

ML 99 IX A

 **ARISTON**

GB
English

Operating Instructions OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,2
Description of the appliance,5
Description of the appliance,6
Installation,8
Start-up and use,10
Modes,10
Precautions and tips,14
Maintenance and care,15

عربي
عربي

تعليمات التشغيل فرن

المحتويات

تحذيرات
المساعدة
وصف الجهاز
وصف الجهاز
التركيب
بدء التشغيل والاستخدام
وسائل حذر ونصائح
الصيانة والعناية
تنظيف باب الفرن

FR
Français

Mode d'emploi FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Assistance,3
Description de l'appareil,5
Description de l'appareil,7
Installation,24
Mise en marche et utilisation,26
Programmes,26
Précautions et conseils,30
Nettoyage et entretien,31

PT
Portuges

Instruções para a utilização FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,3
Assistência,3
Descrição do aparelho,5
Descrição do aparelho,7
Instalação,32
Início e utilização,34
Programas,34
Precauções e conselhos,38
Manutenção e cuidados,39

ES
Español

Manual de instrucciones HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,4
Descripción del aparato,5
Descripción del aparato,7
Instalación,40
Puesta en funcionamiento y uso,42
Programas,42
Precauciones y consejos,46
Mantenimiento y cuidados,47

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

تحذيرات

تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء المكشوفة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب التزام الحرص لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. يجب أن يظل الأطفال الأقل من 8 أعوام بعيدين ما لم تكن هناك ملاحظة مستمرة لهم. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، وكذلك بواسطة ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات الحسية والعقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، إلا إذا تم إرشادهم أو تدريبهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز بواسطة الأطفال بدون إشراف عليهم.

لا تستخدم مواد منظفة خشنة أو كاشطة معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، حيث يمكن أن تخدش السطح وهو ما يؤدي إلى تصدع الزجاج.

لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

تحذير: تأكد من إغلاق الجهاز قبل استبدال المصباح، وذلك لتفادي احتمالية حدوث صدمة كهربائية.

! عندما تضع الحامل بالداخل، تحقق من أن نقطة التوقيف متجهة لأعلى وتوجد في خلف التجويف.

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers.

Call for technical assistance should a malfunction occur.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

المساعدة

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبداً.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
 - طراز الجهاز (Mod.).
 - الرقم التسلسلي (S/N).
- يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

FR

Assistance

Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

PT

Assistência

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: "F" seguido por números.

Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

Asistencia

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "F" seguido por números.

En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España.

Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

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

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

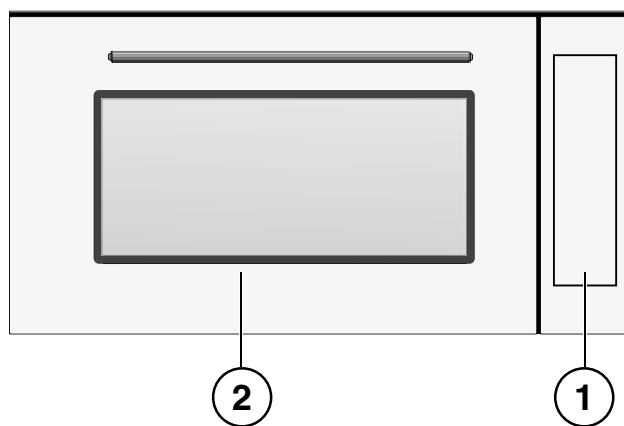
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO



GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 Control panel
- 2 Glass oven door

عربي

وصف الجهاز

نظرة عامة

- 1 لوحة التحكم
- 2 باب الفرن الزجاجي

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1 Tableau de bord
- 2 Vitre porte du four

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

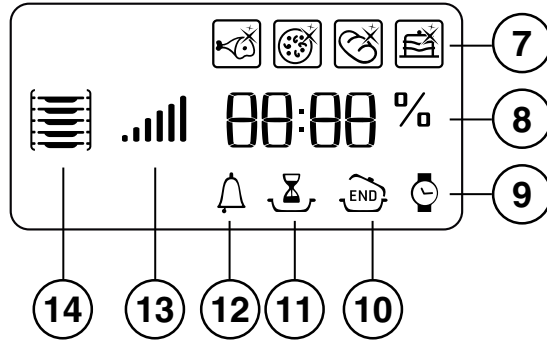
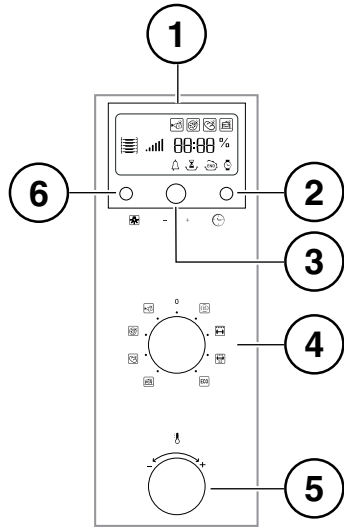
- 1 Painel de comandos
- 2 Vidro da porta do forno

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

- 1 Panel de control
- 2 Cristal puerta forno



GB

Description of the appliance

Control panel

- 1 DISPLAY
- 2 TIME SETTING button
- 3 TIMER knob
- 4 SELECTOR knob
- 5 THERMOSTAT knob
- 6 LIGHT Button

Display

- 7 AUTOMATIC/ECO COOKING MODE icons
- 8 TEMPERATURE and TIME digits
- 9 CLOCK Icon
- 10 END OF COOKING Icon
- 11 DURATION Icon
- 12 TIMER Icon
- 13 Preheating indicator
- 14 Recommended rack position icon

عربي

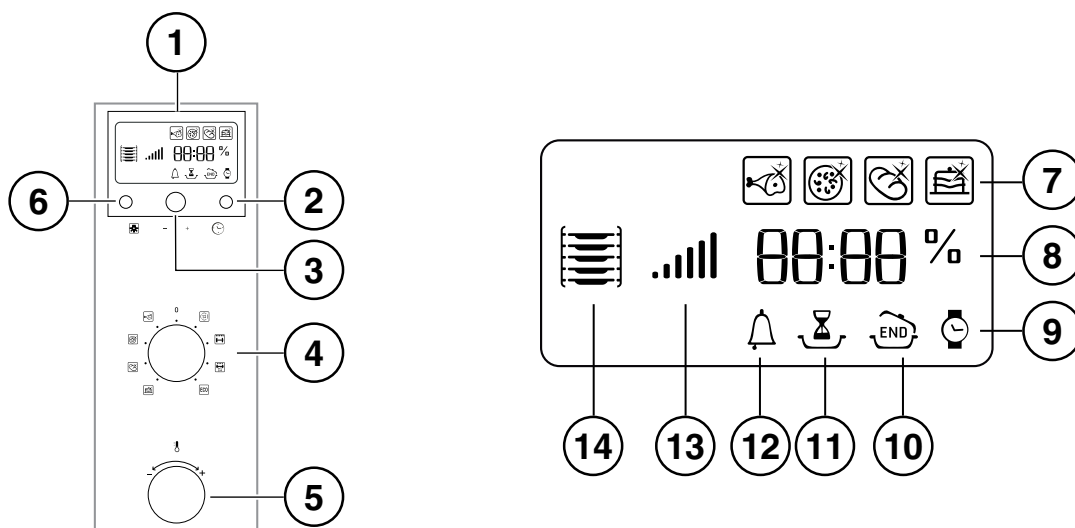
وصف الجهاز

لوحة التحكم

- 1 شاشة عرض
- 2 زر إعداد الوقت
- 3 مفتاح عداد الوقت
- 4 مفتاح الثرموستات
- 5 مفتاح الاختيار
- 6 زر الإنارة

الشاشة

- 7 وضع الطهي التلقائي/الاقتصادي الأيقونات
- 8 درجة الحرارة وخانات الوقت
- 9 أيقونة الساعة
- 10 أيقونة انتهاء الطهي
- 11 أيقونة المدة
- 12 أيقونة المؤقت
- 13 مؤشر التسخين المسبق
- 14 أيقونة الوضع المفضل للرف



FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

- 1 **AFFICHEUR**
- 2 Touche **SELECTION TEMPS**
- 3 Bouton **SELECTION TEMPS**
- 4 Bouton **PROGRAMMES**
- 5 Bouton **THERMOSTAT**
- 6 Bouton **ECLAIRAGE**

Afficheur

- 7 Icônes **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**
- 8 Digits numériques **TEMPERATURE et TEMPS**
- 9 Icône **HORLOGE**
- 10 Icône **FIN DE CUISSON**
- 11 Icône **DUREE**
- 12 Icône **MINUTEUR**
- 13 **Indicateur Préchauffage**
- 14 Icône du niveau d'enfournement préconisé

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

- 1 **DISPLAY**
- 2 Teclas de **PROGRAMAÇÃO dos TEMPOS**
- 3 Selector de **PROGRAMAÇÃO dos TEMPOS**
- 4 Selector **PROGRAMAS**
- 5 Selector do **TERMÓSTATO**
- 6 Tecla **LUZ do FORNO**

Display

- 7 Ícone de **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**
- 8 Dígitos **TEMPERATURA e TEMPOS**
- 9 Ícone **RELÓGIO**
- 10 Ícone **FIM DA COZEDURA**
- 11 Ícone **DURAÇÃO**
- 12 Ícone **CONTADOR DE MINUTOS**
- 13 **Indicador del Pré-aquecimento**
- 14 Ícone da prateleira de cozedura recomendada

ES

Descripción del aparato

Panel de control

- 1 **DISPLAY**
- 2 Botón **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
- 3 Mando de **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
- 4 Mando **PROGRAMAS**
- 5 Mando **TERMOSTATO**
- 6 Botón **LUZ DEL HORNO**

Display

- 7 Iconos de **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**
- 8 Cifras **TEMPERATURA y TIEMPOS**
- 9 Icono **RELOJ**
- 10 Icono de **FIN DE COCCIÓN**
- 11 Icono de **DURACIÓN**
- 12 Icono **CONTADOR de MINUTOS**
- 13 **Indicador de Pre calentamiento**
- 14 Icono del nivel de cocción aconsejado

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

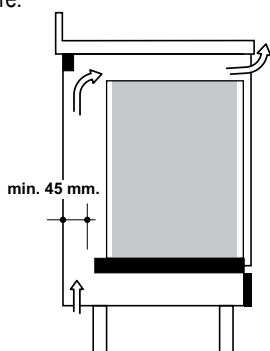
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size.

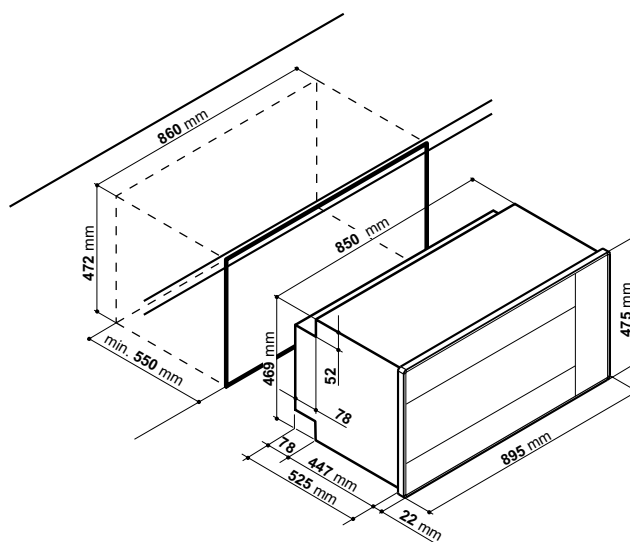
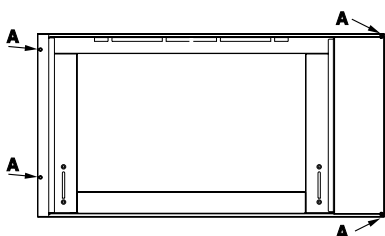
The sizes of the unit for installing the cooker under a worktop or in a column unit are shown in figure.



