

**De Dietrich** 

DOE7900XE

# **BUILT-IN OVEN**

**Electrical**

**90 cm**



**USER MANUAL  
MANUEL DE L'UTILISATEUR  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
MANUAL DO USUARIO**

**Dear Customer,**

Thank you for relying on this product.

We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

**NOTE:**

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (\*) are optional.

**This product contains a light source of energy efficiency class <G>**

**"Complies with AEEE Regulation"**

## Contents

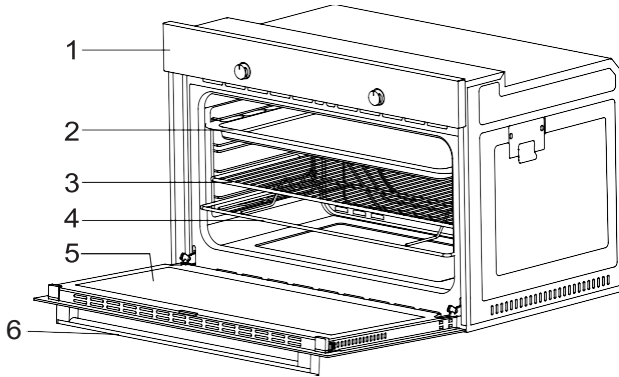
Important warnings.....	4
Introducing the appliance.....	6
Technical specifications.....	7
Installation of appliance.....	7
Important warnings.....	13
Control panel.....	14
Program types.....	15
Cooking recommendations.....	16
Cooking table.....	17
Using the oven.....	18
Replacing oven lamp.....	18
Cleaning oven glass.....	19
Cleaning and mounting oven door.....	20
Maintenance and cleaning.....	21
Steam cleaning.....	21
Accessories.....	22
Troubleshooting.....	23
Environmentally-friendly disposal.....	23
Package information.....	23
Display instructions.....	26

## IMPORTANT WARNINGS

1. **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp.
2. **WARNING:** All supply circuit connections must be disconnected before accessing terminals.
3. **WARNING:** The accessible parts may be hot during use of grid. Children must be kept away.
4. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
5. **WARNING:** During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
6. Setting conditions of this appliance are specified on the label. (Or on the data plate)
7. **WARNING: Appliance is intended for cooking only. It should not be used for other purposes like heating a room.**
8. There are additional protective tools avoiding contact with oven doors. This part must be attached when it's likely that there are children around.
9. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
10. **NEVER** try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
11. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

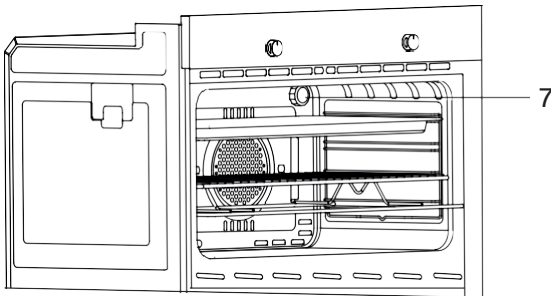
12. Ensure that door is fully closed after food is placed.
13. **WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**
14. Touching the heating elements should be avoided.
15. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
16. The appliance hasn't been designed for operation with an external timer or a separate remote control system.
17. This device has been designed for domestic use.
18. Cleaning and user maintenance can't be made by children without adult supervision.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shouldn't be made by children unless they are older than 8 years old and under adult supervision.
20. Make sure that children at and under 8 can't reach appliance and appliance cable.
21. Keep curtains, tissue paper or combustible (flammable) materials away from appliance before starting to use it. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.
22. The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

## INTRODUCING THE APPLIANCE



1. Control panel  
2. Deep tray  
3. In Tray wire grill

4. Roast chicken skewer  
5. Oven door  
6. Handle



7. Lamp

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications	90 cm Built-In Oven
Lamp power	15-25W
Thermostat	40-240 / Max °C
Lower heater	2000W
Upper heater	1500W
Turbo heater	1 x 2200 / 2 x 1250W
Grill heater	3250W
Supply voltage	220-240V AC 50/60 Hz.

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

### INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

**WARNING:** The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

## Important Warnings for Installation:

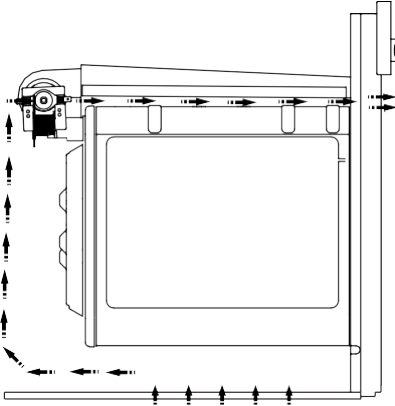


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed. A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

### Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100°C).
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

**WARNING:** Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use door and/or handle to carry or move the product.



## **90 cm Built-In Oven Installation and Mounting**

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in Figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in Figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

### **Installation In An Elevated Cabinet**

Cabin must match the dimensions provided in Figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the Figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

## Placing and Securing the Oven

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in Figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

## Electrical Connection

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

## Mounting



Figure 2

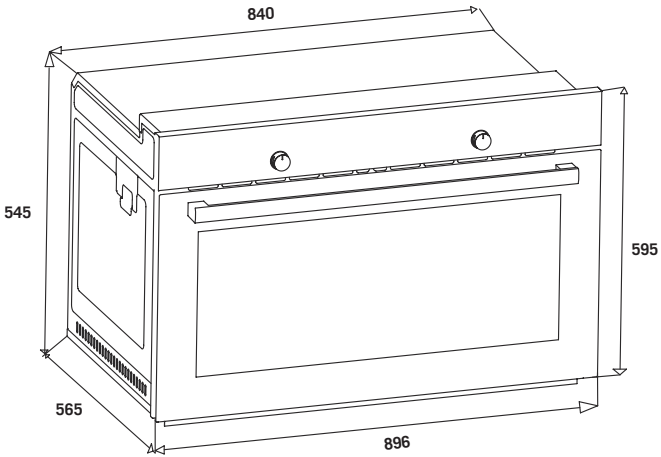
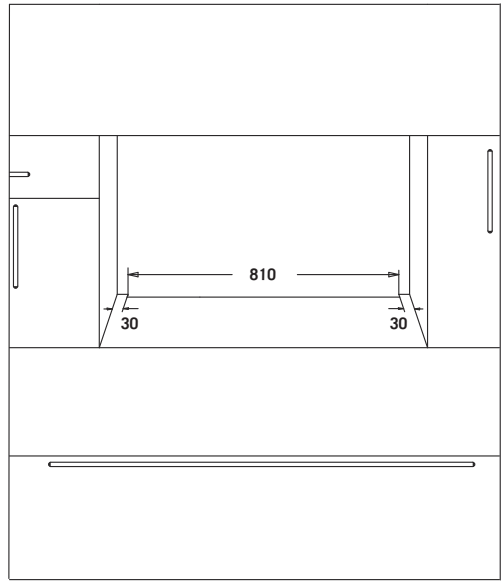
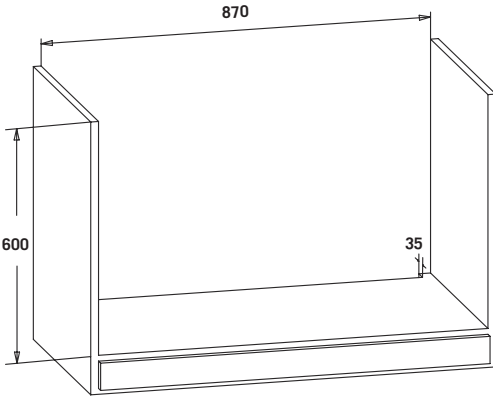


Figure 3

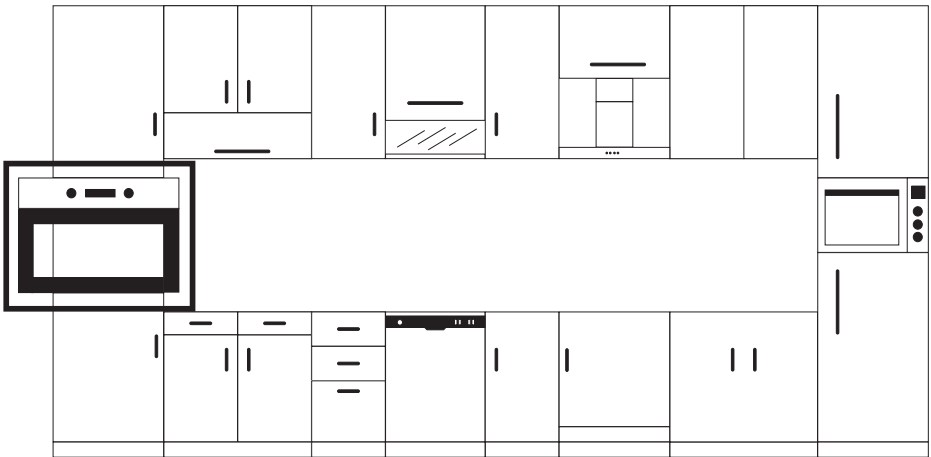
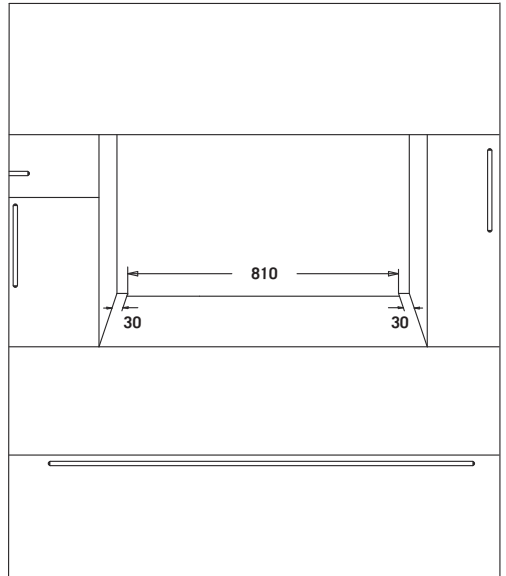
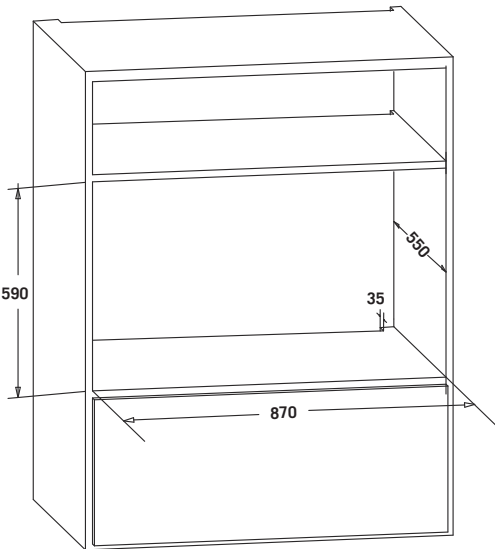


Figure 4



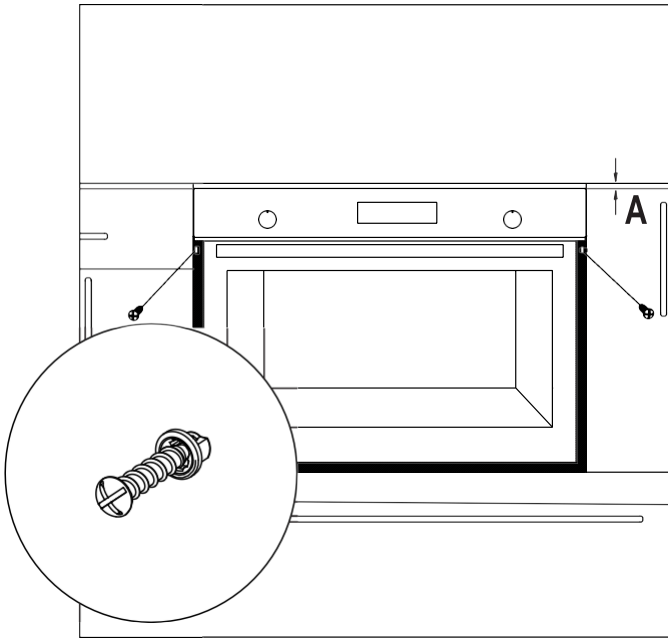


Figure 5

## IMPORTANT WARNINGS

### Electrical Connection and Safety

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

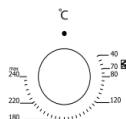
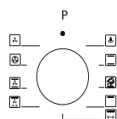
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## CONTROL PANEL



Digital panel visual

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.

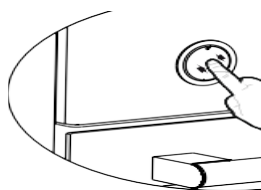


Figure 6 \*

Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.

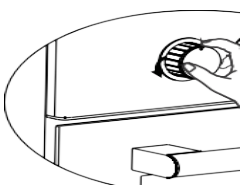


Figure 7\*

You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

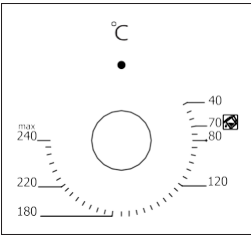


Figure 8

**Thermostat Button:** Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

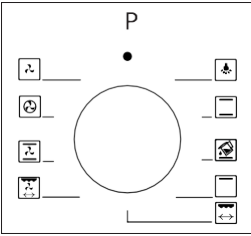











Figure 9

**Program Button:** Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

## PROGRAM TYPES

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Fan		Lower and upper heating elements
	Turbo heater and fan		Steam cleaning
	Lower-upper heating element and fan		Upper heating element
	Grill-fan and roast chicken		Grill and roast chicken
	Lamp		

**Turbo heater and fan:** Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

**Lower and upper heating element and fan:** The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

**Grill-fan and roast chicken:** Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

**Lower and upper heating elements:** A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

**Upper heating element:** Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

**Grill and roast chicken:** Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

### COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.



## COOKING TABLE

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking Time (min.)
Cake	Static	180	2	70
Small cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static+Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagne	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled chicken *	Grill+Fan	220	4	25-35
Grilled fish *	Grill+Fan	220	4	35-40
Calf steak *	Grill	Max.	4	30
Grilled meatball *	Grill	Max.	4	40

\* Food must be turned after half of the cooking time.

## USING THE OVEN

### Initial Use of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### Normal Use of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
3. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

## REPLACING OVEN LAMP

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 lamp assembly:



220-240 V, AC  
15-25 W

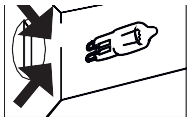
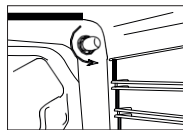


Figure 10

### Type E14 lamp assembly:



220-240 V, AC  
15 W

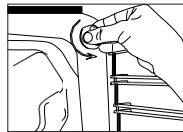


Figure 11

## CLEANING OVEN GLASS

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in figure 12 and pulling the profile toward yourself as in figure 13. Glass is released after profile is removed as shown in figure 14. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

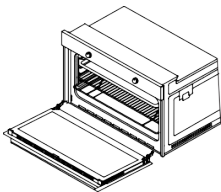


Figure 12

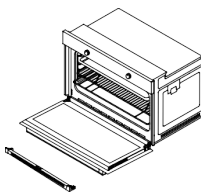


Figure 13

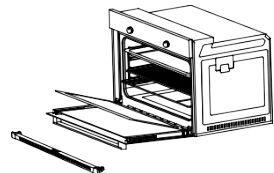


Figure 14

## CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

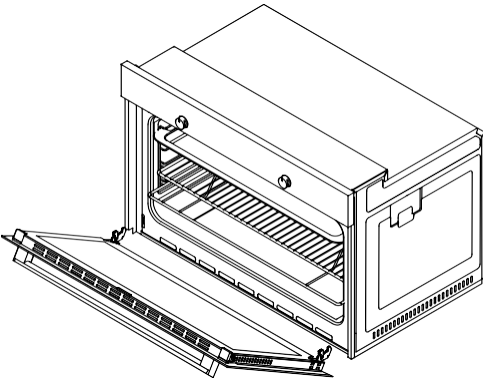


Figure 15

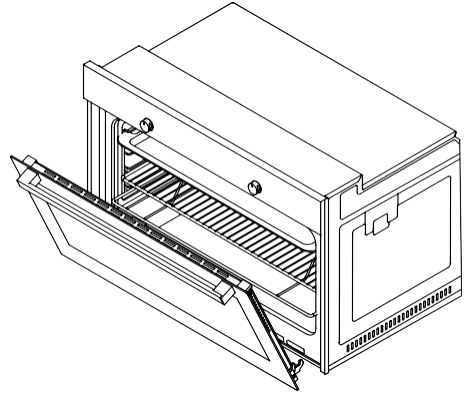


Figure 16

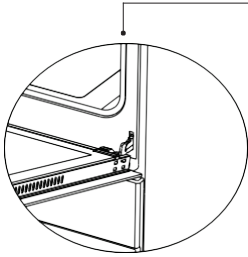


Figure 15.1

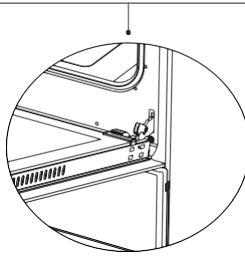


Figure 15.2

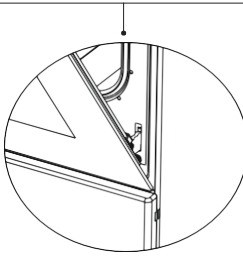


Figure 16.1

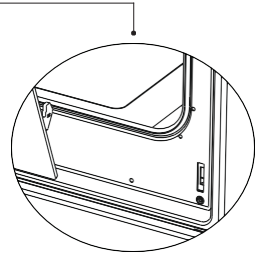


Figure 16.2

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **figure 15.1**.

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 15.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 16.1**.

Foreasier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 16.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. "Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

You can perform cleaning with a soft textured cloth not to scratch surfaces according to the figures below.

### STEAM CLEANING \*

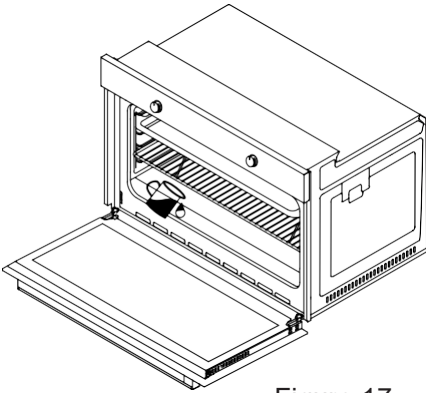


Figure 17

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70° C degrees

and operate the oven for 30 minutes.

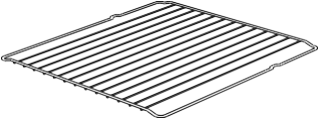
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

## ACCESSORIES (Optional)



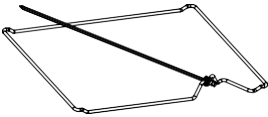
### Deep tray

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



### Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



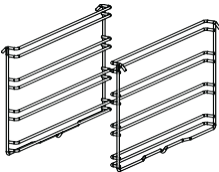
### Roast chicken

It is used for foods intended to be cooked by being rotated.



### In tray wire grill

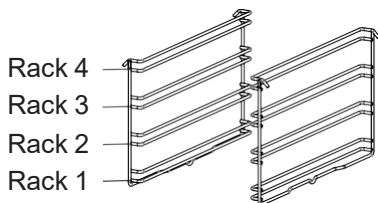
Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



### Wire racks

You can place deep tray and tray on lower and upper wire racks while cooking.

## Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

## Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

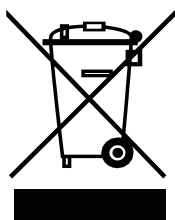
## TROUBLESHOOTING

You can solve the problems you can face with your product by checking the following points before calling the technical service.

### If Oven Doesn't Work;

- Check if electrical cable of the oven is plugged.
- Safely check if there is power in the network.
- Check the fuses.
- Check if electrical cable of the oven is damaged.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

You can solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling for service.

### Checkpoints

In case you experience a problem with the oven, first review the table below and try the suggestions

Problem	Probable Reason	What to do ?
The oven does not work	Power supply not available.	Check the power supply.
The oven stops during cooking.	The plug pops out of the socket.	Reinstall the plug in the outlet.
Turns off during cooking .	Continuous operation too long.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	The fan does not work:	Listen to the sound of the cooling fan.
	Oven not installed in a place with good ventilation.	Ensure that the clearances specified in the operating instructions are maintained.
	More than one plug in a power socket.	Use only one plug for each outlet.
Outer surface of the oven becomes very hot during operation.	Oven not installed in a place with good ventilation.	Make sure to keep the clearances indicated in the instruction manual.
The oven door does not open properly.	Food debris stuck between the door and the internal cavity.	Clean the oven well and try to reopen the door.
The internal light is weak or does not work.	Foreign object covering the lamp during cooking .	The lamp could be failing.
	The lamp could be failing.	Replace with a lamp with the same technical characteristics.
Electric shock when touching the oven.	Without a proper ground connection.	Make sure the electrical network is properly grounded.
	An ungrounded outlet is used.	
















Problem	Probable Reason	What to do ?
<b>Dripping water</b>	Water or steam can be generated under certain conditions depending on the food that is cooked. This is not an appliance error.	Let the oven cool and then dry it with a kitchen towel.
<b>Steam is coming out of a crack in the oven door.</b>		
<b>There is water inside the oven.</b>		
<b>The cooling fan will continue to run after cooking is complete..</b>	The fan works for a certain period to ventilate the internal cavity of the oven.	The fan works for a certain period to ventilate the internal cavity of the oven.
<b>The oven does not heat.</b>	The door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not set correctly.	Read the section on operating the oven and restart the oven.
	Tripped fuse or circuit breaker off.	Replace the fuse or reset the breaker. If this happens frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When using the oven for the first time	Smoke comes out of heaters. This is not a malfunction. After 2-3 cycles there will be no smoke.
	Food in the heater.	Allow oven to cool and clean food residue from oven floor and top heater surface.
<b>When using the oven, there will be a burning or plastic smell.</b>	Plastic or other non-heat resistant accessories are used inside the oven.	At high temperatures, you must use suitable glassware accessories.
<b>The oven does not cook well.</b>	The oven door is opened frequently during cooking.	Do not open the oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently, the internal temperature will decrease and therefore this will influence the cooking result.


