

ES

Espanol, 1

PT

Portuges, 11

FR

Français, 21

DK

Dansk, 31

FB 53 C.1/HA

FB 53 C.1 IX /HA

FB 53 C.1 TD/HA

FB 53 C.1 IX TD/HA

## Sumario

### Instalación, 2-3

Colocación  
Conexión eléctrica  
Placa de características

### Descripción del aparato, 4

Vista de conjunto  
Panel de control

### Puesta en marcha y uso, 5

Poner en funcionamiento el horno

### Programas, 6-7

Programas de cocción  
Consejos prácticos de cocción  
Tabla de cocción

### El programador de cocción electrónico, 8

### Precauciones y consejos, 9

Seguridad general  
Eliminación  
Ahorrar y respetar el medio ambiente

### Mantenimiento y cuidados, 10

Cortar el suministro eléctrico  
Limpiar el aparato  
Limpiar la puerta  
Sustituir la bombilla  
Asistencia

# Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

## Colocación

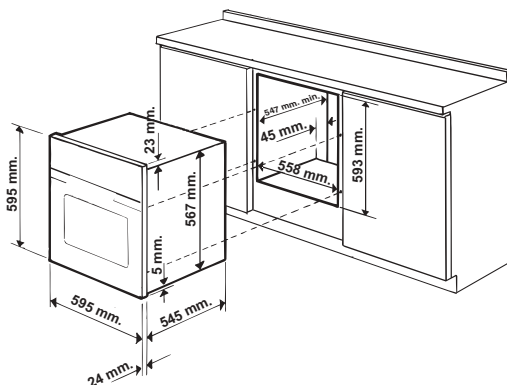
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

## Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (*ver la figura*) como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

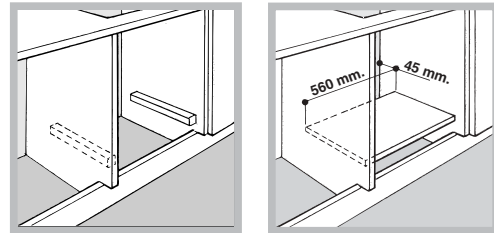


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

El consumo declarado en la placa de características fue medido en una instalación de este tipo.

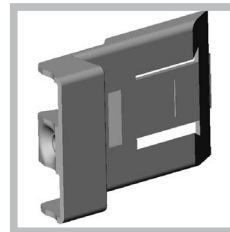
## Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).

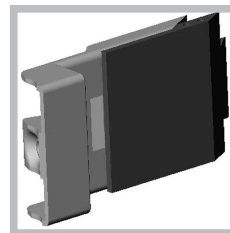


## Centrado y fijación

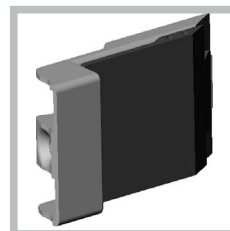
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

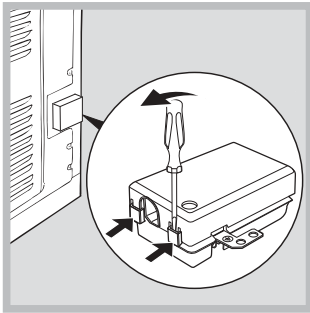
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

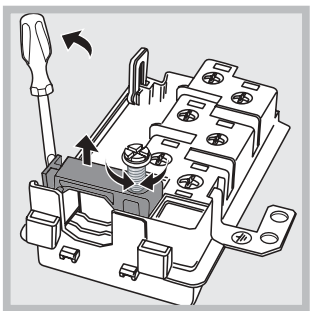
## Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

### Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y quítela (*ver la figura*).



2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador (*ver la figura*).

3. Quite los tornillos de los contactos L-N- $\perp$  y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ( $\perp$ ).

### Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);



- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe ser plegado ni comprimido.

! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

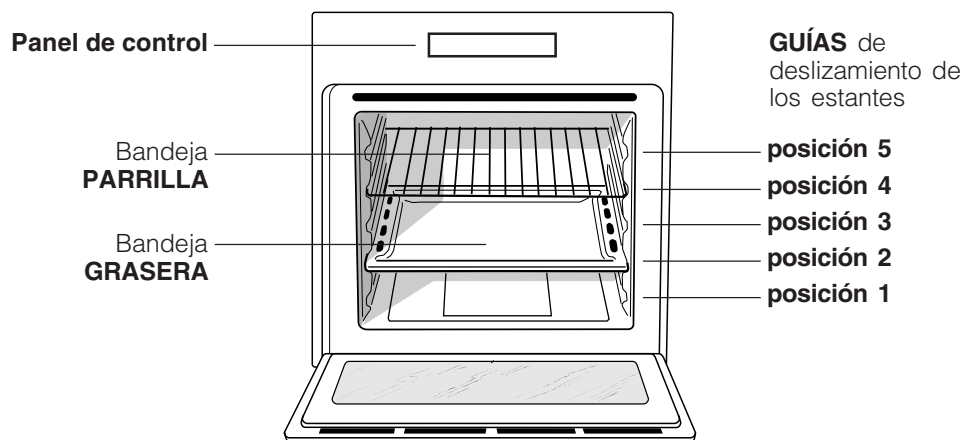
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
<b>Dimensiones</b>	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 40 cm.
<b>Volumen</b>	Litros 56
<b>Conexiones eléctricas</b>	tensión 230V ~ 50Hz (ver placa características) potencia máxima absorbida 2250W
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304</p> <p><b>Modelos con ventilación para enfriamiento:</b> Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: <input type="checkbox"/> Tradicional;</p> <p>Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: <input checked="" type="checkbox"/> Multicocción</p> <p><b>Modelos sin ventilación para enfriamiento:</b> Consumo de energía por convección Forzada – función de calentamiento: <input checked="" type="checkbox"/> Multicocción;</p> <p>Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Natural - función de calentamiento: <input type="checkbox"/> Tradicional</p>
  	<p>Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones 2002/96/EC</p>

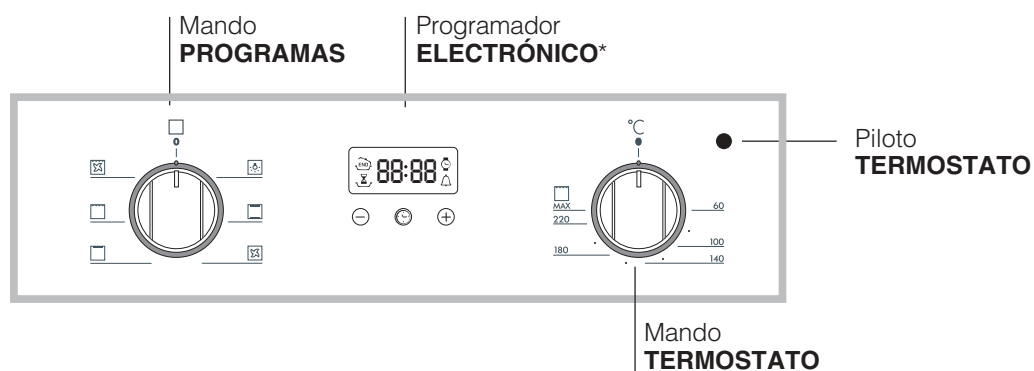
# Descripción del aparato

ES

## Vista de conjunto



## Panel de control



! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

## Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:
  - modificar el programa de cocción con la perilla PROGRAMAS;
  - modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
  - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.


! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

## Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

## Luz del horno

Se enciende seleccionando  con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

ES

# Programas

ES

## Programas de cocción

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).

### Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

### Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

### Programa **HORNO "SUPERIOR"**

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

### Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

### Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

## Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones GRILL y GRATIN, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

### MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

### GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

### PIZZA

- Per una buona cottura della pizza utilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

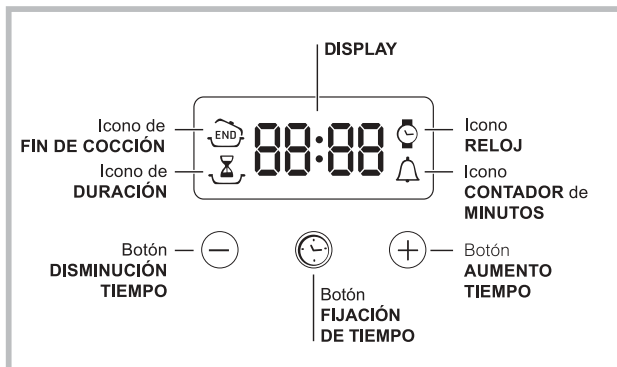
## Tabla de cocción

ES

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Pre calentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
<b>Horno Tradicional</b>	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
<b>Multicocción</b>	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
<b>Horno "superior"</b>	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	2-3
<b>Gratin</b>	Pollo a la parrilla	1.5	2	5	200	55-60
	Sepias	1.5	2	5	200	30-35

# El programador de cocción electrónico

ES



## Poner en hora el reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción. Después de la conexión a la red eléctrica o después

de un corte de corriente, el icono y los cuatro dígitos numéricos del DISPLAY centellean.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las cuatro cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular la hora; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón para fijar la programación.

## Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular el tiempo deseado; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón para fijar la programación. Continuará la visualización de la cuenta atrás, al final de la cual se accionará la señal sonora.

## Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

### Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular la duración deseada; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón para fijar la programación.
4. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
  - Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

### Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
3. con los botones “+” y “-” regular la hora de cocción deseada; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
4. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón para fijar la programación.
5. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.

### Anular una programación

Para anular una programación:

- Presionar el botón hasta que centellee el icono de la programación a anular y las cifras en el display. Presionar el botón “-” hasta que en el display aparezcan las cifras 00:00.
- mantener presionados al mismo tiempo los botones “+” y “-”; de este modo se anulan todas las programaciones efectuadas incluido el contador de minutos .



! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

## Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.

- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

# Mantenimiento y cuidados

ES

## Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

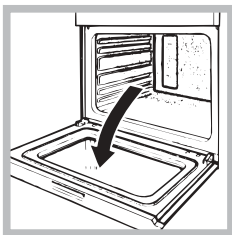
## Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

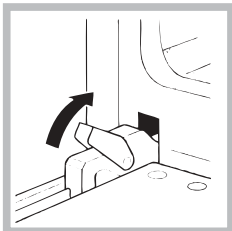
## Limpiar la puerta

Limpe el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

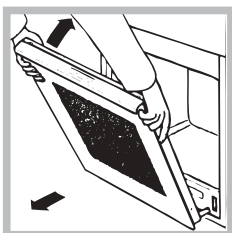
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);

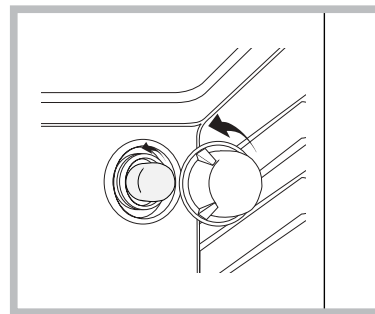


3. sujete la puerta desde los costados externos cerrándola lenta pero no completamente, luego tire la puerta hacia sí mismo extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

## Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

## Asistencia

### Comuniqué:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

### Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

Piezas y componentes

Mano de obra de los técnicos

Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

### Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al 902.133.133 y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

# Instruções para utilização

FORNO

PT



Espanol, 1



Portugues, 11



Français, 21



Dansk, 31

FB 53 C.1/HA

FB 53 C.1 IX /HA

FB 53 C.1 TD/HA

FB 53 C.1 IX TD/HA

## Índice

### Instalação, 12-13

Posicionamento  
Ligação eléctrica  
Placa de identificação

### Descrição do aparelho, 14

Vista de conjunto  
Painel de comandos

### Início e utilização, 15

Início do forno

### Programas, 16-17

Programas de cozedura  
Conselhos práticos para cozedura  
Tabela de cozedura

### O programador de cozedura electrónico, 18

### Precauções e conselhos, 19

Segurança geral  
Eliminação  
Economia e respeito do meio ambiente

### Manutenção e cuidados, 20

Desligar a corrente eléctrica  
Limpeza do aparelho  
Limpeza da porta  
Substituição da lâmpada  
Assistência técnica

 **Hotpoint**  
ARISTON

# Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

## Posicionamento

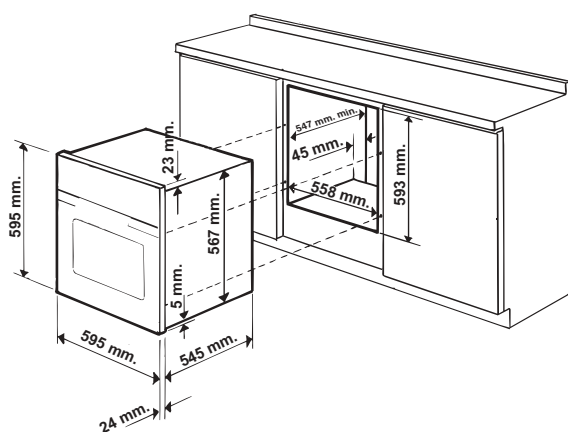
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em *Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos pessoais, materiais e a animais.

## Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

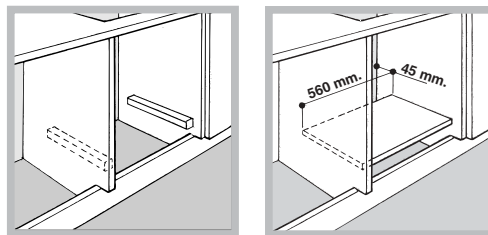
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo, indicadas na placa de identificação, foram medidas para este tipo de instalação.

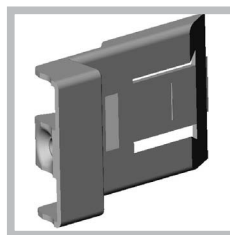
## Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).

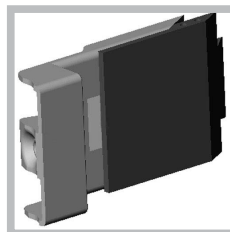


## Colocar no centro e prender

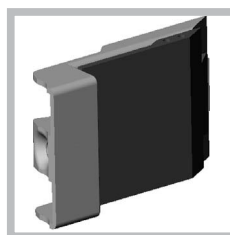
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (veja a figura);



16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (veja a figura).

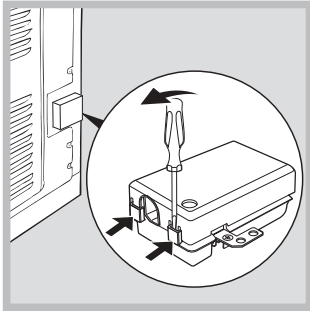
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

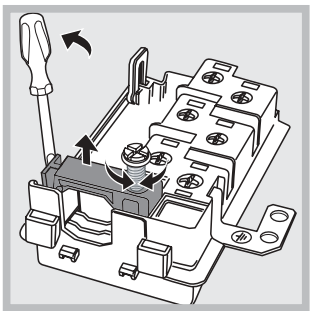
## Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (veja a seguir).

### Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa ( veja a figura).



2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).

