

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

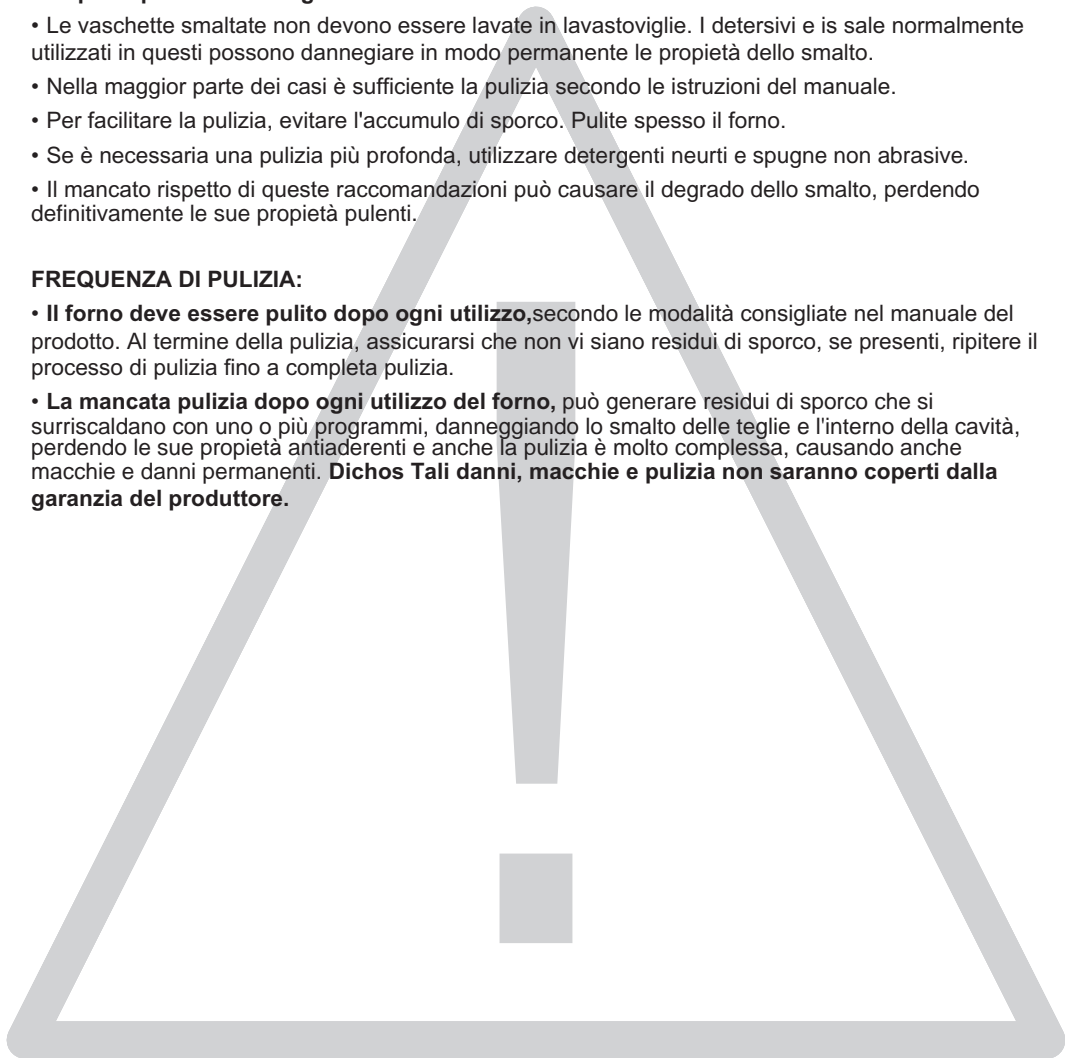
- **Очищайте прибор после каждого использования, следуя указаниям настоящего руководства. После очистки убедитесь в отсутствии остатков загрязнения. При необходимости повторите процесс очистки до полного устранения загрязнений.**
- **Очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не 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 **foros 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 **foros 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 foros 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 porta 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		Changing the side bulb	38
INSTRUCTIONS	34	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 Plastikschatzes.
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 gelekt 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 ovendeur 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 oven deur



LET OP

Als de glazen worden verwijderd terwijl de oven deur gemonteerd is, doe dit dan altijd met vergrendeld scharnier. Zo niet, dan gaat de oven deur 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 oven deur. 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.

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.

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.

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 risulterebbe 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

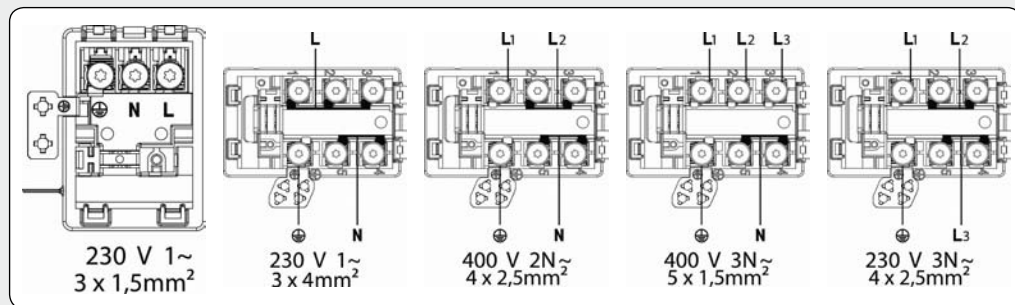


FIG. / AFB. 2

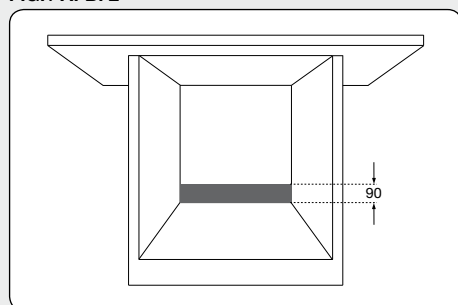


FIG. / AFB. 3

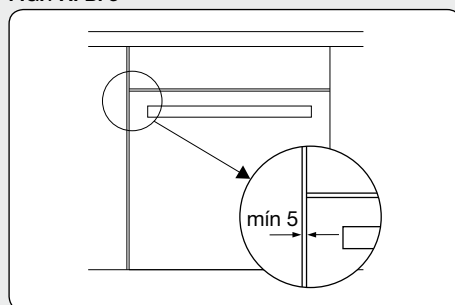


FIG. / AFB. 4

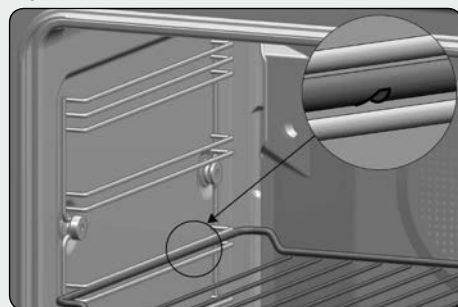


FIG. / AFB. 5

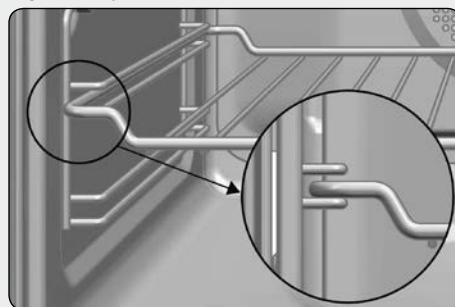


FIG. / AFB. 6

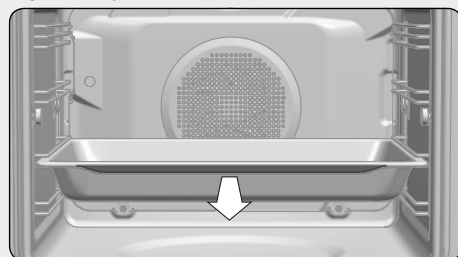


FIG. / AFB. 7

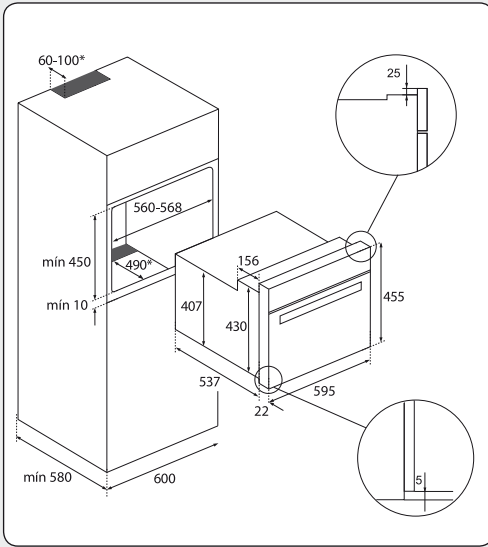


FIG. / AFB. 8

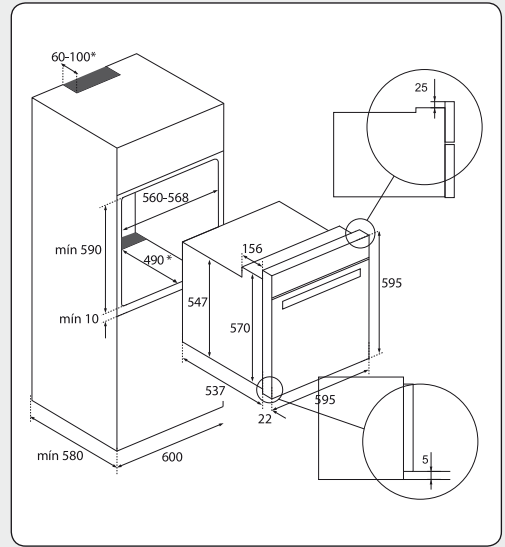


FIG. / AFB. 9

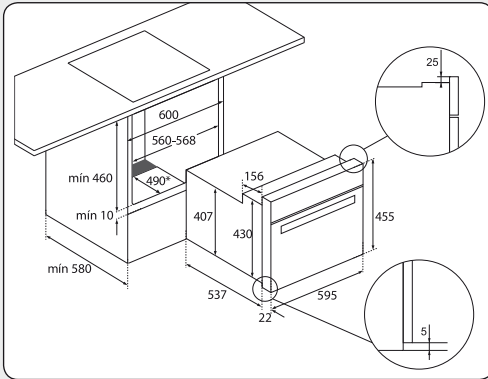


FIG. / AFB. 10

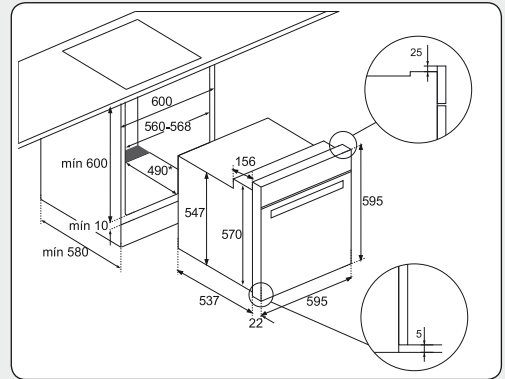
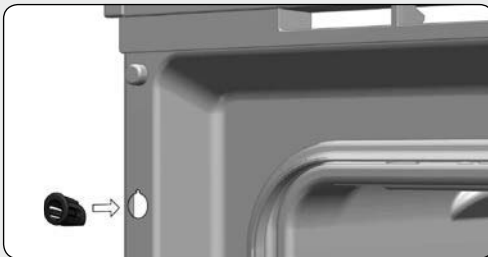


FIG. / AFB. 11



- * 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 **fours pyrolytiques**.
- * Für die **Pyrolyseöfen NICHT** die Öffnungen sägen.
- * Voor **pyrolytische ovens GEEN** gaten maken.
- * Nei **forni piroilitici NON** perforare.

FIG. / AFB. 12

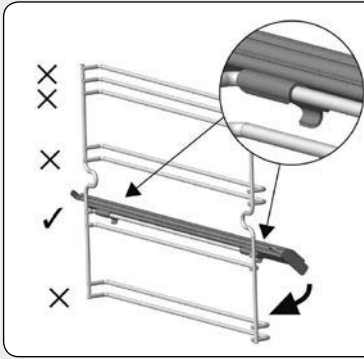


FIG. / AFB. 13

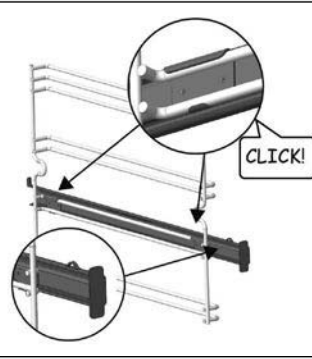


FIG. / AFB. 14

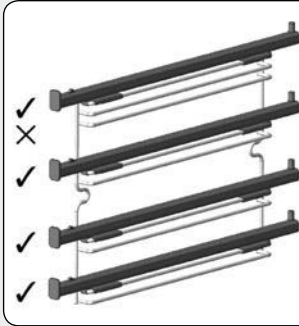


FIG. / AFB. 15



FIG. / AFB. 16



FIG. / AFB. 17

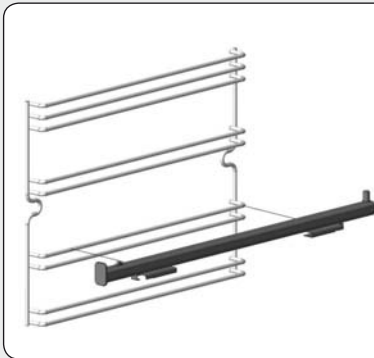


FIG. / AFB. 18

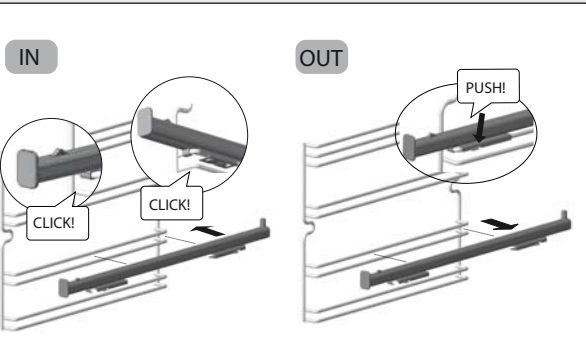


FIG. / AFB. 19

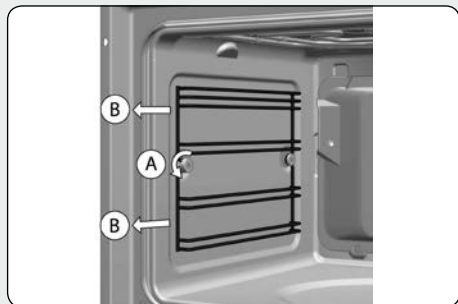


FIG. / AFB. 20

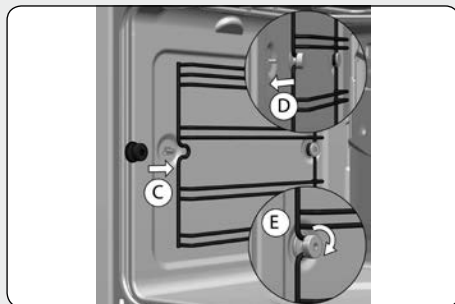


FIG. / AFB. 21

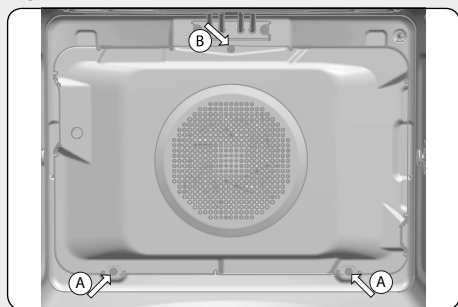


FIG. / AFB. 22

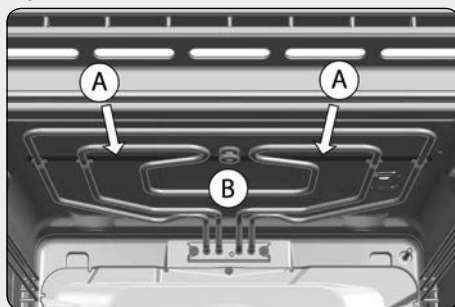


FIG. / AFB. 23

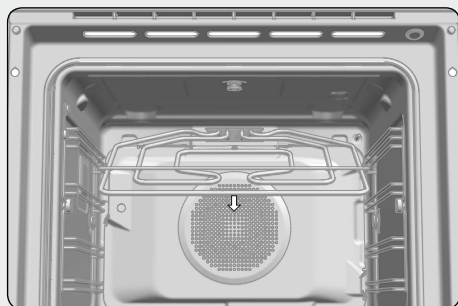


FIG. / AFB. 24

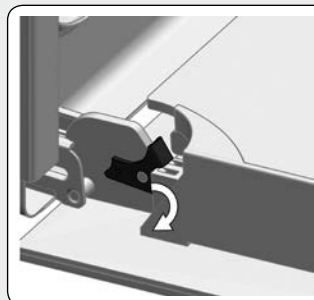


FIG. / AFB. 25



FIG. / AFB. 26

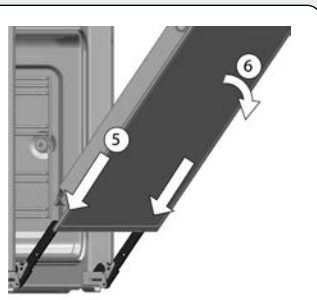


FIG. / AFB. 27



FIG. / AFB. 28



FIG. / AFB. 29

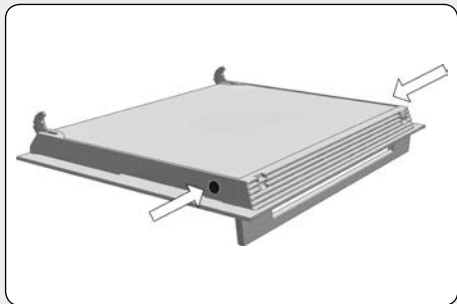


FIG. / AFB. 30

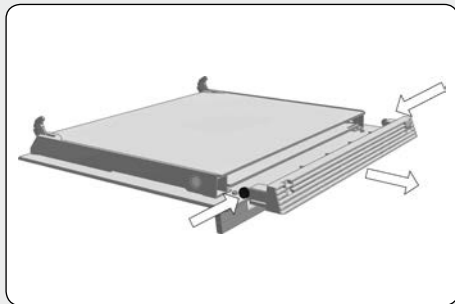


FIG. / AFB. 31

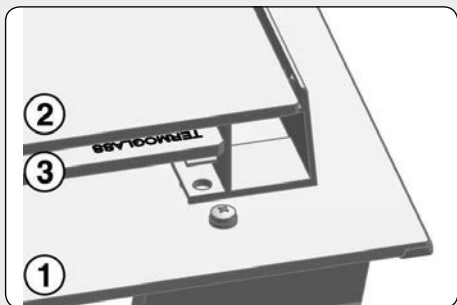


FIG. / AFB. 32

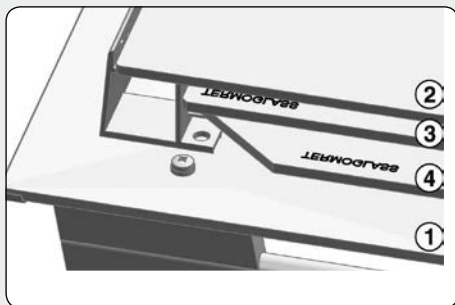
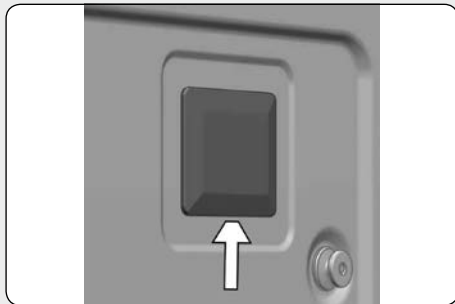


FIG. / AFB. 33



FIG. / AFB. 34





Pando
integralcooking

PHB 961

MANUAL DE USO - *ES*

MANUAL DE USO - *PT*

MANUEL D'UTILISATION - *FR*

USER MANUAL - *GB*

BENUTZERHANDBUCH - *AL*

MANUALE DELL'UTENTE - *IT*



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

Pando integral*cooking*

CAMPANAS
HORNOS&MICROONDAS
PLACAS DE GAS E **INDUCCIÓN**
FRIGORÍFICOS
LAVAVAJILLAS
VINOTECAS

HOODS
OVENS&MICROWAVES
INDUCTION & GAS HOBS
REFRIGERATORS
DISHWASHERS
WINE COOLERS

The Global Kitchen *Partner*

Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando – INOXPAN, S.L., por lo que queda totalmente prohibida la utilización de imágenes y la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito.

Images and content in this handbook is of exclusive property of Pando - INOXPAN S.L, for which it is completely forbidden the use of images as well as total or partial reproduction without previous authorisation in written.

LAS IMÁGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.
THE IMAGES SHOWN IN THIS HANDBOOK ARE NOT CONTRACTUAL

La Dirección Técnica de Pando se reserva el derecho de modificar, alterar o mejorar los dibujos técnicos que se exponen en este manual sin previo aviso.
Pando Technical Management reserves the right to modify, alter or improve any technical drawings exposed in this handbook without previous warning.

Pando se reserva el derecho de cambiar o anular cualquier medida de los artículos del manual, sin previo aviso, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad, y no se hace responsable de los errores u omisiones que pudieran darse en el manual.

Características técnicas válidas salvo errores tipográficos, omisión o impresión.

Las imágenes y contenido de este manual son propiedad exclusiva de Pando - INOXPAN S.L., por lo que queda totalmente prohibida la apropiación de imágenes y la reproducción total o parcial sin previa autorización por escrito.

LAS IMAGENES MOSTRADAS EN ESTE MANUAL NO SON CONTRACTUALES.

La Dirección Técnica de Pando se reserva el derecho de modificar, alterar o mejorar los dibujos técnicos que se exponen en este manual sin previo aviso.

La versión en papel de este manual no se puede actualizar a tiempo real, para garantizarle la última versión de las instrucciones de su producto le recomendamos consultar la versión digital en www.pando.es

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 a cualquier consulta que se le presente durante la instalación o el funcionamiento.

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

En ella encontrará una amplia selección de **Campanas Decorativas**; de Pared, de Techo, de Isla, de Integración a mueble y de Integración en la placa de cocción. Esta variedad nos permite adaptarnos a cualquier estilo de cocina que se nos presente.

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 de **Gas** que le ayudarán a realizar las mejores recetas, **Vinotecas** y **Bodegas de Envejecimiento** para mantener y conservar sus vinos en las mejores condiciones, **Lavavajillas** de integración con la tecnología más actual y nuestra gama de **Frigoríficos** y **Congeladores** de integración panelables junto con los de libre instalación.

Todo ello bajo una marca con una larguísima trayectoria de más de **40 años** en el sector, que elabora sus productos como un verdadero artesano. Plasmando lo mejor de nuestra experiencia en todo lo que hacemos.

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

Muchas gracias
El equipo de **Pando**

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



DEL MEDIOAMBIENTE Y TRATAMIENTO DEL RESIDUO

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE. El embalaje está marcado con el Punto Verde. En su compromiso con la protección del Medio Ambiente y en cumplimiento con lo dispuesto en la Directiva Europea 94/62/EC relativa a los envases y residuos de envases y la derivada Ley 22/2011 de Residuos y Suelos Contaminados, Pando encomienda a entidades de economía social un Sistema Integrado de Gestión, encargado de la recogida periódica en el domicilio del consumidor o en sus proximidades de envases usados y residuos de envases para su posterior tratamiento. Para eliminar todos los materiales de embalaje tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados.

De este modo se garantiza el correcto tratamiento y la reutilización de los materiales de embalaje.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....	8
Causas De Daños (No Cubiertos Por Garantía)	10
DESCRIPCIÓN DE HORNO	12
DISPLAY	13
FUNCIONES DEL HORNO.....	13
DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO	14
Funciones del reloj	14
Otras funciones.....	14
Poner En Hora	15
USO DEL HORNO	15
Funcionamiento	15
Temporizador	15
Programación De La Duración Del Cocinado	16
Programación De La Hora De Finalización Del Cocinado.....	16
Programación De La Duración Y Fin Del Cocinado.....	16
Bloqueo Del Panel De Control.....	17
Función SCS.....	17
Modo Demo	18
Activar modo Demo	18
Desactivar modo Demo	18
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	19
INSTALAIÓN Y COTAS	20
GARANTÍA.....	21

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Por favor lea estas instrucciones atentamente. Sólo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta. Le recomendamos encarecidamente que conserve el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para un futuro uso o para posteriores propietarios.

Tenga En Cuenta Que....

- Sólo debe instalarse en una cocina.
 - Debe comprobar si el aparato presenta daños inmediatamente después de desembalarlo.
 - No conecte el aparato si está dañado.
 - Sólo un profesional autorizado puede conectar el aparato.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
 - Nuestros hornos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
 - Utilice este aparato sólo en interiores y solo para un uso culinario.
 - Durante el uso, el aparato se calienta mucho. Cuidado al tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- Durante su uso no deje el horno sin supervisión y menos si es utilizado por **niños** o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos. Estas personas sólo deberán utilizar el horno si han sido instruidas por una persona responsable sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y han comprendido los peligros asociados.
 - Este aparato no debe ser utilizado por **niños de menos de 8 años**, y a partir de esa edad, si lo utilizan, ha de ser con supervisión y a una distancia prudencial, tanto del horno como del cable de alimentación.
 - Los hornos que tengan estantes y accesorios incluyen detalles e instrucciones que indican el correcto uso de estos.

¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

1. Un horno defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un horno defectuoso. Desenchufe el horno de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.
2. El aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos puede fundirse al tocar partes calientes del horno. No ponga los cables de los aparatos eléctricos en contacto con partes calientes del horno.
3. No utilice limpiadores de alta presión ni vaporizadores, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
4. Las reparaciones llevadas a cabo de un modo incorrecto son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo deben ser realizadas por uno de nuestros técnicos de postventa cualificados. Si el horno está defectuoso, desenchúfelo de la red o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles y póngase en contacto con el servicio postventa.

¡RIESGO DE QUEMADURAS!

1. El horno se calienta mucho. No toque nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores.
2. Deje siempre que el horno se enfríe.

3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y los utensilios del horno se calientan mucho. Utilice siempre guantes de cocina para retirar los accesorios o los utensilios de la cavidad.
5. Los vapores alcohólicos pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente. No prepare nunca alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice solo pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Abra la puerta del horno con cuidado.
6. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento. No toque nunca las piezas calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
7. Al abrir la puerta del horno, puede salir vapor caliente. Dependiendo de su temperatura, el vapor puede no ser visible. Al abrirlo, no se sitúe demasiado cerca del horno. Abra la puerta del horno con cuidado y mantenga alejados a los niños.
8. El agua en una cavidad caliente puede crear vapor caliente. No vierta nunca agua en la cavidad caliente.

¡RIESGO DE LESIONES!

1. Los arañazos en el cristal de la puerta del horno pueden provocar grietas. No utilice rascadores de cristal, detergentes ni productos de limpieza abrasivos o cortantes.
2. Las bisagras de la puerta del horno se mueven al abrir y cerrar la puerta de modo que puede pillarse las manos. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

¡RIESGO DE INCENDIO!

1. Los objetos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. No guarde nunca objetos combustibles en la cavidad. No abra nunca la puerta del aparato si hay humo en su interior. Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
2. Al abrir la puerta del aparato se crea una corriente de aire. El papel anti-grasa puede entraren contacto con la resistencia e incendiarse. No coloque papel anti-grasa suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento. Para fijar el papel anti-grasa coloque sobre el papel un plato o una lata de horno. Cubra sólo la superficie necesaria con papel anti-grasa. El papel anti-grasa no debe sobresalir por encima de los accesorios.

¡PELIGRO POR MAGNETISMO!

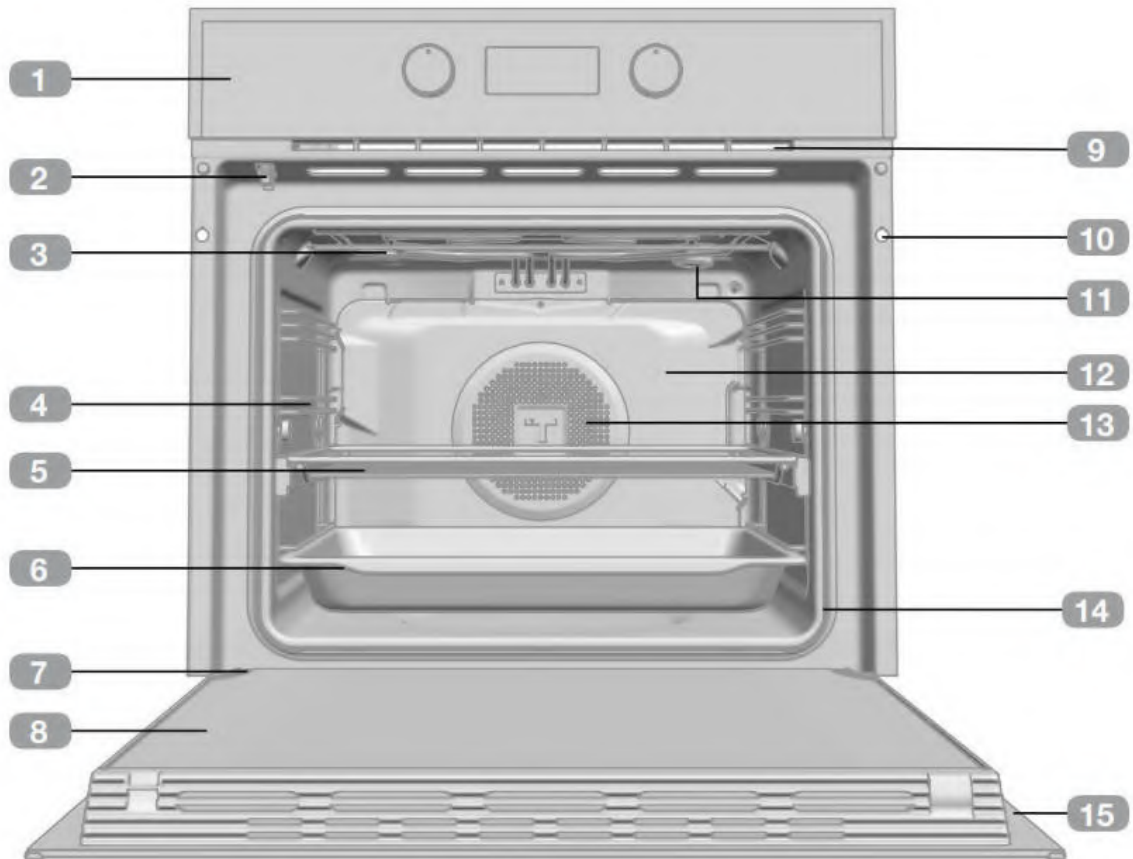
En el panel de mando o en los elementos de mando se utilizan imanes permanentes. Estos pueden afectar a implantes electrónicos, p.ej., marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Las personas portadoras de implantes electrónicos deben mantenerse a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

Causas De Daños (No Cubiertos Por Garantía)

1. No cubra, ni coloque accesorios en el suelo de la cavidad; papel de aluminio, papel anti grasa o vajilla. No coloque vajilla sobre el suelo de la cavidad si se ha programado una temperatura de funcionamiento superior a 50 °C. De lo contrario, se produciría una acumulación de calor y el esmalte resultaría dañado.
2. Papel de aluminio: el papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta. Esto podría causar una decoloración permanente de dicho cristal.
3. Sartenes de silicona: no utilice sartenes de silicona, ni alfombrillas, fundas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno podría resultar dañado.
4. Agua en un compartimento de cocción caliente: no vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto generaría vapor y causaría daños.

