

IT**FORNO MULTIFUNZIONE "TOUCH"**

Libretto istruzioni per: Installazione - Manutenzione - Uso"

GB**"TOUCH" MULTIFUNCTION OVEN**

Operating instructions for: Installation - Maintenance - Use

FR**FOUR MULTIFONCTION "TOUCH"**

Livret d'instructions pour: Installation - Entretien - Emploi

DE**MULTIFUNKTIONALER "TOUCH" BACKOFEN**

Betriebsanleitung zur: Aufstellung - Wartung - Benutzung

ES**HORNO MULTIFUNCIÓN "TOUCH"**

Folleto de instrucciones para: Instalación - Manutención - Uso

PT**FORNO MULTI-FUNÇÃO "TOUCH"**

Manual de instruções para: Instalação - Manutenção - Uso




IT

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

Non lasciare incustoditi i residui dell'imballaggio, sia per la sicurezza dei bambini che per la salvaguardia dell'ambiente destinandoli ad un centro di raccolta differenziato.




Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

GB

Before leaving the factory this appliance was checked and prepared by expert and specialized personnel in order to give the best functioning results.

Any repairs or adjustment which might be necessary is to be carried out with the utmost care and attention. For this reason we recommend you always contact the dealer where the appliance was sold or our nearest Customer Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Do not forget that the original spare parts are only to be found at our Customer Service Centres. Do not leave the packing unguarded for, both children safety and environment.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FR

Cet appareillage, avant de laisser l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point qui sera nécessaire par la suite devra être faite avec un maximum de soin et d'attention.

Pour cette raison, nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre Assistance Technique le plus proche, en précisant le type de défaut et le modèle de l'appareil que vous possédez.

En outre, nous vous rappelons que les pièces de rechanges originales ne se trouvent que dans nos Centre d'Assistance Technique.

Ne pas laisser les matériaux d'emballage sans surveillance pour la sécurité des enfants et la protection de l'environnement et les remettre à un centre de tri sélectif des déchets.




Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

DE

Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werkes von Fach- und Spezialpersonal geprüft und derart eingestellt, daß die besten Betriebsergebnisse erreicht werden. Jede Reparatur oder Einstellung, die später erforderlich werden sollte, ist sorgfältig und präzise durchzuführen. Aus diesem Grunde empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler, bei welchem Sie das Gerät kauften, oder an unser nächstes Kundendienstzentrum zu wenden. Hierbei ist die Störungsart und das Modell, das Sie besitzen, anzugeben. Wir weisen außerdem daraufhin, daß die Originalteile nur in unseren Kundendienstzentren anzufinden sind.

Lassen Sie den Verpackungüll nicht unbeaufsichtigt, sei es wegen der Sicherheit der Kinder oder der Umwelt zuliebe. Bringen Sie den Restmüll an eine geeignete Sammelstelle.



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.


ES

Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que a continuación fuera necesaria tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee.

Hay que recordar, además, que los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

No desinteresarse de los residuos del embalaje, tanto por la seguridad de los niños como por la tutela del medioambiente enviándolos a un centro de recogida diferenciada.



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desechó correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.


PT

Esta aparelhagem, antes de sair da fábrica, foi submetida a provas e regulações por pessoal especializado, de modo a fornecer as melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação que se torne necessária deve ser feita com o máximo cuidado e atenção. Por este motivo recomendamos contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo de aparelhagem em Vosso possesso.

Não esquecer que as peças sobresselentes originais encontram-se somente nos nossos Centros de Assistência Técnica.

Não deixar os resíduos da embalagem não vigiados, quer para a segurança das crianças quer para a salvaguarda do ambiente, destinando-os a um centro de recolha diferenciada.



O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

IT

Avvertenze generali	pag. 6
Note d'installazione	7-9
Pulizia e manutenzione	10-12
Regolazione dell'ora	13
Istruzioni per l'uso	13-21

GB

General warnings	pag. 22
Notes for the installation	23-25
Cleaning and maintenance	26-28
Setting the time	29
Instructions for use	29-37

FR

Indications générales	pag. 38
Instructions pour l'installation	40-41
Nettoyage et entretien	42-44
Réglage de l'heure	45
Instructions de service	45-53

DE

Allgemeine Hinweise	pag. 54
Hinweise zur Aufstellung	55-57
Reinigung und Wartung	58-60
Zeiteinstellung	61
Bedienungs-Anweisungen	61-70

ES

Advertencias generales	pag. 71
Instrucciones para la instalación	72-74
Limpieza y mantención	75-77
Regulación de la hora	78
Instrucciones para el uso	78-86

PT

Advertências gerais	pág 87
Instruções para a instalação	88-90
Limpeza e manutenção	91-93
Regulação das horas	94
Instruções para o uso	94-102

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordata al nostro prodotto. L'uso di questa apparecchiatura è facile; prima di installarla ed utilizzarla è però necessario leggere attentamente questo libretto. In esso potrà trovare le corrette indicazioni per l'ottimale installazione, utilizzazione e manutenzione del prodotto.

- E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.
- **Questo apparecchio è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni. Deve essere utilizzato da persone adulte consapevoli, si raccomanda quindi di non far avvicinare bambini con l'intento di giocarvi. Durante l'utilizzo l'apparecchiatura può essere sottoposta ad un sensibile riscaldamento delle parti frontali accessibili.**
- **Sorvegliare bambini e persone non autosufficienti per tutto il tempo di utilizzo in modo che non tocchino superfici calde e non stiano nei pressi dell'apparecchio funzionante.**
- **Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno**
- L'installazione del prodotto deve essere eseguita da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme d'installazione in vigore.
- Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- Non foderare mai il forno con fogli di alluminio sia per non chiudere le asolature previste sia per non alterare il regolare scambio termico con conseguente danneggiamento dello smalto.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

TUTTE LE COTTURE DEVONO ESSERE EFFETTUATE CON LA PORTA DEL FORNO CHIUSA.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

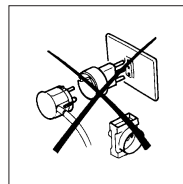
Le apparecchiature sono dotate di cavo di alimentazione tripolare e sono predisposte per il funzionamento con corrente alternata, alla tensione indicata sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto" riportata a fine libretto e sul prodotto. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo/verde.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA RETE

Innestare al cavo di alimentazione del forno una spina adatta al carico indicato sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto". Nel caso di collegamento diretto alla rete (cavo senza spina) è necessario inserire a monte dell'apparecchio un interruttore omnipolare di portata adeguata, con apertura minima dei contatti di mm. 3 (il filo di collegamento a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Prima di procedere all'allacciamento alla rete elettrica accertarsi che:

- il contatore elettrico, la valvola di protezione, la linea di alimentazione e la presa di corrente siano adeguati a sopportare il carico massimo richiesto (vedi targhetta dati caratteristici).
- l'impianto di alimentazione sia munito di regolare collegamento a terra, conforme alla normativa vigente.
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili dopo l'installazione del forno stesso.
- effettuato il collegamento alla rete elettrica verificare che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti soggette a riscaldamento.
- non utilizzare riduzioni, derivatori, adattatori, in quanto si potrebbero verificare riscaldamenti o bruciate.



Il costruttore non risponde dei danni diretti o indiretti che sono causati da una installazione o da un collegamento errato. E' quindi necessario che tutte le operazioni relative all'installazione ed all'allacciamento elettrico vengano eseguite da personale qualificato che agisca in base alle norme locali e generali in vigore.

Questa apparecchiatura é conforme alle Direttive:

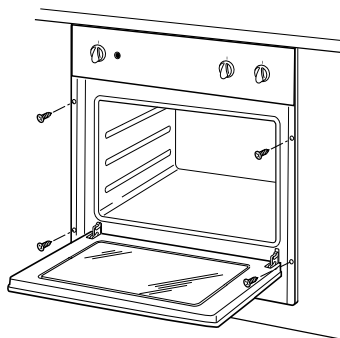
- 2006/95/CE (apparecchi in bassa tensione)
- 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica)
- 89/109/CE (parti destinate al contatto con le vivande)
- 2002/96/CE (RAEE)

INSERIMENTO ED ASSEMBLAGGIO

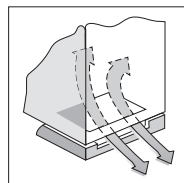
Introdurre il forno nell'apertura del mobile appoggiandolo sulla base e spingendolo fino alla battuta dei montanti laterali contro le spalle del mobile. Per le dimensioni del forno e del vano vedi incasso e caratteristiche tecniche.

Aprire la porta e fissare il forno con quattro viti a legno che devono essere avvitate attraverso i fori dei montanti laterali del forno.

Attenzione che il forno sia fissato in modo assolutamente stabile, come indicato, e che le parti elettriche risultino isolate in modo tale da non entrare in contatto con le parti metalliche. Inoltre il collante che unisce il laminato al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 90°C per evitare deformazioni e scollature del rivestimento.



Lo zoccolo ed il piano base dove viene installato il forno devono essere fresati come in figura per permettere una sicura presa d'aria ed una libera circolazione di questa intorno al forno, permettendone un buon funzionamento ed evitando danno ai mobili.

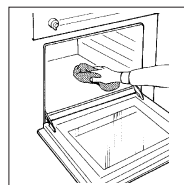


Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'estraibilità frontale del forno.

Ad allacciamento elettrico avvenuto, ridare tensione solo dopo l'introduzione del forno nel mobile.

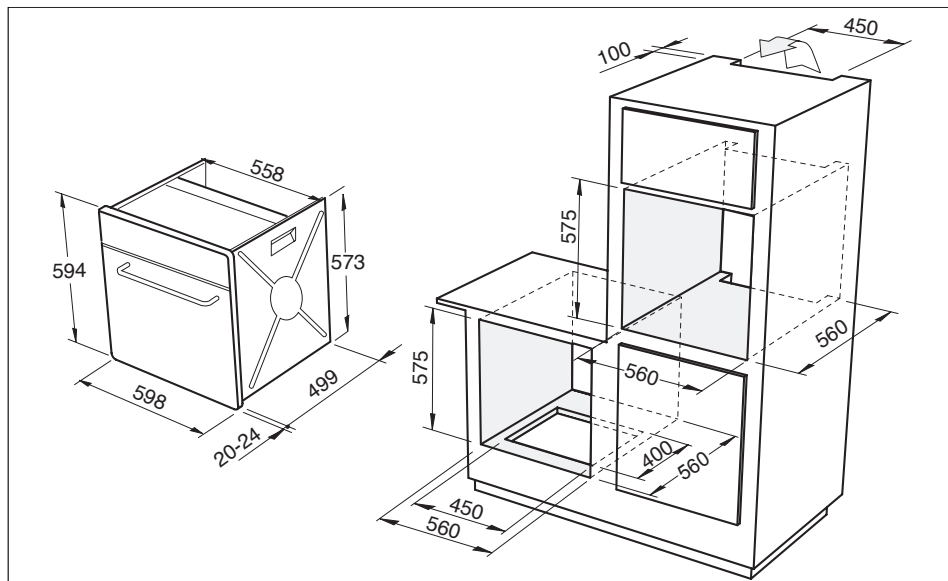
Prima di cominciare ad utilizzare il forno, Vi consigliamo di :

- togliere la speciale pellicola protettiva che riveste il cristallo porta forno (quando è prevista)
- riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per circa 45 minuti (eliminazione di odori sgradevoli e fumo causati da residui di lavorazione e dall'isolamento termico)
- pulire accuratamente l'interno del forno con acqua saponata e risciacquarlo bene.

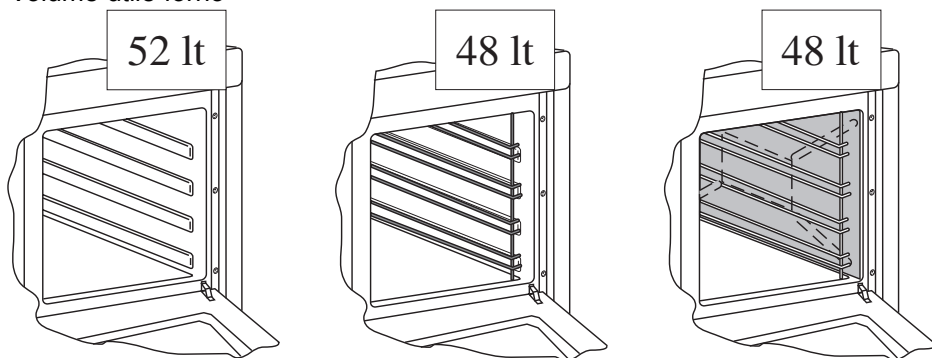


IMPORTANTE: durante l'utilizzo l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento della parte frontale. Si raccomanda quindi di tenere lontani i bambini dal forno acceso.

Incasso e caratteristiche tecniche



Volume utile forno



Caratteristiche elettriche

resistenza grill	1800 W
resistenza superiore	800 W
resistenza inferiore	1000 W
resistenza circolare	2100 W
lampada illuminazione	max 25 W

Attenzione: prima di ogni operazione disinserire elettricamente il forno.

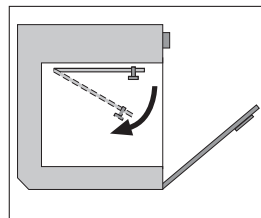
Pulizia generale

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate è necessario pulire il forno dopo ogni cottura. Lasciate raffreddare il forno e potrete senza difficoltà asportare i depositi di grassi con una spugna o con un panno umido con acqua tiepida saponata, ed eventualmente con un prodotto che si trova in commercio. Non usate panni o spugne abrasive che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. Dei forni bianchi vanno pulite ogni volta anche quelle parti del cruscotto, maniglia e manopola, ad evitare che nel tempo la fuoriuscita dei vapori grassi ne determini l'ingiallimento. Dopo l'uso risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox ed asciugarle poi con un panno morbido o con una pelle di daino. Per macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o quei prodotti specifici per acciaio inox o un po' di aceto caldo. Pulire il cristallo della porta forno solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

"Evitare la pulizia con getto di vapore"

Forni provvisti di grill basculante per la pulizia

- 1 Attenzione: assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione spenta ed attendere il raffreddamento della resistenza grill
- 2 Reggere la parte anteriore della resistenza grill mentre svitate la ghiera zigrinata della vite di fissaggio
- 3 Abbassare dolcemente la parte anteriore della resistenza grill fino alla posizione di arresto.
- 4 Durante le operazioni di pulizia evitare di applicare eccessivi sforzi alla resistenza grill.
- 5 Al termine delle operazioni di pulizia rimuovere bene i residui di detersivi e acqua dalla resistenza grill.
- 6 Risollevarla la parte anteriore della resistenza grill e avvitare la ghiera zigrinata della vite di fissaggio.



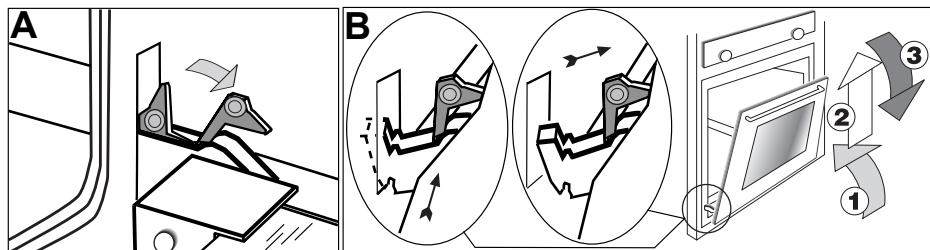
Non utilizzare il forno con resistenza grill abbassata

Pulizia della porta del forno

Smontaggio della porta

1. Aprire totalmente la porta forno
2. Alzare i cavallotti delle cerniere ruotandoli completamente a fine corsa verso l'esterno (fig. A)
3. Ruotare la porta verso la posizione di chiusura fino a quando non si appoggia ai cavallotti: in questo modo la molla della cerniera risulta bloccata. Continuando nel movimento di chiusura della porta si possono sganciare le cerniere dalle feritoie degli attacchi, solidali alla facciata della muffola del forno (sequenza 1, 2, 3 di fig. B).

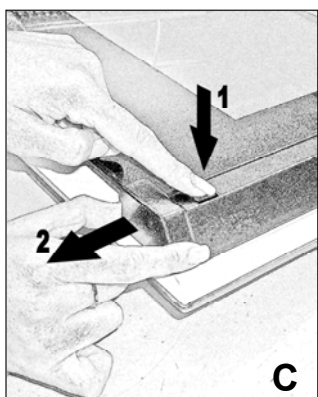
Per rimontare la porta eseguire all'inverso le operazioni descritte.



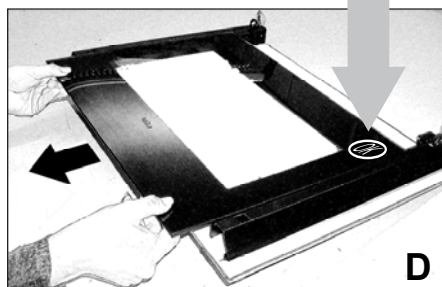
Smontaggio dei vetri della porta

ATTENZIONE: per la vostra sicurezza, prima di smontare i vetri togliere la porta dal forno.

Per facilitare la pulizia, dopo aver tolto la porta dal forno, si può procedere allo smontaggio dei vetri. E' sufficiente togliere i due blocchi superiori (fig. C) per poter sfilare i vetri (fig. D). Dopo la pulizia rimontare i vetri rimettendo i blocchi e controllando che tutte le parti siano fissate in modo corretto. Solo successivamente rimontare la porta sul forno.



Tenere il simbolo  in basso a destra

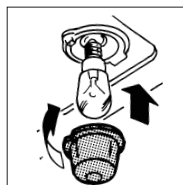


Tutti i vetri utilizzati in questo apparecchio hanno subito uno speciale trattamento di sicurezza. In caso di rottura, il vetro si frantuma in piccoli frammenti squadrati e lisci che risultano non pericolosi perché non sono taglienti.

Vi preghiamo di non far subire shock termici ai vetri, ad esempio non procedere mai ad operazioni di pulizia dei vetri quando sono caldi.

Sostituzione lampada forno

Una volta disinserito elettricamente il forno, svitare la calotta di protezione in vetro e successivamente la lampada e sostituirla con altra uguale adatta ad alte temperature (300°C / E14). Rimontare la calotta in vetro e riattivare l'erogazione di energia.



Pannelli autopulenti catalitici (optional)

Tutti i nostri forni hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti, che ricoprono le pareti. Questi speciali pannelli, da fissare alle pareti laterali e alla parete posteriore, sono ricoperti da uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200°C. Se dopo una cottura di cibi molto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per il tempo necessario a farlo ritornare pulito (max 1 ora). I pannelli autopulenti non devono essere lavati né puliti con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali, ma soltanto spolverati regolarmente con uno straccio imbevuto d'acqua. Per l'acquisto di questi pannelli rivolgersi al rivenditore o al centro di Assistenza di fiducia.


Il forno dispone di due tastiere laterali i cui comandi sono "touch". Per attivare le varie funzioni è quindi sufficiente avvicinare e appoggiare il dito ai vari simboli senza necessità di premere.


Nella parte centrale si trova il display di visualizzazione delle varie funzioni, programmi, orario ecc.



Regolazione dell'ora

Una volta collegato il forno alla tensione di rete il display mostra l'ora. Per regolare l'orologio sull'ora corrente occorre agire nel seguente modo:



- Toccare il simbolo  per circa 2 secondi finché le cifre delle ore lampeggiano. Regolare con i simboli "+" e "-".

- Toccare nuovamente , le cifre dei minuti lampeggiano. Regolare con i simboli "+" e "-".

- Toccare nuovamente  per confermare l'orario.

Se per venti secondi non si agisce sui tasti, si esce dalla modalità regolazione orario.

Lampada forno

La lampada forno si accende o toccando il simbolo  o agendo su qualunque altro tasto. Per spegnerla agire sul tasto  altrimenti lo spegnimento è automatico dopo circa 30 secondi.

Regolazione contrasto display



In base all'angolo di visuale e alla vostra personale esigenza, è possibile regolare il contrasto del display nel seguente modo:

- Toccare contemporaneamente i simboli "+" e "-" per 5 secondi. Il display visualizza tutti i simboli.
- Toccare "+" o "-" per aumentare o diminuire il contrasto.
- Identificato il contrasto preferito attendere il ritorno dell'ora corrente per la memorizzazione automatica.

Tale regolazione non è possibile con programmi impostati o con la scritta **END** sul display.

Blocco comandi

Il blocco comandi è utile sia per impedire che i bambini possano azionare il forno o modificarne le impostazioni sia durante la pulizia del display.

Si inserisce/disinserisce toccando per alcuni secondi il simbolo  fino all'apparire/scompare del simbolo  sul display.

Guasti

Se il display presenta la scritta “**ERR**” e un segnale acustico significa che vi è un malfunzionamento ed è necessario rivolgersi all’assistenza tecnica.

Risparmio energetico

Il sistema automatico di risparmio energetico diventa attivo quando il periodo programmato di cottura è maggiore di 1 ora (sia per le programmazioni di sola fine cottura che in quelle di inizio e fine cottura). Tale sistema anticipa di qualche minuto lo spegnimento degli elementi riscaldanti, senza che ciò pregiudichi la qualità della cottura e realizzando così un risparmio di energia. L’attivazione automatica di tale funzione viene evidenziata sul display dalla scritta “**Eco**”.

Interruzione dell’energia elettrica

A seguito di una interruzione di energia di circa 10 minuti , il forno riprenderà normalmente tutte le sue funzioni.

Se tale interruzione è maggiore, alla ripresa della tensione il display torna in stand-by con l’orologio azzerato. In questo caso si dovrà impostare nuovamente l’ora, la funzione di cottura e la programmazione di cottura.

Termostato di sicurezza

Interrompe l’alimentazione elettrica per evitare eccessivi surriscaldamenti dovuti ad uso scorretto dell’apparecchiatura oppure ad un eventuale difetto dei componenti. Se l’intervento di tale dispositivo è causato da un uso scorretto, è sufficiente attendere il raffreddamento del forno per poterlo riutilizzare. Se invece l’intervento è causato da un difetto dei componenti, è necessario chiamare il Servizio Assistenza Tecnica.

Motorino di raffreddamento

Il forno è dotato di un motorino di raffreddamento per la componentistica interna ed il pannello comandi. Tale dispositivo si accende automaticamente quando la soglia di temperatura interna supera un valore prefissato e rimane attivo, dopo lo spegnimento del forno, fino al riabbassarsi di tale temperatura.

COTTURE

Il forno offre la possibilità di scegliere tra le seguenti funzioni di cottura:



GRILL VENTILATO

Sono attivi l'elemento Grill e la Ventola di Cottura. Programma adatto alla grigliatura di carni di grosse dimensioni e pollame da disporre sulla griglia su una delle guide superiori. Collocare sempre al di sotto il vassoio per la raccolta dei succhi.



STATICO

Sono attivi gli elementi riscaldanti Superiore ed Inferiore. Tale funzione si addice alla cottura di arrostiti e pietanze di carne particolarmente croccanti oppure di lasagne o preparazioni simili.



SUOLA

E' in funzione l'elemento riscaldante inferiore. Adatta alla cottura di cibi che necessitano di calore proveniente dal basso.



GRILL

E' in funzione l'elemento grill. Funzione adatta alla cottura di salsicce, bistecche, pesce, ecc. che vanno posizionati sulla griglia al di sotto della superficie del grill. La griglia va collocata sulle guide superiori (in base allo spessore del cibo da grigliare) disponendo sotto di essa il vassoio per la raccolta dei succhi.



CIRCOLARE

Sono in funzione l'elemento riscaldante posteriore e il ventilatore di cottura. Funzione adatta alla cottura di dolci o arrostiti che richiedono una buona omogeneità di temperatura. Con tale funzione si possono cuocere contemporaneamente pietanze diverse richiedenti la medesima temperatura di cottura.



SCONGELAMENTO

Attivo il solo ventilatore di cottura. Questo programma velocizza lo scongelamento dei cibi. La temperatura viene regolata a circa 45°C dall'accensione intermittente della resistenza posteriore.



