbol und es ertönt ein akustisches Signal, das angibt, dass das Gargut nun hineingestellt werden kann.

Das akustische Signal verstummt beim Öffnen der Backofentür zum Einführen des Garguts automatisch. Auf der Garanzeige wird die verbleibende Zeit angegeben.

6.4. GARGUT WENDEN



Bei den in der Tabelle mit dem Symbol , gekennzeichneten Rezepten muss das Gargut während des Garvorgangs gewendet werden.


Der Backofen weist Sie auf diesen Zeitpunkt mit einem akustischen Signal hin, und auf der Garanzeige erscheint das Symbol .

Das akustische Signal verstummt automatisch, wenn die Backofentür zum Wenden des Garguts geöffnet wird.

7. ZEITEINSTELLUNG DES BACKOFENS

7.1. OPTIONEN DER ZEITEINSTELLUNG

Folgende Optionen stehen zur Zeiteinstellung beim Programmieren eines Garvorgangs zur Verfügung:

 **Timer:** Programmiert einen Alarm, der nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt. Der Garvorgang wird nach Ablauf der Zeit NICHT unterbrochen. Sie können auch einen Alarm erstellen, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist.




HINWEIS

Sie können jederzeit, d. h. unabhängig davon, ob der Backofen in Betrieb ist oder nicht, einen Alarm programmieren. Die restlichen Optionen der Zeiteinstellung sind nur verfügbar, wenn der Backofen in Betrieb ist.




Gardauer: Damit kann die gewünschte Gardauer gewählt werden.

Nach Ablauf der programmierten Dauer ertönt ein akustisches Signal, das Symbol  blinkt und der Backofen hört automatisch auf zu heizen.



Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton und den Backofen auszuschalten



Garzeit-Ende: Damit kann die Uhrzeit gewählt werden, bis zu der der Backofen garen soll.

Sobald die programmierte Uhrzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol  blinkt und der Backofen hört automatisch auf zu heizen.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton und den Backofen auszuschalten.

Verzögerter Garbeginn (Gardauer  +  Garzeit-Ende): Damit kann der Backofen so programmiert werden, dass er den Garvorgang automatisch beginnt und sich automatisch abschaltet, sobald die programmierte Gardauer abgelaufen ist.



HINWEIS

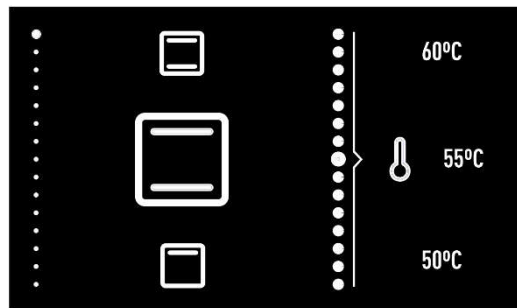
Zur Programmierung dieser Option müssen Gardauer und Garzeit-Ende nacheinander programmiert werden.


Sie haben während des Garvorgangs jederzeit Zugriff auf die Programmieroptionen.

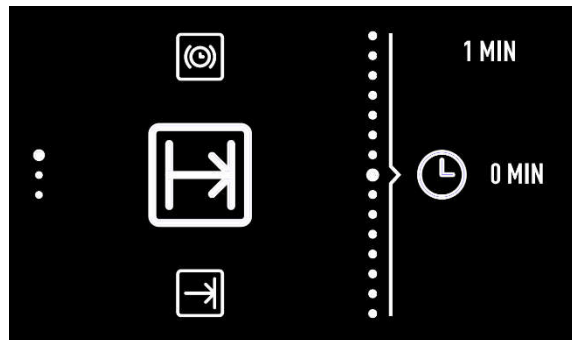
Auf die gleiche Weise können Sie auch eine bereits festgelegte Programmierung ändern.

7.2. PROGRAMMIERUNG DER OPTIONEN DER ZEITEINSTELLUNG

1. Wählen Sie eine Kochfunktion.




1. Berühren Sie die Taste  um zum Menü der Optionen der Zeiteinstellung zu gelangen.
2. Drehen Sie den linken Schalter, um die gewünschte Programmieroption zu wählen.
3. Drehen Sie den rechten Schalter, um die Gardauer oder das Garzeit-Ende je nach gewählter Option einzustellen.

**HINWEIS**

Es ist nicht möglich, ein Garzeit-Ende zu wählen, das vor der aktuellen Uhrzeit liegt.

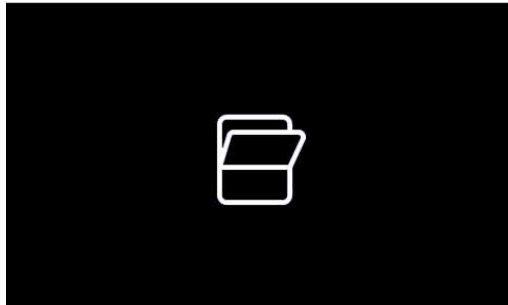
Beim Programmieren des Garzeit-Endes wird als Hilfestellung die aktuelle Uhrzeit in der Mitte angezeigt.

4. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste .
5. Anschließend erscheint erneut die Garanzeige. Sie können die programmierten Zeiteinstellungen rechts neben dem mittleren Kreis sehen.

8. WASSER EINFÜLLEN

8.1. FRONTBLENDE ÖFFNEN

- Drücken Sie kurz auf die Sperrtaste .
- Die Frontblende öffnet sich einen Spalt (ca. 15 °). Dies geschieht langsam.



- Öffnen Sie die Blende anschließend von Hand vollständig.



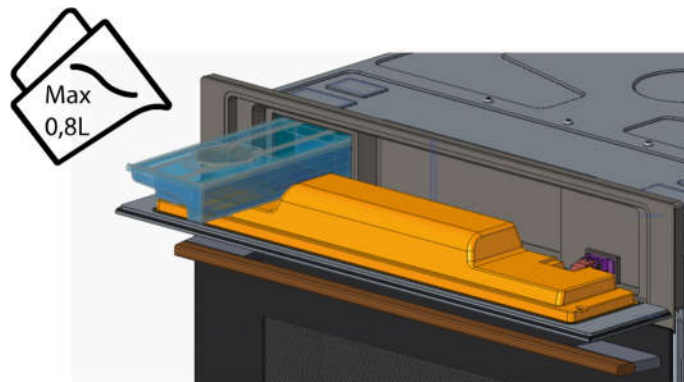
ANMERKUNG

Die Blende kann während des Ofenbetriebs geöffnet werden.

8.2. WASSERTANK FÜLLEN

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Markierung mit kaltem, frischem Trinkwasser. Verwenden Sie dazu den Schlitz hinter der Frontblende (maximal 0,8 l).



HINWEIS

Verwenden Sie weder sterilisiertes noch destilliertes Wasser zum Garen im Dampfofen. Die im Wasser gelösten Mineralstoffe sind für den Garvorgang unverzichtbar.



HINWEIS

Wenn Sie den Wassertank befüllen, wird der obere Tankbereich NICHT vollständig versiegelt. Eine Überfüllung des Tanks kann, sollte dieser bewegt werden, möglicherweise zum Überlaufen führen.

8.3. WASSER NACHFÜLLEN

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten. Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, die folgende Meldung erscheint.




Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu sein, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. **GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!**

8.4. WASSERTANK ENTLEREEN

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

ACHTUNG

Das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!


Abhängig von den Temperatureinstellungen und der Zeitdauer der Dampfgarfunktionen kann dies bis zu 1 Stunde dauern. Warten Sie bis die  nicht länger auf der Bildschirmanzeige leuchtet, bevor Sie den Wassertank entnehmen, versuchen, eine zweite Dampffunktion einzuschalten, oder den Strom für den Dampfofen ausschalten. Sollte es eine Unterbrechung vor dem Ende geben, wird sich die Pumpfunktion zurücksetzen, was zum Trockenlaufen der internen Pumpe führen kann, was durch laute Vibrationsgeräusche bei laufender Pumpe angezeigt wird. Mit der Zeit kann die zu Schäden an der Pumpe führen.

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige , Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist


HINWEIS


Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción. Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht .

9. ALLGEMEINE OFENFUNKTIONEN

9.1. UNTERBRECHUNG EINES KOCHVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten, durch Drücken der -taste oder durch Öffnen der Türen.

Funktion, die durch Drücken der  Taste aktiviert wird. Auf diese Weise entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, damit beim Öffnen der Gerätetür weniger heißer Dampf austritt.

ACHTUNG

Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:


- Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. Gefahr von Brandverletzungen!
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls es eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern.

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken .

9.2. ENDE EINES KOCHVORGANGS

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.


Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

ACHTUNG

Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

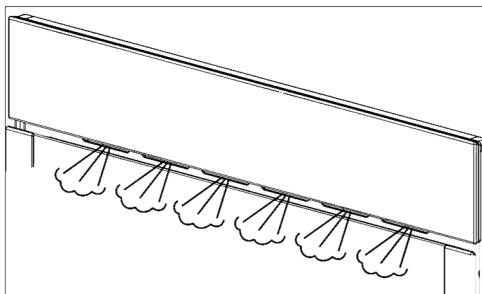
Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige  erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

9.3. DAMPFAUSTOSS

Ein wechselnder Dampfaustritt ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.




9.4. RESTWASSERMENGE IM GARRAUM



Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale unter der Tür nach jedem Gebrauch getrocknet wird. Eine Ansammlung von Flüssigkeit in diesem Fach kann schnell überlaufen und die umliegenden Schränke beschädigen. Es ist durch die geöffnete Tür zugänglich.



10. SICHERHEITSFUNKTIONEN

10.1. KINDERSICHERUNG (BEDIENFELDSCHLOSS)

Diese Funktion kann jederzeit eingeschaltet werden:









- **Bei ausgeschaltetem Backofen.** Die Kindersicherung verhindert, dass der Backofen durch Betätigung der Taste  eingeschaltet werden kann.
- **Beim Gebrauch des Backofens.** Wird die Funktion eingeschaltet, während der Backofen in Betrieb oder in Wartestellung ist, wird die Tastatur gesperrt, so dass keine Schalter betätigt und keine Garwerte geändert werden können.

Um die Funktion zu aktivieren, die Tasten , bis 1 Piepton ertönt und das Symbol  auf der Anzeige erscheint. Das Bedienfeld ist gesperrt.