3. Tire os parafusos dos contactos L-N- $\perp$  e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ( $\perp$ ).

### Ligação à rede do cabo de fornecimento eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;



- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (veja a seguir);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (veja a seguir);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

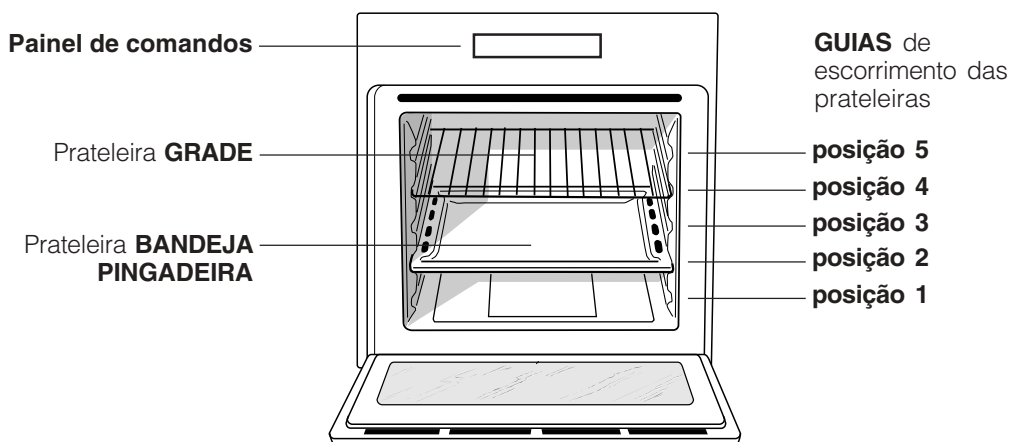
**! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
<b>Medidas</b>	largura cm. 43,5 altura cm. 32 profundidade cm. 40
<b>Volume</b>	Litros 56
<b>Ligações eléctricas</b>	tensão de 230V ~ 50Hz (veja a placa das características) potência máxima absorvida 2250W
<b>ETIQUETA DE ENERGIA</b>	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 <b>Modelos com ventilação para refrigeração:</b> Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: <input type="checkbox"/> Tradicional;  Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: <input checked="" type="checkbox"/> Cozedura Múltipla. <b>Modelos sem ventilação para refrigeração:</b> Consumo de energia com convecção Forçada – função de aquecimento: <input checked="" type="checkbox"/> Cozedura Múltipla;  Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Natural - função de aquecimento: <input type="checkbox"/> Tradicional.
 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações 2002/96/CE

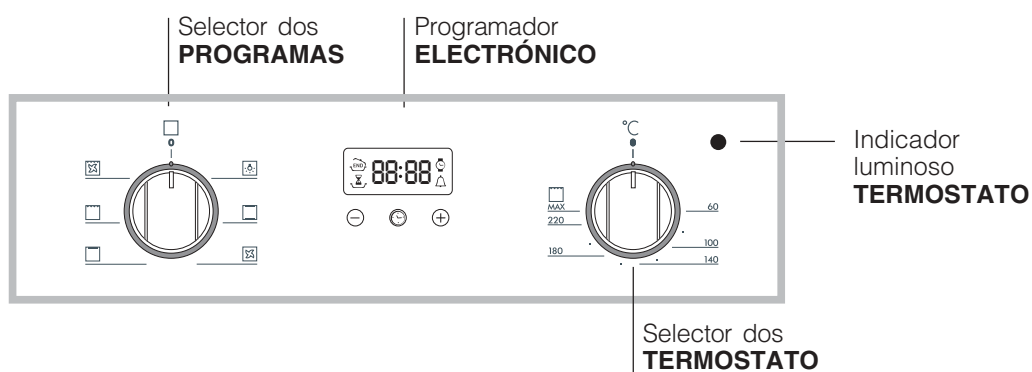
# Descrição do aparelho

PT

## Vista de conjunto



## Painel de comandos



! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é por causa da evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

## Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (*veja os Programas*).
3. O indicador luminosos do TERMOSTATO aceso fixo no painel dos comandos avisa que o pré aquecimento foi completado: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
  - modificar o programa de cozedura mediante o selector de PROGRAMAS;
  - modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
  - interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".


! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

## Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente. ! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

## Luz do forno

Acende-se se for seleccionado  mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.



# Programas

PT

## Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

### Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

### Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior e inferior) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

### Programa **FORNO DE CIMA**

Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

### Programade **GRILL**

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifés de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura". Coza com a porta do forno fechada.

### Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidirecional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

## Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

### COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 das prateleiras, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

### GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

### PIZZA

- Para cozer bem uma pizza utilize o programa de COZEDURA MÚLTIPLA.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

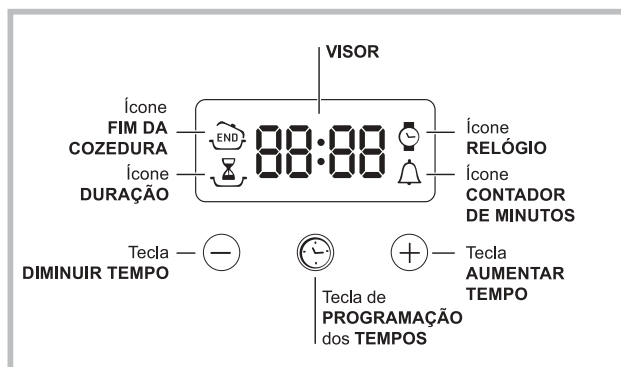


**Tabela de cozedura**

Programas	Alimentos	Peso (Kg.)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
<b>Forno Tradicional</b>	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
<b>Cozedura Múltipla</b>	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4).	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	10	170	20-25
Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Forno de cima</b>	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.º 4	4	5	Max	2-3
<b>Gratinado</b>	Frango na grelha	1.5	2	5	200	55-60
	Chocas	1.5	2	5	200	30-35

# O programador de cozedura electrónico

PT



## Regule o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte

de corrente o ícone e os quatro algarismos do VISOR piscam.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do VISOR piscarem;
2. com as teclas “+” e “-” regule a hora; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.

## Programa o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do VISOR piscarem;
  2. com as teclas “+” e “-” regule o tempo desejado; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
  3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
- Em seguida será mostrada a contagem regressiva no final da qual tocará o sinal acústico.

## Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

### Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três algarismos piscarem no VISOR;
  2. com as teclas “+” e “-” regule a data desejada; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
  3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
  4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

### Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida premir a tecla até o ícone e os quatro algarismos do VISOR piscarem;
3. com as teclas “+” e “-” regule a hora do fim da cozedura desejada; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
4. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
5. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No DISPLAY são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.

### Como anular uma programação

Para anular uma programação:

- em seguida premir a tecla até o ícone da configuração a ser anulada e os algarismos do VISOR piscarem; Carregue na tecla “-” até que no visor apareçam os valores 00:00.
- mantenha pressionadas contemporaneamente as teclas “+” e “-”; deste modo anulam-se todas as programações efectuadas, inclusive o contador de minutos.

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

## Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.

- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

## Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabora-se para reduzir a carga de absorção do fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

# Manutenção e cuidados

PT

## Desligar a corrente eléctrica

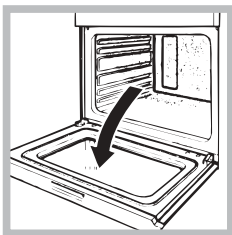
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

## Limpeza do aparelho

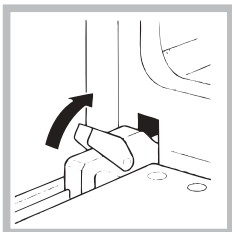
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

## Limpeza da porta

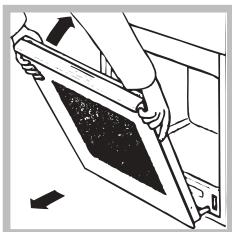
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



1. abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;



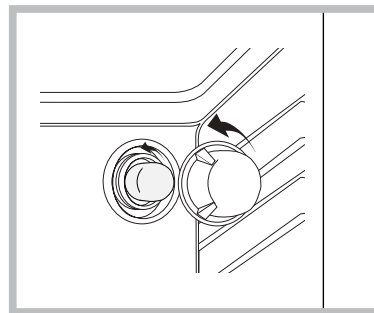
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

## Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

## Assistência técnica

### Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

ES

Espanol, 1

PT

Portuges, 11

FR

Français, 21

DK

Dansk, 31

**FB 53 C.1/HA**

**FB 53 C.1 IX /HA**

**FB 53 C.1 TD/HA**

**FB 53 C.1 IX TD/HA**

## Sommaire

### Installation, 22-23

Positionnement  
Raccordement électrique  
Plaque signalétique

### Description de l'appareil, 24

Vue d'ensemble  
Tableau de bord

### Mise en marche et utilisation, 25

Mise en marche du four

### Programmes, 26-27

Programmes de cuisson  
Conseils de cuisson  
Tableau de cuisson

### Le programmateur de cuisson électronique, 28

### Précautions et conseils, 29

Sécurité générale  
Mise au rebut  
Economies et respect de l'environnement

### Nettoyage et entretien, 30

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Nettoyage de la porte  
Remplacement de l'ampoule d'éclairage  
Assistance