POLLO

Questa funzione permette di realizzare un programma automatico di cottura di un pollo.



MANTENIMENTO

Questa funzione permette di mantenere automaticamente in caldo i cibi.



PIZZA

Tale funzione permette di realizzare un programma automatico di cottura della pizza.



TOSTATURA

Tale funzione permette di realizzare un programma automatico per la tostatura delle fette di pane.

Di seguito si descrivono le varie modalità di cottura:

- senza programmazione e con eventuale timer acustico
- con programmazione di fine cottura
- con programmazione di durata e fine cottura
- con programmi automatici

UTILIZZO SENZA PROGRAMMAZIONE

Dopo aver inserito nel forno la pietanza da cuocere scegliere la funzione desiderata toccando il relativo simbolo:



Il display propone automaticamente una temperatura di cottura che può però essere modificata ogni 5°C agendo sui simboli “+” e “-”.

A scelta ultimata confermare toccando il simbolo “**start/stop**”; sul display si visualizzano la funzione e la temperatura scelte. La cottura inizia immediatamente. Durante la cottura la temperatura è modificabile.

Fino al raggiungimento della temperatura impostata il display mostra la scritta “**Pre Heat**” e il simbolo della funzione lampeggiante.

Per terminare la cottura toccare il simbolo “**start/stop**”; in caso contrario dopo 199 minuti il forno si spegne automaticamente.



UTILIZZO DEL TIMER ACUSTICO

Nella cottura senza programmazione è possibile impostare un timer allo scadere del quale si ha solo l'emissione di un segnale acustico senza interruzione della cottura.

Tale segnale si interrompe automaticamente dopo 30 secondi o toccando un qualsiasi simbolo.


Per impostare il timer acustico agire come segue:


- toccare brevemente il simbolo ; sul display lampeggiano i minuti
- regolare al valore desiderato (max 199 minuti) agendo sui simboli “+” e “-”

- il valore impostato smette di lampeggiare ed il conteggio inizia o toccando il simbolo  o automaticamente dopo 20 secondi.
- Il tempo residuo rimane visualizzato sul display.
- Per interrompere anzitempo la funzione timer toccare il simbolo .

UTILIZZO CON PROGRAMMAZIONE DI FINE COTTURA

Con questa modalità è possibile programmare automaticamente la durata della cottura. Una volta definita la funzione di cottura e la temperatura desiderata (come da paragrafo “utilizzo senza programmazione”) prima di confermare con il simbolo “start/stop” agire nel seguente modo:

- toccare il simbolo ; sul display lampeggia il valore proposto di 60 minuti
- aumentarlo o diminuirlo agendo sui simboli “+” e “-“ (max 199 minuti)
- confermare toccando il simbolo “**start/stop**”
- il display mostra la scritta “**cook time**” e il tempo di cottura residuo “**end**”. La cottura ha inizio; il display alterna la visualizzazione della temperatura scelta e dell’ora di fine cottura.

A cottura ultimata il forno emette dei segnali acustici e presenta il simbolo  lampeggiante.

Per azzerare il display toccare per 1 secondo il simbolo “**start/stop**”.



E’ possibile comunque interrompere la cottura prima della fine programmata toccando il simbolo “**start/stop**”.

UTILIZZO CON PROGRAMMAZIONE DI DURATA E FINE COTTURA



Con questa modalità è possibile programmare automaticamente sia la durata della cottura che l’ora di fine cottura.

Una volta definita la funzione di cottura e la temperatura desiderata (come da paragrafo “utilizzo senza programmazione”) prima di confermare con il simbolo “start/stop” agire nel seguente modo:

Impostazione della durata di cottura:

- toccare il simbolo ; sul display lampeggia il valore proposto di 60 minuti
- aumentarlo o diminuirlo agendo sui simboli “+” e “-“ (max 199 minuti)
- confermare toccando il simbolo 

Impostazione dell’ora di fine cottura:

- toccare il simbolo  ; sul display appare l'ora lampeggiante proposta come somma dell'ora attuale più la durata della cottura impostata
- impostare l'ora di fine cottura desiderata agendo sui simboli “+” e “-” e confermare toccando il simbolo 
- impostare i minuti lampeggianti al valore desiderato agendo sui simboli “+” e “-”
- confermare toccando il simbolo “**start/stop**”.

A questo punto il forno è programmato per cuocere per il tempo impostato e spegnersi all'ora desiderata.


Finché la cottura non ha inizio, i simboli  e  lampeggiano sul display.

A cottura avviata tali simboli rimangono fissi e si accende il simbolo “**Pre Heat**”.

Durante la cottura si alternano sul display la temperatura e l'ora di fine cottura impostate.

Esempio:

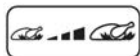
Se avete programmato alle ore 9:00 una cottura per 40 minuti con termine alle ore 13:00, alle ore 12:20 il forno inizierà automaticamente la cottura che terminerà alle ore 13:00 con lo spegnimento automatico del forno.

A cottura ultimata il forno emette dei segnali acustici e presenta il simbolo  lampeggiante.

Per azzerare il display toccare per 1 secondo il simbolo “**start/stop**”.


E' possibile comunque interrompere il programma prima della fine toccando il simbolo “**start/stop**”.

PROGRAMMI AUTOMATICI



POLLO

Questa funzione permette di realizzare un programma automatico di cottura di un pollo nel seguente modo:

- Regolare la cottura in base alle dimensioni del pollo da cuocere agendo alle estremità del simbolo  . Il display visualizza tre diversi gradi di grandezza del pollo
- La temperatura proposta per questo programma è di 250°C. Modificarla a scelta agendo sui tasti “+” e “-”.
- Toccare il simbolo “**start/stop**” per avviare il programma
- Il forno si accende e raggiunge la temperatura impostata. In questa fase sul display è accesa l'icona “**Pre Heat**”

- Una volta raggiunta la temperatura impostata il forno continua a cuocere secondo la tabella seguente:

Tempo (minuti)	Pollo Piccolo	Pollo Medio	Pollo Grande
0	Inserire le patate	Inserire pollo e patate contemporaneamente	Inserire il pollo
10	Suono di avvertimento: inserire pollo		Suono di avvertimento: inserire le patate
25	Suono di avvertimento: girare pollo e patate	Suono di avvertimento: girare pollo e patate	Suono di avvertimento: girare pollo e patate
45	Suono di avvertimento: girare pollo e patate	Suono di avvertimento: girare pollo e patate	
50			Suono di avvertimento: girare pollo e patate
60	Suono di avvertimento fine cottura	Suono di avvertimento fine cottura	
70			Suono di avvertimento fine cottura

ATTENZIONE : Le temperature di cottura possono essere regolate in modo differente in base alle abitudini. Le indicazioni proposte si riferiscono a prodotti standard acquistati nei comuni supermercati. Alla fine di tale ciclo automatico di cottura, se si desidera, si può proseguire in modo manuale anche con una funzione differente.

Per azzerare il display toccare per 1 secondo il simbolo “**start/stop**”.

E’ possibile comunque interrompere il programma prima della fine toccando il simbolo “**start/stop**”.



MANTENIMENTO

Questa funzione permette automaticamente di mantenere alla temperatura di circa 80°C per 1 ora le pietanze già cotte. Al termine di tale periodo il forno si spegne automaticamente.

Per attivare la funzione toccare il relativo simbolo e confermare toccando il simbolo “**start/stop**”.

Per azzerare il display toccare per 1 secondo il simbolo “**start/stop**”.

E’ possibile comunque interrompere il programma prima della fine toccando il simbolo “**start/stop**”.

ISTRUZIONI PER L'USO



PIZZA

Tale funzione permette di realizzare un programma automatico di cottura della pizza. Per attivare la funzione toccare il relativo simbolo.

Il forno propone una temperatura di 250°C da confermare toccando il simbolo **“start/stop”**.

Fino al raggiungimento della temperatura è in funzione l'elemento riscaldante posteriore e il display mostra l'icona **“Pre Heat”**.

Terminata la fase di preriscaldamento il forno emette un suono che avverte di infornare la pizza.

Inizia quindi un programma automatico di cottura di 25 minuti con temperatura a 200°C (modificabile a piacere) dove sono in funzione gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

Dopo 18 minuti di cottura il forno emette un altro suono: aggiungere la mozzarella

Al termine dei 25 minuti il forno emette un suono e si spegne.


Per azzerare il display toccare per 1 secondo il simbolo **“start/stop”**.

E' possibile comunque interrompere il programma prima della fine toccando il simbolo **“start/stop”**.



TOSTATURA

Tale funzione permette di realizzare un programma per la tostatura delle fette di pane nel seguente modo:

- Scegliere il grado di tostatura desiderato agendo alle estremità del simbolo . Il display visualizza tre diversi gradi di tostatura del pane
- toccare il simbolo **start/stop** per avviare il programma
- dopo un tempo dipendente dal grado di tostatura scelto, il forno emette un suono per ricordare di girare le fette
- Una volta terminato il periodo di tostatura il forno si spegne emettendo un suono.

Il programma imposta una durata variabile in funzione del grado di tostatura scelto, secondo la tabella seguente:

Grado di tostatura	Minuti
Basso	4
Medio	6
Alto	8

Per azzerare il display toccare per 1 secondo il simbolo **“start/stop”**.

E' possibile comunque interrompere il programma prima della fine toccando il simbolo **“start/stop”**.

Tabella dei tempi di cottura



Natura dei cibi	N° guida 	Temperatura forno °C	Tempo minuti
VIVANDE			
<i>Arrosto a lunga cottura</i>	2	220-230	sec. quant.
<i>Arrosto a breve cottura</i>	2	225-230	50-60
<i>Volatili (faraona, anatra ecc.)</i>	1	210-230	150-180
<i>Pollame</i>	2	225-230	50-60
<i>Selvaggina</i>	1	200-225	sec. quant.
<i>Pesce</i>	1	180-200	20-25
PASTICCERIA			
<i>Torta di Natale</i>	Sul fondo	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	“	170-180	90-100
<i>Torta all'arancio</i>	“	170-180	80-100
<i>Biscotti di Savoia</i>	2	200	40-45
<i>Brioche</i>	2	215-230	35-40
<i>Pasta sfoglia</i>	2	215	30-40
<i>Pan di Spagna</i>	2	200-215	30-35
<i>Meringhe</i>	1	140	60-80
<i>Pasta per bigné</i>	2	215-230	30
<i>Torte alla frutta (pasta rotta)</i>	2	230	30-35
<i>Torte alla frutta (pasta lievitata)</i>	2	230	20-30

Tabella tempi di cottura al grill

Natura dei cibi	Quantità Kg	N° guida 	Temper. °C	Tempi di pre-scaldamento in min.	Tempo in min.
<i>Cotolette di vitello</i>	1	3	240	5	8-10
<i>Cotolette d'agnello</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Fegato</i>	“	“	“	“	10-12
<i>Involtini di carne tritata</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Cuore di vitello</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Arrosto dentro la rete</i>	“	“	“	“	20-25
<i>Mezzo pollo</i>	-	“	“	“	20-25
<i>Filetto di pesce</i>	-	“	“	“	12-15
<i>Pomodori farciti</i>	-	“	“	“	10-12

GENERAL WARNINGS



Dear Customer,

Thank you for choosing our product. This appliance is easy to use; read this handbook carefully before installing and using it, however. You will find the correct indications for the best installation, use and maintenance of the product.

- Very important: keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it on to someone else.
- **This appliance is designed for non professional use by private individuals at home. It must be used by conscious adults, do not allow children to play with it. The front accessible parts of the equipment could overheat during use.**
- **Supervise children and non self-sufficient people when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.**
- **Don't touch the heating elements inside the oven.**
- The product installation must be performed by competent and qualified installers who are aware of the installation regulations in force.
- Before maintenance or cleaning disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down.
- The user must not change the appliance supply cable. For replacement contact only a qualified engineer.
- Never line the oven with aluminium sheets as the slots preset for keeping fast the thermic exchange may clog, thus damaging the enamel.
- **WARNING:** accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- For any repairs always contact an authorised Technical Customer Service Centre and ask for original spare parts. Repairs by untrained people can lead to damage.

**ALL COOKING OPERATIONS MUST BE CARRIED OUT
WITH THE OVEN DOOR CLOSED**

ELECTRICAL CONNECTION

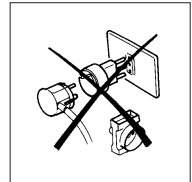
The appliances are provided with a three-pole feeding cable and work with alternate current and single-phase voltage indicated on the “rating plate of the product “report at the end of the instruction manual and on the product. The grounding conductor of the cable is marked with the colours yellow/green.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable of the oven to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

- the electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- the supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- the socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation of the oven
- after carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning.



The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

This appliance complies with Specification:

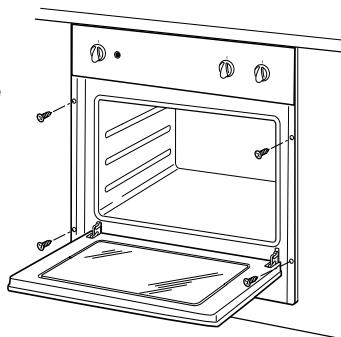
- 2006/95/CE (low voltage equipment)
- 2004/108/CE (electromagnetic compatibility)
- 89/109/CE (components coming in contact with foodstuffs)
- 2002/96/CE (WEEE)

INSERTION AND ASSEMBLY

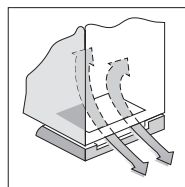
Insert the oven into the opening of the furniture, resting it on the base and pushing it as far as the ledge of the side stanchions against the shoulder of the piece of furniture. For the dimensions of the oven see furniture and technical data.

Open the door and fix the oven with four wood screws to be screwed up through the holes in the side stanchions of the oven.

Pay attention to fix the oven in an absolutely firm way, as above indicated, and to insulate the electrical elements in order to avoid an eventual contact with metallic parts .



The sides and the base surface where the oven is to be installed should be milled as shown in to allow a safe air intake and a free air circulation around the oven, thus granting its good operation and avoiding damages to the furniture.

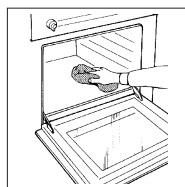


Moreover, the bonding agent joining the rolled sections to the piece of furniture has to stand temperatures no lower than 90°C to avoid deformations and coating disjunction. In case a plane is inserted, the electrical connection of the plane and that of the oven should be carried out separately, both for electrical reasons and to facilitate the frontal extractibility of the oven.

Once the electrical connection has been carried out, apply voltage to the oven only after installing it.

Before using the oven, we suggest to:

- remove the special film covering the oven door glass (when provided)
- heat the empty oven at max. temperature for 45 minutes (to remove unpleasant smell and smoke caused by working residues and by the thermal insulation)
- carefully clean inside the oven with soapy water and rinse it .

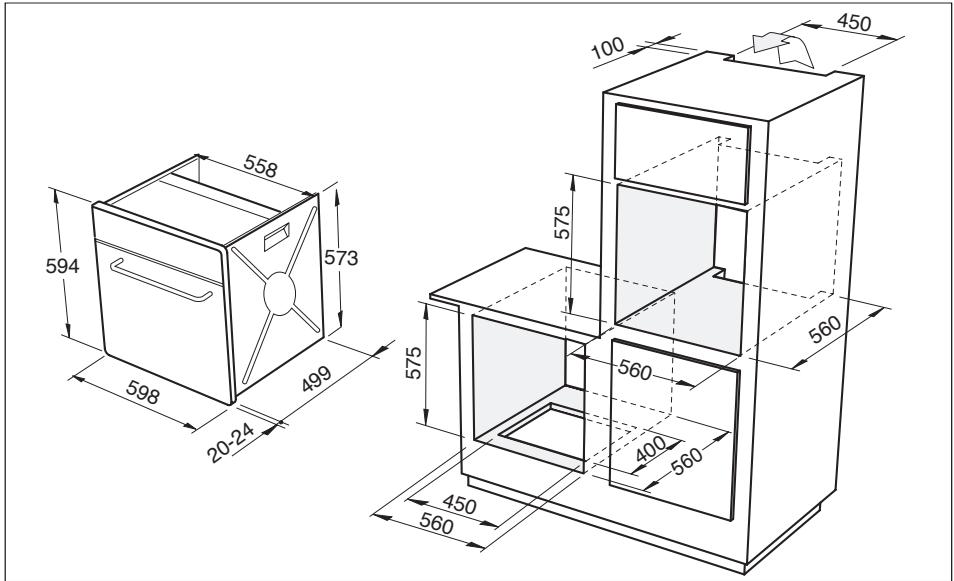


IMPORTANT: When running, the front side of the appliance gets quite hot. See that children do not get near the oven.

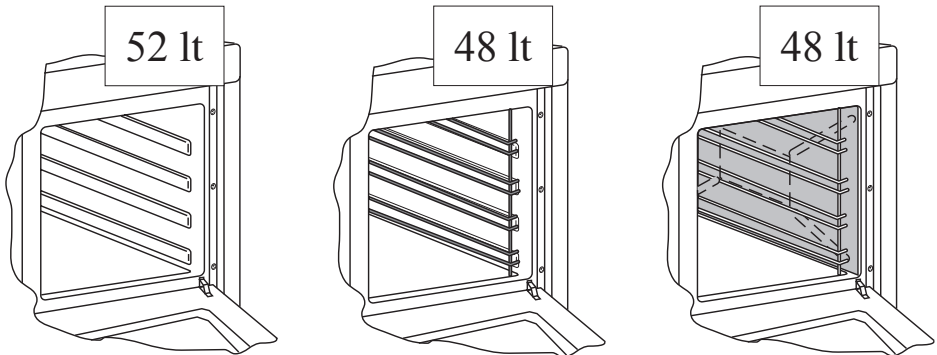
NOTES FOR THE INSTALLATION

GB

Furniture and technical data



Working volume of the oven



Electrical features

Grill resistance	1800 W
Upper resistance	800 W
Lower resistance	1000 W
Circular resistance	2100 W
Lighting bulb	max 25 W

Caution: before any operation, disconnect electrically the oven.

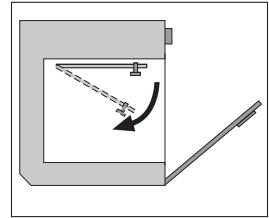
General cleaning

To keep the characteristics of brightness of the enamelled parts for a long time it is necessary to clean the oven after each cooking. Once the oven is cold, you will be able to easily remove the fat deposits by means of a sponge or a cloth damp with warm soapy water and eventually a detergent to be found on the market. Never use abrasive cloths or sponges, that could irreparably damage the enamel. On white ovens even the parts of the dash board such as handgrip and knob have to be cleaned each time because they may become yellow due to the emissions of fat vapours. After the use, rinse thoroughly with water the parts in stainless steel and dry them with a soft cloth or with a bockskin. In case of persistent stain, use the normal non-abrasive cleaning agents or one of the specific products for stainless steel or some warm vinegar. Clean the door glass only with warm water, avoiding the use of rough cloths.

"Do not use jet of steam for cleaning."

Ovens with facility to lower grill for cleaning purposes

- 1 Warning: ensure that all controls are in the "OFF" position and wait for the grill element cooling.
- 2 Support the front of the grill element while you remove the knurled screw retaining the element.
- 3 Lower the front of the element carefully to the rest position.
- 4 When cleaning the oven take care to not apply any forces to the grill element
- 5 When the cleaning is complete, carefully remove any cleaning chemicals and water from the grill element.
- 6 Carefully raise the front of the element into position and secure with the knurled screw.



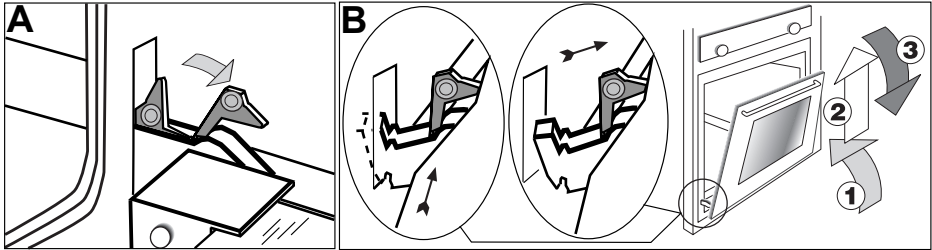
NEVER USE THE OVEN WITH THE GRILL ELEMENT HANGING DOWN!

Cleaning the oven door

Disassembling of the door

1. Set the oven door wide open.
2. Lift the hinge jumpers with your thumb and index fingers, then turn them fully outwards to the end of stroke (Fig.A).
3. Turn the door towards the closure position and lay it on the jumpers: in this way the hinge's spring is blocked. By fully closing the door the hinges are unhooked from the connection slits which are integral with the oven muffle (sequence 1,2,3 of fig.B).

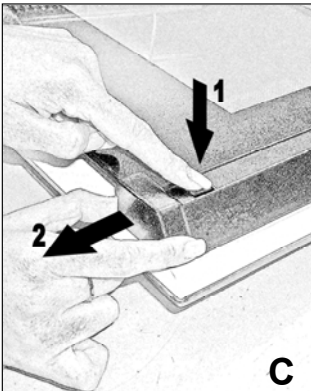
Re-assemble the door by carrying-out the aforesaid operations in the opposite order.



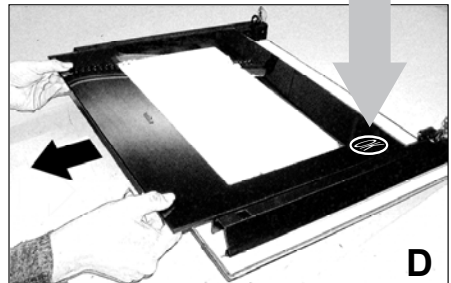
Disassembling of the door glasses

ATTENTION: for your safety, before removing the glasses you should remove the oven door.

To facilitate the cleaning, after having removed the door from the oven, you can proceed with the disassembly of the glass. Release the two upper blocks (picture C) so that the glass can be removed (picture D). After the cleaning you should reassemble the glass, replace the blocks and lock into position. Check that all components have been assembled correctly and than you can re-assemble the door onto the oven.



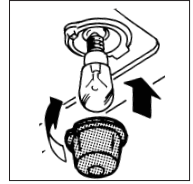
Please keep the (OK) symbol below on the right.



All the glasses used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the event of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp. Please never subject the glasses to thermal shock, for example never clean the glass when it is hot.

Replacing the oven bulb

Once the oven has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb, replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C / E14). Reassemble the glass cap and reconnect the oven.



Catalytic self-cleaning panels (optional)

Catalytic self-cleaning panels covering the oven walls can be mounted in all our ovens. These special panels to be fixed to the side and the rear walls are coated with a special microporous catalytic enamel, that gradually oxidates and vaporizes oil and fat splashes by eliminating them during cookings over 200°C. If the oven is not clean after having cooked very fat food, let it function at the highest temperature for the time necessary to make it clean (max. 1 hour). The self-cleaning panels must not be washed nor cleaned with abrasive products containing acides or alkalis, but only regularly brushed with a cloth soaked in water. These panels can be purchased at the nearest dealer or Service Centre.

INSTRUCTIONS FOR USE

GB




The oven has two lateral keypads with touch controls. To activate the various functions, it is sufficient to place a finger on the various symbols without pressing being necessary.

In the central part there is the display of the various functions, programmes, timing etc..





Setting the time

Once the oven has been connected to the mains supply, the display shows the time. To set the clock at the current time:

- Touch the symbol  for about 2 seconds until the hour numbers flash. Set using the symbols “+” and “-”.
- Touch the symbol  again, and the minutes numbers will flash. Set using the symbols “+” and “-”.
- Touch the symbol  again to confirm the time.

If the buttons are not pressed for twenty seconds, the time setting mode is exited.

Oven light

The oven light goes on by touching the symbol  or by touching any other button. To switch it off, touch the  button or, otherwise, it automatically switches off after about 30 seconds.

Setting display contrast



According to the visual angle and your personal requirements, the contrast of the display can be adjusted as follows:

- Touch the symbols “+” and “-” at the same time for 5 seconds. The display shows all the symbols.
- Touch “+” or “-” to increase or decrease the contrast.
- When you find the contrast you prefer, wait for the current time to return for automatic memorization.