## Display instructions

Time of day  
adjustment buttonMinus  
buttonAutomatic  
cooking buttonMinute minder  
buttonPlus  
buttonChild lock  
button





## SCREEN SYMBOLS

	<p><b>Automatic cooking status indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Full or semi auto-cooking active.</li> <li>• <b>Flashing:</b> Auto cooking completed or power on condition.</li> <li>• <b>Off:</b> No auto cooking active.</li> </ul>
	<p><b>Oven status indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Timer relay is closed / cooking or ready for cooking.</li> <li>• <b>Off:</b> Timer relay is open / no cooking.</li> </ul>
	<p><b>Manual cooking status indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Manual cooking.</li> <li>• <b>Off:</b> Auto cooking (auto symbol is on).</li> </ul>
	<p><b>Semi automatic cooking adjustment mode indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Flashing:</b> Cooking duration adjustment mode, adjustment possible by  or  buttons.</li> </ul>
	<p><b>Full automatic cooking adjustment mode indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Flashing:</b> End of cooking time adjustment mode, adjustment possible by  or  buttons.</li> </ul>
	<p><b>Minute minder status indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Minute minder alarm active</li> <li>• <b>Flashing:</b> Minute minder adjustment mode, adjustment possible by  or  buttons or current minute minder alarm completed.</li> <li>• <b>Off:</b> Minute minder is not active.</li> </ul>
	<p><b>Child lock indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Child lock is active.</li> <li>• <b>Off:</b> Child lock is inactive.</li> </ul>






## POWER ON

At power on, oven is inactive, time of day and AUTO symbols are flashing. The indicated (flashing) time of day is not correct and has to be adjusted. Press  to activate the oven and proceed adjusting the time of day as below.



## TIME OF DAY ADJUSTMENT

Time of day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press  to enter the adjustment mode, the double dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either  or  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 5 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the .


## SETTING THE MINUTE MINDER

With this function, you can adjust a duration in minutes. After the adjusted time has been elapsed, an alarm sound will be produced. Press  to enter the minute minder adjustment mode,  symbol will start flashing on the screen. Using either  or  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 5 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.

## CANCELLING THE MINUTE MINDER








Any active minute minder function can be cancelled by pressing and holding  button for 3 seconds. The  symbol on the screen, indicating the active minute minder function, will disappear.

## CANCELLING THE ALARM BUZZER SOUND

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing  symbol on the screen. Any button press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will end automatically after 7 minutes, but the flashing symbol will go on.








## SEMI AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration. After the oven is set to the desired function and temperature via the oven knobs:



1. Press the  button,  symbol will flash on the screen.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration. **AUTO** symbol appears on the screen, whereas  disappears.
3. After 5 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed.  symbol disappears, the display shows the current time of day.

## FULL AUTOMATIC COOKING


This cooking program is intended to perform a delayed cooking by programming the time of day ,when the food should be ready. In other words, the oven will start cooking not immediately but will automatically calculate the time to start cooking.

1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above (cooking duration adjustment).
2. Press  button once again,  symbol will start to flash.
3. Using  or , program the end of cooking time.  symbol will disappear but **AUTO** symbol will be still present on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.
4. After 5 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment will be completed,  symbol disappears from the screen the display shows the current time of day.

## MANUAL MODE

Any automatic cooking in progress, can be cancelled by pressing and holding  button for 3 seconds. **AUTO** symbol will disappear and  will appear. In manual mode, the oven will be active depending on the status of the oven knobs.

## AUTO COOKING END


After the automatic cooking has been completed, **AUTO** symbol will be flashing on the screen and the buzzer alarm will sound. Any button press will stop the alarm sound but the flashing symbol will go on till  button is pressed. The buzzer alarm will sound for 7 minutes if not stopped.




## POWER INTERRUPTS

After any interrupt of mains power, your oven will be inactive after the power is restored, for safety reasons. After power on, the time of day digits and **AUTO** symbol will flash and the time of day has to be adjusted (see: power on).

**Note:** The flashing **AUTO** symbol indicates that the oven is inactive and you have to enter the manual mode.

## CHILD LOCK


This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. When this function is active, any button press except the  button itself, will be inactive.

To activate this function, press and hold the  button until  appears on the screen, approximately for 3 seconds. To deactivate it, do the same until the  symbol disappears.

**Note:** Any alarm sound can be stopped by any button press, even the child lock function is active.

## PROGRAMMABLE OPTIONS

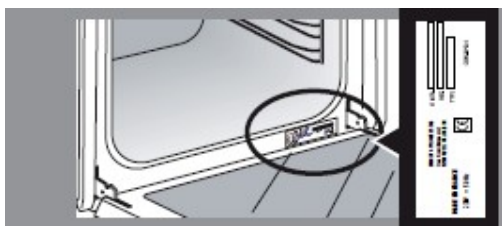
### Alarm tone:

Whenever no adjustment mode is active, pressing and holding the  button will result in the currently valid buzzer tone being produced. By releasing and pressing the same button again, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone.

**Note:** Programmable options are nonvolatile and will be resident after any power failure.

# AFTER-SALES SERVICE INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



A		B		C	
SERVICE :	C	TYPE :	D		
E		F			
Nr.		H		I	
				I	

B : Commercial Reference

C: Service Reference

H: Serial Number

## Note :

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.
- Make a note here of the reference on your appliance, so that you can readily find them in future.

**Cher client, chère cliente,**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en achetant ce produit.

Notre objectif est de vous permettre d'utiliser de façon optimale et efficace ce produit respectueux de l'environnement produit dans nos installations modernes et soumis à des conditions précises de qualité.

Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le four et de le conserver pour pouvoir bénéficier des fonctions du four encastré pendant une longue période comme au premier jour.

**REMARQUE :**

Ce manuel d'utilisation a été préparé pour plusieurs modèles. Il se peut que votre appareil ne présente pas certaines fonctions mentionnées dans le présent manuel.

Les images du produit sont schématiques.

Ce produit a été fabriqué dans des installations modernes respectueuses de l'environnement et ne sont pas nuisibles pour la nature.

Les produits marqués d'un astérisque (\*) sont optionnels.

**Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>**

**« Conforme à la directive DEEE concernant les équipements électriques et électroniques usagés. »**

## Contenu

Avertissements importants.....	33
Présentation de l'appareil.....	36
Spécifications techniques.....	37
Installation de l'appareil.....	37
Avertissements importants.....	44
Panneau de commande.....	45
Types de programmes.....	46
Recommandations relatives à la cuisson Table de	47
cuisson.....	47
Utilisation du four.....	48
Remplacement de l'ampoule du four Nettoyage de	48
la vitre du four.....	49
Nettoyage et installation de la porte du four.....	50
Maintenance et nettoyage.....	51
Nettoyage à la vapeur.....	51
Accessoires.....	52
Dépannage.....	53
Mise au rebut respectueuse de l'environnement.....	55
Résolution des problèmes.....	56
Instruction de l'afficheur.....	58



## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

**1. AVERTISSEMENT :** Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer l'ampoule.

**2. AVERTISSEMENT :** Tous les raccordements du circuit d'alimentation doivent être débranchés avant toute intervention sur les bornes.

**3. AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation de la grille. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

**4. AVERTISSEMENT :** Danger d'incendie : ne pas stocker des éléments sur la surface de cuisson.

**5. AVERTISSEMENT :** Pendant l'utilisation, le four devient chaud. Prendre les précautions pour ne pas toucher les éléments chauffants du four.

**6.** Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.

(ou sur la plaque signalétique)

**7. AVERTISSEMENT :** L'appareil est destiné à la cuisson uniquement. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

**8.** Il existe des équipements de protection complémentaires pour éviter d'entrer en contact avec les portes du four. Cette pièce doit être reliée en cas de présence éventuelle d'enfants dans les environs.

**9.** N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

**10.** N'essayez JAMAÏS d'éteindre le feu avec de l'eau. Déconnectez seulement l'appareil du circuit et couvrez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

**11. AVERTISSEMENT : Les enfants de moins de 8 ans doivent être mis à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.**

**12.** Assurez-vous que la porte soit entièrement fermée après avoir placé les aliments.

**13.** Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

**14.** Évitez de toucher les éléments chauffants.

**15.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ans et/ou par des personnes à mobilités réduites et/ou des personnes ayant des insuffisances mentales sous la supervision d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. La maintenance ou le nettoyage de l'appareil ne doit pas se faire sans surveillance.

**16.** Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

**17.** Cet appareil est destinés à un usage ménager.

**18.** Les enfants ne doivent ni nettoyer, ni procéder à la maintenance de l'appareil, à moins d'être supervisés par un adulte.

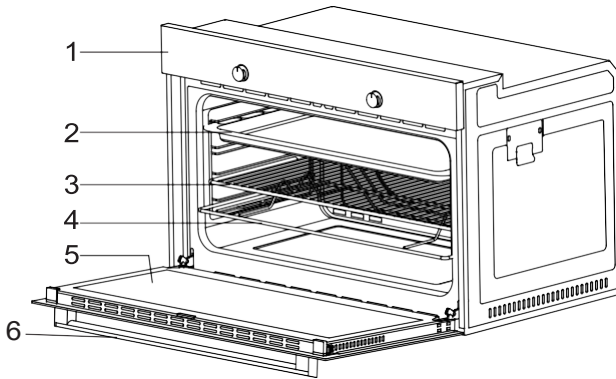
**19.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient supervisés par un adulte.

**20.** Assurez-vous que l'appareil et le câble de l'appareil soient hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

**21.** Tenez l'appareil à l'écart de rideaux, mouchoirs en papier ou matériaux combustibles (inflammables) avant de commencer à l'utiliser. Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil.

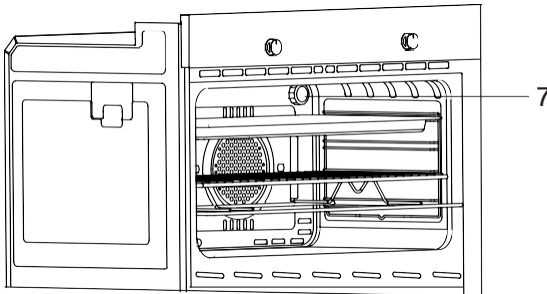
**22.** L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

## PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



- 1. Panneau de commande
- 2. Plateau profond
- 3. Plateau gril

- 4. Brochette pour poulet rôti
- 5. Porte du four
- 6. Poignée du four



- 7. Lampe

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications	Four encastré 90 cm
Puissance de la lampe	15-25W
Thermostat	40-240 / Max °C
Élément chauffant inférieur	2000W
Élément chauffant supérieur	1500W
Élément chauffant turbo	1 x 2200 / 2 x 1250W
Élément chauffant pour grillade	3250W
Tension d'alimentation	220V-240V 50/60 Hz.

Les spécifications techniques peuvent être changées sans préavis en vue d'améliorer la qualité du produit.

Les valeurs fournies avec l'appareil ou sur les documents qui l'accompagnent sont des résultats de laboratoire, conformément aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Les figures dans le présent guide sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

### INSTALLATION DE L'APPAREIL

Assurez-vous que l'installation électrique soit adaptée pour que l'appareil puisse être opérationnel. Sinon, appelez un électricien et un plombier pour procéder aux arrangements nécessaires. Le fabricant ne peut être tenue responsable de dommages résultant d'opérations réalisées par des personnes non autorisées et la garantie du produit devient nulle le cas échéant.

**AVERTISSEMENT:** Préparer l'emplacement du produit et l'approvisionnement en électricité relève de la responsabilité du client.

**AVERTISSEMENT :** La réglementation concernant les normes électriques locales doit être respectée lors de l'installation du produit.

**AVERTISSEMENT :** Vérifiez que le produit ne soit pas endommagé avant de l'installer. N'installez pas le produit s'il est endommagé. Les produits endommagés peuvent présenter un danger pour votre sécurité.

## Avertissements importants concernant l'installation :

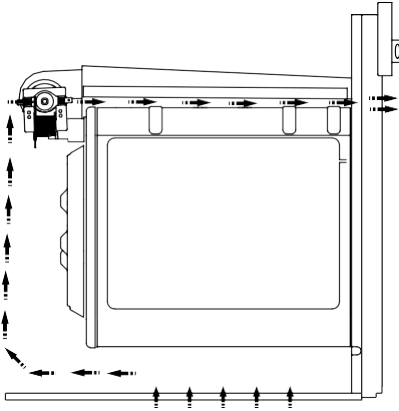


Image 1

Le ventilateur de refroidissement doit extraire la vapeur supplémentaire et protéger les surfaces extérieures de l'appareil de la surchauffe pendant le fonctionnement du four. Il s'agit d'une condition nécessaire pour un meilleur fonctionnement de l'appareil et une meilleure cuisson.

Le ventilateur de refroidissement doit continuer à fonctionner une fois que la cuisson est terminée. Le ventilateur doit s'arrêter de fonctionner automatiquement une fois que le refroidissement est terminé.

L'arrière de l'enceinte où l'appareil sera placé doit être dégagé afin d'assurer un bon fonctionnement. Cet espacement ne doit pas être ignoré étant donné qu'il s'agit d'une condition requise pour que le système de ventilation de l'appareil fonctionne.

### Lieu approprié pour l'installation

Le produit a été conçu pour être monté sur des plans de travail disponibles sur le marché. Une distance de sécurité doit être laissée entre le produit et les murs de la cuisine ou les meubles. Consultez l'illustration qui figure sur la page suivante afin d'obtenir les distances de sécurité requises (valeurs en mm).

- Les surfaces usées, adhésifs et feuilles synthétiques doivent être résistants à la chaleur. (minimum 100 °C)
- Les placards de cuisine doivent être à niveau avec le produit et sécurisés.
- En cas de présence d'un tiroir en dessous du four, une étagère doit être placée entre le four et le tiroir.

**AVERTISSEMENT :** Ne placez pas le produit à proximité d'appareils de réfrigérations. La chaleur émise par le produit augmente la consommation en énergie des appareils de réfrigération.

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer le produit.

## Montage et fixation four encastré 90 cm

Le lieu d'utilisation du produit doit être défini avant de commencer l'installation.

Le produit ne doit pas être installé dans des endroits soumis à de forts courants d'air.

Il faut au moins deux personnes pour porter le produit. Ne traînez pas le produit pour éviter d'endommager le plancher.

Retirez tous les matériaux de transport qui se trouvent à l'intérieur et à l'extérieur du produit. Retirez tous les matériaux et documents du produit.

### Installation sous un comptoir

Les dimensions de l'habitacle doivent correspondre aux dimensions fournies dans la figure 2.

Un espacement doit être prévu à l'arrière de l'habitacle tel qu'indiqué sur la figure afin d'assurer la ventilation nécessaire au bon fonctionnement du produit.

À la fin de l'installation, un espacement doit être laissé au niveau de la partie inférieure et supérieure du comptoir tel qu'indiqué sur la figure 5 avec le point « A ». Cet espace est destiné à la ventilation et ne doit être recouvert.

### Installation dans un habitacle élevé

Les dimensions de l'habitacle doivent correspondre à celles énoncées dans la figure 4.

Les espacements correspondant aux dimensions définies dans le schéma doivent être prévus à l'arrière de l'habitacle, au dessus et au dessous de celui-ci afin de permettre la ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

### Conditions d'installation

Les dimensions du produit sont fournies dans la Figure 3.

Les surfaces des meubles sur lesquels l'appareil sera monté et le matériel de montage à utiliser doivent avoir une résistance thermique d'au moins 100 °C.

L'habitacle de montage doit être fixé et son plancher doit être plat pour éviter que le produit ne bascule.

Le plancher de l'habitacle doit avoir une résistance minimale qui puisse supporter une charge de 60 kg.

## **Mise en place et sécurisation du four**

Placez le four dans l'habitacle avec deux personnes ou plus.

Assurez-vous que le cadre du four et la partie avant du meuble soient compatibles.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être placé en dessous du four, comprimé entre le four et les meubles ou plié.

Fixer le four au meuble à l'aide des vis fournies avec le produit. Les vis doivent être montés tel que représenté sur la figure 5 en les faisant passer à travers les plastiques fixés sur le châssis du produit. Les vis de doivent pas être trop serrés. Cela risquerait d'endommager la douille à vis.

Vérifier que le four n'ait pas été déplacé après le montage. Si le four est pas monté conformément aux instructions , il risque de basculer en cours d'utilisation.

## **Raccordement électrique**

L'emplacement de montage du produit doit disposer d'une installation électrique appropriée.

La tension du réseau doit être compatible avec les valeurs fournies sur la plaque signalétique du produit.

Le raccordement du produit doit être réalisé conformément aux exigences électriques locales et nationales.

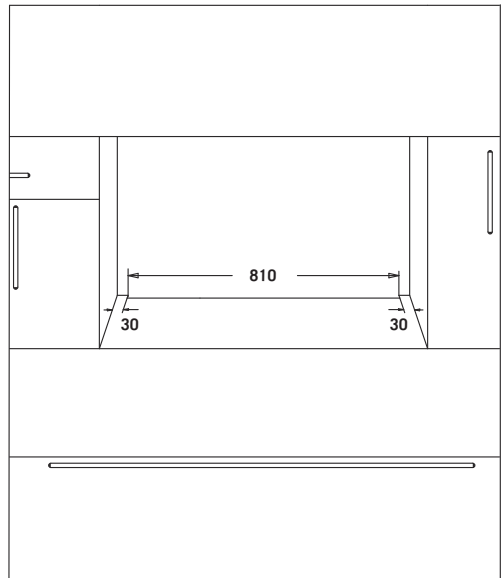
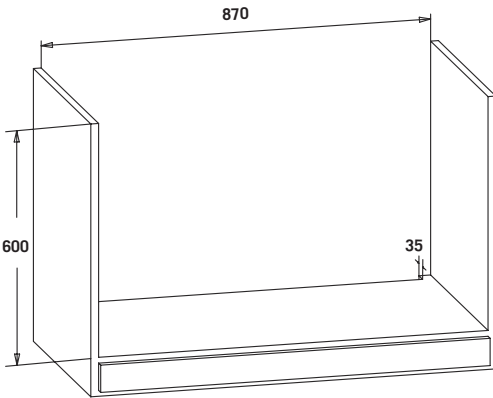
Débranchez l'alimentation électrique avant de commencer l'installation. Ne branchez pas le produit au réseau jusqu'à ce que son montage soit terminé.



## Montage



Image 2



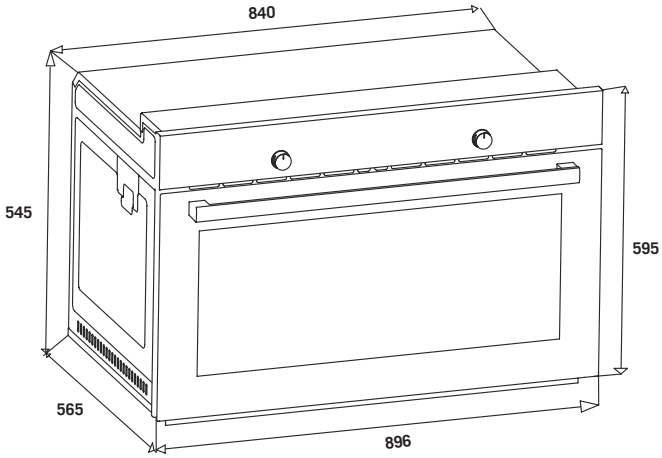


Image 3

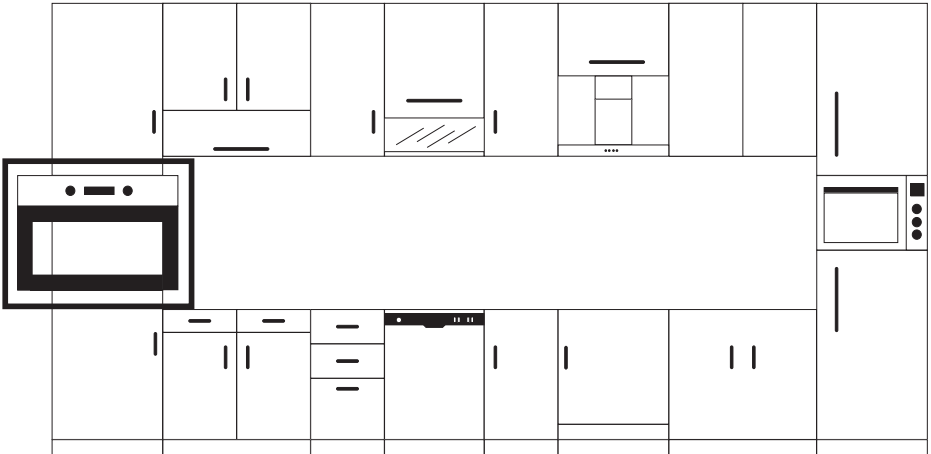


Image 4

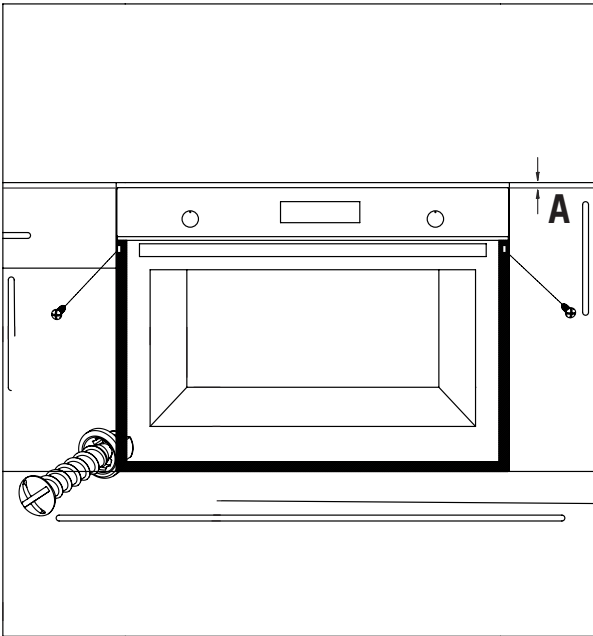
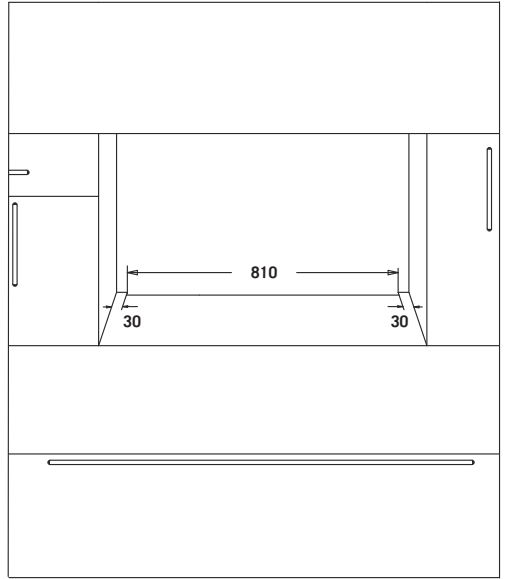
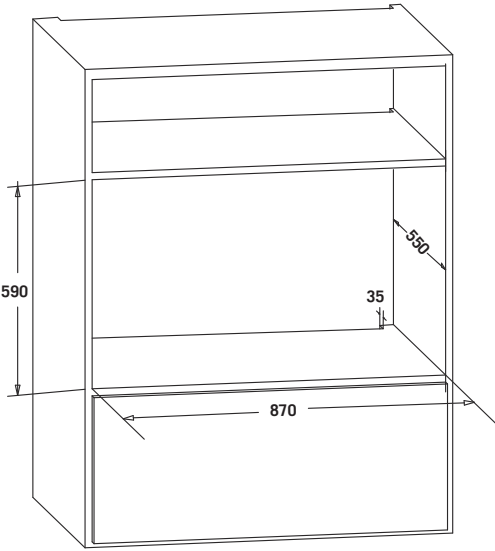


Image 5

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

### Raccordement électrique et sécurité

Ce four doit être correctement installé et branché selon les instructions du fabricant et par un service autorisé.