To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of the cabinet (an intake opening on the bottom of at least 200 cm², and an exhaust opening of at least 90 cm²). The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120 °C. In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.

Fastening the oven

Insert the appliance into the compartment; open the oven door and fasten the oven to the cabinet using the four screws "A", remembering to place the special spacers provided between the hole and the screw itself.



The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.

Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05VV-F with a suitable cross section 3 x 1.5 mm².

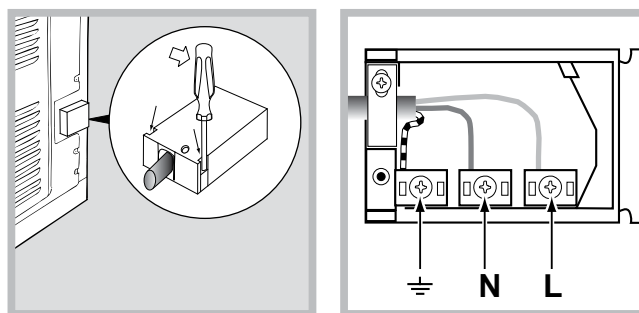
The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N- \equiv
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow-Green \equiv
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50 °C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:



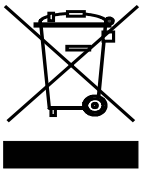
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

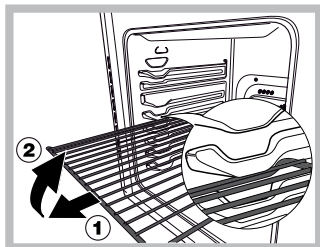
! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions	width 59,5 cm height 32,9 cm depth 39,4 cm
Volume	78 l
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
Energy Label and Ecodesign	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Gratin.
  ECODESIGN Directive 2009/125/EC	

Start-up and use







WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1). As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! In order to optimise the cooking performance, when starting the selected function, product settings will be applied that could cause a delayed start of the fan and heating elements.




Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.


1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
3. Press the  button again to confirm.


The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up. The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob
3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.

4. The DISPLAY will show the icon , which indicates the recommended shelf level for the tray.

5. During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- set the cooking duration and the end cooking time (see Cooking Modes)
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

6. The oven switches off automatically after two hours: this default period of time is set for all cooking modes for safety reasons.

The cooking time may be modified (see Cooking Modes).

7. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.


! The oven will begin its preheating phase after 2 seconds from selecting the desired cycle.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the button .

Modes

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.

In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) And may also be adjusted manually.

MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode

The top heating element is activated. By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels which may be set will appear on the DISPLAY; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.



GRATIN mode

The top heating element is activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

ECO Programme

The back heating element is turned on and the fan starts working, ensuring a smooth and uniform heat level inside the oven.

This programme is indicated for slow cooking of any type of food with temperatures which can be set up to a maximum of 200°C; the programme is also suitable for heating food and to complete the cooking process.



The programme is particularly suitable for the slow cooking of meat and fish, as it allows you to have softer meat and save energy at the same time. For a better energy effectiveness, when the product is turned on, the light stays on only for 30 seconds; in order to turn the light back on, please press the

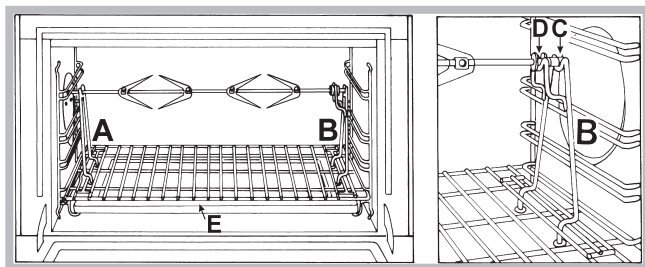


button


Spit roast (only available in certain models)

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied. Position supports "A" and "B" in the relevant holes in dripping pan "E", rest the groove on the rod in slot "C" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "D" (see figures). Start the rotisserie using the

SELECTOR knob set to cooking mod  or  ;



Automatic cooking modes

! The temperature are pre-set values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking) system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been preheated or not; we recommend that you follow the guidelines provided by the  icon when deciding on which shelf to place the tray.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.



GRILL mode

Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the loaves inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

! The cooking duration may be changed by ± 10 minutes.



PIZZA mode

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for the recipe and further details.

! The cooking duration may be changed by ± 5 minutes.



BREAD mode

Use this function to make bread. Please see the following chapter for the recipe and further details.



BAKING mode

This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

! The cooking duration may be changed by ± 10 minutes.



PIZZA mode


To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:

1 dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven

Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour.
- Place inside hot or cold oven.
- Start the  PIZZA cooking mode.



BREAD mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 1,5 dl of cold water into the baking tray in position 5.**
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:


1 Dripping pan holding 1000 g Max, lower level

2 Dripping pans each holding 1000 g Max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:




- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.

- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.
- For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.

Programming cooking





! A cooking mode must be selected before programming can take place.



Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the duration.
3. Press the  button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the end cooking time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (Kg)	Weight (Kg)		Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
Multilivel*	Pizza on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Lamb	1	2	1	Yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Yes	200	20-30
Barbecue*	Mackerel	1	4	3	No	100%	15-20
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Cod fillet	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	No	100%	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Sausages	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	n°4 or 5	4	3	No	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n°4 or 6	4	3	No	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Grilled chicken	1,5	2	2	No	210	50-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	No	210	70-80
	Lamb	1	2	2	No	210	40-45
Automatic Pizza	Pizza (see recipe)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (bread dough)	1	2	2	No	-	23-33
Automatic Bread	Bread (see recipe)	1	2	2	No	-	60
Automatic baked cakes	Cakes made using leavened dough	1	2	2	No	-	35-55
Automatic roast	Roasts	1	2	2	No	-	60-80

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

! ECO programme: This programme can be used for slow cooking of any type of food with temperatures which can be set up to a maximum of 200°C; the programme is also suitable for heating food and to complete the cooking process

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- In the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.

Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses.
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity "Watch Icon". As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

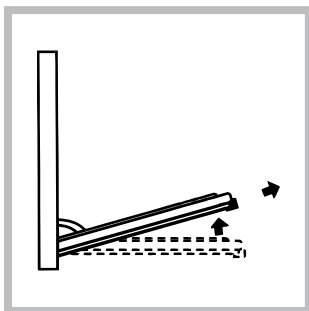
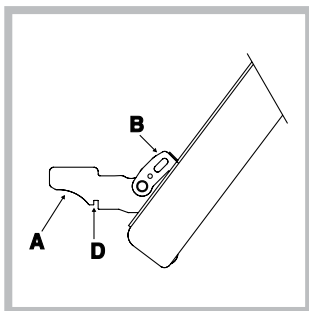
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

- Open the door fully and lift up the two small levers "B";
- Now, when the door is closed slightly, it can be lifted out by removing hooks "A" as shown in figure.

To replace the door:

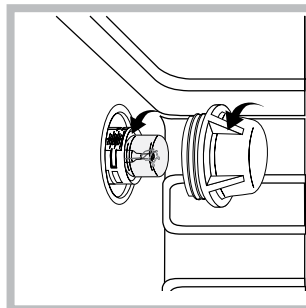
- With the door in an upright position, insert the 2 hooks "A" into the vents;
- Make sure that slot "D" is perfectly fastened to the edge of the vent (move the door forwards and backwards slightly);
- Keep the door completely open, shift the 2 levers "B" downwards, then close the door.



Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

تنظيف باب الفرن

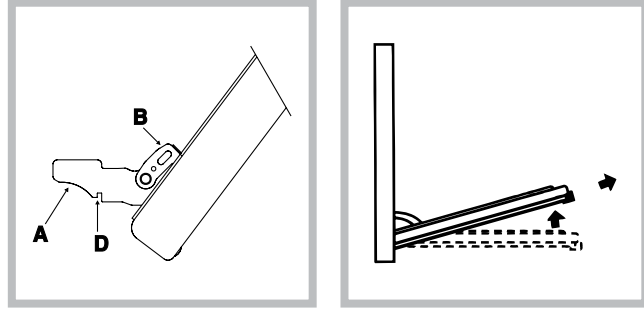
نظف الجزء الزجاجي من الفرن باستخدام اسفنجة ومنتج تنظيف غير كاشط، ثم جففه بقماشة ناعمة كلياً. لا تستخدم مواد خشنة كاشطة أو مكشطات معدنية حادة لأنها قد تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج.

للتنظيف الكي، يمكنك فك باب الفرن.

- افتح الباب كلياً وارفعه بواسطة الذراعين الصغيرين "B"؛
- الآن وعندما يصبح الباب مغلقاً قليلاً، يمكن رفعه بفك الخطافات "A" كما يظهر الشكل.

لإعادة الباب:

- بينما الباب في وضع رأسي، أدخل الخطافين "A" في الفتحات؛
- تأكد أن الفتحة "D" مثبتة جيداً بحافة الفتحة (حرك الباب للأمام والخلف قليلاً)؛
- أبق الباب مفتوحاً كلياً، حرك الذراعين "B" للأسفل ثم أغلق الباب.

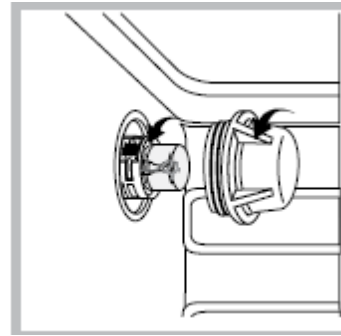


تفقد السدادات

تفقد حالة سدادات باب الفرن دائماً. إذا كانت السدادات تالفة، يرجى الاتصال بأقرب مركز للخدمة (انظر "المساعدة"). نوصي بعدم استخدام الفرن إلا بعد استبدال السدادات.

استبدال ضوء المصباح

- لاستبدال ضوء مصباح الفرن:
1. قم بفك الغطاء الزجاجي لحامل المصباح.
 2. فك ضوء المصباح القديم واستبدله بأخر جديد؛ يجب أن تكون الفولطية 25 واط غطاء E 14.
 3. أعد تركيب الغطاء الزجاج (انظر مخطط الرسم).



! لا تستخدم مصباح الفرن لغايات الإنارة.

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف الجهاز

- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- يمكن غسل الأدوات الملحقة - فيما عدا صينيّات التنقيط - مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

التخلص من المنتج

- عند التخلص من مادة الغلاف، تفيد بالقوانين المحلية بحيث يمكن إعادة استخدام الغلاف..
- احترام البيئة والحفاظ عليها
- تجنب تسخين الفرن مسبقا قدر المستطاع وحاول تعبينته دائما. افتح باب الفرن قليلا لأن الحرارة تضيق في كل مرة تفتحه فيها. لتوفير قدر كبير من الطاقة، أطفئ الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق قبل انتهاء زمن الطهي المقرر واستخدم الحرارة المتبقية.
- تم إعداد البرامج التلقائية وفق منتجات الطعام القياسية.
- حافظ على نظافة الحشيات لمنع فقدان الطاقة من الباب.
- إذا كان لديك عقد كهرباء بتعرفة وزمن محدد، سيسهل خيار "تأجيل الطهي" توفير المال بنقل العملية إلى فترات زمنية أرخص.
- ! يمثل هذا الجهاز لمتطلبات أحدث التعليمات الأوروبية حول حدود استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد. يشار إلى وضع الاستعداد بأيقونة "Watch Icon" اللامعة. حال استئناف التفاعل مع الجهاز، تتم استعادة وضع تشغيل النظام.

