

**EN****OVENS  
USER INSTRUCTIONS****ES****HORNOS EMPOTRABLES  
INSTRUCCIONES DE USO****PT****FORNOS  
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO****NL****OVEN  
GEBRUIKSAANWIJZING****FR****FOURS ENCASTRABLES  
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**

---

<b>EN</b>	User instructions	page	1
-----------	-------------------	------	---

---

<b>ES</b>	Instrucciones para el uso	page	12
-----------	---------------------------	------	----

---

<b>PT</b>	Instruções de utilização	pág	23
-----------	--------------------------	-----	----

---

<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	pag.	36
-----------	--------------------	------	----

---

<b>FR</b>	Mode d'emploi	page	47
-----------	---------------	------	----

---

**ROSIÈRES** 

---

## General warnings

---

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:

Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.

Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time. This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.

An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

Do not allow children to go near the oven when it is hot, especially when the grill is on.

A specially designed protector shield which reduces considerably the surface temperature of the oven door can be obtained (some models only) through our service organization. This shield is recommended for households with young children.

**Declaration of compliance.** The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of **EEC Directive 89/109**.

 This appliances complies with Directives 89/336/EEC, 73/23/EEC and following changes.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

### IMPORTANT

The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food.

Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous. The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

**When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
  - Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
  - Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
  - Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
  - It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
  - If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
- If the cable is at all damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions.

Remove the power cable and replace it with one of equal length that has been insulated in rubber of the HO5RR-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.

The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

---

## Installation

---

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or things. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

### FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit: it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard.

Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame.

To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.

To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on page 11 must be adhered to when fitting the oven.

Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

### IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable.

The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it impossible to remove them without using special tools.

**Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear light of at least 45 mm.**

---

## Connecting to the power supply

---

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**

If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellow-green. The plug must be fitted by a properly qualified person.

If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.

An ON/OFF switch with a minimum distance of 3 mm between contacts may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.

**Important:** During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.

The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate.

If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

**The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or things caused by failure to properly earth the oven.**

**WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. 4 - pag. 11).**

## MULTI-FUNCTION OVEN WITH MINUTE TIMER OR TIMER FOR COMPLETE COOKING PERIOD

- \* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.  
 \*\* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

Minute timer or timer for complete cooking period



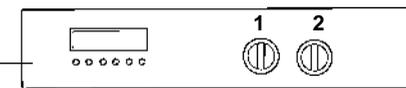
For information on the minute timer or the timer for a complete cooking period see the relevant section a pag. 6.

<p>The oven is fitted with:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a bottom resistance;</li> <li>• a top resistances for infra-red heat up or grilling</li> </ul>	<p>function dial</p>	<p>thermostat dial</p>
Turn the control dial to  The light will remain on during all the successive phases.		
<p><b>Natural convection</b>                  Bottom and top oven resistance are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy. You will get the best results if you put the food on the same shelf and set the temperature between 50° C and 240° C.</p>		50 ÷ MAX
<p><b>Grilling</b>                  This use the infra-red grill resistance.</p>		MAX
<p><b>Grill fan</b>                  The air is heated by the grill resistance and the fan blows the air onto the food at the required temperature. This ranges from 50°C to 200°C. the grill/fan is an excellent alternative to roasting on the spit. It is ideal for roasting even large quantities of poultry, sausages and red meats.</p>		50 ÷ 200
<p><b>Fan oven</b>                  Air that has been heated to a temperature between 50 and 240 is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smells. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.</p>		50 ÷ MAX
<p><b>Defrosting</b>                  When the dial is set at this position. The fan circulates room temperature air around the frozen food so that it defrost in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.</p>		0 ÷ 50

## MULTI-FUNCTION OVEN WITH ELECTRONIC PROGRAMMER

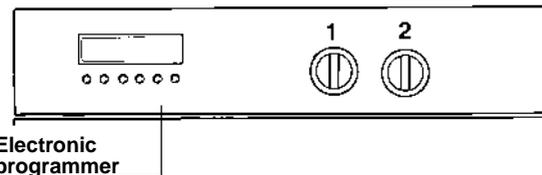
For information on the electronic programmer see the relevant section on pages 7-8.

Electronic programmer



<p>The oven is fitted with</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a bottom element;</li> <li>• a top element for infra-red heat up or grilling.</li> <li>• a circular element which surrounds the fan.</li> </ul>	<p>thermostat dial</p>	<p>function dial</p>
Turn the control dial to  The light will remain on during all the successive phases.		
<p><b>Natural convection</b>                  Bottom and top oven resistance are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy. You will get the best results if you put the food on the same shelf and set the temperature between 50° C and 240° C.</p>	50 ÷ MAX	
<p><b>Fan oven</b>                  Air that has been heated to a temperature between 50 and 240 is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smells. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.</p>	MAX	
<p><b>Grill fan</b>                  The air is heated by the grill resistance and the fan blows the air onto the food at the required temperature. This ranges from 50°C to 200°C. the grill/fan is an excellent alternative to roasting on the spit. It is ideal for roasting even large quantities of poultry, sausages and red meats.</p>	50 ÷ 200	
<p><b>Top and bottom elements + fan</b>                  The top and bottom elements and the fan are used. This combination is ideal for roasting meat and baking fish and cakes. It is especially suitable for cooking dishes on different levels at the same time at a temperature between 50 and 240°C.</p>	50 ÷ MAX	
<p><b>Defrosting</b>                  When the dial is set at this position. The fan circulates room temperature air around the frozen food so that it defrost in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.</p>	0 ÷ 50	

# MULTIFUNCTION OVEN WITH ELECTRONIC PROGRAMMER

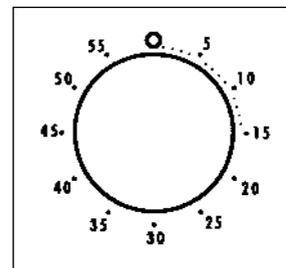


Electronic programmer

For information on the electronic programmer see the relevant section on pages 7-8.

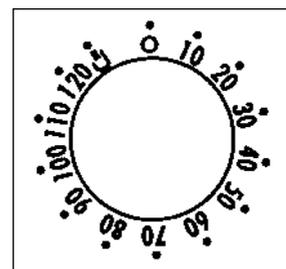
<p>The oven is fitted with:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a bottom element;</li> <li>• a top element for infra-red heat up or grilling.</li> </ul>	<p>thermostat dial</p>	<p>function dial</p>
<p>Turn the function knob to the on position the light will be on for all the following operations. The cooling fan is also switched on.</p>		
<p><b>Defrosting</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.</p>		
<p><b>Fan oven</b> Air that has been heated to a temperature between 50 and 240 is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smells. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>*</p>
<p><b>Door closed fan grill</b> The air is heated by the grill element and the fan blows the air onto the food at the required temperature. This ranges from 50°C to 200°C. The grill/fan is an excellent alternative to roasting on the spit. It is ideal for roasting even large quantities of poultry, sausages and red meats.</p>	<p>50 ÷ 200</p>	
<p><b>Fan plus lower element</b> This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Natural convection</b> Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy. You will get the best results if you put the food on the same shelf and set the temperature between 50°C and 240°C.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>**</p>
<p><b>Door closed Grilling</b> The setting of this function switches on the infrared grill element. This function is ideal for cooking meats of medium thickness (sausages and bacon).</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Function pizza</b> This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>PIZZA</p>

## USING THE MINUTE TIMER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

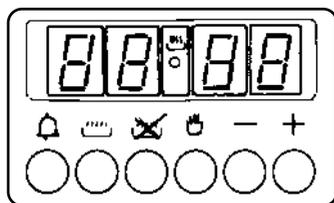
## USING THE COMPLETE COOKING PERIOD TIMER



This mechanism makes it possible to programme the whole cooking period so that the oven automatically switches off the end of set time (max. 2 hours). Switch on the oven and set to the required temperature. Turn the dial clockwise and position the index at the required time, expressed in minutes. When the set cooking time has elapsed the dial will have returned to the 0 position and the signal will ring automatically.