L'appareil doit être installé dans une enceinte de four qui permette une ventilation élevée.

Les raccordements électriques doivent être effectués uniquement avec des prises pouvant être mises à la terre et conformément aux réglementations. Contactez un électricien agréé s'il n'y a pas de prise conforme au système de mise à la terre à l'endroit où l'appareil sera placé. Le fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable des dommages résultant du branchement de prises non mises à la terre à l'appareil.

La prise de votre four doit être mise à la terre ; veillez à ce que la prise soit mise à la terre. La prise doit être située dans un endroit qui puisse être accessible après l'installation.

Votre four a été fabriqué conforma à une alimentation électrique de 220-240 V 50/60 Hz. AC et nécessite un fusible de 16 A. Si votre alimentation électrique est différente des valeurs indiquées, contactez un électricien ou votre service agréé.

Lorsque vous avez besoin de remplacer le fusible électrique, veuillez vous assurer que le raccordement électrique soit constitué comme suit :

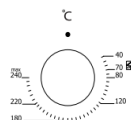
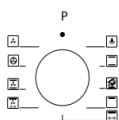
- Câble de phase marron (relié à la borne)
- Câble bleu relié à la borne neutre
- Câble jaune-vert relié à la borne de terre

Les commutateurs de déconnexion de four doivent être placés dans un endroit accessible à l'utilisateur final lorsque le four est dans son emplacement.

Le câble d'alimentation (câble enfichable) ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation (câble enfichable) est endommagé, il doit être remplacé par l'importateur ou son agent de service ou un personnel tout aussi compétent pour prévenir une situation dangereuse.

## PANNEAU DE COMMANDE



### Panneau numérique visuel

Les réglages peuvent uniquement être effectués lorsque le bouton est enfoncé pour les modèles avec bouton escamotable.

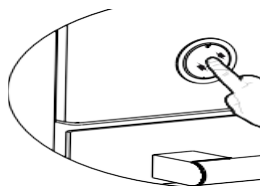


Image 6\*

Assurez-vous que le bouton soit bien enfoncé en appuyant sur le bouton tel qu'illustré sur la figure située à gauche.

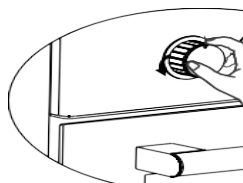


Image 7\*

Vous pouvez procéder aux réglages nécessaires en tournant vers la droite ou la gauche lorsque le bouton est suffisamment enfoncé.

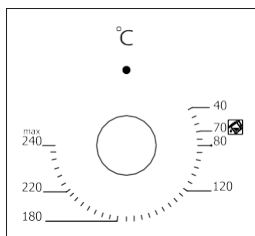


Image 8

**Bouton du thermostat :** Permet de régler la température de cuisson des aliments à cuire dans le four. Vous pouvez régler la température désirée en tournant le bouton après avoir placé la nourriture dans le four. Contrôlez la table de cuisson concernant la température de cuisson des différents aliments.

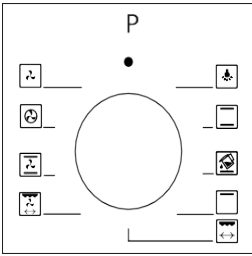











Image 9

**Bouton de programme** : Aide à définir avec quel élément chauffant la nourriture placée dans le four sera cuite. Les types de programmes de chauffage et leurs fonctions sont citées ci-dessous. Tous les modèles ne disposent pas de tous les types d'éléments chauffants et les types de programmes y afférents.

## TYPES DE PROGRAMMES

Les types de programmes de chauffage de votre appareil et des explications importantes à leurs sujets sont fournies ci-dessous pour que vous puissiez faire cuire des aliments différents adaptés à vos goûts.

	Ventilateur		Élément chauffant supérieur et inférieur éléments
	Élément chauffant turbo et ventilateur		Nettoyage à la vapeur
	Élément chauffant inférieur et supérieur et ventilateur		Élément chauffant supérieur
	Gril-ventilateur et poulet rôti		Gril et poulet rôti
	Lampe		

**Élément chauffant turbo et ventilateur:** Adapté pour cuir au four et rôtir. Maintenez le réglage de chauffage en dessous du programme « Éléments chauffants inférieur et supérieur » car la chaleur atteint directement les aliments via le flux d'air.

**Élément chauffant supérieur et inférieur et ventilateur:** Ce programme est adapté à la cuisson des aliments tels que des gâteaux, des gâteaux secs, des lasagnes. Adapté pour la cuisson de plats à base de viandes.

**Gril-ventilateur et poulet rôti:** Le cuiseur à gril est utilisé pour griller des aliments tels que la viande, des saucisses et du poisson. Pendant la grillade, placez le plateau sur le support inférieur et mettez-y de l'eau.

**Éléments chauffants supérieur et inférieur:** Programme qui peut être utilisé pour cuire des aliments tels que les gâteaux, les pizzas, les biscuits et les cookies.

**Élément chauffant supérieur:** Ce programme est utilisé pour réchauffer ou rôtir de petits morceaux d'aliments.

**Gril et poulet rôti:** Le cuiseur à gril est utilisé pour griller des aliments tels que la viande, des saucisses et du poisson. Pendant la grillade, placez le plateau sur le support inférieur et mettez-y de l'eau.

## RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA CUISSON

Vous trouverez dans le tableau suivant les informations sur les types

d'aliments dont nous avons testé et identifié les valeurs de cuisson dans nos laboratoires. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité des aliments à cuisiner, de la quantité d'aliments et du degré de chaleur. Les repas cuisinés à l'aide de ces valeurs pourraient ne pas convenir à vos goûts. Vous pouvez tester différentes valeurs afin d'obtenir différents goûts et des résultats à votre convenance.

**AVERTISSEMENT:** Le four doit être préchauffé pendant 7 à 10 minutes avant d'y placer des aliments.

### TABLEAU DE CUISSON

Plats	Fonction de Cuisson	Temperature (°C)	Position de La Grille	Temps de Cuisson (min.)
Gâteau	Statique	180	2	70
Petits gâteaux	Statique	180	2	40
Tarte	statique	200	2	70
Pâtisserie	Statique+Ventilateur	180-200	2	20-25
Cookie	Statique	175	2	20
Tarte aux pommes	Statique	180-190	1	150
Gateau éponge	Statique	175	2	45-50
Pizza	Statique	190	2	25
Lasagne	Statique	180-200	2	50-60
Meringue	Statique	100	2	60
Poulet grillé*	Gril+Ventilateur	220	4	25-35
Poisson grillé*	Gril+Ventilateur	220	4	35-40
Steak de veau*	Gril	Max.	4	30
Boulette de viande*	Gril	Max.	4	40

\* Les aliments doivent être retournés à la fin de la première moitié du temps de cuisson.



## UTILISATION DU FOUR

### Première utilisation du four

Voici une liste de choses à faire pour la première utilisation de votre four après avoir réalisé les raccordement nécessaires conformément aux instructions:

1. Retirez les étiquettes ou accessoires qui sont placés à l'intérieur de l'appareil. Retirez la feuille de protection situé sur la partie avant de l'appareil s'il y en a une.

2. Retirez la poussière et les résidus de l'emballage en essuyant l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide. Le four doit être vide. Branchez le câble de l'appareil à la prise électrique.

3. Placez le bouton du thermostat sur la température la plus élevée (240 Max.°C) et faites fonctionner le four pendant 30 minutes en maintenant la porte fermée. Il est tout à fait normal qu'une légère fumée et une odeur se dégagent.

4. Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'eau légèrement chaude et du détergent une fois que le four aura refroidi et essuyez à l'aide d'un chiffon propre. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

### Utilisation normale du four

1. Réglez le bouton du thermostat et la température selon la cuisson que vous souhaitez réaliser et commencer à cuire.

2. La minuterie mets les éléments chauffant hors tension et émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson touche à sa fin conformément aux informations saisies dans les modèles équipés d'une minuterie numérique.

3. Le système de refroidissement de l'appareil continuera de fonctionner à la fin de la cuisson. Ne mettez pas l'appareil hors tensions dans ce cas afin de permettre le fonctionnement du processus de refroidissement. Le ventilateur doit s'arrêter de fonctionner automatiquement à la fin du refroidissement.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter un choc électrique , assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.

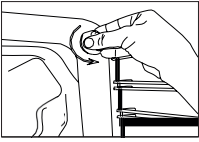
(tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée) Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions. Les caractéristiques de l'ampoule doivent être les suivantes;

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

### Type G9 L'ampoule



220-240 V, AC  
15-25 W

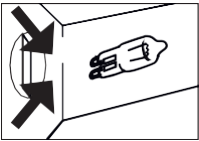
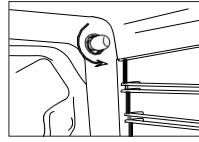


Image 10

### Type E14 L'ampoule



220-240 V, AC  
15 W

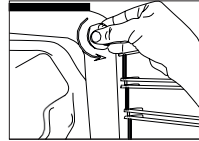


Image 11

## NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR

Soulevez en appuyant sur les loquets en plastique situés sur les côtés gauche et droit tel qu'illustré sur la figure 11 et tirez le profilé vers vous tel qu'illustré sur la figure 12. La vitre est relâchée une fois que le profilé est retiré tel qu'illustré sur la figure 13. Retirez la vitre en la tirant délicatement vers vous. La vitre externe est fixée sur la porte du four. Vous pouvez procéder facilement au nettoyage de la vitre après l'avoir retirée. Vous pouvez replacer les vitres après avoir procédé à l'entretien et au nettoyage en réalisant l'opération dans le sens contraire. Assurez-vous que le profilé soit bien en place.

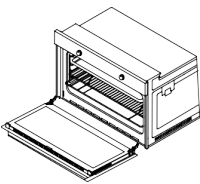


Image 12

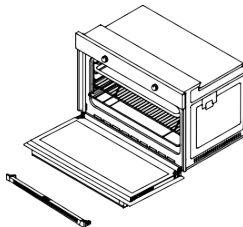


Image 13

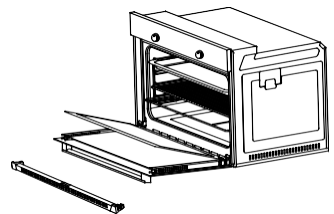


Image 14

## NETTOYAGE ET INSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR

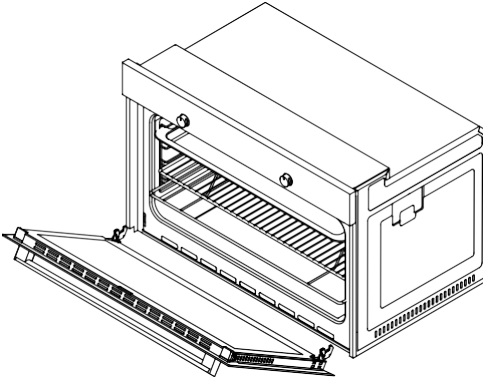


Image 15

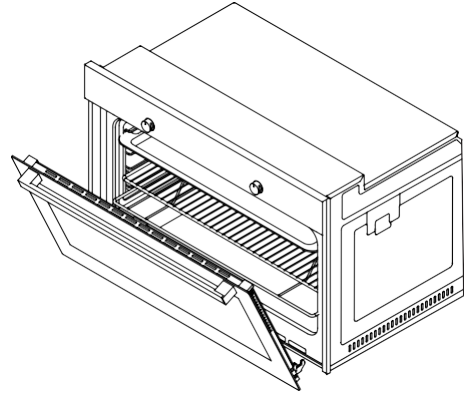


Image 16

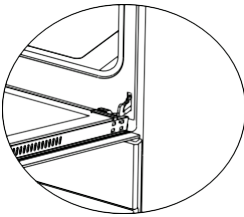


Image 15.1

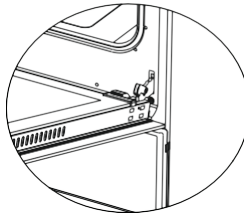


Image 15.2

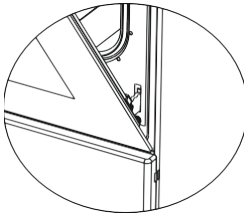


Image 16.1

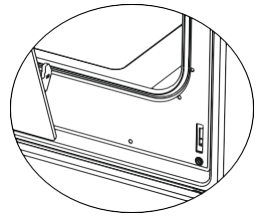


Image 16.2

Ouvrez entièrement la porte du four en la tirant vers vous. Procédez ensuite à l'opération de déverrouillage en tirant le verrou de la poignée vers le haut à l'aide d'un tournevis tel qu'indiqué **image 15.1**.

Réglez le verrouillage de la poignée à l'angle le plus large tel qu'indiqué sur la **image 15.2**. Réglez les deux poignées en raccordant la porte du four au four sur la même position.

Ensuite, fermez la porte de manière à ce qu'elle entre en contact avec le verrou de la poignée tel qu'indiqué sur la **image 16.1**.

Pour retirer facilement la porte du four, lorsqu'elle est presque fermée, tenez le couvercle à l'aide de vos deux mains tel qu'indiqué sur la **image 16.2**. et tirez vers le haut.

Réalisez l'opération faite pendant l'ouverture de la porte dans le sens contraire pour réinstaller la porte du four.

## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Retirez la fiche secteur de la prise électrique.
2. Ne nettoyez pas les parties internes, le panneau, les étagères et les autres pièces du produit avec des outils durs tels qu'une brosse métallique, de la laine de verre ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, de matériaux ou de détergents susceptibles de causer des rayures
3. Rincez après avoir essuyé les parties internes du produit avec un chiffon imbibé de savon puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Nettoyez les surfaces en verre avec du matériel spécialement conçu à cet effet.
5. Ne nettoyez pas votre produit avec des nettoyeurs à vapeur.
6. N'utilisez jamais de matériaux inflammables tels que de l'acide, du diluant et du gaz pour nettoyer votre four.
7. Ne lavez aucune pièce de votre four dans le lave-vaisselle.
8. « Utilisez du stéarate de potassium (savon doux) pour retirer la saleté et les taches

Vous pouvez procéder au nettoyage à l'aide d'un tissu doux pour éviter de rayer les surfaces conformément aux figures ci-dessous.

### NETTOYAGE À LA VAPEUR\*

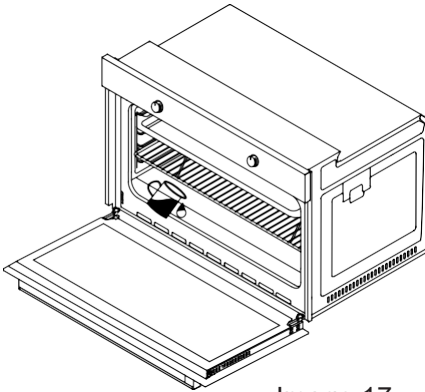


Image 17

Permet de nettoyer les saletés ramollies grâce à la vapeur produite dans le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez un demi-litre d'eau dans la plateau et placez le plateau au fond de la chaudière.
3. Placez le commutateur sur le mode de nettoyage à la vapeur.
4. Réglez le thermostat à 70° C degrés et faites fonctionner le four pendant 30 minutes.
5. Après avoir fait fonctionner le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte du four et essuyez les surfaces interne à l'aide d'un chiffon humide.
6. Utilisez du liquide lave-vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux pour les tâches tenaces, puis sécher la zone que vous venez de nettoyer avec un chiffon sec.

## ACCESSOIRES (Optionnel)



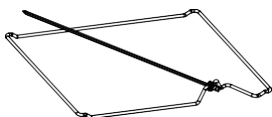
### Plateau profond

Utilisé pour la pâtisserie, les gros rôtis et les aliments liquides. Peut également être utilisé en tant que récipient collecteur d'huile si vous faites griller directement sur le gril les gâteaux, aliments surgelés et plats à base de viande.



### Grille métallique

Utilisé pour rôtir ou placer des aliments à cuire, rôtis et surgelés dans l'étagère de votre choix.



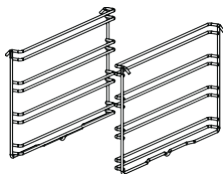
### Poulet rôti

Il est utilisé pour les aliments destinés à être cuits en les faisant tourner.



### Plateau gril

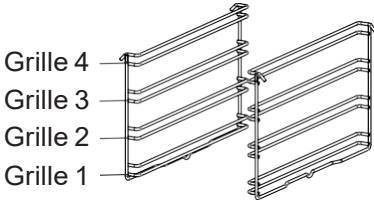
Les aliments qui peuvent restés collés pendant la cuisson tels que les steaks peuvent être placés sur le plateau gril. Cela évitera que les aliments n'entrent en contact avec le plateau et qu'ils y restent collés.



### Grilles métalliques

Vous pouvez placez le plateau profond et le plateau sur l'étagère métallique supérieur et inférieure pendant la cuisson.

## Positions De La Grille



Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

### Installation et retrait des supports de câbles

Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

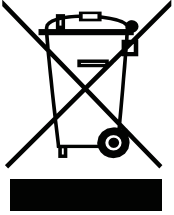
### DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre produit en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

#### Si le four ne fonctionne pas ;

- Vérifiez que le câble électrique du four soit branché
- Vérifiez prudemment si le réseau est alimenté en électricité.
- Vérifier les fusibles
- Vérifiez si le câble électrique du four est endommagé.

## MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés en vigueur au sein de l'UE.

## INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Le matériel d'emballage du produit est fabriqué à partir de matériaux recyclables conformément à nos Règlements environnementales nationales. Ne jetez pas l'emballage de l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires ou tout autre type de déchets. Apportez-le dans un centre de collecte de matériaux d'emballage désigné par les autorités locales.

## RÉSOLUTION DE PROBLÈME

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pourriez rencontrer avec votre produit en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service.

### Points de contrôle

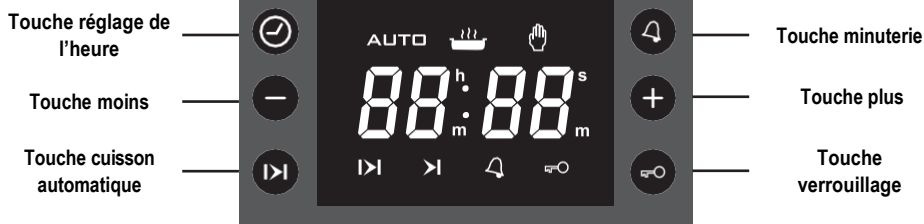
Si vous rencontrez un problème avec le four, consultez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions

Problème	Raison probable	Que faire ?
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	Alimentation non disponible.	Vérifiez l'alimentation.
<b>Le four s'arrête pendant la cuisson.</b>	La fiche sort de la prise.	Réinstallez la fiche dans la prise.
<b>S'éteint pendant la cuisson.</b>	Fonctionnement continu trop long.	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Le ventilateur ne fonctionne pas :	Écoutez le bruit du ventilateur de refroidissement.
	Horno no instalado en un lugar con buena ventilación.	Four non installé dans un endroit avec une bonne ventilation.
	Plus d'une fiche dans une prise de courant.	Utilisez une seule fiche pour chaque prise.
<b>La surface extérieure du four devient très chaude pendant le fonctionnement.</b>	Four non installé dans un endroit avec une bonne ventilation.	Veillez à respecter les dégagements indiqués dans le manuel d'instructions.
<b>La porte du four ne s'ouvre pas correctement.</b>	Débris alimentaires coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez bien le four et essayez de rouvrir la porte.
<b>La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.</b>	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	La lampe pourrait être défectueuse.
	La lampe pourrait être défectueuse.	Remplacez par une lampe ayant les mêmes caractéristiques techniques.

