Um die Funktion auszuschalten, die Tasten , bis 1 Piepton ertönt und das Symbol  auf der Anzeige erscheint.

11. ENTKALKEN

ENTKALKUNGSVORGANG

1. Drehen Sie den linken Regler zum Aufrufen des Dampfmenüs .
2. Drehen Sie den rechten Regler, bis das Entkalken-Symbol  auf der rechten Seite des Displays erscheint.
3. Drücken Sie  zum Starten der Entkalkungsfunktion.
4. Wenn das Display „0,5“ anzeigt, entfernen Sie den Wassertank.
5. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank, und setzen Sie diesen wieder ein.
6. Drücken Sie . Der Entkalkungsvorgang mit einer Dauer von 30 Minuten beginnt.
7. Die Entkalkung ist lautlos und während des Vorgangs zeigt das Display den Prozentsatz des Vorgangs und das Entkalken-Symbol  an.
8. Sobald im Display die Anzeige  erscheint und der Dampfgarer ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
9. Füllen Sie 0,5 Liter frisches Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
10. Blende schließen. Der erste Spülvorgang beginnt.
11. Sobald im Display erneut die Anzeige  erscheint und der Dampfgarer ein weiteres akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
12. Füllen Sie 0,5 Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
13. Blende schließen. Der zweite Spülvorgang beginnt.
14. Wenn der Spülschritt abgeschlossen ist, zeigt das Display das Symbol  an und wird ein akustisches Signal ausgegeben, bis der Wassertank entfernt wird.
15. Nehmen Sie den Wassertank ab, und entleeren und trocknen Sie diesen.

ACHTUNG

Der Entkalkungsprozess **kann nach dem Start nicht mehr gestoppt werden.**

Es können absolut normale Geräusche (von der Wasserpumpe erzeugt) erzeugt werden.

Versuchen Sie während dieses Vorgangs NICHT, die Ofentür zu öffnen.



12. GARGUTSONDE






ACHTUNG

Bitte decken Sie den Anschluss des Bratenthermometers ab, sobald Sie dieses nicht mehr benutzen. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

Die Gargutsonde misst die Temperatur des Fleisches, sobald die definierte Temperatur für das Fleisch erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Kochvorgang.

- Programmieren Sie die gewünschte Garfunktion wie zuvor beschrieben.
- Am Ende der beschriebenen Schritte erscheint das Fleischsonde-Menü  m Display.
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Temperatur aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen und Starten der Garfunktion .

13. FEHLERBEHEBUNG

Display	Beschreibung
Entkalkung	
SOFT	<i>Weiches Wasser.</i>
MED	<i>Mittelhartes Wasser.</i>
HARD	<i>Hartes Wasser.</i>
	<i>Gerät muss entkalkt werden.</i>
	<i>Blinkend, Entkalkung beginnt.</i>
0,5L	<i>0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.</i>
0,8L	<i>0,8 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.</i>
Wassertank	
	<i>Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks..</i>
	<i>Tank leer, bitte nur mit 0,5L Wasser auffüllen.</i>
	<i>Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.</i>
Andere Meldungen	
DEMO mode	<i>Ausstellungsraum-Modus</i>
END	<i>Ende der Funktion</i>

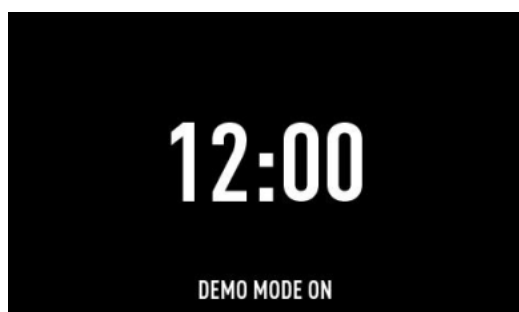
14. DEMO-MODUS

Bei eingeschaltetem DEMO-Modus kann der Backofen ohne Aufheizen bedient werden.

Es wird empfohlen, diesen Modus einzuschalten, wenn der Backofen mit Netzanschluss auf einer Ausstellung installiert wird.

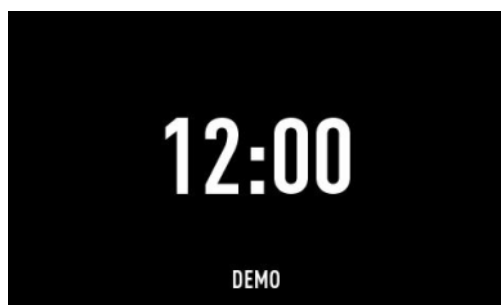
Einschalten des DEMO-Modus

Vor dem Einstellen der Uhr, gleichzeitig die Tasten  und  drücken, bis auf dem Bildschirm die Anzeige «DEMO Mode ON» erscheint.



Anschließend die Uhrzeit einstellen.

Die Bezeichnung «DEMO» erscheint ständig auf dem Bildschirm und der Backofen kann normal bedient werden, heizt aber nicht.



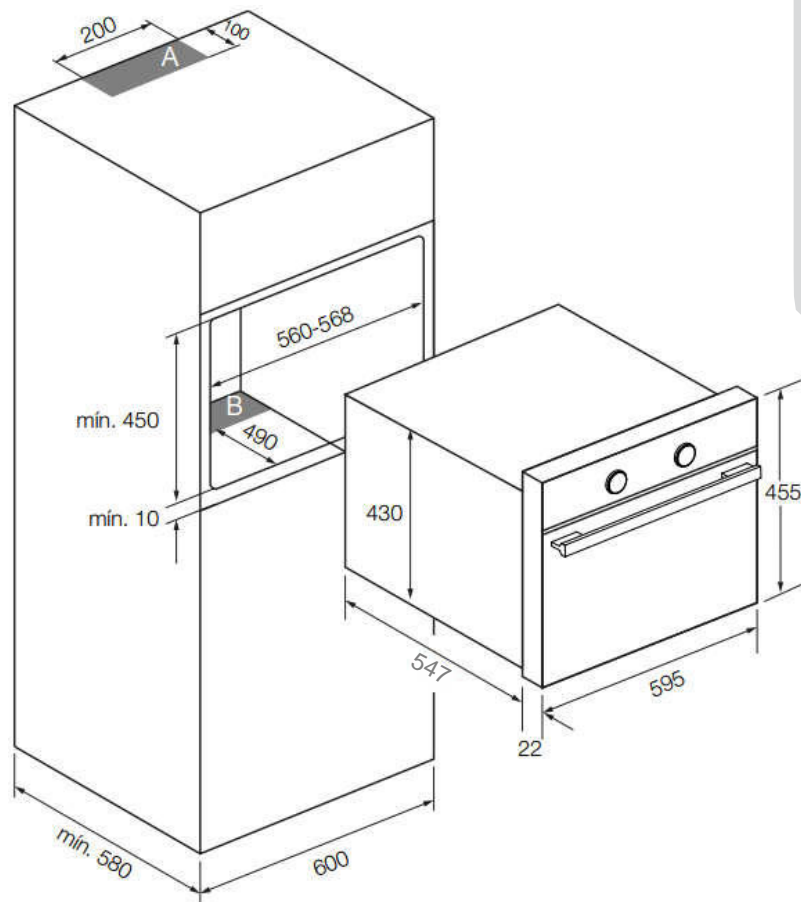
Zum Ausschalten des DEMO-Modus, wiederholen Sie den gleichen Vorgang. Das Wort DEMO wird verschwinden.

15. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

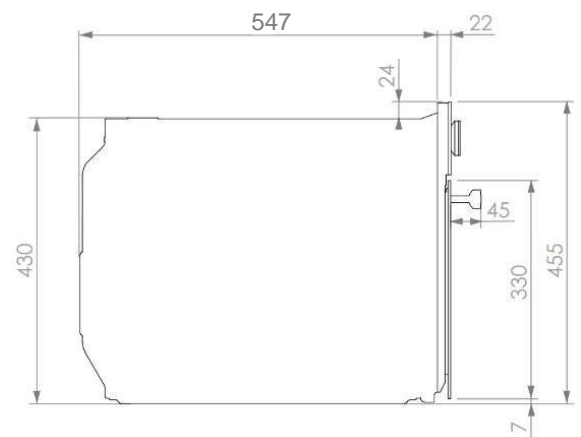
INSTALLATION	PHTV-942
Spannung (V)	220-240
Freq. (Hz)	50
Zuführungskabel (m)	1,1 m WITHOUT PLUG
Abmessungen anpassen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	450-460 x 560-568 x 580
Produktabmessungen ohne Frontplatte (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	430x545x547
LOGISTIK / VERPACKUNG	
Nettogewicht (Kg)	35
Bruttogewicht (Ofen + Verpackung) (Kg)	38
Verpackungsabmessungen (Höhe x Breite x Tiefe) (mm)	510x635x655
ZUBEHÖR	
Bedienungsanleitung - Sprachen (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Verstärkter Grill	1
LEISTUNGEN	
Nettokapazität (L)	44
Bruttokapazität (L)	45
Wassertank (L)	0,8
ELEKTRISCHE LEISTUNGSWERTE	
Grill + Voûte	1400-2500 W
STATISCHER OFEN	2100 W
Turbomotor	1600 W
Lichtleistung	25 W
ERLEUCHTUNG	
INNENLICHT	HALOGEN G9
MAXIMALE LEISTUNGSFUNKTION	
Maximale Ofenleistung (230 V)	3400 W
Energieeffizienzklasse	
EEl	A+