When the oven is to be used normally, without programming the automatic switching off, the switch knob has to be position .

## To operate the Electronic Clock/Programmer



### 1. ELECTRONIC PROGRAMMER

#### Preliminary Operations to Perform After Plugging-in the Oven.

After initially plugging-in the unit, and after each interruption in power, the lighted display on the control panel will respond by flashing «AUTO» 0:00

Press the and buttons along with the or buttons to set the exact time. When the symbol appears on the display, the oven is ready to be used manually.

#### Available Functions

- Manual operation
- Timed operation
- Semi-automatic operation (programmed end to the cooking time)
- Automatic operation (programmed beginning and end of cooking time)

#### Manual Operation (of the oven):

This has already been described in the section of PRELIMINARY OPERATIONS. Just press the button to make the corresponding symbol appear in the center and remove the AUTO indicator.

#### Using the Electronic Programmer

As described in the PRELIMINARY OPERATIONS section, the electronic programmer allows the oven to be operated manually or by:

- The timer;
- Programming the end of the cooking time (semi-automatic operation);
- Programming the beginning and end of the cooking time (automatic operation).

#### Using the Timer

While pressing the button, use the and buttons to select the desired time (23:59 maximum). Setting the desired time will light the symbol. (Note: This function can be used either as a manual function or automatic along with another program).

At the end of the set time the programmer sounds an intermittent signal, to cancel the signal press . While cooking, to display the time remaining press .

#### Adjusting the Tone of the Timer Signal

Three different tones are available on the acoustic timer signal. To choose the bone desired, press the button while the signal is sounding.

#### Semi-Automatic Programming (end of cooking time)

Select oven temperature and cooking function.

To program only the shut-off (and not the turn-on) time of the oven proceed as follows.

Press the button along with either the or button, and, while holding the buttons, set the display to the desired cooking time. Release the buttons. The display responds by lighting the symbol and «AUTO», indicator.

The symbol on the display means the oven has begun to cook.

At the end of the cooking time, the oven shuts-off automatically, the programmer sounds a tone, the symbol vanishes from the display, and the «AUTO» indicator begins to blink.

Remember that when the «AUTO» indicator is blinking, the button must be pressed to return the oven to manual operation.

To display the cooking time remaining while cooking, press the button. Pressing the button shows the time when cooking will end

#### Automatic Programming (beginning and end of cooking time)

Select oven temperature and cooking function.

To program not only the oven shut-off time, but also the cooking time (and hence the turn-on time) the following steps must be performed:

- 1) Press and hold the button and use the and buttons to set the display to the desired cooking time. Upon releasing the buttons, the display will again show the current time, the «AUTO» indicator, and the symbol.
- 2) Press and hold the button and use the and buttons to set the display to the time cooking is to finish.

When the buttons are released, the display will again show:

- The current time;
- The «AUTO» indicator.

Once the above steps are completed, the oven will automatically turn on and off at the desired times.

The oven turn-on time will automatically be determined by the oven, based on the cooking times. When the oven begins operation, the programmer will display with symbol and the «AUTO» indicator. When the oven shuts-off, the tone sounds and the symbol disappears. The «AUTO» indicator begins to blink.

Remember that when the «AUTO» indicator is blinking, the button must be pressed to return the oven to manual operation.

The tone signaling the end of the cooking time can be canceled by pressing the button. To display the cooking time remaining while cooking, press the button. Pressing the button shows the time when cooking will end.

**Warning: The symbols on the buttons may vary from model to model, but their functions remain the same.**

## USEFUL TIPS

---

### Grilling

---

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly.

For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending in the proportions of the food.

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

### Cleaning and maintenance

---

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance.

It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly. To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).

Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.

The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.

To replace the interior light: switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

### Self-cleaning oven with catalytic

---

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the micro-porous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

These simple precautions will ensure the correct temperature and ideal conditions for catalytic cleaning to take place.

If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

**N.B.:** All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

### Service centre

---

#### Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

— you check that the oven is properly plugged into the power supply.

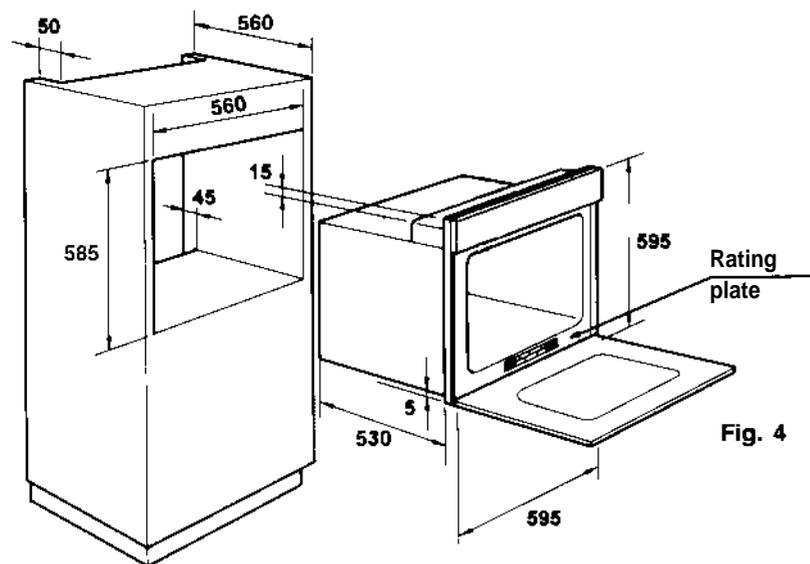
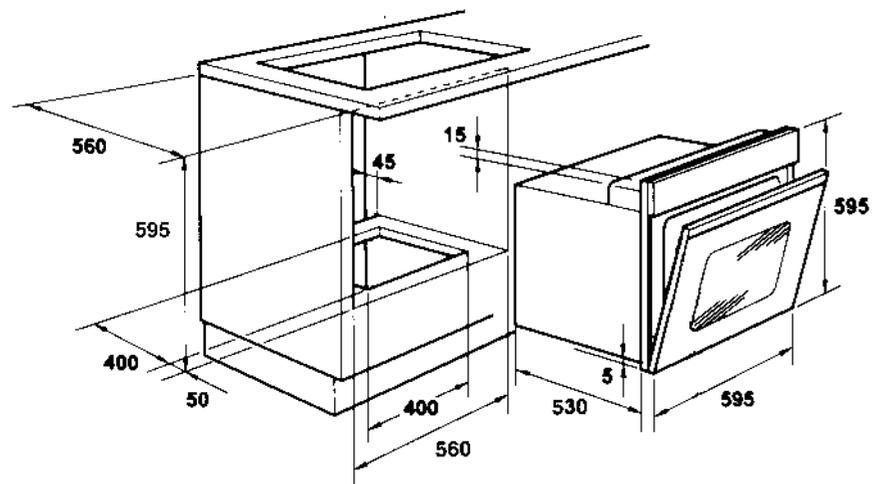
If the cause of the fault cannot be detected:

disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

**Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate (see fig. 4, pag. 11).**

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

# INSTALLATION



The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

## Instrucciones generales

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para obtener de este electrodoméstico las mejores prestaciones aconsejamos:

- Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.
- Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.

Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

Por su naturaleza el horno es un aparato que se calienta, de modo particular el cristal de la puerta. Es aconsejable pues impedir que los niños puedan acercarse al horno cuando se encuentre en funcionamiento, especialmente cuando está en marcha el grill.

Hay disponible un dispositivo suplementario de protección (solo en los modelos predispuestos) a fin de reducir la temperatura de la superficie frontal de la puerta del horno; este dispositivo debería ser montado en caso de presencia de niños pequeños. Este accesorio puede ser obtenido a través de nuestro servicio de asistencia técnica.

**Declaración de conformidad.** Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.

 Este aparato cumple las Directivas Europeas 89/336/CEE, 73/23/CEE y sucesivas modificaciones.

### IMPORTANTE

Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No utilice el aparato si no lleva calzado.
- **No deje que los niños o las personas incapacitadas usen el aparato sin vigilancia.**
- No utilice adaptadores, ladrones ni alargos.
- En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:

— saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno de igual longitud, con goma aislante (tipo HO5RRF) y adecuado a la potencia del aparato.

— esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.

No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

## Instalación

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorporea no están incluidas en la Garantía.

La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

### INTRODUCCION DEL MUEBLE

Introduzca el aparato en el hueco del mueble (bajo mármol o en columna). El horno se fija introduciendo 4 tornillos en los agujeros del marco, visibles al abrir la puerta.

Con el objeto de permitir una mejor ventilación del mueble, empotre el horno respetando las medidas y las distancias indicadas en la figura 4 pág. 22.

Nota: Para los hornos que deban acoplarse a una encimera, resulta indispensable respetar las instrucciones contenidas en el manual adjunto al aparato a acoplar.

### IMPORTANTE

Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas.

Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una temperatura de 120 °C: los materiales plásticos o encolados que no resistan esta temperatura pueden deformarse o despegarse.

De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato no deben existir contactos con las piezas eléctricas. Todas las piezas protectoras deben fijarse de manera que no puedan sacarse sin la ayuda de un utensilio.

**Para garantizar una buena ventilación debe eliminarse la pared posterior del hueco, y el panel de apoyo debe tener una abertura mínima de 45 mm.**

## Conexion electrica

Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.

En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación deberá realizarla un técnico especializado.

En caso de que la base y la clavija del aparato sean incompatibles, haga que un técnico especializado le cambie la base por otra adecuada. El mismo técnico deberá comprobar también que la sección de los cables de la base es adecuada para la potencia absorbida por el aparato.

También puede efectuar la conexión a la red intercalando entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos equivalente a 3 mm, preparado para la carga y con arreglo a las normas vigentes. El hilo de tierra amarillo-verde no debe quedar interrumpido por el interruptor.

La base o el interruptor omnipolar utilizados para la conexión deben estar situados en un lugar fácilmente accesible y cerca del electrodoméstico instalado.

**Importante: en la fase de instalacion, coloque el cable de alimentación de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a los 50 °C a temperatura ambiente.**

El aparato cumple los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos.

Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si ha sido conectado correctamente a una instalación de toma de tierra eficaz, con arreglo a lo dispuesto en las normas vigentes de seguridad eléctrica.

Compruebe este requisito fundamental de seguridad, y en caso de duda, exija un control exhaustivo de la instalación por parte de un técnico especializado.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación de las bases sean adecuadas para la potencia máxima del aparato, indicada en la placa de características.

En caso de duda, diríjase a un técnico cualificado.

**Importante:** el fabricante queda exento de cualquier responsabilidad por los posibles daños personales o materiales causados por la falta de conexión a tierra.

**ATENCIÓN: La tensión y frecuencia de alimentación están indicadas en la tarjeta de matrícula (fig. 4 - pág. 22).**

## HORNO MULTIFUNCIÓN CON CUENTAMINUTOS O TEMPORIZADOR FIN DE COCCIÓN

- \* Programa de prueba según CENELEC EN 50304  
 \*\* Programa de prueba según CENELEC EN 50304 utilizado para la definición de la clase energética

Cuentaminutos o temporizador



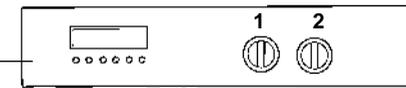
Para el funcionamiento del cuentaminutos o del temporizador ver apartado específico pág. 17

<p>El horno está dotado de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una resistencia inferior;</li> <li>• una resistencia superior que, según el tipo de cocción elegido puede servir para calentar o para grill.</li> </ul>	<p>mando commutador</p>	<p>mando termostato</p>
Colocando el mando sobre la posición  , la luz permanece encendida durante todas las operaciones que siguen.		
<p><b>Convección natural</b>                  Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes. Se consiguen excelentes resultados en las cocciones sobre un nivel (bandeja), y con una regulación de la temperatura de 50 a 240°C.</p>		50 ÷ MAX
<p><b>Dorado</b>                  Con esta posición se pone en marcha la resistencia del grill con rayos infrarrojos.</p>		MAX
<p><b>Grill ventilado</b>                  El aire calentado por la resistencia grill, es aspirado por el ventilador que lo vuelve e empujar sobre los alimentos a la temperatura deseada entre 50° y 220° C. El grill ventilado sustituye perfectamente el asador y garantiza óptimos resultados con pollo, salchichas y carnes cojas, incluso en cantidades relevantes.</p>		50 ÷ 200
<p><b>Horno ventilado</b>                  El aire caliente, regulable entre 50 y 240° C se reparte entre todos los niveles; es ideal para cocer contemporáneamente distintos tipos de alimentos (carne, pescado) sin mezclar sabores y olores. Cocción delicada - indicada para plum cakes, tarta Margarina, hojaldre, etc.</p>		50 ÷ MAX
<p><b>Descongelación</b>                  Esta posición permite la circulación del aire a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado, descongelándolo en pocos minutos sin modificar ni alterar su contenido proteínico.</p>		0 ÷ 50

## HORNO MULTIFUNCIÓN CON PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

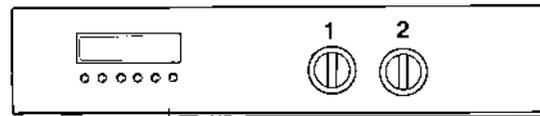
Para el funcionamiento del programador electrónico vea el apartado específico pág. 18-19.