Problème	Raison probable	Que faire ?
<b>Gouttes d'eau</b>	De l'eau ou de la vapeur peuvent être générées dans certaines conditions en fonction des aliments cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur d'appareil.	Laissez refroidir le four puis séchez-le avec un torchon.
<b>La vapeur sort d'une fissure dans la porte du four.</b>		
<b>Il y a de l'eau à l'intérieur du four.</b>		
<b>Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner une fois la cuisson terminée.</b>	Le ventilateur fonctionne pendant un certain temps pour ventiler la cavité interne du four.	Le ventilateur fonctionne pendant un certain temps pour ventiler la cavité interne du four.
<b>Le four ne chauffe pas.</b>	La porte est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.	Lisez la section sur le fonctionnement du four et redémarrez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur éteint..	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se produit fréquemment, appelez un électricien.
<b>La fumée sort pendant le fonctionnement.</b>	Lors de la première utilisation du four	La fumée sort des radiateurs. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Après 2-3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Nourriture dans les résistances	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments de la sole du four et de la surface chauffante supérieure.
<b>Lors de l'utilisation du four, il y aura une odeur de brûlé ou de plastique.</b>	Des accessoires en plastique ou autres non résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	À des températures élevées, vous devez utiliser des accessoires de verrerie adaptés.
<b>Le four ne cuit pas bien..</b>	La porte du four est ouverte fréquemment pendant la cuisson.	N'ouvrez pas fréquemment la porte du four si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas de retournement. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne diminuera et cela influencera donc le résultat de la cuisson.


## Instructions de l'afficheur







### SYMBOLES DE L'AFFICHEUR

	<p><b>Voyant de cuisson automatique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allumé:</b> Cuisson en cours avec durée définie ou départ différé.</li> <li>• <b>Clignotement :</b> Cuisson automatique terminée ou en programmation)</li> <li>• <b>Eteint:</b> Cuisson automatique inactive (Symbole  actif)</li> </ul>
	<p><b>Voyant d'état du four</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allumé:</b> Cuisson en cours ou programmée</li> <li>• <b>Eteint:</b> pas de cuisson en cours.</li> </ul>
	<p><b>Voyant de cuisson manuelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allumé:</b> Cuisson manuelle.</li> <li>• <b>Eteint:</b> Cuisson automatique (le symbole de cuisson <b>AU TO</b> est actif).</li> </ul>
	<p><b>Programmation du mode cuisson avec minuterie (réglage durée de cuisson)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Clignotement:</b> Réglage d'une durée de cuisson avec les touches  ou .</li> </ul>
	<p><b>Programmation du mode cuisson avec départ différé (réglage heure fin de cuisson)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Clignotement:</b> Réglage de l'heure de fin de cuisson avec les touches  ou .</li> </ul>
	<p><b>Minuterie indépendante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allumé:</b> Minuterie indépendante active.</li> <li>• <b>Clignotement:</b> Mode de réglage de la minuterie indépendante avec les touches  ou  ou symbole fin de la minuterie indépendante.</li> <li>• <b>Eteint:</b> Minuterie indépendante inactive.</li> </ul>
	<p><b>Voyant de verrouillage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allumé:</b> Verrouillage actif.</li> <li>• <b>Eteint:</b> verrouillage inactif.</li> </ul>

## ALLUMAGE






À l'allumage, le four est inactif, l'heure du jour et le symbole AUTO clignotent. L'heure indiquée (clignotante) du jour n'est pas correcte et doit être définie. Appuyez sur  pour activer le four et procéder au réglage de l'heure du jour comme suit.

## RÉGLAGE DE L'HEURE DU JOUR



Le réglage de l'heure du jour n'est possible que lorsqu'aucun programme de cuisson n'est en cours. Appuyez sur  pour accéder au mode de réglage; le symbole des deux points entre les chiffres de l'heure et des minutes clignote. À l'aide de  ou , réglez l'heure du jour. Faire un appui long sur les touches pour des incréments/décréments rapides. Le réglage est validée automatiquement 5 secondes après le dernier appui ou immédiatement, en appuyant sur .

## REGLAGE DE LA MINUTERIE INDEPENDANTE


Avec cette fonction, vous pouvez régler la durée. À la fin du temps défini, un signal d'alarme retentit.

Appuyez sur  pour accéder au mode de réglage de la minuterie; le symbole  clignote à l'écran. À l'aide de  ou , réglez la durée souhaitée. La durée maximale réglable est 23 h 59 minutes. Le réglage est validé automatiquement 5 secondes après le dernier appui ou immédiatement, en appuyant sur le bouton .

## ANNULATION DE LA MINUTERIE








Annulez la minuterie active en appuyant et maintenant enfoncée la touche  pendant 3 secondes. Le symbole  indiquant l'état actif de la minuterie, disparaît de l'écran.

## ANNULATION DU SIGNAL D'ALARME SONORE

Une fois la minuterie écoulee, le signal d'alarme retentit, accompagné du clignotement du symbole  à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal d'alarme et le voyant. Si vous n'appuyez sur aucune touche, le signal d'alarme s'arrête automatiquement après 7 minutes, mais le symbole continuera de clignoter.








## CUISSON AVEC PROGRAMMATION DE MINUTERIE

Ce programme de cuisson permet de lancer une cuisson avec une durée spécifiée. Une fois le four réglé à la fonction et à la température désirées (l'aide des touches du four) :



1. Appuyez sur la touche , le symbole  clignote à l'écran.
2. À l'aide des touches ,  définissez la durée désirée de cuisson. Le symbole **AUTO** apparaît à l'écran, tandis que  disparaît.
3. Le réglage s'achève 5 secondes après le dernier appui ou lorsque vous appuyez deux fois sur le bouton . Le symbole  disparaît, et l'écran affiche l'heure du jour.

## CUISSON AVEC DEPART DIFERE

Ce programme permet de réaliser une cuisson différée en programmant l'heure de fin de cuisson. En d'autres termes, le four ne lance pas la cuisson immédiatement, mais calculera automatique le moment de début de la cuisson.

1. Effectuez les étapes 1 et 2 du mode semi-automatique ci-dessus (réglage de la durée de cuisson).
2. Appuyez à nouveau sur la touche , le symbole  commence à clignoter.
3. À l'aide de la touche ,  programmez la fin du temps de cuisson. Le symbole  disparaît, mais le symbole **AUTO** reste visible à l'écran. Ceci indique qu'une cuisson automatique a été programmée mais la cuisson n'a pas encore commencé.
4. Le réglage s'achève 5 secondes après la dernière pression de la touche ou lorsque vous appuyez sur la touche . Le symbole  disparaît de l'écran, et l'écran affiche l'heure du jour.

## MODE MANUEL

Annulez une programmation de cuisson en cours avec un appui long sur la touche  pendant 3 secondes. Le symbole **AUTO** disparaît et  apparaît à l'écran. En mode manuel, le mode de cuisson du four dépend de la position de cuisson sélectionnée.

## FIN DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

À la fin de la cuisson automatique, le symbole **AU TO** lignote à l'écran et l'alarme sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore; cependant, le symbole continuera de clignoter jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **▶|**. Le signal sonore retentit pendant 7 minutes si vous ne l'arrêtez pas.

### COUPURES D'ALIMENTATION

Pour des raisons de sécurité, après une coupure de l'alimentation électrique, le four reste inactif même après la restauration de l'énergie. Après l'allumage, les chiffres de l'heure du jour et le symbole **AU TO** clignotent; vous devez régler l'heure du jour (Cf. mise en marche).

**Remarque:** Le symbole **AU TO** clignotant indique que le four est inactif. Vous devez dans ce cas basculer en mode manuel.

### VEROUILLAGE DES COMMANDES

Cette fonction prévient toute modification non autorisée des réglages de la minuterie. Lorsqu'elle est active, toutes les touches de réglages sont inactives sauf la touche **⊖**.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche **⊖** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **⊖** apparaisse à l'écran, pendant environ 3 secondes. Pour la désactiver, procédez de la même manière jusqu'à ce que le symbole **⊖** disparaisse.

**Remarque:** Vous pouvez arrêter une alarme sonore en appuyant sur n'importe quelle touche, même si la fonction de sécurité enfant est active.

### OPTIONS PROGRAMMABLES

#### Tonalité de l'alarme:

Lorsqu'aucun mode de réglage n'est actif, appuyez sur la touche **—** et maintenez-la enfoncée pour faire retentir la tonalité actuelle valide de l'alarme. En relâchant et appuyant de nouveau la même touche, vous pouvez parcourir 3 tonalités d'alarme disponibles. La dernière tonalité de l'alarme sera automatiquement enregistrée comme la tonalité sélectionnée.

**Remarque:** Les options programmables sont non volatiles et demeurent même après une panne de courant.

## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

➤ consulter notre site : <https://www.dedietrich-electromenager.fr/>

➤ nous écrire à l'adresse postale suivante : Service Consommateurs  
DE DIETRICH 5 avenue des  
Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN  
L'AUMONE 95060 CERGY  
PONTOISE CEDEX

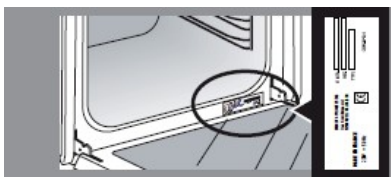
➤ nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros RCS  
Nanterre 801 250 531.

## 2- INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



A		B		G	
SERVICE :		TYPE :			
C		D			
E		F			
Nr.		H		I	

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25** Service gratuit  
+ prix appel

## Contenidos

Advertencias importantes .....	65
Conexión eléctrica .....	74
Presentación del aparato .....	75
Accesorios .....	76
Especificaciones técnicas .....	77
Instalación del aparato .....	77
Panel de control .....	83
Uso del horno .....	85
Uso de la parrilla .....	86
Uso del asador de pollo .....	86
Tipos de programas .....	87
Recomendaciones acerca de la cocción .....	88
Tabla de cocción .....	89
Mantenimiento y limpieza .....	90
Limpieza con vapor .....	90
Limpieza y montaje de la puerta del horno .....	91
Limpieza del cristal del horno .....	92
Paredes catalíticas .....	92
Posiciones del estante .....	92
Recambio de la luz del horno .....	93
Solución de problemas .....	94
Reglas de manipulación .....	96
Recomendaciones para el ahorro de energía .....	96
Eliminación respetuosa con el medio ambiente .....	97
Información sobre el embalaje .....	97
Mostrar instrucciones .....	98

**Estimado Cliente,**

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es que pueda usar de manera óptima y eficiente este producto respetuoso con el medio ambiente fabricado en nuestras modernas instalaciones bajo condiciones óptimas en cuanto a la calidad global.

Le aconsejamos leer este manual de instrucciones en su totalidad antes de usar el horno y guardarlo para siempre para que las características del horno incorporado que ha adquirido permanezcan igual que el primer día durante mucho tiempo.

**Nota:** Este manual de instrucciones sirve para varios modelos. Puede que su aparato no cuente con algunas de las funciones descritas en el manual.

Las imágenes del producto son esquemáticas.

Este producto ha sido fabricado en instalaciones modernas respetuosas con el medio ambiente sin perjudicar la naturaleza.

Los productos con un asterisco (\*) son opcionales.

**Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>**

**«Cumple con la normativa AEEE»**



## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **“SERVICIO AUTORIZADO”**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

5. **Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse lejos.**

6. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos que en las superficies de cocción.**

7. **ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.**

8. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)

9. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

10. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**

11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

13. **NO TRATE NUNCA** de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

14. **ADVERTENCIA: Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse lejos menos que sean supervisados continuamente.**

15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

16. **PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.**

17. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin estar vigilados por parte de un adulto.

18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.

**19.** Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

**20.** Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

**21.** Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

**22.** Mantenga abiertos los canales de ventilación.

**23.** El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

**24.** No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

**25.** El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

**26.** No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

**27.** Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

**28.** No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

**29.** Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

**30.** Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

**31.** Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.

**32.** No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

**33.** No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

**34.** Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

**35.** No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.

**36.** Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.

**37.** Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

**38.** Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno. Con el fin de evitar el riesgo de tocar las partes calientes y quemadores del horno, retire el exceso de papel de hornear colgante del accesorio o contenedor.

**39.** Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

**40.** Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

**41.** No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

**42.** El usuario no debe manejar el horno solo.

**43.** Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.

**44.** No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se voltee.

**45.** El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

**46.** El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

**47.** Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

**48.** Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

**49.** El punto de fijación del cable debe estar protegido.

**50.** No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Por favor, ponga la comida en las herramientas adecuadas antes de ponerlas en el horno.

**51.** El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

## **Seguridad eléctrica**

**1.** Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

**2** Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

**3** Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.

5. Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.

6. NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

7. **ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.**

8. **ADVERTENCIA: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.**

9. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

10. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.

11. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

12. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

**13.** Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

**14.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal calificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.

**15.** Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

**16.** No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

**17.** Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

**18.** El dispositivo está equipado con un cable **tipo “Y”**.

**19.** Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.



## Uso previsto

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.
2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
3. Este aparato no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.
4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.
5. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.
6. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

## Conexión Eléctrica

Debe instalar y conectar el horno en su sitio correctamente según las instrucciones del fabricante de la mano de un servicio técnico autorizado.

Debe instalar el aparato en una caja para horno con mucha ventilación.

Las conexiones eléctricas del aparato debe llevarse a cabo únicamente con enchufes con conexión a tierra, instalados conforme las normativas. Contacte con un electricista autorizado si no hay ningún enchufe con conexión a tierra donde vaya a colocarse el aparato. El fabricante no se responsabilizará de ninguna manera por los daños causados por la conexión de enchufes sin conexión a tierra al aparato.

El enchufe del horno debe tener conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe tenga conexión a tierra. El enchufe debe estar ubicado en un lugar al que pueda accederse después de la instalación.

El horno ha sido fabricado con 220-240 V 50/60 Hz. El aparato cuenta con corriente alterna, para el cual se necesita un fusible de 16 Amp. Si la corriente de la red es diferente a estos valores indicados, consulte con un electricista o un servicio técnico autorizado.

Cuando necesite sustituir el fusible eléctrico, por favor, asegúrese de que la conexión eléctrica se lleve a cabo de la siguiente manera:

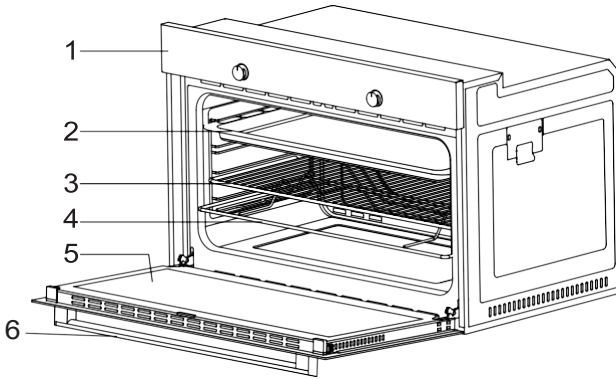
- Cable fásico marrón (a terminal activo)
- Cable azul hacia la terminal neutra
- Cable amarillo-verde hacia la terminal de tierra

Los conmutadores de desconexión del horno deben estar en un sitio accesible para el usuario final cuando el horno esté en su sitio.

El cable de alimentación (cable de enchufado) no debe tocar las zonas calientes del aparato.

Si el cable de alimentación (cable de enchufado) está dañado, el importador, su agente de servicio o personal igualmente cualificado deberán sustituirlo para evitar situaciones de peligro.

## PRESENTACIÓN DEL APARATO



1. Panel de control

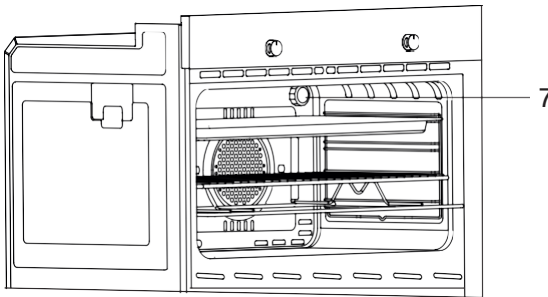
2. Bandeja honda

3. En la parrilla de rejilla de la bandeja

4. Brocheta para el pollo asado \*

5. Puerta del horno

6. Mango de horno



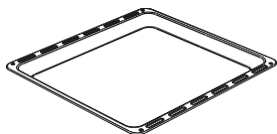
7. Lámpara

## Accesorios (opcional)



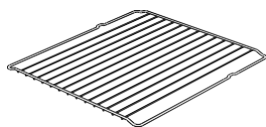
### Bandeja profunda \*

Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.



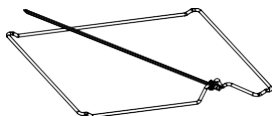
### Bandeja / Bandeja vidrio \*

Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.



### Parrilla de alambre

Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.



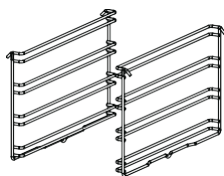
### Pollo asado

Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados por rotación.



### Parrilla de alambre dentro de bandeja \*

Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.



### Posiciones del estante

Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

## Especificaciones Técnicas

Especificaciones	Horno Incorporado de 90 cm
Potencia de la lámpara	15-25 W
Termostato	40-240 / Max °C
Calefactor inferior	2000 W
Calefactor superior	1500 W
Calefactor turbo	1x 2200 W / 2 x 1250 W
Calefactor de la parrilla	3250 W
Suministro de corriente	220-240V AC 50/60 Hz.

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Los valores proporcionados con el aparato o los documentos adjuntos son mediciones realizadas por laboratorios según los estándares correspondientes. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Las cifras de esta guía son esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con el producto.

### INSTALACIÓN DEL APARATO

Asegúrese de que la instalación eléctrica sea apta para el funcionamiento del aparato. Si no, llame a un electricista y a un fontanero para realizar los arreglos necesarios. La firma fabricante no se responsabilizará por los daños que puedan ocasionarse debido al uso por parte de personas no autorizadas y la garantía quedará invalidada.

**ADVERTENCIA:** Es la responsabilidad del cliente preparar el emplazamiento en el que vaya a colocarse el aparato, así como el suministro eléctrico.

**ADVERTENCIA:** Deberán respetarse las normativas eléctricas locales durante la instalación.

**ADVERTENCIA:** Compruebe que no haya daños en el producto antes de instalarlo. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

## Advertencias importantes para la instalación:

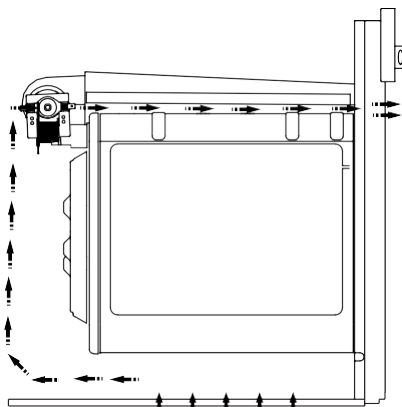


Figura 1

El ventilador de refrigeración extraerá vapor adicional para evitar el sobrecalentamiento de las superficies externas durante el funcionamiento del horno. Esta es una condición necesaria para una mejor cocción y funcionamiento del aparato. El ventilador de refrigeración seguirá funcionando después de finalizar la cocción. El ventilador se detendrá automáticamente después de que la refrigeración haya finalizado. Debe dejar un espacio detrás del lugar donde coloque el aparato para

un funcionamiento bueno y eficiente. No ignore este espacio, puesto que es necesario para el funcionamiento del sistema de ventilación del aparato.

### Colóquelo en el sitio correcto

El producto se ha diseñado para montarse en encimeras comerciales. Deje una distancia de seguridad entre el producto y las paredes o los muebles de la cocina. Vea la ilustración en la siguiente página para obtener las distancias adecuadas. (Los valores son en mm).

- Las superficies utilizadas, las láminas sintéticas y adhesivos deben ser resistentes al calor. (mínimo 100 °C)
- Los armarios de cocina deben estar anivelados y fijados con el producto.
- Si hay un cajón debajo del horno, coloque una rejilla entre ambos.

**ADVERTENCIA:** No coloque el producto al lado de frigoríficos o refrigeradores. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.

**ADVERTENCIA:** No use la puerta y/o asa para llevar o mover el aparato.

## **Instalación y montaje del horno incorporado de 90 cm**

Deberá escoger el lugar para la instalación del producto antes de empezar la instalación.

No instale el aparato en lugares donde haya fuertes corrientes de aire.

Para el traslado del aparato serán necesarias, al menos, dos personas. Para evitar dañar el suelo, no arrastre el aparato.

Retire todos los materiales de transporte de dentro y fuera del producto. Retire todos los materiales del producto.

### **Instalación debajo del mostrador**

El armario del horno debe tener las dimensiones indicadas en la figura 2.

Para poder alcanzar la ventilación necesaria, deberá dejar un espacio en la parte posterior del armario tal como se indica en la imagen.

Después de montarlo, el espacio entre la parte inferior y superior del mostrador se indica en la figura 5 con «A». Es para la ventilación y no debe cubrirlos.

### **Instalación en un armario elevado**

El armario del horno debe tener las dimensiones indicadas en la figura 4.

Deberán dejarse los espacios con las dimensiones indicadas en la imagen en la parte posterior del armario y las partes superiores e inferiores para obtener la ventilación necesaria.

### **Requisitos de instalación**

Las dimensiones del producto se indican en la figura 3.

Las superficies de los muebles para el montaje y los materiales de montaje deben tener una resistencia de temperatura mínima de 100 °C.

Deberá fijar el armario de montaje. La superficie debe ser plana para evitar que el aparato se incline.

La base del armario debe ser lo suficientemente fuerte como para soportar una carga de 60 kg.

### **Colocar y fijar el horno**

Coloque el horno en el armario con dos o más personas.

Asegúrese de que el marco del horno y el borde frontal de los muebles coincidan de manera uniforme.

El cable de alimentación no debe estar debajo del horno, apretado entre el horno y los muebles o doblarse.

Fije el horno a los muebles con los tornillos incluidos con el producto. Los tornillos deben colocarse tal como se indica en la figura 5 pasándolos a través de plásticos fijados en el marco del aparato. No apriete los tornillos en exceso. De lo contrario, puede que las cavidades de los tornillos se desgasten.

Compruebe que el horno no se mueva después de montarlo. Si no monta el horno según las instrucciones, hay riesgo de que se incline durante el funcionamiento.

### Conexión eléctrica

El lugar de instalación del producto debe contar con la instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red debe ser compatible con los valores indicados en la placa de características del aparato.