5. Humedad en la cavidad: De permanecer allí durante un periodo de tiempo prolongado, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el horno se seque después de utilizarlo. No guarde alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante períodos prolongados. No almacene alimentos en la cavidad.
6. No enfriar el horno con la puerta abierta: tras el funcionamiento a altas temperaturas, deje que el horno se enfríe solo con la puerta cerrada. Evite que cualquier cosa quede atrapada en la puerta del horno. Incluso si la puerta se deja abierta solo una rendija, la parte frontal de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje secar el horno con la puerta abierta solo si se ha producido mucha humedad durante su funcionamiento.
7. Zumo de fruta: cuando hornee tartas de fruta especialmente jugosas, no llene la bandeja de horneado con demasiada cantidad. El zumo de fruta que gotee de la bandeja de horno deja manchas que no se pueden eliminar. Se recomienda encarecidamente que utilice bandejas universales mas profundas.
8. Transporte del horno: no transporte ni sujete el horno por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del horno y podría romperse.
9. Junta muy sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del horno no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las partes delanteras de las unidades adyacentes podrían resultar dañadas. Mantenga siempre limpia la junta.
10. Puerta del horno a modo de asiento, estante o encimera: no se siente en la puerta del horno ni coloque ni cuelgue nada en ella. No coloque utensilios de cocina ni accesorios sobre la puerta del horno.
11. Introducción de accesorios: según el modelo de horno, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad hasta el tope.
12. Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior de la cavidad. Ello podría provocar condensación y daños por corrosión en su horno, así como dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar".
13. Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos no deje nada sobre ella, ya que podría desequilibrar el aparato o romper la puerta. No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente cuando el grill esté encendido.

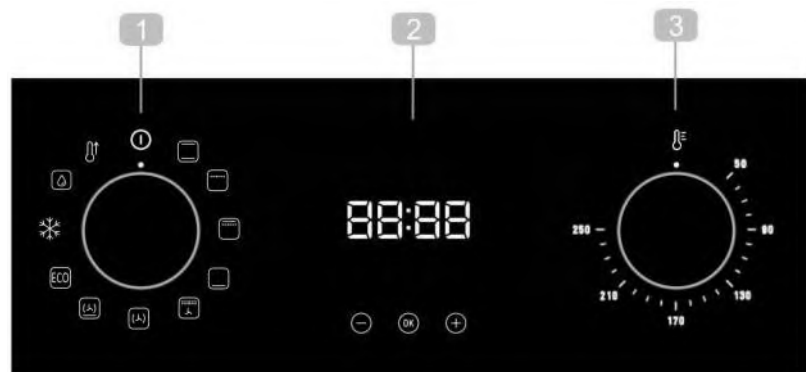
DESCRIPCIÓN DE HORNO



- 1 Frente de mandos
- 2 Bloqueo
- 3 Resistencia de grill
- 4 Soporte bandejas
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja
- 7 Bisagra
- 8 Cristal interior
- 9 Salida de aire de refrigeración
- 10 Fijación al mueble
- 11 Lámpara
- 12 Panel trasero
- 13 Turbina
- 14 Junta de horno
- 15 Puerta

DISPLAY

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



FUNCIONES DEL HORNO



DESCONEXIÓN



PIZZA



CONVENCIONAL



ECO



GRILL



DESCONGELACIÓN



MAXIGRILL



SCS (Steam Cleaning System by PANDO)



SOLERA



PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

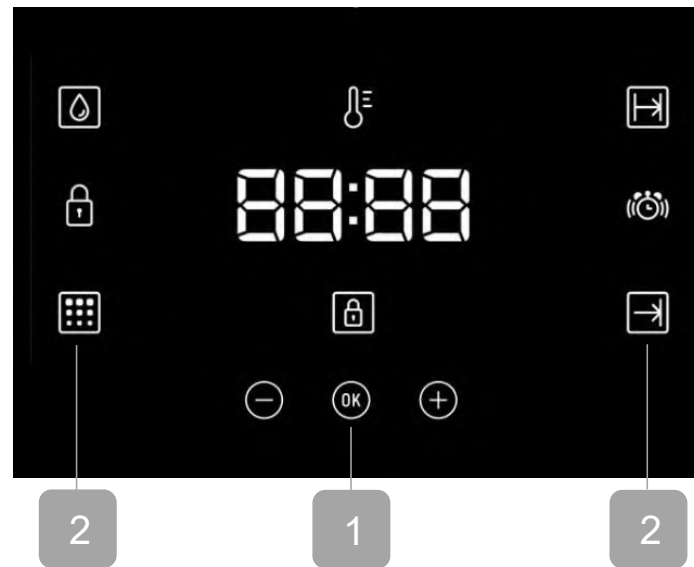


MAXIGRILL CON TURBINA





TURBO

DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO




1 TECLAS

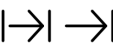
  Permiten escoger que función desea poner en marcha




 Permite seleccionar la función escogida.

2 SIMBOLOS de funciones

Funciones del reloj


 **AVISADOR:** Iluminado al seleccionar la función avisador del reloj. Genera una señal acústica al cabo del tiempo. El horno no se apagará cuando acabe el tiempo. Esta función también se puede utilizar cuando el horno esté cocinando.

 **PROGRAMACIÓN:** Iluminados para indicar que el horno está programado (duración, fin o total).

-  Duración del Cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.
-  Hora de Finalización del Cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.
-  Duración y Fin del Cocinado: Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. El horno se pondrá en marcha de forma automática para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y se apagará de forma automática a la hora que le haya indicado (Fin del Cocinado).

Otras funciones








 **CALENTAMIENTO:** El horno está transmitiendo calor al alimento.

 **SCS** (Steam Cleaning System by Pando): Iluminado durante la función.

ATENCIÓN

La sensibilidad de las teclas touch se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie 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.

Poner En Hora

- Para poner en hora el horno, los mandos del selector de funciones y temperatura deben estar en posición 
- Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 12:00.
- Tocando  o  ajustará las horas y después los minutos. Valide la selección con la tecla  o espere unos segundos. Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.
- Si desea modificar la hora, toque  o  hasta que la hora aparezca parpadeando. Toque  y siga los pasos descritos en el punto anterior.

Su reloj posee el modo de iluminación nocturna, de forma que disminuirá la intensidad de luz de la pantalla entre las 00:00 y las 6:00 horas.

ATENCIÓN



En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico. Si esto ocurre, gire los mandos del selector de funciones y temperatura a la posición. Aparecerá la indicación 12:00 y a continuación puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores.

Puerta bloqueada antes del corte de suministro, el símbolo de bloqueo se iluminará hasta que la puerta se desbloquee.

Esto puede llevar varios minutos, dependiendo de la temperatura a la que se encuentra el horno, y durante este tiempo no podrá poner el reloj en hora.










Una vez desbloqueada la puerta, puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores.

USO DEL HORNO**Funcionamiento**

- Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una función de cocinado y una temperatura.
- Observará que el símbolo  se ilumina durante el cocinado para indicar la transmisión de calor al alimento. Este símbolo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- Para apagar el horno, ponga los mandos en posición 

Cuando inicie un cocinado, su horno mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando.

Temporizador

1. Toque  o  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla y pulse . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando  o . Sonarán 3 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo  parpadeará lentamente.
3. Cuando finalice el tiempo, sonará una señal acústica durante 90 segundos y el símbolo  parpadeará rápidamente.
4. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica, en ese momento el símbolo  se apagará.

Si desea modificar el tiempo del avisador, realice los pasos mostrados nuevamente. Al acceder al temporizador, aparecerá el tiempo restante actual el cual podrá modificar.

Con la función Avisador, el tiempo restante se mostrará en la pantalla de forma permanente. Con esta función programada, no es posible visualizar la hora ni el tiempo total de cocinado programado.

Programación De La Duración Del Cocinado

1. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando \ominus o \oplus . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado mediante los mandos del horno.
4. Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el símbolo $\rightarrow|$, encendiéndose el horno de nuevo.
6. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando \ominus o \oplus hasta que el símbolo $\rightarrow|$ parpadee rápidamente. A continuación toque OK para modificar el tiempo.

Con la función Duración de cocinado, el tiempo restante se mostrará en la pantalla de forma permanente. Con esta función programada, no es posible visualizar la hora actual en la pantalla.

Programación De La Hora De Finalización Del Cocinado

1. Toque el touch \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse . En la pantalla se verá la hora actual.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando \ominus o \oplus . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
4. Alcanzada la hora de finalización programada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo $\rightarrow|$, encendiéndose el horno de nuevo.
6. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando \ominus o \oplus hasta que el símbolo $\rightarrow|$ parpadee rápidamente. A continuación toque OK para modificar el tiempo.

Programación De La Duración Y Fin Del Cocinado

1. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione la duración del cocinado, tocando \ominus o \oplus . Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante de cocinado en la pantalla y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
3. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la hora prevista de finalización.

4. Ajuste la hora de finalización del cocinado, tocando \ominus o \oplus . Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual en la pantalla.
5. Seleccione una función y una temperatura de cocinado. El horno permanecerá desconectado y con los símbolos $\rightarrow|$ y $| \rightarrow$ iluminados. Su horno está programado.
6. Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.
7. Durante el cocinado se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
8. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará rápidamente.
9. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo $\rightarrow|$, encendiéndose el horno de nuevo.
10. Ponga los mandos en posición $\textcircled{1}$ para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando \ominus o \oplus hasta que el símbolo $\rightarrow|$ parpadee rápidamente. A continuación toque \textcircled{OK} para modificar el tiempo.

Bloqueo Del Panel De Control

Esta función solo se podrá seleccionar cuando no se haya seleccionado ninguna función.

Para activar la función de bloqueo, toque la tecla \textcircled{OK} de forma prolongada, hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo \textcircled{L} aparezca en la pantalla. Las funciones del horno están bloqueadas. Para desactivar la función, toque la tecla \textcircled{OK} de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro.

Función SCS

Esta función facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno.

Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.

Realice siempre el ciclo con el horno frío. Si lo hace con el horno demasiado caliente, el resultado puede verse afectado además de dañar el esmalte.

Retire previamente las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes para bandejas o guías telescópicas.

Siga para ello las siguientes instrucciones:

1. Vierta lentamente 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad del horno.




Para un mejor resultado añada una cucharadita de detergente suave para vajilla en el vaso de agua.


2. Encienda el horno, gire el mando izquierdo para seleccionar la función $\textcircled{\Delta}$.
3. A continuación se oirá una señal sonora como confirmación de que la función SCS se ha puesto en marcha.

En la pantalla se visualizará el símbolo $\textcircled{\Delta}$ parpadeando y el tiempo restante para que finalice la función \textcircled{OK} .

El tiempo de duración está preestablecido a 24 minutos.



La duración de esta función no se puede modificar. Para finalizar antes de tiempo, apague el horno con la tecla 

- Alcanzada la hora de finalización, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo  parpadeará rápidamente.

(No abra la puerta del horno hasta que no finalice la función SCS. La fase de enfriamiento es necesaria para el correcto funcionamiento de la función.)

- Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el símbolo .
- Ponga el selector de funciones en posición .
- El horno está listo para retirar los restos de suciedad y agua sobrante.

(La función SCS se realiza a baja temperatura. No obstante, los tiempos de enfriamiento pueden variar según la temperatura ambiente.)

Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada y si tras realizar la función SCS requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.



Modo Demo

Con el modo DEMO activado, puede manejarse el horno sin calentar.

Se recomienda activar este modo si el horno va a instalarse en una exposición.

Activar modo Demo

Esta operación debe hacerse antes de poner el reloj en hora y justo después de enchufar el horno.

Pulsando simultáneamente  y  durante unos segundos, activaremos el modo SHOWROOM o DEMO. En el display podremos visualizar durante 2 segundos la palabra "Sho":



Una vez activado el modo DEMO podremos poner el reloj en hora.

Desactivar modo Demo

Debe desconectar el horno de red.

Para desactivarlo, si el reloj no se ha puesto en hora, bastará con pulsar la secuencia mencionada nuevamente. En el caso de que se haya puesto en hora el reloj, habrá que desconectar el horno de la red eléctrica (al conectarlo nuevamente, volverá al estado original).

Nota: Por defecto, el modo DEMO estará desactivado.

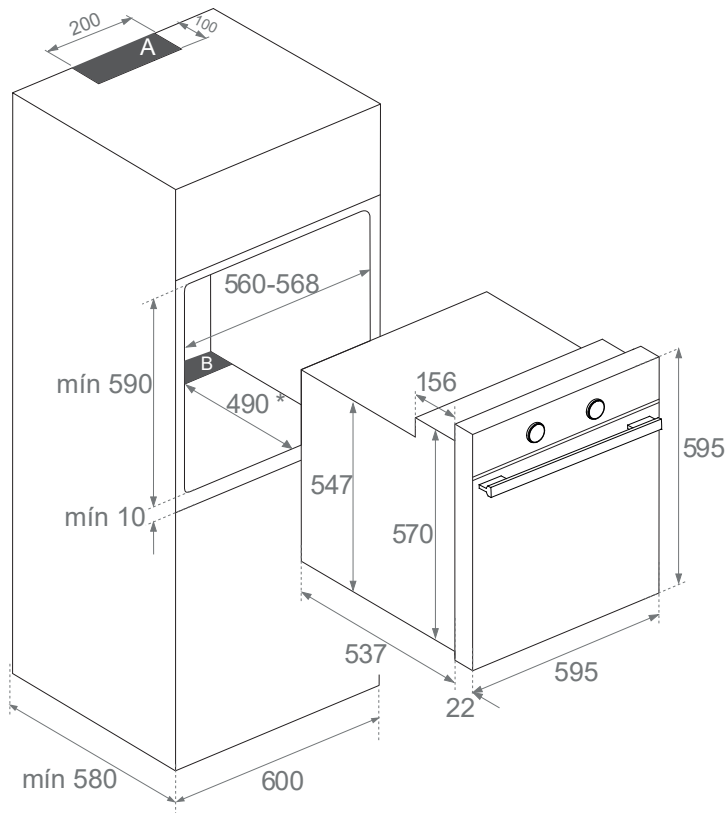
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTALACIÓN	PHB-961
Tensión (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60
Cable de Alimentación (m)	1,1 m SIN CLAVIJA
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	570x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAJE	
Peso Neto (Kg)	28
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	30
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	650x635x655
ACCESORIOS	
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Bandeja Plana 30	1
Bandeja Profunda 50	1
Parrilla Reforzada	1
PRESTACIONES	
Volumen Útil (1) (L)	70
Volumen Interior Global (1) (L)	71
Superficie de Cocinado Útil (1) (cm ²)	1280
Rango de Temperaturas	50-250°C
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA	
RESISTENCIAS	
Grill + Bóveda	1.400 W +1.100 W
Solera	1.150 W
Circular	2000 W
Motor Turbo	22 W
Motor Refrigeración	18 W
Potencia Iluminación	25 W
ILUMINACIÓN	
LUZ INERIOR	HALOGEN
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA	
Potencia Máxima Horno (230 V)	3215 W
CONSUMO ENERGÉTICO (1) (3) - PRODUCT FICHE	
Función más Eficiente	ECO
Índice de Eficiencia Energética (EEI)	81
Clase de Eficiencia Energética	A+
MARCAS Y CERTIFICADOS	CE / N / CCA / CB

INSTALACIÓN Y COTAS

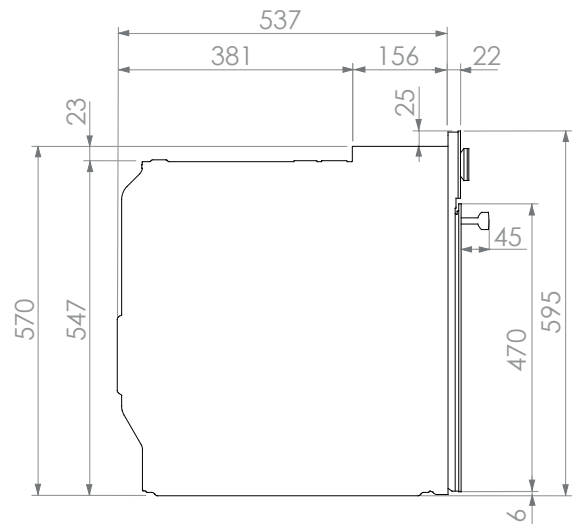
PHB 961

INSTALACIÓN EN COLUMNA

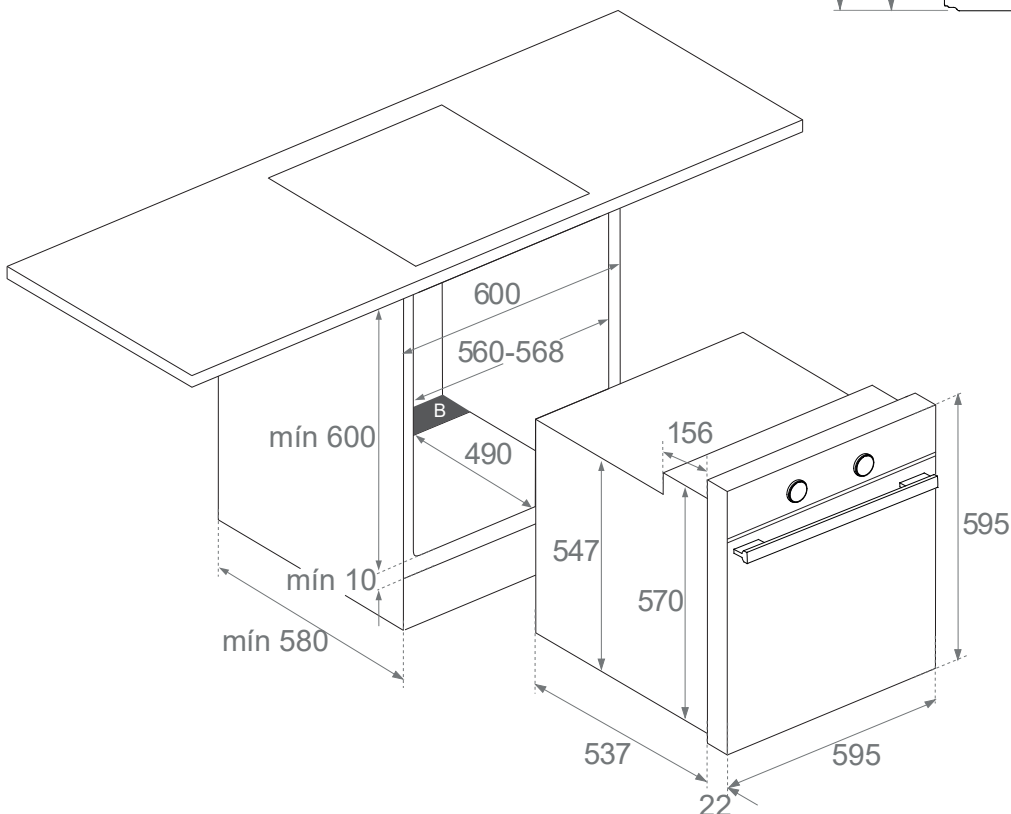


⚠ AVISO

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



GARANTÍA DEL PRODUCTO

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. Esta garantía cubre exclusivamente al producto Pando 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 junto con una foto de la etiqueta o matrícula del producto 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 lamano 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:

- La instalación, realización de revisiones, limpieza o mantenimiento del horno.
- Si la instalación del horno no ha sido efectuada 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.
- Cualquier avería, desperfecto o mal funcionamiento ocasionados por una incorrecta instalación o uso.
- Averías o desperfectos ocasionados por no respetar o seguir las instrucciones de seguridad, recomendaciones de uso y mantenimiento de los manuales del aparato
- 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 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 haya 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 y conexiones del horno.
- 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 tres años desde su fecha de fabricación.

INOXPAN, S.L., queda expresamente excluida de cualquier responsabilidad sobre eventuales daños directos o indirectos a personas o cosas causadas por un producto instalado, manipulado, usado y/o mantenido indebidamente.

Datos de contacto Servicio Técnico Oficial Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL Y ANDORRA		OTROS PAÍSES	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando reserva o direito de alterar ou cancelar qualquer medida dos artigos do manual, sem aviso prévio, sem prejudicar as características essenciais de funcionalidade e segurança, e não se responsabiliza por erros ou omissões que possam ocorrer no manual.

Características técnicas válidas salvo erros de tipografia, omissão ou impressão.

As imagens e conteúdo deste manual são propriedade exclusiva da Pando - INOXPAN S.L., sendo totalmente proibida a apropriação de imagens e a reprodução total ou parcial sem autorização prévia por escrito.

AS IMAGENS MOSTRADAS NESTE MANUAL NÃO SÃO CONTRATUAIS.

A Direção Técnica da Pando reserva-se o direito de modificar, alterar ou melhorar os desenhos técnicos que são expostos neste manual sem aviso prévio.

A versão em papel deste manual não pode ser atualizada em tempo real, para garantir a última versão das instruções do seu produto, recomendamos que consulte a versão digital em www.pando.es

Antes de mais, gostaríamos de agradecer a confiança que depositou na nossa empresa ao adquirir um dos nossos produtos.
por ter adquirido um dos nossos produtos. Estamos certos de que tomou a decisão correcta.

Na **Pando**, não só oferecemos produtos de qualidade superior, como também dispomos de uma vasta equipa de profissionais que o ajudarão e aconselharão em qualquer dúvida que possa ter durante a instalação ou o funcionamento.

Para nos conhecer melhor, convidamo-lo a visitar a nossa página web (**www.pando.es**) onde poderá ver toda a nossa gama de produtos com a informação comercial e técnica mais actualizada.

Aqui encontrará uma vasta seleção de **Exaustores Decorativos**; de parede, de teto, de ilha, integrados em móveis e integrados na placa.
Esta variedade permite-nos adaptarmo-nos a qualquer estilo de cozinha.

Também lhe mostramos a nossa coleção de electrodomésticos essenciais em qualquer casa. Electrodomésticos como a nossa coleção de **Fornos e Micro-ondas** de alto rendimento, **Placas de Indução** e a **Gás** que o ajudarão a confeccionar as melhores receitas, **Adegas e Caves** de Envelhecimento para manter e conservar os seus vinhos nas melhores condições, **Máquinas de Lavar Louça** com a mais moderna tecnologia e a nossa com a mais moderna tecnologia e a nossa gama de **Frigoríficos e Congeladores** com Frigoríficos e Congeladores para integração em painel e de livre instalação.

Tudo isto sob uma marca com uma trajetória muito longa de mais de **40 anos** no sector, que fabrica os seus produtos como um verdadeiro artesão.
fazendo o melhor da nossa experiência para tudo o que fazemos.

Esperamos sinceramente que se divirta, experimente e desfrute do conforto e das capacidades daquela que já é a sua nova cozinha.

Muito obrigado
A equipa **Pando**

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Este produto deve ser entregue no ponto de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos para reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma poderiam ocorrer se este produto não for manuseado de forma adequada. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com o município da sua área de residência, com o serviço de recolha de resíduos domésticos ou com a loja onde adquiriu o produto. Este eletrodoméstico está marcado de acordo com a diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (WEEE)

RECOLHA DE ELECTRODOMÉSTICOS



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM. A embalagem está marcada com um PONTO VERDE. No seu compromisso com a proteção do Meio Ambiente e em cumprimento com o disposto na Diretiva Europeia 94/62/EC relativa às embalagens e resíduos de embalagens e à Lei 22/2011, daí derivada, de Resíduos e Solos Contaminados, Pando encomenda a entidades de economia social um Sistema Integrado de Gestão, encarregado da recolha periódica no domicílio do consumidor ou próximo dele, das embalagens usadas e dos resíduos dessas embalagens para a sua posterior reciclagem. Para eliminar todos os materiais das embalagens tais como cartão, poliuretano expandido e plásticos, utilize os contentores adequados. De este modo garante-se o perfeito tratamento e reutilização dos materiais das embalagens.

INDICE

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	26
Causas De Danos (Não coberto pela garantia).....	28
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	30
DISPLAY	31
FUNÇÕES DO FORNO	31
DESCRIÇÃO DO RELÓGIO ELECTRÓNICO	32
Clock functions.....	32
Otras funciones.....	32
Definir hora	33
UTILIZAÇÃO DO FORNO	33
Funcionamento	33
Temporizador	34
Programação da Duração do Cozimento	34
Programação da Hora de Término do Cozimento.....	34
Programação da Duração e Término do Cozimento	35
Bloqueio do Painel de Controle	35
Função SCS	35
Modo Demo	36
Ativar o modo Demo.....	36
Desactivar o modo Demo	36
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	37
INSTALAÇÃO E MEDIDAS	38
GARANTIA	39

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Por favor, leia estas instruções atentamente. Só assim poderá utilizar seu aparelho de forma segura e correta. Recomendamos enfaticamente que conserve o manual de instruções e as instruções de instalação para uso futuro ou para futuros proprietários.

Tenha em Conta Que....

- Só deve ser instalado em uma cozinha.
- Deve verificar se o aparelho apresenta danos imediatamente após desembalá-lo.
- Não conecte o aparelho se estiver danificado.
- Só um profissional autorizado pode conectar o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu serviço técnico ou pessoas com qualificação similar para evitar riscos.
- Nossos fornos não estão projetados para funcionar por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto independente.
- Os danos causados por uma conexão incorreta não estão cobertos pela garantia.
- Utilize este aparelho somente em interiores e apenas para uso culinário.
- Durante o uso, o aparelho aquece muito. Cuidado ao tocar nos elementos aquecedores do interior do forno.
- Durante o uso, não deixe o forno sem supervisão, especialmente se for utilizado por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos. Essas pessoas só deverão utilizar o forno se foram instruídas por uma pessoa responsável sobre como utilizar o aparelho de forma segura e compreenderam os perigos associados.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças menores de 8 anos, e a partir dessa idade, se o utilizarem, deve ser sob supervisão e a uma distância prudente, tanto do forno quanto do cabo de alimentação.
- Os fornos que possuem prateleiras e acessórios incluem detalhes e instruções que indicam o uso correto destes.

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

1. Uma câmara de cozimento com defeito pode provocar um choque elétrico. Nunca ligue uma câmara de cozimento com defeito. Desligue a câmara de cozimento da rede eléctrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis. Contactar o serviço pós-venda.
2. O isolamento dos cabos dos aparelhos eléctricos pode derreter ao tocar partes quentes do forno. Não coloque os cabos dos aparelhos eléctricos em contato com partes quentes do forno.
3. Não utilizar aparelhos de limpeza a alta pressão ou vaporizadores, pois podem provocar choques eléctricos.
4. As reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. As reparações e a substituição de cabos de alimentação danificados só podem ser efectuadas por um dos nossos técnicos qualificados do serviço pós-venda. Se a câmara de cozimento estiver defeituosa, desligue-a da rede eléctrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis e contacte o serviço pós-venda.

RISCO DE QUEIMADURAS!

1. O forno aquece muito. Nunca toque nas superfícies internas do forno nem nos elementos aquecedores.
2. Deixe sempre que o forno esfrie.
3. Mantenha as crianças a uma distância segura.

4. Os acessórios e os utensílios do forno aquecem muito. Utilize sempre luvas de cozinha para retirar os acessórios ou os utensílios da cavidade.
5. Os vapores alcoólicos podem incendiar-se no compartimento de cozimento quente. Nunca prepare alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com alto conteúdo de álcool. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com alto conteúdo de álcool. Abra a porta do forno com cuidado.
6. As peças acessíveis aquecem durante o funcionamento. Nunca toque as peças quentes. Mantenha as crianças a uma distância segura.
7. Quando a porta do forno é aberta, pode sair vapor quente. Dependendo da sua temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime demasiado do forno. Abrir a porta do forno com cuidado e manter as crianças afastadas.
8. A água numa cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca deitar água na cavidade quente.

RISCO DE LESÕES!

1. Arranhões no vidro da porta do forno podem provocar rachaduras. Não utilize raspadores de vidro, detergentes nem produtos de limpeza abrasivos ou cortantes.

2. As dobradiças da porta do forno movem-se ao abrir e fechar a porta, o que pode fazer com que as suas mãos fiquem presas. Manter as mãos afastadas das dobradiças.

RISCO DE INCÊNDIO!

1. Os objectos combustíveis armazenados no compartimento podem incendiar-se. Nunca guarde objectos combustíveis no compartimento. Nunca abrir a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho e desligue-o da rede eléctrica ou desligue o disjuntor da caixa de fusíveis.
2. A abertura da porta do aparelho cria uma corrente de ar. O papel vegetal pode entrar em contacto com o elemento de aquecimento e incendiar-se. Não colocar papel vegetal solto sobre os acessórios durante o pré-aquecimento. Para fixar o papel vegetal, coloque um prato ou uma forma sobre o papel vegetal. Cobrir apenas a superfície necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve ficar saliente em relação aos acessórios.

PERIGO POR MAGNETISMO!

No painel de controle ou nos elementos de controle são utilizados ímãs permanentes.

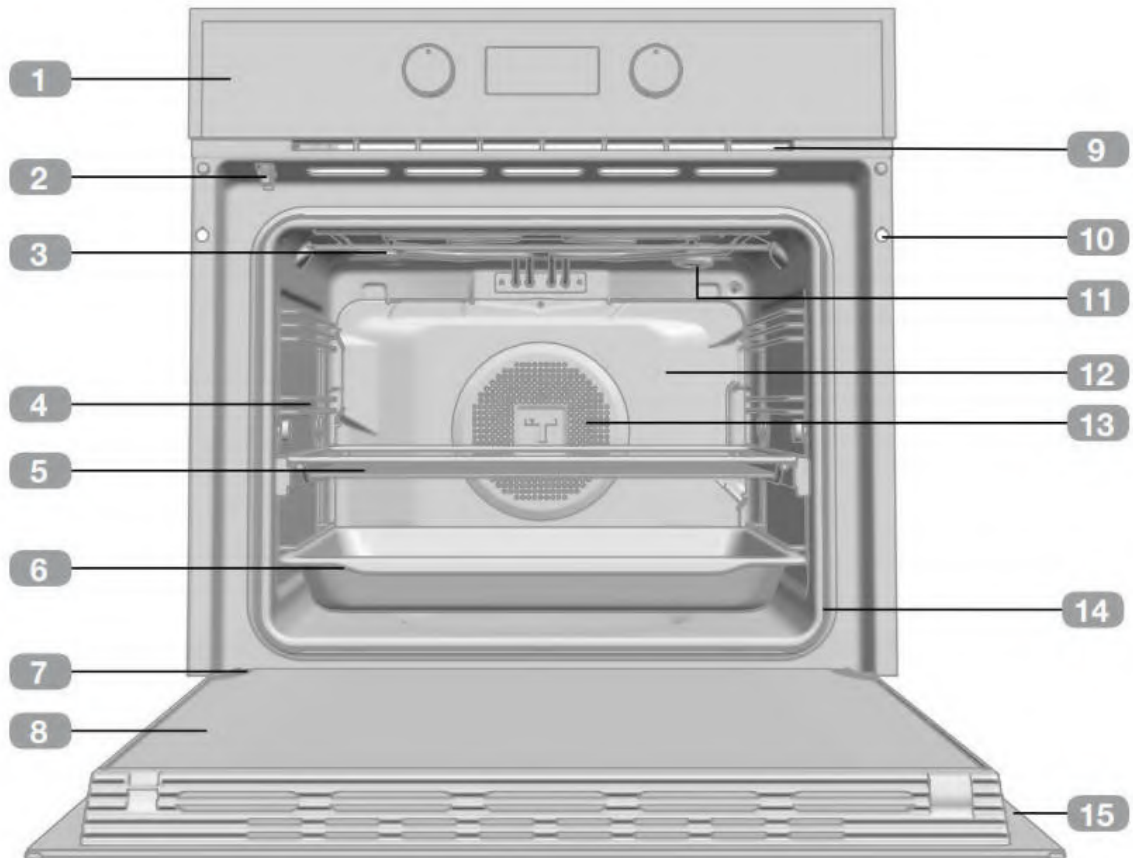
Estes podem afetar implantes eletrônicos, por exemplo, marcapassos cardíacos ou bombas de insulina. Pessoas portadoras de implantes eletrônicos devem manter-se a uma distância mínima de 10 cm do painel de controle.