Programador electrónico



<p>El horno está dotado de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una resistencia de suelo;</li> <li>• una resistencia cielo que, según el tipo de cocción elegido puede servir para calentar o para grill a infrarrojos</li> <li>• una resistencia circular que envuelve un ventilador</li> </ul>	<p>mando termostato</p>	<p>mando commutador</p>
Colocando el mando sobre la posición  la luz permanece encendida durante todas las operaciones que siguen.		
<p><b>Convección natural</b>                  Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes. Se consiguen excelentes resultados en las cocciones sobre un nivel (bandeja), y con una regulación de la temperatura de 50 a 240°C.</p>	50 ÷ MAX	
<p><b>Horno ventilado</b>                  El aire caliente, regulable entre 50 y 240° C se reparte entre todos los niveles; es ideal para cocer contemporáneamente distintos tipos de alimentos (carne, pescado) sin mezclar sabores y olores. Cocción delicada - indicada para plum cakes, tarta Margarina, hojaldre, etc.</p>	MAX	
<p><b>Grill ventilado</b>                  El aire calentado por la resistencia grill, es aspirado por el ventilador que lo vuelve e empujar sobre los alimentos a la temperatura deseada entre 50° y 220° C. El grill ventilado sustituye perfectamente el asador y garantiza óptimos resultados con pollo, salchichas y carnes cojas, incluso en cantidades relevantes.</p>	50 ÷ 200	
<p><b>Suelo + Cielo ventilados</b>                  Se ponen en funcionamiento la resistencia suelo, la resistencia cielo y el ventilador. Sirve para asar carne y pescado o para cocer pasteles. Se obtienen buenos resultados para cocciones simultáneas en distintos niveles a temperatura entre 50 y 240° C.</p>	50 ÷ MAX	
<p><b>Descongelación</b>                  Esta posición permite la circulación del aire a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado, descongelándolo en pocos minutos sin modificar ni alterar su contenido proteínico.</p>	0 ÷ 50	

# HORNO MULTIFUNCIÓN CON PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

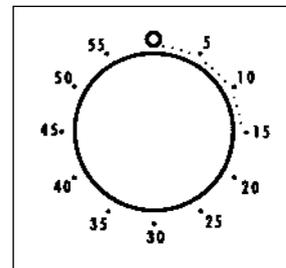


Programador electrónico

Para el funcionamiento del programador electrónico vea el apartado específico pág. 18 y 19.

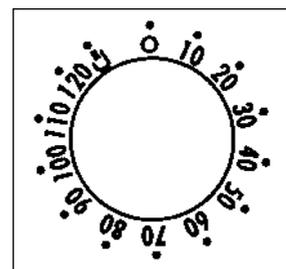
<p>El horno está dotado de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una resistencia suelo;</li> <li>• una resistencia cielo que, según el tipo de cocción elegido puede servir para calentar o para grill a infrarrojos.</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p>mando termostato</p>	<p><b>1</b></p> <p>mando conmutador</p>
<p>Una vez girado el mando sobre la posición , la luz queda encendida para todas las operaciones que siguen. Se pone en funcionamiento también el ventilador de enfriamiento.</p>		
<p><b>Descongelación</b> Esta posición permite la circulación del aire a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado, descongelándolo en pocos minutos sin modificar ni alterar su contenido proteínico.</p>		
<p><b>Horno ventilado</b> El aire caliente, regulable entre 50 y 240° se reparte entre todos los niveles; es ideal para cocer contemporáneamente distintos tipos de alimentos (carne, pescado) sin mezclar sabores y olores. Cocción delicada - indicada para plum cakes, tarta Margarita, hojaldre, etc..</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>*</p>
<p><b>Grill ventilado con puerta cerrada</b> El aire calentado por la resistencia grill, es aspirado por el ventilador que lo vuelve a empujar sobre los alimentos a la temperatura deseada entre 50° y 200°C. El grill ventilado sustituye perfectamente el asador y garantiza óptimos resultados con pollo, salchichas y carnes cojas, incluso en cantidades relevantes.</p>	<p>50 ÷ 200</p>	
<p><b>Suela ventilada</b> Adaptada para cocción delicadas (pastelería-soufflé, etc).</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Convección natural</b> Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes. Se consiguen excelentes resultados en las cocciones sobre un nivel (bandeja), y con una regulación de la temperatura de 50 a 240°C.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>**</p>
<p><b>Grill tradicional con puerta cerrada</b> En esta posición, entra en funcionamiento la resistencia del grill a infrarrojos. Óptima en la cocción de carnes de medio o pequeño espesor (salchichas, bacon, costillas, etc.).</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Función pizza</b> El calor envolvente en esta función permite una cocción uniforme en todo el alimento (ideal para pizza).</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>PIZZA</p>

## USO DEL CUENTAMINUTOS



Para seleccionar un tiempo, ruede el mando de una vuelta completa, y vuelva con el índice a la posición correspondiente al tiempo deseado. Al completarse el tiempo entrará en acción la alarma durante algunos segundos. Al finalizar el sonido deberá apagar el horno.

## USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo puede programar la duración de la cocción y el apagado automático del horno al término del tiempo deseado (máx 2 horas).

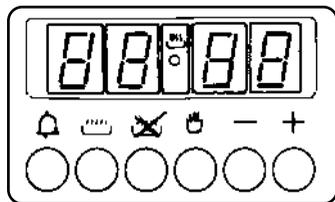
Tras haber encendido el horno y programado la temperatura deseada, se debe mover en sentido horario el mando del programador de fin de cocción, llevándolo sobre el tiempo deseado, expresado en minutos.

Al finalizar el tiempo programado, el mando alcanzará la posición de alarma y el horno se apagará automáticamente.

Se si quiere utilizar normalmente el horno, sin programar el apagado automático, se deberá posicionar el mando programador de fin cocción en posición .

De este modo, el programador de fin de cocción resulta excluido del circuito de alimentación del horno, y accionando el mando del horno, este funciona normalmente.

## USO DEL PROGRAMADOR ELECTRONICO



### Operaciones preliminares a realizar después de la conexión a la red eléctrica.

Después de la primera conexión a la red eléctrica, e incluso después de un corte de corriente, en el panel de mando en correspondencia con el cuadrante luminoso del programador aparece parpadeando el símbolo AUTO. 0:00  
Para poner la hora exacta, pulsar las teclas y y a la vez la tecla o bien .  
En el cuadrante aparece también el símbolo .  
En estas condiciones el horno está listo para ser utilizado manualmente.

### Posibles funciones:

- Funcionamiento manual
- Funcionamiento cuentaminutos
- Funcionamiento semi-automático (programación de fin de cocción)
- Funcionamiento automático (programación de inicio y fin de cocción)

### Funcionamiento manual (del horno)

Ya se ha descrito en el apartado de OPERACIONES PRELIMINARES. De todas formas, es suficiente pulsar el pulsador para que en el centro aparezca el símbolo correspondiente que excluye la leyenda AUTO.  
Seleccione la temperatura y las funciones de cocción.

### Utilización del programador electrónico

Como ya descrito en el apartado de OPERACIONES PRELIMINARES, el programador electrónico puede permitir el funcionamiento manual del horno o bien puede ser utilizado como:

- Cuentaminutos
- Programación de fin de cocción (funcionamiento semi-automático)
- Programación de inicio y fin de cocción (funcionamiento automático)

### Utilización del cuentaminutos

Manteniendo pulsada la tecla , actuar sobre las teclas y , hasta seleccionar el tiempo deseado (máximo 23:59) en el cuadrante luminoso. La selección del tiempo deseado se señala por medio del símbolo . (Nota: esta función se puede utilizar tanto en el funcionamiento manual como automático junto con otro programa). Al terminar el tiempo seleccionado, el programador emite una señal acústica intermitente.  
Para desconectarlo, pulsar la tecla .  
Para visualizar en el cuadrante el tiempo que falta todavía, pulsar la tecla .