This adjustment is not possible when programmes are set or when **END** appears on the display.

Control lock

The control lock is useful both to prevent children from switching on the oven or prevent settings being changed while cleaning the display.

It is engaged/disengaged by touching the symbol  for a few seconds until the symbol  appears on the display.

Faults

If the display shows the message “**ERR**” and a buzzer sounds, it means that there is a malfunction. Please contact the technical assistance service.

Energy saving

The automatic energy saving system becomes active when the programmed cooking period is more than one hour (both for programming only the end of cooking time and at the start and end of cooking). This system switches off the heating elements a few minutes earlier, without damaging the quality of the cooking and thus saving energy. The automatic activation of this function is shown on the display by the message “**Eco**”.

Power cut

Following a power cut of about 10 minutes, the oven will resume its functions normally. If the power cut is longer, when the power does return, the display goes back to stand-by with the clock at zero. In this case, you must reset the time, cooking function and cooking programme.

Safety thermostat

It cuts out the electric supply for preventing possible overheatings when the appliance is not correctly used. In this case, wait that the oven cools down before using it again. On the other hand, if a fault is present on the appliance's components, we advise calling the Technical Assistance Service must be contacted.

Cooling motor

The oven is equipped with a cooling motor for the internal components and the control panel. This device automatically comes into operation when the temperature inside the oven exceeds a pre-established value and remains on, after turning off the oven, until said temperature is lowered.

COOKING

The oven offers the possibility of choosing from the following cooking functions:



FAN GRILLING

The Grilling element and the Cooking Fan are active. This programme is suitable for grilling large pieces of meat and poultry placed on a shelf on one of the upper levels. Always place the tray underneath to collect the juices.



STATIC

The Upper and Lower heating elements are active. This function is suitable for roasts or meat that has to be particularly crisp, lasagne or similar dishes.



BOTTOM

The lower heating element is in function. Suitable for cooking foods that require heat from below.



GRILLING

The grilling element is in function. This function is suitable for grilling sausages, steaks, fish etc. which are positioned on the wire shelf below the surface of the grill. The wire shelf must be placed on the upper shelf positions (according to the thickness of the food to be grilled) placing the tray underneath to collect the juices.



TRADITIONAL FAN-ASSISTED COOKING

The rear heating element and the cooking fan are in function. The function is suitable for cakes or roasts that require the temperature to be even. With this function it is possible to cook different dishes requiring the same temperature together.



DEFROSTING

Only the cooking fan is active. Food is defrosted quickly with this programme. The temperature is set at about 45°C by the rear resistance being switched on intermittently.



CHICKEN

This function offers an automatic programme for roast chicken.



KEEP WARM

This function automatically keeping food warm.



PIZZA

This function offers an automatic programme for pizza.



TOAST

This function offers an automatic programme to make toast.

The various cooking modes are described below:

- without programming and with the buzz timer if set
- programming the end of cooking
- programming the duration and end of cooking
- with automatic programmes

USE WITHOUT PROGRAMMING

After having put the dishes to be cooked in the oven, choose the desired function by touching the relative symbol:



The display automatically suggests a temperature but this can be modified in 5° steps by touching the symbols “+” and “-”.

When your choice is complete, confirm by touching the “**start/stop**” symbol; the function and the temperature chosen appear on the display. Roasting or baking starts immediately. During cooking it is possible to change the temperature.

Until the temperature that has been set is reached, the display shows the message “**Pre Heat**” and the symbol of the function flashes.


To complete cooking, touch the symbol “**start/stop**”; otherwise after 199 minutes the oven switches off automatically.

USE OF TIMER BUZZER



When cooking without programming, a timer buzzer can be set. This does not terminate the cooking.

This signal stops automatically after 30 seconds or by touching any symbol.

To set the timer :

- touch briefly the  symbol; minutes flash on the display
- set the number desired (max 199 minutes) using the symbols “+” and “-”


INSTRUCTIONS FOR USE


- the number set stops flashing and the countdown begins by touching the symbol  or automatically after 20 seconds.
- the remaining time is shown on the display.
- To stop the timer function earlier, touch the symbol .

PROGRAMMING THE END OF COOKING

With this mode, you can automatically programme the duration of the cooking.

After defining the cooking function and the desired temperature (as in the paragraph “use without programming”) before confirming with the “start/stop” symbol, follow these instructions:

- touch the  symbol; the proposed number of 60 minutes flashes on the display
- increase it or decrease it using the symbols “+” and “-” (max 199 minutes)
- confirm touching the “**start/stop**” symbol
- the display shows the message “**cook time**” and the remaining cooking time “**end**”. Cooking begins; the display alternates showing the temperature chosen and the time the cooking ends.

When the cooking is completed, the oven sounds a buzzer and the  symbol flashes.

To zero the display, touch the “**start/stop**” symbol for 1 second.



You can stop the cooking before the programmed end by touching the “**start/stop**” symbol.

PROGRAMMING THE DURATION AND END OF COOKING

With this mode, you can automatically programme both the duration of the cooking and the time the cooking ends.



After defining the cooking function and the desired temperature (as in the paragraph “without programming”) before confirming with the “start/stop” symbol, follow these instructions:

Set the duration of cooking:

- touch the  symbol; the proposed number of 60 minutes flashes on the display
- increase it or decrease it using the symbols “+” and “-” (max 199 minutes)
- confirm touching the symbol .

INSTRUCTIONS FOR USE

Set the time cooking ends:

- touch the  symbol; the time suggested, which is the sum of the current time plus the duration of cooking set, flashes on the screen
- set the time of the end of cooking using the symbols “+” and “-” and confirm touching the symbol 
- set the flashing minutes at the value desired, using the symbols “+” and “-”
- confirm touching the “**start/stop**” symbol.

At this point the oven is programmed to cook for the time set and switch off at the time desired.


Until cooking begins, the symbols  and  flash on the display.

When cooking has started, these symbols remain fixed and the “**Pre Heat**” symbol lights up .

During cooking, the temperature and the time cooking is to end that have been set are shown alternately on the display.

For example:

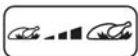
If you have programmed cooking for 40 minutes at 9:00 a.m with the end time of 1.00 p.m., the oven will automatically go on at 12.20 p.m. and end at 1.00 p.m. with the oven automatically switching itself off.

When the cooking is completed, the oven buzzer sounds and displays the  symbol flashing.

To zero the display, touch the “**start/stop**” symbol for 1 second.


You can stop the programme before the end by touching the “**start/stop**” symbol.

AUTOMATIC PROGRAMMES



CHICKEN

With this function you can set an automatic programme to roast a chicken as follows:

- Set the roasting according to the size of the chicken touching the end of the symbol  . The display shows three different sizes of chicken
- The temperature suggested for this programme is 250°C. You can change it as you like using the “+” and “-” buttons.
- Touch the “**start/stop**” symbol to start the programme
- The oven goes on and reaches the temperature set. In this phase the “**Pre Heat**” icon is on the display

INSTRUCTIONS FOR USE



- When the temperature set has been reached, the oven continues roasting according to the following table:

Time (minutes)	Small Chicken	Medium Chicken	Large Chicken
0	Put the potatoes in the oven	Put the potatoes and the chicken into the oven together	Put in the chicken
10	Buzzer: put in the chicken		Buzzer: put in the potatoes
25	Buzzer: turn the chicken and potatoes	Buzzer: turn the chicken and potatoes	Buzzer: turn the chicken and potatoes
45	Buzzer: turn the chicken and potatoes	Buzzer: turn the chicken and potatoes	
50			Buzzer: turn the chicken and potatoes
60	Buzzer for end of cooking	Buzzer for end of cooking	
70			Buzzer for end of cooking

IMPORTANT : The cooking temperatures can be set differently according to personal habit. The indications suggested refer to standard products bought in ordinary supermarkets. At the end of this automatic cooking cycle, if desired, you can continue manually with a different function.

To zero the display, touch the “**start/stop**” symbol for 1 second.
 You can stop the programme before the end by touching the “**start/stop**” symbol.



KEEP WARM

This function automatically keeps the temperature of cooked dishes at about 80°C for 1 hour. At the end of this period, the oven switches off automatically.

To activate the function, touch the relative symbol and confirm, touching the “**start/stop**” symbol.

To zero the display, touch the “**start/stop**” symbol for 1 second.
 You can stop the programme before the end by touching the “**start/stop**” symbol.

INSTRUCTIONS FOR USE



PIZZA

This function automatically bakes pizza. To activate the function, touch the relative symbol.

The oven suggests a temperature of 250°C to be confirmed touching the **“start/stop”** symbol.

Until the temperature is reached, the rear heating element is in function and the display shows the **“Pre Heat”** icon.

When the pre-heating phase is completed, the oven sounds a buzzer telling you to put the pizza in.

The automatic 25 minute baking programme then begins at a temperature of 200°C (may be changed as desired) where the upper and lower heating elements are in function.

After 18 minutes, the oven makes another buzz: add the mozzarella cheese. 25 minutes later, the oven buzzes and switches off.


To zero the display, touch the **“start/stop”** symbol for 1 second.

You can stop the programme before the end by touching the **“start/stop”** symbol.



TOAST

This function offers a programme for toast as follows:

- Choose the degree of toasting desired, using the ends of the  symbol. The display shows three different degrees of toast
- touch the **start/stop** symbol to start the programme
- after a period of time depending on the degree of toasting chosen, the oven sounds a buzzer to remind you to turn the toast over
- When the toast is ready, the oven sounds a buzzer.

The programme sets a variable duration according to the degree of toasting chosen, according to the following table:

Degree of toasting	Minutes
LOW	4
MEDIUM	6
HIGH	8

To zero the display, touch the **“start/stop”** symbol for 1 second.

You can stop the programme before the end by touching the **“start/stop”** symbol.

INSTRUCTIONS FOR USE

Table of cooking times



Nature of food	Guide No. 	Oven Temp. °C	Time Minutes
FOOD			
<i>Long-cooking roast</i>	2	220-230	dep. on qty
<i>Quick cooking roast</i>	2	225-230	50-60
<i>Fowl (Guinea hen, duck, etc)</i>	1	210-230	150-180
<i>Poultry</i>	2	225-230	50-60
<i>Game</i>	1	200-225	dep. on qty
<i>Fish</i>	1	180-200	20-25
PASTRIES			
<i>Christmas cake</i>	Base only	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	"	170-180	90-100
<i>Orange cake</i>	"	170-180	80-100
<i>Savoy biscuits</i>	2	200	40-45
<i>Brioches</i>	2	215-230	35-40
<i>Puff pastry</i>	2	215	30-40
<i>Sponge cake</i>	2	200-215	30-35
<i>Meringues</i>	1	140	60-80
<i>Cream puff pastry</i>	2	215-230	30
<i>Fruit cake (unleavened pastry)</i>	2	230	30-35
<i>Fruit cake (leavened pastry)</i>	2	230	20-30

Table of grill cooking times

Nature of food	Qty.Kg	Guide No. 	Temp.°C	Pre-heat time in minutes	Time in min.
Veal cutlet	1	3	240	5	8-10
Lam cutlet	"	"	"	"	12-15
Liver	"	"	"	"	10-12
Chopped meat roulades	"	"	"	"	12-15
Veal heart	"	"	"	"	12-15
Roast in the net	"	"	"	"	20-25
Half-chicken	-	"	"	"	20-25
Fish fillet	-	"	"	"	12-15
Stuffed tomatoes	-	"	"	"	10-12

INDICATIONS GÉNÉRALES

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence accordée à notre produit. L'emploi de cet appareillage est facile; avant de l'installer et de l'utiliser il est cependant nécessaire de lire attentivement ce livret. Vous pourrez y trouver les indications correctes pour une installation, une utilisation et un entretien excellents.

- Il est très important que ce livret d'instructions soit conservé avec l'appareil en cas de transfert à une autre personne.
- **Cet appareil est destiné à un usage non professionnel par des particuliers dans des logements. Il doit être utilisé par des adultes responsables; il est donc recommandé de ne pas laisser des enfants s'approcher et jouer avec l'appareil. Pendant son utilisation, les parties accessibles sur la façade de l'appareil peuvent chauffer sensiblement.**
- **Surveiller les enfants et les personnes n'étant plus autonomes pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil de façon à ce qu'elles ne touchent pas des surfaces chaudes et qu'elles ne séjournent pas à proximité de l'appareil en marche.**
- **Prendre garde de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**
- L'installation du produit doit être effectuée par des installateurs compétents et qualifiés qui connaissent les normes d'installation en vigueur.
- Avant l'entretien ou le nettoyage déconnecter l'électricité de l'appareil et attendre le refroidissement.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Pour son remplacement, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.
- Ne jamais chemiser le four avec feuilles d'aluminium pour ne pas boucher les boutons prévues, pour ne pas altérer l'échange thermique régulier et, par conséquent, pour prévenir l'endommagement de l'émail.
- **ATTENTION:** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants devraient être tenus à distance.
- Pour les interventions de réparation éventuelles, s'adresser toujours à un Centre Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.

**TOUTES LES CUISSONS DOIVENT ETRE EFFECTUEES AVEC LA PORTE DU
FOUR FERMEE**

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

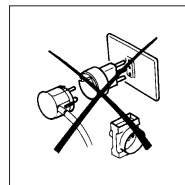
L'appareil est fourni d'un câble tripolaire d'alimentation et il est prévu pour un fonctionnement à courant alterné, avec voltage reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit" réfléchié à la fin du livret et sur le produit. Le câble de mise à la terre est en couleur jaune/vert.

BRANCHEMENT AU RESEAU DU CABLE D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation du four doit être fourni d'une fiche convénable selon les données reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit". Au cas d'un branchement direct au réseau, (câble sans fiche), il faudra insérer en amont de l'appareil un interrupteur omnipolaire de capacité convénable ayant un ouverture minimum des contacts de 3 mm. (le branchement à la terre du câble ne doit pas être coupé par l'interrupteur).

Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que:

- Le compteur d'électricité, la soupape de protection, la ligne d'alimentation et la prise de courant peuvent supporter la charge maximum réquise (voir la plaque des données caractéristiques).
- L'installation d'alimentation soit branché à la terre conformément aux lois en vigueur.
- Après l'installation du four, la fiche ou l'interrupteur omnipolaire soient placés de façon à les atteindre aisement.
- Un fois que le branchement au réseau électrique a été effectué, contrôler que le câble d'alimentation ne soit pas en contact des éléments chauffés.
- Pour éliminer le danger de surchauffages ou de brûlures, ne jamais utiliser des réductions, dérivateurs, ou adaptateurs.



Le constructeur n'est pas responsable de dommages directes ou indirectes dus à une installation ou à un branchement erroné. Veuillez donc à ce que toute opération d'installation ou de branchement électrique soit effectué par du personnel qualifié et que les normes en vigueur sur les lieux d'installation soient toujours respectées.

L'appareil est conforme aux Directives:

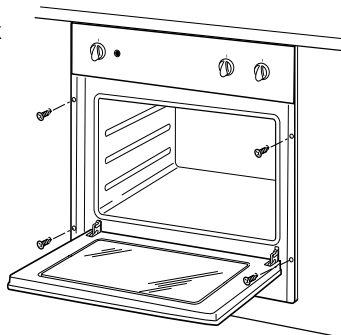
- 2006/95/CE (équipements en basse tension)
- 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique)
- 89/109/CE (éléments en contact des aliments)
- 2002/96/CE (WEEE)

INSERTION ET ASSEMBLAGE

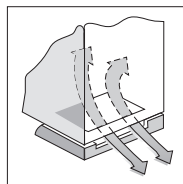
Introduire le four dans l'espace préétabli du meuble en le appuyant sur la base et en le poussant contre les poteaux corniers. Les dimensions du four et de la cage sont affichées dans les encastrement et caractéristiques techniques.

Ouvrir la porte, si nécessaire, et fixer le four avec quatre vis à bois vissées dans les trous des poteaux corniers du four.

Veillez à ce que les fours soient fixés de façon stable, d'après les instructions données ci-dessus, et que les éléments électriques soient isolés de façon à ne pas venir en contact des éléments en métal. Le ciment de jointage des laminés au meuble doit supporter des températures ne pas inférieures à 90°C, afin d'éviter possibles déformations et décollages du panneautage.



Pour permettre une prise d'air convénable et la libre circulation de l'air tout autour du four, le socle et le plan de base doivent être fraisés d'après la De cette façon, on peut obtenir un bon fonctionnement tout en évitant d'endommager le meuble.

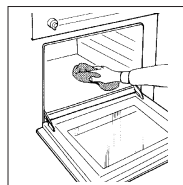


Au cas où l'on doit insérer un plan, les branchements électriques du plan et du four, pour des raisons relatives à l'électricité et pour permettre une extraction frontale du four plus aisée, doivent être réalisés séparément.

Une fois que le branchement électrique est terminée et que le four a été inséré dans le meuble, donnez tension à l'appareil.

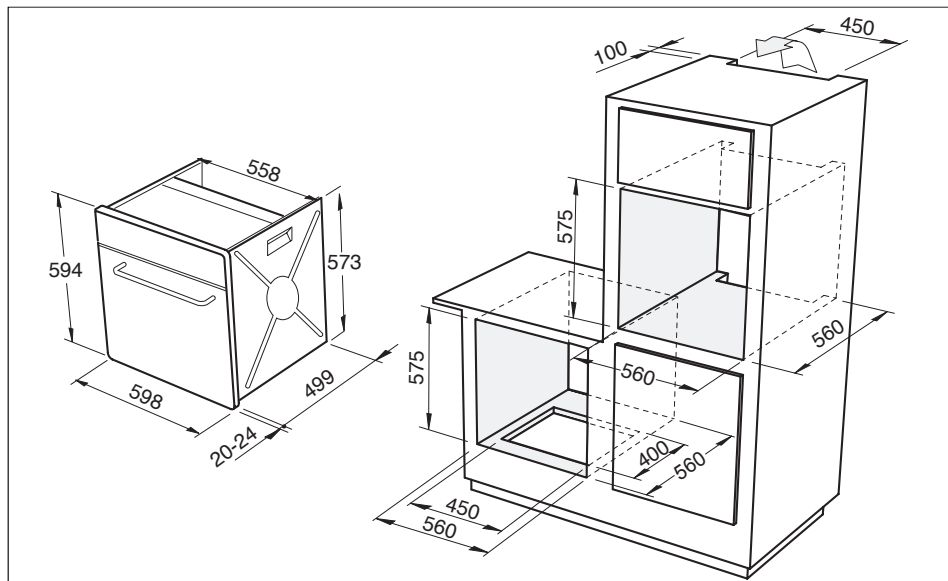
Avant d'utiliser le four, veillez à ce que :

- la pellicule spéciale de protection de la glace sur la porte du four soit ôtée;
- le four soit chauffé à la température maximum pour environ 45 minutes (ça sert à éliminer les mauvais odeurs et les fumées dus aux déchets d'usinage et à l'isolation thermique)
- le four soit soigneusement nettoyé avec eau et savon et ensuite bien rincé.

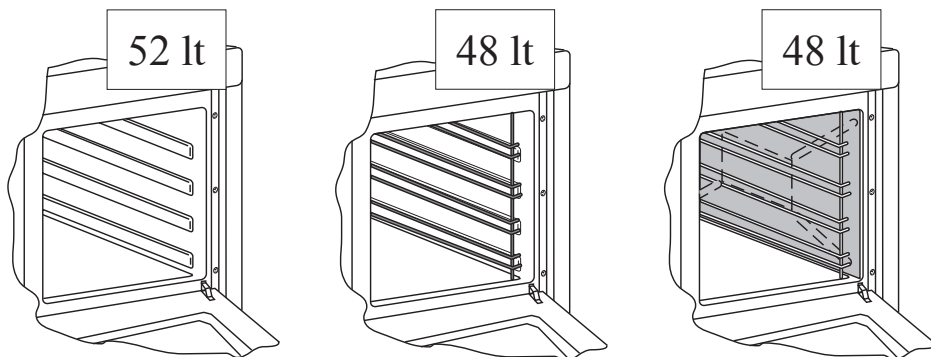


IMPORTANT: Durant l'utilisation, la partie antérieure de l'appareil est soumise à un intense chauffage. Veuillez donc garder les enfants loin d'un four allumé.

Encastrement et caractéristiques techniques



Volume du four



Caractéristiques électriques

Résistance du grill	1800 W
Résistance supérieure	800 W
Résistance inférieure	1000 W
Résistance circulaire	2100 W
Ampoule d'éclairage	max 25 W

Avis: avant de toute opération, désinsérer électriquement le four

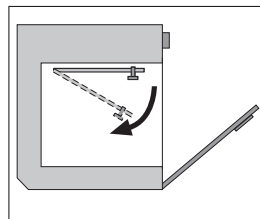
Nettoyage general

A fin de garder pour longtemps le brillant des éléments émaillés, il faudra nettoyer le four après chaque cuisson. Laisser refroidir le four pour ôter les particules de graisse en utilisant une éponge ou un chiffon imbibés d'eau tiède et savon, ou avec des produits se trouvant sur le marché. Ne jamais utiliser des produits abrasives pouvant abîmer l'émail. En présence de fours blancs, nettoyer chaque fois le tableau et les poignées, afin d'éviter que les vapeurs graisses les jaunissent au fil des ans. Après l'usage, laver soigneusement avec eau les éléments en acier inox et les rincer avec un chiffon souple ou avec une peau de daim. Pour les taches persistantes, utiliser les détergents non abrasifs, du vinaigre chaud, ou les produits spécifiques pour l'acier inox. Nettoyer la glace de la porte four avec eau tiède et un chiffon souple.

"Ne pas nettoyer à la vapeur."

FOURS POURVUS DE GRILL AMOVIBLE POUR LES OPERATIONS DE NETTOYAGE.

- 1 Attention: vérifiez que toutes les commandes se trouvent en position "Off", et attendez le refroidissement de la résistance grill.
- 2 Soutenez le front de la résistance grill pendant l'opération d'enlèvement de la vis crénelée de fixation de la résistance.
- 3 Baissez soigneusement le front de la résistance jusqu'à la position d'arrêt
- 4 Lors du nettoyage du four, n'appuyez aucun poids sur la résistance grill
- 5 Après avoir achevé l'opération de nettoyage, enlève soigneusement tout résidu chimique et toute trace d'eau de la résistance grill
- 6 Remettez le front de la résistance dans sa position originale et fixer-le par la vis crénelée



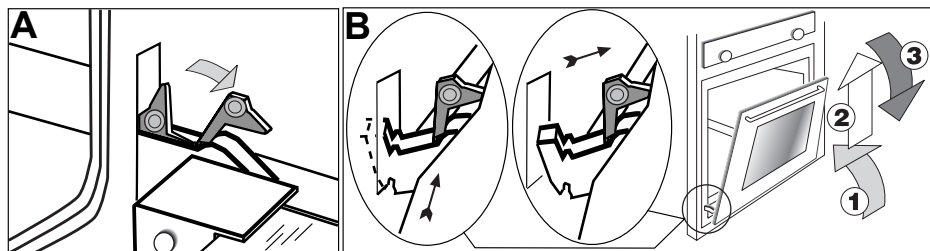
N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR LORSQUE LA RÉSISTANCE GRILL EST INCLINÉE VERS LE BAS!

Nettoyage de la porte du four

Déclenchement de la porte

1. Ouvrir totalement la porte du four.
2. Lever les crampillons des charnières par vos doigts (pouce et index) et les tourner totalement à fin de course, vers l'extérieur (Fig.A).
3. Tourner la porte vers la position de fermeture, jusqu'à ce que la porte ne repose contre les crampillons: de cette façon le ressort de la charnière résulte bloqué. Toujours en serrant la porte, déclencher les charnières des fentes des connexions qui sont solidaires à la moufle du four (séquence 1,2,3 de la fig. B).

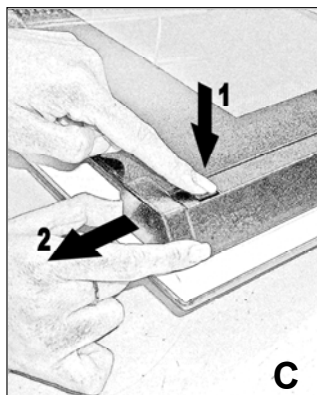
Remontez la porte en exécutant à l'envers les opérations susdites.