La conexión del producto deberá realizarse según las normativas eléctricas locales y nacionales.

Antes de empezar la instalación, desconecte la red eléctrica. No conecte el aparato a la red hasta haber finalizado su instalación.

### Instalación





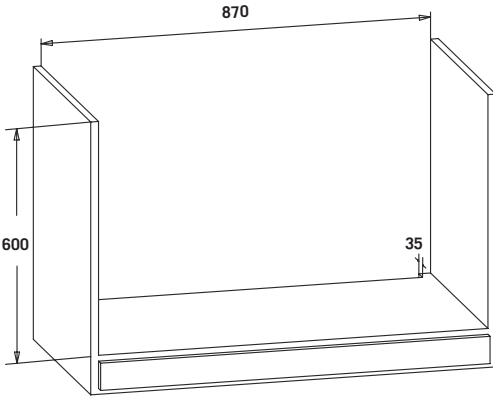


Figura 2

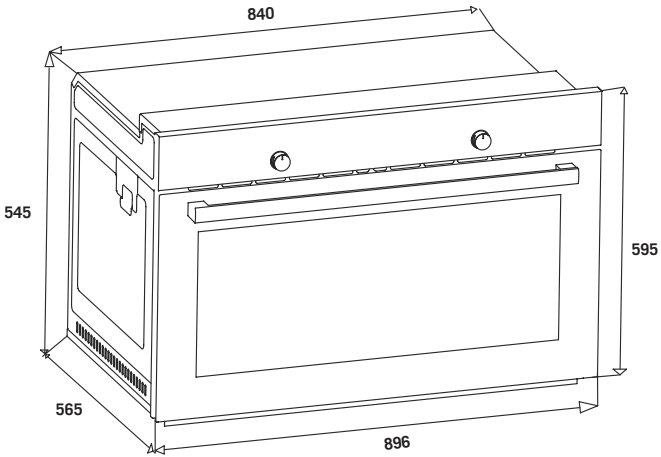
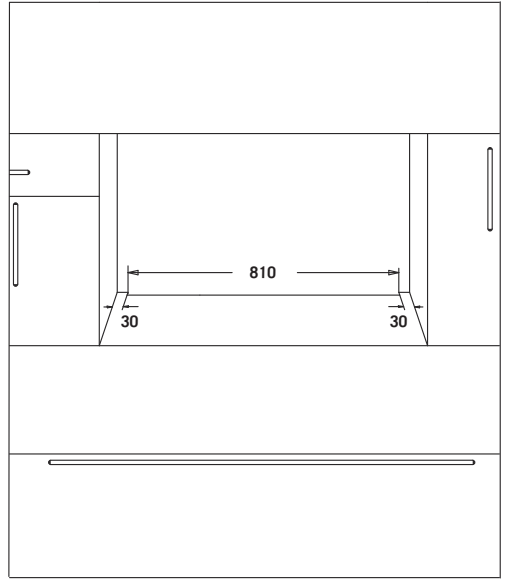


Figura 3

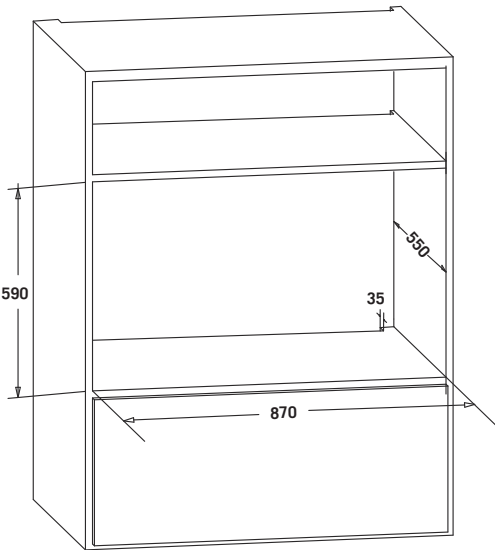
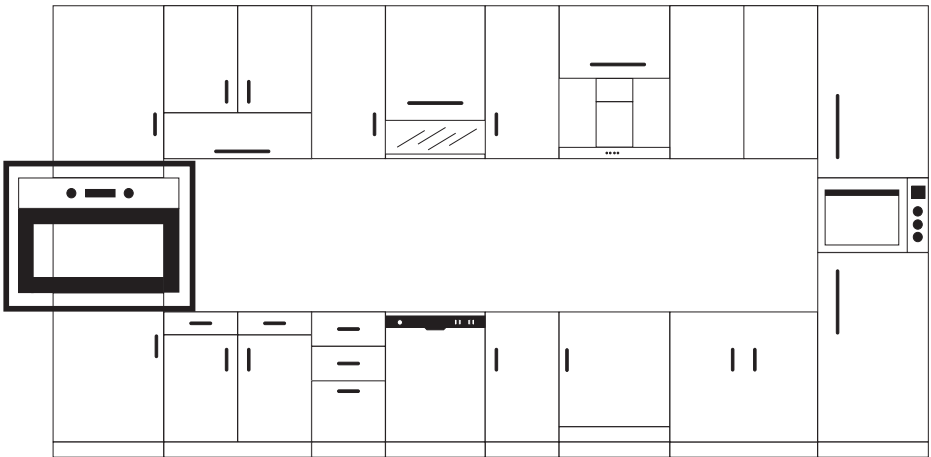
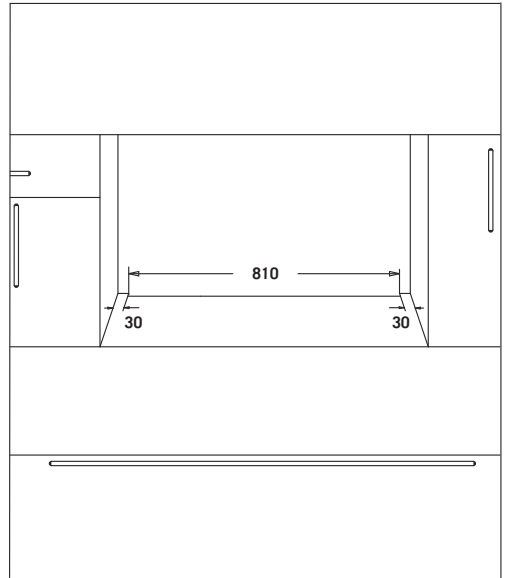


Figura 4



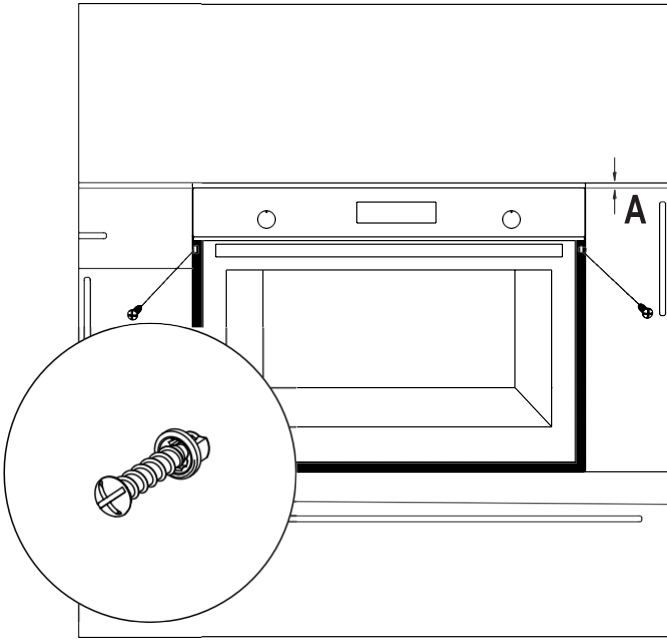
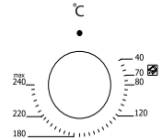
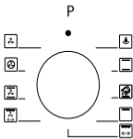


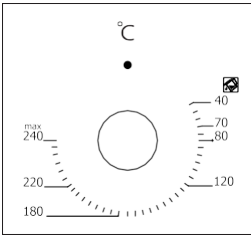
Figura 5

PANEL DE CONTROL

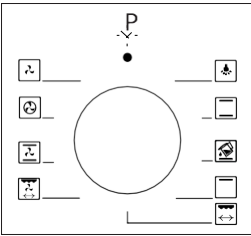


Temporizador digital

**ADVERTENCIA:** El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo.



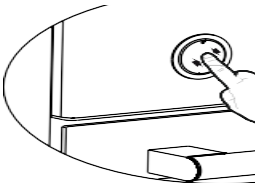
**Botón del termostato:** Le ayudará a configurar la temperatura de cocción de los alimentos que vayan a cocinarse en el horno. Gire el botón después de colocar los alimentos en el horno para establecer la temperatura deseada. Compruebe la tabla relacionada con las temperaturas de cocción de varios alimentos.



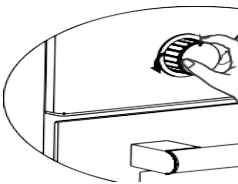
**Botón de programa:** Ayuda a configurar con qué calentadores se cocinarán los alimentos colocados en el horno. Los tipos de programas de calefacción en este botón y sus funciones se indican a continuación. Es posible que todos los modelos no tengan todos los tipos de calentadores y, por lo tanto, programen los tipos de estos calentadores..

### Utilizando El Botón Pop-Up \*

El ajuste puede realizarse únicamente cuando se haga salir el botón en los modelos con botón emergente.



Asegúrese de que el botón emerja pulsándolo tal como se muestra en la imagen de la izquierda.



Podrá realizar los ajustes necesarios girándolo hacia la derecha o izquierda cuando el botón haya salido lo suficiente.

## USO DEL HORNO

### Uso inicial del horno

Deberá hacer lo siguiente cuando use el horno por primera vez y lleve a cabo las conexiones necesarias según las instrucciones:

1. Retire las etiquetas o los accesorios de dentro del horno. Si los hay, retire el folio de protección del lado frontal del aparato.

2. Retire el polvo y los restos del embalaje limpiando el interior con un paño húmedo. El interior del horno debe estar vacío. Enchufe el cable del aparato en la toma de corriente.

3. Ajuste el botón del termostato a la temperatura más alta (Máx. 240 °C) y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada. Mientras, puede que se produzca un poco de humo y mal olor, lo que es normal.

4. Limpie el interior del horno con agua ligeramente templada con detergente después de que se haya enfriado. Luego, séquelo con un paño limpio. Ahora podrá usar el horno.

### Uso normal del horno

1. Ajuste el botón del termostato y la temperatura a la cual desee preparar los alimentos para empezar la cocción.

2. Podrá fijar el tiempo de cocción como desee con el botón de los modelos del temporizador mecánico. El temporizador desactivará los calefactores cuando el tiempo haya finalizado y emitirá un pitido como advertencia auditiva.

3. El temporizador desactivará los calefactores y emitirá una señal auditiva cuando el tiempo de cocción haya finalizado de acuerdo a la información introducida en los modelos con temporizador digital.

4. El sistema refrigerante del aparato seguirá funcionando después de completar la cocción. No corte el suministro eléctrico del aparato en esta situación, ya que es necesario para que éste se enfríe. El sistema se apagará una vez el enfriamiento se haya completado.

## Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.
2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.
3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

### Para encender la parrilla:

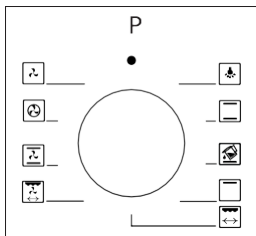
1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.
2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

### Para apagar la parrilla:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

**ADVERTENCIA:** Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina a la parrilla.

## TIPOS DE PROGRAMAS



**Botón del programa:** Le ayudará a establecer con qué calefactores se cocerán los alimentos colocados en el horno. A continuación se indican los tipos de programas de calefacción y sus funciones. Puede que no todos los modelos tengan todos los tipos de calefactores y, por consiguiente, los tipos de estos calefactores.

A continuación se indican los tipos de programas de calefacción del aparato y explicaciones importantes para que pueda cocinar varios alimentos según sus gustos personales.

	Ventilador		Elementos calefactores inferiores y superiores
	Calefactor turbo y ventilador		Limpieza con vapor
	Elemento calefactor inferior-superior y ventilador		Elemento calefactor superior
	Parrilla-ventilador y pollo asado		Parrilla-y pollo asado
	Lámpara		

**Elemento calefactor inferior:** Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si va a asar la parte inferior de los alimentos.

**Elemento calefactor superior:** Se usa para calentar o asar posteriormente cantidades muy pequeñas de alimentos.

**Elemento calefactor inferior y superior:** Un programa que puede usarse para cocinar alimentos como por ejemplo pasteles, pizza y galletas.

**Elemento calefactor inferior y ventilador:** Se usa principalmente para cocinar alimentos tales como pasteles de fruta.

**Elemento calefactor inferior y superior y ventilador:** El programa es apto para cocinar alimentos como por ejemplo pasteles, bizcocho, lasaña. Apto también para cocinas platos de carne.

**Parrilla:** La parrilla se usa para asar platos de carne como por ejemplo estofados, salchichas y pescado. Mientras esté en la parrilla, la bandeja debe estar colocada en el estante inferior con agua dentro.

**Calefactor turbo y ventilador:** Apto para hornear y asar. Mantenga el ajuste de calor más bajo que el programa «del calefactor inferior y superior», ya que el calor se mueve inmediatamente a través del flujo de aire.

**Parrilla y ventilador:** Es adecuado para cocinar alimentos cárnicos. No se olvide de colocar una bandeja de cocción en una rejilla inferior dentro del horno y un poco de agua.

**Cocción multifunción:** Apto para hornear y asar. Los calefactores inferiores y superiores funcionan también con la transmisión rápida de calor a través de flujos de aire. Es apto para las cocciones que requieran una única bandeja y calor intenso.

## RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN

En la siguiente tabla podrá encontrar información acerca de los tipos de alimentos que hemos probado y de los cuales hemos identificado sus valores de cocción en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar según la tensión de red, la calidad, la cantidad y la temperatura del material a cocinar. Puede que los platos que pueda preparar con estos valores no sean de su gusto. Puede ajustar diferentes valores por su cuenta para obtener varios sabores y resultados a su gusto realizando pruebas.

**ADVERTENCIA:** Deberá precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de colocar alimentos en él.



## Tabla De Cocción

Alimentos	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Parrilla de cocción	Tiempo de cocción (min.)
Pastel	Estático	180	2	70
Pastel pequeño	Estático	180	2	40
Tarta	Estático	200	2	70
Pastelería	Ventilador estático	180-200	2	20-25
Galletas	Estático	175	2	20
Tarta de manzana	Estático	180-190	1	150
Bizcocho	Estático	175	2	45-50
Pizza	Estático	190	2	25
Lasaña	Estático	180-200	2	50-60
Merengue	Estático	100	2	60
Pollo asado *	Parrilla+ventilador	220	4	25-35
Pescado a la parrilla *	Parrilla+ventilador	220	4	35-40
Bistec de ternera *	Parrilla	Max.	4	30
Albóndigas a la parrilla *	Parrilla	Max.	4	40

\* Deberá dar la vuelta a los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. No limpie las piezas internas, el panel, las bandejas y otras piezas del aparato con herramientas sólidas tales como un cepillo de cerdas, lana de acero o cuchillo. No use materiales abrasivos o raspantes ni detergente.
3. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
4. Limpie las superficies de cristal con productos de limpieza específicos para cristal.
5. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
6. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gas mientras limpie el aparato.
7. Nunca lave ninguna parte del producto del aparato.
8. Use estearato de potasio (jabón suave) para la suciedad y manchas.

### Limpieza Con Vapor \*

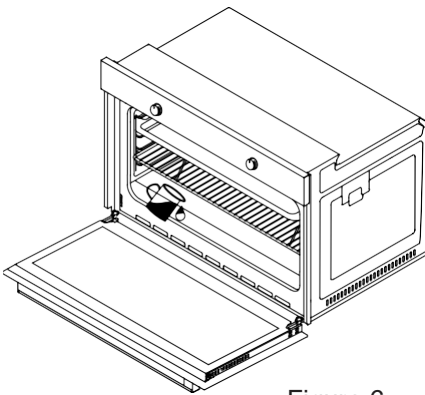


Figura 6

Le permitirá lavar los restos sólidos ablandados gracias al vapor generado en el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta medio litro de agua en la bandeja y colóquela en la parte inferior del calentador.
3. Fije el interruptor en el modo de limpieza con vapor.
4. Fije el termostato a 70 °C y utilice el horno durante 30 minutos.
5. Después de utilizar el horno durante 30 minutos, abra la puerta del horno y limpie las superficies internas con un paño húmedo.
6. Use un líquido para lavar platos, agua tibia y un paño suave para la suciedad más incrustada. Luego, seque la zona que acaba de limpiar con un paño seco.

## Limpieza Y Montaje De La Puerta Del Horno

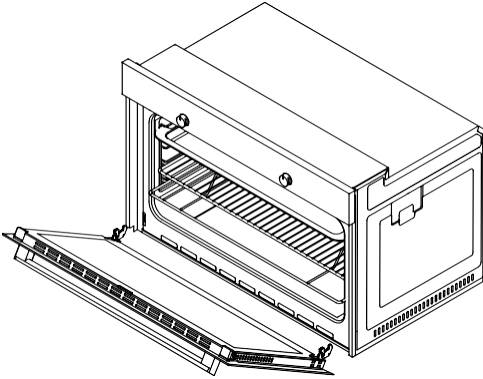


Figura 7

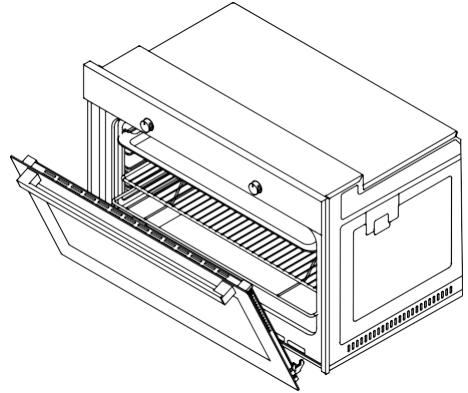


Figura 8

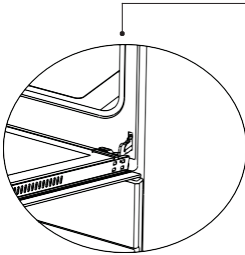


Figura 7.1

Abra la puerta totalmente tirando de ella hacia usted. Luego, desbloquéela tirando del bloqueo de bisagra hacia arriba con la ayuda de un destornillador tal como se indica en la **figura 7.1**.

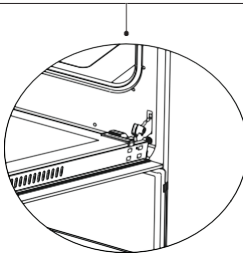


Figura 7.2

Fije el bloqueo de bisagra al mayor ángulo tal como se indica en la **figura 7.2**. Ajuste a la misma posición las dos bisagras que conectan la puerta con el horno.

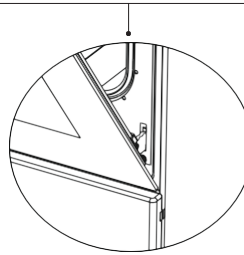


Figura 8.2

Más adelante, cierre la puerta para que quede en una posición en contacto con el bloqueo de la bisagra tal como se muestra en la **figura 8.1**.

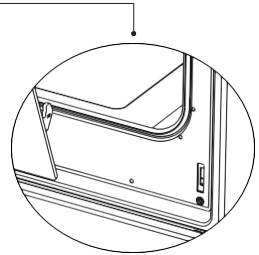


Figura 8.2

Para poder retirar la puerta del horno fácilmente, cuando se aproxime a la posición de cierre, coja la cubierta con las dos manos tal como se muestra en la **figura 8.2** y tire hacia arriba.

Haga lo mismo que hizo en orden inverso mientras abría la puerta para volver a colocar la puerta del horno.

## Limpeza Del Cristal Del Horno

Levántelo presionando los lotes de plástico tanto en los lados izquierdo y derecho como se muestra en la figura 9 y tirándolo hacia usted mismo como se muestra en la figura 10. El cristal se soltará después de retirar el perfil tal como se indica en la figura 11. Retire el cristal que se ha soltado tirándolo hacia usted con cuidado. Fije el cristal exterior al perfil de la puerta del horno. Podrá lavar los cristales fácilmente después de retirarlos. Después de haber finalizado la limpieza y el mantenimiento, podrá volver a colocar los cristales siguiendo los mismos pasos en sentido inverso. Asegúrese de que el perfil esté colocada correctamente en su sitio.

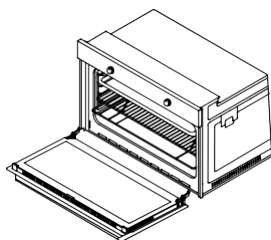


Figura 9

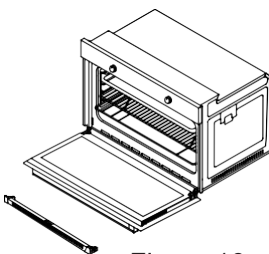


Figura 10

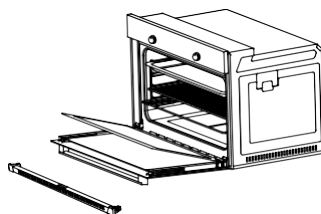


Figura 11

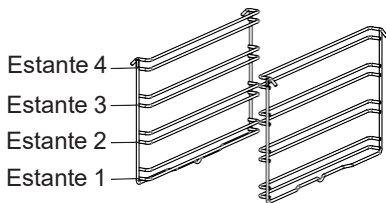
## Paredes Catalíticas \*

Las paredes catalíticas a la izquierda y a la derecha debajo de las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y ofrecen el mejor rendimiento por parte de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está funcionando.

### Retirar las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe extraer las guías. Tan pronto como haya extraído las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse cada 2-3 años.