Causas De Danos (Não coberto pela garantia)

1. Não cobrir ou colocar acessórios no chão da cavidade; folha de alumínio, papel vegetal ou folha de alumínio, papel impermeável a gorduras ou loiça. Não coloque loiça no chão da cavidade se tiver sido definida uma temperatura de funcionamento superior a 50°C. Caso contrário, o calor acumular-se-á e o esmalte ficará danificado.
2. Folha de alumínio: A folha de alumínio na cavidade não deve entrar em contacto com o vidro da porta. Isto pode provocar uma descoloração permanente do vidro da porta.
3. Panelas de silicone: Não utilize panelas de silicone, tapetes, coberturas ou acessórios que contenham silicone. O sensor da câmara de cozimento pode ficar danificado.
4. Água num compartimento de cozedura quente: Não deitar água no compartimento quando este estiver quente. Isto gera vapor e provoca danos.
5. Humidade na cavidade: Se for deixada durante um longo período de tempo, a humidade na cavidade pode causar corrosão. Deixar secar a câmara de cozimento após a utilização. Não armazenar alimentos húmidos na cavidade fechada durante períodos prolongados.

- Não armazenar alimentos na cavidade.
6. No enfriar el horno con la puerta abierta: tras el funcionamiento a altas temperaturas, deje que el horno se enfríe solo con la puerta cerrada. Evite que cualquier cosa quede atrapada en la puerta del horno. Incluso si la puerta se deja abierta solo una rendija, la parte frontal de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Deje secar el horno con la puerta abierta solo si se ha producido mucha humedad durante su funcionamiento
 7. Zumo de fruta: cuando hornee tartas de fruta especialmente jugosas, no llene la bandeja de horneado con demasiada cantidad. El zumo de fruta que gotee de la bandeja de horno deja manchas que no se pueden eliminar. Se recomienda encarecidamente que utilice bandejas universales mas profundas.
 8. Transporte do forno: Não transportar ou segurar o forno pelo puxador da porta. O puxador da porta não suporta o peso do forno e pode partir-se.
 9. Junta muito suja: Se a junta estiver muito suja, a porta do forno não fecha corretamente durante o funcionamento. As partes frontais das unidades adjacentes podem ser danificadas.
- Mantenha a junta sempre limpa.
10. A porta do forno como assento, prateleira ou bancada: Não se sentar na porta do forno nem colocar ou pendurar nada nela. Não colocar utensílios ou acessórios de cozinha na porta do forno.
 11. Inserção de acessórios: consoante o modelo de forno, os acessórios podem riscar o painel da porta quando esta está fechada. Introduzir sempre os acessórios na cavidade até ao limite da sua capacidade.
 12. Se utilizar o calor residual da câmara de cozimento desligada para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior da cavidade. Isto pode provocar condensação e danos por corrosão na sua câmara de cozimento, bem como danos no seu fogão. Evite a condensação abrindo a porta ou utilizando o modo “Descongelação”.
 13. Quando a porta ou a gaveta do forno estiverem abertas, não deixar nada em cima, pois isso pode desequilibrar o aparelho ou partir a porta. Não permitir que as crianças se aproximem do forno quando este está em funcionamento, especialmente quando o grelhador está ligado.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1 Frente de controlo
- 2 Bloqueio
- 3 Elemento de aquecimento do grelhador
- 4 Suporte do tabuleiro
- 5 Grelha
- 6 Tabuleiro do grelhador
- 7 Dobradiça
- 8 Vidro interior
- 9 Saída de ar de refrigeração
- 10 Fixação ao armário
- 11 Candeeiro
- 12 Painel traseiro
- 13 Turbina
- 14 Junta de vedação do forno
- 15 Porta

DISPLAY

- 1 Seletor de funções
- 2 Relógio eletrónico
- 3 Seletor de temperatura



FUNÇÕES DO FORNO



DESCONEXÃO



CONVENCIONAL



GRELHAR



MAXIGRILHO



SOLERA



MAXIGRILL COM TURBILA



PIZZA



ECO



DESCONGELAMENTO

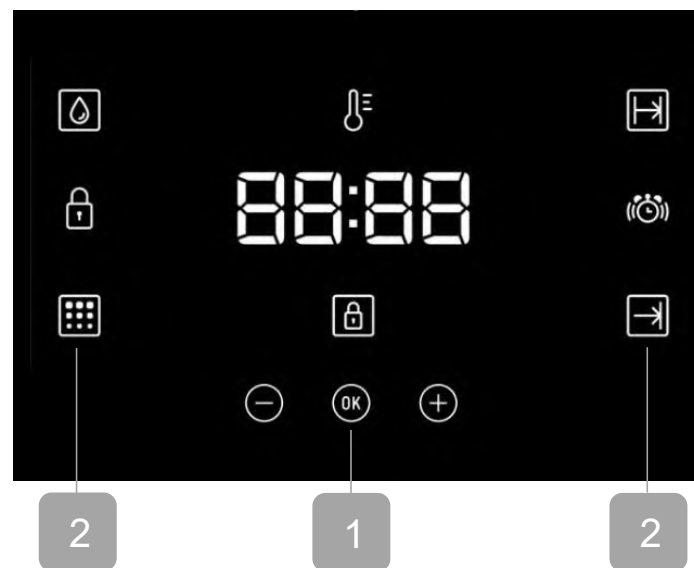
SCS (*Steam Cleaning System by Pando*)

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO






TURBO

DESCRIÇÃO DO RELÓGIO ELECTRÓNICO




1 CHAVES



  Permeten la programación de las funciones del reloj electrónico.






 Permite seleccionar a função escolhida.

2 Função SÍMBOLOS


Clock functions



 **WARNER:** Acende-se quando a função de aviso do relógio está seleccionada. Gera um sinal acústico no final do tempo. A câmara de cozimento não se desliga quando o tempo termina. Esta função também pode ser utilizada quando a câmara de cozimento está a cozinhar.

  **PROGRAMAÇÃO:** Iluminado para indicar que o forno está programado (duração, fim ou total).

-   Duração da cozedura: Permite cozinhar durante um período de tempo seleccionado, após o qual a câmara de cozimento se desliga automaticamente.
-  Tempo final de cozedura: Permite cozinhar até um determinado tempo, após o qual o forno se desliga automaticamente.
-   Duração da cozedura e fim da cozedura: Permite-lhe programar a duração e o fim da cozedura. O forno começa a cozinhar automaticamente durante o tempo seleccionado (Duração) e desliga-se automaticamente à hora programada (Fim da cozedura).

Otras funciones








 **CALENTAMIENTO:** Indica que el horno está transmitiendo calor al alimento.

-  **SCS** (Steam Cleaning System by Pando): Iluminado durante la función.
-  **BLOQUEIO DA PORTA:** apenas para os modelos pirolíticos. Indica que a porta está bloqueada, quer por bloqueio manual, quer por bloqueio automático durante a função de pirólise.

ATENÇÃO

A sensibilidade dos botões tácteis adapta-se continuamente às condições ambientais. Quando ligar o forno à rede eléctrica, certifique-se de que a superfície do painel de controlo está limpa e livre de obstáculos. Se o relógio não responder corretamente ao tocar nos botões, é necessário desligar o forno da rede eléctrica e voltar a ligá-lo após um curto período de tempo. Os sensores ter-se-ão então ajustado automaticamente e reagirão de novo ao toque do seu dedo.

Definir hora

- Para regular o tempo de cozedura, os botões selectores de função e de temperatura devem estar na posição 
- Quando ligar o forno, verá as 12:00 horas a piscar no relógio.
- Toque em  ou  para definir as horas e depois os minutos. Valide a sua seleção premindo o botão  ou aguarde alguns segundos. Ouvirá 2 sinais sonoros sucessivos como confirmação da hora selecionada.
- Se pretender alterar a hora, toque em  ou  até a hora ficar intermitente. Toque  em e siga os passos descritos no ponto anterior.

O seu relógio tem um modo de iluminação nocturna, de modo a diminuir a intensidade da luz do mostrador entre as 00:00 e as 6:00.

ATENÇÃO

Em caso de falha de energia, toda a programação do seu relógio electrónico será apagada. Se isto acontecer, rode os botões do seletor de funções e de temperatura para a posição “12:00” e depois pode acertar o relógio de acordo com as instruções acima.



O visor apresentará a indicação 12:00 e poderá então acertar o relógio seguindo as instruções acima indicadas.

Se o forno tinha a porta trancada antes da falha de energia, o símbolo do cadeado acende-se até que a porta seja destrancada.

Este processo pode demorar vários minutos, dependendo da temperatura da câmara de cozimento, e durante este tempo não será possível acertar o relógio. Uma vez desbloqueada a porta, é possível acertar o relógio seguindo as instruções acima.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

Funcionamento

- Depois de acertar o relógio, o forno está pronto a cozinhar. Selecionar uma função de cozedura e uma temperatura.
- O símbolo  acende-se durante a cozedura para indicar a transferência de calor para os alimentos. Este símbolo apaga-se quando a temperatura selecionada é atingida. A temperatura selecionada é atingida.
- Para desligar a câmara de cozimento, rode os botões para a posição 

Quando se começa a cozinhar, o forno indica o tempo de cozedura.

Temporizador

1. Toque \ominus o \oplus u até que o símbolo ⌚ pisque na tela e pressione OK . Na tela, aparecerá o indicador 00:00.
2. Selecione o tempo após o qual deseja ser alertado pelo relógio, tocando \ominus u \oplus . Você ouvirá 3 bipes consecutivos como confirmação, e a contagem regressiva começará a partir do tempo escolhido. O símbolo ⌚ piscará lentamente.
3. Quando o tempo terminar, um sinal sonoro tocará por 90 segundos e o símbolo ⌚ piscará rapidamente.
4. Toque qualquer tecla para parar o sinal sonoro, neste momento o símbolo ⌚ se apagará.

Se deseja modificar o tempo do temporizador, repita os passos mostrados anteriormente. Ao acessar o temporizador, o tempo restante atual será exibido e poderá ser modificado.

Com a função de Temporizador, o tempo restante será exibido permanentemente na tela. Com esta função programada, não é possível visualizar a hora ou o tempo total de cozimento programado.

Programação da Duração do Cozimento

1. Toque \ominus ou \oplus até que o símbolo ⌚ pisque na tela e pressione OK . Na tela, será exibido o indicador 00:00.
2. Selecione o tempo após o qual deseja ser alertado pelo relógio, tocando \ominus ou \oplus . Você ouvirá 2 bipes consecutivos como confirmação, e a contagem regressiva começará a partir do tempo escolhido. O símbolo ⌚ piscará lentamente.
3. Selecione uma função e uma temperatura de cozimento usando os controles do forno.

4. Após o término do tempo de cozimento, o forno será desligado, um sinal sonoro será emitido e o símbolo ⌚ piscará rapidamente.
5. Toque qualquer tecla para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo ⌚ , e o forno será ligado novamente.
6. Coloque os controles na posição I para desligar o forno.

A qualquer momento, você pode modificar o tempo restante de cozimento, pressionando \ominus ou \oplus até que o símbolo ⌚ pisque rapidamente. Em seguida, toque OK para modificar o tempo.

Com a função de Duração do Cozimento, o tempo restante será exibido permanentemente na tela. Com esta função programada, não é possível visualizar a hora atual na tela.

Programação da Hora de Término do Cozimento

1. Toque el touch \ominus o \oplus asta que parpadee el símbolo ⌚ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la hora actual.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando \ominus o \oplus . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo ⌚ padeará lentamente.
3. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
4. Alcanzada la hora de finalización programada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo ⌚ parpadeará rápidamente.
5. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo ⌚ , encendiéndose el horno de nuevo.
6. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En cualquier momento, puede modificar el tiempo restante de cocinado tocando \ominus o \oplus hasta que el símbolo $\rightarrow|$ parpadee rápidamente. A continuación, toque OK para modificar el tiempo.

Programação da Duração e Término do Cozimento

1. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione la duración del cocinado, tocando \ominus o \oplus . Posteriormente, sonarán 2 beeps seguidos, se mostrará el tiempo restante de cocinado en la pantalla y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
3. Toque \ominus o \oplus hasta que parpadee el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla y pulse OK . En la pantalla se verá la hora prevista de finalización.
4. Ajuste la hora de finalización del cocinado, tocando \ominus o \oplus . Posteriormente, sonarán 2 beeps seguidos, se mostrará la hora actual en la pantalla.
5. Seleccione una función y una temperatura de cocinado. El horno permanecerá desconectado y con los símbolos $\rightarrow|$ y $\rightarrow|$ iluminados. Su horno está programado.
6. Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.
7. Durante el cocinado se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará lentamente.
8. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo $\rightarrow|$ parpadeará rápidamente.
9. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo $\rightarrow|$, encendiéndose el horno de nuevo.
10. Ponga los mandos en posición I para apagar el horno.

En qualquer momento, você pode modificar o tempo restante de cozimento tocando \ominus ou \oplus até que o símbolo $\rightarrow|$ pisque rapidamente. Em seguida, toque OK para modificar o tempo.

Bloqueio do Painel de Controle

Esta função só pode ser selecionada se não tiver sido selecionada nenhuma função. Para ativar a função de bloqueio, prima e mantenha pressionada a tecla OK até ouvir 1 sinal sonoro e o símbolo lock aparecer no visor. as funções da câmara de cozimento estão bloqueadas.

Para desativar a função, mantenha pressionada a tecla OK até ouvir um beep sonoro.

Função SCS

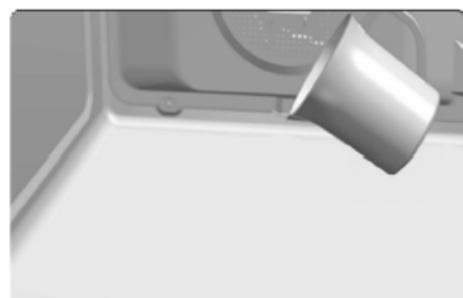
Esta função facilita a limpeza de resíduos de gordura e sujeira aderidos às paredes do forno. Para uma limpeza mais fácil, evite permitir o acúmulo de sujeira. Limpe o forno com frequência.

Não despeje água no forno quente, pois pode danificar o esmalte do seu forno.


Sempre realize o ciclo com o forno frio. Se o fizer com o forno muito quente, o resultado pode ser afetado e também danificar o esmalte. Remova previamente as bandejas e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes para bandejas ou guias telescópicas.


Siga as seguintes instruções:

1. Despeje lentamente 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.

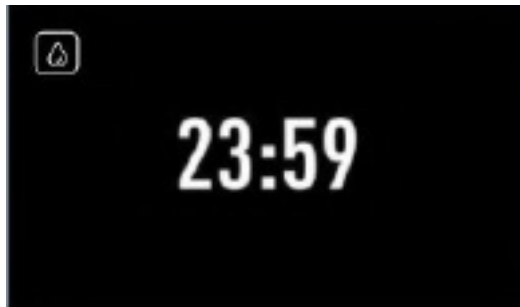



Para obter melhores resultados, adicione uma colher de chá de detergente suave para louça à água no recipiente.


- Ligue o forno, gire o botão esquerdo para seleccionar a função .
- Em seguida, você ouvirá um sinal sonoro como confirmação de que a função SCS foi iniciada.

Na tela, você verá o símbolo  parpadeando e o tempo restante para a conclusão.

O tempo de duração está pré-ajustado para 24 minutos.



A duração desta função não pode ser modificada. Para encerrar antes do tempo, desligue o forno com o botão .

- Quando o tempo programado for atingido, o forno será desligado, um sinal sonoro será emitido e o símbolo  piscará rapidamente.

(Não abra a porta do forno até que a função SCS seja concluída. A fase de resfriamento é necessária para o funcionamento correto da função.)

- Premir qualquer tecla para parar o sinal acústico e desligar o símbolo.
- Coloque o seletor de funções na posição .
- A câmara de cozimento está agora pronta para remover a sujidade e o excesso de água.

(A função SCS é efectuada a baixas temperaturas. No entanto, os tempos de arrefecimento podem variar consoante a temperatura ambiente).

Antes de tocar diretamente na superfície interior da câmara de cozimento, certifique-se de que a temperatura é adequada e se, após a execução da função SCS, for necessária uma limpeza mais profunda, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

Modo Demo

Com o modo DEMO ativado, o forno pode ser operado sem aquecimento.

É recomendado ativar este modo quando o forno é instalado em uma exposição em rede.

Ativar o modo Demo

Esta operação deve ser efectuada antes de acertar o relógio.

Premir os botões tácteis simultaneamente e durante cerca de 3 segundos activará o modo SHOWROOM ou DEMO.

Modo SHOWROOM ou DEMO. O visor apresenta a palavra "Sho" durante 2 segundos:



Desactivar o modo Demo

O forno deve ser desligado da rede eléctrica.

Para o desativar, se o relógio não tiver sido acertado, basta premir novamente a sequência acima referida. Se o relógio estiver acertado, o forno deve ser desligado da rede eléctrica (quando voltar a ser ligado, regressará ao seu estado original).

Nota: Por defeito, o modo DEMO está desativado.

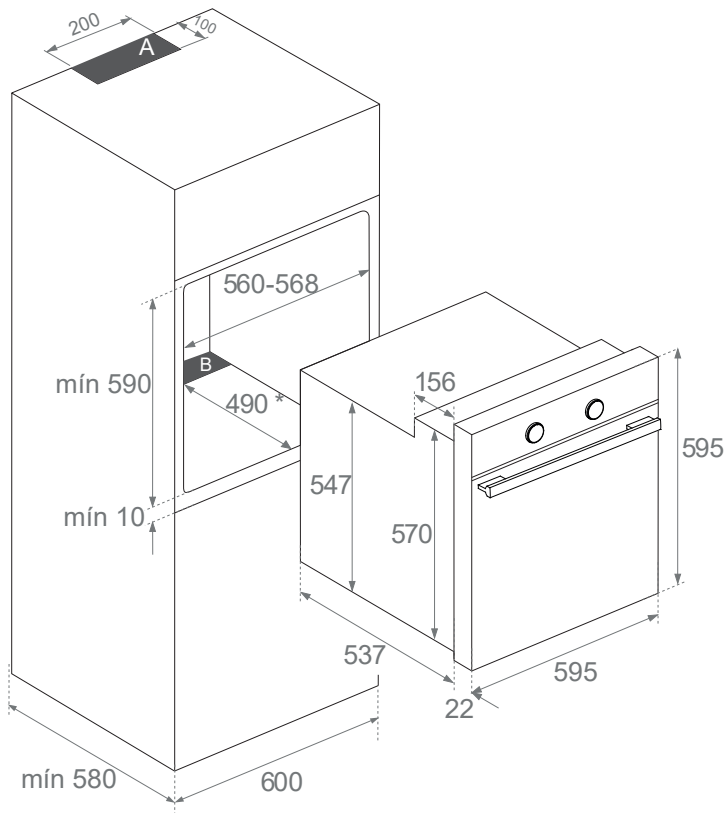
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTALACIÓN	PHB-961
Tensão (V)	220-240
Frequência (Hz)	50/60
Cabo de alimentação (m)	1,1 m SEM PIN
Dimensões (Altura x Largura x Profundidade) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensões do produto sem painel frontal (A x L x P) (mm)	570x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAGEM	
Peso líquido (kg)	
Peso bruto (Forno+Emb) (Kg)	30
Dimensões da embalagem (A x L x P) (mm)	650x635x655
ACESSÓRIOS	
Manual de instruções - Línguas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Tabuleiro plano 30	1
Tabuleiro profundo 50	1
Grelha reforçada	1
BENEFÍCIOS	
Volume útil (1) (L)	70
Volume interno total (1) (L)	71
Superfície útil de cozedura (1) (cm ²)	1280
Gama de temperaturas	50-250°C
VALORES DE POTÊNCIA ELÉCTRICA	
RESISTÊNCIA	
Grelhador + Cofre	1.400 W +1.100 W
Solera	1.150 W
Circular	2000 W
Motor turbo	22 W
Arrefecimento do motor	18 W
Iluminação eléctrica	25 W
ILUMINAÇÃO	
LUZ INTERIOR	HALOGEN
FUNÇÃO DE POTÊNCIA MÁXIMA	
Potência máxima do forno (230 V)	3215 W
CONSUMO DE ENERGIA (1) (3) - FICHA DE PRODUTO	
Função mais eficiente	ECO
Índice de Eficiência Energética (IEE)	81
Classe de eficiência energética	A+
MARCAS E CERTIFICADOS	CE / N / CCA / CB

INSTALAÇÃO E MEDIDAS

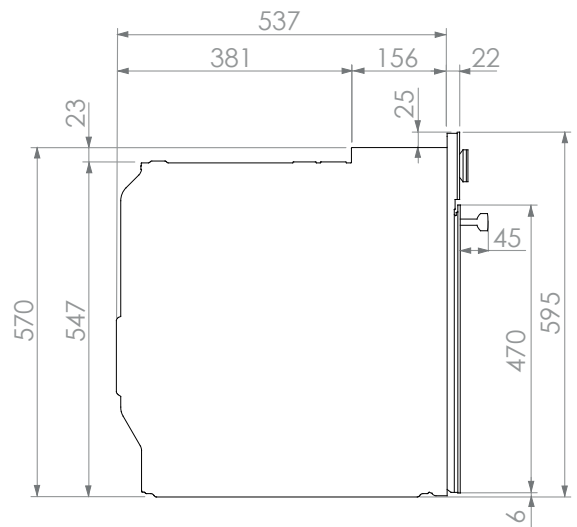
PHB 961

INSTALAÇÃO EMPILHADA

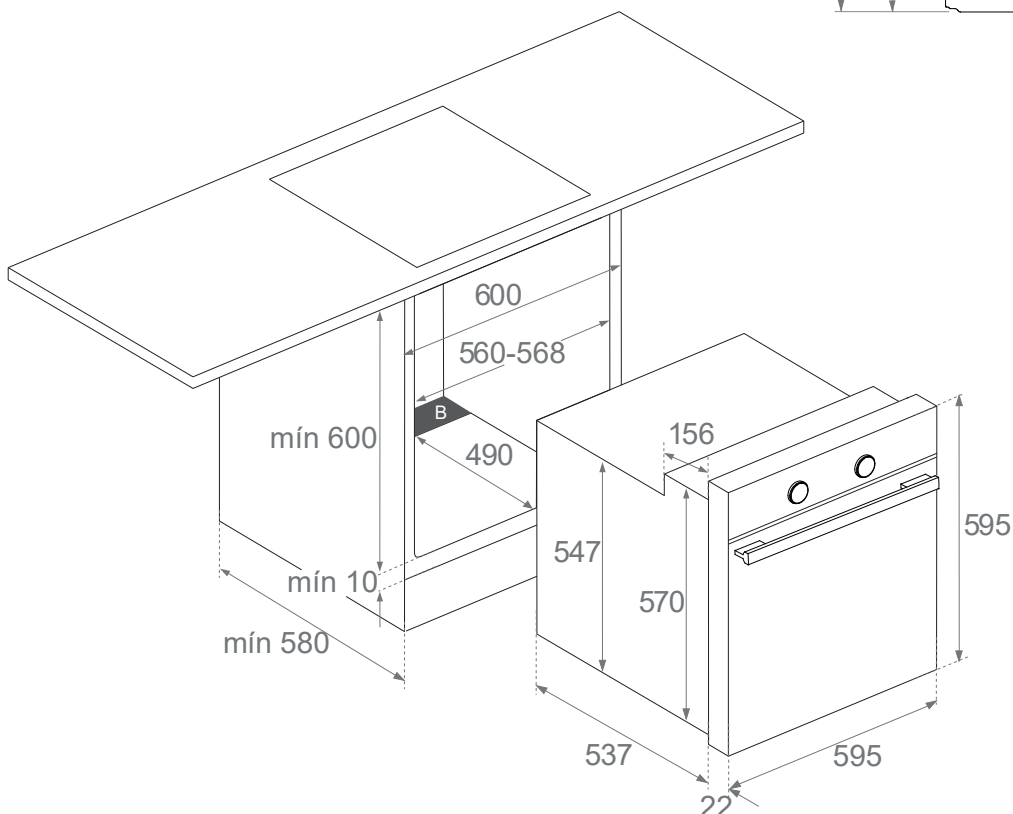


AVISAR

Respeite os espaços de ventilação no móvel, consulte os desenhos de instalação (200x100mm na zona A e 560x90mm na zona B). Se essas ventilações não estiverem disponíveis, o produto não funcionará corretamente e poderá sofrer danos que **NÃO** serão cobertos pela garantia.



INSTALAÇÃO SOB O BALCÃO



GARANTIA DO PRODUTO

INOXPAN S.L., agradece-lhe por ter escolhido e depositado a sua confiança 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 eletrodoméstico tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra. Esta garantia cobre exclusivamente o produto Pando contra qualquer defeito de fabrico que afecte o seu bom funcionamento. Para que a garantia seja válida, é indispensável apresentar ao técnico do Serviço Autorizado Pando a fatura ou o recibo de compra juntamente com uma fotografia da etiqueta ou do número de registo do produto.

Durante este período, a Empresa compromete-se a substituir ou a reparar gratuitamente qualquer peça defeituosa devido a um defeito ou a um defeito de fabrico do aparelho, até que este esteja a funcionar corretamente, bem como a mão de obra necessária e as despesas decorrentes dessa reparação ou dessa substituição.

EXCLUSÕES DA GARANTIA PANDO:

Não será coberto pela garantia do produto ou da indústria, podendo ser motivo de anulação da mesma, e nestes casos o utilizador será responsável pelos custos de materiais, mão de obra e deslocação do serviço técnico, nos seguintes casos:

- A instalação, a assistência técnica, a limpeza ou a manutenção do forno.
- Se a instalação do forno não tiver sido efectuada por Especialistas Profissionais Autorizados ou por pessoal do Serviço Técnico Oficial Pando, que cumpram os requisitos das normas de segurança e dos regulamentos relativos à energia eléctrica.
- Qualquer avaria, mau funcionamento ou mau funcionamento causado por instalação ou utilização incorrectas.
- Avarias ou danos provocados pelo incumprimento das instruções de segurança, das recomendações de utilização e de manutenção constantes dos manuais do aparelho.
- Quando o aparelho se destina a uma utilização comercial ou não doméstica, para a qual não foi concebido.
- Mau funcionamento do produto devido ao não cumprimento das normas, instruções e recomendações indicadas nos manuais do aparelho.
- Avarias ou problemas causados por uma instalação inadequada, ou por não existirem os espaços livres necessários no mobiliário e indicados no manual de instalação, para uma ventilação adequada do produto.
- Avarias ou danos causados pelo transporte ou transferência, bem como pelo manuseamento do aparelho por pessoal não autorizado por esta empresa ou pela marca Pando.
- Choques, amolgadelas, riscos ou arranhões, vidros partidos.
- Presença de corpos estranhos ao dispositivo, dentro ou fora do produto.
- O técnico não tem um acesso fácil ao produto, porque existem elementos que impedem um acesso fácil e seguro. Os meios necessários para que o técnico autorizado de Pando possa aceder ao aparelho são da responsabilidade do utilizador.
- Manuseamento incorreto da cablagem e das ligações do forno.
- Componentes estéticos, desgaste, tais como ecrãs de luz, lâmpadas, tabuleiros, grelhas, guias.
- Ferrugem, queimaduras, manchas ou descoloração da carroçaria, da porta, dos acessórios ou da cavidade interior resultantes de manutenção ou utilização inadequadas, ou de aplicação incorrecta ou exposição desprotegida a elementos corrosivos, tais como agentes de limpeza não recomendados pelo fabricante e agentes de limpeza inadequados.
- Avarias ou danos causados por variações no fornecimento de electricidade ou por causas fortuitas e naturais de origem atmosférica ou geológica, tais como tempestades, raios, terremotos, inundações, etc.
- Aparelhos de revenda, de segunda mão, de troca ou de exposição que tenham mais de três anos a contar da data de fabrico.

A INOXPAN, S.L., fica expressamente excluída de qualquer responsabilidade por danos directos ou indirectos a pessoas ou coisas causados por um produto instalado, manipulado, utilizado e/ou mantido de forma inadequada.

Dados de contacto do serviço técnico oficial da Autorizado Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL ET ANDORRE		AUTRES PAYS	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando se réserve le droit de modifier ou d'annuler toute mesure des articles du manuel, sans préavis, sans affecter les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité, et ne peut être tenue responsable des erreurs ou omissions qui pourraient survenir dans le manuel.

Caractéristiques techniques valides sauf erreur typographique, omission ou impression.

Les images et le contenu de ce manuel sont la propriété exclusive de Pando - INOXPAN S.L., et toute appropriation d'images et toute reproduction totale ou partielle sans autorisation préalable écrite sont strictement interdites.

LES IMAGES PRÉSENTÉES DANS CE MANUEL NE SONT PAS CONTRACTUELLES.

La Direction Technique de Pando se réserve le droit de modifier, altérer ou améliorer les dessins techniques présentés dans ce manuel sans préavis.

La version papier de ce manuel ne peut pas être mise à jour en temps réel, pour vous garantir la dernière version des instructions de votre produit, nous vous recommandons de consulter la version numérique sur www.pando.es

Tout d'abord, nous tenons à vous remercier pour la confiance que vous avez placée dans notre entreprise en acquérant l'un de nos produits. Nous sommes convaincus que vous avez pris la meilleure décision.

Chez **Pando**, nous n'offrons pas seulement des produits de première qualité, mais nous disposons également d'une vaste équipe de professionnels qui seront à votre disposition pour répondre et conseiller à toute question qui pourrait survenir lors de l'installation ou du fonctionnement.

Pour mieux nous connaître, nous vous invitons à visiter notre site web (www.pando.es) où vous pourrez voir toute notre gamme de produits avec les informations commerciales et techniques les plus à jour.

Vous y trouverez une large sélection de **Hottes décoratives**; murales, de plafond, pour îlots, intégrées dans les meubles et intégrées dans les plaques de cuisson. Cette variété nous permet de nous adapter à tous les styles de cuisine.

Nous vous présentons également notre collection d'électroménagers essentiels dans tout foyer. Des appareils tels que notre collection de **Fours** et de **Micro-ondes** aux performances élevées, les **Plaques à Induction** et à **Gaz** qui vous aideront à réaliser les meilleures recettes, les **Caves à Vin** et les **Armoires de Vieillessement** pour maintenir et conserver vos vins dans les meilleures conditions, les lave-vaisselle intégrés avec la technologie la plus récente et notre gamme de réfrigérateurs et congélateurs intégrables ainsi que ceux à installation libre.

Tout cela sous une marque avec une très longue trajectoire de plus de 40 ans dans le secteur, qui fabrique ses produits comme un véritable artisan. Imprégnant le meilleur de notre expérience dans tout ce que nous faisons.

Nous espérons sincèrement que vous vous amuserez, expérimenterez et profiterez du confort et des capacités de ce qui est désormais votre nouvel allié dans la cuisine.