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- عند إزالة أو تغيير موضع الجهاز، استخدم دائما المسكات المزودة على جانبي الفرن.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبلتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الضرر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.
- لا تلمس عناصر التسخين وأجزاء باب الفرن بينما يكون الجهاز قيد الاستخدام؛ هذه الأجزاء تصبح ساخنة جدا. أبق الأطفال بعيدا عن الجهاز.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يجب الحيلولة تماما دون انسداد الفتحات المعدة للتهوية وعزل الحرارة.
- أمسك مقبض باب الفرن من الوسط دائما: الأطراف يمكن أن تكون ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجها منه.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية أرضية الفرن.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن: إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بالوضع "●"/"○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حالات خلل التشغيل، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. اتصل بمركز الخدمة المعتمد (أنظر المساعدة).
- لا تضع أغراضا على باب الفرن وهو مفتوح.
- لا تدع الأطفال يعبتون بالجهاز.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المتدنية، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.

جدول تفاصيل الطهي بالفرن

مدة الطهي (دقائق)	درجة الحرارة الموصى بها (مئوية)	التسخين المسبق	الوزن (كجم)		الوزن (كجم)	الطعام	أوضاع الطهي
			سكك التوجيه المنزلة	سكك التوجيه القياسية			
25-20	230-220	نعم	3 و 1	4 و 2		البيتزا على رفين	مستويات متعددة*
35-30	180	نعم	3 و 1	4 و 2		الفتائر على رفين/الكعك على رفين	
25-20	170	نعم	3 و 1	4 و 2		الكعكة الإسفنجية على رفين (على الصينية)	
75-65	210-200	نعم	3 و 1	3/2 و 1	1+1	دجاج مشوي + بطاطا	
50-45	200-190	نعم	1	2	1	لحم الخروف	
35-30	180	نعم	1	2 أو 1	1	سمك الإسقمري	
40-35	200-190	نعم	1	2	1	اللازانيا	
25-20	190	نعم	3 و 1	4 و 2		فتائر الكريمة على رفين	
20-10	190	نعم	3 و 1	4 و 2		البسكويت على رفين	
25-20	210	نعم	3 و 1	4 و 2		فتائر الجبن على رفين	
30-20	200	نعم	3 و 1	3 و 1		الفتائر الشبية	
20-15	%100	لا	3	4	1	سمك الإسقمري	المشاوي*
15-10	%100	لا	3	4	0,7	سمك السول والحبار	
10-8	%100	لا	3	4	0,7	كباب الحبار والربيان	
15-10	%100	لا	3	4	0,7	فيليه قد	
20-15	%100	لا	3 أو 2	4 أو 3	0,5	خضروات مشوية	
20-15	%100	لا	3	4	0,8	شرائح عجل	
20-15	%100	لا	3	4	0,7	تفانق	
12-10	%100	لا	3	4	5 أو n ⁴	هامبير غر	
5-3	%100	لا	3	4	6 أو n ⁴	ساندويش محمص (أو توست)	
80-70	%100	لا	-	-	1	دجاج مسح مشوي باستخدام سيخ الشواء (إن وجد)	
80-70	%100	لا	-	-	1	لحم خروف مسح مشوي باستخدام سيخ الشواء (إن وجد)	
60-50	210	لا	2	2	1,5	دجاج مشوي	غراتن*
35-30	200	لا	2	2	1	حبار	
80-70	210	لا	-	-	1,5	دجاج مسح مشوي باستخدام سيخ الشواء (إن وجد)	
70-60	210	لا	-	-	1,5	لحم بظ مسح مشوي باستخدام سيخ الشواء (إن وجد)	
75-60	210	لا	2	2	1	لحم عجل أو بقر مشوي	
80-70	210	لا	2	2	1	لحم خنزير مشوي	
45-40	210	لا	2	2	1	لحم الخروف	
33-23	-	لا	2	2	1	البيتزا (انظر الوصفة) الفوكاشا	بيتزا بأنواعها
33-23	-	لا	2	2	1	(عجينة خبز)	
60	-	لا	2	2	1	الخبز (انظر الوصفة)	الخبز بأنواعه
55-35	-	لا	2	2	1	الكعك المحضر من عجينة مخمرة	الكعك المخبوز بأنواعه
80-60	-	لا	2	2	1		المشاوي بأنواعها

* أوقات الطهي المذكورة أعلاه معدة كإرشادات فقط ويمكن تعديلها طبقاً للأذواق الشخصية. أوقات الطهي المسبق للفرن معدة كعنصر قياسي ولا يمكن تعديلها يدوياً.

! البرنامج الاقتصادي ECO: يستخدم هذا البرنامج للطهي البطيء لأي نوع من الطعام مع درجة حرارة يمكن ضبطها بحد أقصى 200 درجة مئوية، ويعتبر البرنامج مناسب أيضاً لتسخين الطعام ولاستكمال عملية الطهي.

! يجب اختيار نمط طهي قبل إنجاز البرمجة.

برمجة مدة الطهي

1. اضغط الزر (⏸) عدة مرات حتى يومض الرمز (⏸) والأرقام الثلاثة على شاشة العرض.
2. أدر مفتاح ساعة التوقيع باتجاه "+" و "-" لضبط المدة.
3. اضغط الزر (⏸) مرة أخرى للتأكيد.
4. بعد انتهاء الوقت المحدد، وظهور النص END على الشاشة، سيُسمع الفرن صوت جرس وسيُتوقف الفرن عن العمل.
- على سبيل المثال: الآن الساعة 9:00 صباحاً، وتمت برمجة ساعة واحدة و 15 دقيقة. سيتوقف البرنامج أوتوماتيكياً الساعة 10:15 صباحاً.

إعداد وقت الانتهاء لنمط الطهي

! يجب إعداد مدة الطهي قبل تحديد وقت انتهاء الطهي.

BARBECUE

! لا تضع الصينيات بالوضعين 1 و 5 خلال الطهي بمساعدة المروحة. ذلك لأن الحرارة المباشرة المبالغ بها يمكن أن تحرق الأطعمة الحساسة للحرارة المرتفعة.

! في نمطي الطهي BARBECUE و GRATIN وخاصة عند استخدام سيخ المشواة، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع فضلات الطهي (الدهون و / أو الشحوم).

الطهي المتعدد

- استخدم الأوضاع 2 و 4، بوضع الطعام الذي يحتاج إلى التسخين على 2.
- ضع صينية التنقيط في الأسفل والصينية في الجهة العليا.

1. اتبع الخطوات من 1 إلى 3 لضبط المدة كما هو مفصل أعلاه.

2. من ثم اضغط الزر (⏸) حتى يبدأ الرمز (END) والرقمان على الشاشة بالوميض.

3. أدر المفتاح باتجاه "+" و "-" لضبط قيمة الساعة.

4. اضغط الزر (⏸) مرة أخرى حتى يبدأ الرقمان الآخران بالوميض على عرض الوقت.

5. أدر المفتاح باتجاه "+" و "-" لضبط قيمة الدقائق.

6. اضغط الزر (⏸) مرة أخرى للتأكيد.

7. بعد انتهاء الوقت المحدد، وظهور النص END على الشاشة، سيُسمع الفرن صوت جرس وسيُتوقف الفرن عن العمل.

تم إعداد البرمجة عندما يكون الزر (⏸) و (END) مضاءان. ستبين شاشة عرض الوقت وقت النهاية ومدة الطهي بالتناوب.


لإلغاء البرمجة أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

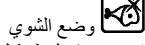
فرن البييتسا

• استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط لأنها تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطلالة وقت الطهي.

• إذا كانت البييتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نحن نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البييتزا خلال عملية الطهي.

أوضاع الطهي التلقائي

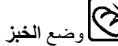
! درجة الحرارة عبارة عن قيم مضبوطة مسبقاً، ما يضمن نتيجة رائعة كل مرة وبشكل تلقائي. لا يمكن تعديل هذه القيم واستخدام نظام **C.O.P.** (الطهي المثالي المبرمج). تتوقف دورة الطهي تلقائياً ويشير الفرن إلى انتهاء طهي الطبق. يمكنك البدء بالطهي عند تسخين الفرن مسبقاً أم لا؛ ننصحك باتباع الإرشادات المزودة بواسطة الأيقونة  عند التقرير بشأن الرف الذي ستضع عليه الصينية. ! عند الوصول إلى مرحلة الطهي، ينطلق صوت الطنان. ! لا تفتح باب الفرن لأن هذا سيؤثر على زمن الطهي ودرجة الحرارة.



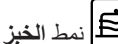
وضع الشوي
استخدم هذه الوظيفة لطهي لحم البقر والخنزير والخروف. ضع الأرغفة داخل الفرن بينما ما يزال بارداً. ويمكن وضع الطبق في فرن مسخن مسبقاً. ! يمكن تغيير مدة الطهي بواقع ± 10 دقائق.

نمط فرن PIZZA

هذا الدمج يسخن الفرن بسرعة بواسطة إنتاج كمية كبيرة من الحرارة، وخاصة من قبل عنصر التسخين السفلي. إذا استخدمت أكثر من صينية واحدة في نفس الوقت، قم بتبديل مواضع الأطباق في منتصف عملية الطهي.



وضع الخبز
استخدم هذه الوظيفة لصنع الخبز. يرجى مراجعة الفصل التالي لمعرفة الوصفة ومزيد من التفاصيل.



هذا النمط أمثل لخبز الأطعمة الحساسة للحرارة مثل الكعكات التي تحتاج إلى الانتفاخ ولتحضير المعجنات على ثلاثة رفوف في نفس الوقت.



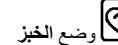
وضع البييتزا
للحصول على أفضل النتائج، ننصحك بالتقيد بالتعليمات أدناه بحذر:

- اتبع تعليمات الوصفة.
- يجب أن يكون وزن العجينة بين 500 غرام و 700 غرام.
- قم بتشجيع الصينية.

وصفة للبييتزا:

- 1 صينية على مستوى رف منخفض، وفرن ساخن أو بارد
- وصفة لثلاث قطع بييتزا بوزن 550 غرام تقريباً: 1000 غرام طحين، 500 مل ماء، 20 غرام ملح، 20 غرام سكر، 100 مل زيت زيتون، 20 غرام خميرة طازجة (أو 2 كيس من مسحوق الخميرة)
- التخمير بدرجة حرارة الغرفة: 1 ساعة.
- وضعها داخل الفرن الساخن أو البارد.

- شغل وضع طهي  البييتزا.



للحصول على أفضل النتائج، ننصحك بالتقيد بالتعليمات أدناه بحذر:


- اتبع تعليمات الوصفة.
- لا تتعدى الوزن الأقصى للصينية.
- تذكر أن تسكب 1.5 ديسيلتر من الماء في صينية الخبز على الوضع 5.
- يجب ترك العجينة لتتخمر عند درجة حرارة الغرفة لمدة 1 ساعة أو 1/2 ساعة (بناء على درجة حرارة الغرفة) أو حتى يتضاعف حجم العجينة.