## Posiciones Del Estante



Es importante colocar la rejilla de alambre en el horno adecuadamente. No permita que el estante de alambre toque la pared trasera del horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

## Instalación y eliminación de estantes de alambre

Para quitar los estantes de alambre, presione los clips que se muestran con las flechas en la figura, primero quite la parte inferior y la parte superior de la ubicación de instalación. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

### Recambio De La Luz Del Horno

**ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

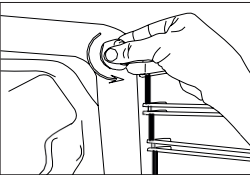
En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la figura lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera. Las características de la lámpara son las siguientes;

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

#### Tipo G9 Lámpara



220-240 V, AC  
15-25 W

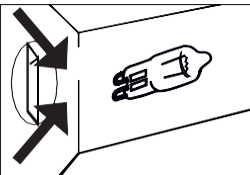
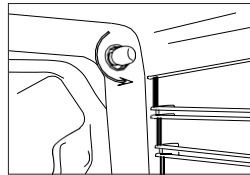


Figura 12

#### Tipo E14 Lámpara



220-240 V, AC  
15 W

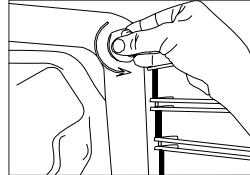


Figura 13

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

### Puntos de verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa probable	Qué hacer
<b>El horno no funciona.</b>	Suministro eléctrico no disponible.	Verifique el suministro de energía.
<b>El horno se detiene durante la cocción.</b>	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
<b>Se apaga durante la cocción.</b>	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	El ventilador no funciona:	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	Horno no instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de que guardar los espacios libres indicados en el manual de instrucciones.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
<b>Superficie exterior del horno se calienta mucho durante su funcionamiento.</b>	Horno no instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de que guardar los espacios libres indicados en el manual de instrucciones.
<b>La puerta del horno no se abre correctamente.</b>	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpiar bien el horno y tratar de volver a abrir la puerta.
<b>La luz interna es débil o no funciona.</b>	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpe la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Reemplace con una lámpara con las mismas características técnicas.
<b>Choque eléctrico al tocar el horno.</b>	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la red eléctrica tenga una correcta toma a tierra.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	

Problema	Causa probable	Qué hacer
<b>Goteo de agua</b>	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
<b>Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.</b>		
<b>Hay agua dentro del horno.</b>		
<b>El ventilador de refrigeración seguirá funcionando tras terminar la cocción.</b>	El ventilador funciona durante un cierto período para la ventilación de la cavidad interna del horno.	Esto no es una falla del aparato; por lo tanto no debe preocuparse.
<b>El horno no calienta.</b>	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
<b>Humo que sale durante el funcionamiento.</b>	Cuando utilice el horno por primera vez	El humo sale de los calentadores. Esto no es una falta. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del suelo del horno y la superficie del calentador superior.
<b>Cuando utilice el horno, saldrá olor a quemado o plástico.</b>	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, debe usar accesorios de cristalería adecuados.
<b>El horno no cocina bien.</b>	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.

## REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
5. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

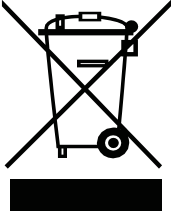
## RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.
2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.
5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.



## ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

### INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

## Mostrar instrucciones

Hora del día  
botón de ajuste

Botón de minutos

Botón de cocción  
automática



Botón del  
minutero


Botón de añadir

Botón de  
bloqueo infantil





## SÍMBOLOS DE LA PANTALLA

	<p><b>Indicación de estado de cocción automática</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inicio:</b> Cocción completa o semiautomática activada.</li> <li>• <b>Parpadeando:</b> Fase activada o finalizada de cocción automática.</li> <li>• <b>Apagado:</b> Cocción automática no activada.</li> </ul>
	<p><b>Indicación del estado del horno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inicio:</b> El relé del temporizador está cerrado / cocinando o listo para cocinar.</li> <li>• <b>Apagado:</b> El relé del temporizador está abierto / sin cocinar.</li> </ul>
	<p><b>Indicación de estado de cocción automática</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inicio:</b> Cocción manual.</li> <li>• <b>Apagado:</b> Cocción automática (el símbolo automático está activado).</li> </ul>
	<p><b>Indicación de modo de ajuste de cocción semiautomático</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Parpadeando:</b> Modo de ajuste de tiempo de cocción: se puede ajustar con los botones <b>+</b> o <b>-</b>.</li> </ul>
	<p><b>Indicación del modo de ajuste de cocción completamente automático</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Parpadeo:</b> Fin del modo de ajuste de tiempo de cocción: se puede ajustar con los botones <b>+</b> o <b>-</b>.</li> </ul>
	<p><b>Indicador de estado del minutero</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inicio:</b> Alarma del minutero activada.</li> <li>• <b>Parpadeando:</b> Modo de ajuste del minutero: se podrá ajustar mediante los botones <b>+</b> o <b>-</b>, o bien cuando finalice la alarma del minutero en curso.</li> <li>• <b>Apagado:</b> El minutero no está activo.</li> </ul>
	<p><b>Indicación de bloqueo infantil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inicio:</b> El bloqueo para niños está activado.</li> <li>• <b>Apagado:</b> El bloqueo para niños no está activado.</li> </ul>

## ENCENDIDO






El horno estará inactivo al encenderlo, y parpadearán los símbolos de fecha/hora y AUTO. La fecha/hora indicadas no son correctas y se deben ajustar. Pulsar  para activar el horno; a continuación, ajustar fecha /hora según se muestra a continuación.

## AJUSTE DE FECHA Y HORA



El ajuste de la hora del día sólo es posible cuando no hay un programa de cocción en curso. Pulse  para acceder al modo de ajuste, el símbolo de punto doble entre las horas y los dígitos de los minutos comenzará a parpadear. Mediante los botones  o , ajustar el tiempo deseado. La duración máxima ajustable es 23h 59 minutos. Se saldrá del modo de ajuste, tras los 5 segundos posteriores a pulsar el último botón; también se podrá finalizar inmediatamente pulsando el botón .

## AJUSTE DEL MINUTERO


Con esta función, puede ajustar la duración en minutos. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se producirá un sonido de alarma.

Pulsar el botón  una vez para entrar en el modo de ajuste del minuterero; el símbolo  empezará a parpadear en la pantalla. Ajustar la duración del minuterero mediante los botones  o . La duración máxima ajustable es 23h 59 minutos. Se saldrá del modo de ajuste, tras los 5 segundos posteriores a pulsar el último botón; también se podrá finalizar inmediatamente pulsando el botón .

## CANCELACIÓN DEL MINUTERO








Cualquier función activa del minuterero se puede cancelar pulsando y manteniendo presionado el botón  durante 3 segundos. Desaparecerá el símbolo  en la pantalla, que indica la función activa del minuterero.

## CANCELACIÓN DEL SONIDO DE LA ALARMA

Una vez transcurrido el tiempo ajustado de alarma, comenzará a sonar ésta, acompañada por el parpadeo del símbolo  en la pantalla. Se podrá detener el sonido y el parpadeo del símbolo pulsando cualquier botón. Si no se pulsa ningún botón, el sonido de la alarma finalizará automáticamente después de 7 minutos, pero el símbolo parpadeante continuará.








## COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA

Este programa de cocción está diseñado para comenzar a cocinar de inmediato durante una duración especificada. Tras ajustar el horno a la función y temperatura deseadas, mediante los mandos del horno:



1. Pulsar el botón  dos veces, y el símbolo  parpadeará en la pantalla.
2. Ajustar el tiempo de cocción deseado mediante los botones  o . En pantalla, aparecerá el símbolo **AUTO**, a la vez que se apagará el símbolo .
3. Se finalizará con el ajuste tras los 5 segundos posteriores a pulsar el último botón, o pulsando también dos veces el botón . Desaparecerá el símbolo , y la pantalla mostrará la fecha y hora actuales.

## COCCIÓN TOTALMENTE AUTOMÁTICA


Este programa de cocción está diseñado para realizar una cocción retardada programando la hora del día, cuando el alimento debe estar listo. En otras palabras, el horno comenzará a cocinar no de inmediato, pero automáticamente calculará el tiempo para iniciar la cocción.

1. Realizar los pasos 1 y 2 de la cocción semiautomática, según lo indicado anteriormente.
2. Pulse de nuevo el botón , y el símbolo  empezará a parpadear.
3. Mediante los botones  o , programar la hora de finalización de la cocción. El símbolo  desaparecerá de la pantalla; sin embargo, el símbolo **AUTO** seguirá parpadearo. Esto indica que se programa una cocción automática, pero la cocción aún no ha comenzado.
4. Se finalizará con el ajuste tras los 5 segundos posteriores a pulsar el último botón, o pulsando también dos veces el botón . Desaparecerá el símbolo , y la pantalla mostrará la fecha y hora actuales.

## MODO MANUAL

Cualquier cocción automática en curso se puede cancelar pulsando y manteniendo presionado el botón  durante 3 segundos. El símbolo **AUTO** desaparecerá, y aparecerá el símbolo  en su lugar. En el modo manual, el horno estará activo en función del estado de, de los mandos del horno.

## FIN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA


Una vez finalizada la cocción automática, el símbolo **AUTO** parpadeará en la pantalla y sonará la alarma. Cualquier pulsación de botón detendrá el sonido de la alarma, pero el símbolo parpadeante continuará hasta que el botón  sea pulsado. La alarma del zumbador sonará durante 7 minutos si no se detiene.




## CORTES E INTERRUPCIONES DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Después de cualquier interrupción de la alimentación, el horno estará inactivo después de que se restablezca la alimentación, por razones de seguridad. Después de encendido, los dígitos de la hora del día y el símbolo **AUTO** parpadearán y la hora del día deberá ajustarse.

**Nota:** El símbolo **AUTO** parpadeando indica que el horno está inactivo y que tiene que entrar en el modo manual.

## BLOQUEO PARA NIÑOS


Esta función está diseñada para evitar cualquier modificación no autorizada de los ajustes del temporizador. Cuando esta función está activa, cualquier botón presionado excepto el botón  en sí, estará inactivo.

Para activar esta función, pulsar y mantener pulsado el botón  durante 3 segundos, hasta que aparezca  en la pantalla. Para desactivarla, realizar los mismos pasos hasta que desaparezca el símbolo .

**Nota:** Cualquier sonido de alarma se puede detener presionando cualquier botón, incluso si la función de bloqueo para niños está activa.

## OPCIONES PROGRAMABLES

### Tono de la alarma:

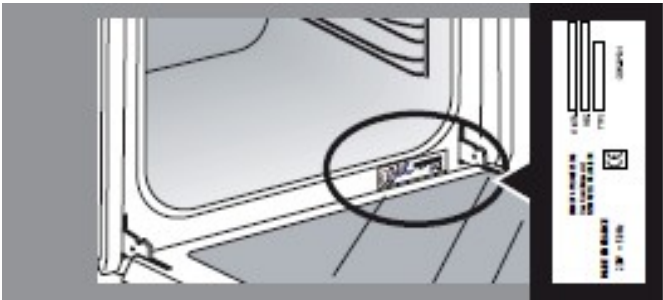
Siempre que no haya ningún modo de ajuste activo, al presionar y mantener presionado el botón  se producirá el tono de timbre válido en ese momento. Al soltar y presionar el mismo botón nuevamente, puede desplazarse a través de los 3 tonos de timbre disponibles. El último tono de timbre oído será grabado automáticamente como el tono seleccionado.

**Nota:** Las opciones programables son no volátiles y residirán después de cualquier fallo de alimentación.

## SERVICIO POSTVENTA

### INTERVENCIONES

Cualquier reparación de su electrodoméstico debe ser realizada por un profesional cualificado y acreditado para trabajar en la marca. Cuando llame, proporcione las referencias completas de su electrodoméstico (referencia comercial, referencia de servicio, número de serie), para que podamos atender mejor su llamada. Esta información aparece en la placa de identificación del fabricante en el producto.



<b>A</b>		<b>B</b>		<b>G</b>
SERVICE :	<b>C</b>	TYPE :	<b>D</b>	
	<b>E</b>		<b>F</b>	
Nr. <input type="text"/>				<b>I</b>

B: Referencia comercial

C: Referencia de servicio

H: Número de serie

Nota:

- Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de realizar cambios en sus características técnicas, funcionales o estéticas en línea con el progreso tecnológico.
- Tome nota aquí de la referencia en su electrodoméstico, para poder encontrarlos fácilmente en el futuro.



NIF : B75108597  
BRANDT Espagne HOME, S.L.U  
Plaza Carlos Trias Bertran, 4  
28020 Madrid  
Tlf. 91 418 4533  
[www.electro-brandt.es](http://www.electro-brandt.es)

## Caro Cliente,

Obrigado por confiar neste produto.

O nosso objetivo é permitir que utilize este produto amigo do ambiente, que é fabricado nas nossas modernas instalações sob condições estritas em relação ao sentido de qualidade global, da melhor maneira possível e de modo eficiente.

Recomendamos que leia integralmente este manual de funcionamento antes de utilizar o forno e conserve-o permanentemente para que as características do forno encastrado que adquiriu permaneçam as mesmas desde o primeiro dia e por muito tempo.

**Observação:** Este manual de utilização está preparado para vários modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.

As imagens do produto são esquemáticas.

Este produto foi produzido em instalações modernas amigas do ambiente, que não afetam negativamente a natureza.

Os produtos marcados com (\*) são opcionais.

**Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética <G>**

**"Em conformidade com Regulamento  
AEEE"**



## Índice

Advertências importantes .....	106
Ligação elétrica .....	115
Acessórios .....	117
Especificações técnicas .....	118
Instalação do aparelho .....	118
Painel de controlo .....	124
Utilização do forno .....	126
Usar o grelhador .....	127
Usar o assador de frango .....	127
Tipos de programas .....	128
Recomendações para a cozedura .....	129
Tabela de cozedura .....	130
Manutenção e limpeza .....	131
Limpeza a vapor .....	131
Limpeza e a montagem da porta do forno .....	132
Limpeza do vidro do forno .....	133
Posições da grelha .....	134
Substituição da lâmpada do forno .....	135
Resolução de problemas .....	136
Regras de manuseamento .....	138
Recomendações de eficiência energética .....	138
Eliminação amiga do ambiente .....	139
Informação sobre a embalagem .....	139
Instruções de exibição .....	140

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1. A instalação e reparação devem ser sempre realizadas por “**ASSISTÊNCIA AUTORIZADA**”. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.
2. Deve ler cuidadosamente estas instruções de funcionamento. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.
3. O forno deverá ser usado de acordo com as instruções de funcionamento.
4. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.
5. **As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Manter as crianças pequenas afastadas.**
6. **ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.**
7. **ADVERTÊNCIA: Durante a utilização o aparelho fica quente. Tomar cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.**
8. As condições de montagem deste dispositivo são especificadas na etiqueta. (Ou na chapa de dados)
9. As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é usado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
10. **ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.**

■ ■ ■ ■

11. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

12. Assegurar que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos dentro do forno.

13. NUNCA tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do dispositivo e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.

14. **ADVERTÊNCIA: Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos a menos que supervisionadas continuamente.**

15. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

16. **CUIDADO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.**

17. Este equipamento pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se lhes tiver sido dada a supervisão ou instrução relativamente ao uso do equipamento de uma forma segura e entender os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

18. Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico.

19. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

**20.** Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.

**21.** Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

**22.** Manter os canais de ventilação abertos.

**23.** O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

**24.** Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

**25.** A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.

**26.** Não colocar os tabuleiros do forno, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

**27.** Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.

**28.** Não usar o produto em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

**29.** Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.

**30.** Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.

**31.** Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não utilizar o aparelho.

**32.** Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

**33.** Não usar o aparelho com o vidro da porta da frente retirado ou partido.

**34.** Colocar o papel vegetal junto com o alimento num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de uma panela ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).

**35.** Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.

**36.** É importante colocar a grelha de arame e bandeja corretamente nas prateleiras de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na prateleira. Colocar a grelha ou o tabuleiro entre duas guias e verificar se está equilibrada antes de colocar alimentos sobre ela.

**37.** Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.

**38.** Nunca o usar em temperaturas do forno mais elevadas do que a temperatura máxima de uso indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal na base do forno. Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.

**39.** Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode fazer com que o forno se vire ou as dobradiças da porta fiquem danificadas.

**40.** Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

**41.** Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os arranhões que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.

**42.** O utilizador não deve tratar do forno por si mesmo.

**43.** Durante a utilização as superfícies interior e exterior do forno ficam quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior. Há risco de queimadura.

**44.** Não colocar objetos pesados quando a porta do forno estiver aberta, risco de queda.

**45.** O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.

**46.** A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Depois de concluir o trabalho, deve ser a assistência autorizada a ligar de novo o forno.

**47.** Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

**48.** Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

**49.** O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

**50.** Não deve cozinhar os alimentos diretamente sobre o tabuleiro/grelha. Deve colocar os alimentos dentro ou sobre ferramentas adequadas antes os pôr no forno.

### **Segurança elétrica**

**1.** Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados no quadro de especificações técnicas.

**2.** Pedir a um electricista autorizado o equipamento de ligação à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

**3.** Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

**4.** O cabo de alimentação (o cabo com ficha) não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.

**5.** Se o cabo de alimentação (o cabo com ficha) estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

6. Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Há um risco de eletrocução.

**7. ADVERTÊNCIA: Para evitar choque elétrico, verificar se o circuito do dispositivo está aberto antes de trocar a lâmpada.**

**8. ADVERTÊNCIA: Desligar todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.**

9. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.

10. Assegurar que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do produto for instalada.

11. A superfície traseira do forno também aquece quando o forno está a funcionar. As ligações elétricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ficar danificadas.

12. Não apertar os cabos de ligação à porta do forno e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo se derreter, isto pode causar curto-circuito no forno e até um incêndio.

13. Desligar a unidade da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza e reparação.

14. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou uma pessoa igualmente qualificada de modo a evitar alguma situação perigosa.



**15.** Assegurar que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.

**16.** Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.

**17.** É necessária um interruptor unipolar capaz de desligar a fonte de alimentação para a instalação. O desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.

**18.** O aparelho está equipado com um cabo de fio **tipo “Y”**.

**19.** As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

## Utilização prevista

1. Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é permitido o uso comercial do aparelho.
2. Este aparelho apenas deve ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
3. Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer placas sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.
4. O fabricante não assume responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.
5. Parte do forno da unidade pode ser usada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.
6. A vida útil do produto que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste produto são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

## Ligação Elétrica

Este forno deve ser instalado e ligado corretamente no seu local, de acordo com as instruções do fabricante e por um serviço autorizado.

O aparelho deve ser instalado num compartimento de forno provido de alta ventilação.

As ligações elétricas do aparelho devem ser realizadas apenas através de tomadas com uma ligação de terra em conformidade com os regulamentos. Contacte um eletricista autorizado se a tomada não estiver em conformidade com o sistema de terra onde o aparelho será instalado. A empresa fabricante não é responsável por danos resultantes da ligação de tomadas não ligadas à terra ao aparelho.

A ficha do seu forno deve estar ligada à terra; assegure-se que a tomada da ficha está ligada à terra. A ficha deve estar localizada num local que possa estar acessível após a instalação.

O seu forno tem sido fabricado como 220-240 V 50/60 Hz. A corrente elétrica AC está em conformidade e exige um fusível de 16 Amp. Se a sua rede de alimentação for diferente destes valores indicados, consulte um eletricista ou o seu serviço autorizado.

Quando precisar substituir o fusível elétrico, certifique-se de que a ligação elétrica é realizada do seguinte modo:

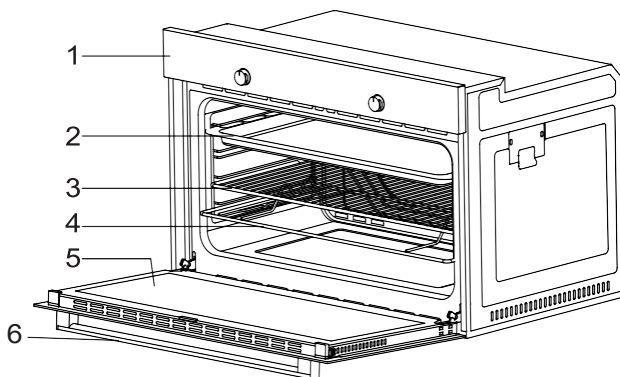
- Cabo castanho de fase (para terminal de corrente)
- Cabo azul para terminal neutro
- Cabo verde-amarelo para terminal de terra

Os interruptores de desligamento do forno devem estar num local acessível para o utilizador final quando o forno estiver instalado.

O cabo de alimentação elétrica (cabo de encaixe) não deve tocar nas partes quentes do aparelho.

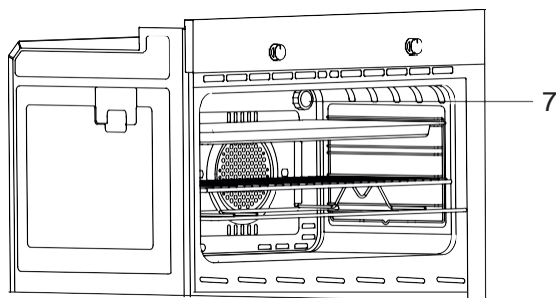
Se o cabo de alimentação (cabo de encaixe) estiver danificado, este cabo deve ser substituído pelo importador ou pelo seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente competente, a fim de se evitar uma situação de risco.

## APRESENTAÇÃO DO APARELHO



- 1. Painel de controlo
- 2. Tabuleiro fundo \*
- 3. Grelha de arame sobre o tabuleiro

- 4. Espeto para assar frango \*
- 5. Porta do forno
- 6. Pega



- 7. Lâmpada

## Acessórios (opcional)



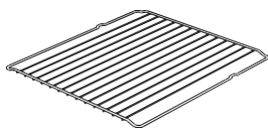
### Tabuleiro fundo \*

Utilizado para produtos de pastelaria, grandes assados, alimentos cozidos com água. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de óleo se assar diretamente no grelhador bolos, alimentos congelados e pratos de carne.



### Tabuleiro

Utilizado para produtos de pastelaria (bolachas, biscoitos, etc), alimentos congelados.



### Grelha de arame

Utilizada para assar ou colocar alimentos que serão assados, gratinados e congelados no rack pretendido.