16. INSTALLATION SCHEMES UND ABMESSUNGEN**PHTV 942**

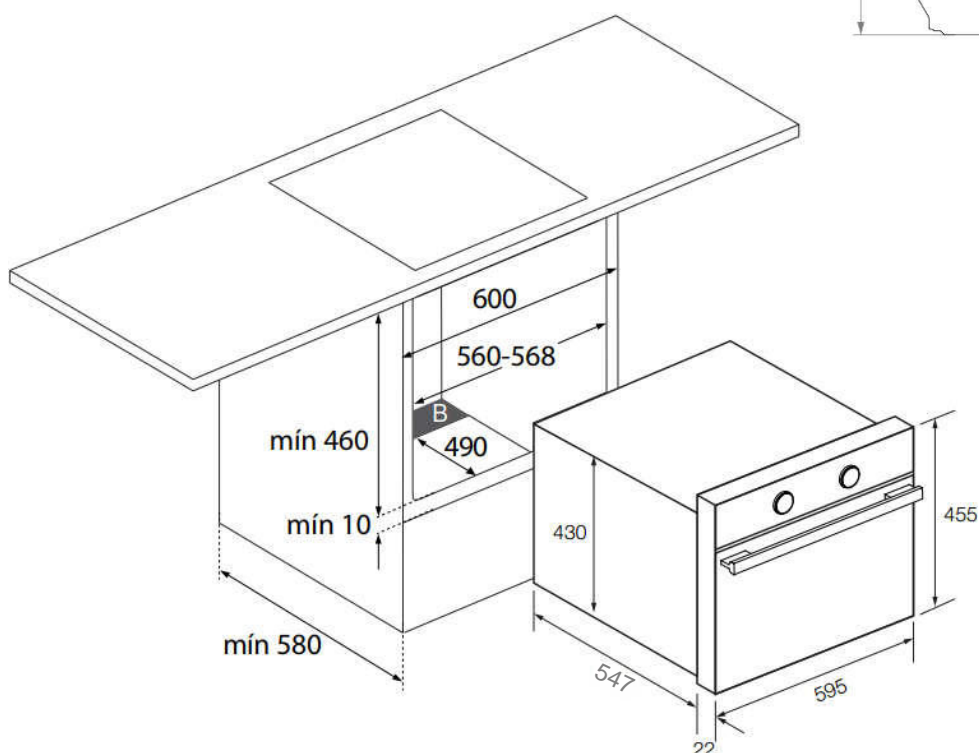
SPALTENINSTALLATION

**! WICHTIG**

Beachten Sie die Lüftungsöffnungen im Schrank, siehe Installationszeichnungen (200X100mm in Zone *A und 560X90mm in Zone *B). Wenn diese Lüftungsschlitze nicht verfügbar sind, kann das Produkt Schäden erleiden, die NICHT durch die Garantie abgedeckt sind.



INSTALLATION UNTER ARBEITSPLATTE



17. GARANTIEURKUNDE PANDO

INOXPAN S.L., bedankt sich für den Kauf und für das Vertrauen, das Sie in ein Produkt unserer Marke Pando gesetzt haben. Dieses Produkt ist aufgrund von Qualität, Design und Innovation herausragend und seinem Ursprung und seiner Verpflichtung treu geblieben.

GARANTIEBEDINGUNGEN PANDO:

Wir gewähren **auf dieses Gerät eine Garantie von 3 Jahren ab dem Kaufdatum**. Diese deckt sämtliche Herstellungsfehler ab, welche ein gutes Funktionieren beeinträchtigen könnte. Für die Gültigkeit dieser Garantie ist es unabdingbar, die Rechnung oder das Einkaufsticket dem offiziell autorisierten Pando-Kundendienst vorzulegen.

Während dieser Zeit verpflichtet das Unternehmen sich, kostenlos jedes Teil, das aufgrund eines Mangels oder Schadens defekt ist, auszutauschen oder zu reparieren, bis dass ein korrektes Funktionieren erreicht worden ist, sowie den dazu notwendigen Arbeitsaufwand und die infolge dieses Austausches oder der Reparatur entstandenen Aufwendungen zu übernehmen.



AUSSCHLÜSSE AUS DER GARANTIELEISTUNG PANDO:

Die folgenden Fälle werden von der Garantie nicht abgedeckt oder können zu deren Erlöschen führen, wonach der Nutzer die Aufwendungen für Material, Arbeitskraft und Fahrten des technischen Kundendienstes übernehmen muss:

- Überprüfung der Installation oder deren Funktionstüchtigkeit, Reinigung oder Wartung.
- Störungen oder Betriebsausfälle, die aufgrund eines Nicht-Respektierens oder einer Nicht-Befolgung der Sicherheitshinweise oder der Betriebs- und Wartungsempfehlungen aus dem Manual des Geräts hervorgerufen worden sind.
- Wenn die Installation des Geräts nicht von autorisiertem professionellem Fachpersonal oder Personal des technischen Kundendienstes von Pando durchgeführt worden ist, welches die Anforderungen an die Sicherheitsstandards und die Vorschriften für elektrische Installationen erfüllt.
- Wenn das Gerät nicht für den häuslichen Gebrauch verwendet wird, sondern für einen kommerziellen, für den es nicht vorgesehen ist.
- Schlechtes Funktionieren des Produkts aufgrund einer Nicht-Einhaltung der Vorschriften, Anweisungen und Empfehlungen aus den Manualen des Geräts.
- Störungen oder Probleme, verursacht durch eine nicht sachgemäße Installation, oder weil die erforderlichen und in der Installationsanleitung genannten freien Räume für eine adäquate Lüftung des Produkts in dem Möbel nicht vorhanden sind.
- Störungen oder Beschädigungen, hervorgerufen auf dem Transport oder beim Umsetzen des Geräts, und dessen Manipulation durch nicht autorisiertes Personal ohne Bezug zu diesem Unternehmen oder zur Marke Pando.
- Schläge, Beulen, Schrammen oder Kratzer, Glasbruch.
- Vorhandensein von Fremdkörpern, die nicht aus dem Gerät stammen, im Inneren oder Äußeren des Produkts.
- Wenn der Techniker keinen leichten Zugang zum Produkt hat, weil Elemente seinen einfachen und sicheren Zugang verwehren. Die Mittel, die von dem von Pando autorisierten Techniker für den Zugang benötigt werden, müssen vom Nutzer unter seiner Verantwortlichkeit zur Verfügung gestellt werden.
- Unsachgemäße Handhabung der äußeren elektrischen Verkabelung.
- Ästhetische, Verbrauchs- und Verschleißelemente wie Leuchtenabdeckungen, Leuchten, Tablets, Gitter, Führungen.
- Rost, Brandspuren, Flecken oder veränderter Farbton an Gehäuse, Tür, Zubehör oder Innenraum, hervorgerufen durch inadäquate Wartung oder Nutzung, oder durch den ungeschützten Kontakt mit ätzenden Elementen wie zum Beispiel nicht vom Hersteller empfohlene und inadäquate Reinigungsmittel.
- Störungen oder Beschädigungen, hervorgerufen durch Änderungen bei der elektrischen Versorgung, oder durch ungewollte und natürliche atmosphärische oder geologische Ereignisse wie Gewitter, Blitzeinschlag, Erdbeben, Überschwemmungen usw.
- Geräte aus Wiederverkauf, zweiter Hand, Änderung des ursprünglichen Eigentümers des Geräts oder von Ausstellungen, ab deren Herstellungsdatum mehr als zwei Jahre vergangen sind.

INOXPAN, S.L. ist ausdrücklich befreit von jeder Haftung bei eventuellen direkten oder indirekten Personen- oder Sachschäden, die durch eine nicht sachgemäße Handhabung des Geräts verursacht worden sind.

Kontaktdaten des autorisierten offiziellen technischen Kundendienstes Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA:	OTROS PAÍSES:
<p data-bbox="108 2011 517 2069">ES www.pando.es/asistencia-tecnica/</p> 	 <p data-bbox="799 1980 1342 2038">EN https://www.pando.es/en/after-sales-services/</p> <p data-bbox="799 2063 1331 2121">FR https://www.pando.es/fr/service-apres-vente/</p>

INOXPAN S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves,11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)
Tel. +34 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53
www.pando.es
com.pando@pando.es
Export:
export@pando.es
Tel. 902 41 55 11



Pando

www.pando.es



SERVICIO POST VENTA
España, Portugal y Andorra

www.pando.es/asistencia-tecnica/

SERVICE APRÉS VENTE
AFTER SALES SERVICE

Otros países

Autres pays / Other countries

www.pando.es/en/after-sales-services/



Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad
Environmental Management System Certification
UNE-EN ISO 14001:2015
ES20/208675



Sistema de Gestión de la Calidad
Quality Management System
UNE-EN ISO 9001:2015
ES 19/86566



Pando

Cooking guide

PHB_PHP_PHT

ES	Guía de cocinados
PT	Guia de cozinhados
EN	Cooking guide
FR	Guide de cuisson
DE	Garanleitung
NL	Bakgids
IT	Guida alla cottura

Índice

• Descripción de las funciones de cocinado del horno	3
• Otras funciones del horno	4
• Uso ecológico del horno	5
• Guía de cocinado	5
• Descongelación	5
• Tablas de temperaturas y tiempos	30
Aves	30
Carnes	32
Pescados	36
Pizza	38
Pan	38
Entrantes y pastas	40
Repostería	42
Descongelación	48

Descripción de las funciones de cocinado del horno



ATENCIÓN

Tenga en cuenta que las funciones disponibles dependerán del modelo de horno.

Para conocer qué funciones están disponibles en su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a esta Guía de Cocinados.



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 Y SOLERA

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.



MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.



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.



GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.



CALOR INFERIOR (SOLERA)

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



TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.



TURBO

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.



SLOW COOK

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas «a fuego lento», con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno.

ECOECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. El horno utiliza un calentamiento por convección forzada y dependiendo del modelo desconecta su funcionamiento unos minutos antes de finalizar el cocinado permitiendo aprovechar el calor residual que existe dentro de la cavidad y obteniendo un acabado perfecto del alimento. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.



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.

En algunos modelos la función descongelación permite aportar calor al alimento mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles. El nivel HI es adecuado para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.



FERMENTAR MASAS

Especial para la fermentación de masa tanto de pan como de repostería.



PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función permite precalentar la cavidad del horno a la temperatura que haya seleccionado rápidamente. Utilice esta función cuando su cocinado necesite que el horno este a una temperatura concreta para introducir el alimento.

Otras funciones del horno

Para ampliar la información sobre la utilización de estas funciones, consulte la Guía de Uso de su horno.



STEAM ASSISTED CLEANING

La función STEAM ASSISTED CLEANING facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.



PIRÓLISIS

Permite realizar un ciclo de limpieza por pirólisis, donde se produce un proceso de oxidación y carbonización de las grasas acumuladas durante el cocinado, mediante las altas temperaturas que se alcanzan en el interior del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

Uso ecológico del horno

Para un aprovechamiento óptimo de la energía, siga estos consejos:

- 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.

Guía de cocinado

Las funciones de cocinado varían según el modelo. En las Tablas adjuntas se indican las más representativas.