FR

# Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

## Positionnement

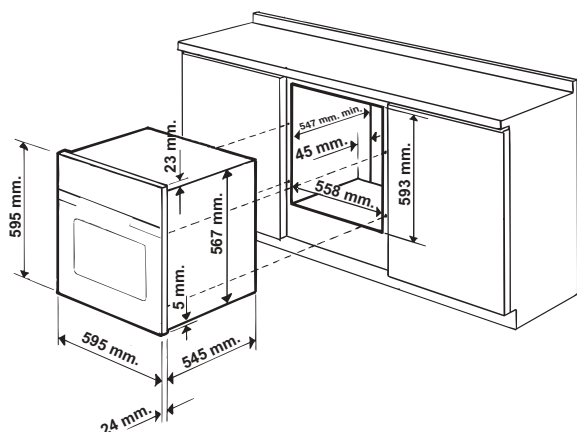
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

## Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

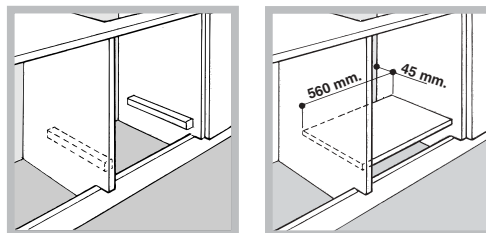
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (*voir figure*) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

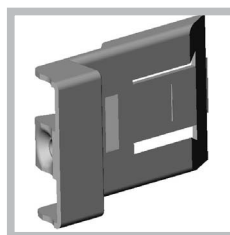
## Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

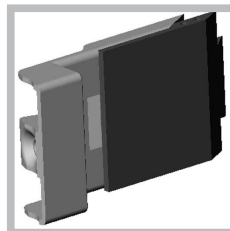


## Centrage et fixation

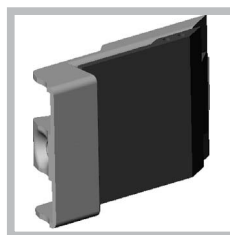
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (*voir figure*) ;



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*) ;



épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (*voir figure*).

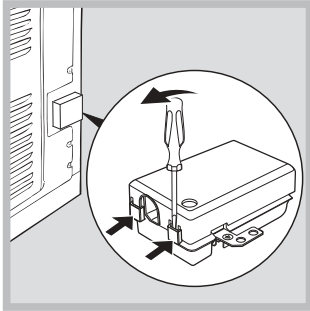
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

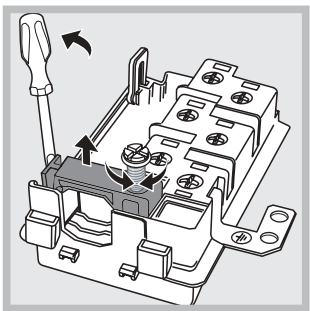
## Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*).

### Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).



2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS (*VOIR FIGURE*).

3. Retirer les vis des contacts L-N- $\perp$  puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs

Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ( $\perp$ ).

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que:

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);



- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

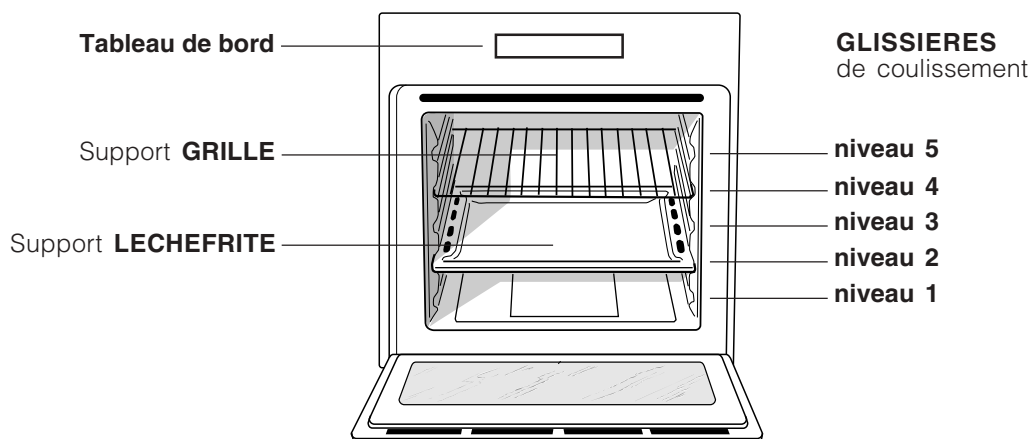
**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
<b>Dimensions</b>	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 40
<b>Volume</b>	l 56
<b>Raccordements électriques</b>	tension 230V ~ 50Hz (voir plaquette signalétique) puissance maxi. absorbée 2250W
<b>ETIQUETTE ENERGIE</b>	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 <b>Modèles avec ventilation de refroidissement :</b> Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : <input type="checkbox"/> Traditionnel;  Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : <input checked="" type="checkbox"/> Multicuisson  <b>Modèles sans ventilation de refroidissement :</b> Consommation énergie convection Forcée– fonction four : <input checked="" type="checkbox"/> Multicuisson;  Consommation énergie déclaration Classe convection Naturelle – fonction four : <input type="checkbox"/> Traditionnel
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives -2002/96/EC

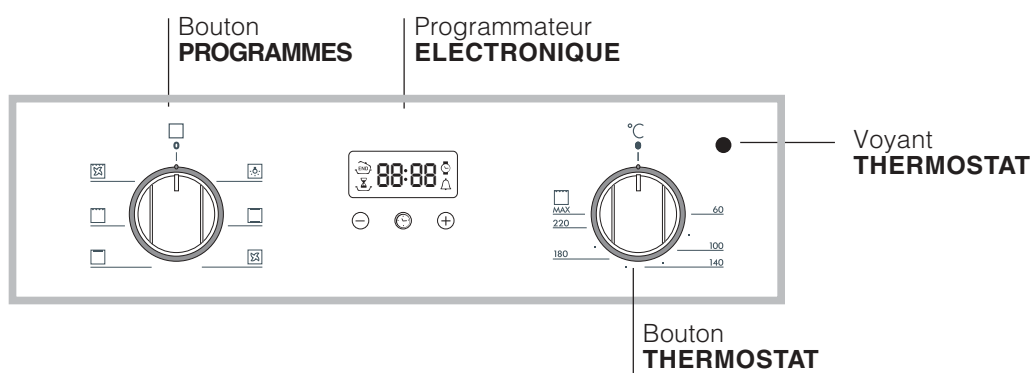
# Description de l'appareil

FR

## Vue d'ensemble



## Tableau de bord





! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

## Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
  - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
  - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
  - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.


! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

## Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

## Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez  à l'aide du bouton PROGRAMMES. La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

# Programmes

FR

## Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

### Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

### Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole et voûte) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

### Programme **CHALEUR VOÛTE**

Mise en marche de la résistance de voûte. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

### Programme **GRIL**

Mise en marche de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc..... Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson". Cuisson porte du four fermée.

### Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

## Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! En cas de cuisson en mode GRIL ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

### MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

### GRIL

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

### PIZZA

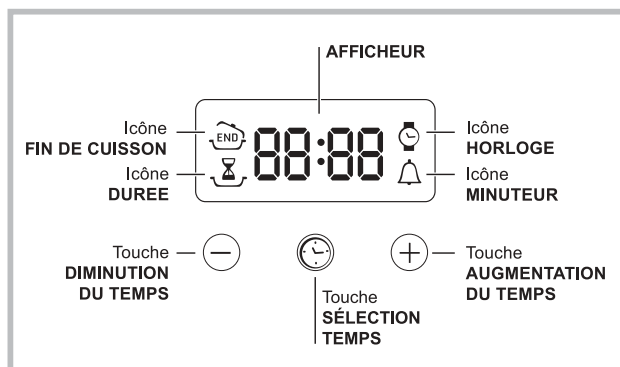
- Pour bien cuire vos pizzas, utilisez le programme MULTICUISSON.
- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four. Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.