### Regulación del tono de la señal acústica

El programador está provisto de una señal acústica de tres tonos distintos. Para elegir el tono deseado, pulsar la tecla durante el funcionamiento de la señal.

### Utilización del programador semi-automático (fin de cocción)

Antes de la programación seleccione la temperatura y las funciones de cocción.  
Si se desea programar sólo el apagado del horno (y no el encendido), realizar las operaciones especificadas a continuación.  
Pulsar la tecla y a la vez la tecla o bien , manteniéndolas pulsadas, seleccionar en el cuadrante luminoso el tiempo correspondiente a la duración de cocción deseada. Soltar las teclas. En el cuadrante luminoso del programador se encenderán el símbolo y la leyenda AUTO.  
La aparición del símbolo en el cuadrante indica que el horno ha empezado la cocción. Al terminar la cocción el horno se apaga automáticamente, el programador emite una señal acústica, en el cuadrante luminoso desaparece el símbolo , mientras que empieza a parpadear la leyenda AUTO.  
El parpadeo de la leyenda AUTO indica que, para volver a poner el horno en funcionamiento manual, es necesario pulsar la tecla .  
Si durante la cocción se desea conocer el tiempo que falta para que termine la misma, es suficiente pulsar la tecla . En cambio, si se pulsa la tecla , se indica la hora de fin de cocción.

### Utilización del programador automático (inicio y fin de cocción)

Antes de la programación seleccione la temperatura y las funciones de cocción.  
Si se desea programar no sólo el apagado del horno, sino también la duración de la cocción (y por lo tanto el encendido) se deben realizar las operaciones siguientes:

- 1) Pulsar y mantener pulsada la tecla y, actuando sobre las teclas o bien , seleccionar en el cuadrante luminoso el tiempo de cocción deseado.  
Al soltar las teclas, en el cuadrante luminoso reaparecen la hora actual, la leyenda AUTO y el símbolo .
- 2) Pulsar y mantener pulsada la tecla y, actuando sobre las teclas y , seleccionar en el cuadrante luminoso del programador la hora de fin de cocción.  
Soltando las teclas, en el cuadrante luminoso reaparecen:
  - la hora actual
  - la leyenda AUTO

Una vez realizadas las operaciones descritas anteriormente, el horno entra en funcionamiento automáticamente y se apaga, también automáticamente, a la hora deseada.  
El programador determina automáticamente el encendido del horno en función de la duración de la cocción.  
La entrada en funcionamiento del horno se señala en el cuadrante luminoso del programador mediante la reaparición del símbolo y la leyenda AUTO.  
En cambio, el apagado del horno se indica por medio de una señal acústica y la desaparición del símbolo , mientras que la leyenda AUTO empieza a parpadear.  
El parpadeo de la leyenda AUTO indica que, para poner el horno en funcionamiento manual, es necesario pulsar la tecla .  
Se puede interrumpir el sonido que señala el apagado del horno pulsando la tecla .  
Si durante la cocción se desea conocer el tiempo que falta para que termine la misma, es suficiente pulsar la tecla . Si en cambio se pulsa la tecla , se indica la hora de fin de cocción.

**Atención:** La simbología de las teclas puede variar según los modelos, per su función queda invariada.

## CONSEJOS UTILES

### La Cocción al grill

Este tipo de cocción consiente el dorado rápido de los alimentos.

Con este fin, le aconsejamos introducir la parrilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos.

Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.

La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

### Limpieza y manutención

Limpia las superficies de acero inox y esmaltadas con agua templada y jabón, o con los expresos productos en comercio, **evitando absolutamente el uso de polvos abrasivos** que dañan las superficies y partes estéticas.

La limpieza del horno es muy importante y debe ser efectuada cada vez que éste es utilizado. En las paredes se depositan grasas derretidas durante la cocción que podrían, en el sucesivo encendido, producir olores desagradables que afectarían al éxito de la cocción. Para la limpieza utilizar agua caliente y detergente, aclarando cuidadosamente.

**Para eliminar esta fastidiosa tarea, las paredes del horno pueden ser revestidas con especiales paneles autolimpiantes recubiertos por un esmalte de estructura microporosa, ofrecidos como accesorios opcionales en algunos modelos: ver específico párrafo «HORNO AUTOLIMPIANTE CATALITICO».**

Utilizar detergente y pajitas de acero para las parrillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frías. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantía.

La lámpara del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la encierra, sustituyendo la lámpara con una análoga resistente a altas temperaturas.

### Horno autolimpiante catalítico

Unos especiales paneles autolimpiantes recubiertos por un esmalte a estructura microporosa, ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros, **eliminan la limpieza manual del horno.**

Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y transformados en productos gasosos. Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza. Tal característica puede ser restablecida mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programando el horno a la máxima temperatura.

No usar productos abrasivos, pajitas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o detergentes que pudieran dañar irremediablemente el esmalte.

Se aconseja además utilizar ollas con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.

Este simple cuidado obtiene las temperaturas y las condiciones ideales para que se verifique el fenómeno de la limpieza catalítica.

Para el caso que, por particulares condiciones de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja de intervenir asportando las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.

**N.B.** Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

### Asistencia Técnica

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:  
— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento:  
apagar el aparato sin manejarlo y **llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (fig. 4 pág. 22).**

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite gozar del servicio Asistencia Técnica.



## Indicações de carácter geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

Por isso, não permita que crianças se aproximem do forno quando ele estiver quente e, em particular, quando o grelhador estiver ligado.

Um dispositivo de protecção (só nos modelos preparados para esse efeito) que reduz consideravelmente a temperatura da superfície da porta do forno e que pode ser adquirido através dos nossos serviços técnicos.

Este dispositivo é recomendado sempre que haja crianças em casa, para sua segurança.

**Declaração de conformidade:** Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na **directiva da CEE 89/109**.

**CE** Além disso, este electrodoméstico satisfaz o disposto nas directivas da CEE 89/336/CEE, 73/23/CEE e alterações subsequentes das mesmas.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

### IMPORTANTE

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos.

Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, conseqüentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.

**Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.**

Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.

Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos.

Nunca utilize o forno quando estiver descalço.

Não permita que crianças ou adultos irresponsáveis utilizem o forno, salvo sob a supervisão de alguém responsável.

Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.

Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.

Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.

Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um com o mesmo

comprimento que esteja isolado por borracha do tipo HO5RR-F. O cabo deverá estar apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.

O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.

Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.

## Instalação

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária a assistência técnica do fabricante para reparar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia.

As instruções de instalação para técnicos qualificados deverão ser respeitadas. Uma instalação incorrecta do forno poderá dar origem a danos ou injúrias em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos ou injúrias.

### MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaço previsto na cozinha para esse efeito; o forno poderá ser montado sob uma bancada ou num armário vertical.

Monte o forno na posição devida, aparafusando-o nessa posição; a armação do forno dispõe de quatro orifícios previstos para a fixação do forno.

Para localizar estes orifícios deverá abrir a porta do forno e olhar para o interior do mesmo.

Ao proceder à montagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da pág. 35.

Nota: No caso dos fornos combinados com uma placa, as instruções de montagem do manual da placa terão de ser seguidas.

### IMPORTANTE

Para que este forno possa trabalhar nas devidas condições, será necessário que o local onde ele vai ser montado seja apropriado.