وصفة للخبز:

- 1 صينية تتحمل وزن 1000 غرام، المستوى الأدنى
- 2 صينية تتحمل وزن 1000 غرام، المستوى الأدنى والمتوسط والأقصى

وصفة لعجينة 1000 غرام: 600 غرام طحين، 360 مل ماء، 11 غرام ملح، 25 غرام خميرة طازجة (أو 2 كيس من مسحوق الخميرة) الطريقة:

- اخلط الطحين والملح في وعاء كبير.
- امزج الخميرة في ماء فاتر (35 درجة تقريباً).
- أحدث بنراً صغيرة في الطحين.
- اسكب خليط الماء والخميرة.
- اعجن العجينة بمدّها وطبها مرارا براحة يد لمدة 10 دقائق حتى يكون لها قوام موحّد ولا تكون لزجة جداً.
- شكّل العجينة على شكل كرة، ضعها في وعاء كبير وغطها بغلاف بلاستيكي شفاف لمنع سطح العجينة من الجفاف. أدخل الوعاء واترك العجينة تتفخ لمدة 1 ساعة (يجب أن يتضاعف حجمها).
- قطع العجينة إلى أرغفة متساوية الحجم.
- وضعها في الصينية على ورق فرن.
- غط الأرغفة بالطحين.
- أحدث ثقوبا على الأرغفة.
- ضع الأرغفة داخل الفرن بينما ما يزال بارداً.

- شغل وضع طهي  الخبز.
- عندما تتخيز الأرغفة، اتركها على ارف الشواية حتى تبرد كلياً.
- ننصحك باستخدام الماء والخل للتنظيف.

أنماط الطهي

! لكل أنماط الطهي درجة حرارة افتراضية يمكن تعديلها يدوياً تتراوح بين 40 درجة مئوية و 250 درجة مئوية حسب الرغبة. في نمط BARBECUE، تتم الإشارة إلى مستوى الطاقة الافتراضي كنسبة مئوية (%) ومن الممكن تعديله يدوياً أيضاً.

نمط الطهي المتعدد

بما أن الحرارة ستكون ثابتة في الفرن كله، سيظهر الهواء الطعام وسيجفّ بشكل موحّد. من الممكن استخدام صينيتين على الأكثر في نفس الوقت.

نمط BARBECUE

بواسطة إدارة مفتاح ضبط الثرموستات، ستظهر مستويات الطاقة التي يمكن إعادها على الشاشة، تتراوح هذه في نطاق 50% و 100%. يوصى بدرجة حرارة الشواء المرتفعة والمباشرة للأطعمة التي يحتاج وجهها إلى درجة حرارة عالية. قم بالطهي بهذا النمط دائماً بينما يكون باب الفرن مغلقاً.


نمط GRATIN

هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه التي تزودها عناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن. هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام وبتيح للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح. قم بالطهي بهذا النمط دائماً بينما يكون باب الفرن مغلقاً.



البرنامج الاقتصادي ECO

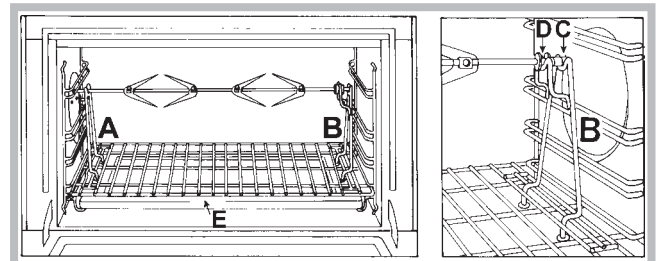
يتم تشغيل عنصر التسخين الخلف وتبدأ المروحة بالعمل، بما يضمن مستوى تسخين موحّد داخل الفرن.

يستخدم هذا البرنامج للطهي البطيء لأي نوع من الطعام مع درجة حرارة يمكن ضبطها بحد أقصى 200 درجة مئوية، ويعتبر البرنامج مناسب أيضاً لتسخين الطعام ولإستكمال عملية الطهي.


يعتبر البرنامج مناسب خاصة للطهي البطيء ولحم والسّمك، فهي تسمح لك بتحضير لحم طري وتوفير الطاقة في نفس الوقت. للحصول على فعالية أعلى في الطاقة، عند تشغيل الجهاز، يبقى الضوء مضاء لمدة 30 ثانية، ولتشغيل الضوء مرة أخرى، يرجى الضغط على زر .

سيخ الشواء

يجب استخدام هذه الأداة فقط عند الطهي بواسطة المشواة. تابع كما يلي: مدد اللحم الذي تريد طهيه داخل القضيب الموضوع على امتداد الفرن، وثبته في مكانه بواسطة شُعب التثبيت المزودة. مواضع الدعم "A" و "B" في الثقوب الملائمة في صينية التنقيط "E"، مع ملائمة الشق في في ثقب القضيب "C" واستخدم مسارات التوجيه لوضع الصينية في الموضع الأدنى، ثم قم بموضوعة القضيب في ثقب سيخ الشواء، مع زلق الشق باتجاه الثقب "D" (انظر الرسومات). ابدأ الشواء باستخدام مقبض الاختيار وضبط نمط الطهي ؛ .



تشغيل الفرن

1. اختر أسلوب الطهي المرغوب فيه بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
2. يبدأ الفرن مرحلة إحمائه المسبق ويضيء مؤشر الإحماء المسبق.
3. عندما ينطفئ مؤشر الإحماء المسبق  ويسمع جرس التنبيه صوتاً، ستكون مرحلة الإحماء المسبق قد انتهت: أصبح بإمكانك وضع الطعام في الفرن.

4. خلال الطهي من الممكن دائماً:

- تغيير أسلوب الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار
- قم بتغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الترموستات
- قم بإعداد مدة الطهي إضافة إلى وقت نهاية الطهي

(أنظر أنماط الطهي)

- وقف الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

5. ينطفئ الفرن أوتوماتيكياً بعد ساعتين: هذه المدة الافتراضية يتم إعادها لكل أنماط الطهي لأسباب وقائية.

يمكن تغيير مدة الطهي

(أنظر أنماط الطهي).

6. في حال حدوث خلل أثناء عمل الفرن، سيقوم نظام مدمج أوتوماتيكياً في الجهاز بإعادة تنشيط نمط الطهي من النقطة التي توقفت فيها، طالما لم تنخفض درجة الحرارة بأقل من المستوى الحالي. برامج الطهي التي لم تبدأ بعد، لن يتم استردادها ويجب إعادة برمجتها.

! لا توجد مرحلة إحماء مسبقة لأنماط الطهي السريع و BARBECUE.

! لا تضع أبداً أغراضاً في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتجنب إتلاف طلاء المينا.


! ضع إناء طهي دائماً على الحامل(ات) المزودة.

تهوية التبريد

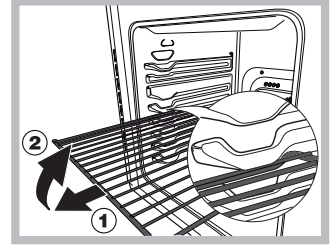
يهدف خفض درجة حرارة الفرن الخارجية تقوم مروحة تبريد بتوليد تيار من الهواء يجري بين لوحة التحكم في الفرن وباب الفرن. ! عند اختيار نمط الطهي السريع، تبدأ المروحة بالعمل أوتوماتيكياً بعد عشر دقائق. عند اختيار نمط الخبز، تبدأ مروحة التبريد بالعمل بعد أن يصبح الفرن ساخناً فقط.

! عند اكتمال الطهي، ستواصل مروحة التبريد عملها حتى يبرد الفرن بما فيه الكفاية.

إضاءة الفرن

 بينما لا يكون الفرن مشغلاً، يمكن إضاءة المصباح في أي وقت بالضغط على زر.





تحذير! الفرن مجهز بنظام للإيقاف لإخراج الحوامل ومنعها من الخروج من الفرن (1). وفقاً لما هو موضح في الشكل، فإنه لإخراج الحوامل تماماً، فقط قم برفعها مع الإمساك بها من الجزء الأمامي مع السحب للخارج (2).



! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقاً، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوئة جيداً قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلاً بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.




ضبط الساعة

! يمكن ضبط الساعة بينما لا يكون الفرن مشغلاً أو عندما يكون مشغلاً، شريطة أنه لم تتم برمجة وقت انتهاء دورة طهي مسبقاً.

1. اضغط زر  عدة مرات حتى يبدأ الرمز  ووقت العرض عرض بالوميض.
2. أدر المفتاح باتجاه "+" و "-" لضبط قيمة الساعة.
3. اضغط الزر  مرة أخرى حتى يبدأ الرقمان الأخران بالوميض على عرض الوقت.
4. أدر المفتاح باتجاه "+" و "-" لضبط قيمة الدقائق.
5. اضغط الزر  مرة أخرى للتأكيد.

ضبط ساعة التوقيت

! لا تعترض هذه الوظيفة الطهي ولا تؤثر على الفرن؛ إنها تستخدم ببساطة لتنشيط الجرس عند انتهاء مدة الوقت المحددة.

1. اضغط زر  حتى يبدأ الرمز  والأرقام الثلاثة على الشاشة بالوميض.
 2. أدر المفتاح باتجاه "+" و "-" لضبط قيمة الدقائق.
 3. اضغط الزر  مرة أخرى للتأكيد.
- عندها ستعرض الشاشة الوقت بعد تنازلي. عند انتهاء هذه المدة، سيقوم جرس التنبيه بإسراع صوت.

استخدام الفرن

! قبل تشغيل الجهاز، قم بإزالة كافة الأغلفة البلاستيكية من جانبي الجهاز.

! عند استخدام جهازك لأول مرة، قم بتسخين الفرن فارغاً بحيث يكون الباب مغلقاً وعند أقصى درجة حرارة لمدة نصف ساعة. تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية قبل إيقاف الفرن وفتح باب الفرن. قد يطلّب الجهاز رائحة غير سارة قليلاً بسبب احتراق المواد الواقية المستخدم أثناء عملية التصنيع.

جدول الخصائص	
أبعاد الفرن (الارتفاع×الطول×العمق)	32,9 x 59,5 x 39,4 سم
السعة	لتر 78
الفولطية والتردد	220-240V~ 50 Hz الحد الأقصى لتزويد الطاقة 2800 وات
لوحة الطاقة	استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري الاضطراري-أسلوب التسخين - نمط الأحماء: المشواة المهووة 
	ECODESIGN Directive 2009/125/EC  

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركب شمعة إشعال مطابقة للمواصفات بما يتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات. عند توصيل الكبل بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة، قم بتركيب قاطع دورة مع حد أدنى من فتحة الدورة يبلغ 3 ملم بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. يجب أن تلائم قوة قاطع الدورة أحادي القطب مع الجهد ويجب أن يطابق المواصفات سارية المفعول (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدورة). يجب وضع كبل التزويد بحيث لا تتعدى درجة حرارته 50°C مع الحفاظ على درجة حرارة الغرفة في أي موضع على طول امتداده. قبل إنجاز التوصيل، افحص ما يلي:

- يمكن ضمان الأمان الكهربائي لهذا الجهاز فقط إذا كان الطباخ مؤرّضاً بشكل صحيح وفعال، بما يتوافق مع قوانين الوقاية الكهربائية. إذا كان لديك أي شك، اتصل بفني مؤهل لفحص النظام. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن الخلل الناتج عن جهاز لم يتم وصله بالأرضي.
- قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية، افحص أن المواصفات المبينة على لوحة البيانات (على الجهاز و/أو على العبوة)، مطابقة لشبكتي الكهرباء والغاز في بيتك.
- تأكد من أن قدرة النظام الكهربائية والمقابس تدعم الحد الأقصى من طاقة الجهاز، كما هي مبينة على لوحة البيانات. إذا كان لديك أي شك، اتصل بفني مؤهل.
- إذا كانا المقبس وقابس الجهاز غير متوافقين، يجب تبديل المقبس بتراز ملائم من قبل فني مؤهل. على الأخير، على وجه التخصيص، أن يتأكد من أن المقطع العرضي لكبلات المقبس ملائمة للطاقة التي يستهلكها الجهاز. لا يوصى باستخدام المحولات، المقابس المتعددة و/أو الإطالات. إذا لم يكن بالإمكان الاستغناء عن استخدامها، تذكر استخدام محولات منفردة أو متعددة وإطالات تتطابق مع قوانين الأمان سارية المفعول. في هذه الحالات، لا تتعدى القدرة الحالية المشار إليها على المحول المنفرد أو على الإطالة، الطاقة القصوى المشار إليها على المحول المتعدد.