**Tableau de cuisson**
**FR**

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
<b>Four Traditionnel</b>	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
<b>Multicuisson</b>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Résistance de voûte</b>	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
<b>Gril</b>	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max.	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max.	10
	Légumes grillés	1	3 ou 4	5	Max.	10-15
	Steaks de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max.	7-10
	Hamburgers	1	4	5	Max.	15-20
	Maquereaux	n. 4	4	5	Max.	2-3
	Croque-monsieur					
<b>Gratin</b>	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

# Le programmateur de cuisson électronique


FR






## Mise à l'heure de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.




Après branchement au réseau électrique ou après

une panne de courant, l'icône  et les quatre chiffres de l'afficheur clignotent.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. régler l'heure avec les touches «+» et «-» ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche  pour valider.

## Programmer le minuteur




! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four ; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
  2. régler la durée avec les touches «+» et «-» ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
  3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche  pour valider.
- L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

## Comment programmer une cuisson




! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.



## Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
  2. régler la durée avec les touches «+» et «-» ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
  3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche  pour valider.
  4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

## Programmer la fin d'une cuisson


! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les quatre chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. régler l'heure de fin de cuisson avec les touches «+» et «-» ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
4. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche  pour valider.
5. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

## Comment annuler un programme

Pour annuler une programmation :

- appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône correspondant au paramètre à annuler et les chiffres correspondant s'affichent. Appuyer sur la touche «-» jusqu'à ce que s'affichent les chiffres 00:00.
- Appuyer simultanément sur les touches + et - et les garder enfoncées pour annuler tous les programmes, minuteur compris.

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.

- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse.
- Pour vos cuissons au GRILL et GRATIN, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

# Nettoyage et entretien

FR

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

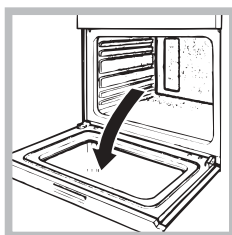
## Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

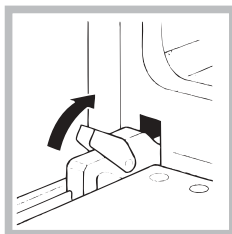
## Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

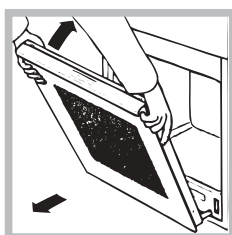
Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :



1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);



2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



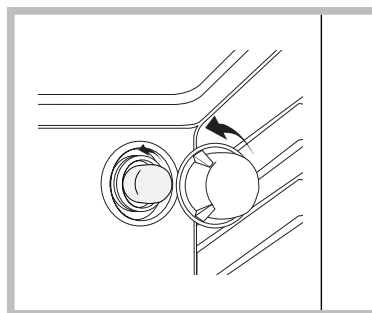
3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement, puis tirez-la vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*). Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

## Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).

## Assistance

### Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.



Espanol, 1



Portuges, 11



Français, 21



Dansk, 31

**FB 53 C.1/HA**

**FB 53 C.1 IX /HA**

**FB 53 C.1 TD/HA**

**FB 53 C.1 IX TD/HA**

## Oversigt

### Installation, 32-33

Placering  
Elektrisk tilslutning  
Typeskilt

### Beskrivelse af ovnen, 34

Samlet illustration  
Betjeningspanel

### Start og brug, 35

Sådan tændes for ovnen

### Programmer, 36-37

Tilberedningsprogrammer  
Praktiske råd til tilberedning  
Skema over tilberedning

### Elektronisk programmeringsenhed til tilberedning, 38

### Forskrifter og råd, 39

Generelt om sikkerheden  
Bortskaffelse  
Energibesparelse og miljøvenlighed

### Vedligeholdelse, 40

Afbrydelse af strømmen  
Rengøring af ovn  
Rengøring af ovndør  
Udskiftning af pære  
Service

DK

# Installation

DK

! Det er vigtigt at opbevare dette hæfte et sted, så det nemt kan konsulteres. Hvis ovnen sælges, overdrages eller flyttes, skal man sørge for, at brugervejledningen følger med, så den nye ejer kan få oplysninger om ovnens funktion og eventuelle advarsler.

! Læs omhyggeligt instruktionerne: De indeholder vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhed.

## Placering

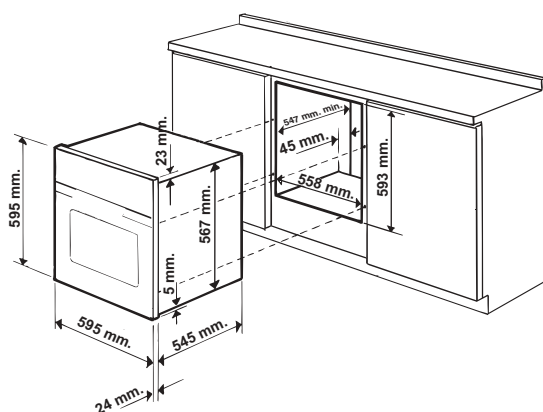
! Emballagen må ikke betragtes som legetøj til børn, og den skal bortskaffes i henhold til bestemmelserne om sortering af affald (se afsnittet *Forskrifter og råd*).

! Installationen skal udføres i overensstemmelse med instruktionerne og af en kvalificeret tekniker. En fejlagtig installation kan medføre personskade, skader på dyr samt materielle skader.

## Indbygning

For at ovnen skal kunne fungere korrekt, skal indbygningsskabet være egnet dertil:

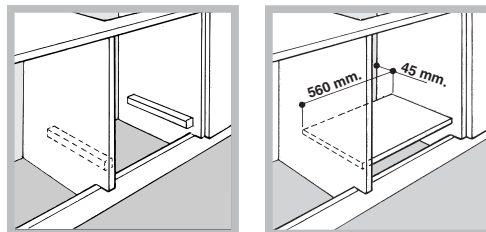
- Panelerne på skabene ved siden af ovnen skal være lavet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme.
- På skabe af finerplader skal limen være modstandsdygtig over for temperaturer på 100 °C.
- Hvis ovnen indbygges i et skab, både ved montering **under en bordplade** (se figuren) og ved **søjleopbygning**, skal skabet have følgende mål:



! Når ovnen er blevet indbygget, må der ikke være mulighed for eventuelt kontakt med de elektriske dele. Oplysningerne om energiforbrug, angivet på typeskiltet, er målt på denne type installation.

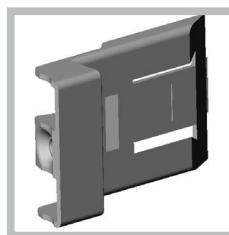
## Ventilation

For at sikre en god ventilation, er det nødvendigt at afmontere den bageste væg på indbygningsskabet. Det tilrådes at installere ovnen, så den støtter på to trælistor eller på en plan overflade med en åbning på minimum 45 x 560 mm (se figuren).

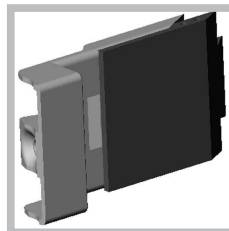


## Centrering og fastgørelse

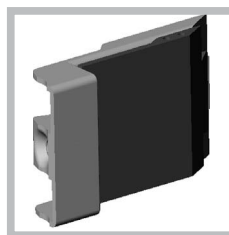
Placér de 4 stifter på siden af ovnen ud for de 4 huller på omkredsrammen, idet der tages hensyn til køkkenelementets tykkelse:



Tykkelse på 20 mm: Fjern den bevægelige del af den udragende stift (se figuren).



Tykkelse på 18 mm: Brug den første rille, som allerede findes ved levering fra fabrikken (se figuren).



Tykkelse på 16 mm: Brug den anden rille (se figuren).

Sådan fastgøres ovnen til køkkenelementet: Åbn ovndøren, og skru de 4 skruer i de 4 passende huller på omkredsrammen.