Os painéis dos armários de cozinha situados de um lado e do outro do forno deverão ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos armários feitos de madeira folheada estejam aptas a suportar temperaturas de, pelo menos, 120°C. Tanto os plásticos como as colas que não estejam aptas a suportar estas temperaturas se derreterão, provocando a deformação do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos terão de ser totalmente isolados. Este requisito é um requisito de segurança legal.

Todas as protecções deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder à sua remoção sem recorrer a ferramentas especiais.

**Remova o painel de trás do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circulação de uma corrente de ar adequada à volta do forno. O forno deverá ter um vão na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.**

## Ligação do forno à rede de alimentação de energia

Ligue a ficha do cabo de alimentação de energia à tomada. Primeiro, porém, deverá certificar-se de que existe um terceiro contacto que actua como ligação do forno à terra.

**O forno terá de ser devidamente ligado à terra.**

Se o modelo de forno que adquiriu não estiver equipado com uma ficha, monte uma ficha padrão no cabo de alimentação de energia. Esta ficha deverá estar apta a suportar a alimentação de energia constante da placa de características. O cabo de ligação à terra é

Se a ficha do cabo e a tomada forem incompatíveis, deverá mandar proceder à substituição da tomada por um técnico devidamente qualificado. Além disso, um técnico devidamente qualificado deverá certificar-se também de que os cabos de energia estão aptos a suportar a corrente de que o forno necessita para poder trabalhar.

Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, com uma distância mínima entre contactos de 3 mm, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor. O cabo de ligação à terra, amarelo/verde, não deverá ser ligado/desligado pelo interruptor de ligar/desligar acima referido. Quer a tomada, quer o interruptor de ligar/desligar utilizados para a ligação à rede de energia deverão estar colocados de forma a poderem ser acedidos com facilidade depois do forno ter sido instalado.

**Importante:** Durante a instalação do forno, coloque o cabo de alimentação de energia de modo a que não fique submetido a temperaturas superiores a 50°C em nenhum ponto da sua extensão.

O forno satisfaz as normas e requisitos de segurança das entidades reguladoras competentes. O forno só poderá ser utilizado com segurança se tiver sido ligado à terra conforme estipulado nos requisitos legais em vigor relativos à segurança das instalações eléctricas.

Certifique-se sempre de que o forno foi devidamente ligado à terra.

Todos os cabos e fios utilizados deverão estar aptos a suportarem a corrente eléctrica máxima de que o forno necessita. Esta corrente está indicada na placa de características.

Se tiver qualquer dúvida, seja ela qual for, recorra aos serviços de um técnico devidamente qualificado.

**O fabricante não poderá ser responsabilizado por qualquer tipo de danos ou injúrias provocados em pessoas, animais ou objectos resultantes de uma má ligação do forno à terra, ou mesmo da sua falta de ligação à terra.**

**AVISO:**

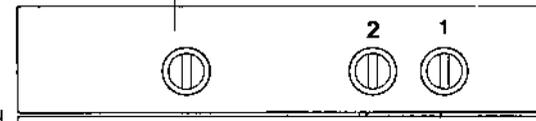
A voltagem e o suprimento da frequência, são visualizados num quadro (fig. 4, pág. 35).

## FORNO MULTIFUNÇÕES COM RELÓGIO OU TEMPORIZADOR PARA SELECÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA TOTAL

\* Programa testado de acordo com o CENELEC EN 50304

\*\* Programa testado de acordo com o CENELEC EN 50304 utilizado por definição na classe energética.

Relógio ou temporizador para selecção do tempo de cozedura total



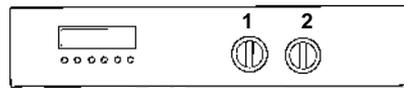
Para obter mais informações sobre o relógio ou o temporizador para selecção do tempo de cozedura total, consulte o ponto relevante da página 29.

<p>O forno está equipado com:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* uma resistência inferior</li> <li>* uma resistência superior para aquecer ou grelhar alimentos por infravermelhos</li> </ul>	<p>2 </p> <p>botão do selecção funções</p>	<p>1 </p> <p>botão do termostato</p>
<p>Rode o botão de selecção de funções para a posição correspondente ao símbolo ; a luz do forno manter-se-á acesa durante todas as fases de cozedura.</p>	<p></p>	
<p><b>Convecção natural</b> Neste modo de operação são usadas as duas resistências inferior e superior. Trata-se da forma convencional de assar e cozinhar. É a forma ideal de assar carne e caça, cozer biscoitos e assar maçãs; com este modo de operação os alimentos ficam com bom aspecto e estaladiços. Obterá os melhores resultados possíveis se colocar os alimentos na mesma prateleira e regular a temperatura de modo a ficar compreendida entre os 50°C e os 240°C.</p>	<p></p> <p>**</p>	<p>50 ÷ MÁX.</p>
<p><b>Grelhar</b> Esta posição activa o funcionamento da resistência do grelhador de raios infravermelhos.</p>	<p></p>	<p>MÁX.</p>
<p><b>Grelhador e ventoinha</b> O ar é aquecido pela resistência do grelhador e a ventoinha sopra o ar para os alimentos à temperatura necessária. Esta temperatura estende-se dos 50°C aos 200°C. A função de grelhador com ventoinha é uma excelente alternativa a assar alimentos no espeto. É, aliás, a função ideal para assar mesmo grandes quantidades de aves, salsichas e carnes vermelhas.</p>	<p></p>	<p>50 ÷ 200</p>
<p><b>Forno ventilado</b> Uma ventoinha sopra o ar, aquecido a uma temperatura compreendida entre os 50°C e os 240°C, para os diversos níveis do forno. Esta é a forma ideal de cozinhar diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo (como, por exemplo, carne e peixe), sem que os seus sabores e cheiros se misturem. Neste modo de utilização, os alimentos são cozinhados com suavidade, sendo, consequentemente, o ideal para confeccionar pão-de-ló, bolos, etc.</p>	<p></p> <p>*</p>	<p>50 ÷ MÁX.</p>
<p><b>Descongelação</b> Se o botão de selecção de funções estiver colocado nesta posição, a ventoinha circula o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos congelados, fazendo com que fiquem descongelados em alguns minutos sem que o teor de proteínas dos alimentos sofra qualquer alteração.</p>	<p></p>	<p>0 ÷ 50</p>

## FORNO MULTIFUNÇÕES COM PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

Para obter mais informações sobre o programador electrónico, consulte o ponto relevante das páginas 30 e 31.