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Se aconseja comenzar por los valores más bajos, e incrementar si es necesario.

Para hornos de 45 cm: Normalmente, los tiempos y las temperaturas son ligeramente inferiores que en los hornos de 60 cm. Considere siempre los valores más bajos de los rangos indicados en las tablas.

En general, los tiempos indicados en las Tablas están calculados para introducir los alimentos en el horno frío.

Las recetas que requieren un precalentamiento del horno en vacío, se indican expresamente.

Algunos modelos disponen de función Precalentamiento Rápido. Esta función reduce el tiempo

de cocinado respecto a lo indicado en la tabla. Cuando utilice esta función, espere a introducir el alimento cuando el horno le avise de que ha alcanzado la temperatura de cocinado.

Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

- 1:** Inferior.
- 2:** Media.
- 3:** Superior.

Las alturas 4 y 5, son adecuadas para gratinar y tostar.

Para hornos de 45 cm: La altura adecuada para cocinar es siempre la 1. Utilice las alturas 2 y 3 preferentemente para gratinar y tostar.

Para un resultado más uniforme, coloque el alimento lo más centrado posible en la bandeja o parrilla.

Descongelación

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.

- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Los tiempos mostrados en la tabla* son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.

* Véase tabla de descongelación en la página 48.

Índice

• Descrição das funções de cozinhado do forno	7
• Outras funções do forno	8
• Utilização ecológica do forno.....	8
• Guia de cozinhados	9
• Descongelção	9
• Tabelas de temperatura e tempos	30
Aves	30
Carnes.....	32
Peixes.....	36
Pizza	38
Pão.....	38
Entradas e massas.....	40
Pastelaria.....	42
Descongelção	48

Descrição das funções de cozinhado do forno



ATENÇÃO

Tenha em consideração que as funções disponíveis dependerão do modelo do forno.

Para saber quais são funções que estão disponíveis no seu forno, consulte o Manual de utilização que acompanha o presente Guia de cozinhados.



CONVENCIONAL

É utilizada para bolos e tartes para nos quais o calor recebido deve ser uniforme e para que se obtenha uma textura esponjosa.



CONVENCIONAL COM TURBINA

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador distribui de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.



GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR

Especial para assados. Pode ser utilizada para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.



MAXIGRILL

Permite o gratinado em superfícies superiores relativamente à função Grill, assim como uma maior potência de gratinado, para que o alimento doure mais rapidamente.



GRILL

Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afetar o interior do alimento. Indicado para peças planas como bifes, costeletas, peixe, tostas.



GRILL / MAXIGRILL COM TURBINA

Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escoamento de sucos.



CALOR INFERIOR (FUNDO)

Calor apenas a partir da parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de pastelaria e afins.



TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cozinhar pizzas, empadas e bolos ou bolos recheados com fruta.



TURBO

A turbina distribui o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.



SLOW COOK

Especial para gusar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

ECOMODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. O forno utiliza um aquecimento por convecção forçada e, dependendo do modelo, desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.

DESCONGELAÇÃO

Esta função é apropriada para a descongelação suave de alimentos. Particularmente, no caso dos alimentos que são consumidos sem necessidade de aquecer, como por exemplo cremes, massas, tartes, pasteis, etc.

Em alguns modelos, a função de descongelação permite fornecer calor aos alimentos através de um sistema de ar quente em 2 níveis. O nível HI é adequado para carnes em geral e o nível LO para peixe, pastelaria e pão.

FERMENTAR MASSAS

Especial para a fermentação de massas, tanto de pão como de pastelaria.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Esta função permite pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno à temperatura que tenha selecionado. Utilize esta opção para quando necessitar que o forno atinja uma determinada temperatura antes de introduzir os alimentos.

Outras funções do forno

Para obter mais informações sobre a utilização destas funções, consulte o Manual de utilização do seu forno.

STEAM ASSISTED CLEANING

A função STEAM ASSISTED CLEANING facilita a limpeza de gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

PIRÓLISE

Permite realizar um ciclo de limpeza por pirólise, onde se produz um processo de oxidação e carbonização das gorduras acumuladas durante o cozinhado, mediante as altas temperaturas que são atingidas no interior do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

Utilização ecológica do forno

Para um aproveitamento otimizado da energia, siga os seguintes conselhos:

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.
- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.

Guia de cozinhados

As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são de orientação. Aconselha-se que se inicie com os valores mais baixos, aumentando-os se necessário.

Para fornos de 45 cm: normalmente, os tempos e as temperaturas são ligeiramente inferiores em comparação com os fornos de 60 cm. Considere sempre os valores mais baixos dos intervalos indicados nas tabelas.

Em geral, os tempos indicados nas tabelas foram calculados tendo em conta a introdução dos alimentos com o forno frio.

Para as receitas que requerem um pré-aquecimento do forno, essa indicação é dada expressamente na receita.

Alguns modelos dispõem da função de Pré-aquecimento rápido. Esta função reduz o tempo de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

- 1: Inferior.
- 2: Média.
- 3: Superior.

As alturas 4 e 5 são as mais adequadas para gratinar e tostar.

Para fornos de 45 cm: a altura adequada para cozinhar é sempre a 1. As alturas 2 e 3 são preferencialmente utilizadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.

Descongelação

Ao realizar a descongelação de alimentos deve ter em conta que:

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre o tabuleiro do forno ou sobre um prato.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe deve colocá-las sobre a grelha e por baixo um tabuleiro para recolher os líquidos.
- As carnes e peixes não necessitam de estar totalmente descongelados para serem cozi-

nhados. É suficiente que a superfície esteja mole para poder adicionar os condimentos.

- Deve sempre cozinhar-se o alimento após descongelação.
- Não congele novamente um alimento já descongelado.

Os tempos apresentados na tabela* são uma orientação, onde o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, peso do alimento e grau de congelação do alimento.

*Consulte a tabela de descongelação da página 48.

Contents

• Description of oven cooking functions	11
• Other oven functions	12
• Environmentally-friendly use of the oven	12
• Cooking guide	13
• Defrosting	13
• Tables of Temperatures and Times	30
Poultry.....	30
Meat.....	32
Fish.....	36
Pizza.....	38
Bread.....	38
Starters and pasta dishes.....	40
Cakes and pastries.....	42
Defrosting.....	48

Description of oven cooking functions



WARNING

Please remember that the available functions will vary according to each model.

To check which functions are available on your oven, see the User Manual provided with this Cooking Guide.



CONVENTIONAL

This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.



CONVENTIONAL WITH FAN

Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.



GRILL AND LOWER ELEMENT

Ideal for roasts. This setting can be used for any cuts of meat, regardless of size.



MAXIGRILL

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, with greater toasting power for faster food browning.



GRILL

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and toast.



GRILL / MAXIGRILL WITH FAN

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.



LOWER HEAT (FLOOR)

Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.



TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)

Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.



TURBO

The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly-distributed temperature, food can be cooked on two shelves at the same time.



SLOW COOK

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly long cooking times and low heat.

For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure they can be used in the oven.

ECO ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.



DEFROSTING

This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.

In some models, the defrost function can be used to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread.

RISING DOUGH

Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.



FAST PREHEATING

This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature. Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

Other oven functions

For more details on how to use these functions, see the User Guide for your oven.



STEAM ASSISTED CLEANING

The STEAM ASSISTED CLEANING function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.



PYROLYSIS

This pyrolytic cleaning cycle uses high temperatures inside the oven to cause the oxidation and carbonisation of grease accumulated during cooking. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

Environmentally-friendly use of the oven

Energy-saving tips:

- Remove any accessories not in use from the oven.
- Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- 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 make use of the residual heat.
- If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.

Cooking guide

Cooking functions vary between models. The tables provided show the key cooking times.

The times and temperatures shown in the chart are given as a guide. It is advisable to start with the lowest figures and increase as necessary.

For 45 cm ovens: Cooking times and temperatures are normally slightly less than for 60 cm ovens. Always use the lower end of the range given in the tables.

In general, the times shown on the Tables are calculated for placing food in a cold oven.

Recipes requiring the oven to be pre-heated will expressly mention this.

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to the figures given in the Tables. When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

- 1:** Low.
- 2:** Medium.
- 3:** High.

Levels 4 and 5 are suitable for grilling and toasting.

For 45 cm ovens: The most suitable level for cooking is always level 1. Levels 2 and 3 are suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.

Defrosting

When defrosting, remember:

- Food should be removed from its packaging and placed on the oven tray or on a dish.
- Defrost large cuts of meat or fish by placing them on the grid shelf with a tray underneath to collect any liquid.
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. It is enough for the surface to be soft to enable it to be seasoned.

- Food should always be cooked after defrosting.

- Do not re-freeze food once thawed.

The times shown in the chart* are a guideline. The time needed for defrosting will depend on the ambient temperature, weight of the food and how deeply frozen it is.

*See thawing chart on page 48.

Sommaire

• Description des fonctions de cuisson du four	15
• Autres fonctions du four	16
• Utilisation écologique du four	16
• Guide de cuisson	17
• Décongélation	17
• Tableaux des températures et temps de cuisson	30
Volailles	30
Viandes	32
Pescados	36
Pizza	38
Pain	38
Entrées et pâtes	40
Pâtisserie	42
Décongélation	48

Description des fonctions de cuisson du four



MISE EN GARDE

Remarque : les fonctions disponibles varient selon le modèle du four.

Pour connaître les fonctions disponibles de votre four, consultez le guide d'utilisation qui accompagne ce Guide de cuisson.



CUISSON TRADITIONNELLE

Cette fonction de cuisson sert à faire des gâteaux ou des tartes pour lesquelles la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.



CUISSON TRADITIONNELLE À TURBINE

Fonction idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.



GRILL Y SOLERA

Cette fonction de cuisson permet de gratter des surfaces plus grandes que le grill normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.



MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.



GRILL

Rôtir et gratter en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.



GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande

sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.



CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE (SOLE)

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.



TURBO + CHALEUR INFÉRIEURE (PIZZA)

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.



TURBO

La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.



SLOW COOK

Fonction destinée à la cuisson des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes qui doivent être préparées «à feu doux», avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température peu élevée.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à ce que ces dernières puissent être introduites dans un four.

ECOMODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Le four utilise une chauffe à convection forcée et, en fonction du modèle, s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.