Merci beaucoup,
L'équipe de **Pando**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole qui se trouve sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager. Ce produit doit être déposé au point de collecte pour les équipements électriques et électroniques en but de son recyclage. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait se produire si ce produit n'était pas manipulé de forme correcte. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les services administratifs de votre localité et notamment le service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Cet appareil électrodomestique est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

ELIMINATION DE L'EMBALLAGE. L'emballage est marqué du Point Vert.

Dans son engagement pour la protection de l'environnement et conformément aux dispositions de la directive européenne 94/62 / CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages et à la loi dérivée 22/2011 sur les résidus et sols contaminés, Pando confie aux entités de économie sociale un Système de Gestion Intégré, responsable de la collecte périodique au domicile du consommateur ou à proximité, des emballages usagés et des déchets d'emballages pour un traitement ultérieur.

Pour retirer tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le polyuréthane expansé et le film, utilisez les conteneurs appropriés.

Cela garantit le traitement et la réutilisation corrects des matériaux d'emballage.



Pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

INDEX

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	44
Causes des dommages (non couverts par la garantie)	46
DESCRIPTION DU PRODUIT	48
DISPLAY	49
FONCTIONS DU FOUR	49
DESCRIPTION DE L'HORLOGE ÉLECTRONIQUE	50
Fonctions de l'horloge.....	50
Autres fonctions.....	50
Définir hora	51
L'UTILISATION DU FOUR	51
Le fonctionnement	51
Minuteur	52
Programmation de la durée de cuisson.....	52
Programmation de l'heure de fin de cuisson.....	52
Programmation de la durée et de la fin de la cuisson.....	53
Blocage du panneau de contrôle	53
La Fonction SCS.....	53
MODE DÉMO	54
Activer le mode Démo.....	54
Désactiver le mode démo.	55
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	56
INSTALLATION ET DIMENSIONS	57
GARANTIE	58

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ces instructions. Ce n'est qu'en le faisant que vous pourrez utiliser votre appareil en toute sécurité et correctement.

Nous vous recommandons vivement de conserver le manuel d'utilisation et les instructions d'installation pour une utilisation future ou pour les propriétaires ultérieurs.

Please Note That...

- It should only be installed in a kitchen.
 - Check for any damage to the appliance immediately after unpacking.
 - Do not connect the appliance if it is damaged.
 - Only an authorized professional can connect the appliance.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department, or similarly qualified persons to avoid hazards.
 - Our ovens are not designed to operate using an external timer or a separate remote control system.
 - Damages caused by incorrect connection are not covered by the warranty.
 - Use this appliance indoors and only for culinary purposes.
 - During use, the appliance becomes very hot. Be careful when touching the heating elements inside the oven.
- During use, do not leave the oven unattended, especially when it is being used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities, or by those lacking experience and knowledge. Such individuals should only use the oven if they have been instructed by a responsible person on how to use the appliance safely and have understood the associated risks.
 - This appliance should not be used by children under the age of 8 years, and from that age, if they use it, it must be under supervision and at a prudent distance from both the oven and the power cord.
 - Ovens that have shelves and accessories include details and instructions indicating the correct use of these items.

¡RISK OF ELECTRIC SHOCK!

1. A faulty oven can cause an electric shock. Never turn on a faulty oven. Unplug the oven from the electrical outlet or turn off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
2. The insulation on the wires of electrical appliances can melt when touching hot parts of the oven. Do not let the wires of electrical appliances come into contact with hot parts of the oven.
3. Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners, as they can cause an electric shock.
4. Improperly conducted repairs are dangerous. Repairs and the replacement of damaged power cords must only be carried out by one of our qualified after-sales technicians. If the oven is faulty, unplug it from the network or disconnect the circuit breaker in the fuse box and contact the after-sales service.

¡RISK OF BURNS!

1. The oven gets very hot. Never touch the interior surfaces of the oven or the heating elements.
2. Always allow the oven to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Oven accessories and utensils become very hot. Always use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity.

5. Alcoholic vapors can ignite in the hot cooking compartment. Never prepare foods containing large amounts of high-alcohol beverages. Use only small amounts of high-alcohol beverages. Open the oven door carefully.
6. Accessible parts become hot during operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
7. When opening the oven door, hot steam may escape. Depending on its temperature, the steam may not be visible. When opening it, do not stand too close to the oven. Open the oven door carefully and keep children away.
8. Water in a hot cavity can create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

¡RISQUE DE BLESSURE!

1. Les rayures sur le verre de la porte du four peuvent provoquer des fissures. N'utilisez pas de grattoirs en verre, de détergents abrasifs ou coupants, ou de produits de nettoyage.
2. Les charnières de la porte du four se déplacent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, donc les mains peuvent se coincer. Gardez les mains loin des charnières.

!RISQUE D'INCENDIE!

1. Les objets combustibles stockés dans la cavité peuvent prendre feu. Ne stockez jamais d'objets combustibles dans la cavité. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique ou déconnectez le disjoncteur dans le tableau de fusibles.
2. Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, un flux d'air est créé. Le papier anti-graisse peut entrer en contact avec l'élément chauffant et prendre feu. Ne placez pas de papier anti-graisse lâche sur les accessoires pendant le préchauffage. Pour fixer le papier anti-graisse, placez une assiette ou un moule à gâteau sur le papier. Couvrez uniquement la surface nécessaire avec du papier anti-graisse. Le papier anti-graisse ne doit pas dépasser au-dessus des accessoires.

!DANGER DÛ AU MAGNÉTISME!

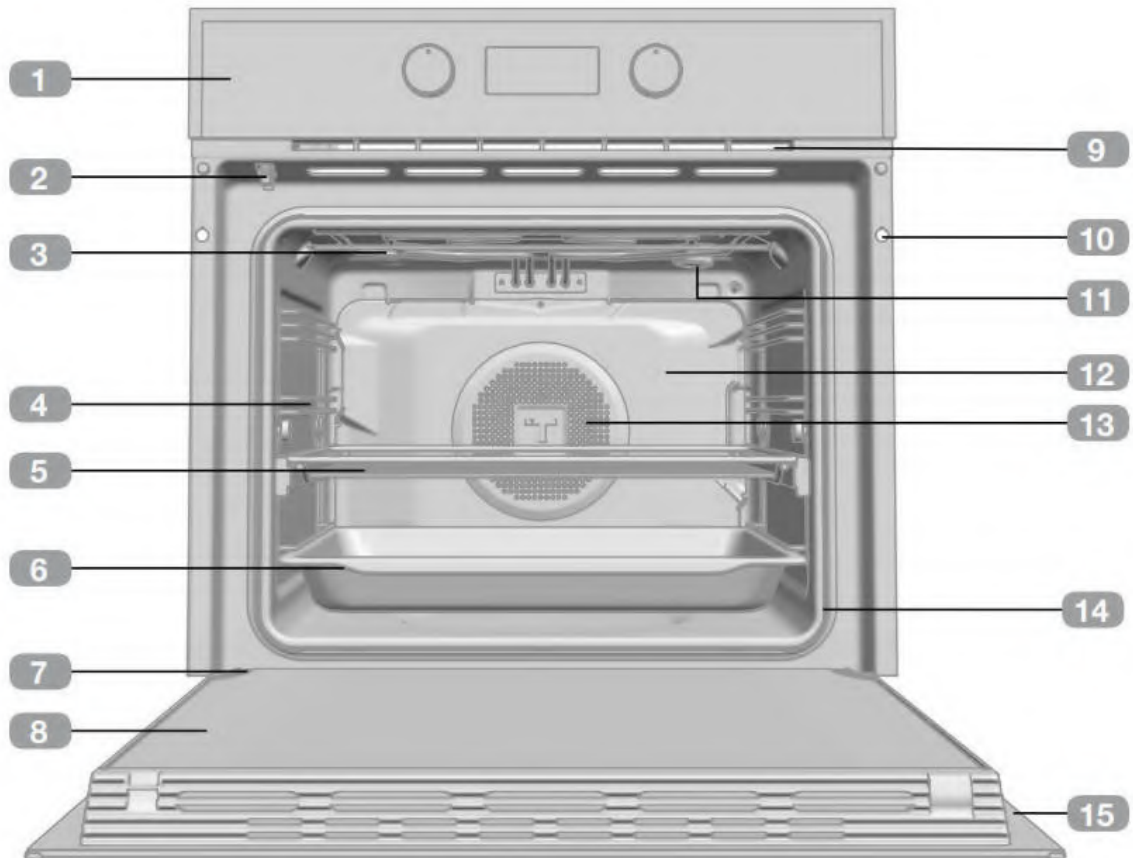
Des aimants permanents sont utilisés sur le panneau de commande ou les éléments de commande. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, par exemple les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes avec des implants électroniques doivent maintenir une distance minimale de 10 cm du panneau de commande.

Causes des dommages (non couverts par la garantie)

1. Ne couvrez pas ou ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité ; papier aluminium, papier anti-adhésif ou plats. Ne placez pas de plats sur le fond de la cavité si une température de fonctionnement supérieure à 50°C a été programmée. Sinon, une accumulation de chaleur et des dommages à l'émail pourraient survenir.
2. Papier aluminium: Le papier aluminium dans la cavité ne doit pas entrer en contact avec le verre de la porte. Cela pourrait causer une décoloration permanente du verre.
3. Casseroles en silicone : Ne pas utiliser de casseroles en silicone, de tapis, de couvercles ou d'accessoires contenant du silicone. Le capteur du four pourrait être endommagé.
4. Eau dans un compartiment de cuisson chaud: Ne versez pas d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela générerait de la vapeur et causerait des dommages.
5. Humidité dans la cavité: Si elle y reste pendant une période prolongée, l'humidité dans la cavité peut causer de la corrosion. Laissez le four sécher après utilisation. Ne stockez pas d'aliments humides dans la cavité fermée pendant des périodes prolongées. Ne stockez pas de nourriture dans la cavité.

6. Do not cool the oven with the door open: after operating at high temperatures, let the oven cool down with the door closed. Avoid anything getting trapped in the oven door. Even if the door is left slightly open, nearby furniture fronts can be damaged over time. Only leave the oven door open to dry if a lot of moisture has accumulated during operation.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not overfill the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. It is strongly recommended to use deeper universal trays.
8. Transporting the oven: do not transport or hold the oven by the door handle. The door handle cannot support the weight of the oven and could break.
9. Very dirty seal: If the seal is very dirty, the oven door will not close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
10. Using the oven door as a seat, shelf, or countertop: Do not sit on the oven door or place or hang anything on it. Do not place kitchen utensils or accessories on the oven door.
11. Insertion des accessoires : Selon le modèle de four, les accessoires peuvent rayer le panneau de la porte lors de sa fermeture. Insérez toujours les accessoires entièrement dans la cavité.
12. Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, une forte teneur en humidité peut se produire à l'intérieur de la cavité. Cela pourrait provoquer de la condensation et des dommages par corrosion à votre four, ainsi que des dommages à votre cuisine. Évitez la condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode "Décongélation".
13. Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, car cela pourrait déséquilibrer l'appareil ou casser la porte. Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du four lorsqu'il est en fonctionnement, surtout lorsque le grill est allumé.

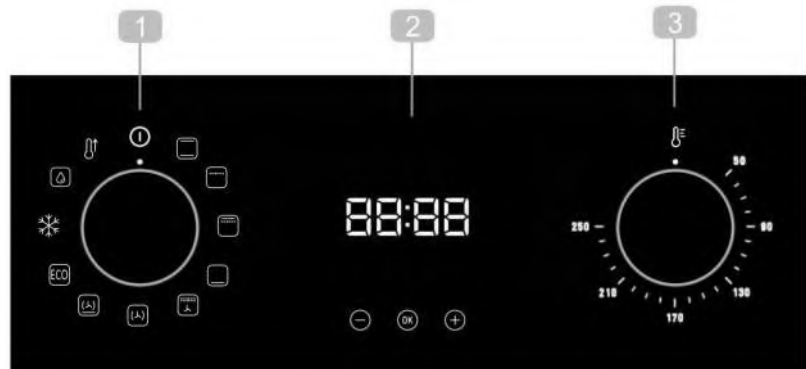
DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1 Façade de contrôle
- 2 Serrure
- 3 Élément chauffant du grill
- 4 Support de plateau
- 5 Grille
- 6 Plateaux
- 7 Charnière
- 8 Verre intérieur
- 9 Sortie d'air de refroidissement
- 10 Fixation à l'armoire
- 11 Lampe
- 12 Panneau arrière
- 13 Turbine
- 14 Joint de four
- 15 Porte

DISPLAY

- 1 Sélecteur de fonctions
- 2 Horloge électronique
- 3 Sélecteur de température



FONCTIONS DU FOUR



DISCONNECTION



CONVENTIONNEL



GRILL



MAXIGRILL



SOLERA



MAXIGRILL AVEC TURBILA



PIZZA



ECO



DÉGRAISSAGE

SCS (*Steam Cleaning System by Pando*)

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



TURBO

DESCRIPTION DE L'HORLOGE ÉLECTRONIQUE



1 Clés



⊕ ⊖ Elles permettent la programmation des fonctions de l'horloge électronique.

Ⓞ Permet de sélectionner la fonction choisie.

2 Fonction SYMBOLES

Fonctions de l'horloge


🕒 **Aviso:** Il s'allume lorsque la fonction d'alerte de l'horloge est sélectionnée. Il génère un signal sonore à la fin du temps imparti. Le four ne s'éteint pas lorsque le temps est écoulé. Cette fonction peut également être utilisée lorsque le four est en cours de cuisson.


⌄ → **Programação:** Iluminado para indicar que o forno está programado (duração, fim ou total).

- ⌄ → Durée de cuisson : Permet de cuire pendant une période de temps sélectionnée, après quoi la chambre de cuisson s'éteint automatiquement.
- Temps de cuisson final : Permet de cuisiner jusqu'à un certain temps, après quoi le four s'éteint automatiquement.
- ⌄ → → Durée de cuisson et fin de cuisson : Vous permet de programmer la durée et la fin de la cuisson. Le four commence à cuire automatiquement pendant la durée sélectionnée et s'éteint automatiquement à l'heure programmée.

Autres fonctions

🌡️ **PRÉCHAUFFAGE :** Indique que le four est en train de chauffer les aliments.










 **SCS** (Système de Nettoyage à la Vapeur par Pando) : Allumé pendant la fonction.

 **VERROUILLAGE DE LA PORTE** : Uniquement pour les modèles pyrolytiques. Indique que la porte est verrouillée, que ce soit par verrouillage manuel ou par verrouillage automatique pendant la fonction de pyrolyse.

ATTENTION

La sensibilité des touches tactiles s'adapte en permanence aux conditions environnementales. Lorsque vous branchez le four sur le réseau électrique, assurez-vous que la surface du panneau de contrôle est propre et dégagée. Si l'horloge ne répond pas correctement au toucher des touches, il est nécessaire de débrancher le four du réseau électrique et de le rebrancher après un court laps de temps. Les capteurs s'ajusteront alors automatiquement et réagiront de nouveau au toucher de votre doigt.

Definir hora

- Pour régler l'heure de cuisson, les boutons de sélection de fonction et de température doivent être en position 
- Lorsque vous allumez le four, vous verrez 12h00 clignoter sur l'horloge.
- Appuyez sur  ou  pour régler l'heure, puis les minutes. Validez votre sélection en appuyant sur le bouton  ou  attendez quelques secondes. Vous entendrez 2 signaux sonores successifs pour confirmer  l'heure sélectionnée.
- Si vous souhaitez modifier l'heure, appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'heure clignote. Appuyez  sur et suivez les étapes décrites dans le paragraphe précédent.

Votre horloge dispose d'un mode de rétroéclairage nocturne, réduisant l'intensité lumineuse de l'affichage entre minuit et 6 heures du matin.

ATTENTION

En cas de panne de courant, toute la programmation de votre horloge électronique sera effacée. Si cela se produit, tournez les boutons de sélecteur de fonction et de température sur la position "12:00" et ensuite, vous pouvez régler l'horloge selon les instructions ci-dessus.

L'affichage affichera "12:00" et vous pourrez alors régler l'horloge en suivant les instructions ci-dessus.



Si le four était verrouillé avant la panne de courant, le symbole du cadenas s'allumera jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

Ce processus peut prendre plusieurs minutes, selon la température de la chambre de cuisson, et pendant ce temps, il ne sera pas possible de régler l'horloge.

Une fois la porte déverrouillée, vous pourrez régler l'horloge en suivant les instructions ci-dessus.

L'UTILISATION DU FOUR

Le fonctionnement

- Après avoir réglé l'horloge, le four est prêt à être utilisé. Sélectionnez une fonction de cuisson et une température.
- Le symbole  s'allume pendant la cuisson pour indiquer le transfert de chaleur vers les aliments. Ce symbole s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Pour éteindre la chambre de cuisson, tournez les boutons sur la position 

Lorsque la cuisson commence, le four indique le temps de cuisson.

Minuteur

1. Appuyez sur le \ominus ou \oplus le jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote à l'écran, puis appuyez sur OK . Sur l'écran, l'indicateur 00:00 apparaîtra.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez être alerté par l'horloge en appuyant sur \ominus ou \oplus . Vous entendrez 3 bips consécutifs comme confirmation, et le compte à rebours commencera à partir du temps choisi. Le symbole ⌚ clignotera lentement.
3. Lorsque le temps sera écoulé, un signal sonore retentira pendant 90 secondes et le symbole ⌚ clignotera rapidement.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore, à ce moment-là le symbole ⌚ s'éteindra.

Si vous souhaitez modifier le temps du minuteur, répétez les étapes précédemment indiquées. Lors de l'accès au minuteur, le temps restant actuel sera affiché et pourra être modifié.

Avec la fonction de Minuteur, le temps restant sera affiché en permanence à l'écran. Avec cette fonction programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure ou le temps total de cuisson programmé.

Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur le \ominus ou \oplus le jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote à l'écran, puis appuyez sur OK . Sur l'écran, l'indicateur 00:00 apparaîtra.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez être alerté par l'horloge en appuyant sur \ominus ou \oplus . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation, et le compte à rebours commencera à partir du temps choisi. Le symbole ⌚ clignotera lentement.
3. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson en utilisant les commandes du four.

4. Após o término do tempo de cozimento, o forno será desligado, um sinal sonoro será emitido e o símbolo ⌚ piscará rapidamente.
5. Toque qualquer tecla para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo ⌚ , e o forno será ligado novamente.
6. Coloque os controles na posição ⓘ para desligar o forno.

À tout moment, vous pouvez modifier le temps restant de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote rapidement. Ensuite, appuyez OK sur pour modifier le temps.

Avec la fonction de Durée de Cuisson, le temps restant sera affiché en permanence à l'écran. Avec cette fonction programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure actuelle à l'écran.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

1. Appuyez sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote à l'écran, puis appuyez sur OK . Sur l'écran, l'heure actuelle s'affichera.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez être averti par l'horloge en appuyant sur \ominus ou \oplus . Vous entendrez 2 bips consécutifs comme confirmation et le compte à rebours commencera à partir du temps choisi. Le symbole ⌚ clignotera lentement.
3. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
4. Une fois l'heure de fin de cuisson programmée atteinte, le four se déconnectera, un signal sonore retentira et le symbole ⌚ clignotera rapidement.
5. Appuyez sur n'importe quel capteur pour arrêter le signal sonore et éteindre le symbole ⌚ puis rallumez le four.
6. Placez les boutons en position ⓘ pour éteindre le four.

À tout moment, vous pouvez modifier le temps restant de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole \rightarrow clignote rapidement. Ensuite, appuyez OK sur pour modifier le temps.

Programmation de la durée et de la fin de la cuisson

1. Appuyez sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole \rightarrow clignote à l'écran, puis appuyez sur OK . Sur l'écran, l'indication 00:00 s'affichera.
2. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus . Ensuite, 2 bips se feront entendre, le temps restant de cuisson s'affichera à l'écran et le symbole \rightarrow clignotera lentement.
3. Appuyez sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole \rightarrow clignote à l'écran, puis appuyez OK sur. Sur l'écran, l'heure prévue de fin de cuisson s'affichera.
4. Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus . Ensuite, 2 bips se feront entendre, l'heure actuelle s'affichera à l'écran.
5. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson. Le four restera déconnecté avec les symboles \rightarrow et \rightarrow illuminés. Votre four est programmé.
6. Lorsque l'heure de début de cuisson est atteinte, le four se mettra en marche et la cuisson se déroulera pendant le temps sélectionné.
7. Pendant la cuisson, le temps restant de cuisson sera affiché et le symbole \rightarrow clignotera lentement.
8. Une fois l'heure de fin de cuisson programmée atteinte, le four se déconnectera, un signal sonore retentira et le symbole \rightarrow clignotera rapidement.
9. Appuyez sur n'importe quel capteur pour arrêter le signal sonore et éteindre le symbole \rightarrow , puis rallumez le four.
10. Placez les boutons en position I pour éteindre le four.

À tout moment, vous pouvez modifier le temps restant de cuisson en appuyant sur \ominus ou \oplus jusqu'à ce que le symbole \rightarrow clignote rapidement. Ensuite, appuyez OK sur pour modifier le temps.

Blocage du panneau de contrôle

Cette fonction ne peut être sélectionnée que si aucune fonction n'a été sélectionnée. Pour activer la fonction de verrouillage, appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez 1 bip et que le symbole L apparaisse sur l'écran. Les fonctions du four sont verrouillées.

Pour désactiver la fonction, maintenez la touche OK enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore.

La Fonction SCS

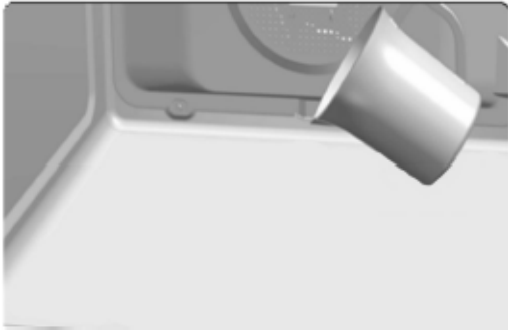
Cette fonction facilite le nettoyage des résidus de graisse et de saleté adhérant aux parois du four. Pour un nettoyage plus facile, évitez de laisser la saleté s'accumuler. Nettoyez le four régulièrement.

Ne versez pas d'eau dans le four chaud, car cela pourrait endommager l'émail de votre four.


Effectuez toujours le cycle avec le four froid. Si vous le faites avec le four trop chaud, le résultat peut être affecté et endommager l'émail. Retirez préalablement les plaques et tous les accessoires de l'intérieur du four, y compris les supports pour les plaques ou les glissières télescopiques.



Suivez les instructions suivantes :

1. Versez lentement 200 ml d'eau dans le fond de la cavité du four.

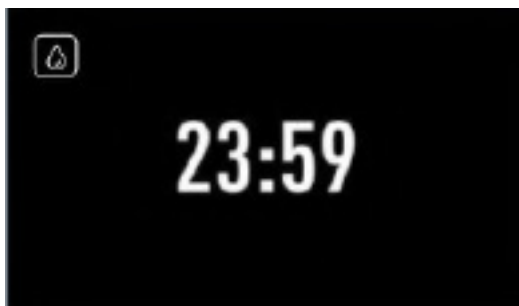



Pour de meilleurs résultats, ajoutez une cuillère à café de détergent doux pour la vaisselle à l'eau dans le récipient.


2. Allumez le four, tournez le bouton de gauche pour sélectionner la fonction 
3. Ensuite, vous entendrez un signal sonore pour confirmer que la fonction SCS a été démarrée.

Sur l'écran, vous verrez le symbole  clignotant et le temps restant pour la conclusion de la fonction. 

La durée est pré-réglée pour 24 minutes.



La durée de cette fonction ne peut pas être modifiée. Pour terminer avant le temps, éteignez le four avec le bouton. 

4. Quand le temps programmé sera atteint, le four s'éteindra, un signal sonore retentira et le symbole  clignotera rapidement..

(Ne pas ouvrir la porte du four avant que la fonction SCS ne soit terminée. La phase de refroidissement est nécessaire pour le bon fonctionnement de la fonction.)

5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal acoustique et éteindre le symbole.
6. Placez le sélecteur de fonctions sur la position
7. Le four est maintenant prêt à nettoyer la saleté et l'excès d'eau .

(La fonction SCS est effectuée à basse température. Cependant, les temps de refroidissement peuvent varier en fonction de la température ambiante).

Avant de toucher directement la surface intérieure de la chambre de cuisson, assurez-vous que la température est adéquate et, si après l'exécution de la fonction SCS, un nettoyage plus approfondi est nécessaire, utilisez des détergents neutres et des éponges non abrasives.

MODE DÉMO

Avec le mode Démo activé, le four peut être utilisé sans chauffage.

Il est recommandé d'activer ce mode lorsque le four est installé dans une exposition en réseau.

Activer le mode Démo

Cette opération doit être effectuée avant de régler l'horloge.

Appuyez simultanément sur les boutons tactiles pendant environ 3 secondes pour activer le mode SHOWROOM ou DEMO.

Mode SHOWROOM ou DEMO. L'affichage montre le mot "Sho" pendant 2 secondes:



Désactiver le mode démo.

Le four doit être débranché du secteur.

Pour le désactiver, si l'horloge n'a pas été réglée, il suffit d'appuyer à nouveau sur la séquence mentionnée ci-dessus. Si l'horloge est réglée, le four doit être débranché du secteur (lorsqu'il est reconnecté, il reviendra à son état d'origine).

Note: Par défaut, le mode DEMO est désactivé.

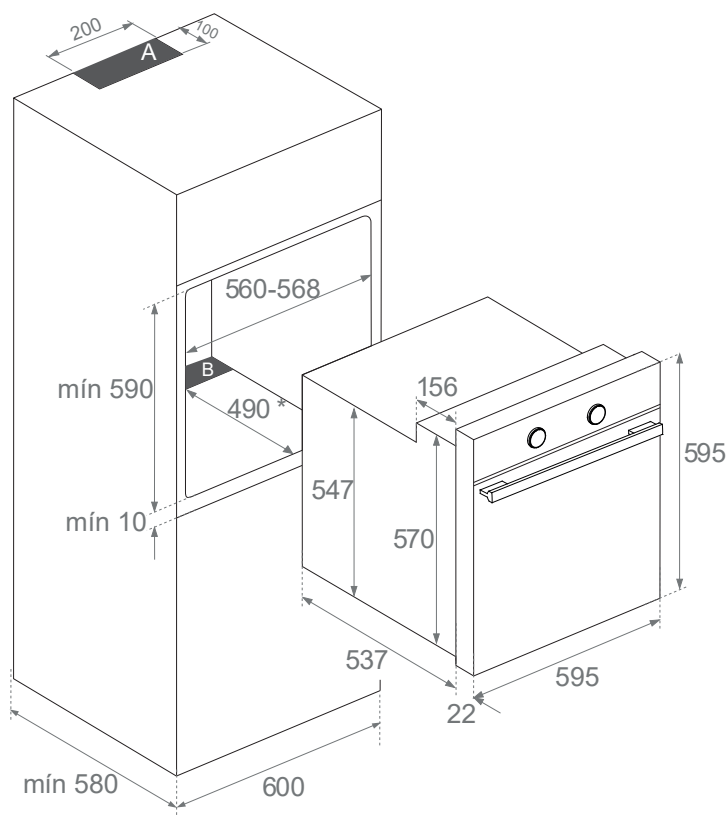
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

INSTALLATION	PHB-961
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Câble d'alimentation (m)	1,1 m SANS PIN
Dimensions (Hauteur x Largeur x Profondeur) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensions du produit sans panneau frontal (H x L x P) (mm)	570x545x537
LOGISTIQUE / EMBALLAGE	
Poids net (Kg)	
Poids brut (Four+Emb) (Kg)	30
Dimensions de l'emballage (H x L x P) (mm)	650x635x655
ACCESSOIRES	
Manuel d'instruction - Langues (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Plateau plat 30	1
Plateau profond 50	1
Grille renforcée	1
BÉNÉFICES	
Volume utile (1) (L)	70
Volume interne global (1) (L)	71
Surface de cuisson utile (1) (cm ²)	1280
Plage de température	50-250°C
VALEURS DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE	
RÉSISTANCE	
Grill + caveau	1 400 W +1 100 W
Solera	1.150 W
Circulaire	2000 W
Moteur turbo	22 W
Refroidissement du moteur	18 W
Éclairage de puissance	25 W
ÉCLAIRAGE	
LUMIÈRE INTÉRIEURE	HALOGÈNE
FONCTION DE PUISSANCE MAXIMALE	
Puissance maximale du four (230 V)	3215 W
CONSOMMATION D'ÉNERGIE (1) (3) - FICHE PRODUIT	
Une fonction plus efficace	ECO
Indice d'efficacité énergétique (IEE)	81
Classe d'efficacité énergétique	A+
MARQUES ET CERTIFICATS	CE / N / CCA / CB

INSTALLATION ET DIMENSIONS

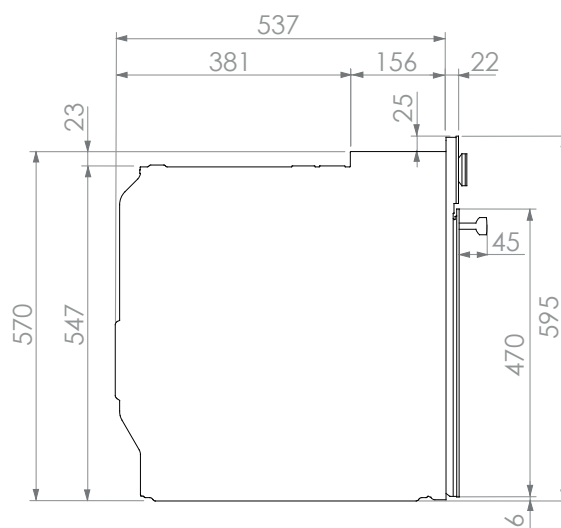
PHB 961

INSTALLATION EMPILÉE

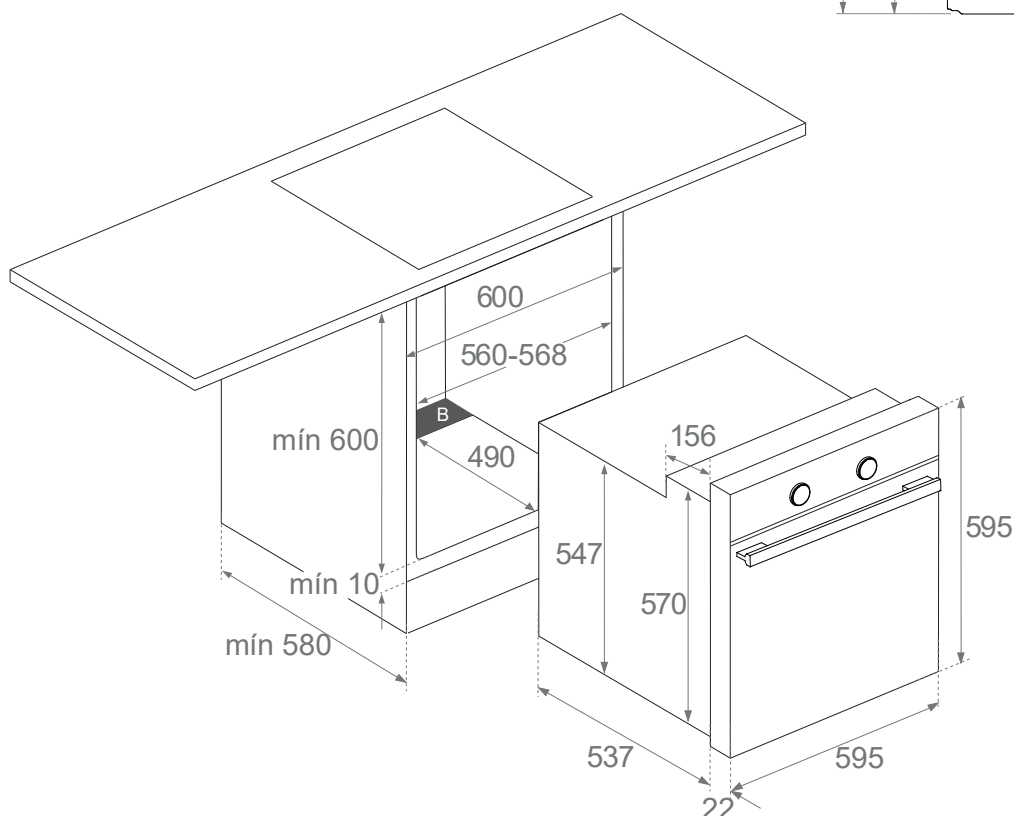


NOTICE

Respectez les espaces de ventilation dans les meubles, consultez les schémas d'installation (200x100mm dans la zone A et 560x90mm dans la zone B). Si ces ventilations ne sont pas disponibles, le produit ne fonctionnera pas correctement et pourrait subir des dommages qui NE seront PAS couverts par la garantie.