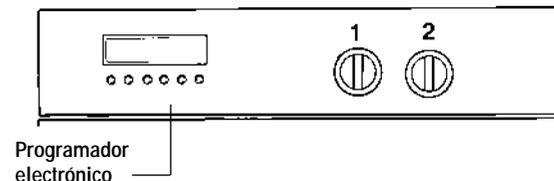
Programador electrónico



<p>O forno está equipado com:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* uma resistência inferior</li> <li>* uma resistência superior para aquecer ou grelhar alimentos por infravermelhos</li> <li>• uma resistência circular que contorna a ventoinha</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p>botão do termostato</p>	<p><b>1</b></p> <p>botão do selecção funções</p>
<p>Rode o botão de selecção de funções para a posição correspondente ao símbolo ; a luz do forno manter-se-á acesa durante todas as fases de cozedura.</p>		
<p><b>Convecção natural</b> Neste modo de operação são usadas as duas resistências inferior e superior. Trata-se da forma convencional de assar e cozinhar. É a forma ideal de assar carne e caça, cozer biscoitos e assar maçãs; com este modo de operação os alimentos ficam com bom aspecto e estaladiços. Obterá os melhores resultados possíveis se colocar os alimentos na mesma prateleira e regular a temperatura de modo a ficar compreendida entre os 50°C e os 240°C.</p>	<p>50 ÷ MÁX.</p>	<p>**</p>
<p><b>Forno ventilado</b> Uma ventoinha sopra o ar, aquecido a uma temperatura compreendida entre os 50°C e os 240°C, para os diversos níveis do forno. Esta é a forma ideal de cozinhar diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo (como, por exemplo, carne e peixe), sem que os seus sabores e cheiros se misturem. Neste modo de utilização, os alimentos são cozinhados com suavidade, sendo, consequentemente, o ideal para confeccionar pão-de-ló, bolos, etc.</p>	<p>MÁX.</p>	
<p><b>Grelhador e ventoinha</b> O ar é aquecido pela resistência do grelhador e a ventoinha sopra o ar para os alimentos à temperatura necessária. Esta temperatura estende-se dos 50°C aos 200°C. A função de grelhador com ventoinha é uma excelente alternativa a assar alimentos no espeto. É, aliás, a função ideal para assar mesmo grandes quantidades de aves, salsichas e carnes vermelhas.</p>	<p>50 ÷ 200</p>	
<p><b>Resistências superior e inferior do forno + ventoinha</b> Neste modo de operação são utilizados quer as resistências superior e inferior do forno, quer a ventoinha. Esta combinação é a ideal para cozinhar carnes, assar peixe e confeccionar bolos. Em especial, trata-se do modo de operação por excelência para confeccionar pratos diferentes em diversos níveis do forno, em simultâneo, a temperaturas compreendidas entre os 50°C e os 240°C.</p>	<p>50 ÷ MÁX.</p>	<p>*</p>
<p><b>Descongelação</b> Se o botão de selecção de funções estiver colocado nesta posição, a ventoinha circula o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos congelados, fazendo com que fiquem descongelados em alguns minutos sem que o teor de proteínas dos alimentos sofra qualquer alteração.</p>	<p>0 ÷ 50</p>	

## FORNO MULTIFUNÇÕES COM PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

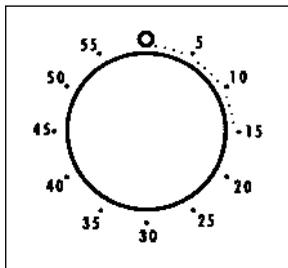
Para obter mais informações sobre o programador electrónico, consulte o ponto relevante das páginas 30 e 31.



Programador electrónico

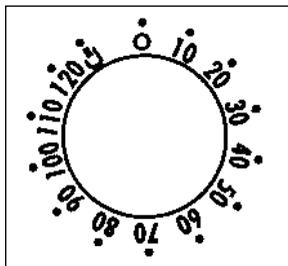
<p>O forno está equipado com:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* uma resistência inferior</li> <li>* uma resistência superior para aquecer ou grelhar alimentos por infravermelhos</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p>botão do termostato</p>	<p><b>1</b></p> <p>botão do selecção funções</p>
<p>Rode o puxador da função para a posição da luz e será assim para todas as seguintes operações. O ventilador de calor também funciona com interruptor.</p>		
<p><b>Descongelação</b> Se o botão de selecção de funções estiver colocado nesta posição, a ventoinha circula o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos congelados, fazendo com que fiquem descongelados em alguns minutos sem que o teor de proteínas dos alimentos sofra qualquer alteração.</p>		
<p><b>Forno ventilado:</b> Uma ventoinha sopra o ar, aquecido a uma temperatura compreendida entre os 50°C e os 240°C, para os diversos níveis do forno. Esta é a forma ideal de cozinhar diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo (como, por exemplo, carne e peixe), sem que os seus sabores e cheiros se misturem. Neste modo de utilização, os alimentos são cozinhados com suavidade, sendo, consequentemente, o ideal para confeccionar pão-de-ló, bolos, etc.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>*</p>
<p><b>Porta fechada - grelhado ventilado.</b> O ar é aquecido pela resistência do grelhador e a ventoinha sopra o ar para os alimentos à temperatura necessária. Esta temperatura estende-se dos 50°C aos 200°C. A função de grelhador com ventoinha é uma excelente alternativa a assar alimentos no espeto. É, aliás, a função ideal para assar mesmo grandes quantidades de aves, salsichas e carnes vermelhas.</p>	<p>50 ÷ 200</p>	
<p><b>Baixo elemento com maior ventilação.</b> Esta função é ideal para travessas delicadas (tarteiras, travessa para "soufflé").</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Convecção natural</b> Neste modo de operação são usadas as duas resistências inferior e superior. Trata-se da forma convencional de assar e cozinhar. É a forma ideal de assar carne e caça, cozer biscoitos e assar maçãs; com este modo de operação os alimentos ficam com bom aspecto e estaladiços. Obterá os melhores resultados possíveis se colocar os alimentos na mesma prateleira e regular a temperatura de modo a ficar compreendida entre os 50°C e os 240°C.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>**</p>
<p><b>Grelhados - porta fechada.</b> O interruptor da opção de grelhados, funciona a infravermelhos. Esta função é ideal para cozinhar carnes de maior espessura (salsichas e bacon).</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Função pizza</b> Esta função com, com a circulação de ar quente nos fornos, assegura resultados perfeitos em peças de loiça, como travessas para pizza ou fogaça.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>PIZZA</p>

## UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO



Este relógio permite-lhe marcar o tempo necessário para a confecção dos alimentos; para tal, terá de rodar o botão completamente no sentido dos ponteiros do relógio e de, em seguida, posicionar a marca de forma a ficar a apontar para o tempo de cozedura pretendido. Uma vez decorrido o tempo de cozedura assim marcado, será emitido um sinal sonoro durante alguns segundos.

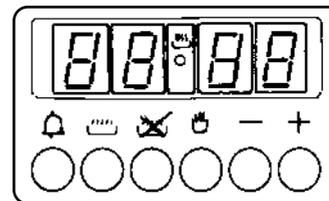
## UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR PARA SELECÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA TOTAL



Este mecanismo permite-lhe programar o tempo de cozedura total, de modo a que o forno se desligue automaticamente uma vez decorrido o tempo de cozedura marcado (máximo duas (2) horas). Ligue o forno e seleccione a temperatura pretendida. Isto feito, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio, posicionando a respectiva marca de modo a ficar alinhada com o tempo de cozedura pretendido, expresso em minutos. Depois de decorrido o tempo de cozedura assim marcado, a marca do botão ficará alinhada com o símbolo "O" e o sinal sonoro tocará automaticamente.

Sempre que pretender utilizar a função manual do forno (ou seja, que não pretenda marcar um tempo com este botão, no fim do qual o forno se desliga automaticamente), terá de colocar o botão e forma a que a respectiva marca fique alinhada com o símbolo .

## OPERAÇÃO DO RELÓGIO ELECTRÓNICO COM PROGRAMADOR



### Operações preliminares que deverão ser levadas a cabo depois de ligar o forno à corrente

Depois de ter ligado o forno à corrente pela primeira vez, e sempre que o desligar da corrente, o mostrador luminoso no painel de controlo acusará a ligação à corrente, apresentando a seguinte indicação de forma intermitente "AUTO" 0:00. Prima as teclas e ao mesmo tempo que prime as teclas ou para acertar a hora exacta.