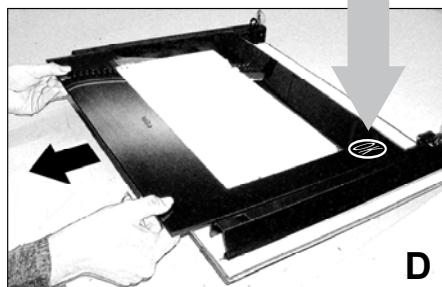
Dépose de la vitre de la porte

ATTENTION : pour votre sécurité, enlevez la porte du four avant de déposer la vitre.

Pour faciliter le nettoyage, déposer la vitre après avoir enlevé la porte du four. Il suffit d'enlever les deux systèmes de blocage supérieurs (fig. C) pour pouvoir faire glisser la vitre (fig. D). Après le nettoyage, remonter la vitre en remettant les systèmes de blocage et en contrôlant que toutes les parties sont bien fixées. Remonter ensuite la porte sur le four.



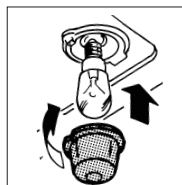
Maintenir le symbole (OK) en bas à droite.



Tous les verres utilisés pour cet appareil ont subi un spécial traitement de sécurité. En cas de bris, le verre se casse en petits fragments équarris et lisses qui ne sont pas dangereux car ils ne coupent pas. Veiller à ne pas faire subir de chocs thermiques à la vitre; par exemple, ne jamais nettoyer la vitre lorsqu'elle est encore chaude.

Remplacement de l'ampoule four

Une fois que le four est débranché, desserrer la glace de protection et l'ampoule et remplacer l'ampoule avec une autre égale indiquée pour les hautes températures (300°C / E14). Remonter la glace et brancher de nouveau la ligne électrique.



Panneaux auto-nettoyants catalytiques (optional)

Tous nos fours peuvent être dotés, à l'intérieur du moufle, de panneaux auto-nettoyants recouvrant les parois. Ces panneaux spéciaux, à fixer aux parois et à la paroi arrière, sont recouverts d'un émail spécial catalytique micro-poreux qui sert à l'oxydation et à la vaporisation graduelle de la graisse, ainsi qu'à son élimination durant les cuissons au dessus de 200°C. Si après la cuisson de mets très graisses le four n'est pas propre, le faire fonctionner à vide à la température maximum pour le temps nécessaire à son nettoyage (1 heure max). Veuillez à ce que les panneaux auto-nettoyants ne soient jamais lavés avec des produits abrasifs, ou contenant des acides ou alcalis, mais enlever la poussière au moyen d'un chiffon imbibé d'eau. Pour l'achat de ces panneaux, s'adresser au revendeur ou à notre Service Après-Vente.




Le four dispose de deux claviers latéraux à commandes à effleurement. Pour actionner les différentes fonctions on doit donc tout simplement approcher et poser le doigt sur les différents symboles sans devoir pousser dessus.

L'affichage des différentes fonctions, des programmes, de l'horloge, etc. se trouve au centre.





Réglage de l'heure

Une fois le four branché au secteur, l'affichage montre l'heure. Pour régler l'horloge sur l'heure courante, procéder comme suit :

- Effleurer le symbole  pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que les chiffres des heures clignotent. Régler à l'aide des symboles "+" et "-".
- Effleurer de nouveau  les chiffres des minutes clignotent. Régler à l'aide des symboles "+" et "-".
- Effleurer de nouveau  pour confirmer l'heure.

Si on n'a pas effleuré de bouton pendant vingt secondes, on quitte le mode de réglage de l'heure.

Lampe du four

La lampe du four s'allume soit en effleurant le symbole  soit en effleurant une autre touche. Pour éteindre, effleurer le symbole  sinon le four s'éteint automatiquement au bout d'environ 30 secondes.

Réglage du contraste de l'affichage

Selon l'angle de vision et vos exigences personnelles, vous pouvez régler le contraste de l'affichage comme suit :



- Effleurer simultanément les symboles "+" et "-" pendant 5 secondes. L'affichage montre tous les symboles.
- Effleurer "+" ou "-" pour augmenter ou réduire le contraste.
- Une fois le contraste désiré atteint, attendre le retour de l'heure courante pour la mémorisation automatique.

Ce réglage n'est pas possible une fois qu'on a entré un programme ou quand le message **END** apparaît sur l'affichage.

INSTRUCTIONS DE SERVICE

Blocage des commandes

Le blocage des commandes sert à empêcher les enfants d'actionner le four ou d'en modifier les réglages, mais aussi pendant le nettoyage de l'affichage.

Pour l'actionner/le désactiver, effleurer le symbole  pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'affichage.

Pannes

L'apparition sur l'affichage du message "**ERR**" et un signal sonore indiquent une panne et qu'on doit s'adresser à l'assistance technique.

Economie d'énergie

Le système automatique d'économie d'énergie entre en fonction quand la période programmée de cuisson dépasse 1 heure (et pour les programmations de fin de cuisson seulement et pour celles de début et de fin de cuisson). Ce système anticipe de quelques minutes l'extinction des éléments chauffants sans que cela n'ait d'effet sur la qualité de la cuisson, d'où une économie d'énergie. L'activation automatique de cette fonction est montrée sur l'affichage par le message "**Eco**".

Coupure de courant

Après une coupure de courant d'environ 10 minutes, le four reprend normalement toutes ses fonctions.

Si cette interruption dure plus longtemps, quand le courant revient l'affichage se remet en attente avec l'horloge remise à zéro. Dans ce cas, on devra remettre l'heure, la fonction de cuisson et la programmation de cuisson.

Thermostat de sécurité

Coupe le courant pour éviter les surchauffages dus à un usage incorrect de l'appareil, dans ce cas, il suffit d'attendre que l'appareil soit refroidi avant de l'utiliser de nouveau, ou pour des défauts des ses composants, dans ce cas demandez l'intervention du Service Assistance Technique.

Moteur de refroidissement

Le four a un moteur de refroidissement pour les composants internes et le bandeau de commandes. Ce dispositif s'allume automatiquement lorsque le seuil de température intérieure dépasse une valeur prédéfinie et reste actif après l'arrêt du four jusqu'à baisser de nouveau à la température en question.

CUISSONS

Le four donne la possibilité de choisir entre les fonctions de cuisson suivantes :



GRIL VENTILE

L'élément Gril et le Ventilateur de Cuisson fonctionnent.
Ce programme est adapté à la grillade de morceaux de viande de grandes dimensions et de volaille, qu'on pose sur la grille enfilée sur l'une des guides supérieures. Toujours mettre le lèchefrite dessous.



STATIQUE

Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent.
Cette fonction est adaptée à la cuisson de rôtis et de plats de viande particulièrement croquants, mais aussi de lasagnes ou de recettes similaires.



SEMELLE

Seul l'élément chauffant fonctionne.
Cette fonction est adaptée à la cuisson d'aliments qui ont besoin de chaleur par le bas.



GRIL

Seul l'élément gril fonctionne.
Cette fonction est adaptée à la cuisson de saucisses, bifteques, poisson, etc. qu'on place sur la grille au-dessous de la surface du gril. Enfiler la grille sur les guides supérieures (selon l'épaisseur de l'aliment à griller) sans oublier de mettre le lèchefrite dessous.



CIRCULAIRE

L'élément chauffant postérieur et le ventilateur de cuisson fonctionnent.
Cette fonction est adaptée à la cuisson de gâteaux ou de rôtis qui exigent une bonne homogénéité de température. Cette fonction permet de faire cuire en même temps des aliments de différents types qui ont besoin de la même température de cuisson.



DECONGÈLEMENT

Cette fonction n'actionne que le ventilateur de cuisson.
Ce programme rend le décongélement des aliments plus rapide. La température est réglée à environ 45°C à travers l'allumage intermittent de la résistance postérieure.



POULET

Cette fonction permet de réaliser un programme automatique de cuisson d'un poulet.



MAINTIEN

Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud automatiquement.



PIZZA

Cette fonction permet de réaliser un programme de cuisson automatique de pizza.



TOAST

Cette fonction permet de réaliser un programme automatique pour griller des tranches de pain.

Nous décrivons ci-dessous les différents modes de cuisson :

- sans programmation et avec compte-minutes sonore éventuel
- avec programmation de fin de cuisson
- avec programmation de durée et de fin de cuisson
- avec programmes automatiques

UTILISATION SANS PROGRAMMATION

Après avoir mis les aliments à cuire dans le four, choisir la fonction désirée en effleurant le symbole correspondant :



L'affichage montre automatiquement une température de cuisson qu'on peut modifier de 5°C en 5°C en effleurant les symboles “+” et “-”.

Une fois le choix fait, confirmer en effleurant le symbole “**start/stop**” ; l'affichage montre alors la fonction et la température choisies. La cuisson commence immédiatement. Pendant la cuisson on peut modifier la température.

Jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte, l'affichage montre le message “**pre Heat**” et le symbole de la fonction clignote.

Pour terminer la cuisson, effleurer le symbole “**start/stop**” ; dans le cas contraire, le four s'éteint automatiquement au bout de 199 minutes.

UTILISATION DU COMPTE-MINUTES SONORE



En mode de cuisson sans programmation on peut régler un compte-minutes qui, une fois le délai atteint, émet un signal sonore sans interrompre la cuisson.

Ce signal s'interrompt automatiquement au bout de 30 secondes ou quand on effleure un des symboles.

Pour régler le compte-minutes sonore, procéder comme suit :

- effleurer brièvement le symbole  ; les minutes clignotent sur l'affichage.
- Régler la valeur désirée (max. 199 minutes) en effleurant les symboles “+” et “-”.


INSTRUCTIONS DE SERVICE


- La valeur entrée cesse de clignoter et le comptage commence quand on effleure le symbole  ou automatiquement au bout de 20 secondes.
- L'affichage continue à montrer le temps restant.
- Pour interrompre la fonction compte-minutes en avance, effleurer le symbole .

UTILISATION AVEC PROGRAMMATION DE FIN DE CUISSON

Ce mode permet de programmer automatiquement la durée de cuisson.

Une fois la fonction de cuisson et la température désirée choisies (cf.paragraphe "utilisation sans programmation"), avant de confirmer en effleurant le symbole "start/stop", procéder comme suit :

- effleurer le symbole  ; sur l'affichage la valeur proposée de 60 minutes clignote.
- L'augmenter ou la réduire en effleurant les symboles "+" et "-" (max. 199 minutes).
- Pour confirmer, effleurer le symbole "start/stop".
- L'affichage montre le message "cook time" et le temps de cuisson restant "end". La cuisson commence ; l'affichage alterne la visualisation de la température choisie et l'heure de fin de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, le four émet des signaux sonores et montre le symbole  clignotant.

Pour remettre l'affichage à zéro, effleurer le symbole "start/stop" pendant 1 seconde.



On peut aussi interrompre la cuisson avant la fin du programme en effleurant le symbole "start/stop".

UTILISATION AVEC PROGRAMMATION DE DUREE ET FIN DE CUISSON



Ce mode permet de programmer automatiquement et la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

Une fois la fonction de cuisson et la température désirée choisies (cf. paragraphe "utilisation sans programmation"), avant de confirmer en effleurant le symbole "start/stop", procéder comme suit :



Réglage de la durée de cuisson:

- effleurer le symbole  ; sur l'affichage la valeur proposée de 60 minutes clignote.
- L'augmenter ou la réduire en effleurant les symboles "+" et "-" (max. 199 minutes).
- Pour confirmer, effleurer le symbole .

Réglage de l'heure de fin de cuisson:

- effleurer le symbole  ; sur l'affichage l'heure proposée comme somme de l'heure courante et de la durée de cuisson entrée clignote.
- Régler l'heure de fin de cuisson désirée en effleurant les symboles “+” et “-” puis confirmer en effleurant le symbole .
- Régler les minutes clignotantes à la valeur désirée en effleurant les symboles “+” et “-”.
- Pour confirmer, effleurer le symbole “**start/stop**”.

Le four est maintenant programmé pour faire chauffer pendant le temps entré et pour s'éteindre à l'heure indiquée.

Tant que la cuisson ne commence pas, , les symboles  et  clignotent sur l'affichage.


Une fois la cuisson commencée, ces symboles restent fixes et le symbole “**Pre Heat**” s'allume.

Pendant la cuisson la température et l'heure de fin de cuisson entrées s'alternent.

Exemple :

Si on programme à 9h00 une cuisson de 40 minutes qui doit terminer à 13h00, le four commence automatiquement la cuisson à 12h20, qui termine à 13h00 avec l'arrêt automatiquement four.

Une fois la cuisson terminée, le four émet des signaux sonores et le symbole

 clignote.

Pour remettre l'affichage à zéro, effleurer le symbole “**start/stop**” pendant 1 seconde.


On peut de toute façon interrompre le programme avant la fin en effleurant le symbole “**start/stop**”.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES



POULET

Cette fonction permet de réaliser un programme automatique de cuisson d'un poulet comme suit :

- Régler la cuisson en fonction des dimensions du poulet à cuire en effleurant les extrémités du symbole . L'affichage montre trois niveaux de taille différents du poulet.
- La température proposée pour ce programme est de 250°C. Pour la modifier, effleurer les boutons “+” et “-”.

INSTRUCTIONS DE SERVICE

- Effleurer le symbole **“start/stop”** pour lancer le programme.
- Le four s'allume et atteint la température choisie. L'affichage allume alors l'icône **“Pre Heat”**
- Une fois la température choisie atteinte, le four continue à cuire selon la table suivante :

Temps (minutes)	Petit poulet	Poulet moyen	Gros poulet
0	Mettre les pommes de terre	Mettre le poulet et les pommes de terre en même temps	Mettre le poulet
10	Son d'avertissement : mettre le poulet		Son d'avertissement : mettre les pommes de terre
25	Son d'avertissement : tourner poulet et pommes de terre	Son d'avertissement : tourner poulet et pommes de terre	Son d'avertissement : tourner poulet et pommes de terre
45	Son d'avertissement : tourner poulet et pommes de terre	Son d'avertissement : tourner poulet et pommes de terre	
50			Son d'avertissement : tourner poulet et pommes de terre
60	Son d'avertissement : fin de cuisson	Son d'avertissement : fin de cuisson	
70			Son d'avertissement : fin de cuisson

ATTENTION : les températures de cuisson peuvent être réglées différemment en fonction des habitudes. Les indications proposées ici se réfèrent à des produits standard achetés dans des supermarchés communs. Au terme de ce cycle de cuisson automatique, si on le désire, on peut continuer en mode manuel même avec une fonction différente.

Pour remettre l'affichage à zéro, effleurer le symbole **“start/stop”** pendant 1 seconde. On peut de toute façon interrompre le programme avant la fin en effleurant le symbole **“start/stop”**.



MAINTIEN

Cette fonction permet de maintenir automatiquement les aliments déjà cuits à une température d'environ 80°C pendant 1 heure. A la fin de cette période, le four éteint automatiquement.

Pour actionner cette fonction, effleurer le symbole correspondant et confirmer en effleurant le symbole **“start/stop”**.

Pour remettre l'affichage à zéro, effleurer le symbole **“start/stop”** pendant 1 seconde. On peut de toute façon interrompre le programme avant la fin en effleurant le symbole **“start/stop”**.



PIZZA

Cette fonction permet de réaliser un programme automatique de cuisson de la pizza. Pour activer la fonction, effleurer le symbole correspondant.

Le four propose une température de 250°C qu'on confirme en effleurant le symbole "**start/stop**".

L'élément chauffant postérieur fonctionne jusqu'à ce que la température soit atteinte, tandis que l'affichage montre l'icône "**Pre Heat**".

Une fois la phase de préchauffage terminée, le four émet un son pour avertir de mettre la pizza au four.

Un programme automatique de cuisson de 25 minutes à une température de 200°C (modifiable à volonté) commence et met en fonction les éléments chauffants supérieur et inférieur.

Au bout de 18 minutes de cuisson, le four émet un autre son : ajouter la mozzarella.

Au bout de 25 minutes, le four émet un son et éteint


Pour remettre l'affichage à zéro, effleurer le symbole "**start/stop**" pendant 1 seconde.

On peut de toute façon interrompre le programme avant la fin en effleurant le symbole "**start/stop**".



TOAST

Cette fonction permet de réaliser un programme pour griller des tranches de pain comme suit :

- Choisir le niveau de rôtissage désiré en effleurant les extrémités du symbole . L'affichage montre trois niveaux de rôtissage différents du pain.
- Effleurer le symbole **start/stop** pour lancer le programme.
- Au bout d'un temps qui dépend du niveau de rôtissage choisi, le four émet un son pour rappeler de tourner les tranches.
- Une fois la période de rôtissage terminée, le four s'éteint en émettant un son.

Le programme entre une durée variable en fonction du niveau de grillade choisi, selon la table suivante :

NIVEAU DE RÔTISSAGE	Minutes
BAS	4
MOYEN	6
HAUT	8

Pour remettre l'affichage à zéro, effleurer le symbole "**start/stop**" pendant 1 seconde.

On peut de toute façon interrompre le programme avant la fin en effleurant le symbole "**start/stop**".

Tableau des temps de cuisson



Nature des mets	N. guide 	Température four en °C	Temps en minutes
METS			
<i>Rôti à longue cuisson</i>	2	220-230	sel. q.te.
<i>Rôti à brève cuisson</i>	2	225-230	50-60
<i>Oiseaux (pintade, canard, etc)</i>	1	210-230	150-180
<i>Volaille</i>	2	225-230	50-60
<i>Gibier</i>	1	200-225	sel. q.te.
<i>Poisson</i>	1	180-200	20-25
PÂTISSERIE			
<i>Gâteau de Noël</i>	au fond	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	“	170-180	90-100
<i>Gâteau à l'orange</i>	“	170-180	80-100
<i>Savoyards</i>	2	200	40-45
<i>Brioche</i>	2	215-230	35-40
<i>Pâte feuilletée</i>	2	215	30-40
<i>Pain de Gênes</i>	2	200-215	30-35
<i>Meringue</i>	1	140	60-80
<i>Pâte à choux</i>	2	215-230	30
<i>Tarte aux fruits (pâte brisée)</i>	2	230	30-35
<i>Tarte aux fruits (pâte levée)</i>	2	230	20-30

Tableau des temps de cuisson au grill

Nature des mets	Q.té Kg.	N. guide 	Tempér °C	Temps de préchauff. en minutes	Temps
Côtelettes de veau	1	3	240	5	8-10
Côtelettes d'agneau	“	“	“	“	12-15
Foie	“	“	“	“	10-12
Paupiettes de viande hachée	“	“	“	“	12-15
Coeur de veau	“	“	“	“	12-15
Rôti ficelé	“	“	“	“	20-25
Demi poulet	-	“	“	“	20-25
Filet de poisson	-	“	“	“	12-15
Tomates farcies	-	“	“	“	10-12

Sehr geehrte Kundin und sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen, daß Sie unser Produkt vorgezogen haben. Die Anwendung dieses Gerätes ist leicht; vor der Aufstellung und der Benutzung ist es jedoch erforderlich, diese Betriebsanleitungen aufmerksam durchzulesen. Hierin finden Sie die richtigen Anweisungen zur optimalen Aufstellung, Anwendung und Wartung des Produktes.

- Es ist sehr wichtig, daß diese Betriebsanleitungen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird in Falle der Übergabe an andere Personen.
- **Dieses Gerät ist für die private Nutzung hergestellt. Eine professionelle oder gewerbliche Nutzung ist nicht vorgesehen. Es sollten nur erwachsene Personen mit dem Gerät arbeiten, Kinder sind dem Gerät fernzuhalten. Während des Betriebs kann die Gerätefront heiß werden.**
- **Kinder und nicht selbstverantwortliche Personen sind während der gesamten Anwendungszeit zu beaufsichtigen. Des weiteren ist darauf zu achten, dass sie keine heißen Oberflächen berühren und sich nicht in der Nähe des eingeschalteten Gerätes aufhalten. Bitte achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.**
- **Bitte beachten die Heizungselementen innen dem Ofen nicht zu berühren**
- Die Aufstellung des Produktes hat sowohl von kompetentem und qualifiziertem Personal, welchem die gültigen Aufstellungsvorschriften bekannt sind, zu erfolgen.
- Vor der Wartung oder Reinigung ist das Gerät elektrisch auszuschalten und die Abkühlung abzuwarten.
- Das Geräte-Versorgungskabel darf nicht vom Anwender ausgetauscht werden. Wegen des Austausches ist sich ausschließlich an qualifiziertes Personal zu wenden.
- Kleiden Sie den Ofen nie mit Aluminiumfolie aus. Sie könnten damit die Lüftungslöcher verschließen oder den thermischen Austausch beeinflussen, was zu Folgeschäden an der Emailschiicht führt.
- **ACHTUNG:** die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Kinder sollten in sicherer Entfernung gehalten werden.
- Für eventuelle Reparatur-Eingriffe sich immer an ein berechtigtes Kundendienstzentrum wenden und Originalersatzteile verlangen.Reparaturen, die von nicht kompetentem Personal durchgeführt werden,können Schäden verursachen.

ALLE O.A. BESCHRIEBENEN BETRIEBSARTEN MÜSSEN BEI GESCHLOSSENER OFENTÜRE AUSGEFÜHRT WERDEN.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

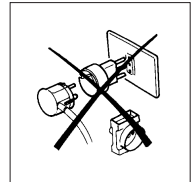
Die Geräte sind mit einem dreipoligen Versorgungskabel versehen und für den Betrieb mit Wechselstrom und einer Spannung voreingestellt. Die Spannung ist auf dem "Produkt-Eigenschafts - Daten" Schild am Ende von Betriebsanleitung und Auf dem Produkt angegeben. Der Erdstromleiter ist von Grün/Gelb Farbe kenngenzeichnet.

ANSCHLUSS DER VERSORGUNGSKABEL AN DAS NETZ

Auf das Versorgungskabel des Herdes einen Stecker aufsetzen, der auf dem "Produkt-Eigenschafts-Daten" Schild angegebenen Belastung entspricht. Im Falle des direkten Netzanschlusses (Kabel ohne Stecker) ist es erforderlich, am Geräteeingang einen mehrpoligen Schalter mit geeigneter Leistung und einer Minimalöffnung der Kontakte von 3 mm anzubringen (der Draht des Erdanschlusses darf nicht vom Schalter unterbrochen werden).

Vor der Ausführung des Anschlusses an das Stromnetz überprüfen, daß:

- der elektrische Zähler, die Schutzsicherung, die Versorgungsleitung und die Steckdose geeignet sind, die maximale verlangte Belastung (siehe Eigenschafts-Schild) auszuhalten.
- die Versorgungsanlage mit einem ordnungsgemäßen, den gültigen Vorschriften entsprechendem Erdanschluß versehen ist.
- die Steckdose oder der mehrpolige Schalter leicht nach der Aufstellung des Ofens selbst zu erreichen sind.
- nach dem Anschluß an das Stromnetz das Versorgungskabel nicht mit Teilen, die sich leicht erhitzen, in Berührung kommt.
- keine Reduktions-, Abzweigungs- oder Anpassungsvorrichtungen verwenden, da Erhitzungen oder Verbrennungen auftreten könnten.



Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine falsche Aufstellung oder durch fehlerhaften Anschluß entstanden. Es ist daher erforderlich, daß alle Vorgänge bezüglich der Aufstellung und des Stromanschlusses von Fachpersonal durchgeführt werden, welches aufgrund der örtlichen oder allgemein gültigen Vorschriften vorgeht.