INSTALLATION SOUS LE COMPTOIR



GARANTIE DES PRODUITS

INOXPAN S.L. vous remercie d'avoir choisi et fait confiance à un produit de notre marque Pando, qui se distingue par sa qualité, son design et son innovation, en restant fidèle à ses origines et à ses engagements.

CONDITIONS DE GARANTIE PANDO :

Cet appareil est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre exclusivement le produit Pando contre tout défaut de fabrication affectant son bon fonctionnement. Pour que la garantie soit valable, il est indispensable de présenter la facture ou le reçu d'achat ainsi qu'une photo de l'étiquette ou du numéro d'enregistrement du produit au technicien du Service Agréé Pando.

Pendant cette période, la société s'engage à remplacer ou à réparer gratuitement toute pièce défectueuse due à un défaut ou à un vice de fabrication de l'appareil, jusqu'à ce qu'il fonctionne correctement, ainsi que la main-d'œuvre nécessaire et les frais encourus à la suite de cette réparation ou de ce remplacement.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE PANDO :

Il ne sera pas couvert par la garantie du produit ou de l'induction, et pourrait être un motif d'annulation de celle-ci, et dans ces cas, l'utilisateur sera responsable des coûts des matériaux, de la main-d'œuvre et du déplacement du service technique, dans les cas suivants :

- L'installation, l'entretien, le nettoyage ou la maintenance du four.
- Si l'installation du four n'a pas été effectuée par des spécialistes professionnels agréés ou par le personnel du service technique officiel de Pando, qui respectent les normes de sécurité et les réglementations en matière d'énergie électrique.
- Toute panne, tout dysfonctionnement ou toute défaillance résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte.
- Les pannes ou dommages causés par le non-respect ou l'inobservation des consignes de sécurité, des recommandations d'utilisation et d'entretien figurant dans les manuels de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est destiné à un usage commercial ou non domestique, pour lequel il n'est pas prévu.
- Dysfonctionnement du produit dû au non-respect des normes, instructions et recommandations indiquées dans les manuels de l'appareil.
- Les pannes ou problèmes causés par une installation inadéquate, ou par l'absence des espaces libres nécessaires dans le mobilier et indiqués dans le manuel d'installation, pour une ventilation adéquate du produit.
- Les pannes ou les dommages causés par le transport ou le transfert, et la manipulation de l'appareil par du personnel non autorisé par cette société ou par la marque Pando.
- Les chocs, les bosses, les rayures ou les éraflures, les bris de verre.
- Présence de corps étrangers au dispositif, à l'intérieur ou à l'extérieur du produit.
- Le technicien n'a pas un accès facile au produit, car il y a des éléments qui empêchent un accès facile et sûr. Les moyens nécessaires pour que le technicien autorisé de Pando puisse accéder à l'appareil sont à la charge de l'utilisateur.
- Manipulation incorrecte du câblage et des connexions du four.
- Composants esthétiques, usure, tels que les écrans lumineux, les lampes, les plateaux, les grilles, les guides.
- Rouille, brûlures, taches ou décoloration de la carrosserie, de la porte, des accessoires ou de la cavité intérieure résultant d'un entretien ou d'une utilisation inappropriés, ou d'une application incorrecte ou d'une exposition non protégée à des éléments corrosifs tels que des produits de nettoyage non recommandés par le fabricant et des produits de nettoyage inadaptés.
- Les pannes ou dommages causés par des variations de la fourniture d'électricité ou des causes fortuites et naturelles d'origine atmosphérique ou géologique telles que les tempêtes, la foudre, les tremblements de terre, les inondations, etc.
- Appareils provenant de la revente, de l'occasion, de la reprise ou d'expositions qui ont plus de trois ans à compter de la date de fabrication.

INOXPAN, S.L., décline expressément toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects causés à des personnes ou à des choses par un produit installé, manipulé, utilisé et/ou entretenu de manière incorrecte.

Service technique officiel Autorizado Pando Données de contact:

ESPAÑA, PORTUGAL ET L'ANDORRE		D'AUTRES PAYS:	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando reserves the right to change or cancel any measures of the articles in the manual without prior notice, without affecting the essential characteristics of functionality and safety, and is not responsible for any errors or omissions that may occur in the manual.

Technical specifications valid except for typographical errors, omission, or printing.

The images and content of this manual are the exclusive property of Pando - INOXPAN S.L., and any appropriation of images and total or partial reproduction without prior written authorization is strictly prohibited.

THE IMAGES SHOWN IN THIS MANUAL ARE NOT CONTRACTUAL.

Pando's Technical Management reserves the right to modify, alter, or improve the technical drawings displayed in this manual without prior notice.

The paper version of this manual cannot be updated in real-time, to ensure the latest version of your product's instructions, we recommend consulting the digital version at www.pando.es

First of all, we would like to thank you for the trust you have placed in our company by purchasing one of our products.

For purchasing one of our products. We are sure that you have made the right decision.

At **Pando**, not only do we offer top quality products, but we also have a large team of professionals who will help you and advise you on any queries you may have during installation or operation.

To get to know us better, we invite you to visit our website (**www.pando.es**) where you can see our full range of products with the most up to date commercial and technical information.

Here you will find a wide selection of **Decorative Hoods**; wall-mounted, ceiling-mounted, island, integrated into furniture and integrated into the hob. This variety allows us to adapt to any style of kitchen.

We also show you our collection of essential appliances in any home. Appliances such as our collection of high-performance **Ovens** and **Microwaves** with high performance, **Induction** and **Gas Hobs** that will help you to make the best recipes, **Wine Cellars** and **Ageing Cellars** to maintain and preserve your wines in the best conditions, **Dishwashers** with the most modern technology and our with the most up-to-date technology and our range of **Refrigerators** and **Freezers** with Freezers and Refrigerators for panel integration together with those for free installation.

All this under a brand with a very long trajectory of more than **40 years** in the sector, which manufactures its products as a sector, which manufactures its products like a true craftsman. Bringing the best of our experience to everything we do.

We sincerely hope you have fun, experience and enjoy the comfort and capabilities of what is already your new capabilities of what is already your new kitchen ally.

Muchas gracias
El equipo de **Pando**

ENVIRONMENTAL PROTECTION

The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be disposed of like normal domestic waste. The product must be handed over at a collection point for recycling electrical and electronic equipment. If you ensure that this product is correctly disposed of, you will help to avoid the possible negative environmental and public health effects that could arise from incorrect disposal. For more detailed information about recycling this product, please contact your city authorities, the domestic waste service or the establishment where you purchased it. This electrical appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic appliance waste (WEEE).

COLLECTION OF HOUSEHOLD APPLIANCES



ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE TREATMENT

DISPOSAL OF THE PACKAGING. The packaging is marked with in Green Dot.

In its commitment to the protection of the environment and in compliance with the provisions of the European Directive 94/62 / EC on packaging and packaging waste and the derived Law 22/2011 on Contaminated Residues and Soils, Pando entrusts entities of social economy an Integrated Management System, responsible for the periodic collection at the consumer's home or in its vicinity of used packaging and packaging waste for subsequent treatment.

To remove all packaging materials such as cardboard, expanded polyurethane, and film, use the appropriate containers.

This ensures the correct treatment and reuse of packaging materials.

INDEX

SAFETY WARNINGS	64
Causes of Damage (Not Covered by Warranty)	66
PRODUCT DESCRIPTION	68
DISPLAY	69
OVEN FUNCTIONS	69
DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO	70
Clock functions	70
Other Functions	70
Set the Time	71
OVEN USE	71
Operation.....	71
Timer	71
Cooking Duration Programming	72
Programming the Cooking Completion Time.....	72
Cooking Duration and End Time Programming	72
Control Panel Lock	73
Function SCS	73
Demo Mode	74
Activar modo Demo	74
Disable Demo Mode	74
TECHNICAL SPECIFICATIONS	75
INSTALLATION AND DIMENSIONS	76
WARRANTY	77

SAFETY WARNINGS

Please read these instructions carefully. Only by doing so can you use your device safely and correctly. We strongly recommend that you keep the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Veillez noter que...

- Il ne doit être installé que dans une cuisine.
 - Vérifiez les dommages éventuels sur l'appareil immédiatement après le déballage.
 - Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.
 - Seul un professionnel autorisé peut brancher l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, leur service après-vente ou des personnes également qualifiées pour éviter les risques.
 - Nos fours ne sont pas conçus pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
 - Les dommages causés par une mauvaise connexion ne sont pas couverts par la garantie.
 - Utilisez cet appareil à l'intérieur et uniquement à des fins culinaires.
 - Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Faites attention en touchant les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation, ne laissez pas le four sans surveillance, surtout lorsqu'il est utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par ceux qui manquent d'expérience et de connaissances. Ces personnes ne devraient utiliser le four que si elles ont été instruites par une personne responsable sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les risques associés.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, et à partir de cet âge, s'ils l'utilisent, cela doit être sous supervision et à une distance prudente à la fois du four et du cordon d'alimentation.
 - Les fours équipés d'étagères et d'accessoires comprennent des détails et des instructions indiquant l'utilisation correcte de ces éléments.

¡RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!

1. Un four défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais allumer un four défectueux. Débranchez le four de la prise électrique ou désactivez le disjoncteur dans le tableau de fusibles. Contactez le service après-vente.
2. L'isolation des fils des appareils électriques peut fondre lorsqu'ils touchent des parties chaudes du four. Ne laissez pas les fils des appareils électriques entrer en contact avec les parties chaudes du four.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur, car ils peuvent provoquer un choc électrique.
4. Les réparations mal effectuées sont dangereuses. Les réparations et le remplacement des cordons d'alimentation endommagés doivent être effectués uniquement par l'un de nos techniciens qualifiés du service après-vente. Si le four est défectueux, débranchez-le du réseau ou désactivez le disjoncteur dans le tableau de fusibles et contactez le service après-vente.

¡RISK OF BURNS!

1. The oven gets very hot. Never touch the interior surfaces of the oven or the heating elements.
2. Always allow the oven to cool down.
3. Keep children at a safe distance.

5. Oven accessories and utensils become very hot. Always use oven gloves when removing accessories or utensils from the cavity.
6. Alcoholic vapors can ignite in the hot cooking compartment. Never prepare foods containing large amounts of high-alcohol beverages. Use only small amounts of high-alcohol beverages. Open the oven door carefully.
7. Accessible parts become hot during operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
8. When opening the oven door, hot steam may escape. Depending on its temperature, the steam may not be visible. When opening it, do not stand too close to the oven. Open the oven door carefully and keep children away.
9. Water in a hot cavity can create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

¡RISK OF INJURY!

1. Scratches on the glass of the oven door can cause cracks. Do not use glass scrapers, abrasive or sharp detergents, or cleaning products.
2. The hinges of the oven door move when opening and closing the door, so hands can get caught. Keep hands away from the hinges.

¡FIRE HAZARD!

1. Combustible objects stored in the cavity can catch fire. Never store combustible objects in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet or disconnect the circuit breaker in the fuse box.
2. When opening the appliance door, an airflow is created. Greaseproof paper can come into contact with the heating element and catch fire. Do not place loose greaseproof paper on the accessories during preheating. To secure the greaseproof paper, place a plate or baking tin over the paper. Only cover the necessary surface with greaseproof paper. The greaseproof paper should not protrude above the accessories.

¡PELIGRO POR MAGNETISMO!

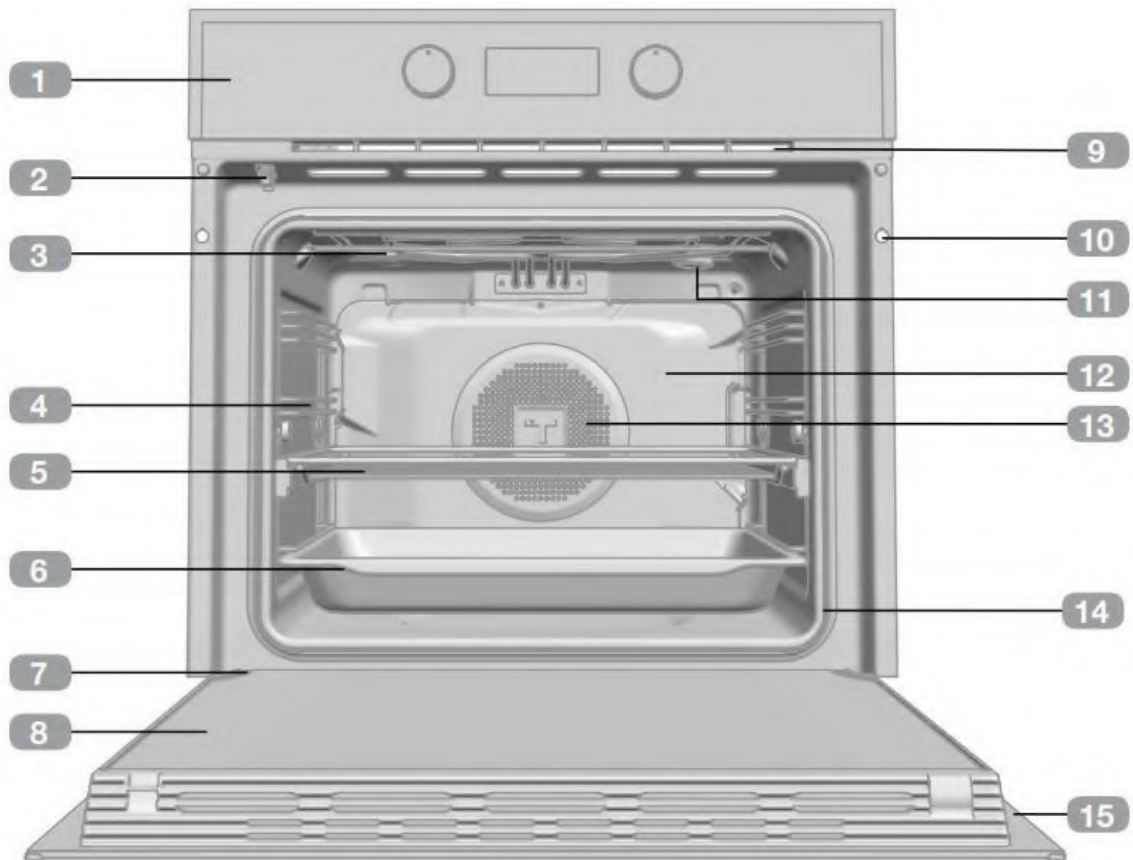
Permanent magnets are used on the control panel or control elements. These can affect electronic implants, e.g., cardiac pacemakers or insulin pumps. Individuals with electronic implants should maintain a minimum distance of 10 cm from the control panel.

Causes of Damage (Not Covered by Warranty)

1. Do not cover or place accessories on the cavity floor; aluminum foil, greaseproof paper, or dishes. Do not place dishes on the cavity floor if an operating temperature higher than 50°C has been programmed. Otherwise, heat buildup and damage to the enamel would occur.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity should not come into contact with the glass of the door. This could cause permanent discoloration of the glass.
3. Silicone pans: Do not use silicone pans, mats, covers, or accessories containing silicone. The oven sensor could be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: Do not pour water into the cavity when it is hot. This would generate steam and cause damage.
5. Moisture in the cavity: If left there for an extended period, moisture in the cavity can cause corrosion. Let the oven dry after use. Do not store wet foods in the closed cavity for extended periods. Do not store food in the cavity.
6. Do not cool the oven with the door open: after operating at high temperatures, let the oven cool down with the door closed. Avoid anything getting trapped in the oven door. Even if the door is left

- slightly open, nearby furniture fronts can be damaged over time. Only leave the oven door open to dry if a lot of moisture has accumulated during operation.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not overfill the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. It is strongly recommended to use deeper universal trays.
 8. Transporting the oven: do not transport or hold the oven by the door handle. The door handle cannot support the weight of the oven and could break.
 9. Very dirty seal: If the seal is very dirty, the oven door will not close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
 10. Using the oven door as a seat, shelf, or countertop: Do not sit on the oven door or place or hang anything on it. Do not place kitchen utensils or accessories on the oven door.
 11. Insertion of accessories: Depending on the oven model, accessories may scratch the panel of the door when closing it. Always insert accessories into the cavity fully.
 12. If you use the residual heat from the turned-off oven to keep food warm, a high moisture content may occur inside the cavity. This could cause condensation and corrosion damage to your oven, as well as damage to your kitchen. Avoid condensation by opening the door or using the “Defrost” mode.
 13. When the oven door or drawer is open, do not leave anything on it, as it could unbalance the appliance or break the door. Do not allow children near the oven when it is in operation, especially when the grill is on.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Front of controls
- 2 Lock
- 3 Grill resistance
- 4 Tray support
- 5 Grill
- 6 Trays
- 7 Hinge
- 8 Inner glass
- 9 Cooling air outlet
- 10 Fixing to the cabinet
- 11 Lamp
- 12 Rear panel
- 13 Turbine
- 14 Oven gasket
- 15 Door

DISPLAY

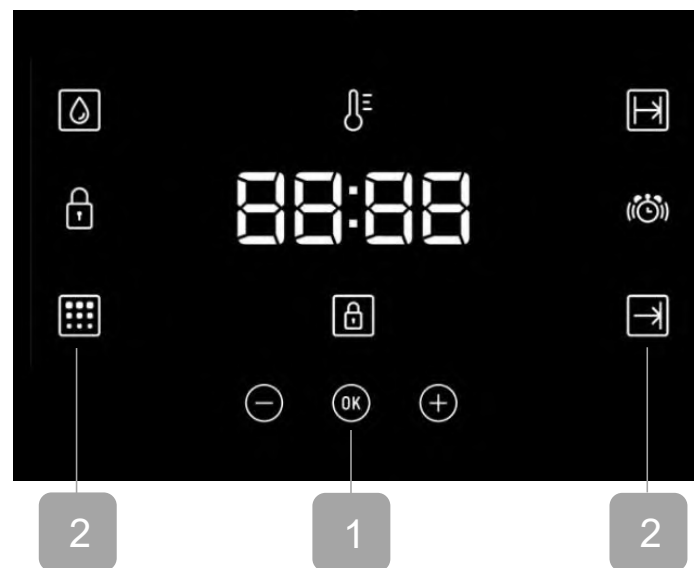
- 1 Function selector
- 2 Electronic clock
- 3 Temperature selector



OVEN FUNCTIONS

	DISCONNECTION		PIZZA
	CONVENTIONAL		ECO
	GRILL		DEFROSTING
	MAXIGRILL		SCS (<i>Steam Cleaning System by Pando</i>)
	SOLERA		FAST PREHEATING
	MAXIGRILL WITH TURBILA		TURBO

DESCRIPCIÓN DEL RELOJ ELECTRÓNICO



1 KEYS






+ - They allow programming of the functions of the electronic clock.





OK Allows you to select the chosen function.

2 Function SYMBOLS


Clock functions


 **TIMER:** Illuminated when selecting the timer function on the clock. Generates an acoustic signal after the set time has elapsed. The oven will not turn off when the time is up. This function can also be used while the oven is cooking.


  **PROGRAMMING:** Illuminated to indicate that the oven is programmed (duration, end, or total).

-  **Cooking Duration:** Allows cooking for a selected period of time, after which the oven will automatically turn off.
-  **Cooking Completion Time:** Allows cooking until a set time, after which the oven will automatically turn off.
-   **Cooking Duration and End Time:** Allows you to set both the cooking duration and the completion time. The oven will automatically start to cook for the selected duration and will turn off automatically at the specified end time.

Other Functions

 **WARMING:** Indicates that the oven is radiating heat to the food.








 **SCS (Steam Cleaning System by Pando):** Lit during operation of the function.

 **DOOR LOCK:** Only for pyrolytic models. Indicates that the door is locked, either by manual locking or automatically during the pyrolysis function.

ATTENTION

The sensitivity of the touch keys continuously adapts to environmental conditions. When connecting the oven to the power supply, ensure that the control panel surface is clean and free of any obstacles. If, when touching the keys, the clock does not respond correctly, it is necessary to disconnect the oven from the power supply and reconnect it after a moment. This way, the sensors will have adjusted automatically, and they will respond again to finger touch.

Set the Time

- To set the oven clock, the function selector and temperature controls must be in the off position. 
- When you connect your oven, you'll notice that the clock displays the flashing indication 12:00.
- By touching  or , you'll adjust the hours and then the minutes. Validate your selection by pressing the button  or wait for a few seconds. You'll hear 2 beeps in succession as confirmation of the chosen time.
- If you want to modify the time, touch  or  until the hour starts flashing again. Then  touch and follow the steps described in the previous point.

Your clock features a night lighting mode, which reduces the screen brightness between 00:00 and 6:00 hours.



ATTENTION

In case of a power outage, all programming on your electronic clock will be erased. If this happens, turn the function selector and temperature controls to the off position. The display will show 12:00, and then you can set the clock following the previous instructions.

If the oven door was locked before the power outage, the lock symbol will illuminate until the door is unlocked. This may take several minutes, depending on the oven's temperature, and during this time, you won't be able to set the clock.









Once the door is unlocked, you can set the clock following the previous instructions.


OVEN USE**Operation**

- After setting the clock, your oven is ready to cook. Select a cooking function and a temperature.
- You will notice that the symbol  lights up during cooking to indicate the transmission of heat to the food. This symbol turns off when the selected temperature is reached.
- To turn off the oven, set the controls to the off position. 

When you start cooking, your oven will display the time it has been cooking.

Timer











1. Touch  or  until the symbol  flashes on the display, then press . The display will show 00:00
2. Select the time after which you want the clock to alert you by touching  or . You'll hear 3 beeps in succession as confirmation, and the countdown will be displayed starting from the chosen time. The symbol  will blink slowly.
3. When the time is up, an audible signal will sound for 90 seconds, and the symbol  will blink rapidly.





4. Touch any key to stop the audible signal; at that moment, the symbol  will turn off.

If you want to modify the timer, repeat the steps shown. When accessing the timer, the current remaining time will appear, which you can modify.

With the Timer function, the remaining time will be displayed on the screen permanently. With this function programmed, it is not possible to view the current time or the total programmed cooking time.











Cooking Duration Programming





1. Touch  or  until the symbol  flashes on the screen, then press . The display will show 00:00
2. Select the time after which you want the clock to alert you by touching  or . You'll hear 2 beeps in succession as confirmation, and the countdown will be displayed starting from the chosen time. The symbol  will blink slowly.
3. Select a cooking function and a cooking temperature using the oven controls.
4. Once the cooking duration has elapsed, the oven will disconnect, an audible signal will sound, and the symbol  will blink rapidly.
5. Touch any key to stop the audible signal and turn off the symbol  and the oven will turn back on.
6. Set the controls to the off position  to turn off the oven.

At any time, you can modify the remaining cooking time by touching  or  until the symbol  blinks rapidly. Then, touch  to modify the time.





With the Cooking Duration function, the remaining time will be displayed on the screen permanently. With this function programmed, it's not possible to view the current time on the screen.

Programming the Cooking Completion Time

1. Touch the touch  or  until the symbol  blinks on the screen, then press . The current time will be displayed on the screen.
2. Select the time after which you want the clock to alert you by touching  or . You'll hear 2 beeps in succession as confirmation, and the countdown will be displayed starting from the chosen time. The symbol  will blink slowly.
3. Select a cooking function and a cooking temperature.
4. Once the programmed completion time is reached, the oven will disconnect, an audible signal will sound, and the symbol  will blink rapidly.
5. Touch any sensor to stop the audible signal and turn off the symbol , and the oven will turn back on.
6. Set the controls to the off position  to turn off the oven.

At any time, you can modify the remaining cooking time by touching  or  until the symbol  blinks rapidly. Then, touch  to modify the time.

Cooking Duration and End Time Programming

1. Press  or  until the symbol  blinks on the screen, then press . The display will show 00:00

2. Select the cooking duration by touching \ominus or \oplus . Then, you'll hear 2 beeps, the remaining cooking time will be displayed on the screen, and the symbol $| \rightarrow |$ will blink slowly.
3. Touch \ominus or \oplus until the symbol $| \rightarrow |$ blinks on the screen, then press OK . The expected cooking completion time will be displayed on the screen.
4. Adjust the cooking completion time by touching \ominus or \oplus . You'll hear 2 beeps, and the current time will be displayed on the screen.
5. Select a cooking function and a cooking temperature. The oven will remain off, and the symbols $| \rightarrow |$ and $\rightarrow |$ will be illuminated. Your oven is now programmed.
6. When the cooking start time is reached, the oven will start, and cooking will be carried out for the selected duration.
7. During cooking, the remaining cooking time will be displayed, and the symbol $| \rightarrow |$ will blink slowly.
8. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo $| \rightarrow |$ parpadeará rápidamente.
9. Touch any sensor to stop the audible signal and turn off the symbol $| \rightarrow |$, and the oven will turn back on.
10. Set the controls to the off position I to turn off the oven.

At any time, you can modify the remaining cooking time by touching \ominus or \oplus until the symbol $| \rightarrow |$ blinks rapidly. Then, touch OK to modify the time.

Control Panel Lock

This function can be selected at any time during oven use.

To activate the function, press OK and hold the key for more than 4 seconds until you hear 1 audible beep and the symbol L appears on the display. The display is locked. If the oven is off and you activate the child lock, the oven will not cook even if you select a cooking function.

If you activate this function while cooking with the oven, it will only lock the manipulation of the electronic clock.

To deactivate the function, press OK and hold the key until you hear 1 audible beep.

Function SCS

This function facilitates the cleaning of grease and dirt residues that have adhered to the walls of the oven.

For easier cleaning, avoid dirt accumulation. Clean the oven frequently.

Do not pour water into the interior of the hot oven; it can damage the enamel of your oven.

Always perform the cycle with the oven cold. If you do it with the oven too hot, the result may be affected, and it can damage the enamel.

Remove all trays and accessories from the inside of the oven beforehand, including tray supports or telescopic guides.

Follow these instructions for this:



1. Slowly pour 200 ml of water into the bottom of the oven cavity.

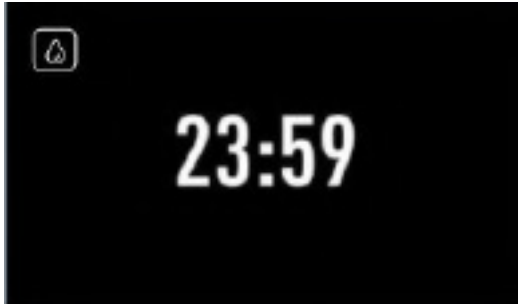



For better results, add a teaspoon of mild dishwashing detergent to the water.


2. Turn on the oven, turn the left knob to select the function SCS .

3. Next, you will hear a sound signal as confirmation that the SCS function has been activated.

The symbol  and the remaining time until the function  ends will be displayed on the screen. The duration time is preset to 24 minutes.



The duration of this function cannot be modified. To end it early, turn off the oven with the key. 

4. Once the end time is reached, the oven will disconnect, an audible signal will sound, and the symbol  will blink rapidly.

(Do not open the oven door until the SCS function has finished. The cooling phase is necessary for the proper functioning of the function.)

1. Press any key to stop the audible signal and turn off the symbol .
2. Set the function selector to the off position .
3. The oven is ready to remove any remaining dirt and water .

(The SCS function is performed at a low temperature. However, cooling times may vary depending on the ambient temperature.)

Before touching the interior surface of the oven directly, make sure the temperature is suitable. If further cleaning is required after performing the SCS function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

Demo Mode

With Demo Mode activated, the oven can be operated without heating. It is recommended to activate this mode if the oven will be installed in a showroom with a network connection.

Activar modo Demo

This operation should be done before setting the clock.

By simultaneously pressing the touch buttons for about 3 seconds, we'll activate the SHOWROOM or DEMO mode. On the display, we can see the word "Sho" for 2 seconds.



Disable Demo Mode

You must disconnect the oven from the power supply.

To deactivate it, if the clock has not been set, simply press the mentioned sequence again. In case the clock has been set, you will need to disconnect the oven from the power supply (upon reconnecting it, it will return to its original state).

Note: By default, the DEMO mode will be deactivated.