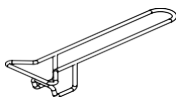
### Friso telescópica \*

Os tabuleiros e racks de arame podem ser removidos e instalados facilmente graças ao friso telescópico.



### Grelha de arame sobre o tabuleiro \*

Os alimentos que aderem ao cozinhar, como bifes, devem ser colocados na grelha do tabuleiro. Desse modo impede-se o contacto do alimento com o tabuleiro.



### Pega do tabuleiro \*

É usada para segurar tabuleiros quentes.

## Especificações Técnicas

Specifications	90 cm Built-in Oven
Potência da lâmpada	15-25 W
Termóstato	40-240 / Max °C
Aquecedor inferior	2000 W
Aquecedor superior	1500 W
Aquecedor turbo	1 x 2200 W / 2 x 1250 W
Aquecedor do grelhador	3250 W
Supply voltage	220-240V AC 50/60 Hz

As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

Os valores fornecidos com o aparelho ou nos documentos que os acompanham são as leituras laboratoriais relacionadas com as respetivas normas. Estes valores podem variar consoante a utilização e as condições ambientais.

As figuras neste guia são esquemáticas podem não coincidir exatamente com o seu produto.

### INSTALAÇÃO DO APARELHO

Certifique-se que a instalação elétrica é adequada para o funcionamento do aparelho. Se não for o caso, chame um electricista ou picheleiro para fazer as instalações necessárias. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos derivados de operações por pessoas não autorizadas, que invalidarão a garantia.

**AVISO:** É de responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será posicionado e também as instalações de alimentação necessárias.

**AVISO:** As regras sobre as normas elétricas locais devem ser respeitadas durante a instalação do produto.

**AVISO:** Verifique se há danos no produto antes de instalá-lo. Não instale o produto se estiver danificado. Produtos danificados representam perigo para a sua segurança.

## Avisos importantes para a instalação:

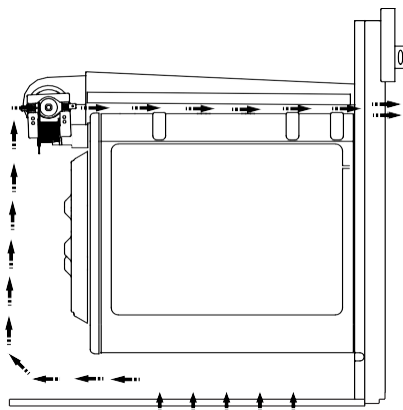


Figura 1

A ventoinha de arrefecimento expelle vapor extra e impede que as superfícies exteriores do aparelho sobreaqueçam durante o funcionamento do forno. Esta é uma condição necessária para um melhor funcionamento do aparelho e uma melhor cozedura. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar depois da cozedura estar concluída. A ventoinha irá parar automaticamente após o arrefecimento estar concluído.

Deve ser deixado um espaço atrás do espaço onde instalará o aparelho para

um funcionamento eficiente e de boa qualidade. Este espaço não deve ser ignorado, já que é necessário para o sistema de ventilação do aparelho funcionar.

### Local certo para a instalação

O produto foi concebido para ser montado em bancadas adquiridas no mercado. Deve ser deixada uma distância segura entre o produto e as paredes ou o mobiliário da cozinha. Consulte o desenho fornecido na página seguinte para as distâncias adequadas. (valores em mm)

- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor. (mínimo 100 °C)
- Os armários de cozinha devem estar nivelados com o produto e fixados.
- Se houver uma gaveta abaixo do forno, deve ser colocado um rack entre o forno e a gaveta.

**AVISO:** Não instale o produto próximo a frigoríficos ou arrefecedores. O calor emitido pelo produto aumenta o consumo de energia dos dispositivos de arrefecimento.

**AVISO:** Não utilize a porta ou o puxador para mover o produto.

## **Instalação e montagem do forno encastrado de 90 cm**

O local de instalação do produto deve ser definido antes de iniciar a instalação.

O produto não deve ser instalado em locais que estejam sob o efeito de fluxo de ar forte.

Carregue o produto juntamente com, pelo menos, duas pessoas. Não arraste o produto de modo a não causar danos ao piso.

Remova todos os materiais de transporte dentro e fora do produto. Remova todos os materiais e documentos no produto.

### **Instalação sob a bancada**

O compartimento deve coincidir com as dimensões fornecidas na figura 2. Deve ser previsto um espaço na parte traseira do compartimento, como indicado na figura, de modo a se obter a ventilação necessária.

Após a montagem, o espaço entre a parte inferior e superior da bancada está indicado na figura 5 com a letra "A". Destina-se à ventilação e não deve ser tapado.

### **Instalação num compartimento elevado**

O compartimento deve coincidir com as dimensões fornecidas na figura 4. Devem ser previstos os espaços com as dimensões indicadas na figura, na parte traseira do compartimento, nas seções superior e inferior, de modo a se obter a ventilação necessária.

### **Requisitos da instalação**

As dimensões do produto são fornecidas na figura 3.

As superfícies do mobiliário dos materiais de montagem e desmontagem a ser utilizados devem ter uma resistência à temperatura mínima de 100 °C.

O compartimento de montagem deve estar fixado e o seu piso deve ser plano para que o produto não incline.

O piso do compartimento deve ter uma resistência mínima para lidar com uma carga de 60 kg.

### **Colocação e fixação do forno**

Coloque o forno no compartimento com duas ou mais pessoas.

Verifique se a estrutura do forno e a borda frontal do mobiliário correspondem de maneira uniforme.



O cabo de alimentação não deve estar sob o forno, pressionado entre forno e o mobiliário ou dobrado.

Fixe o forno ao mobiliário utilizando os parafusos fornecidos com o produto. Os parafusos devem ser montados como mostrado na figura 5, passando-os através dos plásticos ligados à estrutura do produto. Os parafusos não devem ser demasiadamente apertados. Caso contrário, os soquetes dos parafusos podem estar desgastados.

Verifique se o forno não se move depois da montagem. Se o forno não for montado de acordo com as instruções, existe um risco de inclinação durante o funcionamento.

### Ligação elétrica

O local de montagem do produto deve ter a instalação elétrica adequada. A tensão de rede deve ser compatível com os valores fornecidos na placa de características do produto.

A ligação do produto deve ser feita em conformidade com os requisitos elétricos locais e nacionais.

Antes de iniciar a montagem, desligue a alimentação elétrica. Não ligue o produto à rede até que a sua montagem esteja concluída.

### Montagem



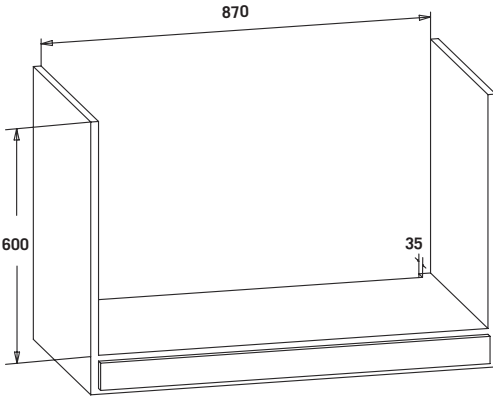


Figure 2

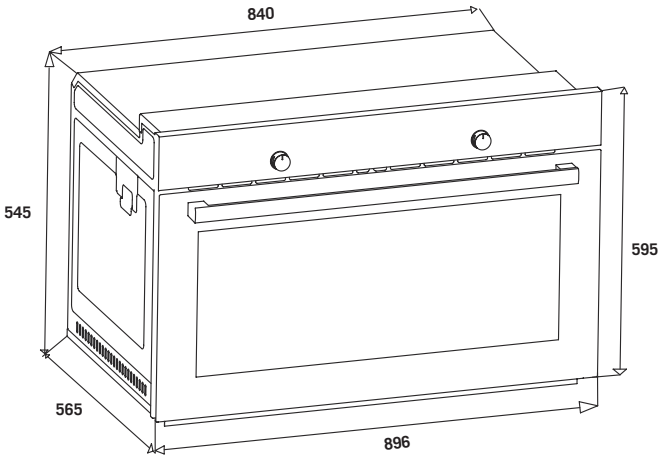
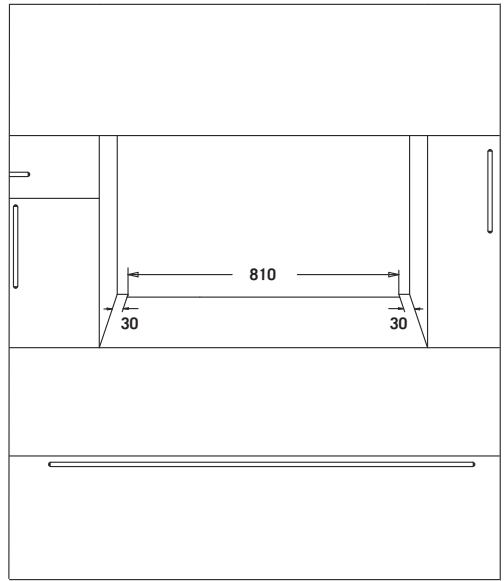


Figure 3

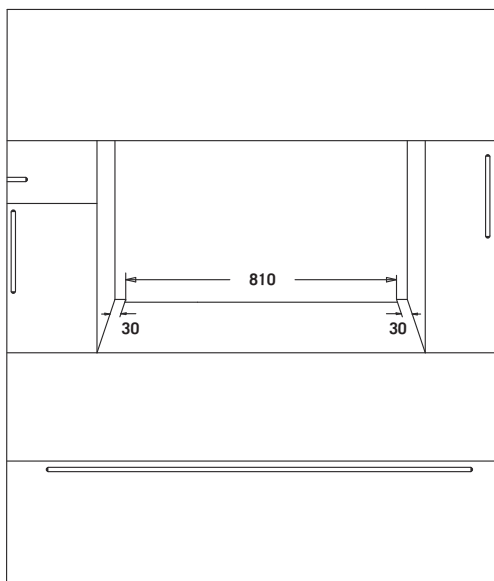
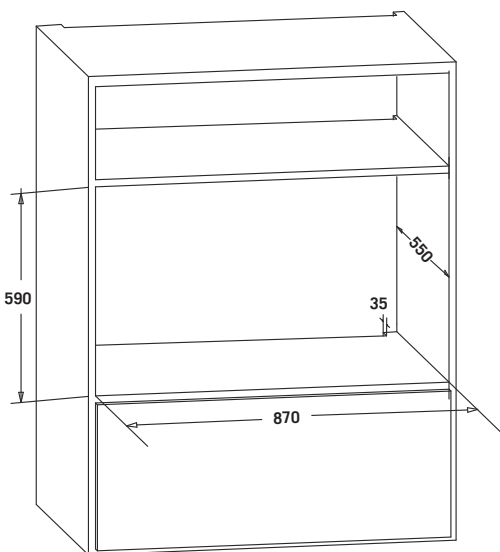
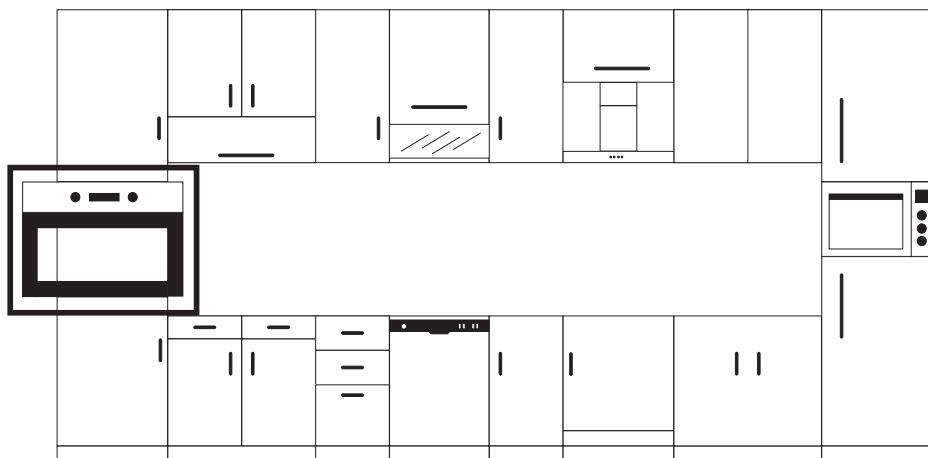


Figure 4

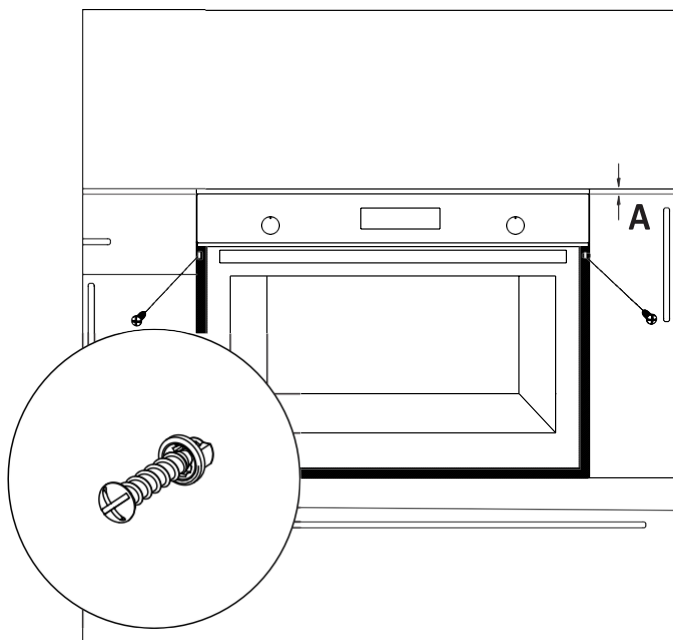
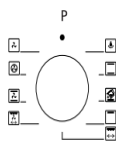


Figura 5

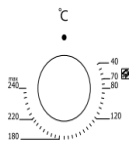
## PANEL DE CONTROLO



1



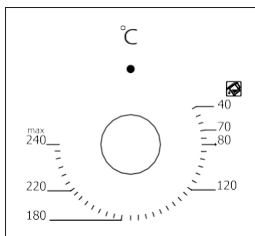
2



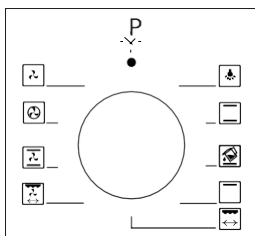
3

1. Botão de função
2. Temporizador mecânico ou digital
3. Termóstato

**ADVERTÊNCIA:** O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.



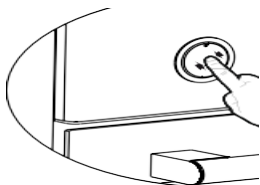
**Botão do termóstato:** Ajuda a definir a temperatura de cozedura do alimento a ser cozinhado no forno. Pode definir a temperatura pretendida rodando o botão após introduzir o alimento no forno. Verifique a tabela de cozedura para cozinhar alimentos com diferentes temperaturas.



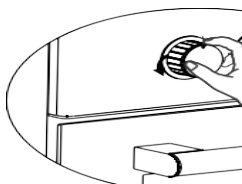
**Botão Programa:** Ajuda a definir com quais aquecedores os alimentos colocados no forno serão cozidos. Os tipos de programa do aquecedor neste botão e suas funções são descritos a seguir. Cada modelo pode não ter todos os tipos de aquecedores e, portanto, tipos de programas desses aquecedores.

Utilizar O Botão Pop-Up \*

O ajuste só pode ser realizado quando o botão estiver desarmado em modelos com botão pop-up.



Certifique-se que o botão está desarmado pressionando-o como exibido na figura do lado esquerdo.



Pode fazer os ajustes necessários rodando para a direita ou para a esquerda quando o botão estiver suficientemente desarmado.

## UTILIZAÇÃO DO FORNO

### Utilização inicial do forno

Aqui estão as coisas que deve fazer na primeira utilização do seu forno depois de realizar as necessárias de acordo com as instruções:

1. Remova os rótulos ou acessórios encaixados dentro do forno. Se houver, retire a película de proteção na parte frontal do aparelho.

2. Remova o pó e os resíduos de embalagem limpando o interior do forno com um pano húmido. O interior do forno deve estar vazio. Ligue a ficha do cabo do aparelho à tomada elétrica.

3. Defina o botão do termostato para a temperatura mais alta (240 °C no máx.) e funcione o forno por 30 minutos com a sua porta fechada. Entretanto, pode aparecer um ligeiro fumo e um odor, mas é uma situação normal.

4. Limpe o interior do forno com um pouco de água morna com detergente depois do mesmo estar arrefecido e seque com um pano limpo. Agora pode utilizar o seu forno.

### Utilização normal do forno

1. Ajuste o botão do termostato e a temperatura na qual pretende cozinhar os alimentos, para iniciar a cozedura.

2. Pode definir o tempo de cozedura para qualquer hora pretendida utilizando o botão presente nos modelos com temporizador mecânico. O temporizador irá cortar a energia dos aquecedores quando esgotar o tempo e emitir um aviso sonoro.

3. O temporizador desliga os aquecedores e emite um aviso sonoro quando o tempo de cozedura esgota, em linha com as informações inseridas nos modelos com temporizador digital.

4. O sistema de arrefecimento do aparelho continuará a funcionar após a cozedura estar concluída. Não corte a alimentação elétrica do aparelho nesta situação, que é necessária para que o aparelho arrefeça. O sistema desligar-se-á após o arrefecimento estar concluído.

## Usar O Grelhador

1. Quando colocar a grelha na prateleira superior, os alimentos na grelha não devem tocar na grelha.
2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelhar. Se necessário, pode voltar os alimentos ao contrário.
3. Os alimentos devem estar no centro da grelha para fornecerem um fluxo máximo de ar através do forno.

### Ligar o grelhador;

1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.
2. Em seguida, definir a temperatura do grelhador pretendida.

### Desligar o grelhador;

Colocar o botão de função na posição desligado.

**ADVERTÊNCIA:** Manter a porta do forno fechada enquanto estiver a grelhar.

## Usar O Assador De Frango \*

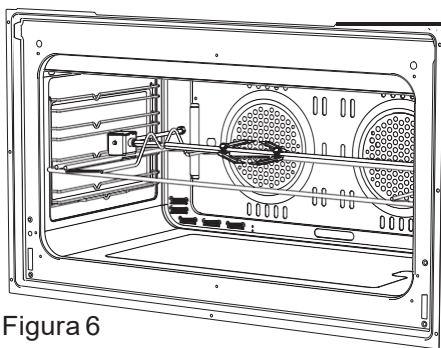
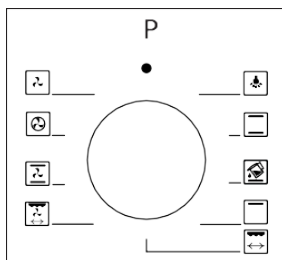


Figura 6

Colocar o espeto no suporte. Deslizar o espeto rotativo no forno no nível pretendido. Localizar uma caçarola no fundo para recolher a gordura. Adicione um pouco de água na caçarola para facilitar a limpeza. Não esquecer de retirar a parte de plástico do espeto. Depois de grelhar, enroscar a pega de plástico no espeto e retirar os alimentos do forno.

## TIPOS DE PROGRAMA



**Botão de programa:** Ajuda a definir com que aquecedores os alimentos introduzidos no forno serão cozinhados. Os tipos de programa dos aquecedores neste botão e as suas funções estão indicados abaixo. Cada modelo pode não ter todos os tipos de aquecedores e consequentemente os tipos de programa desses aquecedores.

Os tipos de programa de aquecimento no seu aparelho e importantes explicações sobre os mesmos são fornecidas abaixo para que possa cozinhar diferentes alimentos conforme o seu gosto.

	fã		Elementos de aquecimento inferior e superior
	Aquecedor turbo e ventilador		Limpeza a vapor
	Elemento de aquecimento inferior-superior e ventilador		Elemento de aquecimento superior
	Ventilador e frango assado		Frango grelhado e assado
	Luminária		

**Elemento de aquecimento inferior:** Selecione este programa para o tempo de fim da cozedura se a parte inferior do alimento cozinhado tiver que ser assada.

**Elemento de aquecimento superior:** Utilizado para pós-aquecer ou assar peças muito pequenas de alimentos.

**Elementos de aquecimento inferior e superior:** Um programa que pode ser utilizado para cozinhar alimentos como bolos, pizza, biscoitos e bolinhos.

**Ventoinha e elemento de aquecimento inferior:** Utilizado principalmente para cozinhar alimentos como bolos de frutas.

**Ventoinha e elemento de aquecimento inferior e superior:** O programa adequado para cozinhar alimentos como bolos, bolos secos, lasanha. Adequado também para cozinhar pratos de carne.



**Grelhador:** O grelhador é utilizado para grelhar tanto carnes como alimentos do tipo bifês, salsichas e peixes. Enquanto está a grelhar, o tabuleiro deve estar posicionado no rack inferior e cheio de água.

**Ventoinha e aquecedor turbo:** Adequados para assar massas e carnes. Mantenha a definição de calor inferior no programa “Aquecedor inferior e superior”, uma vez que o calor é transmitido imediatamente através do fluxo de ar.

**Grelhador e ventilador:** Adequado para cozinhar carnes. Não se esqueça de colocar um tabuleiro de cozedura num rack inferior dentro do forno e um pouco de água enquanto estiver a grelhar.

**Cozedura multi-funcional (3D):** Adequada para assar massas e carnes. Os aquecedores inferior e superior funcionam para a rápida transmissão de calor através do fluxo de ar. Adequado para cozeduras que necessitam de um único tabuleiro e calor intenso.

## **RECOMENDAÇÕES PARA A COZEDURA**

Pode encontrar na tabela a seguir as informações dos tipos de alimentos dos quais testamos e identificamos os seus valores de cozedura em nossos laboratórios. Os tempos de cozedura podem variar de acordo com a tensão da rede, a qualidade do material a ser cozinhado, a quantidade e a temperatura. Os pratos a cozinhar utilizando estes valores podem não estar ao seu gosto. Pode definir vários valores para obter diferentes sabores e resultados consoante as suas preferências, através da realização de testes.