Dieses Gerät entspricht Vorschriften:

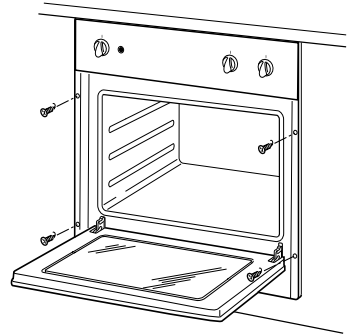
- 2006/95/CE (Niederspannungsgeräte)
- 2004/108/CE (Elektromagnetischer Kompatibilität)
- 89/109/CE (Teile in Berührung mit den Lebensmittel-Substanzen)
- 2002/96/CE (WEEE)

EINFÜGUNG UND ZUSAMMENBAU

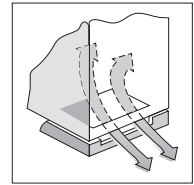
Den Ofen in die Möbelöffnung einschieben, indem man ihn auf die Grundplatte aufsetzt und bis zum Anschlag der Seitenträger gegen das Möbelgestell schiebt. Bezüglich der Abmessungen des Ofens und des Hohlraumes siehe Möbel und technischen Daten.

Die Tür öffnen, falls erforderlich, und den Ofen mit vier Holzschrauben, die durch die Bohrungen der Seitenträger des Ofen eingeschraubt werden müssen, befestigen.

Es ist darauf zu achten, daß die Öfen, wie oben angegeben, absolut stabil befestigt sind und daß die elektrischen Teile derart isoliert sind, daß sie nicht mit den Metallteilen in Berührung kommen.



Der Sockel und die Grundplatte, auf die der Ofen installiert wird, müssen, wie in angegeben, gefräst sein, um eine sichere Ansaugung der Luft und die freie Zirkulation derselben um den Ofen zu gestatten, wodurch ein guter Betrieb erreicht und Schäden an den Möbeln vermieden wird.

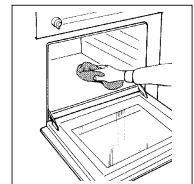


Außerdem muß der Kleber, der das Laminat mit dem Möbel verbindet, einer Temperatur nicht unter 90°C widerstehen, um Verformungen und Abkleben der Verkleidung zu vermeiden. In den Fällen, in denen auch die Einsetzung einer Fläche erfolgt, müssen der Stromanschluß der Fläche und jener des Ofens gesondert sowohl aus elektrischen Gründen als auch zur Erleichterung der vorderen Ofen-Ausziehbarkeit realisiert werden.

Nach erfolgtem elektrischen Anschluß, nur nach dem Einsetzen des Ofens in das Möbel wieder Strom zuführen.

Vor der Anwendung des Ofens raten wir Ihnen:

- die Sonder-Schutzfolie, die die Kristalltür des Ofens (falls vorgesehen) bedeckt, zu entfernen
- den leeren Ofen mit Maximaltemperatur für zirka 45 Minuten zu erwärmen (Beseitigung von unangenehmen Gerüchen und Rauch, verursacht durch Bearbeitungsrückstände oder thermischer Isolierung).
- Den Innenteil des Ofens sorgfältig mit Seifenwasser säubern und gut nachspülen.

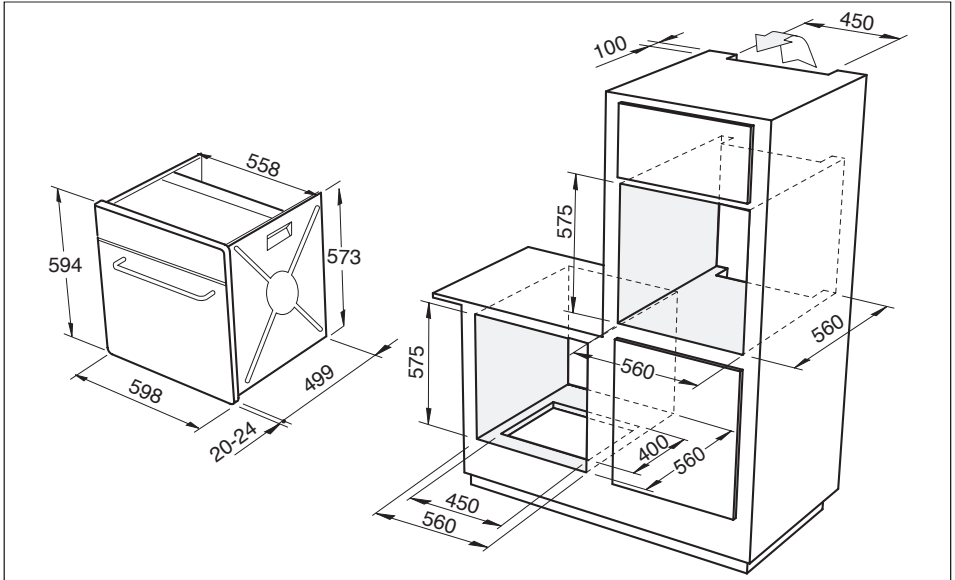


WICHTIG: Während der Benutzung des Gerätes unterliegt die Vorderseite einer erheblichen Erhitzung. Es wird daher angeraten, Kinder vom eingeschalteten Ofen fernzuhalten.

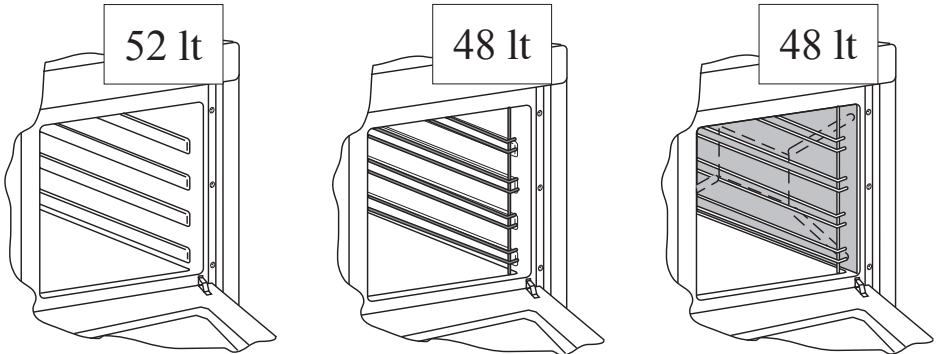
HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG



Möbel und technischen daten



Nutzvolumen des Ofen



Elektrische Eigenschaften	
Grill-Widerstand	1800 W
Oberer Widerstand	800 W
Unterer Widerstand	1000 W
Kreiswiderstand	2100 W
Beleuchtungslampe	max 25 W

Achtung: jede Operation darf nur bei stromloser Einrichtung vorgenommen werden.

ALLGEMEINE REINIGUNG

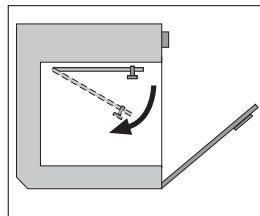
Um für lange Zeit die Glanzeigenschaft der emaillierten Teile zu erhalten, muß der Ofen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, können Sie leicht die Fettablagerungen mit einem Schwamm oder mit einem feuchten, in laues Seifenwasser getauchtem Tuch und eventuell mit einem handelsüblichem Produkt entfernen. Keine Scheuertücher oder -schwämme benutzen, sie könnten das Email unersetzbar beschädigen. Von den weissen Öfen müssen jedesmal auch die Paneelteile, Griff und Drehknopf gereinigt werden, um zu vermeiden, daß mit der Zeit der Austritt von Fettdämpfen deren Vergilbung bewirkt. Nach der Anwendung die Inox-Stahl-Teile gut spülen und anschließend mit einem weichen Tuch oder Wildledertuch trocknen. Für andauernde Flecken normale, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden, oder spezifische Produkte für Inox-Stahl, oder etwas warmen Essig.

Das Kristall der Ofentür nur mit warmen Wasser reinigen und vermeiden, raue Tücher zu benutzen.

"Vermeiden Sie das Reinigen mit Dampfstrahl."

ÖFEN MIT DER MÖGLICHKEIT DAS GRILLELEMENT ZUR DURCHFÜHRUNG DER REINIGUNG ZU SENKEN

- 1 Achtung: sich vergewissern, daß sich alle Schaltungen in der Position "OFF" befinden und abwarten, bis sich das Grillelement abkühlt
- 2 Während des Abnehmens der gerändelten Schraube, welche das Element befestigt, die Vorderseite des Grillelement abstützen
- 3 Die Vorderseite des Grillelement vorsichtig bis zur Anhaltposition senken
- 4 Während der Reinigung des Ofens das Grillelement mit Vorsicht behandeln
- 5 Nach durchgeführter Reinigung sorgfältig die für die Reinigung benutzten chemischen Reinigungsmittel und das Wasser entfernen
- 6 Sorgfältig die Vorderseite des Grillelement in Position heben und mit der gerändelten Schraube befestigen



NIEMALS DEN OFEN MIT HÄNGEDEM GRILLELEMENT BENUTZEN

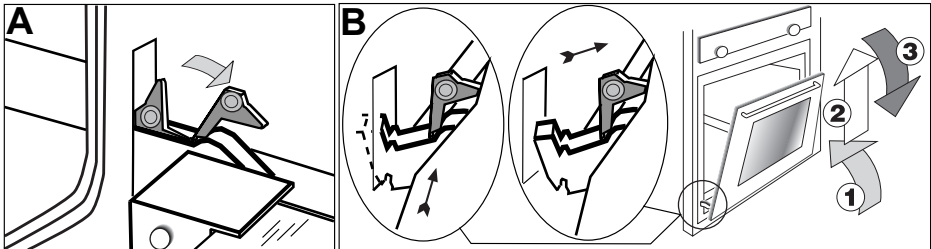
Reinigung der Backofentür

Aushaken der Türen.

1. Die Ofentür vollständig öffnen.
2. Mit Daumen und Zeigefinger die Bügelbolzen der Scharniere anheben und diese vollkommen am Hubende nach außen drehen (Abb. A).

3. Die Tür in Richtung der Schließposition drehen bis sie nicht auf den Bolzen aufliegt. Auf diese Weise ist die Scharnierfeder gesperrt. Bei Fortsetzung der Schließbewegung der Tür können die Scharnieren aus den Einsatzschlitzen, fest an der Vorderseite der Ofenmuffel (Sequenz 1, 2, 3 von Abb. B) ausgehakt werden.

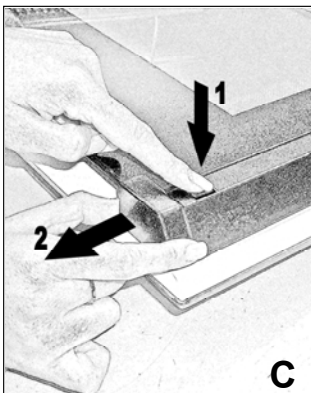
Um Die Tuer wieder aufzustellen folgen Sie die obengenannte Aktionen in umgekehrte reihenfolge.



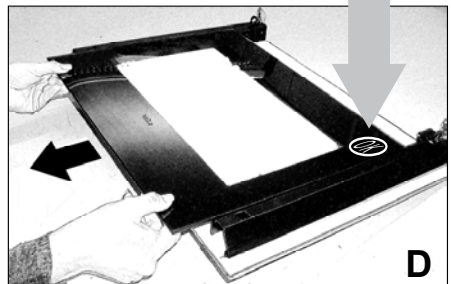
Abnahme der Scheiben von der Ofentür

ACHTUNG: Zur Sicherheit entfernen Sie die Ofentür, bevor Sie die Scheiben abnehmen.

Nach der Entfernung der Ofentür können zum besseren Reinigen die Scheiben abgenommen werden. Dazu einfach die oberen Blockierungen (Abb. C) entfernen, um die Scheiben herauszuziehen (Abb. D). Nach der Reinigung die Scheiben wieder einsetzen, mit den Blockierungen festmachen und nachprüfen, dass alle Teile korrekt befestigt sind. Erst dann die Ofentür wieder anbringen.



Das Symbol **OK** unten rechts halten

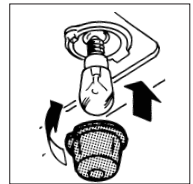


Alle in diesem Gerät verwendeten Gläser sind einer speziellen Sicherheitsbehandlung unterworfen worden. Im Fall von Bruch zerbricht das Glas in eckige, glatte und nicht scharfe kleine Splitter, die daher ungefährlich sind.

Sorgen Sie dafür, dass die Glasscheiben keinen Wärmeschock erleiden, führen Sie zum Beispiel die Reinigungsvorgänge nie durch, wenn die Scheiben noch warm sind.

Austausch der Ofenlampe

Nachdem der Ofen elektrisch abgeschaltet ist, die Glasschutzkappe und dann die Birne ausschrauben und diese mit einer anderen, gleichfalls für hohe Temperatur vorgesehenen (300°C / E14) Die Glasschutzkappe wieder anbringen und die Stromversorgung wieder herstellen.



Selbstreinigende katalytische Paneele (optional)

Bei allen unseren Öfen besteht die Möglichkeit, im Innern der Muffel selbstreinigende Paneele zu montieren, die die Wände bedecken. Diese Spezial-Paneele, die an den Seitenwänden und an der hinteren Wand zu befestigen sind, sind mit einem mikroporösen katalytischen Email überdeckt, der schrittweise die Öl- und Fettspritzer oxydiert und zerstäubt und während des Backens über 200°C beseitigt. Falls nach einem Kochen von sehr fetten Speisen der Ofen nicht sauber sein sollte, ihn mit höchster Temperatur für die erforderliche Zeit leer in Betrieb setzen, um ihn wieder zu reinigen (maximal 1 Stunde). Die selbstreinigenden Paneele dürfen weder abgewaschen noch mit scheuernden Mitteln oder Produkte, die Säuren oder Laugen enthalten, gereinigt werden, sondern nur mit einem mit Wasser angefeuchtetem Tuch entstaubt werden.



Zum Kauf dieser Paneele wenden Sie sich bitte an den Händler oder an das Kundendienstzentrum Ihrer Wahl.

Der Backofen verfügt über zwei seitliche Bedienfelder mit „Touch-Control“. Zur Betätigung der verschiedenen Funktionen müssen daher die diversen Symbole nur leicht mit dem Finger berührt und nicht gedrückt werden. In der Mitte befindet sich das Anzeigefeld der verschiedenen Funktionen, Programme, Uhrzeit, usw.




Zeiteinstellung:

Sobald der Backofen an das Stromnetz angeschlossen ist, zeigt das Display die Uhrzeit an. Um die richtige Uhrzeit einzustellen, muss man wie folgt vorgehen:


- Das Symbol  zirka 2 Sekunden lang berühren, bis die Stundenanzeige aufleuchtet. Mit den Symbolen „+“ und „-“ einstellen.
- Das Symbol  nochmals berühren; es leuchtet nun die Minutenanzeige auf.


Mit den Symbolen „+“ und „-“ einstellen.

- Das Symbol  abermals berühren, um die Uhrzeit zu bestätigen.

Falls die Tasten 20 Sekunden lang nicht betätigt werden, verlässt man die Funktionsweise für die Uhrzeiteinstellung automatisch

Backofenlampe

Die Ofenlampe wird entweder beim Berühren des Symbols  oder durch Betätigung einer beliebig anderen Taste eingeschaltet. Zum Ausschalten die

Taste  berühren, andernfalls erfolgt die Abschaltung nach zirka 30 Sekunden automatisch.


Kontrasteinstellung des Displays


Je nach Sichtwinkel und persönlichem Bedarf, ist es möglich, den Kontrast am Display folgendermaßen zu regulieren:

- Die Symbole „+“ und „-“ 5 Sekunden lang gleichzeitig berühren. Das Display zeigt alle Symbole an.
- Das Symbol „+“ oder „-“ berühren, um den Kontrast zu erhöhen oder zu verringern.
- Sobald der gewünschte Kontrast ermittelt worden ist, die Rückschaltung auf die aktuelle Uhrzeit zur automatischen Speicherung abwarten.

Die Einstellung ist bei bereits eingegebenen Programmen oder beim Aufleuchten der Anzeige END nicht möglich.

Sicherheitssperre

Die Sicherheitssperre  dient dazu, eine unwillkürliche Änderung der Einstellungen durch Kinder oder beim Reinigen des Anzeigefeld zu verhindern.

Die Sperre wird ausgelöst, bzw. rückgängig gemacht, indem das Symbol  einige Sekunden lang berührt wird, bis dasselbe auf dem Display erscheint, bzw. erlischt.

Störungen

Falls auf dem Display die Anzeige **“ERR”** in Verbindung mit einem akustischen Signal erscheint, so ist eine Funktionsstörung aufgetreten. Wenden Sie sich in diesem Fall an den technischen Kundendienst.

Energiesparen

Das automatische Energiesparsystem wird ausgelöst, wenn die eingegebene Backzeit mehr als 1 Stunde beträgt (dies gilt sowohl für Fertigbackzeiten, als auch für die Programmierung von Backdauer und Backzeitende). Dieses System schaltet die Heizelemente einige Minuten früher aus, um somit Energie zu sparen, ohne dabei jedoch die Backqualität zu beeinträchtigen. Das automatische Einschalten dieser Funktion wird auf dem Display mit **“Eco”** angezeigt.

Unterbrechung der Stromversorgung

Nach einer etwa 10-minütigen Unterbrechung der Stromversorgung, nimmt der Backofen normalerweise seine gesamten Funktionen wieder auf.

Falls die Unterbrechung länger dauert, wird bei wiederhergestellter Stromversorgung das Display auf Stand-by mit auf null gestellter Uhrzeit schalten. In diesem Fall müssen Uhrzeit, Backfunktion und Backzeit wieder eingestellt werden.

SICHERHEITS-THERMOSTAT

Unterbricht die elektrische Versorgung, um übermäßige Überhitzungen wegen unsachgemäßer Benutzung des Gerätes oder eventuellen Fehlers der Komponenten zu vermeiden. Wird der Eingriff dieser Vorrichtung durch unsachmäßige Benutzung verursacht, reicht es, die Abkühlung des Ofens abzuwarten, um ihn wieder benutzen zu können. Ist der Eingriff dagegen auf einen Fehler der Komponenten zurückzuführen, ist es erforderlich, den Technischen Kundendienst zu rufen.

MOTOR DES KÜHLGEBLÄSES

Der Backofen ist mit einer über einen kleinen Motor angetriebenen Kühleinheit zur Kühlung der Innenelemente und der Schalttafel ausgestattet. Diese Kühleinheit wird automatisch zugeschaltet, sobald ein vorprogrammierter Grenzwert erreicht wird, und bleibt solange aktiv, bis die Betriebstemperatur des Backofens unter den o.a. Grenzwert abgesunken ist.

BACKFUNKTIONEN

Der Backofen bietet die Möglichkeit, zwischen folgenden Backfunktionen zu wählen:



UMLUFTGRILL

Sowohl Grill, als auch Ventilator sind in Betrieb.
Dieses Programm ist zum Grillen großer Fleischstücke oder von Geflügel geeignet. Das Fleisch auf den Rost legen und auf einer der oberen Führungsschienen in den Ofen geben. Darunter stets die Auffangschale für den austretenden Fleischsaft stellen.



UNTER- UND OBERHITZE

Die oberen und unteren Heizelemente sind in Betrieb.
Diese Funktion ist besonders für die Zubereitung von Braten, knusprigen Fleischgerichten, bzw. Lasagne u.Ä. geeignet.



UNTERHITZE

Das untere Heizelement ist in Betrieb.
Geeignet zum Garen von Gerichten, die eine Wärmezufuhr von unten benötigen.



GRILL

Die Grillfunktion ist eingeschaltet.
Geeignet für die Zubereitung von Bratwürsten, Steaks, Fisch, usw., wobei der Rost direkt unterhalb des Grills eingeschoben wird. Die oberen Führungsschienen dafür verwenden (je nach Dicke des Grillfleisches) und stets eine Auffangschale für den austretenden Fleischsaft unter den Rost stellen.



UMLUFT

Das hintere Heizelement, sowie der Ventilator sind in Betrieb.
Diese Funktion eignet sich besonders für Gebäck oder Braten, die einer gleichmäßigen Wärmeverteilung bedürfen. Mit dieser Funktion kann man gleichzeitig verschiedene Gerichte zubereiten, die dieselbe Backtemperatur benötigen.



AUFTAUEN

Nur der Ventilator ist in Betrieb.
Dieses Programm beschleunigt das Auftauen von Lebensmitteln. Die Temperatur wird dabei durch Ein- und Ausschalten des hinteren Heizelements auf etwa 45°C reguliert.



HÄHNCHEN

Diese Funktion ermöglicht es, ein automatisches Programm für Hähnchenbraten einzustellen.

BEDIENUNGS-ANWEISUNGEN



WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht es, Gerichte automatisch warm zu halten.



PIZZA

Diese Funktion ermöglicht es, ein automatisches Programm für das Backen von Pizza einzustellen.



TOASTEN

Diese Funktion ermöglicht es, ein automatisches Programm für das Toasten von Brotscheiben einzustellen.

Im Folgenden werden die einzelnen Funktionsweisen des Backofens beschrieben:

- Ohne Programmierung und mit eventuellem akustischen Timer
- Mit Programmierung der Backzeit
- Mit Programmierung von Backzeit und Backzeitende
- Mit automatischen Programmen

GEBRAUCH OHNE PROGRAMMIERUNG

Nachdem die Speise in den Backofen geschoben worden ist, die gewünschte Funktion durch Berührung des jeweiligen Symbols wählen:



Das Display gibt automatisch eine vorgegebene Backtemperatur an, die jedoch mit den Symbolen "+" und "-" um jeweils 5°C geändert werden kann.

Die gewählte Temperatur durch Berührung des Symbols "**start/stop**" bestätigen; auf dem Display erscheinen die gewählte Funktion und Temperatur. Die Garzeit beginnt sofort. Die Temperatur kann währenddessen geändert werden.

Solange die eingestellte Temperatur nicht erreicht ist, erscheint auf dem Display die Schrift "**Pre Heat**" mit dem entsprechend aufleuchtenden Funktionssymbol.

Für das Beenden der Garzeit zu beenden, das Symbol "**start/stop**" berühren; andernfalls schaltet sich der Backofen nach 199 Minuten automatisch ab.



GEBRAUCH DES AKUSTISCHEN TIMERS

Beim Backen ohne Programmierung ist es möglich, einen Timer einzustellen, der nach Ablauf der Zeit ein akustisches Signal ertönen lässt, ohne jedoch den selbst Backvorgang zu beenden.

Dieses Signal wird automatisch nach 30 Sekunden oder durch Berührung eines beliebigen Symbols unterbrochen.


Für das Einstellen des akustischen Timers, wie folgt vorgehen:


- das Symbol  kurz berühren; auf dem Display leuchten die Minuten auf.

- die gewünschte Zeit (max. 199 Minuten) durch Berührung der Symbole “+” und “-“ einstellen.
- die eingegebene Zeit leuchtet nun nicht mehr auf und die Zeitkontrolle wird entweder durch Berührung des Symbols  oder automatisch nach 20 Sekunden gestartet.
- Die verbleibende Zeit wird dabei weiterhin auf dem Display angezeigt.
- Um die Timer-Funktion vorzeitig zu stoppen, das Symbol  berühren.

GEBRAUCH MIT PROGRAMMIERUNG DER BACKZEIT

Mit dieser Funktionsweise ist es möglich, die Backzeit automatisch zu programmieren. Sobald die entsprechende Backfunktion und die gewünschte Temperatur eingestellt worden sind (s. Abschnitt “Gebrauch ohne Programmierung”), muss vor der Bestätigung durch das Symbol “start/stop” wie folgt vorgegangen werden:

- Das Symbol  berühren, auf dem Display leuchtet die vorgegebene Dauer von 60 Minuten auf.
- Durch Berührung der Symbole “+” und “-“ den Wert erhöhen oder verringern (max. 199 Minuten).
- Durch Berührung des Symbols “**start/stop**” bestätigen.
- Auf dem Display erscheint die Anzeige “**cook time**”, sowie die verbleibende Backzeit “**end**”. Die Backzeit wird nun gestartet; das Display zeigt abwechselnd die gewählte Temperatur und die verbleibende Backzeit an.

Nach beendeter Backzeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  leuchtet auf.

Um das Display wieder auf null zu stellen, 1 Sekunde lang das Symbol “**start/stop**” berühren.



Es ist ebenfalls möglich, die Backzeit vor der eingestellten Zeit durch Berührung des Symbols “**start/stop**” zu unterbrechen.