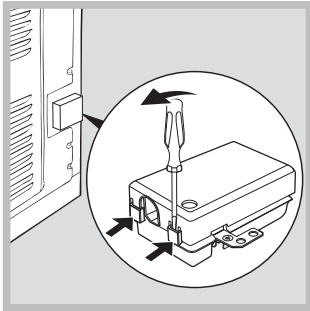
! Alle sikkerhedsdele skal være monteret på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj.



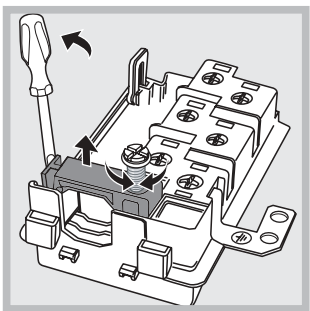
## Elektrisk tilslutning

! Ovne, der er udstyret med et trepolet forsyningskabel er klargjort til funktion med vekselstrøm ved den spænding og frekvens, der er anført på ovnens typeskilt (se herunder).

### Montering af forsyningskabel



1. Åbn klemrækken ved at stikke en skrue i klapperne på siden af dækslet. Træk og åbn dækslet (se figuren).



2. Løsn skruen i kabelklemmen, og tag den ud ved at vrikke skruetrækkeren (se figuren).

3. Tag skrueene af kontakterne L-N- $\perp$  og fastgør de små ledninger under skruehovederne i overensstemmelse med farverne Blå (N) Brun (L) Gulgrøn ( $\perp$ ).

### Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet



Anvend et standardstik på kablet til den belastning, der er anført på typeskiltet (se her ved siden af). Hvis man ønsker en direkte forbindelse til el-nettet, skal man indsætte en flerpolet afbryder med en minimumsåbning mellem kontakterne på 3 mm. i overensstemmelse med belastningen og i overensstemmelse med de gældende regler (der skal ikke være en afbryder på jordforbindelsen). Forsyningskablet skal være placeret på en sådan måde, at det ikke når en temperatur på 50°C over omgivelsestemperaturen på noget punkt.

! Installatøren er ansvarlig for en korrekt elektrisk tilslutning samt overholdelse af sikkerhedsreglerne.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

- at stikkontakten har jordforbindelse og er i overensstemmelse med loven,
- at stikkontakten kan bære ovnens maksimale spændingsbelastning, som angivet på typeskiltet (se herunder),

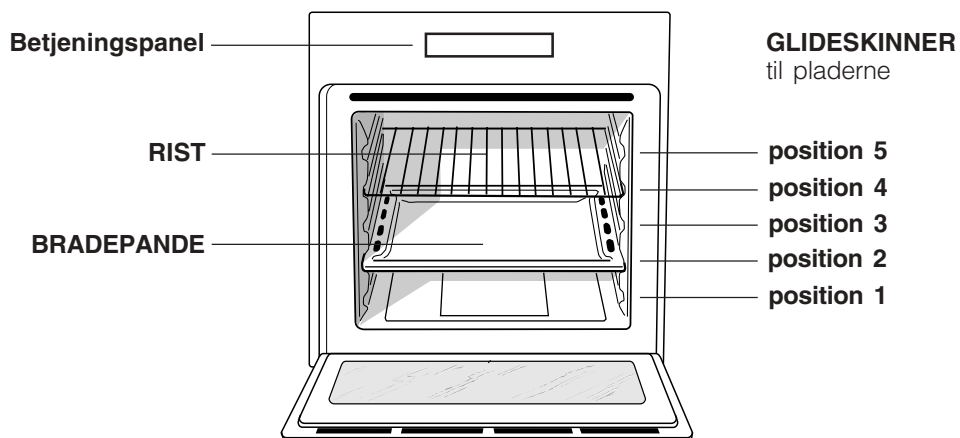
- at forsyningsspændingen ligger inden for værdierne, som angivet på typeskiltet (se herunder),
  - at stikkontakten passer til ovnens stik. I modsat fald skal man udskifte stikkontakten eller stikket. Undgå anvendelse af forlængerledninger eller flerdobbelte stikdåser.
- ! Når ovnen er installeret, skal man nemt kunne nå ind til både ledning og stikkontakt.  
! Ledningen må ikke bøjes eller trykkes sammen.  
! Ledningen skal regelmæssigt kontrolleres og må kun udskiftes af autoriserede teknikere (se afsnittet Service).  
! Virksomheden fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse regler ikke overholdes.

TYPESKILT	
<b>Mål</b>	brede cm 43,5 højde cm 32 dybde cm 40
<b>Volumen</b>	lt. 56
<b>Elektriske tilslutninger</b>	spænding 230V ~ 50Hz (se typeskilt) samlet optaget effekt 2250W
<b>ENERGIMÆRKNING</b>	Direktiv 2002/40/CE på de elektriske ovnes etikette Standard EN 50304  Modeller med afkølingsventilation: Energiforbrug naturlig luftcirkulation - opvarmningsfunktion: <input type="checkbox"/> Traditionel  Erklæret energiforbrug for klasse med forceret varmemstrømning Opvarmningsfunktion: <input checked="" type="checkbox"/> Multi-tilberedning.  Modeller med afkølingsventilation: Energiforbrug forceret luftcirkulation - opvarmningsfunktion: <input checked="" type="checkbox"/> Multi-tilberedning  Erklæret energiforbrug for klasse med naturlig varmemstrømning Opvarmningsfunktion: <input type="checkbox"/> Traditionel.
 	Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver: 2006/95/EØF af 12/12/06 (Lavspænding) og efterfølgende ændringer - 89/336/EØF af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og efterfølgende ændringer - 93/68/EØF af 22/07/93 og efterfølgende ændringer. 2002/96/EF

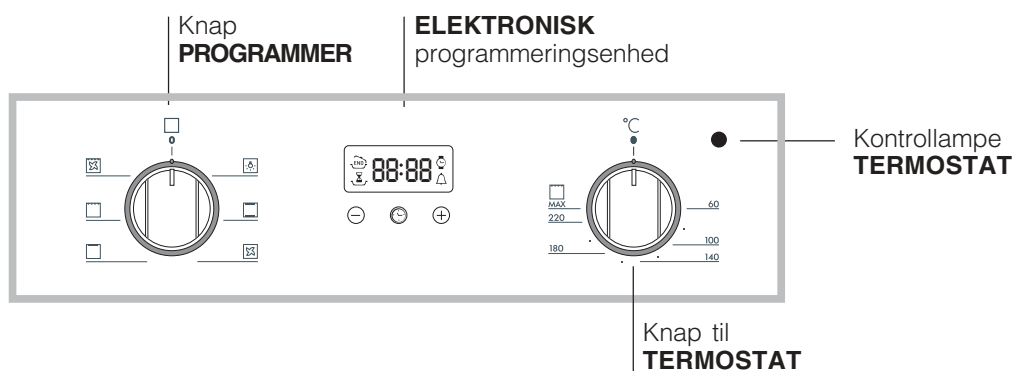
# Beskrivelse af ovnen

DK

## Samlet illustration



## Betjeningspanel



! Når ovnen tændes første gang, anbefales det at lade ovnen være i funktion i tom tilstand i mindst en time med termostaten indstillet på maksimum og ovndøren lukket. Herefter skal man åbne ovndøren og udlufte lokalet. Lugten, der opstår, skyldes fordampning af beskyttelsesmidlerne i ovnen.

## Sådan tændes for ovnen

1. Vælg det ønskede tilberedningsprogram ved at dreje på knappen PROGRAMMER.
2. Indstil temperaturen ved at dreje på knappen TERMOSTAT. Der findes en liste over tilberedninger og de anbefalede temperaturer i tilberedningsskemaet (*se afsnittet Programmer*).
3. Kontrollampen TERMOSTAT angiver, at ovnen er i gang med at varme op til den valgte temperatur
4. Under tilberedningen er det altid muligt at:
  - ændre programmet ved at dreje på knappen PROGRAMMER,
  - ændre temperaturen ved hjælp af knappen TERMOSTAT,
  - afbryde tilberedningen ved at dreje knappen PROGRAMMER over på position "0".