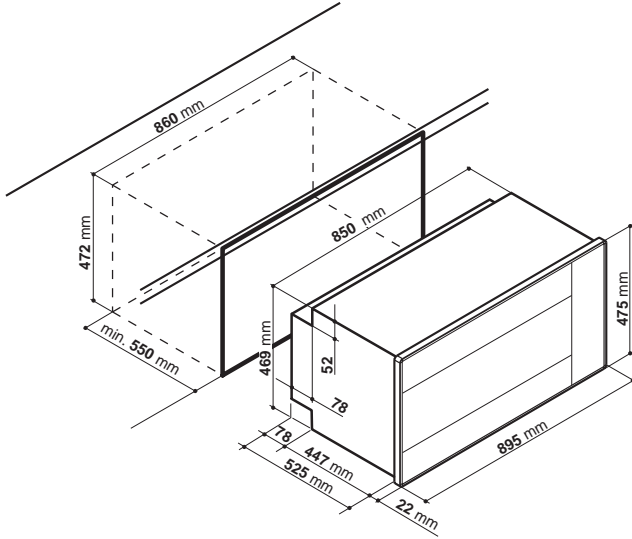
! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجاً أو مضغوطاً.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فني مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

التركيب



يجب تركيب الجهاز خلف باب زخرفي تجنباً لفرط الحرارة

التوصيلات الكهربائية

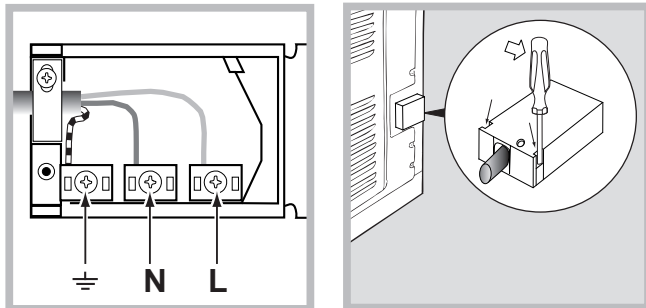
الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولتية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة البيانات (الموجودة على الجهاز) وفي دليل التعليمات. سلك تأريض الجهاز هو سلك باللونين الأصفر والأخضر. تبديل الكبل استخدم كبلًا مغطى من النوع H05VV-F مزودًا بسلك بمقطع عرضي من 1.5 x 3 ملم. يجب أن يكون سلك الأرضي الأصفر-الأخضر أطول بـ 2-3 سم من سائر الأسلاك.

فتح اللوحة النهائية:

- باستخدام مفك، فك الأسنة الجانبية الخاصة بغطاء اللوحة النهائية؛
- افتح غطاء اللوحة النهائية بواسطة سحبه.

لتركيب الكبل، نفذ ما يلي:

- فك برغي كبشة السلك وبراغي التوصيل L-N- \equiv
- ثبت الأسلاك تحت رؤوس البراغي باستخدام مخطط الألوان التالي: الأزرق (N) البني (L) الأصفر-الأخضر \equiv
- ثبت كبل التزويد في مكانه بواسطة الكبشة واغلق غطاء اللوحة النهائية.



! يُرجى الاحتفاظ بكتيب التعليمات هذا في مكان آمن لمراجعتها في المستقبل. إذا تم بيع الجهاز، إرساله أو نقله، تأكد من أن هذا الكتيب قد تم إرساله للمالك الجدد حتى يمكنهم الاستفادة من النصائح الموجودة فيه.

! الرجاء اقرأ دليل التعليمات هذا بعناية: إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالعمل الآمن، التركيب وصيانة الجهاز.

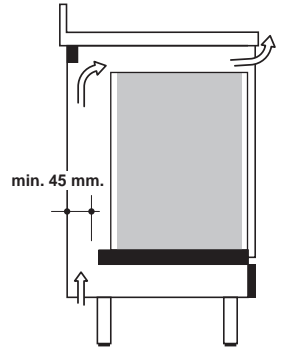
اختيار مكان الجهاز

! لا تترك الأطفال يعثون بمواد التغليف، حيث يجب التخلص منها بما يتماشى مع المعايير المحلية لتجميع المهملات (راجع وسائل الحذر والنصائح).

! يجب تركيب الجهاز من قبل شخص مؤهل بموجب التعليمات المزودة. يمكن للتركيب غير الصحيح أن يلحق الضرر بالممتلكات أو أن يؤدي الأشخاص أو الحيوانات.

الأجهزة المدمجة (بيلت إن)

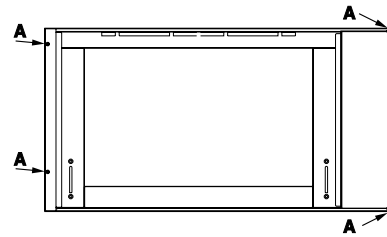
لضمان تنظيم العمل الصحيح للجهاز المبين، يجب على وحدة المطبخ أن تكون بحجم ملائم. مقاييس وحدة تركيب الطباخ تحت مسطح عمل أو في وحدة عمودية مبنية في الرسم. لتزويد التهوية الملائمة، يجب أن تكون هناك فتحات تهوية ملائمة في الجهة السفلية الأمامية وفي الجزء العلوي من الحجرة (فتحة مسرب في الجهة السفلية يكون حجمها 200 سم² على الأقل،



وفتحة تسريب للبخار من 90 سم² على الأقل). يجب على اللوحات المجاورة للطباخ أن تكون مقاومة للحرارة. في حال وجود وحدات خشبية من قشرة الخشب، يجب على الصمغ أن يكون مقاوماً لدرجة حرارة 120 درجة مئوية. بما يتوافق مع معايير الأمان، بعد تعليق الجهاز، يجب أن لا تكون هناك ملاسبات ممكنة مع العناصر الكهربائية. يجب على أية عناصر وقائية أن تكون مؤمنة بحيث يمكن إزالتها باستخدام الأدوات.

تثبيت الفرن

أدخل الجهاز في التجويف، وافتح باب الفرن، وقم بإحكام تثبيت الجهاز بالخزانة باستخدام 4 براغي داخل "A"، مع ضرورة وضع المبادعات الخاصة بين الثقب والبرغي.



Installation

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

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

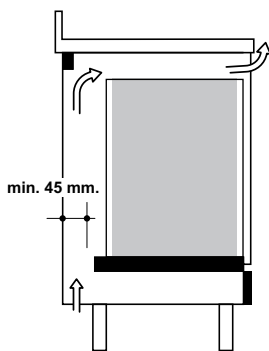
Positionnement

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

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

Encastrement

En vue du bon fonctionnement du four encastré, le meuble doit avoir des caractéristiques adéquates. La figure indique les dimensions du meuble pour l'encastrement sous-plan et en hauteur.

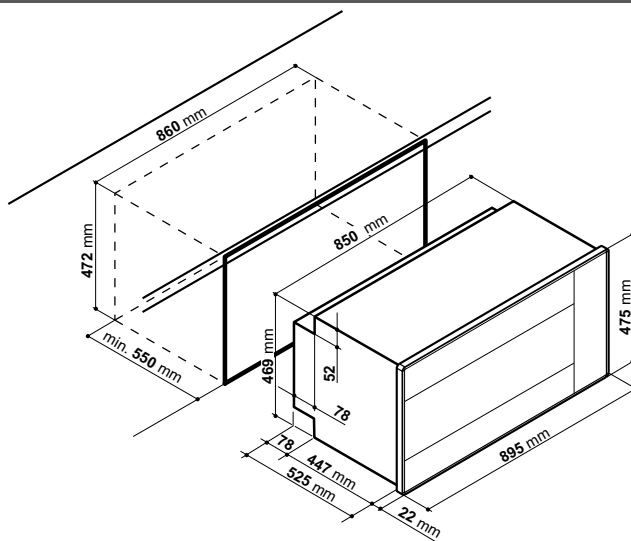
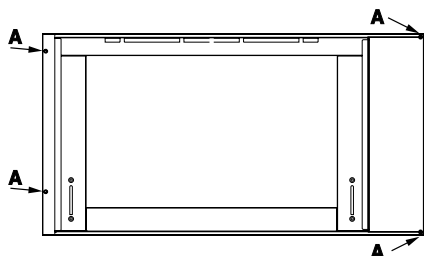


Pour avoir une bonne aération, il faut prévoir des prises d'air sur le devant, dans le bas et dans le haut du meuble, (entrée par le bas d'au moins 200 cm², sortie par le haut d'au moins 90 cm²).

Les panneaux des meubles adjacents au four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, pour les meubles en bois plaqué, les colles devront résister à une température de 120°C. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, tout contact accidentel avec les composants électriques doit être impossible. Toutes les parties assurant la protection doivent être fixées de façon à ne pouvoir les enlever qu'à l'aide d'un outil.

Fixation

Introduisez l'appareil dans la niche ; ouvrez la porte du four et fixez le four au meuble à l'aide des 4 vis "A", en n'oubliant pas de placer entre le trou et la vis les entretoises fournies.



N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

Remplacement du câble



Utilisez un câble en caoutchouc du type H05RR-F ayant une section 3 x 1,5 mm²

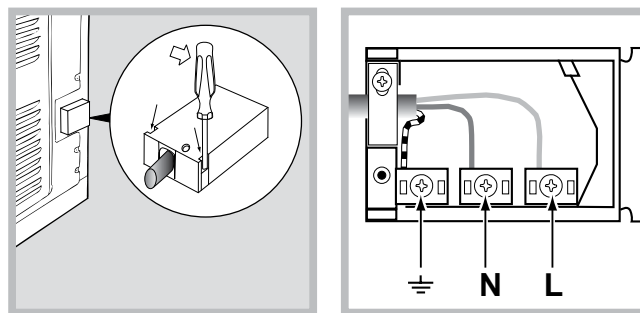
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

- dévissez la vis du serre-câble de même que les trois vis des contacts L-N-
- fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs: Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert 
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :



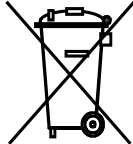

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique .
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette.
En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

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

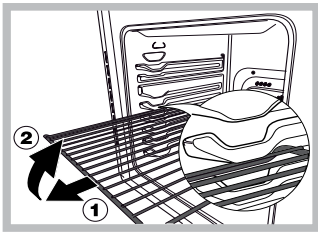
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur 59,5 cm hauteur 32,9 cm profondeur 39,4 cm
Volume	L. 78
Raccordements Électriques	tension 220-240V ~ 50Hz (voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 2800W
Etiquette Energie e Écoconception	Consommation énergie déclation Classe convection Forcée – fonction four :  Gratin.
  	
ECODESIGN Directive 2009/125/EC	

Mise en marche et utilisation



ATTENTION! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par

l'avant et de les tirer (2).

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

! Pour optimiser les performances de cuisson, un réglage des paramètres du produit est effectué au moment de l'activation de la fonction sélectionnée, ceci peut entraîner un retard d'allumage du ventilateur et des éléments chauffants.