GEBRAUCH MIT PROGRAMMIERUNG VON BACKZEIT UND BACKZEITENDE



Mit dieser Funktionsweise kann man sowohl die Backzeit, als auch eine bestimmte Uhrzeit, zu der die Backzeit enden soll, automatisch eingeben.

Sobald die gewünschte Backfunktion und Temperatur eingestellt ist (s. Abschnitt “Gebrauch ohne Programmierung”) muss vor der Bestätigung durch das Symbol “start/stop” wie folgt vorgegangen werden:



Einstellung der Backzeit:

- Das Symbol  berühren; auf dem Display leuchtet die vorgegebene Dauer von 60 Minuten auf.
- Durch Berührung der Symbole “+” und “-“ den Wert erhöhen oder verringern (max. 199 Minuten).
- Durch Berührung des Symbols  bestätigen.

Uhrzeiteinstellung für Backzeitende:

- das Symbol  berühren; auf dem Display leuchtet die Uhrzeit für das Ende der Backzeit auf, die sich aus der Summe der laufenden Uhrzeit und der eingegebenen Backdauer zusammensetzt.
- die gewünschte Stunde für das Ende der Backzeit mit Hilfe der Symbole “+” und “-“ eingeben und durch Berührung des Symbols  bestätigen.
- Die aufleuchtende Minutenangabe durch die Symbole “+” und “-“ auf die gewünschte Dauer einstellen.
- Durch Berührung des Symbols “**start/stop**” bestätigen.

Der Backofen ist auf diese Weise so eingestellt, dass er für die eingestellte Dauer in Betrieb ist und sich zur gewünschten Zeit ausschaltet.

Solange der Backvorgang nicht beginnt, werden die Symbole  und  auf dem Display weiterblinken.

Sobald die Backzeit angefangen hat, hören diese Symbole auf zu blinken und das Symbol “**Pre Heat**” erscheint.

Während der Backzeit werden auf dem Display abwechselnd die eingestellte Temperatur und die Uhrzeit für das Ende der Backzeit angezeigt.

Beispiel:

Falls Sie um 9:00 Uhr eine 40-minütige Backzeit programmiert haben, die jedoch erst um 13:00 Uhr enden soll, wird sich der Backofen um 12:20 Uhr automatisch einschalten und sich um 13:00 Uhr nach beendeter Backzeit wieder ausschalten. An diesem Punkt ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  leuchtet auf.

Um das Display wieder auf null zu stellen, das Symbol “**start/stop**” eine Sekunde lang berühren.


Die vorzeitige Unterbrechung des Programms ist durch Berührung des Symbols “**start/stop**” ebenfalls möglich.

AUTOMATISCHE PROGRAMME



HÄHNCHEN

Mit dieser Funktion kann ein automatisches Programm für das Braten eines Hähnchens folgendermaßen eingestellt werden:

- Die Garzeit je nach Größe des Hähnchens durch Berührung am äußeren Rand des Symbols  einstellen. Das Display zeigt drei verschiedene Hähnchengrößen an.
- Die vorgegebene Temperatur für dieses Programm beträgt 250°C, die jedoch mit den Tasten “+” und “-“ geändert werden kann.
- Das Symbol “**start/stop**” berühren, um das Programm zu starten.
- Der Backofen schaltet sich nun ein und erreicht die eingestellte Temperatur. In dieser Phase erscheint auf dem Display die Anzeige “**Pre Heat**”.
- Sobald die eingegebene Temperatur erreicht ist, arbeitet der Backofen nach folgendem Programm weiter:

Zeit (Minuten)	Kleines Hähnchen	Mittelgroßes Hähnchen	Großes Hähnchen
0	Kartoffeln in den Backofen geben	Hähnchen und Kartoffeln gleichzeitig in den Backofen geben	Hähnchen in den Backofen geben
10	Warnsignal: Hähnchen in den Backofen geben		Warnsignal: Kartoffeln in den Backofen geben
25	Warnsignal: Hähnchen und Kartoffeln wenden	Warnsignal: Hähnchen und Kartoffeln wenden	Warnsignal: Hähnchen und Kartoffeln wenden
45	Warnsignal: Hähnchen und Kartoffeln wenden	Warnsignal: Hähnchen und Kartoffeln wenden	
50			Warnsignal: Hähnchen und Kartoffeln wenden
60	Warnsignal: Ende der Garzeit	Warnsignal: Ende der Garzeit	
70			Warnsignal: Ende der Garzeit

ACHTUNG: Die Gartemperatur kann unterschiedlich und je nach Gewohnheit eingestellt werden. Die empfohlenen Angaben beziehen sich auf in herkömmlichen Supermärkten erhältliche Standard-Produkte. Am Ende eines solchen automatischen Garprogramms kann je nach Wunsch auch die manuelle Funktionsweise gewählt werden.

Um das Display wieder auf null zu stellen, das Symbol “**start/stop**” eine Minute lang berühren.

Die vorzeitige Unterbrechung des Programms ist durch Berührung des Symbols “**start/stop**” ebenfalls möglich.



WARMHALTEN

Mit dieser Funktion kann man eine Stunde lang bereits fertige Gericht bei etwa 80°C warm halten. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Um diese Funktion in Betrieb zu setzen, das entsprechende Symbol berühren und anschließend mit Hilfe des Symbols "**start/stop**" bestätigen.

Um das Display wieder auf null zu stellen, das Symbol "**start/stop**" eine Minute lang berühren.

Die vorzeitige Unterbrechung des Programms ist durch Berührung des Symbols "**start/stop**" ebenfalls möglich.



PIZZA

Mit dieser Funktion kann ein automatisches Programm für das Backen von Pizza eingestellt werden.

Für dessen Start das entsprechende Symbol berühren.

Die vorgegebene Temperatur für dieses Programm beträgt 250°C, die durch Berührung des Symbols "**start/stop**" bestätigt werden muss.

Bis die eingestellte Temperatur nicht erreicht ist, bleibt das hintere Heizelement in Betrieb, wobei auf dem Display die Anzeige "**Pre Heat**" erscheint.

Am Ende der Vorheizphase kündigt ein Signal an, dass die Pizza nun in den Backofen geschoben werden muss.

Ein automatisches, 25-minütiges Backprogramm bei 200°C setzt nun ein (das je nach Belieben geändert werden kann), bei dem die oberen und unteren Heizelemente in Betrieb sind.

Nach 18 Minuten Backzeit ertönt ein weiteres Signal: der Mozzarella-Käse muss nun hinzugefügt werden.

Am Ende der Backzeit ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.


Um das Display wieder auf null zu stellen, das Symbol "**start/stop**" eine Minute lang berühren.

Die vorzeitige Unterbrechung des Programms ist durch Berührung des Symbols "**start/stop**" ebenfalls möglich.



TOASTEN

Mit dieser Funktion kann ein automatisches Programm für das Toasten von Brotscheiben wie folgt erstellt werden:

- Den gewünschten Bräunungsgrad einstellen, wobei der äußere Rand des Symbols  berührt werden muss. Das Display zeigt drei verschiedene Bräunungsstufen an.
- das Symbol **start/stop** berühren, um das Programm zu starten
- nach einer gewissen, vom gewählten Bräunungsgrad abhängigen Zeit, kündigt ein Signal an, dass die Brotscheiben gewendet werden müssen.
- ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, ertönt ein weiteres Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Das Programm legt eine vom gewählten Bräunungsgrad abhängige Toastzeit fest, und zwar gemäß nachstehender Tabelle:

Bräunungsgrad	Minuten
GERING	4
MITTEL	6
HOCH	8

Um das Display wieder auf null zu stellen, das Symbol **start/stop** eine Minute lang berühren.

Die vorzeitige Unterbrechung des Programms ist durch Berührung des Symbols **start/stop** ebenfalls möglich.

Tabelle der Koch-Zeiten

Art der Speisen	Rillen Nr.	Temperatur °C	Zeit Min.					
	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">4</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">1</td></tr> </table>				4		3	
	4							
	3							
	2							
	1							
Speisen								
<i>Braten mit langer Bratzeit</i>	2	220-230	gemäß Menge					
<i>Braten mit kurzer Bratzeit</i>	2	225-230	50-60					
<i>Wild-Geflügel (Perlhuhn, Ent usw.)</i>	1	210-230	150-180					
<i>Geflügel</i>	2	225-230	50-60					
<i>Wildbret</i>	1	200-225	gemäß Menge					
<i>Fisch</i>	1	180-200	20-25					
Backwaren								
<i>Weihnachtskuchen</i>	untere Rille	160-200	60-70					
<i>Plum-Cake</i>	“	170-180	90-100					
<i>Orangen-Torte</i>	“	170-180	80-100					
<i>Löffelbisquit-Kekse</i>	2	200	40-45					
<i>Brioche</i>	2	215-230	35-40					
<i>Blätterteig</i>	2	215	30-40					
<i>Sandkuchen</i>	2	200-215	30-35					
<i>Meringe</i>	1	140	60-80					
<i>Windbeutel-Teig</i>	2	215-230	30					
<i>Obstkuchen (Mürbeteig)</i>	2	230	30-35					
<i>Obstkuchen (Hefeteig)</i>	2	230	20-30					

Tabelle der Grill-Zeiten

Art der Speisen	Menge Kg	Rillen Nr.	Temperatur °C	Vorheizzeit in Minuten	Zeit Min.			
		<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">4</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td><td style="text-align: center;">1</td></tr> </table>					4	
	4							
	3							
	2							
	1							
Kalbschnitzel	1	3	240	5	8-10			
Hammelkotoletts	“	“	“	“	12-15			
Leber	“	“	“	“	10-12			
Rouladen mit Hackfleischfüllung	“	“	“	“	12-15			
Kalbsherz	“	“	“	“	12-15			
Braten im Netz	“	“	“	“	20-25			
Halbes Huhn	-	“	“	“	20-25			
Fischfilet	-	“	“	“	12-15			
Gefüllte Tomaten	-	“	“	“	10-12			

ADVERTENCIAS GENERALES

Estimado Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

- Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.
- **Este aparato ha sido concebido para ser usado en un ambiente hogareño y de modo no profesional. Debe ser utilizado por personas adultas y conscientes; por ende, se recomienda no permitir que se acerquen niños para jugar con el aparato. Durante el uso el aparato puede ser sometido a un sensible calentamiento de las partes frontales a las cuales se tiene acceso.**
- **Vigilar niños y personas no autosuficientes durante todo el tiempo de utilización, para que no toquen superficies calientes y no estén cerca del aparato encendido.**
- **Tenga cuidado en no tocar los elementos calentadores del interior del horno.**
- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada por instaladores competentes y cualificados que conozcan las normas de instalación vigentes.
- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar a que se enfríe.
- El cable de alimentación del aparato no tiene que ser sustituido por el cliente. Para sustituirlo hay que dirigirse exclusivamente a personal cualificado.
- No forrar nunca el horno con hojas de aluminio a fin de no cerrar las ranuras previstas ni alterar el regular intercambio térmico que podría estropear el esmalte.
- **ATENCIÓN:** las partes accesibles pueden ponerse muy calientes durante el empleo. Los niños deberían ser tenidos a distancia.
- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir recambios originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

TODAS LAS COCCIONES SE DEBEN EFECTUAR TENIENDO LA PUERTA DEL HORNO CERRADA

CONEXIÓN ELÉCTRICA

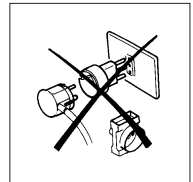
Los aparatos están provistos de cable de alimentación tripolar y están predispuestos para funcionar con corriente alterna, con tensión adecuada a la carga que indica la placa "características del producto" reflejada a final del folleto y en el producto. El conductor de tierra del cable se distingue por su color amarillo/verde.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Colocar en el cable de alimentación del horno una clavija adecuada a la carga que indica la placa "características del producto". En el caso de que se conecte directamente a la red (cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm. (el interruptor no debe desconectar el cable de conexión de tierra).

Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:

- el contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente puedan soportar la carga máxima requerida (ver placa de características).
- la instalación de alimentación esté provista de una regular conexión de tierra, conforme a las normativas vigentes.
- después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente al enchufe, a la toma y al interruptor omnipolar.
- una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que puedan sufrir recalentamientos.
- no utilizar reductores, derivadores, adaptadores etc., ya que podrían provocar recalentamientos o quemaduras.



El fabricante no responderá de daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal cualificado siguiendo las normativas, locales y generales, vigentes.

Este aparato es conforme a las Directivas:

- 2006/95/CE (aparatos en bajo voltaje)
- 2004/108/CE (compatibilidad electromagnética)
- 89/109/CE (partes en contacto con sustancias alimenticias)
- 2002/96/CE (WEEE)

COLOCACIÓN Y MONTAJE

Introduzca el horno en el hueco del mueble apoyándolo en la base y empujándolo hasta que llegue al tope. Para las dimensiones del horno y del hueco, ver mueble y características técnicas.

Abrir la puerta, en los casos en que sea necesario, y fijar el horno con los cuatro tornillos para madera que tienen que ser enroscados a través de los orificios realizados en los montantes laterales del horno.

Es muy importante fijar firmemente el horno, como se ha indicado arriba, y que las partes eléctricas estén aisladas de modo que no puedan entrar en contacto con las partes metálicas.

El zócalo y el plano de apoyo donde está instalado el horno deben ser fresados como indica la de modo que consientan una segura toma de aire y permitan la circulación del mismo entorno. De esta manera se obtendrá un mejor funcionamiento y se evitará posibles daños a los muebles.

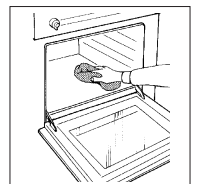
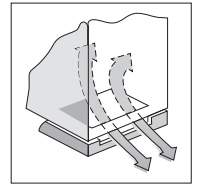
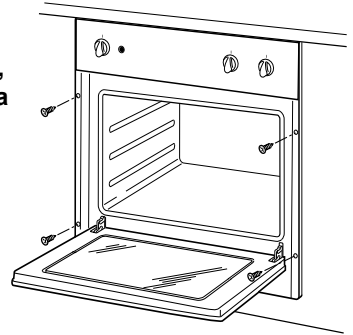
Además, la cola que une el laminado al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 90°C, para evitar deformaciones o descoladuras del revestimiento. En el caso de que haya una placa, los fuegos y el horno tienen que tener una conexión eléctrica separada, tanto por razones eléctricas como para facilitar la posibilidad de extraer el horno frontalmente.

Una vez realizada la conexión eléctrica, introducir el horno en el mueble y volver a dar corriente.

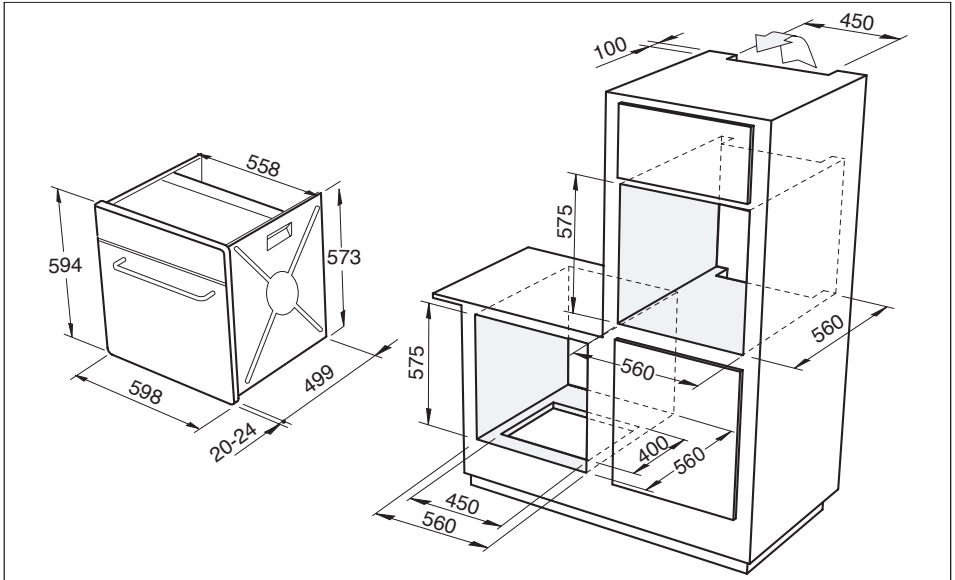
Antes de empezar a utilizar el horno, le aconsejamos:

- quitar la película especial protectora que cubre el cristal de la puerta del horno (cuando está provisto).
- calentar el horno en vacío a la máxima temperatura durante unos 45 minutos, para eliminar los olores desagradables y el humo causados por los residuos del tratamiento y del aislamiento térmico.
- limpiar a fondo el interior del horno con agua y jabón y enjuagarlo bien .

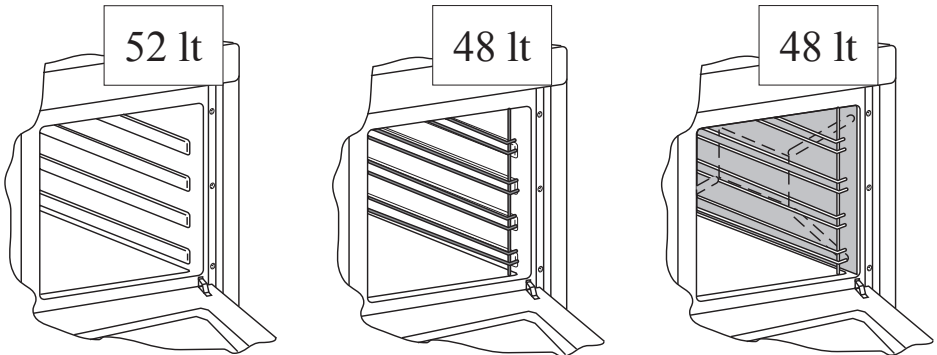
IMPORTANTE: durante la utilización, el aparato está sometido a un sensible calentamiento de la parte frontal. Se recomienda, por tanto, mantener a los niños lejos del horno cuando está encendido.



Mueble y características técnicas



Volumen útil del horno



Características eléctricas

Resistencia grill	1800 W
Resistencia superior	800 W
Resistencia inferior	1000 W
Resistencia circular	2100 W
Bombilla iluminación	max 25 W

LIMPIEZA Y MANUTENCION

Mantenimiento y limpieza

Atención: *Ante de cada operación, desconectar el horno electricamente.*

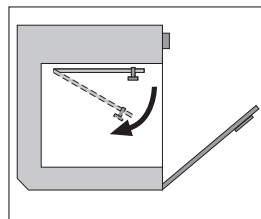
Limpieza general

Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes, hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Dejar enfriar el horno y quitar los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilizar productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los mandos y la manilla para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los amarilleen. Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que puedan dañarlo.

"Evitar la limpieza con chorro de vapor."

HORNOS PROVISTOS DE GRILL ABATIBLE PARA SER LIMPIADO

- 1 Atención: asegurarse que todos los mandos se encuentren en la posición "OFF" y esperar hasta de que la resistencia grill resulte fría
- 2 Llevar el frente de la resistencia grill durante la remoción del tornillo graneado de fijación de la resistencia
- 3 Bajar cuidadosamente el frente de la resistencia en la posición de parada
- 4 Durante la operación de limpieza del horno, evitar de apoyar cualquier peso en la resistencia grill
- 5 Una vez acabada la operación de limpieza, sacar cuidadosamente de la resistencia grill cualquier residuo químico y de agua
- 6 Llevar el frente de la resistencia en su postura original, fijándolo con el tornillo graneado



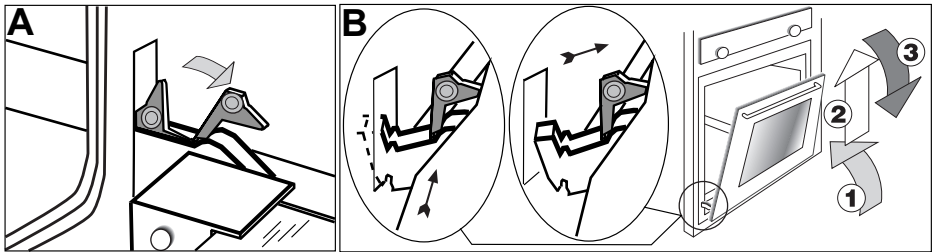
¡ NO UTILIZAR JAMAS EL HORNO CON LA RESISTENCIA GRILL INCLINADA HACIA ABAJO!

Limpieza de la puerta del horno

Esenganche de la puerta

1. Abrir por completo la puerta del horno
2. Con el pulgar y el índice subir los puentes de las bisagras girándolos hacia el exterior hasta el tope (Fig. A)
3. Girar la puerta en dirección de la posición de cierre hasta cuando se apoye en los puentes. De esta manera el muelle de la bisagra queda bloqueado. Siguiendo con el movimiento de cierre de la puerta es posible desenganchar las bisagras de las ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufla del horno (secuencia 1, 2, 3 de la fig. B).

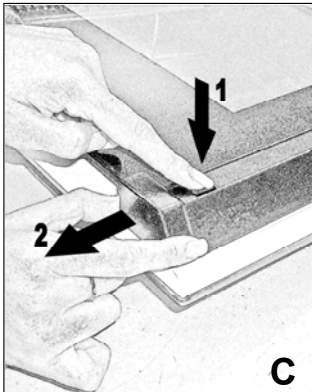
Vuelvan a montar la puerta, efectuando en orden inverso las operaciones aludidas.



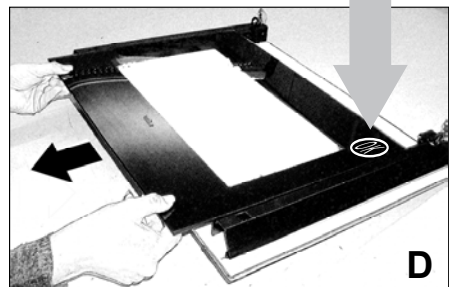
Desmontaje de los vidrios de la puerta

ATENCIÓN: para su seguridad, antes de desmontar los vidrios quitar la puerta del horno.

Para facilitar la limpieza, después de haber quitado la puerta del horno, se puede proceder al desmontaje de los vidrios. Para poder extraer los vidrios (fig. D), es suficiente quitar los dos bloques superiores (fig. C). Después de la limpieza remontar los vidrios recolocando los bloques y controlando que todas las piezas estén fijadas de manera correcta. Sólo sucesivamente remontar la puerta del horno.



Mantenga el símbolo **OK** en bajo a la derecha



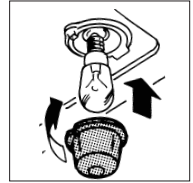
Todos los vidrios utilizados en este aparato fueron sometidos a un tratamiento especial de seguridad. En caso de rotura, el vidrio se tritura en pequeños fragmentos cuadrados y lisos que no resultan peligrosos puesto que no son cortantes.

Les rogamos de no hacer sufrir shock térmicos a los vidrios, por ejemplo no efectuar nunca operaciones de limpieza de los vidrios cuando están calientes.

LIMPIEZA Y MANUTENCION

Substitución de la bombilla del horno

Desconecte eléctricamente el horno. Quite la cubierta de protección de cristal y desenrosque la bombilla. Sustitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas (300°C / E14). Vuelva a colocar la cubierta de cristal y conecte el horno.



Paneles autolimpiantes catalíticos (opcional)

En todos nuestros hornos se puede montar en la mufla paneles autolimpiantes que cubren las paredes del horno. Estos paneles especiales, que se sujetan a las paredes laterales y posterior, están recubiertos con un esmalte especial catalítico microporoso, que oxida y evapora gradualmente las salpicaduras de grasa y aceite, eliminándolas durante la cocción si ésta es superior a 200°C. Si después de haber cocinado alimentos muy grasientos, el horno no está limpio, dejarlo encendido a la máxima temperatura y en vacío el tiempo que sea necesario para que se limpie (máximo 1 hora). Para limpiar los paneles autolimpiantes, no hay que lavarlos ni utilizar productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali. Hay que quitarles el polvo asiduamente con un paño empapado en agua. Para comprar estos paneles, diríjase a su revendedor o a su Centro de Asistencia de confianza.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ES




El horno dispone de dos teclados laterales cuyos mandos son “touch”. Por tanto para activar las varias funciones es suficiente acercar y apoyar el dedo en los diversos símbolos, sin necesidad de presionar.