**AVISO:** O forno deve ser pré-aquecido por 7-10 minutos antes de se introduzir o alimento.

## Tabela De Cozedura

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C)	Rack de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Bolo	Estática	180	2	70
Pequenos bolos	Estática	180	2	40
Tartes	Estática	200	2	70
Pastelaria	Estática+ventoinha	180-200	2	20-25
Bolachas	Estática	175	2	20
Tarte de maçã	Estática	180-190	1	150
Pão de ló	Estática	175	2	45-50
Pizza	Estática	190	2	25
Lasanha	Estática	180-200	2	50-60
Merengue	Estática	100	2	60
Frango grelhado *	Grelhador+ventoinha	220	4	25-35
Peixe grelhado *	Grelhador+ventoinha	220	4	35-40
Bife de vitela *	Grelhador	Max.	4	30
Almôndegas *	Grelhador	Max.	4	40

\* Os alimentos devem ser virados após a metade do tempo de cozedura.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Retire a ficha de alimentação da tomada.
2. Não limpe as partes internas, painel, tabuleiros e outras partes do produto com ferramentas aguçadas como escovas, esponjas de aço ou facas. Não utilize abrasivos, materiais raspantes ou detergente.
3. Enxagúe após limpar as partes no interior do produto com um pano com sabão, depois seque completamente com um pano macio.
4. Limpe as superfícies de vidro com produtos especiais para limpeza de vidros.
5. Não limpe o seu produto com limpadores a vapor.
6. Nunca utilize materiais combustíveis como ácido, diluente ou gás durante a limpeza do seu produto.
7. Não lave qualquer parte do produto na máquina de lavar loiça.
8. Utilize estearato de potássio (sabão suave) para sujidades e nódoas.

### Limpeza A Vapor \*

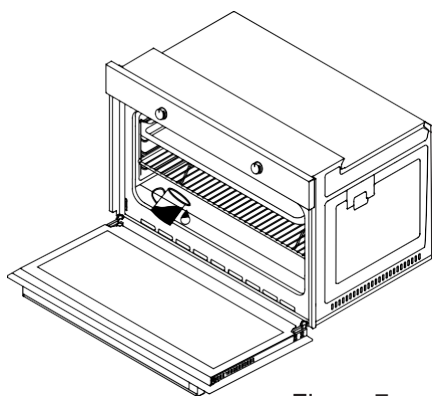


Figura 7

É possível limpar as nódoas amaciadas graças ao vapor que é gerado no forno.

1. Remova todos os acessórios no forno.
  2. Deite meio litro de água no tabuleiro e coloque o tabuleiro na parte inferior da caldeira.
  3. Defina o interruptor para o modo de limpeza a vapor.
  4. Defina o termóstato para 70 °C e funcione o forno por 30 minutos.
5. Após funcionar o forno por 30 minutos, abra a porta do forno e limpe as superfícies internas com um pano húmido.
  6. Utilize líquido de lavar loiça, água quente e um pano macio para remover a sujidade entranhada, depois seque a área que acabou de limpar utilizando um pano seco.

## Limpeza E A Montagem Da Porta Do Forno

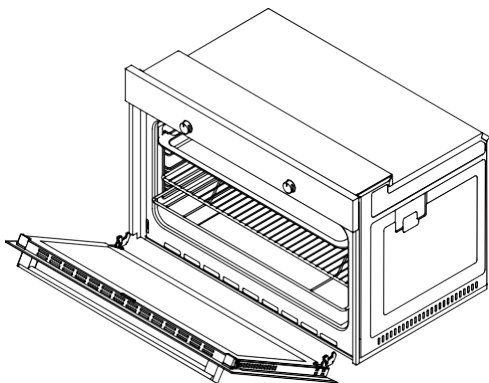


Figura 8

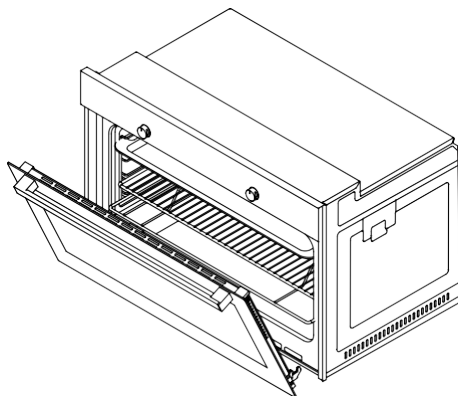


Figura 9

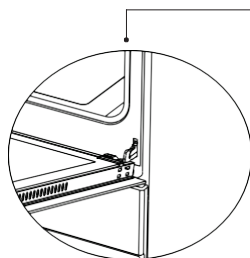


Figura 8.1

Abra totalmente a porta puxando a porta do forno para si. Então realize a operação de desbloqueio puxando a trava da dobradiça para cima com a ajuda de uma chave de fendas, como indicado na **figura 8.1**.

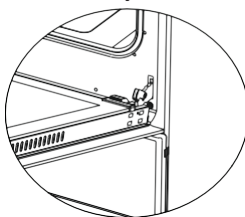


Figura 8.2

Ajuste a trava da dobradiça para o ângulo mais largo, como na **figura 8.2**. Ajuste ambas as dobradiças ligando a porta do forno ao forno para a mesma posição.

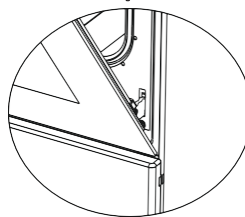


Figura 9.1

Em seguida, feche a porta do forno aberta de modo que possa estar em posição de contacto com a trava da dobradiça, como na **figura 9.1**.

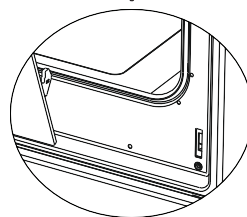


Figura 9.2

Para facilitar a extração da porta do forno, quando ele estiver perto de posição fechada, segure a tampa com as duas mãos, como mostrado na **figura 9.2** e puxe para cima.

Em sentido inverso, execute respetivamente o que fez durante a abertura da porta para reinstalar a porta do forno.

## Limpar O Vidro Do Forno

Premir os fechos de plástico nos lados esquerdo e direito conforme mostrado na Figura 10 e levante o perfil puxando o mesmo em direção em a si conforme mostrado na Figura 11. O vidro ficará solto depois de o perfil ser removido conforme mostrado na Figura 12. Puxar cuidadosamente o vidro que fica solto em direção a si. Se necessário, o vidro intermédio pode igualmente ser removido da mesma forma. O vidro exterior é fixado ao perfil da porta do forno. Pode facilmente limpar os vidros depois de os mesmo terem sido separados. Depois de limpos e de depois de feita a manutenção, pode substituir os vidros e o perfil realizando o procedimento de remoção na ordem inversa. Assegurar que o vidro é colocado na direção correta e que o perfil está corretamente assente.

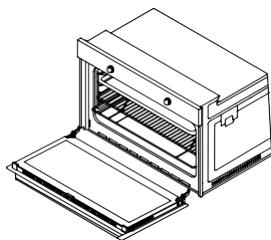


Figura 10

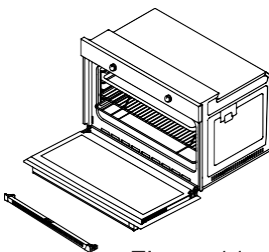


Figura 11

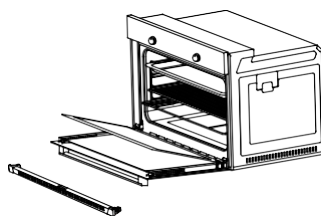


Figura 12

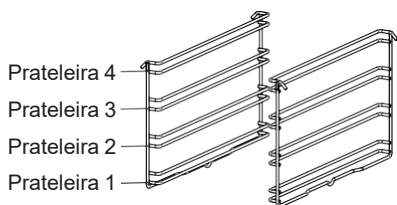
## **Paredes Catalíticas \***

As paredes catalíticas estão localizadas à esquerda e à direita da cavidade sob a guias. As paredes catalíticas erradicam o mau cheiro e obtêm o melhor desempenho do fogão. As paredes catalíticas também absorvem os resíduos de óleo e limpam o seu fogão enquanto ele está a funcionar.

### **Remover as paredes catalíticas**

Para remover as paredes catalíticas, as guias têm de ser puxadas para fora. Assim que as guias são puxadas para fora, as paredes catalíticas são soltas automaticamente. As paredes catalíticas têm de ser mudadas ao fim de 2-3 anos.

### **Posições Da Grelha**



É importante colocar corretamente a grelha de arame no forno. Não permitir que a grelha entre em contacto com a parede traseira do forno. As posições da grelha são mostradas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas grelhas de arame inferior e superior.

### **Instalar e retirar as grelhas de arame**

Para retirar as grelhas de arame, premir os cliques mostrados com setas na figura, retirar primeiro o lado inferior e depois o superior do local de instalação. Para instalar grelhas de arame; inverter o procedimento para a remoção das grelhas de arame.

## Substituição Da Lâmpada Do Forno

**AVISO:** Para evitar choques eléctricos, certifique-se que o circuito do aparelho está aberto antes de trocar a lâmpada. (o circuito aberto significa que a energia está desligada)

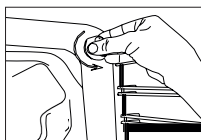
Primeiro, desligue a alimentação do aparelho e certifique-se que o mesmo está arrefecido.

Remova o vidro de protecção rodando conforme indicado na figura do lado esquerdo. Se tiver dificuldades para o rodar, utilize luvas de plástico para a ajudar na tarefa.

Em seguida, remova a lâmpada rodando, instale a lâmpada nova com as mesmas especificações. As especificações da lâmpada devem ser como o seguinte;

Reinstale a protecção do vidro, ligue o cabo de alimentação do aparelho à tomada eléctrica e conclua a substituição. Agora pode utilizar o seu forno.

### Lâmpada Tipo G9



220-240 V, AC  
15-25 W

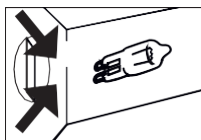
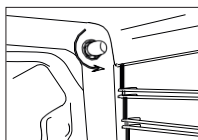


Figura 13

### Lâmpada Tipo E14



220-240 V, AC  
15 W

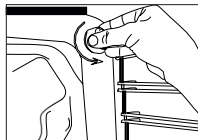


Figura 14

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu produto verificando os seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

### Pontos de verificação

Caso tenha algum problema com o forno, verificar primeiro a tabela abaixo e experimentar as sugestões.

Problema	Causa possível	O que fazer
O forno não funciona.	Fonte de alimentação não disponível.	Verificar a fonte de alimentação.
O forno para durante a cozedura.	A ficha sai da tomada da parede.	Voltar a instalar a ficha na tomada de parede.
Desliga-se durante a cozedura.	Funcionamento contínuo durante muito tempo.	Deixar o forno arrefecer após longos ciclos de cozedura.
	O ventilador de refrigeração não está a funcionar.	Ouvir o som do ventilador de refrigeração.
	Forno não instalado em local com boa ventilação.	Assegurar que as folgas especificadas nas instruções de funcionamento são mantidas.
	Mais do que uma ficha numa tomada de parede.	Usar apenas uma ficha para cada tomada de parede.
A superfície exterior do forno fica muito quente durante o funcionamento.	Forno não instalado em local com boa ventilação.	Assegurar que as folgas especificadas nas instruções de funcionamento são mantidas.
A porta do forno não está a abrir adequadamente.	Resíduos alimentares presos entre a porta e a cavidade interior.	Limpar bem o forno e tentar voltar a abrir a porta.
A luz interior está fraca ou não funciona.	Objeto estranho que cobre a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interior do forno e verificar novamente.
	A lâmpada pode estar fundida.	Substituir por uma lâmpada com as mesmas especificações.
Choque elétrico quando tocar no forno.	Ligação à terra não adequada.	Assegurar que a alimentação está ligada à terra adequadamente.
	Está a ser usada tomada de parede sem ligação à terra.	



Problema	Causa possível	O que fazer
Está a pingar água.	Sob certas condições, pode ser gerada água ou vapor, dependendo do alimento a ser cozinhado. Isto não é uma avaria do aparelho.	Deixar o forno arrefecer e, em seguida, secar com um pano.
Vapor a sair de uma fissura na porta do forno.		
Água existente no interior do forno.		
O ventilador de refrigeração continua a operar depois da cozedura ter terminado.	O ventilador opera durante um determinado período para ventilação da cavidade interna do forno.	Isto não é uma avaria do aparelho, portanto não tem que se preocupar.
Forno não aquece.	Porta do forno está aberta.	Fechar a porta e reiniciar.
	Controlos do forno não estão ajustados corretamente.	Ler a secção referente ao funcionamento do forno e reiniciar o forno.
	Fusível desarmado ou disjuntor desligado.	Substituir o fusível ou reiniciar o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, ligar a um electricista.
Fumo a sair durante o funcionamento.	Quando o forno funcionar pela primeira vez.	Fumo sai dos aquecedores. Isto não é uma avaria. Após 2-3 ciclos já não haverá fumo.
	Alimento no aquecedor.	Deixar o forno arrefecer e limpar resíduos de alimentos da superfície do forno e a superfície do aquecedor superior.
Quando o forno está em funcionamento sai cheiro a queimado ou a plástico	Estão a ser usados dentro do forno acessórios de plástico ou outros não resistentes ao calor.	Com temperaturas elevadas, utilizar os acessórios em vidro adequados
O forno não cozinha bem.	A porta do forno é aberta frequentemente durante a cozedura.	Não abrir frequentemente a porta do forno se o alimento que estiver a cozinhar não precisar de ser rodado. Se abrir a porta frequentemente a temperatura interior cai e consequentemente o resultado da cozedura será influenciado.

## **REGRAS DE MANUSEAMENTO**

1. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
2. Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
3. Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.
4. Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.
5. Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
6. Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

## **RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o produto ecológica e economicamente.

1. Usar recipientes de cor escura e esmalte que conduzam melhor o calor no forno.
2. Ao cozinhar os seus alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que o pré-aquecimento é necessário, pré-aqueça o forno.
3. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.
4. Tentar não cozinhar simultaneamente vários pratos no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame.
5. Cozinhar vários pratos sucessivamente. O forno não perderá calor.
6. Desligar o forno alguns minutos antes de terminar o tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.
7. Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.

## ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE



Elimine a embalagem em condições amigas do ambiente Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (Resíduos de Equipamentos Elétricos e eletrónicos REEE). As orientações determinam o enquadramento para a devolução e reciclagem de aparelhos elétricos aplicável em toda a UE.

## INFORMAÇÃO SOBRE A EMBALAGEM

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, de acordo com as nossas Normas Ambientais Nacionais. Não elimine os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem indicados pelas autoridades locais

## Instruções de exibição

Hora do dia  
Botão de regulação

Botão  
Mais

Botão de cozedura  
automática



Botão de alarme  
dos minutos


Botão  
Mais

Botão Bloqueio  
crianças





## SÍMBOLOS DO VISOR

	<p><b>Indicação do estado de cozedura automática</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ligado:</b> Integral ou semi cozedura automática ativa.</li> <li>• <b>A piscar:</b> Cozedura automática terminada ou condição de ligado.</li> <li>• <b>Desligado:</b> Nenhuma cozedura automática ativa.</li> </ul>
	<p><b>Indicação do estado do forno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ligado:</b> Relé do temporizador está fechado/a cozinhar ou pronto para cozinhar.</li> <li>• <b>Desligado:</b> Relé do temporizado está aberto/não cozedura.</li> </ul>
	<p><b>Indicação do estado de cozedura manual</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ligado:</b> Cozedura manual.</li> <li>• <b>Desligado:</b> Cozedura automática (símbolo automático está ativo)</li> </ul>
	<p><b>Indicação do modo de ajuste de cozedura semi-automática</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A piscar:</b> Modo de ajuste da duração da cozedura, ajuste possível pelos botões  ou .</li> </ul>
	<p><b>Indicação do modo de ajuste de cozedura totalmente automática</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A piscar:</b> Modo de ajuste do tempo de cozedura, ajuste possível pelos botões  ou .</li> </ul>
	<p><b>Indicação do estado do alarme dos minutos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ligado:</b> Alarme dos minutos ativo.</li> <li>• <b>A piscar:</b> Modo de ajuste do alarme de minutos, ajuste possível pelos botões  ou  ou alarme de minutos atual terminado.</li> <li>• <b>Desligado:</b> Alarme dos minutos não ativo.</li> </ul>
	<p><b>Indicação de bloqueio de crianças</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ligado:</b> O bloqueio de crianças está ativo.</li> <li>• <b>Desligado:</b> O bloqueio de crianças está inativo.</li> </ul>






## LIGADO

Em ligado, o forno está inativo, hora do dia e símbolos AUTO estão a piscar. A hora do dia indicada (a piscar) não está correta a tem de ser ajustada. Premir  para ativar o forno e continuar a ajustar a hora do dia como abaixo.



## AJUSTE DA HORA DO DIA

O ajuste da hora do dia só é possível quando o programa de cozedura está a decorrer. Premir  para entrar no modo de ajuste, e depois o símbolo de dois pontos entre os dígitos de horas e minutos começará a piscar. Usando  ou  ajusta a duração pretendida. A máxima duração ajustável é de 23h 59 minutos. O modo de ajuste será abandonado dentro de 5 segundos após a última pressão de botão ou pode ser encerrado imediatamente premindo o botão .


## DEFINIR O ALARME DOS MINUTOS

Com esta função, pode ajustar a duração em minutos. Depois do tempo ajustado ter decorrido, será produzido um som de alarme. Premir  para entrar no modo de ajuste do alarme dos minutos, o símbolo  começará a piscar no ecrã. Usando  ou  ajusta para a duração pretendida. A máxima duração ajustável é de 23h 59 minutos. O modo de ajuste será abandonado dentro de 5 segundos após a última pressão de botão ou pode ser encerrado imediatamente premindo o botão .

## CANCELAR O ALARME DOS MINUTOS








Qualquer função de alarme dos minutos pode ser cancelada premindo e mantendo premido o botão  durante 3 segundos. O símbolo  no ecrã, indicando a função de alarme dos minutos ativada, irá desaparecer.

## CANCELAR O SOM DE CAMPAINHA DO ALARME

Uma vez decorrido a duração ajustada do alarme de minutos, começará a soar o alarme de campainha, acompanhado pelo piscar do símbolo  no visor. Qualquer botão premido parará o som de alarme e esta indicação. Se nenhum botão for premido, o som de alarme terminará automaticamente após 7 minutos, mas o símbolo a piscar continuará.








## COZEDURA SEMI AUTOMÁTICA

Este programa de cozedura destina-se a começar a cozinhar imediatamente durante uma duração especificada. Depois de o forno estar definido para a função pretendida e a temperatura através dos botões do forno:



1. Premir o botão , símbolo  ficará a piscar no ecrã.
2. Usando os botões  ou , ajustar a duração de cozedura pretendida. **AUTO** O símbolo aparece no ecrã, sempre que  desaparece.
3. Após 5 segundos da última pressão de botão ou premindo duas vezes , o ajuste está terminado.  O símbolo desaparece, o visor mostra a hora atual do dia.

## COZEDURA AUTOMÁTICA INTEGRAL


Este programa de cozedura destina-se a realizar uma cozedura diferida programando a hora do dia, em que o alimento deverá estar pronto. Por outras palavras, o forno começará a cozinhar não imediatamente mas calculará automaticamente a hora para começar a cozinhar.

1. Cumprir os passos 1 e 2 da cozedura semi automática como acima indicado (ajuste da duração da cozedura).
2. Premir o botão , mais uma vez, o símbolo  começará a piscar.
3. Usando os botões  ou , programar o fim pretendido do tempo de cozedura.  O símbolo desaparecerá mas o símbolo **AUTO** ainda estará a piscar no ecrã. Isto indica que está programada uma cozedura automática mas que a cozedura ainda não começou.
4. Após 5 segundos da última vez que premiu o botão ou premindo , o ajuste estará terminado, o símbolo  desaparece do ecrã e o visor exhibe a hora do dia atual.

## MODO MANUAL

Qualquer função de cozedura automática pode ser cancelada premindo e mantendo premido o botão  durante 3 segundos. **AUTO** O símbolo irá desaparecer e  irá aparecer. No modo manual o forno estará ativo dependendo do estado dos botões do forno.

## FIM DA COZEDURA AUTOMÁTICA


Depois da cozedura automática ter terminado, o símbolo **AUTO** estará a piscar no ecrã e o alarme irá tocar. Qualquer botão premido parará o som de alarme mas o símbolo continuará a piscar até que o botão  seja premido. O alarme da campainha soará durante 7 minutos se não for parado.




## INTERRUPÇÕES DE ENERGIA

Depois de qualquer interrupção de eletricidade, o forno ficará inativo depois da alimentação ser restaurada, por razões de segurança. Depois de ligar, os dígitos da hora do dia e o símbolo **AUTO** piscarão e a hora do dia tem de ser ajustada (consultar: ligar).

**Nota:** O símbolo a piscar **AUTO** indica que o forno está inativo e tem de entrar no modo manual.

## BLOQUEIO DE CRIANÇAS


Esta função destina-se a evitar qualquer modificação não autorizada das definições de temporizador. Quando esta função está ativa, se premir qualquer botão exceto o próprio botão , ficará inativa.

Para ativar esta função, premir e manter premido o botão  até  aparecer no ecrã, aproximadamente durante 3 segundos. Para a desativar, fazer o mesmo até que o símbolo  desapareça.

**Nota:** Qualquer som de alarme pode ser parado ao premir qualquer botão, até mesmo a função de bloqueio de criança está ativa.

## OPÇÕES PROGRAMÁVEIS

### Toque para o alarme:

Sempre que o modo de ajuste estiver ativo, premir e manter premido o botão  irá resultar na produção de um toque de alarme válido atualmente. Libertando e premindo os mesmos botões novamente, pode deslizar através dos 3 tons de campainha disponíveis. O último tom de campainha ouvido será gravado automaticamente como o tom selecionado.

**Nota:** As opções de programação são não voláteis e permanecerão depois de qualquer falha de energia.