Régler l'horloge

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

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Programmer la minuterie

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

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.
L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
4. L'AFFICHEUR affiche l'icône qui indique le niveau d'enfournement préconisé.
5. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
 - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;

- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
 - programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. (voir programmes de cuisson) ;
 - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
6. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson. Il est possible de modifier la durée de cuisson (voir programmes de cuisson).
7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

! Le four se place en préchauffage 2 secondes après la sélection du cycle désiré.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

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

Eclairage du four

Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche .

Programmes

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.



Programme **MULTINIVEAUX**

Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **BARBECUE**

La résistance de voûte est branchée. Tourner le bouton THERMOSTAT, l'AFFICHEUR indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 5% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une température élevée en surface. Cuisson porte du four fermée.



Programme **GRATIN**


Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle

s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme ECO

L'élément chauffant arrière est activé et le ventilateur se met en marche, assurant un niveau de chaleur régulier et uniforme à l'intérieur du four.

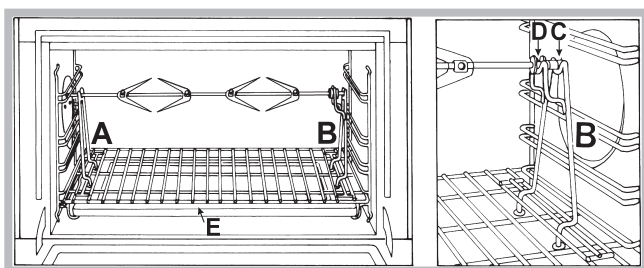
Ce programme est indiqué pour la cuisson lente de tout type d'aliments à des températures qui peuvent être pré-réglées jusqu'à 200 °C au maximum ; il est également adapté pour chauffer les aliments et terminer le processus de cuisson. Ce programme convient particulièrement à la cuisson lente de la viande et du poisson, parce qu'il vous permet d'obtenir une viande plus tendre et d'économiser l'énergie au même moment. Pour une meilleure efficacité énergétique, lorsque l'appareil est sous tension, le voyant reste allumé pendant 30 secondes uniquement ; et pour l'activer de nouveau,

appuyez sur le bouton .


Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au grill. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "A" et "B" dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", poser l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas ; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D" (voir figure).

Brancher le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur



Programmes de cuisson automatiques

! La température sont présélectionnées et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée) qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. L'enfournement peut avoir lieu à froid ou à chaud ; pour savoir à quel niveau enfourner le plat, suivre les indications de niveau fournies par l'icône .

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.



Programme VIANDE

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ± 10 minutes.



Programme PIZZA

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.

! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ± 5 minutes.



Programme PAIN

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.



Programme GÂTEAUX

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ± 10 minutes.



Programme PIZZA

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :


- suivre la recette à la lettre;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrer légèrement la plaque.

Recette PIZZA :

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud

Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure.
- Enfourner à froid ou à chaud

- Démarrer la cuisson  PIZZA



Programme PAIN

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- respecter le poids maximal pour chaque plaque;
- ne pas oublier de verser 1,5 dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :


1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :




- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche, et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.

- Enfoumer à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.
- Pour son nettoyage, utiliser de l'eau et du vinaigre.

Comment programmer une cuisson





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



Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
 - Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

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

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

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

Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

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

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèche-frite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèche-frite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfoumer les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourmer sur la grille du four. En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Poids (Kg)		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)	
			glissières standard	glissières coulissantes				
Multiniveaux*	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	220-230	20-25	
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	180	30-35	
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	Si	170	20-25	
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	Si	200-210	65-75	
	Agneau	1	2	1	Si	190-200	45-50	
	Maquereau	1	1 ou 2	1	Si	180	30-35	
	Lasagnes	1	2	1	Si	190-200	35-40	
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	190	20-25	
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	190	10-20	
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	210	20-25	
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	Si	200	20-30	
Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	No	100%	15-20	
	Soles et seiches	0,7	4	3	No	100%	10-15	
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	No	100%	8-10	
	Tranches de colin	0,7	4	3	No	100%	10-15	
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	No	100%	15-20	
	Côte de veau	0,8	4	3	No	100%	15-20	
	Saucisses	0,7	4	3	No	100%	15-20	
	Hamburgers	n°4 ou 5	4	3	No	100%	10-12	
	Croque-monsieur ou toasts	n°4 ou 6	4	3	No	100%	3-5	
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	No	100%	70-80	
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	No	100%	70-80	
	Gratin*	Poulet grillé	1,5	2	2	No	210	50-60
		Seiches	1	2	2	No	200	30-35
Poulet rôti au tournebroche (si présent)		1,5	-	-	No	210	70-80	
Canard rôti au tournebroche (si présent)								
Rôti de veau ou de bœuf		1,5	-	-	No	210	60-70	
Rôti de porc/Agneau								
Décongélation		1	2	2	No	210	60-75	
Etuve		1	2	2	No	210	70-80	
Réchauffage aliments	1	2	2	No	210	40-45		
Pizza automatique	Pizza (voir recette)	1	2	2	No	-	23-33	
	Fougasse (pâte à pain)	1	2	2	No	-	23-33	
Pain automatique	Pain (voir recette)	1	2	2	No	-	60	
Gâteaux automatico	Gâteaux à pâte levée	1	2	2	No	-	35-55	
Viande automatique	Rôtis	1	2	2	No	-	60-80	

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

! Programme ECO: Ce programme est utilisé pour la cuisson lente de tout type d'aliments à des températures qui peuvent être pré-réglées jusqu'à 200 °C au maximum ; il est également adapté pour chauffer les aliments et terminer le processus de cuisson.

Précautions et conseils

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

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.

Economies et respect de l'environnement

- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Les programmes automatiques sont élaborés sur la base des produits alimentaires de qualité.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez un contrat d'électricité de tarif minuté, avec l'option "cuisson de retard", sera plus facile à économiser de l'argent, en déplaçant le début du programme dans les périodes à taux réduits.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.

Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'icône horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

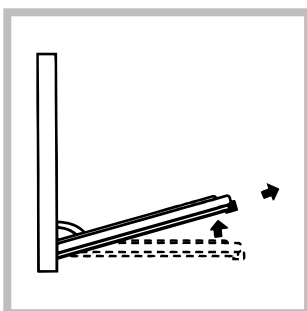
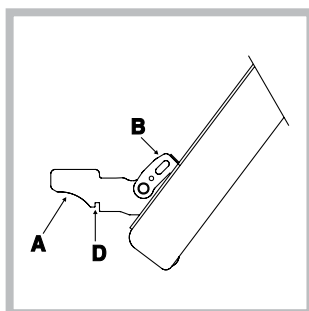
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

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

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (comme illustré figure);
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure.

Pour remonter la porte:

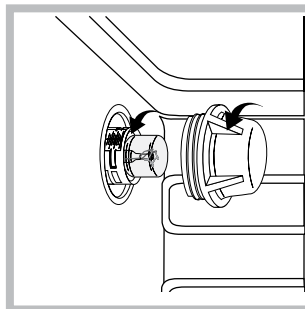
- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière);
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.



Contrôle des joints

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

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

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Instalação

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

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

Posicionamento

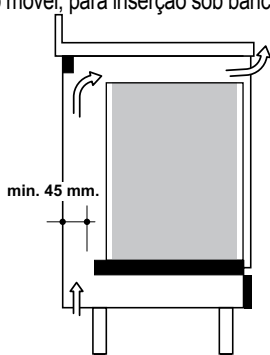
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

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

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

Encaixe

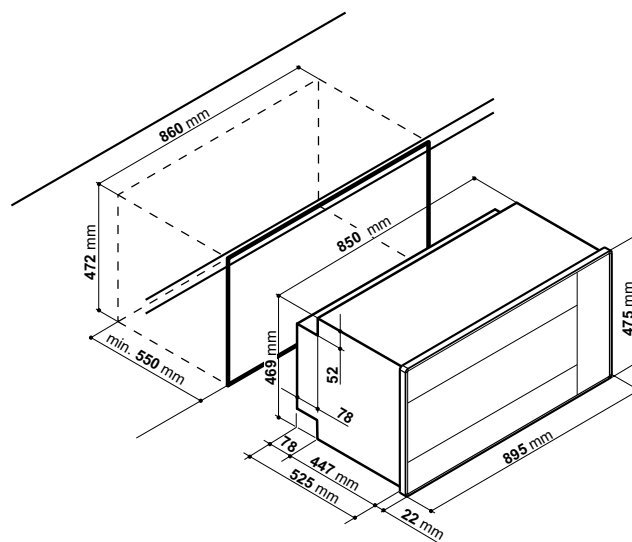
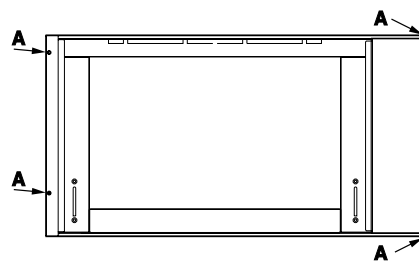
Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encastrar é necessário que o móvel tenha as dimensões adequadas. Na figura estão indicadas as dimensões do vão do móvel, para inserção sob bancada ou a coluna.



Para obter uma ventilação eficiente na parte dianteira inferior e na parte superior do móvel, é necessário providenciar algumas entradas de ar, (uma entrada por baixo de 200 cm² no mínimo e uma saída por cima de 90 cm² no mínimo. Os painéis dos móveis adjacentes ao forno deverão ser de material resistente ao calor. Especialmente as colas dos móveis de madeira revestidos deverão ser resistentes a uma temperatura de 120°C. Depois de o aparelho estar encastrado evitar contactos com as partes eléctricas conforme as normas de segurança. Todas as partes que garantem a protecção devem ser fixadas de modo a não poderem ser retiradas sem o auxílio de ferramenta.

Fixação

Introduza a aparelhagem no vão; abra a porta do forno e prenda o forno no móvel mediante os 4 parafusos "A", lembre-se de colocar as apropriadas anilhas fornecidas entre o furo e o parafuso.



O aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento

Ligação eléctrica

Ligação eléctrica

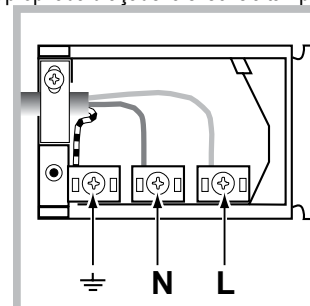
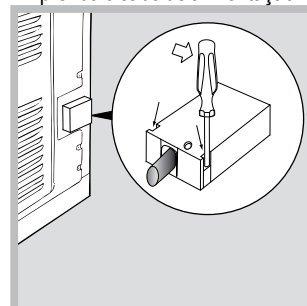
Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar estão predispostos para funcionar com a tensão de corrente alternada e a frequência de alimentação indicadas na placa de características (situada no aparelho) e no manual de instruções. O condutor da ligação à terra é o cabo de cor verde-amarela.

Substituição do cabo

Utilizar um cabo em borracha do tipo H05VV-F com uma secção 3 x 1,5 mm². O condutor amarelo-verde, deverá ser mais comprido de 2÷3 cm, que os outros condutores.

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- Puxe e abra a tampa da caixa de bornes. Para a instalação do cabo efectue as seguintes operações:
- desatarraxe o parafuso da braçadeira e os três parafusos dos contactos L-N-
- prenda os cabinhos embaixo da cabeças dos parafusos, respeite as cores: Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde
- prenda o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.



Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que ultrapasse temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar se:



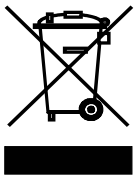
- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, mandar efectuar um controle metuculoso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- Antes de ligar o aparelho assegure-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este técnico deverá também especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, use somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões conformes às normas de segurança em vigor, porém tome cuidado para não ultrapassar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, nem o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo.

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

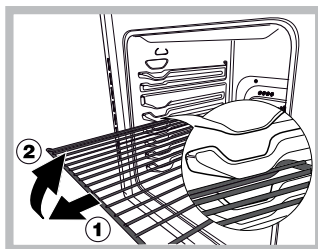
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura 59,5 cm altura 32,9 cm profundidade 39,4 cm
Volume	Litros 78
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V ~ 50Hz (ver quadro das características) potência máxima absorvida 2800W
Rótulo Energético e Concepção Ecológica	Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Gratin.
 	ECODESIGN Directive 2009/125/EC

Início e utilização



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

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

! Para otimizar os resultados de cozedura, no momento da activação da função seleccionada é efectuada a configuração dos parâmetros do produto, que pode implicar um atraso da ligação da ventoinha e dos elementos de aquecimento.

Acertar o relógio

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

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os primeiros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar a hora;
3. carregue novamente na tecla até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
4. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar os minutos;
5. carregue outra vez na tecla para confirmar.

Programa o contador de minutos

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

1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar os minutos;
3. carregue novamente na tecla para confirmar. Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entra na fase de pré-aquecimento, o indicador do pré-aquecimento acende-se. É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.
3. Quando o indicador do pré-aquecimento se desligar e se ouvir um sinal acústico, o pré-aquecimento terá sido completado: coloque os alimentos no forno.
4. No DISPLAY aparecerá o ícone a aconselhar o nível para colocar a forma.

5. Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- programar a duração e a hora de final da cozedura. (veja Programas de cozedura);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

6. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura.

É possível modificar a duração da cozedura (veja Programas de cozedura).

7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

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

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

! O forno entra na fase de pré-aquecimento 2 segundos após a selecção do ciclo pretendido.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se premir a tecla .

Programas

Programas de cozedura manuais

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.

No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Programa de **MULTINÍVEL**

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



Programa de **BARBECUE**

Activa-se o elemento aquecedor superior. Se rodar o selector TERMÓSTATO, o DISPLAY indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 5% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Cozer com a porta do forno fechada.




Programa de **GRATIN**



Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.

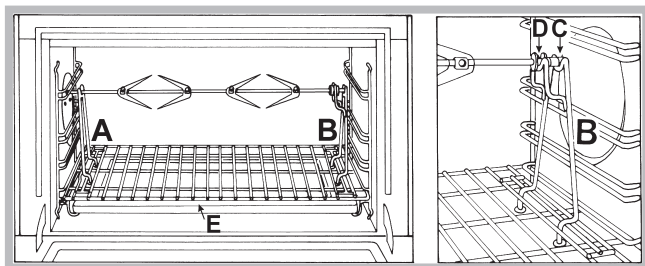
Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programa ECO


O elemento traseiro de aquecimento é ligado e o ventilador começa a funcionar garantindo assim um nível de aquecimento uniforme e suave no interior do forno. Este programa é indicado para cozedura lenta de qualquer tipo de alimento com temperaturas que podem ser definidas até um máximo de 200°C; o programa é igualmente adequado para aquecer os alimentos e para completar o processo de cozedura. O programa é particularmente adequado para cozedura lenta de carne e peixe, uma vez que permite obter uma carne mais macia e ao mesmo tempo poupar energia. Para uma melhor eficiência energética, quando o produto é ligado, a luz mantém-se acesa apenas durante 30 segundos; de modo a que a luz acenda de novo basta premir o botão .

Espeto rotativo (somente em alguns modelos)

Este acessório deve ser utilizado exclusivamente para cozer com o grill. Proceder da seguinte maneira: enfie a carne a ser cozida na haste transversal, no sentido do seu comprimento e bloqueie-a com os grampos reguláveis. Coloque os suportes "A" e "B" nos furos predispostos na bandeja pingadeira "E", apoie o gargalo da haste na sede "C" e enfie a grade no primeiro trilho mais em baixo do forno; em seguida enfie a haste no furo do espeto rotativo, a levar o gargalo para a frente na sede "D" (veja as figuras). Para ligar o espeto rotativo coloque o selector dos PROGRAMAS em  ou .



Programas automáticos de cozedura

! A temperatura são predefinidas e não podem ser modificadas através do sistema C.O.P.® (Cozedura Optimal Programada) que garante automaticamente um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A cozedura pode ser realizada a colocar no forno **frio** ou **quente**; para o posicionamento da forma, é aconselhável consultar o nível indicado pelo ícone .

! Quando alcançar a fase de cozedura, o forno emitirá um sinal acústico.

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.



Programa de **CARNE**

Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

! É possível modificar a duração da cozedura de ± 10 minutos.



Programa **PIZZA**

Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

! É possível modificar a duração da cozedura de ± 5 minutos.



Programa de **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.



Programa de **BOLOS**

Esta função é ideal para a cozedura de doces à base de levedo natural, químico e sem levedo. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

! É possível modificar a duração da cozedura de ± 10 minutos.




Programa **PIZZA**

Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500 g e 700 g.
- passar um pouco de manteiga na bandeja pingadeira.

Receita para PIZZA:

1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente
Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1000g Farinha, 500g Água, 20g Sal, 20g Açúcar, 10cl Azeite de Oliva, 20g levedo fresco (ou 2 envelopes em pó)

- Levedação no ambiente: 1 hora.
- Enfornar a frio ou a quente.
- Iniciar a cozedura  PIZZA



Programa de **PÃO**

Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:


- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1,5 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5;**
- a levedação da massa deve ser feita com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

Receita para o PÃO:

1 Bandeja pingadeira de 1.000 g. Máx., prateleira baixa
2 Bandejas pingadeiras de 1000g Máx., prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. levedo fresco (ou 2 envelopes de pó)




Procedimento:

- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o l vedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e l vedo.
- Amasse até obter uma massa homog nea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque, e deixe fermentar por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura  PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.
- Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.

Programa o da cozedura





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



Programa o da dura o da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla  até o ícone  e os primeiros tr s dígitos piscarem no DISPLAY;
 2. gire o selector PROGRAMA O DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar o tempo desejado;
 3. carregue outra vez na tecla  para confirmar;
 4. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocar  um sinal acústico.
- Exemplo: São 9:00 horas e   programada uma dura o de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa p ra automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programa o do fim da cozedura   possível somente depois de ter definido uma dura o para a cozedura.

1. Realize as opera es de 1 a 3 descritas para a dura o;
2. carregue na tecla  até o ícone  e os dois dígitos piscarem no DISPLAY;
3. gire o selector PROGRAMA O DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar a hora;
4. carregue novamente na tecla  até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
5. gire o selector PROGRAMA O DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar os minutos;
6. carregue outra vez na tecla  para confirmar;
7. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocar  um sinal acústico.

Os ícones  e  acesos avisam que foi realizada uma programa o. No display são mostradas a hora de final de cozedura e a dura o. Para anular uma programa o rode o selector PROGRAMAS até a posi o "0".

Conselhos pr ticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas n o utilize as posi es 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotat rio, coloque a bandeja pingadeira na posi o 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posi es 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

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

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentar  os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura   aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias correções			
Multinível	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		2 e 4	1 e 3	Sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	Sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 o 2	1	Sim	180	30-35
	Lasanha	1	2	1	Sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	Sim	200	20-30
Barbecue*	Cavala	1	4	3	Não	100%	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	4	3	Não	100%	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Não	100%	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	Não	100%	15-20
	Chouriças	0,7	4	3	Não	100%	15-20
	Hambúrgueres	n°4 ou 5	4	3	Não	100%	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	n°4 ou 6	4	3	Não	100%	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80	
Gratin*	Frango na grelha	1,5	2	2	Não	210	50-60
	Chocas	1	2	2	Não	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	Não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	Não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	Não	210	40-45
Pizza automática	Pizza (vide a receita)	1	2	2	Não	-	23-33
	Focaccia (massa de pão)	1	2	2	Não	-	23-33
Pão automático	Pão (vide a receita)	1	2	2	Não	-	60
Sobremesas automático	Bolos de massa levedada	1	2	2	Não	-	35-55
Carne automático	Assados	1	2	2	Não	-	60-80

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

! Programa ECO: Este programa pode ser usado para a cozedura lenta de qualquer tipo de alimento com temperaturas que podem ser definidas até um máximo de 200°C; o programa é também adequado para aquecer alimentos e para completar a o processo de cozedura.

Precauções e conselhos

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

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para desligar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manipuladores, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "0" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando a distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.

Economia e respeito do meio ambiente

- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Os programas automáticos são baseados em produtos alimentares normais.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta.
- Se você tem um contrato de electricidade tarifa programada, a opção "atraso cozinhar", será mais fácil de poupar dinheiro movendo operação para períodos de tempo mais baratos.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.

A modalidade stand-by é indicada com o "Ícone Relógio" em alta luminosidade. Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

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

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

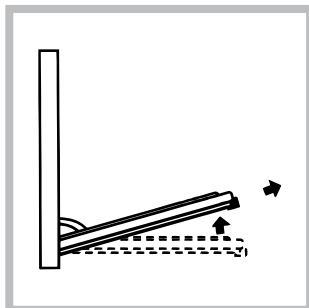
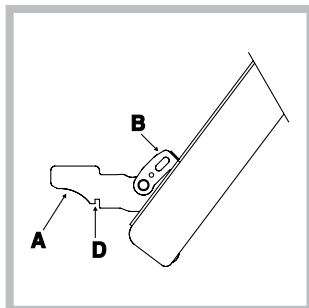
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

- Abra inteiramente a porta e levante as 2 alavancas "B";
- Feche parcialmente a porta, agora será possível levantá-la e tirar os ganchos "A" da maneira indicada na figura.

Para montar novamente a porta:

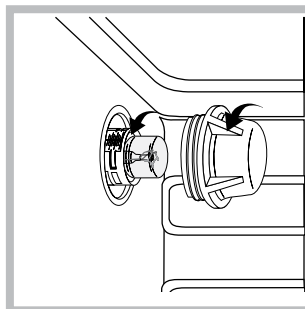
- Com a porta na posição vertical, coloque os 2 ganchos "A" nos carris;
- Certifique-se que a peça "D" esteja perfeitamente enganchada no carril (mova ligeiramente a porta para a frente e para trás);
- Mantenha a porta inteiramente aberta, desenganche as 2 alavancas "B" para baixo e, em seguida feche a porta.