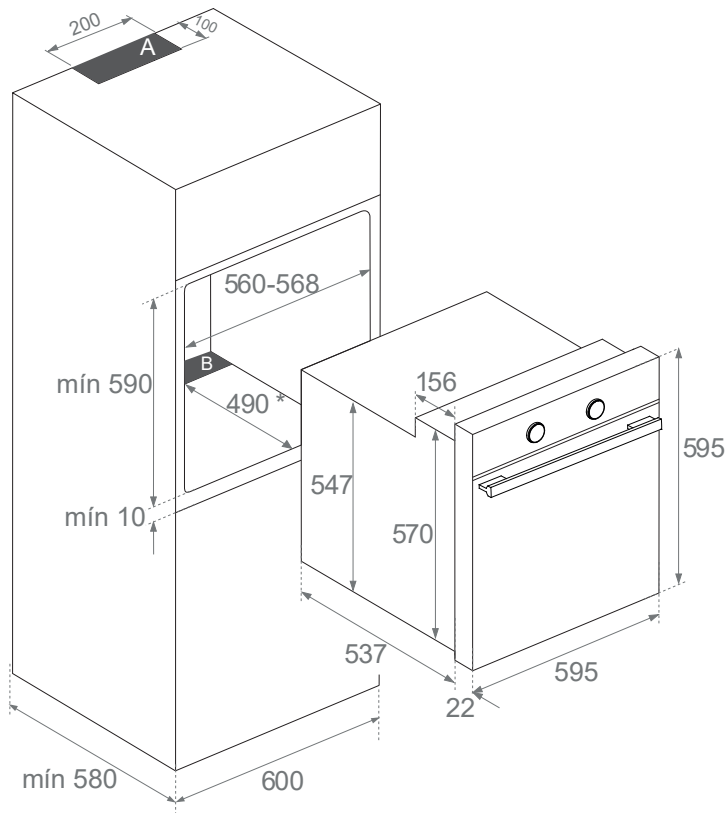
TECHNICAL SPECIFICATIONS

INSTALLATION	PHB-961
Voltage (V)	220-240
Frequency (Hz)	50/60
Power cable (m)	1.1 m WITHOUT PIN
Dimensions (Height x Width x Depth) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Product dimensions without front panel (H x W x D) (mm)	570x545x537
LOGISTICS / PACKAGING	
Net Weight (Kg)	28
Gross Weight (Oven+Emb) (Kg)	30
Packing Dimensions (H x W x D) (mm)	650x635x655
ACCESSORIES	
Instruction Manual - Languages (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Flat Tray 30	1
Deep Tray 50	1
Reinforced Grill	1
BENEFITS	
Useful Volume (1) (L)	70
Overall Internal Volume (1) (L)	71
Useful Cooking Surface (1) (cm ²)	1280
Temperature Range	50-250°C
ELECTRICAL POWER VALUES	
RESISTANCE	
Grill + Vault	1,400 W +1,100 W
Solera	1.150 W
Circular	2000 W
Turbo engine	22 W
Engine Cooling	18 W
Power Lighting	25 W
LIGHTING	
INNER LIGHT	HALOGEN
MAXIMUM POWER FUNCTION	
Maximum Oven Power (230 V)	3215 W
ENERGY CONSUMPTION (1) (3) - PRODUCT FICHE	
More Efficient Function	ECO
Energy Efficiency Index (EEI)	81
Energy Efficiency Class	A+
MARKS AND CERTIFICATES	CE / N / CCA / CB

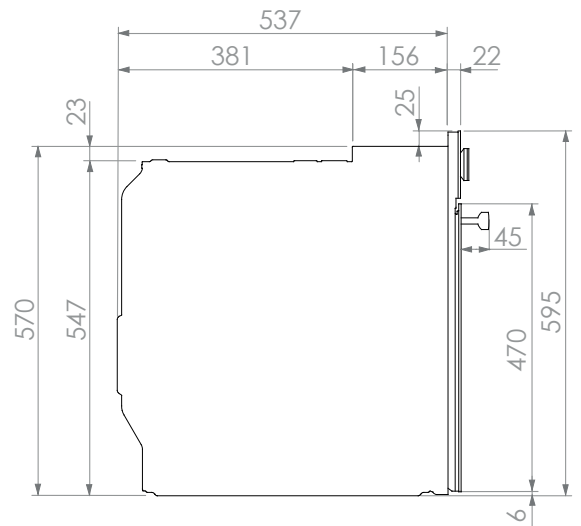
INSTALLATION AND DIMENSIONS

PHB 961

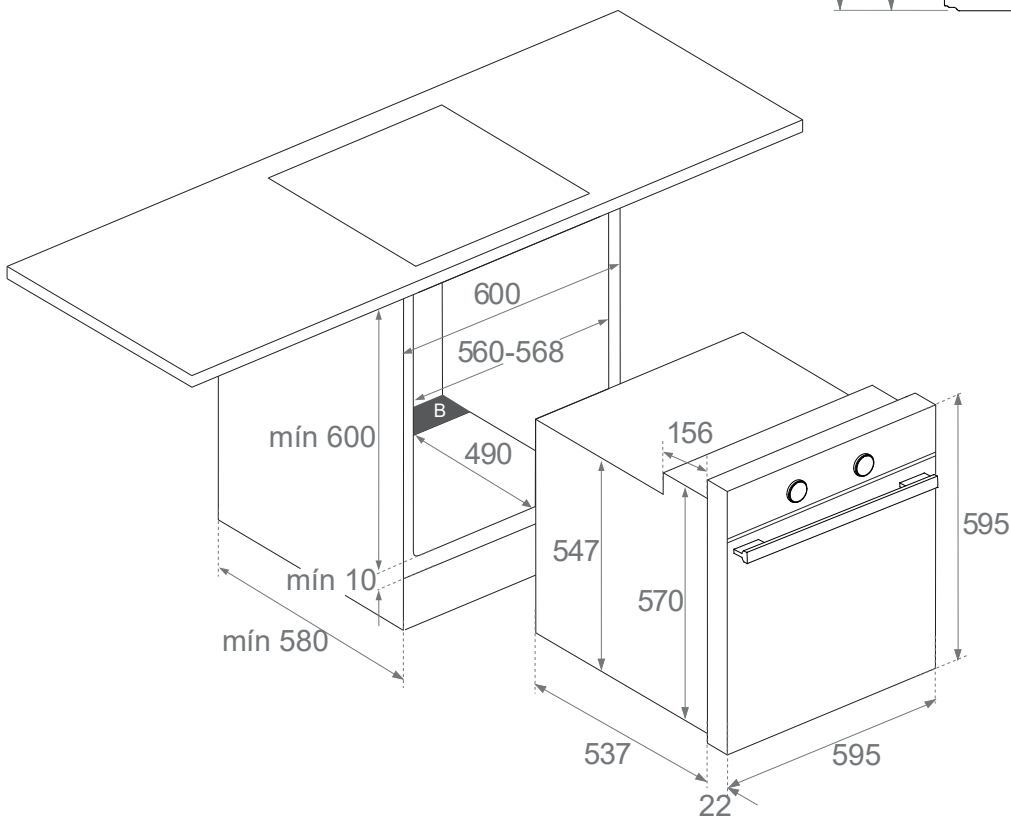
STACKED INSTALLATION



NOTICE
 Respect the ventilation gaps in the furniture, see installation drawings (200x100mm in zone A and 560x90mm in zone B). If these ventilations are not available, the product will not function correctly and could suffer damage that would NOT be covered by the warranty.



UNDERCOUNTER INSTALLATION



WARRANTY

PRODUCT WARRANTY

INOXPAN S.L., thanks you for choosing and placing your trust in a product of our brand Pando, which is distinguished by its Quality, Design and Innovation, being faithful to its origins and commitments.

CONDITIONS OF GUARANTEE PANDO:

This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase. This warranty exclusively covers the Pando product against any manufacturing defect that affects its proper functioning. In order for the warranty to be valid, it is essential to present the invoice or purchase receipt together with a photo of the label or registration number of the product to the Pando Authorised Service technician.

During this period, the Company undertakes to replace or repair free of charge any defective part due to a defect or manufacturing defect in the appliance, until it is working properly, as well as the necessary labour and expenses incurred as a result of such repair or replacement.



EXCLUSIONS FROM THE WARRANTY PANDO:

It will not be covered by the guarantee of the product or installation, and could be cause for cancellation of the same, and in these cases the user will be responsible for the costs of materials, labour and travel of the technical service, in the following cases:

- The installation, servicing, cleaning or maintenance of the furnace.
- If the installation of the oven has not been carried out by Authorised Professional Specialists or Official Pando
- Technical Service personnel, who comply with the requirements of safety standards and electrical power regulations.
- Any breakdown, malfunction or malfunction caused by incorrect installation or use.
- Breakdowns or damage caused by failure to observe or follow the safety instructions, recommendations for use and
- maintenance in the appliance's manuals.
- When the appliance is intended for commercial or non-domestic use, for which it is not intended.
- Malfunctioning of the product due to non-compliance with the standards, instructions and recommendations indicated in the appliance manuals.
- Breakdowns or problems caused by an inadequate installation, or by not having the required free spaces in the furniture and indicated in the installation manual, for adequate ventilation of the product.
- Breakdowns or damage caused by transport or transfer, and handling of the appliance by unauthorised personnel not authorised by this company or the Pando brand.
- Bumps, dents, scratches or scrapes, broken glass.
- Presence of foreign bodies foreign to the device, inside or outside the product.
- The technician does not have easy access to the product, because there are elements that prevent easy and safe access. The means required for the authorised Pando technician to access the device are the responsibility of the user.
- Improper handling of the wiring and connections of the oven.
- Aesthetic components, wear and tear, such as light screens, lamps, trays, grills, guides.
- Rust, burns, stains or discoloration of the body, door, fittings or interior cavity resulting from improper maintenance or use, or from improper application or unprotected exposure to corrosive elements such as cleaning agents not recommended by the manufacturer and unsuitable cleaning agents.
- Breakdowns or damage caused by variations in the electricity supply or fortuitous and natural causes of atmospheric or geological origin such as storms, lightning, earthquakes, floods, etc.
- Appliances from resale, second hand, trade-in or exhibitions that are more than three years old from the date of manufacture.

INOXPAN, S.L., is expressly excluded from any liability for any direct or indirect damage to persons or things caused by a product improperly installed, handled, used and/or maintained.

Official Autorizado Pando Technical Service Contact Data:

ESPAÑA, PORTUGAL AND ANDORRA		OTHER COUNTRIES:	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		https://www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando behält sich das Recht vor, jede Maßnahme der Artikel im Handbuch ohne vorherige Ankündigung zu ändern oder zu stornieren, ohne die wesentlichen Eigenschaften von Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen, und übernimmt keine Verantwortung für Fehler oder Auslassungen, die im Handbuch auftreten könnten.

Technische Spezifikationen gültig außer bei Druckfehlern, Auslassung oder Druck.
Die Bilder und Inhalte dieses Handbuchs sind ausschließliches Eigentum von Pando - INOXPAN S.L., daher ist jede Aneignung von Bildern und jede teilweise oder vollständige Reproduktion ohne vorherige schriftliche Genehmigung strengstens verboten.

DIE IN DIESEM HANDBUCH GEZEIGTEN BILDER SIND NICHT VERTRAGLICH.

Die technische Leitung von Pando behält sich das Recht vor, die technischen Zeichnungen, die in diesem Handbuch dargestellt sind, ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren, zu ändern oder zu verbessern.

Die Papierausgabe dieses Handbuchs kann nicht in Echtzeit aktualisiert werden, um Ihnen die neueste Version der Anweisungen für Ihr Produkt zu garantieren, empfehlen wir Ihnen, die digitale Version unter www.pando.es zu konsultieren.

Zunächst möchten wir Ihnen für das Vertrauen danken, das Sie unserer Firma durch den Erwerb eines unserer Produkte entgegengebracht haben. Wir sind sicher, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben.

Bei Pando bieten wir nicht nur Produkte von höchster Qualität, sondern verfügen auch über ein umfangreiches Team von Fachleuten, die Ihnen bei Fragen zur Installation oder zum Betrieb zur Verfügung stehen und Sie beraten.

Um uns besser kennenzulernen, laden wir Sie ein, unsere Website (www.pando.es) zu besuchen, wo Sie unser gesamtes Produktsortiment mit den aktuellsten kommerziellen und technischen Informationen finden.

Dort finden Sie eine große Auswahl an dekorativen Dunstabzugshauben: Wandhauben, Deckenhauben, Inselhauben, möbelintegrierte Hauben und in die Kochplatte integrierte Hauben. Diese Vielfalt ermöglicht es uns, uns jedem Küchenstil anzupassen.

Außerdem präsentieren wir Ihnen unsere Kollektion an unverzichtbaren Haushaltsgeräten. Geräte wie unsere Kollektion von leistungsstarken Backöfen und Mikrowellen, Induktions- und Gaskochfelder, die Ihnen helfen werden, die besten Rezepte zuzubereiten, Weinkühler und Weinklimaschränke, um Ihre Weine unter den besten Bedingungen zu lagern und zu erhalten, integrierbare Geschirrspüler mit modernster Technologie sowie unsere Palette von integrierbaren und freistehenden Kühlschränken und Gefrierschränken.

All dies unter einer Marke mit einer langjährigen Erfahrung von über 40 Jahren in der Branche, die ihre Produkte wie ein echter Handwerker herstellt. Dabei bringen wir unsere ganze Erfahrung in alles ein, was wir tun.

Wir hoffen aufrichtig, dass Sie Spaß haben, experimentieren und den Komfort und die Fähigkeiten Ihres neuen Küchenpartners genießen.

Vielen Dank
Das Team von Pando

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Dieses Produkt muss an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte zur Wiederverwertung abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, helfen Sie mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden, die auftreten könnten, wenn dieses Produkt nicht ordnungsgemäß gehandhabt wird. Für detailliertere Informationen über das Recycling dieses Produkts, wenden Sie sich bitte an die Verwaltung Ihrer Stadt, Ihren Haushaltsabfall-Service oder den Laden, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieses Haushaltsgerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Produktabholung



UMWELTSCHUTZ UND ABFALLBEHANDLUNG

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG. Die Verpackung ist mit dem Grünen Punkt gekennzeichnet. In ihrem Engagement für den Umweltschutz und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Europäischen Richtlinie 94/62/ EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle sowie dem daraus abgeleiteten Gesetz 22/2011 über Abfälle und kontaminierte Böden, beauftragt Pando soziale Wirtschaftsorganisationen mit einem Integrierten Managementsystem, das für die regelmäßige Abholung von gebrauchten Verpackungen und Verpackungsabfällen im Haushalt des Verbrauchers oder in dessen Nähe zuständig ist, für deren anschließende Behandlung.

Um alle Verpackungsmaterialien wie Karton, expandiertes Polyurethan und Folien zu entsorgen, erweisen Sie die entsprechenden Container.

Auf diese Weise wird die korrekte Behandlung und Wiederverwendung der Verpackungsmaterialien sichergestellt.

INDEX

SICHERHEITSHINWEISE	82
Schadensursachen (nicht von der Garantie abgedeckt).....	84
BACKOFENBESCHREIBU	86
DISPLAY	87
BACKOFENFUNKTIONEN	87
BESCHREIBUNG DER ELEKTRONISCHEN UH	88
Funktionen der schaltuhr.....	88
Sonstige Funktionen	88
Zeiteinstellung	89
VERWENDUNG DES OFENS	89
Operation.....	89
Timers	90
Programmierung Der Gardauer	90
Programmierung Des Garzeit Endes	90
Programmierung Der Gardauer Und Des Garzeit-Endes.....	91
Bloqueo Del Panel De Control.....	91
SCS Funktion.....	91
Demo-Modus	92
Einschaltung des DEMO Modus:.....	92
Deaktivieren des Demo-Modus	92
TECHNISCHE DATEN	93
EINBAU UND ABMESSUNGEN	94
GARANTIE	95

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt benutzen. Wir empfehlen Ihnen dringend, die Bedienungs- und Installationsanleitung für den späteren Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer aufzubewahren..

Bitte beachten Sie:

- Es darf nur in einer Küche aufgestellt werden.
 - Das Gerät muss sofort nach dem Auspacken auf Beschädigungen überprüft werden.
 - Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.
 - Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Unsere Backöfen sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Steuersystem vorgesehen.
 - Sie müssen eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
 - Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
 - Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen und nur für kulinarische Zwecke.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens berühren.
 - Lassen Sie den Backofen während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn er von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt wird. Diese Personen dürfen den Backofen nur benutzen, wenn sie von einer verantwortlichen Person in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
 - Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren bestimmt und darf von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht und in sicherem Abstand zum Backofen und zum Netzkabel benutzt werden.
 - Backöfen mit Einlegeböden und Zubehör enthalten Angaben und Anweisungen zu deren korrekter Verwendung.

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

1. Ein defekter Backofen kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals einen defekten Backofen ein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
2. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Isolierung der Elektrogerätekabel kann schmelzen, wenn sie heiße Teile des Backofens berühren. Bringen Sie die Kabel der Elektrogeräte nicht mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung.
3. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, da diese einen elektrischen Schlag verursachen können.
4. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Netzkabeln dürfen nur von einem unserer qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn der Backofen defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

RISIKO VON VERBRENNUNGEN!

1. Der Backofen wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Ofens oder die Heizelemente.

2. Lassen Sie den Ofen immer abkühlen.
3. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
4. Backofenzubehör und -utensilien werden sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Utensilien aus dem Garraum nehmen.
5. Alkoholdämpfe können sich in dem heißen Garraum entzünden. Bereiten Sie niemals Speisen zu, die große Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Verwenden Sie nur kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.
6. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals heiße Teile. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
7. Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur ist der Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an den Backofen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig und halten Sie Kinder fern.
8. Wasser in einem heißen Garraum kann heißen Dampf erzeugen. Schütten Sie niemals Wasser in den heißen Garraum.

VERLETZUNGSGEFAHR!

1. Kratzer auf dem Glas der Backofentür können Risse verursachen. Verwenden Sie keine Glasschaber, Waschmittel, Scheuermittel oder scharfe Reinigungsmittel.
2. Die Scharniere der Backofentürbewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, so dass man sich die Hände einklemmen kann. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

BRANDGEFAHR!

1. Im Hohlraum gelagerte brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände in dem Hohlraum. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz oder schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus.
2. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Pergamentpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und sich entzünden. Legen Sie das Pergamentpapier während des Vorheizens nicht lose auf das Zubehör. Zum Fixieren des Pergamentpapiers legen Sie einen Teller oder eine Backform auf das Pergamentpapier. Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche mit Pergamentpapier. Das Pergamentpapier darf nicht über das Zubehör herausragen.

GEFAHR DURCH MAGNETISMUS!

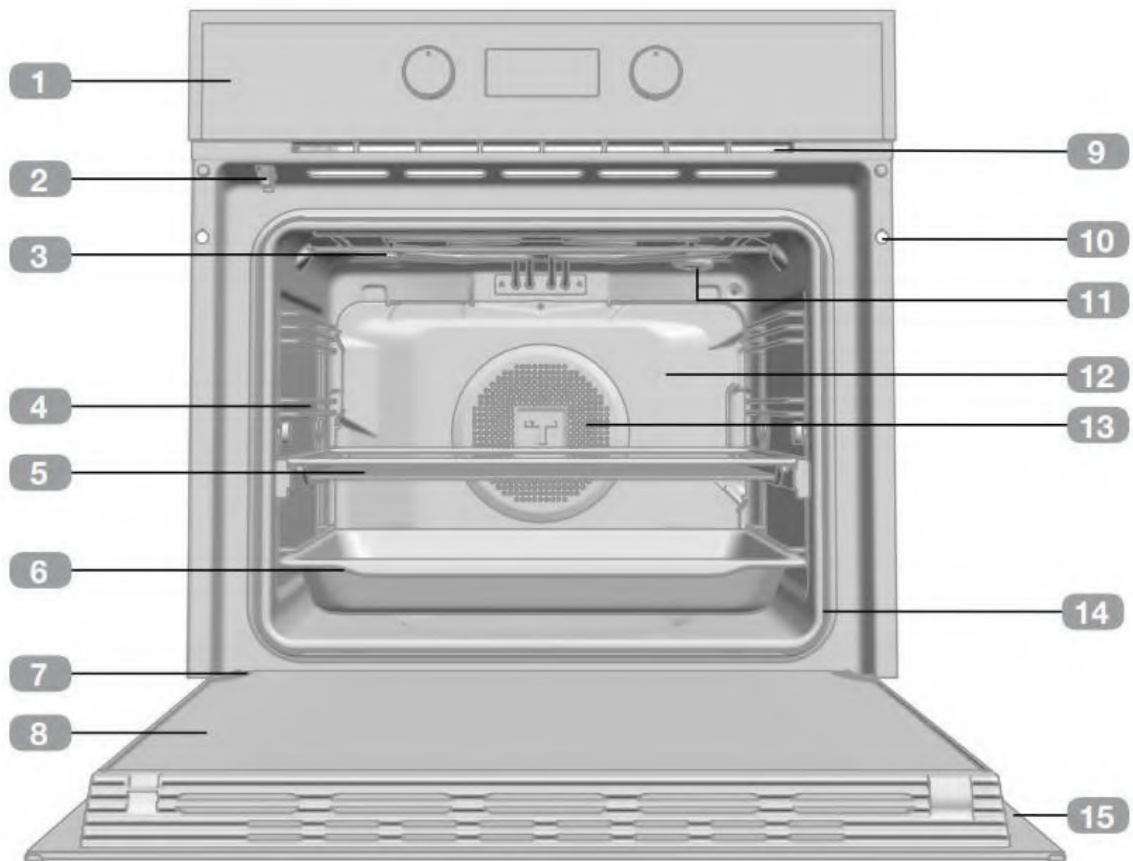
Dauermagnete werden in der Schalttafel oder in Bedienelementen verwendet. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Personen mit elektronischen Implantaten müssen einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

Schadensursachen (nicht von der Garantie abgedeckt)

1. Decken Sie den Garraumboden nicht ab und stellen Sie kein Zubehör wie Alufolie, fettdichtes Papier oder Geschirr darauf. Stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Betriebstemperatur von mehr als 50 °C eingestellt ist. Andernfalls kommt es zu einem Hitzestau und die Emaille wird beschädigt.
2. Aluminiumfolie: Die Aluminiumfolie im Hohlraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies könnte zu einer dauerhaften Verfärbung des Türglases führen.
3. Silikonpfannen: Verwenden Sie keine Silikonpfannen, -matten, -deckel oder -zubehör, die Silikon enthalten. Der Ofenfühler kann beschädigt werden.
4. Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den Garraum, wenn dieser heiß ist. Dies würde Dampf erzeugen und Schäden verursachen.

5. Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit im Garraum kann über einen längeren Zeitraum Korrosion verursachen. Lassen Sie den Backofen nach dem Gebrauch austrocknen. Lagern Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
6. Kühlen Sie den Backofen nicht bei geöffneter Tür ab: Lassen Sie den Backofen nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen bei geschlossener Tür von selbst abkühlen. Vermeiden Sie, dass sich Gegenstände in der Backofentür verfangen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt geöffnet ist, kann die Vorderseite von Möbeln in der Nähe mit der Zeit beschädigt werden. Lassen Sie den Backofen nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs viel Feuchtigkeit entstanden ist.
7. Fruchtsaft: Wenn Sie besonders saftige Obstkuchen backen, sollten Sie das Backblech nicht mit zu viel Fruchtsaft füllen. Aus dem Backblech tropfender Fruchtsaft hinterlässt Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Es wird dringend empfohlen, tiefere Universalbleche zu verwenden.
8. Transporte del horno: no transporte ni sujete el horno por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del horno y podría romperse.
9. Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, kann die Backofentür während des Betriebs nicht richtig schließen. Die vorderen Teile der angrenzenden Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
10. Backofentür als Sitz, Ablage oder Arbeitsfläche: Setzen Sie sich nicht auf die Backofentür und stellen oder hängen Sie nichts darauf. Stellen Sie keine Kochutensilien oder Zubehör auf die Backofentür.
11. Einsetzen von Zubehör: Je nach Ofenmodell kann das Zubehör beim Schließen der Tür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör immer so weit wie möglich in den Garraum.
12. Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten von Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Garraums ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondensation und Korrosionsschäden an Ihrem Backofen sowie zu Schäden an Ihrem Herd führen. Vermeiden Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder die Betriebsart "Auftauen" verwenden.
13. Stellen Sie bei geöffneter Backofentür oder Schublade keine Gegenstände darauf ab, da dies das Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür beschädigen könnte. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.

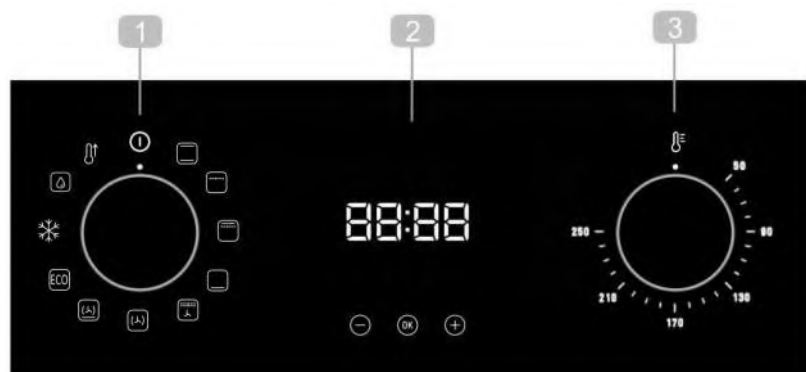
BACKOFENBESCHREIBU



- 1 Bedienblende
- 2 Türsperre (nur für Pyrolyse-Modelle)
- 3 Grillwiderstand
- 4 Blechhalterungen
- 5 Rost
- 6 Backblech
- 7 Scharnier
- 8 Innenscheibe
- 9 Kühlluftaustritt
- 10 Befestigung am Einbauschränk
- 11 Lampe
- 12 Rückwand
- 13 Umluft
- 14 Backofendichtung
- 15 Tür

DISPLAY

- 1 Funktionswahlschalter.
- 2 Elektronische Uhr.
- 3 Temperaturwahlschalter.



BACKOFENFUNKTIONEN



AUSSCHALTEN DES BACKOFENS



NORMA



GRILL



MAXIGRILL



UNTERHITZE



MAXIGRILL



PIZZA



ECO



AUFTAUEN



SCS (*Steam Cleaning System by Pando*)

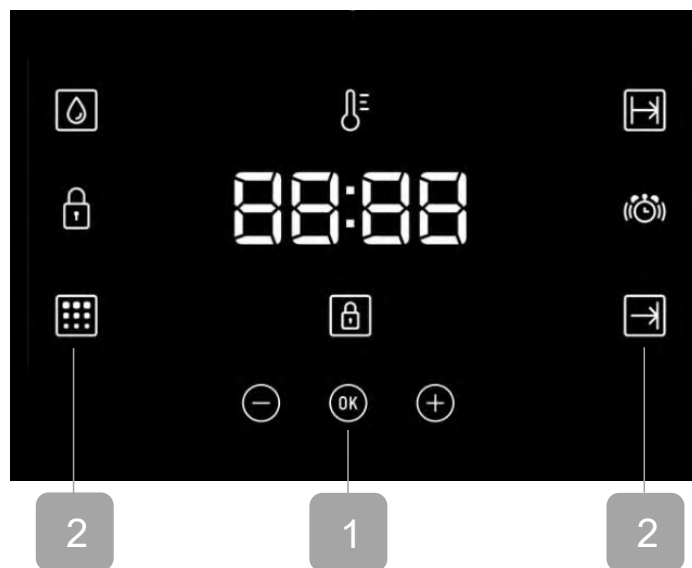


SCHNELLAUFHEIZUNG



TURBO

BESCHREIBUNG DER ELEKTRONISCHEN UH




1 TASTEN (-) (OK) (+)



(+) (-) Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.





(OK) Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Funktion.

2 SYMBOLE Funktionen


Funktionen der schaltuhr


 **TIMER:** Leuchtet, wenn die Timer-Funktion gewählt wird. Nach einer gewissen Zeit erzeugt er ein akustisches Signal. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch genutzt werden, wenn der Backofen am Garen ist.

  **PROGRAMMIERUNG:** Sie leuchten, um anzuzeigen, dass der Backofen programmiert ist (Dauer, Ende oder gesamt).

-  Garzeit-Dauer: Ermöglicht das Garen während einer gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
-  Garzeit-Ende: Ermöglicht das Garen bis zu einer vorab eingestellten Uhrzeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
-   Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende: Ermöglicht die Einstellung der Dauer und Endzeit des Garvorgangs. Der Backofen schaltet sich automatisch für die vorab eingestellte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

Sonstige Funktionen

 **HEIZEN:** Zeigt an, dass der Ofen Wärme auf die Speisen überträgt.

 **SCS (Steam Cleaning System by Pando):** Leuchtet während der funktion.



TÜRSPERRE: Nur für pyrolyse-Modelle. Zeigt an, dass die Tür gesperrt ist. Das kann durch manuelle oder automatische Sperrung während der Pyrolyse-Funktion bedingt sein.

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.

Zeiteinstellung

- Um die Backofenuhr einzustellen, müssen die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf der Stellung stehen.
- Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinkt auf der Uhr die Anzeige 12:00.
- Durch Berühren von oder werden die Stunden und danach die Minuten eingestellt. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.

Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, müssen Sie oder berühren, bis die Uhrzeit blinkt. Berühren Sie und folgen Sie den im obigen Punkt beschriebenen Schritten

Ihre Uhr besitzt einen nächtlichen Beleuchtungsmodus, sodass die Lichtintensität des Displays zwischen 00:00 und 6:00 Uhr sinkt.

ACHTUNG

Im Falle eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der elektronischen Uhr gelöscht. In diesem Fall müssen Sie die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf die Stellung stellen. Auf der Anzeige erscheint 12:00. Im Anschluss können Sie die Uhrzeit einstellen, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

Wenn die Backofentür vor dem Stromausfall gesperrt war, leuchtet das Sperrsymbol auf, bis die Tür entsperrt wird.

Das kann in Abhängigkeit von der Temperatur, auf der sich der Backofen befindet, mehrere Minuten dauern. Während dieser Zeit können Sie die Uhr nicht einstellen.

Sobald die Tür entsperrt ist, können Sie die Uhrzeit einstellen, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

VERWENDUNG DES OFENS

Operation

- Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.
- Sie sehen, dass das Symbol während des Garens leuchtet, um die Wärmeübertragung auf das Essen anzuzeigen. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie die Schalter auf die Position stellen.

Bei Beginn des Garvorgangs zeigt der Backofen die bisherige Garzeit an.

Timers

1. Berühren Sie \ominus oder \oplus bis das Symbol ⌚ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie \ominus oder \oplus drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol ⌚ blinkt langsam.
3. Wenn die Zeit zu Ende ist, ertönt 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und das Symbol ⌚ blinkt schnell.
4. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen. Im selben Moment schaltet sich das Symbol ⌚ aus.

Wenn Sie die Timer-Zeit ändern möchten, müssen Sie die gezeigten Schritte erneut ausführen. Wenn Sie auf den Timer zugreifen, erscheint die aktuell verbleibende Zeit. Diese kann geändert werden.

Bei der Timerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Wenn diese Funktion programmiert ist, kann weder die Uhrzeit noch die Gesamtzeit des programmierten Garvorgangs angezeigt werden.

Programmierung Der Gardauer

1. Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol ⌚ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie \ominus oder \oplus drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol ⌚ blinkt langsam.
3. Wählen Sie mit den Backofenschaltern eine Funktion und eine Gartemperatur.

4. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ⌚ blinkt schnell.
5. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol ⌚ auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter I auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie \ominus oder \oplus berühren, bis das Symbol ⌚ schnell blinkt. Berühren Sie anschließend OK , um die Zeit zu ändern.

Bei der Gardauerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Ist die Funktion programmiert, kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt werden

Programmierung Des Garzeit Endes

1. Berühren Sie die Touchtaste \ominus oder \oplus , bis das Symbol ⌚ auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK . Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie \ominus oder \oplus drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol ⌚ blinkt langsam.
3. Wählen Sie eine Garfunktion und temperatur.
4. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ⌚ blinkt schnell.
5. Berühren Sie irgendeine Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol ⌚ auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter I auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie \ominus oder \oplus berühren, bis das Symbol $\rightarrow|$ schnell blinkt. Berühren Sie anschließend $\textcircled{\text{OK}}$, um die Zeit zu ändern.

Programmierung Der Gardauer Und Des Garzeit-Endes

- Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol $\rightarrow|$ auf dem Display blinkt, und drücken Sie $\textcircled{\text{OK}}$. Auf dem Display erscheint 00:00.
- Wählen Sie die Gardauer, indem Sie \ominus oder \oplus berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt und das Symbol $\rightarrow|$ blinkt langsam.
- Berühren Sie \ominus oder \oplus , bis das Symbol $\rightarrow|$ auf dem Display blinkt, und drücken Sie $\textcircled{\text{OK}}$. Auf dem Display erscheint die vorgesehene Endzeit der Garung.
- Stellen Sie die Endzeit des Garens, indem Sie \ominus oder \oplus berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
- Wählen Sie eine Garfunktion und temperatur. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole $\rightarrow|$ und $\rightarrow|$ leuchten weiter. Ihr Backofen ist nun programmiert.
- Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.
- Während des Garvorgangs wird die Restgarzeit angezeigt und das Symbol $\rightarrow|$ blinkt langsam.
- Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol $\rightarrow|$ blinkt schnell.
- Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol $\rightarrow|$ auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
- Stellen Sie die Schalter auf Position $\textcircled{\text{I}}$, um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie \ominus oder \oplus berühren, bis das Symbol $\rightarrow|$ schnell blinkt. Berühren Sie anschließend $\textcircled{\text{OK}}$, um die Zeit zu ändern.

Sperrung des Bedienfelds

Diese Funktion kann nur gewählt werden, wenn keine Funktion gewählt wurde. Um die Sperrfunktion zu aktivieren, halten Sie die Taste $\textcircled{\text{OK}}$ gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören und das Symbol $\textcircled{\text{L}}$ auf dem Display erscheint. Die Backofenfunktionen sind gesperrt. Um die Funktion zu deaktivieren, halten Sie die Taste $\textcircled{\text{OK}}$ gedrückt, bis Sie 1 Signalton hören.