DÉCONGÉLATION

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

Dans certains modèles, la fonction de décongélation permet de chauffer les aliments grâce à un système de chaleur tournante sur 2 niveaux. Le niveau HI est adapté aux viandes en général et le niveau LO aux poissons, aux pâtisseries et au pain.

FERMENTER LES PÂTES

Fonction conçue pour la fermentation des pâtes, aussi bien pour le pain que les pâtisseries.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

Autres fonctions du four

Pour plus de renseignements concernant l'utilisation de ces fonctions, consultez le guide d'utilisation fourni avec votre four.

STEAM ASSISTED CLEANING

La fonction STEAM ASSISTED CLEANING facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

PYROLYSE

Cette fonction permet de réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse, qui entame un processus d'oxydation et de carbonisation des graisses accumulées pendant la cuisson, grâce aux fortes températures atteintes à l'intérieur du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

Utilisation écologique du four

Pour une utilisation optimale de l'énergie, veuillez suivre les conseils suivants :

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

Guide de cuisson

Les fonctions de cuisson varient selon les modèles. Vous trouverez dans les tableaux ci-joints les fonctions les plus représentatives.

Les temps et températures indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons de débiter avec les valeurs les plus basses et d'augmenter à continuation si nécessaire.

Pour les fours de 45 cm: Normalement, les temps et températures de cuisson sont légèrement inférieurs à ceux des fours de 60 cm. Prenez toujours en compte les valeurs les plus basses des pages indiquées sur les tableaux.

En général, les temps indiqués sur ces tableaux sont calculés afin d'introduire les aliments dans le four à froid.

Les recettes qui nécessitent un préchauffage du four à vide sont expressément indiquées.

Certains modèles disposent d'une fonction de

préchauffage rapide. Cette fonction réduit le temps de cuisson qui est indiqué sur le tableau. Si vous utilisez cette fonction, n'introduisez l'aliment dans le four que lorsque ce dernier indique que la température de cuisson a été atteinte.

Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut) :

- 1: Inférieure.
- 2: Moyenne.
- 3: Supérieure.

Les positions 4 et 5 sont destinées à gratiner et griller.

Pour les fours de 45 cm: La position adéquate pour cuisiner est toujours la 1. Utilisez préférentiellement les positions 2 et 3 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille.

Décongélation

En ce qui concerne la décongélation des aliments, sachez que :

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de gros morceaux de viande ou de poisson, ces derniers doivent être déposés sur la grille et une plaque doit être placée en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que leur surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.

- Un aliment doit toujours être cuisiné après avoir été décongelé.
- Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.

Les durées mentionnées dans le tableau* sont fournies à titre indicatif. Le temps de décongélation dépend en effet de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment

*Voir tableau de décongélation page 48.

Inhaltsverzeichnis

• Beschreibung der Garfunktionen des Backofens	19
• Sonstige Backofenfunktionen	20
• Umweltfreundliche Backofennutzung	20
• Anleitung zum Garen	21
• Auftauen	21
• Temperatur- und Zeittabellen	31
Geflügel	31
Fleisch	33
Fisch	37
Pizza	39
Brot	39
Vorspeisen und Pasta	41
Süßwaren	43
Auftauen	49

Beschreibung der Garfunktionen des Backofens



ACHTUNG

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.

Um verfügbaren Funktionen Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die dieser Garantieung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.



NORMAL

Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.



NORMAL MIT UMLUFT

Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.



GRILL UND UNTERHITZE

Besonders für Braten. Für jedes Stück, unabhängig von seiner Größe, geeignet.



MAXIGRILL

Ermöglicht das Gratinieren größerer Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.



GRILL

Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.



GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.



UNTERHITZE

Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.



TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.



TURBO

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.



SLOW COOK

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfohlen wird.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

ECOECO

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.

AUFTAUEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot.

TEIG AUFGEHEN LASSEN

Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.

SCHNELLAUFHEIZUNG

Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

Sonstige Backofenfunktionen

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung Ihres Backofens für weitere Auskunft über die Nutzung dieser Funktionen.

STEAM ASSISTED CLEANING

Mit der Funktion STEAM ASSISTED CLEANING wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

PYROLYSE

Diese Funktion ermöglicht einen Pyrolyse-Reinigungsvorgang, bei dem durch die hohen Temperaturen im Backofeninnenraum ein Oxidations- und Verkohlungsprozess der Fettverschmutzungen in Gang gesetzt wird. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

Umweltfreundliche Backofennutzung

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- 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.

Anleitung zum Garen

Die Garfunktionen sind vom Modell abhängig. In den beiliegenden Tabellen sind die repräsentativsten Funktionen dargestellt.

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Es wird empfohlen, mit den niedrigsten Werten zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

Für 45 cm hohe Backöfen: Normalerweise sind die Garzeiten und Temperaturen etwas niedriger als bei 60 cm hohen Backöfen. Nehmen Sie die niedrigsten Werte der in den Tabellen angegebenen Wertebereiche.

Die in den Tabellen angegebenen Werte sind generell dafür berechnet, wenn die Speisen in den kalten Backofen gestellt werden.

Bei Rezepten, bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, wird dies ausdrücklich angegeben.

Einige Modelle verfügen über eine Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

- 1: Unten.
- 2: Mitte.
- 3: Oben.

Die Stufen 4 und 5 eignen sich zum Gratinieren und Rösten.

Für 45 cm hohe Backöfen: Die geeignete Höhe zum Garen ist immer die 1. Nutzen Sie die Stufen 2 und 3 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.

Auftauen

Beim Auftauen von Lebensmitteln ist Folgendes zu beachten:

- Die Speisen ohne Verpackung auf das Backblech oder in ein geeignetes Gefäß geben.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch müssen vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden. Es reicht

aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.

- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Aufgetaute Speisen nicht nochmals einfrieren.

Die in der Tabelle* angegebenen Zeiten dienen lediglich als Richtwerte, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

*Siehe Auftautabelle auf Seite 49.

Inhoudsopgave

• Beschrijving van de bakfuncties van de oven.....	23
• Andere functies van de oven.....	24
• Milieuvriendelijk gebruik van de oven	25
• Bakgids	25
• Ontdooien	25
• Temperatuur- en tijdstabellen.....	31
Gevogelte.....	31
Vlees	33
Vis	37
Pizza	39
Brood	39
Voorgerechten en pasta.....	41
Gebak.....	43
Ontdooien.....	49

Beschrijving van de bakfuncties van de oven



LET OP

Houd er rekening mee dat het van het ovenmodel afhangt welke functies er beschikbaar zijn.

Kijk in de gebruikershandleiding die bij deze bakgids is gevoegd om te weten welke functies er in uw oven beschikbaar zijn.



CONVENTIONEEL

Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.



CONVENTIONEEL MET TURBINE

Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven waardoor de baktijd en -temperatuur worden verlaagd.



GRILL EN OVENVLOER

Speciaal voor stoof- en braadgerechten. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.



MAXIGRILL

Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Er kan ook een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebraden.



GRILL

Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, kotletten, vis en toast.



GRILL / MAXIGRILL MET TURBINE

Om gelijkmatig te braden en tegelijkertijd de buitenkant lichtbruin te bakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken zoals gevogelte, wild, etc. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op de rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen, zodat het vleessap hierop kan uitdruipen.



ONDERVERWARMING (OVENVLOER)

Verwarmt alleen aan de onderkant. Geschikt om gerechten op te warmen of gebak en dergelijke te laten rijzen.



TURBO + ONDERVERWARMING (PIZZA)

Speciaal voor pizza's, pasteitjes, taarten en cakes gevuld met fruit.



TURBO

De turbine verdeelt de warmte die afkomstig is van een weerstand aan de achterkant van de oven. Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.



SLOW COOK

Speciaal om op traditionele wijze vlees met saus, stoofgerechten en dergelijke te bereiden en in het algemeen voor recepten met een lange bereidingstijd op een lage temperatuur.

Voor een optimaal resultaat raden we aan ovenschotels met een deksel te gebruiken. Kijk dan wel eerst of ze geschikt zijn voor de oven.

ECOECO

Voor het bereiden van voedsel in uw oven met minimaal energieverbruik. De oven maakt gebruik van geforceerde convectieverwarming en afhankelijk van het model gaat de oven enkele minuten voordat het bakproces is afgelopen uit. Hiermee is het mogelijk om de restwarmte binnenin de oven te benutten en een perfect gerecht te verkrijgen. Geschikt voor vis- en allerlei vleesgerechten.



ONTDOOIEN

Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van etenswaren. In het bijzonder geschikt voor etenswaren die niet worden opgewarmd zoals roomsoepen, pasta, taarten, gebak, enz.

In sommige modellen is het met de ontdooi-functie mogelijk om het gerecht d.m.v. hete lucht op twee niveaus van warmte te voorzien. Niveau HI is geschikt voor vleesgerechten in het algemeen en niveau LO voor vis, gebak en brood.

DEEG LATEN RIJZEN

Speciaal voor het rijzen van brooddeeg en beslag.

SNEL VOORVERWARMEN

Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur. Gebruik deze functie als het nodig is dat de oven een bepaalde temperatuur heeft om het gerecht in de oven te plaatsen.

Andere functies van de oven

Kijk voor meer informatie over het gebruik van deze functies in de gebruikershandleiding van uw oven.

STEAM ASSISTED CLEANING

Met de STEAM ASSISTED CLEANING functie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

PYROLYSE

Deze functie stelt u in staat om een pyrolyse-reinigingscyclus uit te voeren. Door de hoge temperaturen die in de oven worden bereikt, ontstaat een oxydatie- en carbonisatieproces van de tijdens het bakken en braden opgehoopte vetten. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

Milieuvriendelijk gebruik van de oven

Volg deze adviezen op om de energie optimaal te benutten:

- Haal de accessoires die u niet gaat gebruiken uit de oven.
- Gebruik bij voorkeur donkere ovenschalen.
- Open zo min mogelijk de ovendeur tijdens het bakproces.
- Verwarm de oven niet leeg voor. Doe de etenswaren in de koude oven als het recept dit toelaat.

- Als uw oven over de ECO-functie beschikt, gebruik deze functie dan als het recept dit toelaat.
- Zet de oven bij lange bakprocessen 5 à 10 minuten voor de volledige baktijd uit om de restwarmte te benutten.
- Als uw oven over geventileerde functies beschikt, bak dan verschillende gerechten tegelijk.