Verificação das guarnições

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

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

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

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Instalación

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

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

Colocación

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

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

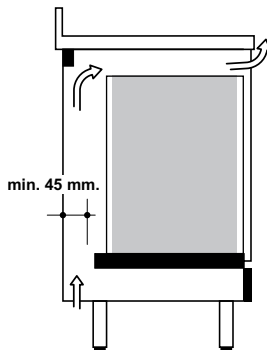
Positionnement

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

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

Empotramiento

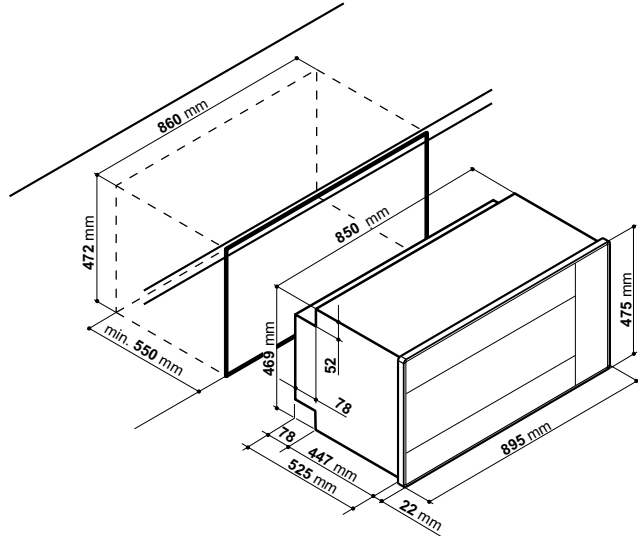
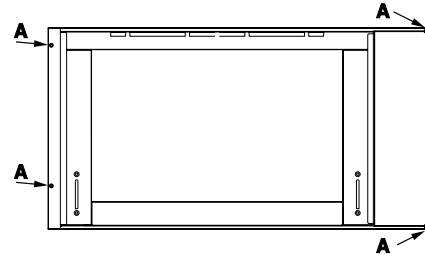
Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga características apropiadas. En la figura se indican las dimensiones del vano del mueble, en el empotrado bajo encimera y vertical.



Para facilitar un aireado eficaz por la zona delantera inferior y superior del mueble, se han de taladrar tomas de aire convenientes: (entrada por abajo de 200 cms² aprox.; una boca de salida por la parte superior de 90 cms² aprox.). Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera revestida las colas deberán ser resistentes a la temperatura de 120°C. De conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deben resultar posibles, eventuales contactos con las paredes eléctricas. Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal modo que no sea posible quitarlas sin la ayuda de algún utensilio.

Clavado

Introduzca el equipo en el espacio correspondiente; abra la puerta del horno y fije el horno al mueble con los 4 tornillos "A", recordando colocar entre el orificio y el tornillo los separadores suministrados con el equipo.



El aparato no se puede instalar detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar el sobrecalentamiento

Conexión eléctrica

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de toma de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.



Sustitución del cable

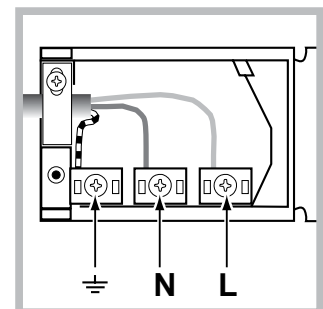
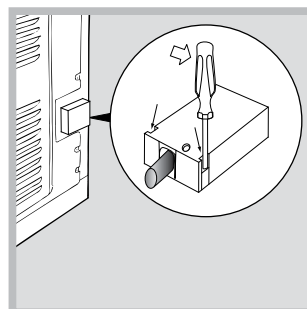
Utilice un cable de goma del tipo H05VV-F con una sección 3 x 1.5 mm². El conductor amarillo-verde tendrá que ser 2+3 cm. más largo que los otros conductores.

Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde 
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.



Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:




- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

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

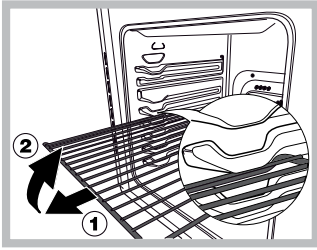
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	ancho 59,5 cm. altura 32,9 cm. profundidad 39,4 cm.
Volumen	litros 78
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V ~ 50Hz (ver la placa de características) potencia máxima absorbida 2800W
Etiqueta de Energía y Ecodiseño	Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento:  Gratin.
  ECODESIGN Directive 2009/125/EC	

Puesta en funcionamiento y uso







ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

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

! Para optimizar las prestaciones de cocción, en el momento de la activación de la función seleccionada se efectúa un ajuste de los parámetros del producto que podría retardar el encendido del ventilador y las resistencias.




Puesta en hora del reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.



1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
4. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
5. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

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

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
3. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas. Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará. Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.
3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento  y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.
4. El DISPLAY visualiza el icono  que aconseja el nivel en el cual colocar la bandeja.
5. Durante la cocción es posible:
 - modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
 - modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;

- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver programas de cocción);
 - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".
6. Después de dos horas, el horno se apagará automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción. Es posible modificar la duración de la cocción (ver programas de cocción).
7. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

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

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


! El horno entra en la fase de precalentamiento 2 segundos después de la selección del ciclo deseado.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

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

Luz del horno

Con el horno apagado, la bombilla se puede encender en cualquier momento, pulsando el botón .

Programas

Programas de cocción manuales

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.

En el programa BARBACOA, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

Programa MULTICOCCIÓN

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

Programa BARBACOA

Se enciende el elemento calentador superior. Girando el mando TERMOSTATO, el DISPLAY indicará los posibles niveles de potencia que van desde 5% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa GRATINADO

Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el

ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno.



Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

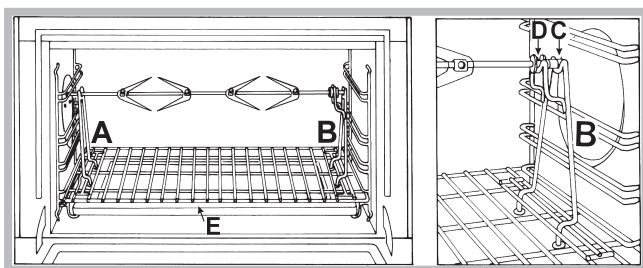
Programa ECO

El elemento calefactor de atrás está encendido y el ventilador comienza a funcionar, lo que garantiza un nivel de calor suave y uniforme dentro del horno. Este programa está indicado para la cocción lenta de cualquier tipo de alimento, con temperaturas que pueden ajustarse hasta un máximo de 200 °C, el programa también es adecuado para calentar la comida y para completar el proceso de cocción.


El programa está especialmente indicado para la cocción lenta de carne y pescado, ya que le permite tener la carne más suave y ahorrar energía al mismo tiempo. Para una mejor uso de la energía, cuando el producto está encendido, la luz permanece encendida solo durante 30 segundos, con el fin de encender la luz de nuevo, por favor, pulse el botón "⏻" ;

El asador automático (sólo en algunos modelos)

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes "A" y "B" en los orificios presentes en la graseira "E", apoye la ranura de la varilla en el asiento "C" y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento "D" (ver figuras). Accione el asador automático seleccionando con el mando PROGRAMAS  o  ;



Programas de cocción automáticos

! La temperatura están preestablecidas y no pueden ser modificadas con el sistema C.O.P.® (Cocción Óptima Programada) que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar enhornando con el horno frío o caliente; para colocar la bandeja, se aconseja consultar el nivel indicado por el icono .

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

Programa CARNE

Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo o cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible enhornar con el horno caliente.

! Es posible modificar la duración de la cocción \pm 10 minutos.

Programa PIZZA

Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

! Es posible modificar la duración de la cocción \pm 5 minutos.

Programa PAN

Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Programa PASTELES

Esta función es ideal para cocinar pasteles, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Colocar en el horno cuando está frío. También es posible enhornar con el horno caliente.

! Es posible modificar la duración de la cocción \pm 10 minutos.



Programa PIZZA

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500 g a 700 g.
- unte ligeramente con manteca la graseira.

Receta para la PIZZA:

1 Graseira, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente
Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

- Leudado a temperatura ambiente: 1 hora.
- Coloque en el horno cuando está frío o caliente 
- Ponga en marcha el programa de cocción  PIZZA

Programa PAN

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por graseira;
- **no olvide colocar 1,5 dl de agua fría en la graseira en la posición 5;**
- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.


Receta para el PAN :

1 Graseira de 1000g como máximo, Nivel bajo
2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

Proceso:




- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.

- Forme una bola, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual **BAJA TEMPERATURA** en 40°C y deje que leude durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción  PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.
- Para la limpieza, se aconseja el uso de agua y vinagre.

Programar la cocción





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



Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en el DISPLAY;
 2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular el tiempo deseado;
 3. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
 4. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

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

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;
4. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
5. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
6. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

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

Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

Consejos prácticos para cocinar

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

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

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

BARBACOA

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

PIZZA

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

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas (Kg)		Pre-calentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
			guías estándar	guías deslizables			
Multinivel*	Pizza en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		2 y 4	1 y 3	Si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 2/3	1 y 3	Si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	1 y 3	Si	200	20-30
Barbacoa*	Caballa	1	4	3	No	100%	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburguesas	n°4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n°4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	No	100%	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	No	100%	70-80
	Gratin*	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	No	210
Sepias		1	2	2	No	200	30-35
Pollo asado con asador automático (cuando existe)		1,5	-	-	No	210	70-80
Pato asado con asador automático (cuando existe)		1,5	-	-	No	210	60-70
Asado de ternera o de vaca		1	2	2	No	210	60-75
Asado de cerdo		1	2	2	No	210	70-80
Cordero		1	2	2	No	210	40-45
Pizza automática	Pizza (ver la receta)	1	2	2	No	-	23-33
	Hogaza (masa de pan)	1	2	2	No	-	23-33
Pan automático	Pan (ver la receta)	1	2	2	No	-	60
Tortas automático	Tortas con levadura	1	2	2	No	-	35-55
Carne automático	Asados	1	2	2	No	-	60-80

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

! Programa ECO : Este programa puede ser utilizado para la cocción lenta de cualquier tipo de alimento, con temperaturas que pueden ajustarse hasta un máximo de 200 °C, el programa también es adecuado para calentar la comida y para completar el proceso de cocción.

Precauciones y consejos

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

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación de calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "0".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.
- Los programas automáticos están basados en productos alimenticios regulares.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta.
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de "cocción diferida" le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata.

! Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by. Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby. El modo standby se indica con el "Icono Reloj" con intensidad luminosa elevada. Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

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

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

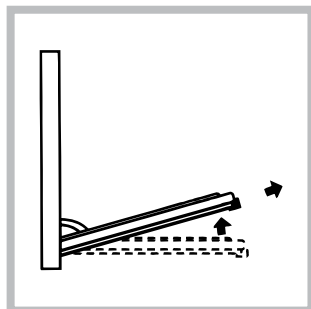
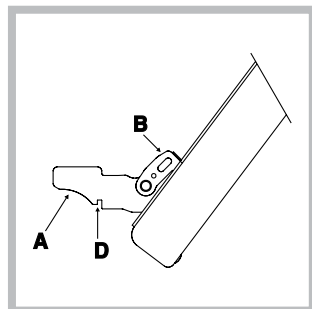
Limpe el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

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

- Forzar la puerta hacia abajo y mantener ligeramente presionadas las dos palancas "B" de las dos bisagras simultáneamente, tal como se indica en la figura.
- Con las dos palancas "B" siempre presionadas, comenzar a cerrar la puerta hasta que se enganchen internamente con los dos ganchitos "D"; a continuación, manteniendo alzados los dos ganchitos inferiores "A", extraer la puerta tal como se indica en la figura.

Para volver a colocar la puerta:

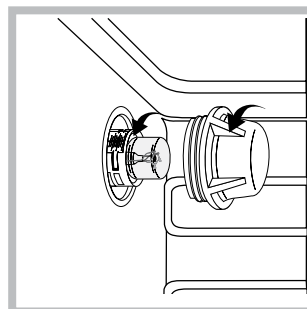
- Con la puerta en posición vertical, insertar los dos ganchitos superiores "D" en las ranuras superiores; luego, bajar la puerta e insertar los dos ganchitos inferiores "A" en las ranuras inferiores.
- Asegurarse de que el alojamiento "D" esté enganchado perfectamente al borde de la ranura (mover ligeramente la puerta hacia adelante y hacia atrás).
- Forzar completamente la puerta hacia abajo y luego cerrarla.



Controlar las juntas

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

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

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

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