! Undgå at placere genstande i bunden af ovnen, da det kan beskadige ovnens lakering.

! Placér altid beholderne på den medfølgende rist.

## Afkølingsventilation

For at mindske den udvendige temperatur, er nogle modeller udstyret med en afkølingsblæser. Blæseren skaber en luftstråle, der blæses ud gennem betjeningspanelet og ovndøren.

! Ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med at være tændt, indtil ovnen er passende afkølet.

## Ovnlys

Lyset tændes ved at vælge  med knappen PROGRAMMER. Den bliver ved med at lyse, når der vælges et tilberedningsprogram.

# Programmer

DK

## Tilberedningsprogrammer

! For alle programmer kan man indstille en temperatur på mellem 60 °C og MAX, undtagen:

- BARBECUE (det anbefales kun at indstille til MAX).
- GRATIN (det anbefales ikke at indstille en temperatur på over 200 °C).

 Programmet **TRADITIONEL OVN**

Det nederste og det øverste varmeelement tændes. Med traditionel tilberedning anbefales det kun at anvende én plade. Hvis der anvendes flere plader, fordeles temperaturen ikke korrekt.

 Programmet **MULTITILBEREDNING**

Alle varmeelementer (det øverste, det nederste og de runde) tændes, og blæseren starter. Da varmen er konstant og jævn i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden jævnt overalt. Der kan maks. anvendes to plader samtidig.

 Programmet **"ØVRE" OVN**

Det øverste varmeelement tændes. Denne funktion kan anvendes til ekstra tilberedning, hvis maden ikke er helt færdig.

 Programmet **GRILL**

Det øverste varmeelement tændes. Den meget høje temperatur direkte fra grillen medfører øjeblikkelig brunning af madens overflade, således at udløb af saft forhindres, og maden vil være mere mør indeni. Grilning er meget hensigtsmæssig til mad, der kræver høj overfladetemperatur, såsom kalve- eller oksebøffer, entrecote, mørbrad, hamburger etc... Der findes nogle eksempler på anvendelse i afsnittet "Praktiske råd til tilberedning af mad". Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

 Programmet **GRATIN**

Det øverste varmeelement tændes, og blæseren starter. Denne funktion forener den ensrettede varmeudsendelse med forceret luftcirkulation i ovnen. Dette forhindrer forbrænding af overfladen på maden, således at varmeindtrængningen bliver større. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

## Praktiske råd til tilberedning

! Ved tilberedning med varmluft skal man undgå at anvende rillerne 1 og 5. De rammes direkte af den varme luft, hvilket kan medføre forbrænding af ømtålelige madvarer.

! Ved brug af programmerne BARBECUE og GRATIN, skal man placere en bradepande i nederste rille til opsamling af madrester (sovs og/eller fedt).

### MULTITILBEREDNING

- Brug rillerne 2 og 4, og placér de madvarer, der kræver størst varme i rille 2.
- Placér bradepanden nederst og risten øverst.

### GRILL

- Placér risten i rille 3 eller 4, og placér madvarerne midt på risten.
- Det anbefales at indstille energiniveauet på maks. Bliv ikke bekymret, hvis det øverste varmeelement ikke bliver ved med at være tændt. Funktionen styres af en termostat.

### PIZZA

- Benyt en let aluminiumsbeholder, der skal stilles på den medfølgende rist. Hvis der benyttes en bradepande, tager bagningen længere tid, og det vil være svært at få en sprød pizza.
- Ved pizza med meget tilbehør anbefales det at tilføje mozzarellaosten midtvejs i tilberedningen.

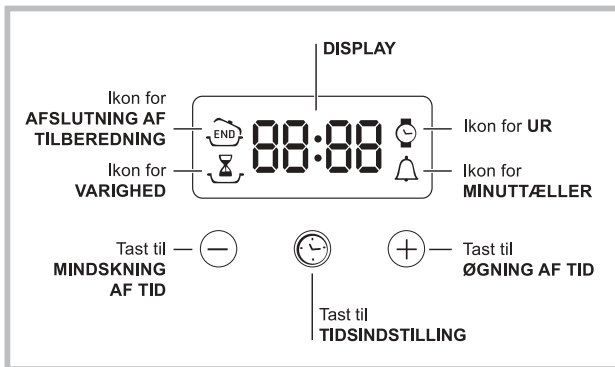
## Skema over tilberedning

DK

Programmer	Madvarer	Vægt (kg)	Placering af plader	Forvarmning (minutter)	Anbefalet temperatur	Tilberedningstid (minutter)
Traditionel ovn	And	1	3	15	200	65-75
	Kalve- eller oksesteg	1	3	15	200	70-75
	Flæskesteg	1	3	15	200	70-80
	Småkager (af mørdej)	-	3	15	180	15-20
	Tærter	1	3	15	180	30-35
Multi-tilberedning	Pizza (på 2 plader)	1	2 og 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lammekød	1	2	10	180	40-45
	Stegt kylling + kartofler	1+1	2 og 4	15	200	60-70
	Makrel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Vandbakkelse (på 2 plader)	0.5	2 og 4	10	190	20-25
	Småkager (på 2 plader)	0.5	2 og 4	10	180	10-15
	Sukkerbrødske (på 1 plade)	0.5	2	10	170	15-20
	Sukkerbrødske (på 2 plader)	1	2 og 4	10	170	20-25
Saltede tærter	1.5	3	15	200	25-30	
“Øvre” ovn	Færdigtilberedning	-	3/4	15	220	-
Grill	Søtunger og blæksprutter	1	4	5	Maks.	8-10
	Reje- og calamari-spjald	1	4	5	Maks.	6-8
	Torskefilet	1	4	5	Maks.	10
	Grillede grøntsager	1	3/4	5	Maks.	10-15
	Kalvesteak	1	4	5	Maks.	15-20
	Koteletter	1	4	5	Maks.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Maks.	7-10
	Makreller	1	4	5	Maks.	15-20
	Toast	nr. 4	4	5	Maks.	2-3
Gratin	Grill-kylling	1.5	2	5	200	55-60
	Blæksprutte	1.5	2	5	200	30-35

# Elektronisk programmeringsenhed til tilberedning

DK






## Indstilling af uret

! Indstillingerne kan både foretage, når ovnen er slukket og når den er tændt, men ikke når der er programmeret et afslutningstidspunkt for tilberedningen.




Efter tilslutning til el-nettet, eller efter strømafbrydelse,

blinker ikonet  og de fire cifre på DISPLAYET blinker.

1. Tryk gentagne gange på tasten , indtil ikonet  og de fire cifre på DISPLAYET blinker.
2. med tasterne "+" og "-" indstilles klokkeslættet, og hvis man holder tasterne nede, skifter tallene hurtigere, så indstillingen gøres nemmere.
3. vent 10 sekunder, eller tryk igen på tasten  for at gemme indstillingen.

## Indstilling af minuttælleren




! Denne funktion afbryder ikke tilberedningen og påvirker ikke brugen af ovnen. Den gør det kun muligt at aktivere et lydsignal, når det indstillede antal minutter er gået.

1. Tryk gentagne gange på tasten , indtil ikonet  og de tre cifre på DISPLAYET blinker.
2. med tasterne "+" og "-" indstilles den ønskede tid, og hvis man holder tasterne nede, skifter tallene hurtigere, så indstillingen gøres nemmere.
3. vent 10 sekunder, eller tryk igen på tasten  for at gemme indstillingen. Herefter vises nedtællingen, indtil lydsignalet høres.

## Programmering af tilberedning




! Det er kun muligt at programmere tilberedningen, efter man har valgt et tilberedningsprogram.

### Programmering af tilberedningsvarighed

1. Tryk gentagne gange på tasten , indtil ikonet  og de tre cifre på DISPLAYET blinker.
  2. med tasterne "+" og "-" indstilles den ønskede varighed, og hvis man holder tasterne nede, skifter tallene hurtigere, så indstillingen gøres nemmere.
  3. vent 10 sekunder, eller tryk igen på tasten  for at gemme indstillingen.
  4. Når tiden er gået, vises meddelelsen END på DISPLAYET, ovnen afslutter tilberedningen og der udsendes et lydsignal.
- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Programmet standser automatisk kl. 10:15.