Bakgids

De bakfuncties variëren afhankelijk van het model. In de bijgevoegde tabellen worden de meest typerende functies aangegeven.

De in de tabellen aangegeven tijden en temperaturen zijn slechts richtlijnen. Aanbevolen wordt om bij de laagste waarden te beginnen en deze zo nodig te verhogen.

Voor ovens van 45 cm: Gewoonlijk zijn de tijden en temperaturen iets lager dan bij ovens van 60 cm. Pas altijd de laagste waarden van de in de tabellen aangeduide ranges toe.

In de regel zijn de in de tabellen aangeduide tijden berekend vanaf het moment dat de gerechten in de koude oven worden geplaatst.

In recepten waarvoor de oven eerst leeg moet worden voorverwarmd wordt dat uitdrukkelijk aangeduid.

Sommige modellen beschikken over de functie Snel voorverwarmen. Deze functie verkort de

baktijd ten opzichte van de in de tabel aangeduide tijd. Wanneer u deze functie gebruikt, zet het gerecht dan pas in de oven wanneer de oven meldt dat hij de baktemperatuur heeft bereikt.

De hoogtes van de bakplaten, van onderaf beginnend:

- 1:** Onder.
- 2:** Midden.
- 3:** Boven.

De hoogtes 4 en 5 zijn geschikt om te gratineren of te roosteren.

Voor ovens van 45 cm: De geschikte hoogte om te bakken is altijd positie 1. Gebruik de hoogtes 2 en 3 bij voorkeur om te gratineren of te roosteren.

Plaats het gerecht zoveel mogelijk in het midden van de plaat of het rooster om een gelijkmatiger resultaat te krijgen.

Ontdooien

Houd bij het ontdooien van etenswaren rekening met het volgende:

- Leg de onverpakte etenswaren op de bakplaat of in een schaal.
- Om grote stukken vlees of vis te ontdooien, legt u deze op de rooster met daaronder een bakplaat om vloeistoffen op te vangen.
- Vlees en vis hoeven niet helemaal te worden ontdooid om ze te bereiden. Het is voldoende als de buitenlaag zacht is zodat het vlees of de vis kan worden gekruid.

- Na het ontdooien moeten de etenswaren altijd bereid worden.
- Vries een eerder ontdooid product nooit opnieuw in

De in de tabel aangegeven tijden dienen ter oriëntatie. De ontdooitijd hangt af van de omgevingstemperatuur, het gewicht en het diepvriesniveau van de etenswaren.

* Zie de ontdooitabel op bladzijde 49.

Indice

• Descrizione delle funzioni di cottura del forno	27
• Altre funzioni del forno	28
• Uso ecologico del forno	28
• Guida alla cottura	29
• Scongelamento	29
• Tabelle temperature e tempi	31
Pollame	31
Carne	33
Pesce	37
Pizza	39
Pane.....	39
Antipasti e pasta	41
Dolci	43
Scongelamento	49

Descrizione delle funzioni di cottura del forno



ATTENZIONE

Le funzioni disponibili dipendono dal modello in dotazione.

Per conoscere quali funzioni sono disponibili nel proprio forno, consultare la Guida all'uso allegata alla presente Guida alla cottura.



CALORE SUPERIORE/INFERIORE

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



ARIA CALDA CALORE SUPERIORE

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



GRILL/CALORE INFERIORE

Particolarmente adatta per agli arrostiti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.



GRILL GRANDE SUPERFICIE

Consente di gratinare superfici più estese rispetto al Grill, oltre a fornire una maggiore potenza di gratinatura, per ottenere una doratura più rapida degli alimenti.



GRILL

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



GRILL GRANDE SUPERFICIE VENTILATO

Consente una cottura arrosto uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolare modo a porzioni di alimenti di grandi dimensioni come pollame, cacciagione... Si

consiglia di collocare il pezzo di carne sulla griglia del forno e il vassoio al di sotto, per raccogliere il liquido o i grassi di cottura.



CALORE INFERIORE

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



TURBO + CALORE INFERIORE (PIZZA)

Apposita funzione per la cottura di pizze, torte salate o dolci ripieni di frutta.



TURBO

La ventola distribuisce il calore proveniente da una resistenza situata nella parte posteriore del forno. Grazie all'uniformità di temperatura prodotta, consente di cucinare gli alimenti su due altezze contemporaneamente.



SLOW COOK

Speciale per preparare carni in umido, stufata, etc...in modo tradizionale e, in generale, per le ricette che si devono cuocere "a fuoco basso", con tempi di cottura particolarmente lunghi e basse temperature.

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di utilizzare pentole chiuse con coperchio, assicurandosi che siano adatte per cottura in forno.

ECOECO

Consente di cuocere alimenti nel forno con un consumo energetico minimo. Il forno utilizza un riscaldamento per convezione forzata e in base al modello interrompe il funzionamento alcuni minuti prima di terminare la cottura, consentendo di sfruttare il calore residuo presente nel vano del forno e ottenendo una finitura perfetta dell'alimento. Indicato per pesce e arrostiti di carne di qualsiasi tipo.

SCONGELAMENTO

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

In alcuni modelli la funzione di scongelamento consente di trasmettere calore all'alimento tramite un sistema di aria calda su due livelli. Il livello HI è adatto alla carne in generale mentre il livello LO al pesce, ai dolci e al pane.

PREPARARE IMPASTO

Speciale per la fermentazione dell'impasto del pane e pasticceria.

RISCALDAMENTO RAPIDO

Questa funzione consente di preriscaldare il vano del forno portandolo alla temperatura selezionata in modo rapido. Usare questa funzione quando la cottura richiede che il forno raggiunga una temperatura specifica per inserire l'alimento.

Altre funzioni del forno

Per ampliare le informazioni sull'utilizzo di queste funzioni, consultare la Guida all'uso del forno.

STEAM ASSISTED CLEANING

La funzione STEAM ASSISTED CLEANING facilita la pulizia del grasso e dei residui di sporizia rimasti attaccati alle pareti del forno. Durante il ciclo di pulizia, l'illuminazione interna del forno resterà spenta.

PIROLISI

Questa funzione consente di realizzare un ciclo di pulizia tramite pirolisi in cui si produce un processo di ossidazione e carbonizzazione dei grassi accumulati durante la cottura grazie alle alte temperature che si raggiungono all'interno del forno. Durante il ciclo di pulizia, l'illuminazione interna del forno resterà spenta.

Uso ecologico del forno

Per sfruttare in modo ottimale l'energia, seguire questi consigli:

- Estrarre dal forno gli accessori che non servono alla cottura.
- Utilizzare recipienti idonei per forno, preferibilmente di colore scuro.
- Durante la cottura aprire lo sportello il meno possibile.
- Evitare di preriscaldare il forno vuoto. A condizione che la ricetta lo consenta, inserire gli alimenti nel forno freddo.
- Se il forno dispone della funzione ECO, usare questa funzione a condizione che la ricetta lo consenta.
- Nelle cotture lunghe, spegnere il forno 5-10 minuti prima del termine del tempo di cottura totale per sfruttare il calore residuo.
- Se il forno dispone di funzioni ventilate, è possibile cuocere più piatti insieme.

Guida alla cottura

Le funzioni di cottura variano da modello a modello. Nelle tabelle allegate sono riportate quelle principali.

I tempi e le temperature riportati nelle tabelle sono indicativi. Si consiglia di iniziare dai valori più bassi e incrementare se necessario.

Per i forni da 45 cm: Normalmente i tempi e le temperature sono leggermente inferiori rispetto ai forni da 60 cm. Considerare sempre i valori più bassi degli intervalli indicati nelle tabelle.

In generale i tempi indicati nelle tabelle sono calcolati per inserire gli alimenti nel forno freddo.

Le ricette che richiedono un preriscaldamento del forno a vuoto sono chiaramente indicate.

Alcuni modelli dispongono di funzione di preriscaldamento rapido. Tale funzione riduce il tempo di cottura rispetto a quanto indicato nella tabella. Quando si usa questa funzione, attende-

re a inserire l'alimento che il forno avvisi di aver raggiunto la temperatura di cottura.

Le altezze per il vassoio sono, cominciando dal basso:

- 1: Inferiore.
- 2: Media.
- 3: Superiore.

Le altezze 4 e 5 sono adatte a gratinare e tostare.

Per i forni da 45 cm: L'altezza giusta per cucinare è sempre la 1. Usare le altezze 2 e 3 preferibilmente per gratinare e tostare.

Per un risultato più uniforme, collocare l'alimento quanto più centrato possibile sul vassoio o sulla griglia.

Scongelamento

Nello scongelamento degli alimenti considerare quanto segue:

- Gli alimenti non dotati di contenitore dovranno essere collocati sopra il vassoio del forno o su un piatto.
- Per scongelare pezzi grandi di carne o pesce, sistemarli sopra la griglia con un vassoio al di sotto per raccogliere il liquido.
- La carne e il pesce non hanno bisogno di essere completamente scongelati per iniziare la cottura. Basta che la superficie sia morbida per poter aggiungere il condimento.


















- Una volta scongelati, cucinare sempre gli alimenti.

❗ Non ricongelare un alimento scongelato.

I tempi riportati nella tabella* hanno carattere indicativo; il tempo di scongelamento dipenderà dalla temperatura ambiente, dal peso dell'alimento e dal suo livello di congelamento.

*Consultare la tabella di scongelamento a pagina 53.

AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT	
Pato Pato Duck Canard	1,50	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau	
Inferior			170-190	45-55			
Lower Inférieure							
Pechuga de pato Peito de pato Duck breast Magret de canard	0,40	Superior		180-190	10-12	Parrilla Grelha Grid Grille	
Superior			200-210	8-10			
Higher Supérieure							
Muslos de pato Coxas de pato Duck thighs Cuisses de canard	2 piezas 2 porções 2 pieces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenne	  	170-190 160-180	45-50 55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau	
Pollo Frango Chicken Poulet	1,20	Inferior		190-210	55-60		Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			170-190	50-55			
Lower Inférieure							
Muslos de pollo Coxas de frango Chicken thighs Cuisses de poulet	4 piezas 4 porções 4 pieces 4 pièces	Media Media Intermediate Moyenne	   ECO	190-210 190-200 190	25-30 20-25 55	Bandeja Bandeja Tray Plateau	
Pavo Perú Turkey Dinde	4,00	Inferior		190-200	70-75		Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			180-200	65-70			
Lower Inférieure							

GEFLÜGEL / GEVOGELTE / POLLAME

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Ente Eend Anatra	1,50	Unten		190-210	55-60	Blech Plaat Vassolo
Onder			170-190	45-55		
Inferiore						
Entenbrust Eendenborst Petto d'anatra	0,40	Oben		180-190	10-12	Rost Braadrooster Griglia
Hoog			200-210	8-10		
Superiore						
Entenkeulen Eendenbouten Coscia d'anatra	2 stuks 2 stuks 2 pezzi	Mitte		170-190	45-50	Blech Plaat Vassolo
Midden			160-180	55-60		
Media						
Hähnchen Kip Pollo	1,20	Unten		190-210	55-60	Blech Plaat Vassolo
Onder			170-190	50-55		
Inferiore						
Hähnchenschenkel Kippenbouten Cosce di pollo	4 Stück 4 stuks 4 pezzi	Mitte		190-210	25-30	Blech Plaat Vassolo
Midden			190-200	20-25		
Media						
		ECO	190	55		
Pute Kalkoen Tacchino	4,00	Unten		190-200	70-75	Blech Plaat Vassolo
Onder			180-200	65-70		
Inferiore						

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Asado de ternera Assado de vitela Roast veal Rôti de bœuf	2,00	Inferior		190-210	85-90	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			180-200	90-95		
Lower			180-200	80		
Rosbif	0,60	Inférieure		190-210	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Roastbeef		Media		190-210	60-65	
Roastbeef		Media		180-200	35-40	
Rosbif		Intermediate		180-200	25-30	
Asado relleno Assado rechado Stuffed roast Rôti farci	1,00	Media		175-180	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Assado rechado		Media		170-180	55-60	
Stuffed roast		Intermediate		170-180	45-50	
Rôti farci	0,50	Moyenn		220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Chuletas de ternera Costeletas de vitela Beef chops Côtelettes de bœuf		Media		220	15	
Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Beef steak Entrecôte de bœuf	1,00	Media		220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Entrecosto de vitela		Media		220	25-30	
Beef steak		Intermediate		220	25-30	
Entrecôte de bœuf	1,00	Moyenn		180-200	33-45	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Faldilla de ternera Aba de vitela Braising steak Flanchet de bœuf		Media		180-200	25-30	
Braising steak		Media		180-200	25-30	
Flanchet de bœuf	1,00	Intermediate		180-200	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Asado de cerdo Assado de porco Roast pork Rôti de porc		Media		170-190	45-50	
Assado de porco		Media		180-200	55-60	
Roast pork		Intermediate		180-200	55-60	
Rôti de porc	0,50	Moyenn		200-220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Chuleta de cerdo Costeleta de porco Pork chops Côtelette de porc		Media		200-220	15	
Costeleta de porco		Media		200-220	15	
Pork chops		Intermediate		200-220	15	
Côtelette de porc		Moyenn		200-220	15	

























FLEISCH / VLEES / CARNE

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Rinderbraten Rundvlees Arrosto di vitello	2,00	Unten Onder Inferiore		190-210	85-90	Blech Plaat Vassolo
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roastbeef Rosbief Roastbeef	0,60	Mitte Midden Media		190-210	45-50	Blech Plaat Vassolo
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Gefüllter Braten Gevuld braadvlees Arrosto ripieno	1,00	Mitte Midden Media		175-180	45-50	Blech Plaat Vassolo
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Rinderkoteletts Kalkskoteletten Costolette di vitello	0,50	Mitte Midden Media		220	15	Rost Braadrooster Griglia
			ECO	220	15	
Rindersteak Entrecote Entrecote di vitello	1,00	Mitte Midden Media		220	15	Rost Braadrooster Griglia
				220	25-30	
Rinderrippenfleisch Vanglap Bistecca di vitello	1,00	Mitte Midden Media		180-200	33-45	Blech Plaat Vassolo
				180-200	25-30	
Schweinebraten Varkensvlees Arrosto di malale	1,00	Mitte Midden Media		180-190	50-55	Blech Plaat Vassolo
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Schweinekoteletts Varkenskarbonade Costoletta di malale	0,50	Mitte Midden Media		200-220	15	Rost Braadrooster Griglia

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Paletilla de cerdo Pá de porco Pork shoulder Palette de porc	1,50	Media		190-200	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			190-200	40-50		
Intermediate Moyenn						
Cochinillo Leitão Suckling pig Cochon de lait	1,40	Media		190-210	60-70	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			170-190	70-75		
Intermediate Moyenn						
Costillar de cerdo Costela de porco Pork ribs Travers de porc	0,50	Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			190-210	30		
Intermediate Moyenn						
Codillo Pernil Ham hock Jarret de porc	1,00	Media		190-210	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-200	45-50		
Intermediate Moyenn			170-190	45-55		
Jabalí Javali Wild boar Sanglier	2 piezas 2 porções 2 pièces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenn	  	180 190-200	15 12-15	Parrilla Grelha Grid Grille
Carne de cordero Carne de borrego Lamb Viande d'agneau	1,00	Media		190-210	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-200	45-50		
Intermediate Moyenn			190-200	45-50		
Pierna sin hueso Perna sem osso Boned leg joint Gigot désossé	0,60	Media		170-190	45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-190	35-40		
Intermediate Moyenn						
Canguro Canguru Kangaroo Kangourou	2,00	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Inferior			180-200	45-55		
Lower Inférieure						

FLEISCH / VLEES / CARNE

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Schweineschulter Varkensschouderkarbo- nade Spalla di malale	1,50	Mitte Midden Media		190-200	55-60	Blech Plaat Vassolo
				190-200	40-50	
						
Spanferkel Speenvarken Lattonzolo	1,40	Mitte Midden Media		190-210	60-70	Blech Plaat Vassolo
				170-190	70-75	
						
Schweinerippchen Varkensribstuk Costine di malale	0,50	Mitte Midden Media		190-210	25-30	Blech Plaat Vassolo
				190-210	30	
						
Haxe Schenkel Cosciotto di malale	1,00	Mitte Midden Media		190-210	50-55	Blech Plaat Vassolo
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Wildschwein Everzwijn Cinghiale	2 stücks 2 stuks 2 pezzi	Mitte Midden Media		180	15	Rost Braadrooster Griglia
				190-200	12-15	
						
Lammfleisch Lamsvlees Agnello	1,00	Mitte Midden Media		190-210	35-40	Blech Plaat Vassolo
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Haxe entbeint Bout zonder bot Coscio disossato	0,60	Mitte Midden Media		170-190	45-55	Blech Plaat Vassolo
				180-190	35-40	
						
Känguruh Kangoeroe Canguro	2,00	Untere Onder Inferiore		190-210	55-60	Blech Plaat Vassolo
				180-200	45-55	
						

PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Lubina a la sal Robalo em sal Salt baked sea bass Bar en croûte de sel	1,00	Media		180-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		190-200	18-20	
		Intermediate Moyenn				
Besugo Besugo Sea bream Daurade	1,00	Media		190-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		190-200	10-15	
		Intermediate Moyenn				
			ECO	200	25	
Merluza, en rodajas Pescada, à posta Hake medallions Darnes de colin	1,10	Media		190-210	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-200	10-12	
		Intermediate Moyenn				
Salmón, en rodajas Salmão, à posta Salmon medallions Darnes de saumon	1,10	Media		190-200	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		200-210	10-15	
		Intermediate Moyenn				
			ECO	200-210	12-15	
Puding de pescado Pudim de peixe Fish mousse Terrine de poisson	2,00	Inferior		160	50	Molde Forma Shallow dish Moule
		Inferior Lower Inférieure		150-160	60-65	
Volouvant de pescado Volouvent de peixe Fish vol-au-vent Vol-au-vent de poisson	0,50	Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

FISCH / VIS / PESCA

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Wolfsbarsch im Salzmantel Met zout bereide zeebaars Banzino al sale	1,00	Mitte Midden Media		180-200	20-25	Blech Plaat Vassolo
				190-200	18-20	
Seebrasse Zeebrasem Pagello	1,00	Mitte Midden Media		190-200	20-25	Blech Plaat Vassolo
				190-200	10-15	
			ECO	200		
Seehecht in Scheiben Heek, in moten Merluzo a fette	1,10	Mitte Midden Media		190-210	15-20	Blech Plaat Vassolo
				180-200	10-12	
Lachs in Scheiben Zalm, in moten Salmone a fette	1,10	Mitte Midden Media		190-200	15-20	Blech Plaat Vassolo
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
Fischpastete Vistaart Tortino di pesce	2,00	Unten Onder Inferiore		160	50	Backform Vorm Stampo
				150-160	60-65	
Fisch-Vol-au-Vent Vol-au-vent van vis Vol-au-vent di pesce	0,50	Mitte Midden Media		180-190*	18-20	Blech Plaat Vassolo

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionata.

PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pizza gruesa Pizza grossa Thick crust pizza Pizza à pâte épaisse	0,60	Media		190-210	30-35	Parrilla Grelha Grid Grille
Pizza fina Pizza fina Thin crust pizza Pizza à pâte fine		Media		190-200	20-25	
		Intermediate Moyenn		200-210	10-15	

PAN / PÃO / BREAD / PAIN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pan blanco Pão branco White bread Pain blanc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	20-25**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan negro Pão escuro Rye bread Pain noir	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-15**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan integral Pão integral Wholemeal bread Pain complet	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-30**	Bandeja Bandeja Tray Plateau

** Fermentación previa en función , 100 °C, 30 min. aproximadamente.

** Fermentação prévia na função , 100 °C, aproximadamente durante 30 min.

** Pre-rising function , 100 °C, approx. 30 min.

** Fermentation préalable à 100 °C, 30 min. environ avec la fonction.

PIZZA / PIZZA / PIZZA

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Dicke Pizza Dicke pizza Pizza alta	0,60	Mitte		190-210	30-35	Rost Braadrooster Griglia
		Midden		190-200	20-25	
		Media				
Dünne Pizza Dunne pizza Pizza basse	0,60	Mitte		190-200	15-20	Rost Braadrooster Griglia
		Midden		200-210	10-15	
		Media				

BROT / BROOD / PANE







	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Weißbrot Wit brood Pane bianco	0,50	Mitte Midden Media		200-220	20-25**	Blech Plaat Vassolo
Schwarzbrot Bruin brood Pane nero	0,15	Mitte Midden Media		200-220	10-15**	Blech Plaat Vassolo
Vollkornbrot Volkorenbrood Pane integrale	0,15	Mitte Midden Media		200-220	10-30**	Blech Plaat Vassolo

** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 °C, ca. 30 M.

** Laten rijzen voor inschakeling , 100 °C, circa 30 min.

** Pre-lievitazione con funzione , 100 °C, 30 min. circa.







ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / ENTREES AND PASTAS / PLATS ET PÂTES

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FUNCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Patatas asadas Batatas assadas Baked potatoes Pommes de terre au four	1,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Grilled vegetables Légumes grillés	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		190-210	30-45	Parrilla Grelha Grid Grille
Champiñones Cogumelos Mushrooms Champignons	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-210	13	Parrilla Grelha Grid Grille
Lasaña Lasanha Lasagne Lasagnes		Media Media Intermediate Moyenn		200-210	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau

VORSPEISEN UND PASTA / VOORGERECHTEN EN PASTA / ANTIPASTI E PASTA

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Ofenkartoffeln Gepofte aardappelen Patate arrosto	1,00	Unten		180-190	55-60	Blech Plaat Vassolo
		Onder Inferiore		180-200	40-45	
Grillgemüse Geroosterde groenten Grigliata di verdure	1,00	Mitte Midden Media		190-210	30-45	Rost Braadrooster Griglia
Champignons Champignons Funghi	0,50	Mitte Midden Media		200-210	13	Rost Braadrooster Griglia
Lasagne Lasagne Lasagne		Mitte Midden Media		200-210	35-40	Blech Plaat Vassolo

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Masa bizcocho Massa de biscoito Sponge cake mix Pâte à génoise	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Molde Forma Shallow dish Moule
Masa levadura Massa de levadura Leavened dough Pâte à lever	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Molde Forma Shallow dish Moule
Masa sobada Massa sovada Shortcrust pastry Brioche	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Molde Forma Shallow dish Moule
Hojaldre Folhado Pastry Pâte feuilletée	0,30	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Hojaldre de levadura Massa folhada de levadura Puff pastry Pâte levée feuilletée	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Cottage cheese pie Pâte feuilletée à la ricotta	0,40	Media Media Intermediate Moyenn	  	180* 180-190*	24 20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Masa borracha Massa para empanadas Choux pastry Pâte imbibée de sirop	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		190*	30	Molde Forma Shallow dish Moule


















* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

SÜSSWAREN / GEBAK / DOLCI













	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Biskuitteig Luchtig cakedeeg Impasto pan di Spagne	0,50	Mitte Midden Media		180-200*	25-30	Backform Vorm Stampo
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Hefeteig Gistdeeg Impasto lievitato	0,50	Mitte Midden Media		170-190*	20-25	Backform Vorm Stampo
				170-180*	25-30	
						
Rührteig Kneeddeeg Brioche	0,50	Mitte Midden Media		180-190*	15-20	Backform Vorm Stampo
				170-180*	15-20	
						
Blätterteig Bladerdeeg Pasta sfoglia	0,30	Mitte Midden Media		180-190*	20-22	Blech Plaat Vassolo
				180-190*	18-20	
						
Hefebblätterteig Bladerdeeg met gist Pasta sfoglia lievitata	0,50	Mitte Midden Media		180-190*	18-20	Blech Plaat Vassolo
Quarkblätterteig Bladerdeeg met kaaswongel Sfoglia al formaggio	0,40	Mitte Midden Media		180*	24	Blech Plaat Vassolo
				180-190*	20	
						
Getränkter Teig Deeg met likeur Pasta choux	0,50	Mitte Midden Media		190*	30	Backform Vorm Stampo

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* In queste cotture, riscaldar il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionata.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Tarta de queso Tarte de queijo Cheesecake Cheesecake	0,80	Media		180	30-35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		180-290	25-30	
		Intermediate Moyenn				
Pastel de miel Bolo de mel Honey pastry Gâteau au miel	0,60	Media		170-190*	40-45	Molde Forma Shallow dish Moule
		Media		180-190*	35-40	
		Intermediate Moyenn				
Merengues Merengue Meringues Meringues		Media		100-110	190	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Media		100-110	170-180	
		Intermediate Moyenn				
Almendrados Massapães Almond meringue biscuits Biscuits aux amandes	0,50	Superior Superior Higher Supérieure		110-120*	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Yogur Iogurte Yoghurt Yaourt	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	***		45-50	8 horas 8 horas 8 hours 8 heures	Vasos de yogur Copos de iogurte Yoghurt pots Pots de yaourt
Confitura Compotas Confitura Confiture	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		100-110	18-20	Recipiente Recipiente Receptacle Réipient

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

*** Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.













* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

*** Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

*** Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.</p>
</div>
<div data-bbox="59 817 853 834" data-label="Text">
<p>* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.</p>
</div>
<div data-bbox="43 832 479 849" data-label="Text">
<p>*** Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.</p>
</div>
</div>
<div data-bbox="41 950 623 968" data-label="Page-Footer">
<p>44 Guía de cocinados / Guia de cozinhados / Cooking guide / Guide de cuisson</p>
</div>

SÜSSWAREN / GEBAK / DOLCI

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Käsekuchen Roomkaastaarten Cheese cake	0,80	Mitte Midden Media		180	30-35	Blech Plaat Vassolo
				180-290	25-30	
						
Honigkuchen Honingtaart Torta al miele	0,60	Mitte Midden Media		170-190*	40-45	Backform Vorm Stampo
				180-190*	35-40	
						
Baiser Schuimtaart Meringa		Mitte Midden Media		100-110	190	Blech Plaat Vassolo
				100-110	170-180	
						
Mandelplätzchen Amandelkoekjes Biscotti alle mandorle	0,50	Oben Hoog Superiore		110-120*	15-20	Blech Plaat Vassolo
Joghurt Yoghurt Yogurt	1 Liter 1 liter 1 litro	***		45-50	8 Stunden 8 uur 8 ore	Joghurtbecher Yoghurtpotten Vasetti di yogurt
Konfitüre Jam Confettura	1,00	Mitte Midden Media		100-110	18-20	Gefäßs Schaal Recipiente

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*** Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.











* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

*** De potten met yoghurt rechtstreeks op de ovenvloer zetten.

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionada.

*** Sistemare i vasetti di yogurt direttamente sjulla base del forno.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE / SÜSSWAREN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Magdalenas Madalenas Fairy cakes Madeleines	0,40	Media Media Intermediate Moyenn	 	200-210* 200*	30	Cápsulas Cápsulas Capsules Capsules
Masa Massa Dough Pâte	0,40	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	200-220* 200*	25-30 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Bizchocho Biscoitos Sponge cake Génoise	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Molde Forma Shallow dish Moule
Compota de manzana Compota de maçã Apple compote Compote de pommes	0,50	Inferior Inferior Lower Inférieure		160-170	35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Flan Pudim Crème caramel Flan	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	Media Media Intermediate Moyenn		100	60-70	Flanera Forma de pudim Flan dish Moule à flan
Pasta choux Massa choux Choux pastry Pâte à choux	0,20	Media Media Intermediate Moyenn	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Bandeja Bandeja Tray Plateau







* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

SÜSSWAREN / GEBAK / DOLCI

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Madeleines Muffins Madelaïne	0,40	Mitte Midden Media		200-210* 200*	30	Backformen Vorm Stampini
Teig Deeg Impasto per dolci	0,40	Unten Onder Inferiore		200-220* 200*	25-30 25	Blech Plaat Vassolo
Biskuit Cake Pan di Spagna	0,60	Mitte Midden Media		170-180* 165-170*	50-55 45	Backform Vorm Stampo
Apfelkompott Appelmoes Composta di male	0,50	Unten Onder Inferiore		160-170	35	Blech Plaat Vassolo
Pudding Karamelpudding Latte alla portoghese	1 Liter 1 liter 1 litro	Mitte Midden Media		100	60-70	Puddingformen Puddingvorm Stampo per latte alla portoghese
Brandteig Profiteroles Pasta choux	0,20	Mitte Midden Media		200* 190-200*	10-12 8-10	Blech Plaat Vassolo

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionada.

DESCONGELACIÓN / DESCONGELAÇÃO / DEFROSTING / DÉCONGÉLATION

ALIMENTO ALIMENTO FOOD ALIMENT	NIVEL LO / NÍVEL LO / LO LEVEL / NIVEAU LO		NIVEL HI / NÍVEL HI / HI LEVEL / NIVEAU HI	
	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS
Pan Pão Bread Pain	1/2 kg	35 min.		
Tarta Tarte Cake Tarte	1/2 kg	25 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1/2 kg	30 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1 kg	40 min.		
Pollo Frango Chicken Poulet			1 kg	75 min.
Pollo Frango Chicken Poulet			1,5 kg	90 min.
Chuletón Costeletão Beef joint Côte de bœuf			1/2 kg	40 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1/2 kg	60 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1 kg	120 min.

AUFTAUEN / ONTDOOIEN / SCONGELAMENTO

LEBENSMITTEL ETENSWAAR ALIMENTO	LO-STUFE / NIVEAU LO / LIVELLO HI		HI-STUFE / NIVEAU HI / LIVELLO LO	
	GEWICHT GEWICHT PESO	ZEIT TIJD TEMPO	GEWICHT GEWICHT PESO	ZEIT TIJD TEMPO
Brot Brood Pane	1/2 kg	35 min		
Kuchen Taart Torta	1/2 kg	25 min		
Fisch Vis Pesce	1/2 kg	30 min		
Fisch Vis Pesce	1 kg	40 min		
Hähnchen Kip Pollo			1 kg	75 min
Hähnchen Kip Pollo			1,5 kg	90 min
T-Bone-Steak Entrecote Entrecotte			1/2 kg	40 min
Hackfleisch Gehakt Spezzatino			1/2 kg	60 min
Hackfleisch Gehakt Spezzatino			1 kg	120 min



Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a proteção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Nuestro contributo a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
Notre contribution à la protection de l'environnement: nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Onze bijdrage aan de bescherming van het milieu: wij gebruiken
Il nostro contributo alla protezione dell'ambiente: usiamo carta riciclata.
Cod. 3371194-00