En la parte central se encuentra el display de visualización de las varias funciones, programas, horario, etc.





Regulación de la hora

Una vez conectado el horno en la tensión de red, el display muestra la hora. Para regular el reloj sobre la hora corriente es necesario actuar del siguiente modo:

- Tocar el símbolo  por alrededor de 2 segundos hasta que las cifras de las horas relampagueen. Regular con los símbolos “+” y “-”.
- Tocar nuevamente  ; las cifras de los minutos relampaguean. Regular con los símbolos “+” y “-”.
- Tocar nuevamente  para confirmar el horario.

Si por veinte segundos no se actúa sobre las teclas, se sale de la modalidad regulación horario.

Lámpara del horno

La lámpara del horno se enciende ya sea tocando el símbolo  o actuando sobre cualquier otra tecla. Para apagarla actuar sobre la tecla  ; en caso contrario el apagamiento es automático después de alrededor de 30 segundos.

Regulación contraste display

En base al ángulo de visual y a vuestra exigencia personal, es posible regular el contraste del display del siguiente modo:



- Tocar contemporáneamente los símbolos “+” y “-” por 5 segundos. El display visualiza todos los símbolos.
- Tocar “+” o “-” para aumentar o disminuir el contraste.
- Una vez identificado el contraste preferido, para la memorización automática esperar el retorno de la hora corriente.

Dicha regulación no es posible con programas planteados o con la palabra **END** en el display.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Bloqueo de mandos

El bloqueo de mandos es útil tanto para impedir que los niños puedan accionar el horno o modificar sus programaciones como durante la limpieza del display.

Se introduce/desintroduce tocando por algunos segundos el símbolo  hasta la aparición/desaparición del símbolo  en el display.

Averías

Si el display presenta la palabra “**ERR**” y una señal acústica, significa que existe un mal funcionamiento y es necesario dirigirse a la asistencia técnica.

Ahorro energético

El sistema automático de ahorro energético pasa a ser activo cuando el programado periodo de cocción es superior a 1 hora (tanto para las programaciones de final de cocción solamente como en las de inicio y fin de cocción). Dicho sistema anticipa de algunos minutos el apagamiento de los elementos de calentamiento, sin que lo mismo perjudique la calidad de la cocción y realizando así un ahorro de energía. La activación automática de dicha función es evidenciada en el display por la palabra “**Eco**”.

Interrupción de la energía eléctrica

Después de una interrupción de energía de alrededor de 10 minutos, el horno reanudará normalmente todas sus funciones.

Si tal interrupción es superior, al reanudarse la tensión el display regresa a stand-by con el reloj puesto en cero. En este caso se deberá programar nuevamente la hora, la función y programación de cocción.

Termostato de seguridad

Interrompe la alimentación eléctrica para impedir sobrecalentamientos debidos a un uso incorrecto del aparato o bien a un posible defecto de alguno de sus componentes. Si la intervención de tal dispositivo se debió a un uso incorrecto, para poderlo volver a utilizarsólo hay que esperar a que el horno se enfríe. Si, por el contrario, la intervención se debió a un defecto de algún componente, entonces será necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Ventilador de enfriamiento

El horno está provisto de un ventilador de enfriamiento de los componentes internos y del panel de mandos. Tal dispositivo se prende automáticamente cuando la temperatura interna supera un valor umbral fijado de antemano y permanece activo, incluso después del apagado del horno, hasta que la temperatura haya bajado por debajo de un cierto valor.

COCCIONES

El horno ofrece la posibilidad de seleccionar entre las siguientes funciones de cocción:



GRILL VENTILADO

Están activos el elemento Grill y el Ventilador de Cocción.

Programa idóneo para la parrillada de carnes de grandes dimensiones y aves de corral, por disponer sobre la parrilla en una de las guías superiores. Abajo colocar siempre la bandeja para recoger los jugos.



ESTÁTICO

Están activos los elementos de calentamiento Superior e Inferior.

Dicha función se dedica a la cocción de asados y platos de carne particularmente crocantes o bien de lasañas o preparaciones similares.



SOLERA

Es de acuerdo con el elemento inferior de calentamiento.

Idónea para la cocción de alimentos que necesitan calor que provenga desde abajo.



GRILL

Es de acuerdo con el elemento grill.

Función idónea para la cocción de salchichas, bistecs, pescado, etc. que se deben de colocar sobre la parrilla, por debajo de la superficie del grill. La parrilla se debe de colocar sobre las guías superiores (en base al espesor del alimento por asar a la parrilla) disponiendo debajo de la misma la bandeja para recoger los jugos.



CIRCULAR

Están en función el elemento posterior para calentar y el ventilador de cocción.

Función idónea para la cocción de dulces o asados que requieren una buena homogeneidad de temperatura. Con tal función se pueden cocer, contemporáneamente, platillos diversos que requieren la misma temperatura de cocción.



DESCONGELACIÓN

Activo únicamente el ventilador de cocción.

Este programa agiliza la descongelación de los alimentos. La temperatura se regula alrededor de 45°C por el encendido intermitente de la resistencia posterior.



POLLO

Esta función permite realizar un programa automático de cocción de un pollo.

INSTRUCCIONES PARA EL USO



MANTENIMIENTO

Esta función permite mantener automáticamente en caliente los alimentos.



PIZZA

Dicha función permite realizar un programa automático de cocción de la pizza.



TOSTADURA

Esta función permite realizar un programa automático para el tostado de las rebanadas de pan.

A continuación se describen las varias modalidades de cocción:

- sin programación y con eventual timer acústico
- con programación de fin de cocción
- con programación de duración y fin de cocción
- con programas automáticos

UTILIZACIÓN SIN PROGRAMACIÓN

Después de haber introducido en el horno el platillo por cocinar, seleccionar la función deseada tocando el relativo símbolo:



El display automáticamente propone una temperatura de cocción pero que puede ser modificada cada 5°C actuando sobre los símbolos “+” y “-”.

Una vez efectuada la selección confirmar tocando el símbolo “start/stop”; en el display se visualiza la función y temperatura escogidas. La cocción comienza de inmediato. Durante la cocción es posible modificar la temperatura.

Hasta alcanzar la temperatura programada el display muestra las palabras “Pre Heat” y el símbolo de la función relampaguea.


Para terminar la cocción tocar el símbolo “start/stop”; en caso contrario después de 199 minutos el horno se apaga automáticamente.

UTILIZACIÓN DEL TIMER ACÚSTICO



En la cocción sin programación es posible programar un timer al vencimiento del cual se cuenta con la sola emisión de una señal acústica, sin interrupción de la cocción.

Dicha señal se interrumpe automáticamente después de 30 segundos, o tocando cualquier símbolo.

Para programar el timer acústico actuar como sigue:

- tocar brevemente el símbolo  ; en el display relampaguean los minutos
- regular con el valor deseado (máx. 199 minutos) actuando sobre los símbolos “+” y “-”


INSTRUCCIONES PARA EL USO


- el valor programado deja de relampaguear y el cálculo comienza o tocando el símbolo  o automáticamente después de 20 segundos.
- El tiempo restante permanece visualizado sobre el display.
- Para interrumpir antes de tiempo la función timer, tocar el símbolo .

UTILIZACIÓN CON PROGRAMACIÓN DE FIN DE COCCIÓN

Con esta modalidad es posible programar automáticamente la duración de la cocción.

Una vez definida la función de cocción y la temperatura deseada (según párrafo “utilización sin programación”) antes de confirmar con el símbolo “start/stop” actuar del siguiente modo:

- Tocar el símbolo ; en el display relampaguea el propuesto valor de 60 minutos
- aumentarlo o disminuirlo actuando sobre los símbolos “+” y “-” (máx. 199 minutos)
- confirmar tocando el símbolo “**start/stop**”
- el display muestra las palabras “**cook time**” y el restante tiempo de cocción “**end**”. Comienza la cocción; el display alterna la visualización de la temperatura seleccionada y de la hora de fin de cocción.

Una vez terminada la cocción el horno emite señales acústicas y presenta el símbolo  relampagueante.

Para poner en cero el display tocar por 1 segundo el símbolo “**start/stop**”.



De todos modos es posible interrumpir la cocción antes del final programado, tocando el símbolo “**start/stop**”.

UTILIZACIÓN CON PROGRAMACIÓN DE DURACIÓN Y FIN DE COCCIÓN

Con esta modalidad es posible programar automáticamente tanto la duración de la cocción como la hora de fin de cocción.



Una vez definida la función de cocción y la temperatura deseada (según párrafo “utilización sin programación”) antes de confirmar con el símbolo “start/stop” actuar del siguiente modo:

Programación de la duración de cocción:



- tocar el símbolo ; en el display relampaguea el propuesto valor de 60 minutos
- aumentarlo o disminuirlo actuando sobre los símbolos “+” y “-” (máx. 199 minutos)
- Confirmar tocando el símbolo 

Programación de la hora de fin de cocción:

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- tocar el símbolo ; en el display aparece la hora propuesta relampagueante como suma de la hora actual más la duración de la cocción programada
- programar la hora de fin de cocción deseada actuando sobre los símbolos “+” y “-” y confirmar tocando el símbolo 
- programar los minutos que relampaguean con el valor deseado actuando sobre los símbolos “+” y “-”
- confirmar tocando el símbolo “**start/stop**”.

A este punto el horno está programado para cocer por el tiempo programado y apagarse a la hora deseada.

Hasta tanto no comienza la cocción, los símbolos  y  en display relampaguean.

Una vez iniciada la cocción dichos símbolos permanecen fijos y se enciende el símbolo “**Pre Heat**”.

Durante la cocción en el display se alternan las programadas temperatura y hora de fin de cocción.

Ejemplo:

Si han programado para las 9:00 horas una cocción de 40 minutos con término a las 13:00 horas, a las 12:20 horas el horno automáticamente comenzará la cocción que terminará a las 13:00 horas mediante el apagamiento automático del horno.

Una vez terminada la cocción el horno emite señales acústicas y presenta el símbolo

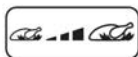


relampagueante.

Para poner en cero el display tocar por 1 segundo el símbolo “**start/stop**”.


De todos modos es posible interrumpir el programa antes de terminar, tocando el símbolo “**start/stop**”.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



POLLO

Esta función permite realizar un programa automático de cocción de un pollo en el siguiente modo:

- Regular la cocción en base a las dimensiones del pollo a cocer actuando en las extremidades del símbolo . El display visualiza tres diversos grados de tamaño del pollo
- La temperatura propuesta para este programa es de 250°C. A elección, modificarla actuando sobre las teclas “+” y “-”.
- Tocar el símbolo “**start/stop**” para iniciar el programa

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ES

- El horno se enciende y alcanza la temperatura programada. En esta fase sobre el display se encuentra encendido el icono “**Pre Heat**”
- Una vez alcanzada la temperatura programada, el horno sigue cocinando según la siguiente tabla:

Tiempo (minutos)	Pollo Pequeño	Pollo Medio	Pollo Grande
0	Introducir las papas	Introducir el pollo y las papas contemporáneamente	Introducir el pollo
10	Sonido de advertencia: introducir el pollo		Sonido de advertencia: introducir las papas
25	Sonido de advertencia: dar vueltas pollo y papas	Sonido de advertencia: dar vueltas pollo y papas	Sonido de advertencia: dar vueltas pollo y papas
45	Sonido de advertencia: dar vueltas pollo y papas	Sonido de advertencia: dar vueltas pollo y papas	
50			Sonido de advertencia: dar vueltas pollo y papas
60	Sonido de advertencia fin de cocción	Sonido de advertencia fin de cocción	
70			Sonido de advertencia fin de cocción

ATENCIÓN : En base a las costumbres, las temperaturas de cocción se pueden regular de diferente modo. Las indicaciones propuestas se refieren a productos estándar adquiridos en los supermercados habituales. Al final de dicho ciclo automático de cocción, si se desea, se puede continuar de manera manual incluso con una diferente función.

Para poner en cero el display tocar por 1 segundo el símbolo “**start/stop**”.

De todos modos es posible interrumpir el programa antes del término, tocando el símbolo “**start/stop**”.



MANTENIMIENTO

Esta función permite automáticamente de mantener con la temperatura de alrededor de 80°C por 1 hora los platos ya cocinados. Al término de dicho periodo el horno se apaga en forma automática.

Para activar la función tocar el relativo símbolo y confirmar tocando el símbolo “**start/stop**”.

Para poner en cero el display tocar por 1 segundo el símbolo “**start/stop**”.

De todos modos es posible interrumpir el programa antes del término, tocando el símbolo “**start/stop**”.

INSTRUCCIONES PARA EL USO



PIZZA

Dicha función permite realizar un programa automático de cocción de la pizza. Para activar la función tocar el relativo símbolo.

El horno propone una temperatura de 250°C por confirmar tocando el símbolo **“start/stop”**.

Hasta la obtención de la temperatura el elemento para el calentamiento posterior está en función y el display muestra el icono **“Pre Heat”**.

Terminada la fase de precalentamiento el horno emite un sonido que advierte de poner en el horno la pizza.

Por tanto comienza un programa automático de cocción de 25 minutos, con temperatura de 200°C (modificable según se desea), donde están en función los elementos de calentamiento superior e inferior.

Después de 18 minutos de cocción el horno emite otro sonido: agregar la mozzarella.

Al término de los 25 minutos el horno emite un sonido y se apaga.


Para poner en cero el display tocar por 1 segundo el símbolo **“start/stop”**.

De todos modos es posible interrumpir el programa antes de que termine, tocando el símbolo **“start/stop”**.



TOSTADURA

Dicha función permite realizar un programa para la tostadura de las rebanadas de pan en el siguiente modo:

- Seleccionar el grado de tostadura deseada actuando en las extremidades del símbolo . El display visualiza entre diversos grados de tostadura del pan
- tocar el símbolo **start/stop** para iniciar el programa
- después de un tiempo que dependerá del seleccionado grado de tostadura, el horno emite un sonido para recordar de dar vueltas las rebanadas
- Una vez terminado el periodo de tostadura, el horno se apaga emitiendo un sonido.


El programa predispone una duración que varía de acuerdo con el grado de tostadura seleccionada, según la siguiente tabla:

Grado de tostadura	Minutos
BAJO	4
MEDIO	6
ALTO	8


Para poner en cero el display tocar por 1 segundo el símbolo **“start/stop”**.

De todos modos es posible interrumpir el programa antes de que éste termine, tocando el símbolo **“start/stop”**.

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION

Alimentos	Altura parrilla 	Temperatura horno en °C	Tiempo en minutos
<i>Asado cocc.larga</i>	2	220-230	seg. cant.
<i>Asado cocc.breve</i>	2	225-230	50-60
<i>Aves (pato,pavo etc.)</i>	1	210-230	150-180
<i>Aves de corral</i>	2	225-230	50-60
<i>Caza</i>	1	200-225	seg. cant.
<i>Pescado</i>	1	180-200	20-25
PASTELERIA			
<i>Tarta de Navidad</i>	en el fondo	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	"	170-180	90-100
<i>Tarta de naranja</i>	"	170-180	80-100
<i>Biscochos soletilla</i>	2	200	40-45
<i>Bollos</i>	2	215-230	35-40
<i>Hojaldre</i>	2	215	30-40
<i>Biscocho</i>	2	200-215	30-35
<i>Merengue</i>	1	140	60-80
<i>Masa para bocaditos</i>	2	215-230	30
<i>Tartas de fruta (masa quebrada)</i>	2	230	30-35
<i>Tartas de fruta (masa fermentada)</i>	2	230	20-30

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL

Alimentos	Cantidad en Kg	Altura parrilla 	Temper. °C	Tiempo preca- len. en min.	Tiempo en. min.
<i>Chuletas ternera</i>	1	3	240	5	8-10
<i>Chuletas cordero</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Higado</i>	"	"	"	"	10-12
<i>Rollitos de carne picada</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Corazón de ternera</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Asado</i>	"	"	"	"	20-25
<i>Medio pollo</i>	-	"	"	"	20-25
<i>Filete de pescado</i>	-	"	"	"	12-15
<i>Tomates rellenos</i>	-	"	"	"	10-12

Ex.mo Cliente,

Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso desta aparelhagem é muito fácil; antes de a instalar e de a utilizar é necessário que leia com atenção esta manual, no qual poderá encontrar as correctas indicações para efectuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.

- É muito importante que esta manual de instruções seja conservado juntamente com a aparelhagem no caso de transferência do aparelho para outra pessoa.
- **Este aparelho foi projectado para uso não profissional por parte de particulares no interior de habitações. Tem de ser utilizado por pessoas adultas conscientes. Recomenda-se, portanto, não deixar aproximar as crianças para brincarem. Durante a utilização o aparelho pode ser submetido a um sensível aquecimento das partes dianteiras acessíveis.**
- **Vigiar as crianças e as pessoas não auto-suficientes durante todo o tempo de utilização, de modo que não toquem nas superfícies quentes e não estacionem perto do aparelho em função.**
- **Faça atenção a não tocar os elementos aquecedores (resistências) al interno do forno.**
- A instalação do produto deve ser efectuada por pessoal técnico competente e ao corrente das normas de instalação em vigor.
- Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da electricidade e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.
- O cabo de alimentação do aparelho nunca deve ser substituído pelo usuário. Para a sua substituição contactar exclusivamente pessoal técnico competente.
- Nunca revestir o forno com folhas de alumínio a fim de evitar fechar as aberturas de passagem do ar e também para não alterar a normal permutação térmica com consequente danificação do esmalte.
- **ATENÇÃO:** durante o uso as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Portanto é oportuno manter as crianças à distância.
- No caso de eventuais reparações contactar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais. As reparações efectuadas por pessoal não competente podem causar danos.

ENQUANTO O FORNO ESTIVER A FUNCIONAR E OS ALIMENTOSA COZER A PORTA DO FORNO TEM DE FICAR FECHADA

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

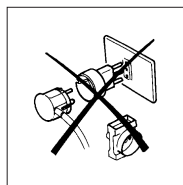
As aparelhagens são dotadas de cabo de alimentação tripolar e são predispostas para funcionar com corrente alternada, com tensão indicada na placa contendo os “datos característicos do aparelho” colocada em fim manual e sobre el aparelho. O condutor de Terra do cabo eléctrico é caracterizado pelas cores amarelo/verde.

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Introduza o cabo de alimentação do forno numa tomada de corrente apropriada para a carga indicada na placa contendo os "dados característicos do produto". No caso de ligação directa à rede (cabo sem ficha) é necessário introduzir a montante do aparelho um interruptor omipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contactos de 3 mm (fio de ligação à Terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

Antes de proceder à ligação à rede eléctrica verificar que:

- o contador eléctrico, a válvula de protecção, a linha de alimentação e a tomada de corrente sejam adequados a suportar a carga máxima solicitada (ver placa com dados característicos);
- a instalação de alimentação seja dotada de uma eficiente instalação de Terra, de acordo com as normas em vigor;
- a tomada e o interruptor omipolar sejam facilmente acessíveis depois da instalação do forno;
- uma vez efectuada a ligação à rede eléctrica verificar que o cabo de alimentação nem entre em contacto com partes sujeitas a aquecimento;
- não utilizar reduções, derivadores, adaptadores, dado que se podem verificar sobreaquecimentos ou queimaduras.



O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos directos ou indirectos que tenham sido causados por uma instalação ou por uma ligação errada. Portanto é necessário que todas as operações relativas à instalação e ligação eléctrica sejam efectuadas por pessoal especializado e que o trabalho seja feito de acordo com as normas locais e gerais em vigor.

Esta aparelhagem é conforma às Directivas:

- 2006/95/CE (aparelhos de baixa tensão)
- 2004/108/CE (compatibilidade electromagnética)
- 89/109/CE (partes em contacto con substâncias alimentares)
- 2002/96/CE (WEEE)

COLOCAÇÃO E MONTAGEM

Introduzir o forno na abertura do móvel apoiando-o na base e empurrando-o até ao final dos montantes laterais contra as costas do móvel. No que diz respeito às dimensões do forno e do vão consultar as moveis e características técnicas.

Abra a porta, onde necessário, e fixe o forno com quatro parafusos de madeira que deverão ser aparafusados através dos furos dos montantes laterais do forno.

Prestar muita atenção a fim de que os fornos sejam fixados em modo absolutamente estável, tal como acima indicado e que as partes eléctricas resultem bem isoladas de modo a não entrar em contacto com as partes metálicas.

O rodapé e o plano da base onde é instalado o forno devem ser fresados tal como indicado a fim de permitir uma segura tomada de ar e uma livre circulação do ar à volta do forno, permitindo o bom funcionamento e evitando danos nos móveis.

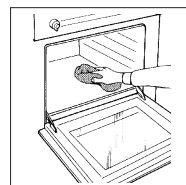
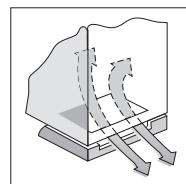
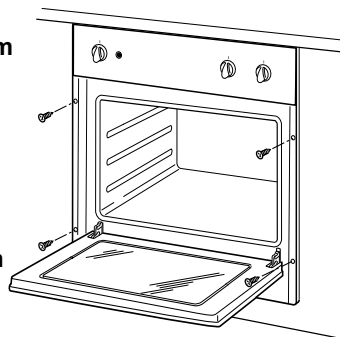
Além disto, a cola que une o liminado ao móvel deve resistir a temperaturas superiores a 90°C a fim de evitar deformações e que o revestimento se descole. Nos casos em que se efectue também a montagem de um plano, a ligação eléctrica do plano e do forno devem ser feitos separadamente, quer por motivos técnicos relativos à ligação eléctrica quer para facilitar a extracção frontal del forno.

Uma vez que ligação eléctrica estiver acabada, dar tensão somente depois de se ter introduzido o forno no móvel.

Antes de se começar a usar o forno, aconselhamos:

- retirar a especial película protectora que reveste o vidro da porta do forno (se existir);
- aquecer o forno sem alimentos à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (eliminação de cheiros desagradáveis e fumo causados pelos resíduos de fabricação e pelo isolamento térmico);
- limpar cuidadosamente o interno do forno com água e sabão e passar bem po água limpa.

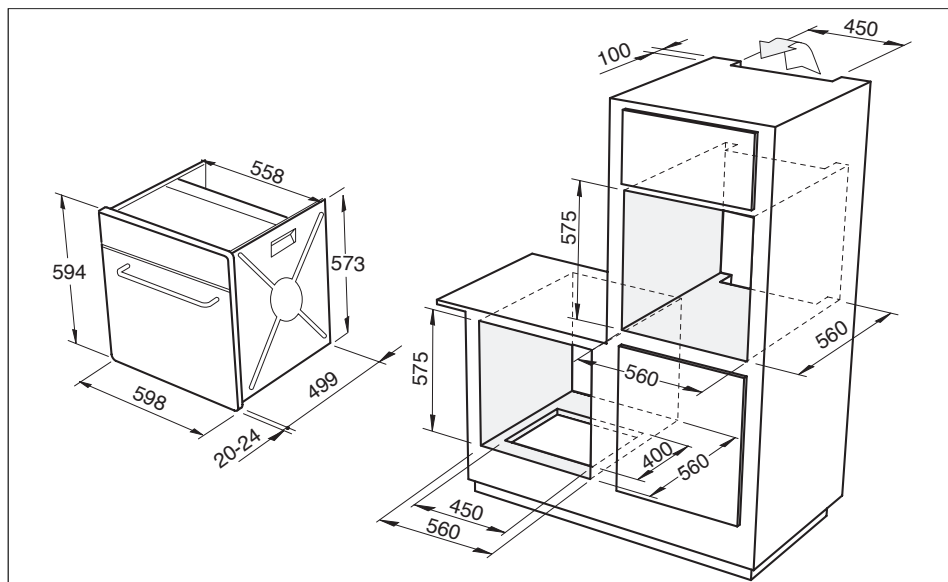
IMPORTANTE: durante o uso a aparelhagem está sujeita a um sensível aquecimento da parte frontal. Recomenda-se portando de manter as crianças afastadas do forno.