SCS Funktion

Mit dieser Funktion wird die Reinigung der Fett- und Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, erleichtert.

Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, damit die Reinigung leichter erfolgen kann. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig..

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emailierung beschädigt werden.

Führen Sie den Zyklus immer bei kaltem Ofen durch. Wenn der Ofen zu heiß ist, kann das Ergebnis beeinträchtigt und die Emaille beschädigt werden.


Entfernen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile aus dem Ofeninneren, einschließlich der Blechträger oder Teleskopschienen.



Bitte befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

- Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenröhre.

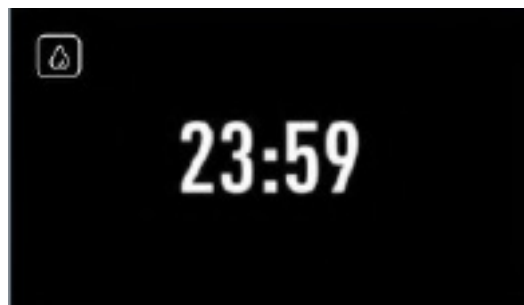



Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes.


- Schalten Sie den Backofen ein, drehen Sie den linken Drehknopf, um die Funktion auszuwählen .
- Anschließend ertönt ein akustisches Signal als Bestätigung, dass die SCS-Funktion gestartet wurde.

Auf dem Display wird das blinkende Symbol  und die verbleibende Zeit bis zum Ende der Funktion angezeigt .

Die Dauer ist auf 24 Minuten voreingestellt.



Die Dauer dieser Funktion kann nicht geändert werden. Um sie vorzeitig zu beenden, schalten Sie den Backofen durch Drücken der Taste aus .

- Wenn die Endzeit erreicht ist, schaltet sich der Ofen aus, ein akustisches Signal ertönt und das Symbol  blinkt schnell.

(Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn die SCS-Funktion abgeschlossen ist. Die Abkühlphase ist notwendig, damit die Funktion ordnungsgemäß funktioniert).

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden und das Symbol auszuschalten.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position .
- Der Backofen ist nun bereit, Schmutz und überschüssiges Wasser zu entfernen.

(La función SCS se realiza a baja temperatura. No obstante, los tiempos de enfriamiento pueden variar según la temperatura ambiente.)

Bevor Sie die Innenfläche des Backofens direkt berühren, vergewissern Sie sich, dass die Temperatur geeignet ist, und wenn nach der Durchführung der SCS-Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme.

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

Einschaltung des DEMO Modus:

Dieser Vorgang muss vor dem Einstellen der Uhr durchgeführt werden

Durch gleichzeitiges Drücken der Touch-Tasten für ca. 3 Sekunden wird der SHOWROOM- oder DEMO-Modus aktiviert. Das Wort "Sho" erscheint für 2 Sekunden auf dem Display:



Deaktivieren des Demo-Modus

Der Backofen muss vom Netz getrennt sein.

Zum Deaktivieren, wenn die Uhr nicht eingestellt wurde, einfach die obige Sequenz erneut drücken. Wenn die Uhr eingestellt wurde, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden (wenn er wieder angeschlossen wird, kehrt er in seinen ursprünglichen Zustand zurück).

Hinweis: In der Standardeinstellung ist der DEMO-Modus deaktiviert.

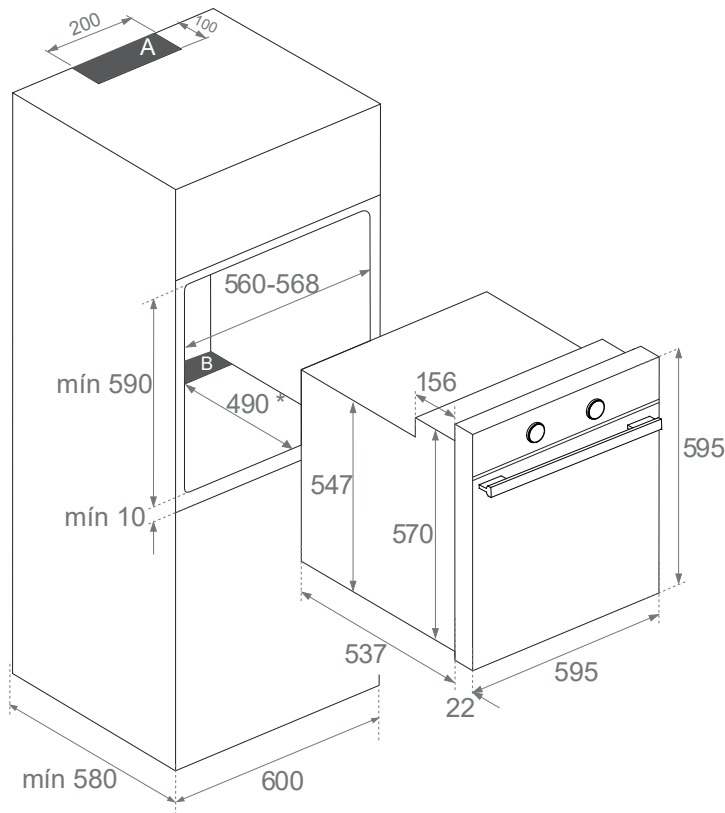
TECHNISCHE DATEN

INSTALACIÓN	PHB-961
Tensión (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60
Cable de Alimentación (m)	1,1 m SIN CLAVIJA
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	570x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAJE	
Peso Neto (Kg)	28
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	30
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	650x635x655
ACCESORIOS	
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Bandeja Plana 30	1
Bandeja Profunda 50	1
Parrilla Reforzada	1
PRESTACIONES	
Volumen Útil (1) (L)	70
Volumen Interior Global (1) (L)	71
Superficie de Cocinado Útil (1) (cm ²)	1280
Rango de Temperaturas	50-250°C
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA	
RESISTENCIAS	
Grill + Bóveda	1.400 W +1.100 W
Solera	1.150 W
Circular	2000 W
Motor Turbo	22 W
Motor Refrigeración	18 W
Potencia Iluminación	25 W
ILUMINACIÓN	
LUZ INERIOR	HALOGEN
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA	
Potencia Máxima Horno (230 V)	3215 W
CONSUMO ENERGÉTICO (1) (3) - PRODUCT FICHE	
Función más Eficiente	ECO
Índice de Eficiencia Energética (EEI)	81
Clase de Eficiencia Energética	A+
MARCAS Y CERTIFICADOS	CE / N / CCA / CB

EINBAU UND ABMESSUNGEN

PHB 961

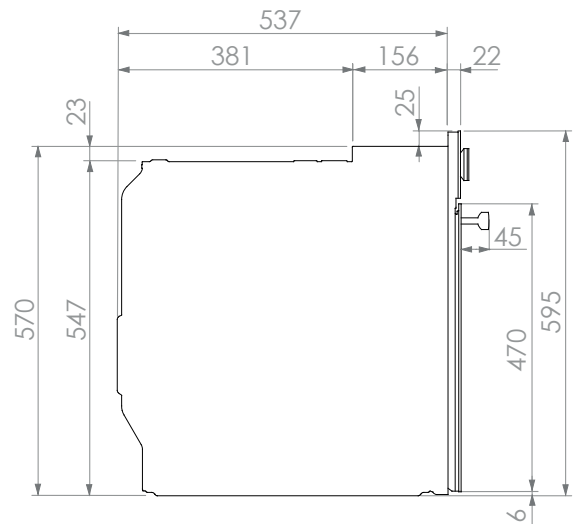
SÄULENINSTALLATION



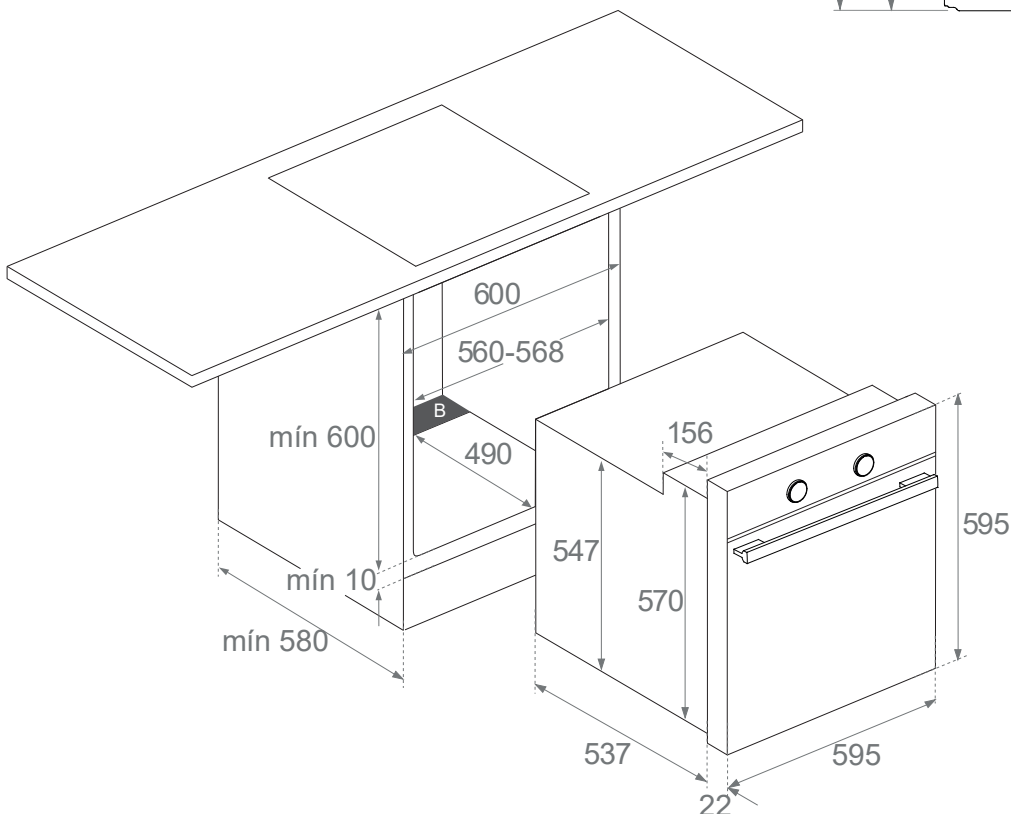
HINWEIS

Beachten Sie die Lüftungsöffnungen im dem Schrank, siehe Installationszeichnungen (200x100mm in Zone A und 560x90mm in Zone B).

Wenn diese Lüftungsöffnungen nicht funktioniert das Gerät nicht richtig und kann nicht korrekt und könnte Schäden erleiden Schäden, die NICHT von der Garantie abgedeckt sind.



UNTERTISCHEINBAU



GARANTIE

PRODUKTGARANTIE

INOXPAN S.L. dankt Ihnen für Ihre Wahl und Ihr Vertrauen in ein Produkt unserer Marke Pando, die sich durch ihre Qualität, ihr Design und ihre Innovation auszeichnet, wobei sie ihren Ursprüngen und Verpflichtungen treu bleibt.

PANDO GARANTIEBEDINGUNGEN:

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von 3 Jahren ab dem Kaufdatum. Diese Garantie deckt ausschließlich das Pando-Produkt gegen jeglichen Herstellungsfehler ab, der sein ordnungsgemäßes Funktionieren beeinträchtigt. Damit die Garantie gültig ist, muss die Rechnung oder der Kaufbeleg zusammen mit einem Foto des Etiketts oder der Registriernummer des Produkts dem autorisierten Servicetechniker von Pando vorgelegt werden.

Während dieses Zeitraums verpflichtet sich das Unternehmen, jedes defekte Teil aufgrund eines Defekts oder Herstellungsfehlers des Geräts kostenlos zu ersetzen oder zu reparieren, bis das Gerät wieder ordnungsgemäß funktioniert, sowie die notwendigen Arbeitsstunden und Kosten, die durch eine solche Reparatur oder einen solchen Austausch entstehen, zu übernehmen.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA PANDO:

Die folgenden Fälle werden von der Garantie nicht abgedeckt oder können ein Grund für die Stornierung derselben sein, in welchem Fall der Benutzer für die Material-, Arbeits- und Reisekosten des technischen Dienstes verantwortlich ist:

- Die Installation, Wartung, Reinigung oder Instandhaltung des Ofens.
- Wenn die Installation des Backofens nicht von autorisierten Fachleuten oder offiziellm Personal des technischen Kundendienstes von Pando durchgeführt wurde, die die Anforderungen der Sicherheitsnormen und der Vorschriften für elektrische Energie erfüllen.
- Jede Panne, jeder Fehler oder jede Störung, die durch eine falsche Installation oder Benutzung verursacht wurde.
- Störungen oder Fehlfunktionen, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise, Gebrauchs- und Wartungsempfehlungen in den Handbüchern des Geräts verursacht werden.
- Wenn das Gerät für eine gewerbliche oder nicht häusliche Nutzung bestimmt ist, für die es nicht vorgesehen ist.
- Funktionsstörungen des Produkts aufgrund der Nichteinhaltung der in den Handbüchern des Geräts angegebenen Normen, Anweisungen und Empfehlungen.
- Störungen oder Probleme, die durch eine unzureichende Installation oder dadurch verursacht werden, dass in den Möbeln nicht die erforderlichen und in der Installationsanleitung angegebenen Freiräume für eine ausreichende Belüftung des Produkts vorhanden sind.
- Schäden oder Funktionsstörungen, die durch den Transport oder die Übergabe und die Handhabung des Geräts durch nicht autorisiertes Personal, das nicht zu diesem Unternehmen oder der Marke Pando gehört, verursacht werden.
- Stöße, Beulen, Kratzer oder Schrammen, Glasbruch.
- Das Vorhandensein von Fremdkörpern innerhalb oder außerhalb des Geräts.
- Dass der Techniker keinen einfachen Zugang zum Produkt hat, weil es Elemente gibt, die einen einfachen und sicheren Zugang zum Produkt verhindern.
- Unsachgemäße Handhabung der Verkabelung und der Anschlüsse des Backofens.
- Ästhetische Komponenten, Abnutzung und Verschleiß, wie z. B. Lichtschirme, Lampen, Bleche, Gestelle, Racks, Führungen.
- Rost, Verbrennungen, Flecken oder Farbveränderungen auf dem Gehäuse, der Tür, dem Zubehör oder dem Innenraum, die durch unsachgemäße Wartung oder Benutzung oder durch unsachgemäße Anwendung oder ungeschützten Kontakt mit korrosiven Elementen wie nicht vom Hersteller empfohlenen oder ungeeigneten Reinigungsmitteln verursacht werden.
- Störungen oder Schäden, die durch Schwankungen in der Stromversorgung oder durch zufällige und natürliche Ursachen atmosphärischen oder geologischen Ursprungs wie Stürme, Blitze, Erdbeben, Überschwemmungen usw. verursacht werden.
- Geräte aus Wiederverkauf, zweiter Hand, Wechsel des ursprünglichen Eigentümers des Geräts oder aus Ausstellungen, die mehr als drei Jahre ab ihrem Herstellungsdatum alt sind.

INOXPAN, S.L., ist ausdrücklich von jeglicher Haftung für direkte oder indirekte Schäden an Personen oder Sachen ausgeschlossen, die durch ein unsachgemäß installiertes, gehandhabtes, verwendetes und/oder gewartetes Produkt verursacht werden.

Kontaktinformationen Offizieller autorisierter Pando Technischer Service:

SPANIEN, PORTUGAL UND ANDORRA		ANDERE LÄNDER	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		www.pando.es/en/after-sales-services/	

Pando si riserva il diritto di modificare o annullare qualsiasi misura degli articoli del manuale, senza preavviso, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, e non si assume responsabilità per errori o omissioni che potrebbero verificarsi nel manuale.

Caratteristiche tecniche valide salvo errori tipografici, omissione o stampa.

Le immagini e il contenuto di questo manuale sono di proprietà esclusiva di Pando - INOXPAN S.L., pertanto è totalmente proibita l'appropriazione di immagini e la riproduzione totale o parziale senza autorizzazione scritta preventiva.

LE IMMAGINI MOSTRATE IN QUESTO MANUALE NON SONO CONTRATTUALI.

La Direzione Tecnica di Pando si riserva il diritto di modificare, alterare o migliorare i disegni tecnici esposti in questo manuale senza preavviso.

La versione cartacea di questo manuale non può essere aggiornata in tempo reale, per garantirvi l'ultima versione delle istruzioni del vostro prodotto vi consigliamo di consultare la versione digitale su www.pando.es

Gentile cliente... Prima di tutto, vorremmo ringraziarvi per la fiducia che ci avete accordato acquistando uno dei nostri prodotti. Siamo certi che avete preso la decisione giusta.

In Pando non solo offriamo prodotti di alta qualità, ma disponiamo anche di un ampio team di professionisti che vi assisteranno e consiglieranno per qualsiasi domanda che possiate avere durante l'installazione o il funzionamento.

Vi invitiamo a visitare il nostro sito web (www.pando.es) per conoscerci meglio e dove potrete vedere la nostra gamma completa di prodotti con informazioni commerciali e tecniche complete.

Vi mostriamo anche la nostra collezione di elettrodomestici indispensabili in ogni casa. Elettrodomestici come la nostra collezione di forni e microonde ad alte prestazioni, piani cottura a induzione e a gas che vi permetteranno di portare le vostre ricette a un altro livello, cantine e cantine di invecchiamento per mantenere e conservare i vostri vini nelle migliori condizioni e lavastoviglie integrate con la tecnologia più avanzata.

Tutto questo sotto un marchio con una lunghissima storia di oltre 40 anni sul mercato, che produce i suoi prodotti come un vero artigiano. I nostri prodotti riflettono il meglio della nostra esperienza per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Ci auguriamo sinceramente che possiate divertirvi, sperimentare e godere del comfort e delle capacità di quello che è già il vostro nuovo alleato in cucina.

Molti ringraziamenti
Il team Pando

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

RECOGIDA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Questo prodotto deve essere consegnato al centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandovi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto. Questo apparecchio è contrassegnato dalla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



AMBIENTE E TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO. L'imballaggio è contrassegnato con il Punto Verde.

Nel suo impegno per la tutela dell'ambiente e in conformità con le disposizioni della Direttiva europea 94/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio e della Legge derivata 22/2011 sui rifiuti e il suolo contaminato, Pando affida agli enti dell'economia sociale un Sistema di Gestione Integrato, responsabile della raccolta periodica, presso il domicilio del consumatore o nelle sue vicinanze, degli imballaggi usati e dei rifiuti di imballaggio per il successivo trattamento.

Per lo smaltimento di tutti i materiali di imballaggio, come cartone, poliuretano espanso e pellicole, è necessario utilizzare contenitori adeguati.

In questo modo si garantisce un trattamento adeguato e il riutilizzo dei materiali di imballaggio.

INDICE

AVVERTENZE DI SICUREZZA	100
Cause di danno (non coperte da garanzia)	102
DESCRIZIONE DEL FORNO	104
DISPLAY	105
FUNZIONI DEL FORNO	105
DESCRIZIONE DELL'OROLOGIO ELETTRONICO	106
Funzioni dell'orologio	106
Altre funzioni	106
Tempo di impostazione	107
USO DEL FORNO	107
Funzionamento	107
Timer	107
Programmazione Della Durata Della Cottura.....	108
Programmazione Dell'ora Di Fine Cottura.....	108
Durata Della Cottura E Programmazione Di Fine Cottura.....	108
Blocco del pannello di controllo.....	109
Funzione SCS.....	109
Modo Demo	110
Attivare lamodo Demo	110
Disattivare La Modalità Demo.....	110
SPECIFICHE TECNICHE	111
INSTALAIÓN Y COTAS	112
GARANZIA	113

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Si consiglia vivamente di conservare le istruzioni per l'uso e le istruzioni per l'installazione per uso futuro o per i successivi proprietari.

Nota bene:

- Deve essere installato esclusivamente in una cucina.
- L'apparecchio deve essere controllato subito dopo il disimballaggio per verificare che non sia danneggiato.
- Non collegare l'apparecchio se è danneggiato.
- L'apparecchio può essere collegato solo da un professionista autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- I nostri forni non sono progettati per essere azionati da un timer o da un sistema di controllo esterno. timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- I danni causati da un collegamento errato non sono coperti dalla garanzia.
- Utilizzare questo apparecchio solo in ambienti chiusi e solo per uso culinario.
- Durante l'uso, l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione quando si toccano gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non lasciare il forno incustodito durante l'uso, soprattutto se ad utilizzarlo sono bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza. Tali persone devono utilizzare il forno solo se sono state istruite da una persona responsabile sull'uso sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli connessi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni e, se utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, deve essere usato solo con la supervisione e a una distanza di sicurezza dal forno e dal cavo di alimentazione.
- I forni con ripiani e accessori sono corredati di dettagli e istruzioni che ne indicano il corretto utilizzo.

RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!

1. Un forno difettoso può provocare una scossa elettrica. Non accendere mai un forno difettoso. Scollegare il forno dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.
2. L'isolamento dei cavi degli apparecchi elettrici può sciogliersi a contatto con le parti calde del forno. Non mettere i cavi degli apparecchi elettrici a contatto con le parti calde del forno.
3. Non utilizzare pulitori o vaporizzatori ad alta pressione, in quanto potrebbero causare scosse elettriche.
4. Le riparazioni eseguite in modo errato sono pericolose. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi di alimentazione danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da uno dei nostri tecnici post-vendita qualificati. Se il forno è difettoso, staccare la spina dalla rete elettrica o disinserire l'interruttore nella scatola dei fusibili e contattare il servizio di assistenza.

RISCHIO DI USTIONI!

1. Il forno diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne del forno o gli elementi riscaldanti.
2. Lasciare sempre raffreddare il forno.

3. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
4. Gli accessori e gli utensili del forno diventano molto caldi. Indossare sempre i guanti da forno quando si rimuovono gli accessori o gli utensili dalla cavità.
5. I fumi dell'alcol possono infiammarsi nel vano di cottura caldo. Non preparare mai cibi contenenti grandi quantità di bevande ad alto contenuto alcolico. Utilizzare solo piccole quantità di bevande ad alto contenuto alcolico. Aprire con cautela lo sportello del forno.
6. Le parti accessibili si surriscaldano durante il funzionamento. Non toccare mai le parti calde. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
7. Quando si apre lo sportello del forno, può fuoriuscire del vapore caldo. A seconda della temperatura, il vapore potrebbe non essere visibile. Durante l'apertura, non stare troppo vicini al forno. Aprire lo sportello del forno con cautela e tenere lontani i bambini.
8. L'acqua in una cavità calda può creare vapore caldo. Non versare mai acqua nella cavità calda.

RISCHIO DI LESIONI!

1. I graffi sul vetro della porta del forno possono causare crepe. Non utilizzare raschietti per vetri, detergenti, prodotti abrasivi o taglienti per la pulizia.
2. Le cerniere dello sportello del forno si muovono durante l'apertura e la chiusura dello sportello, per cui è possibile che le mani rimangano impigliate. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

RISCHIO DI INCENDIO!

1. Gli oggetti combustibili conservati nell'intercapedine possono prendere fuoco. Non riporre mai oggetti combustibili nell'intercapedine. Non aprire mai la porta dell'apparecchio se all'interno c'è del fumo. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
2. Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, si crea una corrente d'aria. La carta oleata potrebbe entrare in contatto con l'elemento riscaldante e prendere fuoco. Non appoggiare la carta oleata sugli accessori durante il preriscaldamento. Per fissare la carta oleata, collocare un piatto o una teglia sulla carta oleata. Ricoprire con la carta oleata solo la superficie desiderata. La carta oleata non deve sporgere sopra gli accessori.

PERICOLO PER MAGNETISMO!

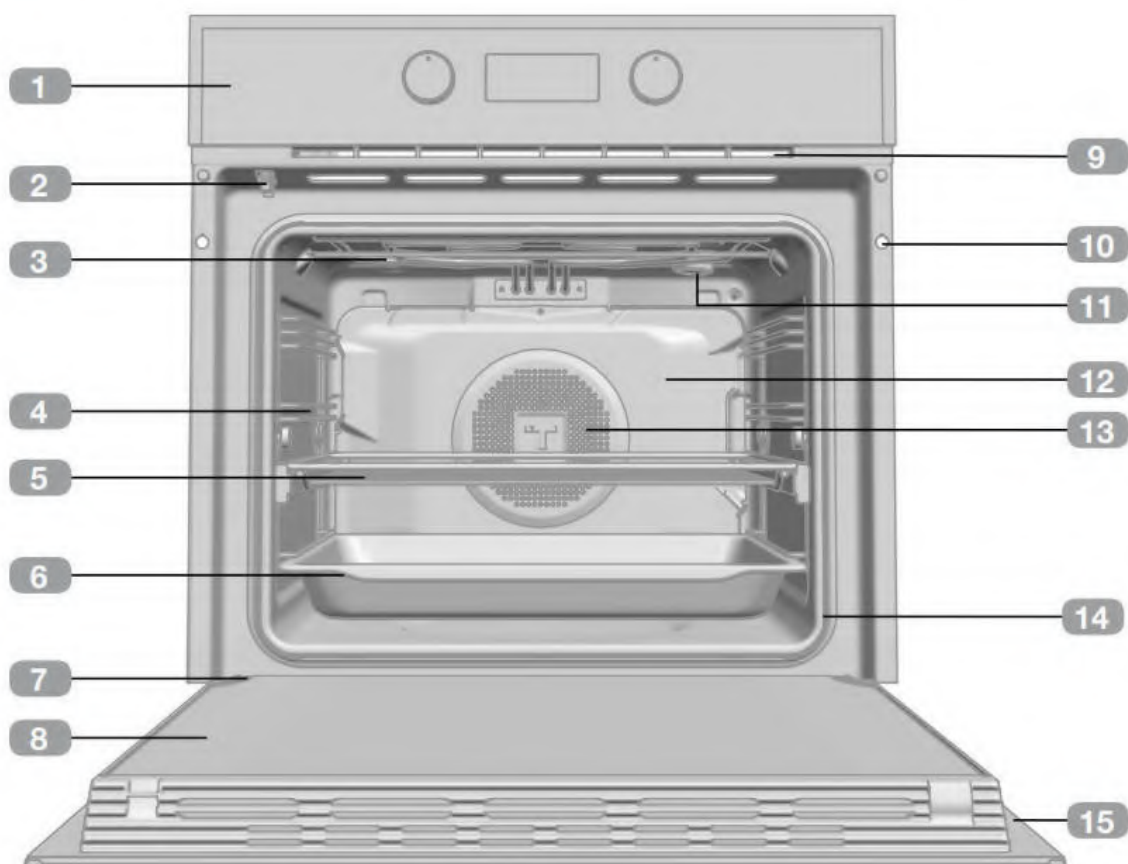
I magneti permanenti sono utilizzati nel pannello di controllo o negli elementi di comando. Questi possono influenzare gli impianti elettronici, ad esempio pacemaker cardiaci o pompe di insulina. Le persone con impianti elettronici devono essere tenute a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo.

Cause di danno (non coperte da garanzia)

1. Non coprire o collocare accessori sul pavimento della cavità; fogli di alluminio, carta oleata o stoviglie. Non collocare le stoviglie sul fondo della cavità se è stata impostata una temperatura di esercizio superiore a 50°C. In caso contrario, si verificherà un accumulo di calore e lo smalto si danneggerà. In caso contrario, si verificherà un accumulo di calore che danneggerà lo smalto.
2. Foglio di alluminio: il foglio di alluminio nell'intercapedine non deve entrare in contatto con il vetro della porta. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
3. Teglie in silicone: Non utilizzare teglie, tappetini, coperture o accessori in silicone. Il sensore del forno potrebbe danneggiarsi.
4. Acqua in un vano di cottura caldo: non versare acqua nella cavità quando è calda. Questo genera vapore e provoca danni.

5. Umidità nella cavità: se lasciata per un lungo periodo di tempo, l'umidità nella cavità può causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo l'uso. Non conservare alimenti umidi nella cavità chiusa per periodi prolungati. Non conservare gli alimenti nella cavità.
6. Non raffreddare il forno con lo sportello aperto: dopo il funzionamento ad alte temperature, lasciare che il forno si raffreddi da solo con lo sportello chiuso. Evitare di impigliare oggetti nello sportello del forno. Anche se lo sportello viene lasciato aperto solo per una fessura, la parte anteriore dei mobili vicini potrebbe danneggiarsi con il tempo. Lasciare asciugare il forno con lo sportello aperto solo se durante il funzionamento si è prodotta molta umidità.
7. Succo di frutta: quando si cuociono crostate di frutta particolarmente succose, non riempire la teglia con troppo succo di frutta. Il succo di frutta che cola dalla teglia lascia macchie che non possono essere rimosse. Si consiglia vivamente di utilizzare teglie universali più profonde.
8. Trasporto del forno: non trasportare o tenere il forno per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso del forno e potrebbe rompersi.
9. Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, la porta del forno non si chiude correttamente durante il funzionamento. Le parti anteriori delle unità adiacenti potrebbero essere danneggiate. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
10. Sportello del forno come seduta, ripiano o piano di lavoro: non sedersi sullo sportello del forno, né appoggiarvi o appendervi oggetti. Non collocare utensili o accessori di cottura sullo sportello del forno.
11. Inserimento degli accessori: a seconda del modello di forno, gli accessori possono graffiare il pannello della porta quando questa è chiusa. Inserire sempre gli accessori nella cavità fino all'arresto.
12. Se si utilizza il calore residuo del forno spento per tenere in caldo i cibi, è possibile che all'interno della cavità si formi un elevato tasso di umidità. Ciò potrebbe causare condensa e danni da corrosione al forno e alla cucina. Per evitare la formazione di condensa, aprire lo sportello o utilizzare la modalità "Scongelamento".
13. Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare nulla sopra di esso, perché potrebbe sbilanciare l'apparecchio o rompere lo sportello. Non lasciare che i bambini si avvicinino al forno quando è in funzione, soprattutto quando il grill è acceso.