### Programmering af afslutningstidspunkt for tilberedningen


! Programmering af afslutningstidspunktet for tilberedningen kan kun udføres, efter at man har indstillet varigheden.

1. Benyt samme fremgangsmåde som beskrevet under punkt 1 til 3 for varigheden.
2. Tryk derefter gentagne gange på tasten , indtil ikonet  og de fire cifre på DISPLAYET blinker.
3. med tasterne "+" og "-" indstilles tidspunktet for afslutning af tilberedningen, og hvis man holder tasterne nede, skifter tallene hurtigere, så indstillingen gøres nemmere.
4. vent 10 sekunder, eller tryk igen på tasten  for at gemme indstillingen.
5. Når tiden er gået, vises meddelelsen END på DISPLAYET, ovnen afslutter tilberedningen og der udsendes et lydsignal.

De tændte ikoner  og  viser, at der er foretaget en programmering. På DISPLAYET vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for tilberedningen.

### Annullering af en programmering

Sådan annulleres en programmering:

- tryk på tasten , indtil ikonet for indstillingen, der skal annulleres og cifrene på displayet blinker. Tryk på tasten "-", indtil displayet viser cifrene 00:00.
- tryk og hold begge tasterne "+" og "-" nede samtidig for at annullere alle programmeringer, også minuttællerne.

! Ovnen er udviklet og konstrueret i overensstemmelse med internationale sikkerhedsbestemmelser. Disse advarsler gives af sikkerhedsmæssige årsager og skal læses omhyggeligt.

## Generelt om sikkerheden

- Denne ovn er udviklet til ikke professionel brug i almindelige hjem.
- Ovnen må ikke installeres udendørs, heller ikke på et sted med læ, da det er farligt at lade den stå udsat under regn og uvej.
- Ved flytning af ovnen skal man benytte håndtagene på siden af ovnen.
- Undgå at røre ved ovnen, hvis du har bare fødder eller våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Ovnen må kun anvendes til tilberedning af mad og af voksne personer i henhold til anvisningerne beskrevet i dette hæfte.
- **Under brug af ovnen bliver varmelegemerne og nogle steder på ovndøren meget varme. Pas på ikke at røre ved dem, og hold børn på afstand.**
- Sørg for at forsyningsledninger fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med ovnens varme dele.
- Undgå at blokere for ventilationsåbningerne og varmeudledningen.
- Tag altid fat i lågens håndtag i midten, da ovnens sider kan være varme.
- Benyt altid grillhandsker ved indsættelse og udtagning af varme beholdere.
- Læg ikke sølvpapir i bunden af ovnen.
- Sæt ikke brandbart materiale i ovnen. Hvis ovnen utilsigtet tændes, kan materialet antænde.
- Kontrollér altid, at knapperne er i positionen "●"/"○", når apparatet ikke anvendes.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Afbryd strømforsyningen ved at trække stikket ud, inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Ved fejlfunktion må man aldrig skille ovnen ad for at forsøge at reparere de indvendige mekanismer. Kontakt serviceafdelingen (*se afsnittet Service*).
- Lad ikke tunge genstande hvile på den åbne ovndør.

- Apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn), der ikke er i besiddelse af de fornødne fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller medmindre de forinden har fået anvisninger i brug af apparatet.
- Lad ikke børn lege med apparatet.

## Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet: Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler, så det kan genbruges.
- Det Europæiske Direktiv 2002/96/EC angående Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE – Affaldshåndtering af Elektriske og Elektroniske udstyr), kræver at når gamle elektronisk husholdningsudstyr skal udskilles må dette ikke ske på en usorteret måde. Gamle elektroniske apparater skal indsamles separat for at optimere genbrugligheden af de materialer apparaterne besidder. Derved reduceres den skadelig påvirkning på mennesker og miljø mest mulig. Symbolet med krydset over skallespanden på produktet, vil påminde dig om dit ansvar til at indsamle disse produkter separat. Det opfordres stærkt, at man tager kontakt til sin lokale kommune eller forhandler for yderligere information angående affaldshåndteringen af gamle elektroniske apparater.

## Energibesparelse og miljøvenlighed

- Ved at tænde for ovnen i timerne fra sen eftermiddag til de tidlige morgentimer bidrager man til, at belastningen for el-selskaberne reduceres.
- Det anbefales altid at anvende programmerne GRILL og GRATIN med lukket ovndør. Ovnen skal være lukket for at sikre optimale resultater og en betydelig energibesparelse (cirka 10 %).
- Hold gummilisterne i god stand og rene, så de slutter helt tæt mod ovndøren og varmen ikke siver ud.

## Afbrydelse af strømmen

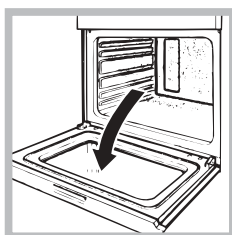
Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal den elektriske strømforsyning afbrydes.

## Rengøring af ovn

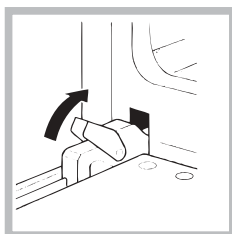
- De ydre overflader med lakering eller i rustfrit stål samt gummilisterne skal rengøres med en svamp opblødt i lunken vand og neutral sæbe. Hvis pletterne er svære at fjerne, skal man anvende specialprodukter. Efter rengøring anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt. Anvend ikke slibende midler eller korroderende produkter.
- Ovnens skal helst rengøres indvendigt efter hver brug, mens den stadig er lun. Brug koldt vand og et rengøringsmiddel og skyl og tør efter med en blød klud. Undgå brug af slibende midler.
- Tilbehøret kan vaskes af som alt andet normalt opvask, også i opvaskemaskinen, undtagen glideskinnerne.
- Benyt aldrig rengøringsapparater med damp eller højt tryk til rengøring af bordkomfuret.

## Rengøring af ovndør

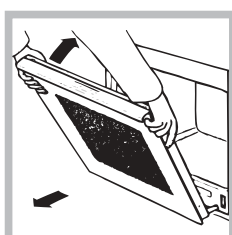
Ovndøren skal rengøres med en svamp og et ikke-slibende rengøringsmiddel og skal tørres efter med en blød klud. Undgå brug af ru og slibende materialer eller metalspartler, som kan ridse overfladen og medføre, at glasset revner. For bedre at kunne rengøre ovndøren, er det muligt at afmontere den.



1. Åbn ovndøren helt op (se figuren).



2. Løft og drej stifterne på de to hængsler (se figuren).



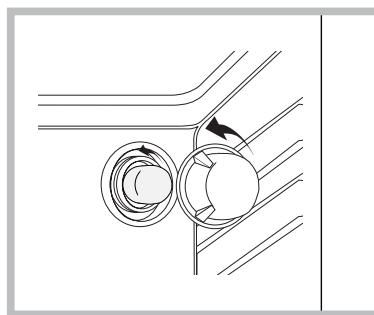
3. Tag fat i ovndøren i de to ydersider, og luk langsomt, men uden at lukke helt. Træk herefter døren mod dig selv, så den går fri af beslaget (se figuren). Montér døren igen ved at følge fremgangsmåden i omvendt rækkefølge.

## Kontrol af gummilister

Gummilisterne omkring ovndøren skal kontrolleres jævnligt. Hvis listerne er ødelagt, bedes man henvende sig til det nærmeste servicecenter (se afsnittet *Service*). Det tilrådes ikke at anvende ovnen, før den er blevet repareret.

## Udskiftning af pære

Sådan udskiftes lyspæren i ovnen:



1. Skru pæreholderens glaslåg af.
2. Tag pæren ud, og udskift den med en af samme type: Effekt 25 W, fatning E 14.
3. Sæt låget på igen (se figuren).

## Service

### Oplys om:

- ovnens model (Mod.)
- serienummer (S/N)

Disse oplysninger findes på typeskiltet på ovnen og/eller på emballagen.