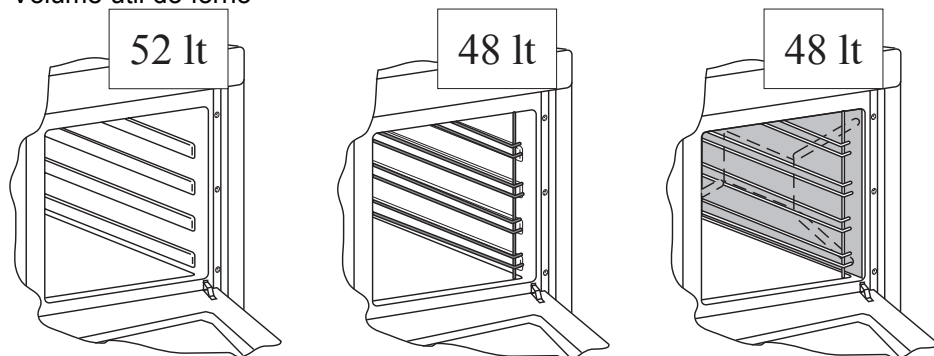
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

PT

Moveis e características técnicas



Volume útil do forno



Características eléctricas

Resistência grill	1800 W
Resistência superior	800 W
Resistência inferior	1000 W
Resistência circular	2100 W
Lâmpada iluminação	max 25 W

Atenção: antes de realizar qualquer operação desligar o forno da electricidade.

Limpeza general

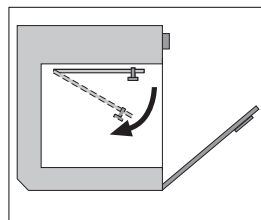
Para manter durante muito tempo o brilho das partes esmaltadas, limpe o forno depois de cada vez que for usado. Depois de ter deixado arrefecer o forno pode facilmente eliminar os depósitos de gordura, utilizando uma esponja ou um pano húmido com água morna e detergente ou eventualmente um produto específico que se encontra no comércio. Não use panos ou esponjas abrasivas, as quais podem danificar irreparavelmente o esmalte. Nos fornos esmaltados, todas as vezes que forem usados, devem ser limpas todas as partes do painel com os botões, os manípulos e a mão do forno a fim de evitar que com o tempo, a saída dos vapores de gorduras amareleçam aquelas partes. Depois do uso, passe com água limpa as partes de aço inox e seguidamente enxugue-as com um pano macio ou com uma pele de camurça

No caso de manchas persistentes use os normais detergentes não abrasivos, os produtos específicos para aço inox ou um pouco de vinagre quente. Limpe o vidro da porta do forno exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos.

"Evitar a limpeza com esguichos de vapor."

FORNOS COM A POSSIBILIDADE DE BAIXAR O ELEMENTO GRILL PARA LIMPEZA

- 1 Atenção: verificar que todos os comandos estejam na posição "Off" e aguardar que o elemento grill arrefeça
- 2 Enquanto se desenrosca o parafuso estriado que fixa o elemento, segurar a parte da frente do grill
- 3 Baixar com cuidado a parte da frente do elemento até à posição de paragem
- 4 Durante a limpeza do forno evitar pressionar demasiado o elemento do grill
- 5 Depois de se ter completado a limpeza eliminar com cuidado as substâncias químicas e a água usada para a limpeza
- 6 Levantar com cuidado a parte da frente do elemento grill e fixá-lo com o parafuso estriado



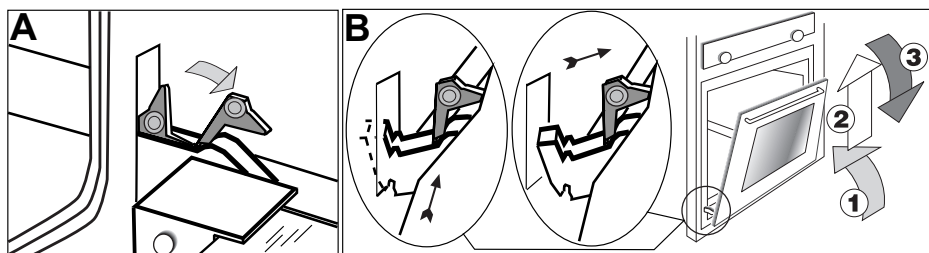
NUNCA USAR O FORNO COM O ELEMENTO GRILL PENDENTE

Limpeza da porta do forno

Desenganche da porta

1. Abrir completamente a porta do forno.
2. Levantar com o polegar e o indicador os cavaletes das dobradiças rodando-os completamente para o exterior (Fig. A)
3. Rodar a porta para a posição de encerramento até ficar apoiada nos cavale-

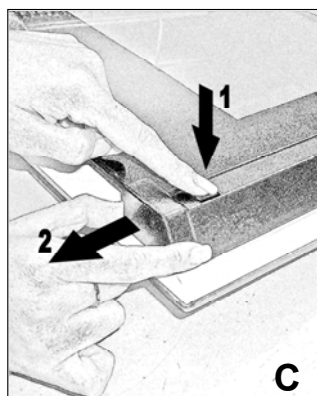
tes. Deste modo a mola da dobradiça está bloqueada. Continuando a fechar a porta do forno podem-se desenganchar as dobradiças das respectivas ligações, que estão fixadas à estrutura do forno (sequência 1, 2, 3 da fig. B). Montar a porta seguindo, pelo inverso, as operações descritas.



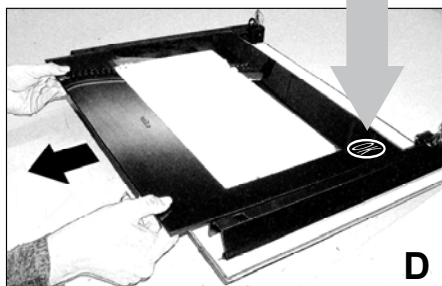
Desmontagem dos vidros da porta

ATENÇÃO: para a vossa segurança, antes de desmontar os vidros retire a porta do forno.

Para facilitar a limpeza, após ter retirado a porta do forno, pode-se proceder à desmontagem dos vidros. É suficiente retirar os dois grupos superiores (fig. C) para poder extrair os vidros (fig. D). Depois da limpeza, remontar os vidros, remetendo os grupos e controlando que todas as partes estejam fixadas de modo correcto. Só em seguida remonte a porta no forno.



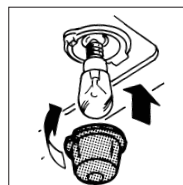
Manter o símbolo  em baixo à direita



Todos os vidros utilizados neste aparelho foram objecto de um tratamento especial de segurança. Em caso de ruptura, o vidro quebra-se em pequenos fragmentos esquadrados e lisos que não são perigosos por não serem cortantes. Pedimos o favor de não submeter os vidros a choques térmicos, por exemplo, nunca proceder a operações de limpeza dos vidros quando estes estiverem quentes.

Substituição da lâmpada do forno

Desligue o forno da electricidade e desaparafuse a calota de protecção em vidro e a lâmpada substituindo esta por uma outra igual, indicada para altas temperaturas (300°C / E14). Monte novamente a calota de vidro e ligue a electricidade.



Painéis catalíticos com limpeza automática (optional)

Em todos os nossos fornos podem ser montados no seu interior painéis para a limpeza automática, que revestem as paredes. Estes painéis especiais, que devem ser fixados nas paredes laterais e na parede do fundo, são revestidos de um esmalte especial catalítico microporoso que oxida e vaporiza gradualmente os respingos de óleo e gordura eliminando-os durante o funcionamento do forno com temperatura superior a 200°C.

No caso em que depois de se terem preparado alimentos muito gordurosos o forno fica sujo, é suficiente deixá-lo funcionar vazio, à máxima temperatura, durante o tempo necessário para o fazer voltar limpo (máx. 1 hora). Os painéis de limpeza automática não devem ser lavados nem impos com produtos abrasivos ou produtos que contêm ácidos ou substâncias alcalinas, mas somente desenhoeirados regularmente com um pano embebido húmido. Para a compra destes painéis dirija-se a um revendedor ou ao seu Centro de Assistência de confiança.

INSTRUÇÕES PARA O USO

PT




O forno dispõe de dois teclados laterais, cujos comandos são “touch”. Para activar as várias funções é portanto suficiente aproximar e colocar o dedo aos vários símbolos sem ser preciso carregar.

Na parte central encontra-se o mostrador de visualização das várias funções, programas, horário, etc.





Regulação das horas

Uma vez ligado o forno à tensão de rede o mostrador visualiza as horas. Para regular o relógio na hora corrente é preciso actuar da seguinte maneira:

- Tocar no símbolo  por cerca de 2 segundos, até os algarismos das horas piscarem. Regular com os símbolos “+” e “-”.
- Tocar novamente,  os algarismos dos minutos piscam. Regular com os símbolos “+” e “-”.
- Tocar novamente  para confirmar o horário.

Se durante vinte segundos não se actuar nas teclas, sai-se da modalidade regulação do horário.

Lâmpada do forno

A lâmpada do forno acende-se ou tocando no símbolo  ou carregando em qualquer outras tecla. Para apagá-la carregar na tecla  senão apaga-se automaticamente depois de cerca de 30 segundos.

Regulação do contraste do mostrador



Com base no ângulo de visual e na vossa exigência pessoal, é possível regular o contraste do mostrador da seguinte maneira:

- Tocar simultaneamente nos símbolos “+” e “-” por 5 segundos. O mostrador visualiza todos os símbolos.
- Tocar em “+” o “-” para aumentar ou diminuir o contraste.
- Uma vez identificado o contraste preferido aguardar o regresso da hora corrente para a memorização automática.

Essa regulação não é possível com programas configurados ou com a escrita **END** no mostrador.

Bloqueio dos comandos

O bloqueio dos comandos é útil para impedir que as crianças possam accionar o forno ou modificar as configurações durante a limpeza do mostrador.

Insere-se /desinsere-se tocando por alguns segundos o símbolo  até aparecer /desaparecer o símbolo  no mostrador.

Avarias

Se o mostrador apresentar a escrita “**ERR**” e um sinal acústico significa que estamos em presença de um mau funcionamento e é necessário dirigir-se à assistência técnica.

Poupança energética

O sistema automático de poupança energética torna-se activo quando o período programado de cozedura for superior a 1 hora (quer para as programações unicamente de final de cozedura quer nas de início e final de cozedura). Esse sistema adianta de alguns minutos o apagamento dos elementos radiantes, sem que isto prejudique a qualidade da cozedura e realizando assim uma poupança de energia. A activação automática dessa função é evidenciada no mostrador pela escrita “**Eco**”.

Interrupção da energia eléctrica

Na sequência de uma interrupção de energia de cerca de 10 minutos, o forno retomarã normalmente todas as suas funções.

Se essa interrupção for maior, quando a tensão recomeçar a funcionar o mostrador regressa em stand-by com o relógio zerado. Neste caso será preciso configurar de novo as horas, a função de cozedura e a programação de cozedura.

Termòstato de segurança

Interrompe a alimentação eléctrica para evitar excessos de aquecimento devido ao uso incorrecto do aparelho ou a um eventual defeito dos componentes. Se a intervenção desse dispositivo for causado por um uso incorrecto, é suficiente aguardar o arrefecimento do forno para podê-lo utilizar. Se, ao contrário, é causado por um defeito dos componentes, é necessário chamar o Serviço de Assistência Técnica.

Motor de arrefecimento

O forno é dotado de um motor de arrefecimento para os componentes internos e o painel de comandos. Esse dispositivo acende-se automaticamente quando o limiar de temperatura interna ultrapassar um valor pré-fixado e ficar activo, depois do apagamento do forno, até a temperatura baixar.

COZEDURAS

O forno oferece a possibilidade de escolher entre as seguintes funções de cozedura:



GRELHADOR VENTILADO

Estão activos o elemento Grelhador e a Ventoinha de Cozedura Programa apropriado à cozedura na grelha de carnes de grandes dimensões e aves a colocar na grelha numa das calhas superiores. Colocar sempre um tabuleiro debaixo para recolher o molho.



ESTÁTICO

Estão activos os elementos radiantes Superior e Inferior. Essa função é indicada para a cozedura de assados e pratos de carne especialmente torrada ou de "lasanha" ou preparações semelhantes.



BASE

Está em função o elemento radiante inferior. Apropriada para a cozedura de alimentos que necessitam de calor proveniente da parte inferior.



GRELHADOR

Está em função o elemento grelhador. Função apropriada para a cozedura de salsichas, bifes, peixe, etc. que são colocados na grelha debaixo da superfície do grelhador. A grelha tem de ser colocada nas calhas superiores (com base na espessura do alimento a grelhar) dispondo o tabuleiro debaixo da mesma para recolher o molho.



CIRCULAR

Estão em função o elemento radiante posterior e o ventilador de cozedura. Função apropriada à cozedura de doces ou assados que exigem uma boa homogeneidade de temperatura. Com essa função podem-se cozer simultaneamente alimentos vários que exigem a mesma temperatura de cozedura.



DESCONGELAÇÃO

Activo apenas o ventilador de cozedura. Este programa torna a descongelação dos alimentos mais rápida. A temperatura é regulada a cerca de 45°C do acendimento intermitente da resistência posterior.



FRANGO

Esta função permite realizar um programa automático de cozedura de um frango.



MANUTENÇÃO

Esta função permite manter automaticamente quente os alimentos.



PIZZA

Esta função permite realizar um programa automático de cozedura da pizza.



TORRADURA

Esta função permite realizar um programa automático para torrar as fatias de pão.

A seguir descrevem-se as várias modalidades de cozedura:

- sem programação e com eventual timer acústico
- com programação de final de cozedura
- com programação de duração e final de cozedura
- com programas automáticos

USO SEM PROGRAMAÇÃO

Depois de ter inserido no forno o alimento a cozer, escolher a função desejada, tocando no respectivo símbolo:



O mostrador propõe automaticamente uma temperatura de cozedura que porém pode ser modificada a cada 5°C actuando nos símbolos “+” e “-”.

Uma vez terminada a escolha, confirmar tocando no símbolo “**start/stop**”; no mostrador serão visualizadas a função e a temperatura escolhidas. A cozedura começa imediatamente. Durante a cozedura a temperatura pode ser modificada.

Até ao alcance da temperatura configurada o mostrador visualiza a escrita “**Pre Heat**” e o símbolo da função intermitente.


Para terminar a cozedura tocar no símbolo “**start/stop**”; em caso contrário, depois de 199 minutos o forno apaga-se automaticamente.

USO DO TIMER ACÚSTICO



Na cozedura sem programação é possível configurar um timer que uma vez caducado será emitido apenas um sinal acústico sem interromper a cozedura.

Esse sinal interrompe-se automaticamente depois de 30 segundos ou tocando num símbolo qualquer.

Para configurar o timer acústico actuar como se segue:

- tocar brevemente no símbolo  ; no mostrador piscam os minutos
- regular segundo o valor desejado (máx 199 minutos) actuando nos símbolos “+” e “-”


INSTRUÇÕES PARA O USO


- o valor configurado deixa de piscar e o a contagem começa tocando no símbolo  ou automaticamente depois de 20 segundos.
- O tempo residual mantém-se visualizado no mostrador.
- Para interromper antes a função timer tocar no símbolo 

USO COM PROGRAMAÇÃO DE FINAL DE COZEDURA

Com esta modalidade é possível programar automaticamente a duração da cozedura.

Uma vez definida a função de cozedura e a temperatura desejada (consoante consta do parágrafo “uso sem programação”) antes de confirmar com o símbolo “start/stop” actuar da seguinte maneira:

- tocar no símbolo  ; e no mostrador pisca o valor proposto de 60 minutos
- aumentá-lo ou diminuí-lo actuando nos símbolos “+” e “-” (máx 199 minutos)
- confirmar tocando no símbolo “start/stop”
- o mostrador visualiza a escrita “**cook time**” e o tempo de cozedura residual “**end**” . Começa a cozedura; o mostrador alterna a visualização da temperatura escolhida e da hora de final de cozedura.

Uma vez terminada a cozedura o forno emite sinais acústicos e apresenta o símbolo  intermitente.

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo “start/stop”.



É, porém, possível interromper a cozedura antes do final programado tocando no símbolo “start/stop”.

USO COM PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO E FINAL DE COZEDURA



Com esta modalidade é possível programar automaticamente quer a duração da cozedura quer a hora de final de cozedura.

Uma vez definida a função de cozedura e a temperatura desejada (consoante consta do parágrafo “uso sem programação”) antes de confirmar com o símbolo “start/stop” actuar da seguinte maneira:

Configuração da duração de cozedura:

- tocar no símbolo  ; no mostrador pisca o valor proposto de 60 minutos
- aumentá-lo ou diminuí-lo actuando nos símbolos “+” e “-” (máx 199 minutos)
- confirmar tocando no símbolo 

Configuração da hora de final de cozedura:

- tocar no símbolo  ; no mostrador é visualizada a hora intermitente proposta como soma da hora actual mais a duração da cozedura configurada
- configurar a hora de final de cozedura desejada actuando nos símbolos “+” e “-“ e confirmar tocando no símbolo 
- configurar os minutos intermitentes segundo o valor desejado actuando nos símbolos “+” e “-“
- confirmar tocando no símbolo “**start/stop**”.

A este ponto o forno está programado para cozer pelo tempo configurado e apagar na hora desejada.


Até que a cozedura não tiver início os símbolos  e  piscam no mostrador.

Uma vez colocada em função a cozedura esses símbolos mantêm-se fixos e acende-se o símbolo “**Pre Heat**”.

Durante a cozedura alternam-se no mostrador a temperatura e a hora de final de cozedura configuradas.

Exemplo:

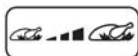
Se tiver programado às 9:00 horas uma cozedura por 40 minutos com conclusão às 13:00 horas, às 12:20 horas o forno começará automaticamente a cozedura que terminará às 13:00 horas com o apagamento automático do forno.

Uma vez terminada a cozedura o forno emite sinais acústicos e apresenta o símbolo  intermitente.

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo “**start/stop**”.


É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo “**start/stop**”.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



FRANGO

Esta função permite realizar um programa automático de cozedura de um frango da seguinte maneira:

- Regular a cozedura com base nas dimensões do frango a cozer, actuando nas extremidades do símbolo  . O mostrador visualiza três graus diferentes de tamanho do frango.
- A temperatura proposta para este programa é de 250°C. Modificá-la segundo a escolha carregando nas teclas “+” e “-“.
- Tocar no símbolo “**start/stop**” para colocar o programa em função
- O forno acende-se e alcança a temperatura configurada. Nesta fase no mostrador está aceso o ícone “**Pre Heat**”

INSTRUÇÕES PARA O USO

PT

- Uma vez alcançada a temperatura configurada o forno continua a cozer segundo a tabela a seguir:

Tempo (minutos)	Frango Pequeno	Frango Médio	Frango Grande
0	Inserir as batatas	Inserir frango e batatas simultaneamente	Inserir o frango
10	Som de aviso: inserir o frango		Som de aviso: inserir as batatas
25	Som de aviso: virar o frango e as batatas	Som de aviso: virar o frango e as batatas	Som de aviso: virar o frango e as batatas
45	Som de aviso: virar o frango e as batatas	Som de aviso: virar o frango e as batatas	
50			Som de aviso: virar o frango e as batatas
60	Som de aviso de final de cozedura	Som de aviso de final da cozedura	
70			Som de aviso de final de cozedura

ATENÇÃO: As temperaturas de cozedura podem ser reguladas de maneira diferente com base nos hábitos. As indicações propostas referem-se a produtos padrão comprados nos supermercados comuns. No final desse ciclo automático de cozedura, se se deseja, pode-se prosseguir de maneira manual mesmo com uma função diferente.

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo “**start/stop**”.

É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo “**start/stop**”.



MANUTENÇÃO

Esta função permite manter automaticamente à temperatura de cerca de 80°C durante 1 hora o alimento já cozido. No final desse período o forno apaga-se automaticamente. Para activar a função tocar no respectivo símbolo e confirmar tocando no símbolo “**start/stop**”.

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo “**start/stop**”.

É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo “**start/stop**”.



PIZZA

Esta função permite realizar um programa automático de cozedura da pizza. Para activar a função tocar no respectivo símbolo.

O forno propõe uma temperatura de 250°C a confirmar tocando no símbolo **“start/stop”**.

Até alcançar a temperatura encontra-se em função o elemento radiante posterior e o mostrador visualiza o ícone **“Pre Heat”**.

Terminada a fase de pré-aquecimento o forno emite um som que avisa de colocar a pizza no forno.

Inicia portanto um programa automático de cozedura de 25 minutos com temperatura de 200°C (modificável a gosto) onde estão em função os elementos radiantes superior e inferior.

Depois de 18 minutos de cozedura o forno emite outro som: acrescentar a mozzarella

No final dos 25 minutos o forno emite um som e apaga-se.

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo **“start/stop”**.

É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo **“start/stop”**.



TORRADURA

Esta função permite realizar um programa para a torradura das fatias de pão da seguinte maneira:

- Escolher o grau de torradura desejado actuando nas extremidades do símbolo . O mostrador visualiza três graus diferentes de torradura do pão
- tocar no símbolo **“start/stop”** para colocar o programa a trabalhar
- depois de um tempo dependente do grau de torradura escolhido, o forno emite um som para lembrar de virar as fatias
- Uma vez terminado o período de torradura o forno apaga-se, emitindo um som.

O programa configura uma duração variável em função do grau de torradura escolhido, segundo a seguinte tabela:

Grau de torradura	Minutos
BAIXO	4
MÉDIO	6
ALTO	8

Para zerar o mostrador tocar por 1 segundo no símbolo **“start/stop”**.

É, porém, possível interromper o programa antes da conclusão, tocando no símbolo **“start/stop”**.

Tabela dos tempos de cozedura



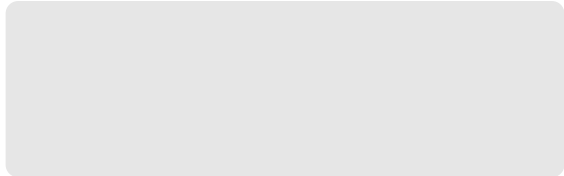
Tipo de alimento	n° guia 	Temperatura do forno °C	Tempo minutos
ALIMENTOS			
<i>Assado de grande cozedura</i>	2	220-230	seg. quant.
<i>Assado de breve cozedura</i>	2	225-230	50-60
<i>Voláteis (galinha da índia, pato, etc.)</i>	1	210-230	150-180
<i>Aves de capoeira</i>	2	225-230	50-60
<i>Caça</i>	1	200-225	seg. quant.
<i>Peixe</i>	1	180-200	20-25
BOLOS			
<i>Bolo de Natal</i>	No fundo	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	“	170-180	90-100
<i>Bolo de laranja</i>	“	170-180	80-100
<i>Biscoitos La Reine</i>	2	200	40-45
<i>Croissants</i>	2	215-230	35-40
<i>Massa cevada</i>	2	215	30-40
<i>Pão de Ló</i>	2	200-215	30-35
<i>Suspiros</i>	1	140	60-80
<i>Massa para rins</i>	2	215-230	30
<i>Tartes de fruta (massa folhada)</i>	2	230	30-35
<i>Tartes de fruta (massa tenra)</i>	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozedura no grill

Tipo de alimento	Kg	n° guia 	Temperatura °C	Tempo de pré-aquecimento em minutos	Tempo em minutos
<i>Costoletas de vitela</i>	1	3	240	5	8-10
<i>Costoletas de borrego</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Fígado</i>	“	“	“	“	10-12
<i>Trouxas de carne picada</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Coração de vitela</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Carne em rede</i>	“	“	“	“	20-25
<i>Meio frango</i>	-	“	“	“	20-25
<i>Filetes de peixe</i>	-	“	“	“	12-15
<i>Tomates recheados</i>	-	“	“	“	10-12

Etichetta dati caratteristici del prodotto
Rating plate of the product
Plaque des caractéristiques du produit
ProduktEigenschafts-Daten
Placa características del producto
Placa os datos característicos do aparelho



Dis. S506_695 -I-
Cod. 099217009960
Rev. 0 del 03/08