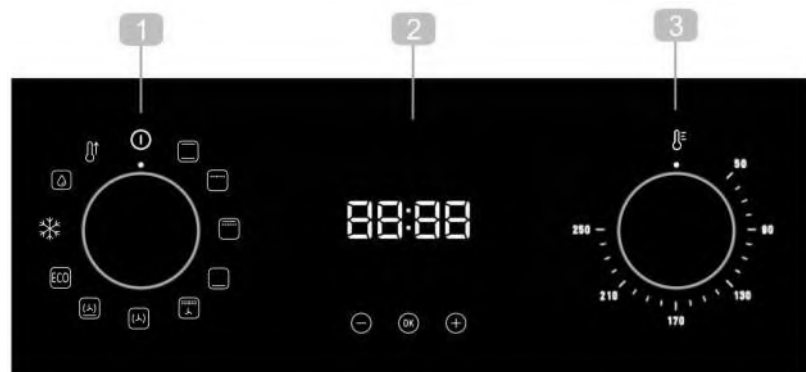
DESCRIZIONE DEL FORNO











- 1 Fonte dei controlli
- 2 Blocco
- 3 Resistenza della griglia
- 4 Supporto per vassoio
- 5 Griglia
- 6 Vassoio
- 7 Cerniera
- 8 Vetro interno
- 9 Uscita dell'aria di raffreddamento
- 10 Fissaggio all'armadio
- 11 Lampada
- 12 Pannello posteriore
- 13 Turbina
- 14 Guarnizione del forno
- 15 Porta

DISPLAY

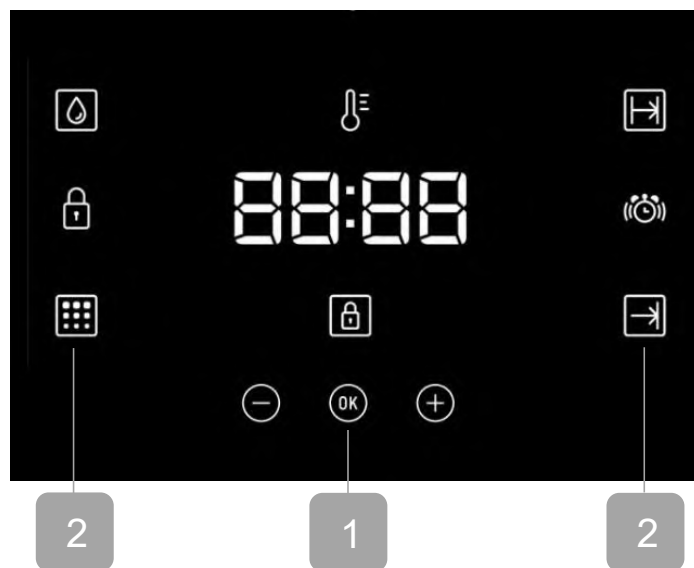
- 1 Selettore di funzione
- 2 Orologio elettronico
- 3 Selettore di temperatura





FUNZIONI DEL FORNO

	DISCONNESSIONE		PIZZA
	CONVENZIONALE		ECO
	GRIGLIA		SCONGELAMENTO
	MAXIGRILL		SCS (Steam Cleaning System by PANDO)
	SOLERA		PRERISCALDAMENTO RAPIDO
	MAXIGRILL CON TURBINA		TURBO

DESCRIZIONE DELL'OROLOGIO ELETTRONICO




1 CHIAVI



  Permettono di scegliere quale funzione avviare.





 Consente di selezionare la funzione scelta.

2 SIMBOLI di funzioni

Funzioni dell'orologio


 **WARNER:** Si illumina quando è selezionata la funzione di avviso del timer. Genera un segnale acustico allo scadere del tempo. Il forno non si spegne allo scadere del tempo. Questa funzione può essere utilizzata anche durante la cottura del forno.

  **PROGRAMMAZIONE:** Si accende per indicare che il forno è programmato (durata, fine o totale).

-  Durata della cottura: consente di cuocere per un periodo di tempo selezionato, al termine del quale il forno si spegne automaticamente.
-  Tempo di fine cottura: consente di cuocere fino a un tempo stabilito, dopodiché il forno si spegne automaticamente.
-   Durata e fine cottura: consente di programmare la durata e il termine della cottura. Il forno avvierà automaticamente la cottura per il tempo selezionato (Durata) e si spegnerà automaticamente all'ora impostata (Fine cottura).

Altre funzioni

 **RISCALDAMENTO:** Il forno trasmette il calore al cibo.

 **SCS** (Steam Cleaning System by Pando): Illuminato durante lo spettacolo.

ATTENZIONE

La sensibilità dei tasti a sfioramento viene continuamente adattata alle condizioni ambientali. Quando si collega il forno alla rete elettrica, assicurarsi che la superficie del pannello di controllo sia pulita e priva di ostacoli. Se l'orologio non risponde correttamente quando si toccano i pulsanti, è necessario scollegare il forno dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo poco tempo. A quel punto i sensori si saranno regolati automaticamente e reagiranno nuovamente al tocco delle dita.

Tempo di impostazione

- Per impostare la durata del forno, le manopole di selezione delle funzioni e della temperatura devono trovarsi nella posizione ①
- Quando si accende il forno, sull'orologio lampeggiano le ore 12.00.
- Toccare \ominus o \oplus per impostare le ore e poi i minuti. Convalidare la selezione premendo il pulsante OK o attendere qualche secondo. Si udranno 2 segnali acustici in successione a conferma dell'ora scelta.
- Se si desidera modificare l'ora, toccare \ominus o \oplus finché l'ora non lampeggia. Toccare OK e seguire la procedura descritta al punto precedente.

L'orologio dispone di una modalità di illuminazione notturna in modo tale che l'intensità luminosa del display intensità del display tra le ore 00:00 e le ore 6:00.

ATTENZIONE

In caso di interruzione di corrente, tutta la programmazione dell'orologio elettronico viene cancellata. In tal caso, ruotare le manopole del selettore di funzione e di temperatura sulla posizione "12:00" e quindi impostare l'orologio secondo le istruzioni sopra riportate. Apparirà il display 12:00 e sarà possibile reimpostare l'orologio seguendo le istruzioni di cui sopra.

Se lo sportello è bloccato prima dell'interruzione dell'alimentazione, il simbolo del blocco si accende finché lo sportello non viene sbloccato.

Questa operazione può richiedere alcuni minuti, a seconda della temperatura del forno, e durante questo periodo non sarà possibile impostare l'orologio.

Una volta sbloccato lo sportello, è possibile impostare l'orologio seguendo le istruzioni sopra riportate.

USO DEL FORNO**Funzionamento**

- Dopo aver impostato l'orologio, il forno è pronto per la cottura. Selezionare una funzione di cottura e una temperatura.
- Durante la cottura, il simbolo E si accende per indicare il trasferimento di calore al cibo. Il simbolo si spegne quando viene raggiunta la temperatura selezionata.
- Per spegnere il forno, ruotare le manopole sulla posizione ①

Quando si inizia a cucinare, il forno visualizza il tempo di cottura.

Timer

1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo C non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizza 00:00.
2. Selezionare l'ora dopo la quale si desidera che l'orologio emetta un segnale acustico toccando \ominus o \oplus . Verranno emessi tre segnali acustici in successione come conferma e verrà visualizzato il conto alla rovescia a partire dall'ora scelta. Il simbolo C lampeggia lentamente.
3. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per 90 secondi e il simbolo C lampeggia rapidamente.
4. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico; a questo punto il simbolo C si spegne.

Se si desidera modificare l'orario del segnale acustico, seguire nuovamente la procedura illustrata. Quando si accede al timer, viene visualizzato il tempo residuo attuale, che può essere modificato.

Con la funzione timer, il tempo rimanente viene visualizzato in modo permanente sul display.

Con questa funzione programmata, non è possibile visualizzare l'ora o il tempo totale di cottura programmato.

Programmazione Della Durata Della Cottura

1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizza 00:00.
2. Selezionare l'ora dopo la quale si desidera che l'orologio emetta un segnale acustico toccando \ominus o \oplus . Vengono emessi due segnali acustici in successione come conferma e viene visualizzato il conto alla rovescia a partire dall'ora scelta. Il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia lentamente.
3. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico e il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia rapidamente.
4. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico e spegnere il simbolo $\rightarrow|$ e il forno si riaccenderà.
5. Portare i comandi in posizione I di spegnimento del forno.

Con la funzione Durata di cottura, il tempo rimanente viene visualizzato in modo permanente sul display. Con questa funzione programmata, non è possibile visualizzare l'ora corrente sul display.

Programmazione Dell'ora Di Fine Cottura

1. Toccare il tasto \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia sul display e premere \cdot . Il display visualizzerà l'ora corrente.
2. Selezionare l'ora dopo la quale si desidera che l'orologio emetta un segnale acustico toccando \ominus o \oplus . Vengono emessi due segnali acustici in successione come conferma e viene visualizzato il conto alla rovescia a partire dall'ora scelta. Il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia lentamente.
3. Selezionare una funzione e la temperatura di cottura.
4. Al raggiungimento dell'ora di fine programmata, il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico e il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia rapidamente.
5. Toccare un qualsiasi sensore per interrompere il segnale acustico e spegnere il simbolo $\rightarrow|$ e il forno si riaccenderà.
6. Ruotare i comandi in posizione I di spegnimento del forno.

È possibile modificare il tempo di cottura rimanente in qualsiasi momento toccando \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia rapidamente. Toccare OK quindi per modificare il tempo.

Durata Della Cottura E Programmazione Di Fine Cottura


1. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizza 00:00.
2. Selezionare il tempo di cottura toccando \ominus o \oplus . Vengono emessi 2 segnali acustici in successione, il tempo di cottura rimanente viene visualizzato sul display e il simbolo $\rightarrow|$ lampeggia lentamente.
3. Toccare \ominus o \oplus finché il simbolo $\rightarrow|$ non lampeggia sul display e premere OK . Il display visualizza l'ora di fine prevista.

4. Impostare l'ora di fine cottura toccando \ominus o \oplus . Vengono quindi emessi 2 segnali acustici in successione e l'ora corrente viene visualizzata sul display.
5. Selezionare una funzione e la temperatura di cottura. Il forno rimane spento e i simboli $|\rightarrow|$ e $\rightarrow|$ rimangono illuminati. Il forno è programmato.
6. Quando si raggiunge l'ora di inizio della cottura, il forno si avvia e cuoce per il tempo selezionato.
7. Durante la cottura, viene visualizzato il tempo di cottura rimanente e il simbolo $|\rightarrow|$ lampeggia lentamente.
8. Al raggiungimento dell'ora di fine programmata, il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico e il simbolo $|\rightarrow|$ lampeggia rapidamente.
9. Toccare un qualsiasi sensore per interrompere il segnale acustico e spegnere il simbolo $|\rightarrow|$ e il forno si riaccenderà.
10. Portare i comandi in posizione \textcircled{I} di spegnimento del forno.

È possibile modificare il tempo di cottura rimanente in qualsiasi momento toccando \ominus o \oplus finché il simbolo $|\rightarrow|$ non lampeggia rapidamente. Toccare $\textcircled{\text{OK}}$ quindi per modificare il tempo.

Blocco del pannello di controllo

Questa funzione può essere selezionata solo se non è stata selezionata alcuna funzione.

Per attivare la funzione di blocco, tenere premuto il tasto $\textcircled{\text{OK}}$ finché non si sente 1 bip e il simbolo  appare sul display. Le funzioni del forno sono bloccate. Per disattivare la funzione, tenere premuto il tasto $\textcircled{\text{OK}}$ fino a quando non si sente 1 bip.

Funzione SCS

Questa funzione facilita la pulizia del grasso e dello sporco che ha aderito alle pareti del forno. Per facilitare la pulizia, evitare che lo sporco si accumuli. Pulire il forno frequentemente.

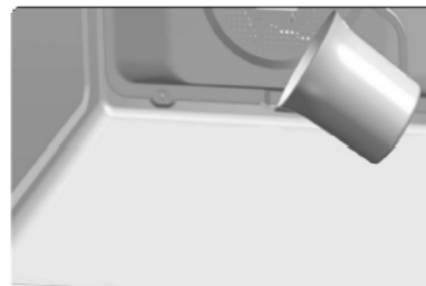
Non versare acqua all'interno del forno caldo caldo, potrebbe danneggiare lo smalto del forno.

Eseguire sempre il ciclo a forno freddo. Se il forno è troppo caldo, il risultato potrebbe essere compromesso e lo smalto danneggiato.


Rimuovere preventivamente le teglie e tutti gli accessori dall'interno del forno, compresi i supporti delle teglie o le guide telescopiche.


Seguire le istruzioni riportate di seguito:

1. Versare lentamente 200 ml di acqua sul fondo della cavità del forno.

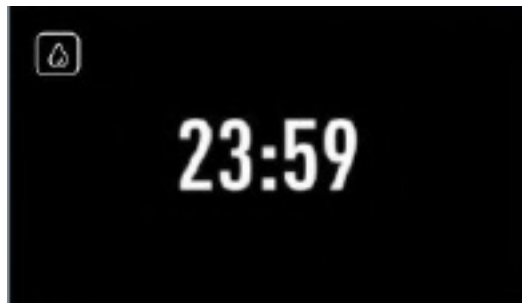



Per ottenere risultati ottimali, aggiungete al bicchiere d'acqua un cucchiaino di detersivo per piatti delicato.


2. Accendere il forno, ruotare la manopola di sinistra per selezionare la funzione .
3. Un segnale acustico conferma l'avvio della funzione SCS.

Il display visualizza il simbolo  lampeggiante e il tempo rimanente per il termine della funzione $\textcircled{\text{OK}}$.

Il tempo di durata è preimpostato a 24 minuti.



La durata di questa funzione non può essere modificata. Per terminare il forno prima del tempo, spegnere il forno con il tasto .

- Al raggiungimento del tempo limite, il forno si spegne, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia rapidamente.

(Non aprire la porta del forno fino al completamento della funzione SCS. La fase di raffreddamento è necessaria per il corretto funzionamento della funzione).

- Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico e spegnere il simbolo.
- Portare il selettore di funzione in posizione .
- Il forno è ora pronto per rimuovere lo sporco e l'acqua in eccesso.

(La funzione SCS viene eseguita a bassa temperatura. Tuttavia, i tempi di raffreddamento possono variare a seconda della temperatura ambiente).



Prima di toccare direttamente la superficie interna del forno, accertarsi che la temperatura sia adeguata e se, dopo aver eseguito la funzione SCS, è necessaria una pulizia più accurata, utilizzare detergenti neutri e spugne non abrasive.

Modo Demo

Con la modalità DEMO attivata, il forno può funzionare senza riscaldamento. Si consiglia di attivare questa modalità se il forno deve essere installato in una mostra.

Attivare la modo Demo

Questa operazione deve essere eseguita prima di impostare l'orologio e subito dopo l'accensione del forno.

Premendo contemporaneamente  e  per alcuni secondi si attiva la modalità SHOWROOM o DEMO. Il display visualizza la scritta "Sho" per 2 secondi:



Una volta attivata la modalità DEMO, è possibile impostare l'orologio.

Disattivare La Modalità Demo

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Per disattivarlo, se l'orologio non è stato impostato, è sufficiente premere nuovamente la sequenza sopra descritta. Se l'orologio è stato impostato, il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica (una volta ricollegato, tornerà allo stato originale).

Nota: per impostazione predefinita, la modalità DEMO sarà disabilitata.

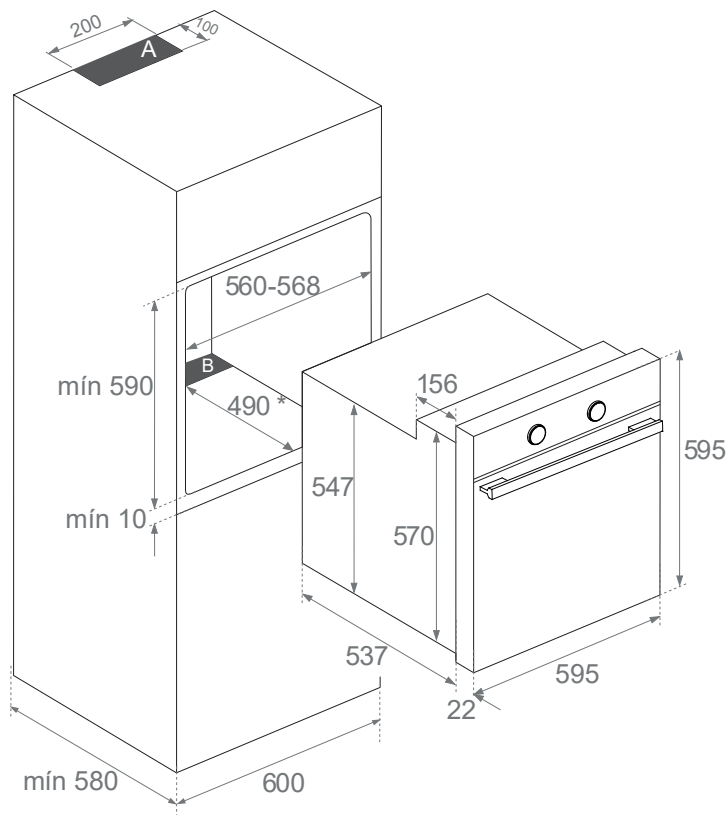
SPECIFICHE TECNICHE

INSTALACIÓN	PHB-961
Tensión (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60
Cable de Alimentación (m)	1,1 m SIN CLAVIJA
Dimensiones de Encastre (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	590-600 x 560-568 x 580
Dimensiones producto sin panel frontal (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	570x545x537
LOGÍSTICA / EMBALAJE	
Peso Neto (Kg)	28
Peso Bruto (Horno+Emb) (Kg)	30
Dimensiones Embalaje (Alto x Ancho x Fondo) (mm)	650x635x655
ACCESORIOS	
Manual de Instrucciones - Idiomas (2)	ES/PT/UK/FR/GE
Bandeja Plana 30	1
Bandeja Profunda 50	1
Parrilla Reforzada	1
PRESTACIONES	
Volumen Útil (1) (L)	70
Volumen Interior Global (1) (L)	71
Superficie de Cocinado Útil (1) (cm ²)	1280
Rango de Temperaturas	50-250°C
VALORES DE POTENCIA ELÉCTRICA	
RESISTENCIAS	
Grill + Bóveda	1.400 W +1.100 W
Solera	1.150 W
Circular	2000 W
Motor Turbo	22 W
Motor Refrigeración	18 W
Potencia Iluminación	25 W
ILUMINACIÓN	
LUZ INERIOR	HALOGEN
FUNCIÓN DE POTENCIA MÁXIMA	
Potencia Máxima Horno (230 V)	3215 W
CONSUMO ENERGÉTICO (1) (3) - PRODUCT FICHE	
Función más Eficiente	ECO
Índice de Eficiencia Energética (EEI)	81
Clase de Eficiencia Energética	A+
MARCAS Y CERTIFICADOS	CE / N / CCA / CB

INSTALACIÓN Y COTAS

PHB 961

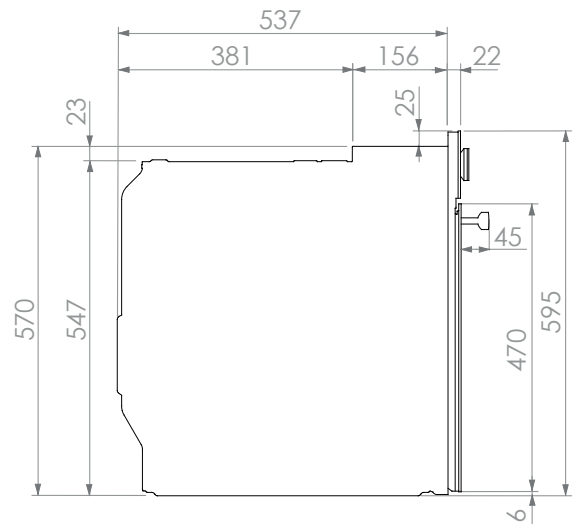
Installazione della colonna



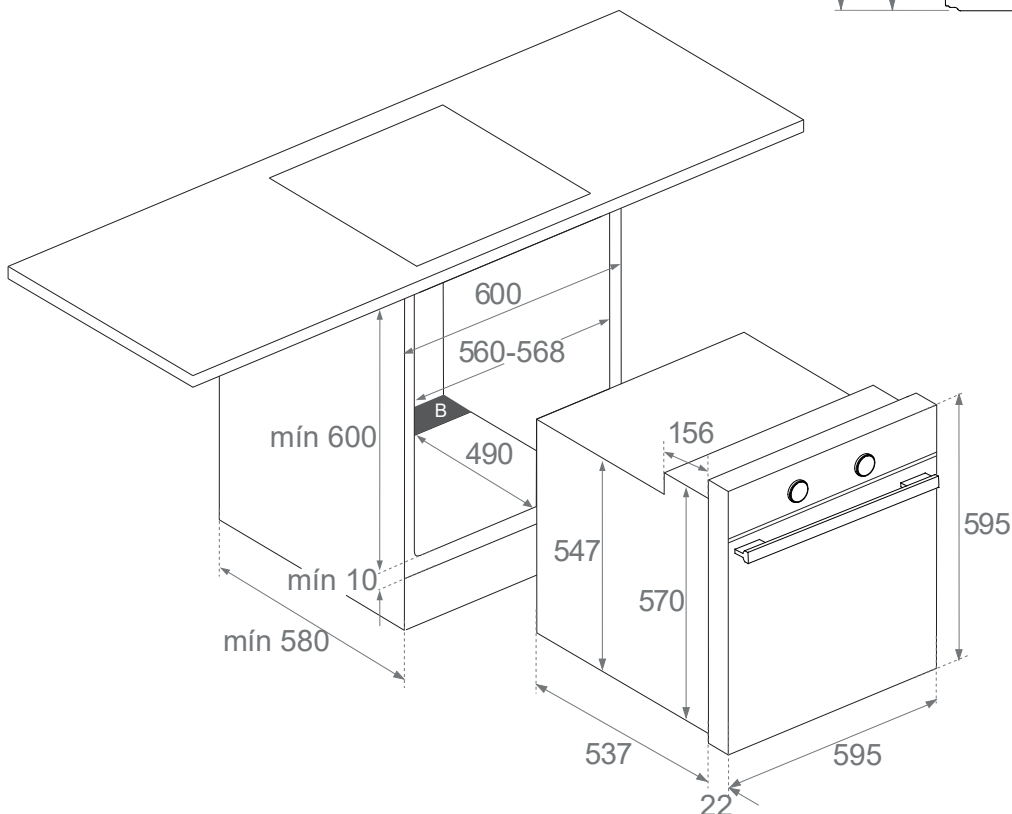
NOTA

Osservare le aperture di ventilazione nell'armadio, vedi disegni di installazione (200x100 mm nella zona A e 560x90 mm nella zona B).

Se queste aperture di ventilazione non vengono utilizzate, l'apparecchio non funzionerà correttamente e potrebbe subire danni NON coperti dalla garanzia.



Installazione sotto il piano di lavoro



GARANZIA DEL PRODOTTO

INOXPAN S.L. vi ringrazia per aver scelto e riposto la vostra fiducia in un prodotto del nostro marchio Pando, che si distingue per la sua Qualità, il suo Design e la sua Innovazione, essendo fedele alle sue origini e ai suoi impegni.

CONDIZIONI DI GARANZIA PANDO:

Questo apparecchio è garantito per 3 anni dalla data di acquisto. La garanzia copre esclusivamente il prodotto Pando contro qualsiasi difetto di fabbricazione che ne comprometta il corretto funzionamento.

Affinché la garanzia sia valida, è indispensabile presentare la fattura o la ricevuta d'acquisto insieme a una foto dell'etichetta o della targa del prodotto al tecnico del Servizio Assistenza Autorizzato Pando.

Durante questo periodo, la Società si impegna a sostituire o riparare gratuitamente qualsiasi parte difettosa dovuta a un vizio o a un difetto di fabbricazione dell'apparecchio, fino al suo corretto funzionamento, nonché la manodopera necessaria e le spese sostenute a seguito di tale riparazione o sostituzione.

ESCLUSIONI DALLA GARANZIA PANDO:

I seguenti casi non saranno coperti dalla garanzia o potrebbero essere causa di annullamento della stessa, nel qual caso l'utente sarà responsabile del costo dei materiali, della manodopera e delle spese di viaggio del servizio tecnico:

- Installazione, assistenza, pulizia o manutenzione del forno.
- Se l'installazione del forno non è stata eseguita da specialisti autorizzati o da personale del servizio di assistenza Pando che soddisfa i requisiti delle norme di sicurezza e di alimentazione elettrica.
- Qualsiasi guasto, malfunzionamento o malfunzionamento causato da un'installazione o un'utilizzo non corretti.
- Guasti o danni causati dalla mancata osservanza o dal mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza e delle raccomandazioni d'uso e di manutenzione contenute nei manuali dell'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è destinato a un uso commerciale o non domestico, per il quale non è previsto.
- Malfunzionamento del prodotto dovuto al mancato rispetto delle norme, delle istruzioni e delle raccomandazioni indicate nei manuali dell'apparecchio.
- Malfunzionamenti o problemi causati da un'installazione inadeguata, o dalla mancanza degli spazi liberi necessari nel mobile e indicati nel manuale di installazione, per un'adeguata ventilazione del prodotto.
- Guasti o danni causati dal trasporto o dal trasferimento e dalla manipolazione del dispositivo da parte di personale non autorizzato non appartenente a questa azienda o al marchio Pando.
- Urti, ammaccature, graffi o scalfitture, vetri rotti.
- Presenza di corpi estranei al dispositivo, all'interno o all'esterno del prodotto.
- Se il tecnico non ha un accesso agevole al prodotto, perché ci sono elementi che impediscono un accesso facile e sicuro, i mezzi necessari al tecnico autorizzato Pando per accedere all'apparecchio saranno a carico e responsabilità dell'utente.
- Manipolazione impropria del cablaggio e dei collegamenti del forno.
- Componenti estetici, usura, come schermi luminosi, lampade, vassoi, griglie, rastrelliere, guide.
- Ruggine, bruciature, macchie o scolorimento della carrozzeria, della porta, degli accessori o della cavità interna dovuti a manutenzione o uso improprio, o all'applicazione impropria o all'esposizione non protetta a elementi corrosivi come detersivi non raccomandati dal produttore e detersivi non idonei.
- Guasti o danni causati da variazioni nella fornitura di energia elettrica o da cause fortuite e naturali di origine atmosferica o geologica come tempeste, fulmini, terremoti, alluvioni, ecc.
- Apparecchi provenienti da rivendita, seconda mano, permuta o esposizione che hanno più di tre anni dalla data di produzione.

INOXPAN, S.L., è espressamente esclusa da qualsiasi responsabilità per danni diretti o indiretti a persone o cose causati da un prodotto installato, manipolato, utilizzato e/o mantenuto in modo improprio.

Contatti Assistenza tecnica ufficiale autorizzata Pando:

ESPAÑA, PORTUGAL E ANDORRA		ALTRI PAESI	
www.pando.es/asistencia-tecnica/		www.pando.es/en/after-sales-services/	

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

INOXPAN S.L



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
ES19/86566



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
• Descongelação	9
• Tabelas de temperatura e tempos	30
Aves	30
Carnes	32
Peixes.....	36
Pizza	38
Pão.....	38
Entradas e massas.....	40
Pastelaria	42
Descongelação	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 Gratинieren 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 Gratинieren 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 vleesge-rechten 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 tempe-ratuur. 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 func-tie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitge-schakeld.

PYROLYSE

Deze functie stelt u in staat om een pyroly-sereinigingscyclus uit te voeren. Door de hoge temperaturen die in de oven worden bereikt, ontstaat een oxydatie- en carboni-satieproces van de tijdens het bakken en braden opgehoopte vetten. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitge-schakeld.

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 etens-waren in de koude oven als het recept dit toe-laat.

- 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 be-schikt, bak dan verschillende gerechten tege-lijk.

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 particolar 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		170-190	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Intermediate Moyenne	Media		160-180	55-60		
						
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		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Intermediate Moyenne	Media		190-200	20-25		
						
		ECO	190	55		
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		
		Inférieure				
Roastbeef Roastbeef Roast beef Rosbif	0,60	Media		190-210	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			190-210	60-65		
Intermediate			180-200	35-40		
Moyenn		ECO	180-200	25-30		
Asado relleno Assado rechado Stuffed roast Rôti farci	1,00	Media		175-180	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			170-180	55-60		
Intermediate			170-180	45-50		
		Moyenn				
Chuletas de ternera Costeletas de vitela Beef chops Côtelettes de bœuf	0,50	Media		220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Media			220	15		
		Intermediate	ECO			
		Moyenn				
Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Beef steak Entrecôte de bœuf	1,00	Media		220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Media			220	25-30		
Intermediate						
		Moyenn				
Faldilla de ternera Aba de vitela Braising steak Flanchet de bœuf	1,00	Media		180-200	33-45	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-200	25-30		
Intermediate						
		Moyenn				
Asado de cerdo Assado de porco Roast pork Rôti de porc	1,00	Media		180-190	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			170-190	45-50		
Intermediate			180-200	55-60		
		Moyenn				
Chuleta de cerdo Costeleta de porco Pork chops Côtelette de porc	0,50	Media		200-220	15	Parrilla Grelha Grid Grille
Media						
		Intermediate				
		Moyenn				

























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. TEMPERAT. (°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
		Media		190-200	40-50	Bandeja
		Intermediate Moyenn				Tray Plateau
Cochinillo Leitão Suckling pig Cochon de lait	1,40	Media		190-210	60-70	Bandeja
		Media		170-190	70-75	Bandeja
		Intermediate Moyenn				Tray Plateau
Costillar de cerdo Costela de porco Pork ribs Travers de porc	0,50	Media		190-210	25-30	Bandeja
		Media		190-210	30	Bandeja
		Intermediate Moyenn				Tray Plateau
Codillo Pernil Ham hock Jarret de porc	1,00	Media		190-210	50-55	Bandeja
		Media		180-200	45-50	Bandeja
		Intermediate Moyenn		170-190	45-55	Tray Plateau
Jabalí Javali Wild boar Sanglier	2 piezas	Media		180	15	Parrilla
	2 porções	Media		190-200	12-15	Grelha
	2 pièces	Intermediate Moyenn				Grid Grille
Carne de cordero Carne de borrego Lamb Viande d'agneau	1,00	Media		190-210	35-40	Bandeja
		Media		180-200	45-50	Bandeja
		Intermediate Moyenn		190-200	45-50	Tray Plateau
Pierna sin hueso Perna sem osso Boned leg joint Gigot désossé	0,60	Media		170-190	45-55	Bandeja
		Media		180-190	35-40	Bandeja
		Intermediate Moyenn				Tray Plateau
Canguro Canguru Kangaroo Kangourou	2,00	Inferior		190-210	55-60	Bandeja
		Inferior		180-200	45-55	Bandeja
		Lower Inférieure				Tray Plateau

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 Media Intermediate Moyenn	  	180-200 190-200	20-25 18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Besugo Besugo Sea bream Daurade	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	   ECO	190-200 190-200 200	20-25 10-15 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Merluza, en rodajas Pescada, à posta Hake medallions Darnes de colin	1,10	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-210 180-200	15-20 10-12	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Salmón, en rodajas Salmão, à posta Salmon medallions Darnes de saumon	1,10	Media Media Intermediate Moyenn	   ECO	190-200 200-210 200-210	15-20 10-15 12-15	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Puding de pescado Pudim de peixe Fish mousse Terrine de poisson	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	160 150-160	50 60-65	Molde Forma Shallow dish Moule
Volouvant de pescado Volouvent de peixe Fish vol-au-vent Vol-au-vent de poisson	0,50	Media 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		180-200*	25-30	Molde Forma Shallow dish Moule
Media			190-200*	20-25		
Intermediate Moyenn			180-200*	20-25		
Masa levadura Massa de levadura Leavened dough Pâte à lever	0,50	Media		170-190*	20-25	Molde Forma Shallow dish Moule
Media			170-180*	25-30		
Intermediate Moyenn						
Masa sobada Massa sovada Shortcrust pastry Brioche	0,50	Media		180-190*	15-20	Molde Forma Shallow dish Moule
Media			170-180*	15-20		
Intermediate Moyenn						
Hojaldre Folhado Pastry Pâte feuilletée	0,30	Media		180-190*	20-22	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-190*	18-20		
Intermediate Moyenn						
Hojaldre de levadura Massa folhada de levadura Puff pastry Pâte levée feuilletée	0,50	Media		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media						
Intermediate Moyenn						
Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Cottage cheese pie Pâte feuilletée à la ricotta	0,40	Media		180*	24	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Media			180-190*	20		
Intermediate Moyenn						
Masa borracha Massa para empanadas Choux pastry Pâte imbibée de sirop	0,50	Media		190*	30	Molde Forma Shallow dish Moule
Media						
Intermediate Moyenn						


















* 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		110-120*	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
		Superior				
		Higher Supérieure				
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		100-110	18-20	Recipiente Recipiente Receptacle Réipient
		Media				
		Intermediate Moyenn				

* 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 FUNCTION	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
Bizcocho 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 compromiso con el 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