Quando o símbolo for apresentado no mostrador, o forno está pronto para ser usado no modo de operação manual.

### Funções disponíveis

- Operação manual
- Operação controlada pelo temporizador (TIMER)
- Operação semi-automática (programação do fim do tempo de cozedura)
- Operação automática (programação do início e do fim do tempo de cozedura)

### Operação manual (do forno):

Esta operação já se encontra descrita no ponto "Operações preliminares". Para que o seu forno entre em funcionamento basta premir a tecla com o símbolo . Isto fará com que o símbolo correspondente seja apresentado no centro do mostrador, fazendo com que a indicação "AUTO" se apague.

### Utilização do programador electrónico:

Tal como já dissemos no ponto "Operações preliminares", o programador electrónico permite que o forno seja operado manualmente ou através do temporizador da programação do fim do tempo de cozedura (operação semi-automática) da programação do início e do fim do tempo de cozedura (operação automática).

### Utilização do temporizador (TIMER):

Prima a tecla e, mantendo-a premida, prima uma das teclas ou para seleccionar o tempo de cozedura pretendido (máximo: 23:59). A selecção do tempo pretendido fará com que o símbolo se acenda. (Nota: esta função pode ser utilizada tanto como uma função manual quanto como uma função automática, associada a outro programa).

No fim do tempo seleccionado para a cozedura, o programador emite um sinal sonoro intermitente. Para calar este sinal sonoro basta premir a tecla . Durante a cozedura, se quiser saber quanto tempo falta para o fim da cozedura, prima a tecla .

## Regulação do som do sinal sonoro:

Tem à sua disposição três sons diferentes para o sinal sonoro do temporizador. Para seleccionar o som pretendido prima a tecla — enquanto estiver a ouvir o sinal sonoro.

## Programação semi-automática (programação do fim do tempo de cozedura):

Seleccionar a temperatura e a função de cozedura.

Para programar apenas a hora a que o forno se deverá desligar (sem programar a hora de início de cozedura, ou seja, a hora a que o forno se deverá ligar), proceda da seguinte forma:

Prima a tecla  ao mesmo tempo que prime uma das teclas ou , enquanto mantém estas teclas premidas, regule no mostrador o tempo de cozedura pretendido. Solte as teclas. O mostrador reage, iluminando o símbolo  e a indicação de operação automática “AUTO”.

A apresentação do símbolo  no mostrador significa que o forno começou a cozinhar os alimentos.

Quando o tempo de cozedura programado chegar ao fim, o forno desliga-se automaticamente, o programador emite um sinal sonoro, o símbolo  apaga-se do mostrador e a indicação “AUTO” começa a piscar.

Não se esqueça de que, quando a indicação de operação automática “AUTO” estiver a piscar, terá de premir a tecla  para repor o forno no modo de operação manual.

Se, durante a cozedura, quiser ver quanto tempo falta para que ela chegue ao fim, só terá de premir a tecla . Se premir a tecla  ficará a saber a que horas é que a cozedura irá terminar.

## Programação automática

### (programação do início e do fim do tempo de cozedura)

Seleccionar a temperatura e a função de cozedura.

Para programar quer o tempo de fim da cozedura, quer a duração da cozedura (e, consequentemente, o início do tempo de cozedura), proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla  e mantenha-a premida; em seguida, servindo-se das teclas ou , regule o tempo de cozedura pretendido no mostrador. Ao soltar as teclas, o mostrador voltará a mostrar a hora actual, a indicação de operação automática “AUTO” e o símbolo .
2. Prima a tecla  e mantenha-a premida; enquanto a mantém premida pressione as teclas ou para regular no mostrador a hora a que a cozedura deverá terminar.

Quando soltar as teclas, o mostrador voltará a mostrar:

- A hora actual.
- A indicação “AUTO”.

Depois de concluir as operações acima indicadas, o forno começará automaticamente a trabalhar na hora programada, apagando-se na hora programada para o fim da cozedura.

A hora de início da cozedura será automaticamente determinada pelo forno com base no tempo de cozedura e na hora de fim da cozedura. Quando o forno começar a trabalhar, o programador apresentará o símbolo  e a indicação “AUTO”. Quando o forno se desliga, ouve-se um sinal sonoro e o símbolo  desaparece do mostrador. A indicação “AUTO” começa a piscar.

Não se esqueça de que, quando a indicação de operação automática “AUTO” estiver a piscar, terá de premir a tecla  para repor o forno no modo de operação manual.

O sinal sonoro que assinala o fim do tempo de cozedura pode ser calado, para o que basta premir a tecla . Para, durante a cozedura, ver quanto tempo falta para que a cozedura termine, prima a tecla . Se premir a tecla ; poderá ver a hora programada para o fim da cozedura.

**Atenção: Os símbolos das teclas poderão variar de modelo para modelo, mas as suas funções mantêm-se as mesmas.**

# SUGESTÕES ÚTEIS

## Grelhar

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado.

Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos.

Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne.

As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

## Limpeza e manutenção

Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização. A gordura derretida deposita-se nas paredes do forno durante a cozedura dos alimentos. Da próxima vez que o forno for utilizado, essa gordura poderá dar azo a cheiros desagradáveis, podendo, inclusive, pôr em perigo o êxito dos seus cozinhados. Limpe as paredes do forno com água quente com detergente; passe cuidadosamente por água, para remover todos os traços de detergente. Para que esta tarefa seja desnecessária, todos os modelos poderão ser equipados com painéis catalíticos auto-limpantes: estes painéis são fornecidos como um extra (consulte o ponto intitulado FORNO AUTO-LIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO).

Para limpar as grelhas de aço inoxidável poderá utilizar detergentes e esfregões abrasivos de metal, do tipo dos “Bravo”.

As superfícies em vidro, como a parte de cima, a porta do forno e a porta da estufa, terão de ser limpas depois de estarem frias. O incumprimento desta regra poderá danificar essas superfícies. Esse tipo de danos não está coberto pela garantia.

Como proceder para substituir a luz interior do forno: desligue o forno da corrente e desatarraxe a lâmpada. Substitua-a por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas.

---

## Forno auto-limpante com revestimento catalítico

---

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.

A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.

No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.

Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.

Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.

Estas precauções simples assegurarão a temperatura correcta e as condições ideais para que a limpeza catalítica tenha lugar.

Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.

Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.

**N.B.:** Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

---

## Assistência técnica

---

### Antes de telefonar para a assistência técnica

Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:

- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria:

desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características (vide a figura 4 na página 35).

---

## Condições de garantia

---

Este electrodoméstico está abrangido por uma Garantia. Para beneficiar desta garantia deverá apresentar o certificado de "Garantia Internacional", devidamente preenchido com o nome e morada do consumidor final, modelo e número de série do aparelho, e data de compra, além de devidamente autenticado pelo lojista. Este documento ficará sempre na posse do consumidor.

Durante o período de Garantia os Serviços de Assistência Técnica efectuarão a reparação de qualquer deficiência no funcionamento do aparelho resultante de defeito de fabrico.

A Garantia não inclui deslocações a casa do cliente, que serão debitadas de acordo com a taxa de deslocação em vigor a cada momento. Exceptua-se a 1ª deslocação, se se efectuar no primeiro mês de vigência da Garantia, que será gratuita.

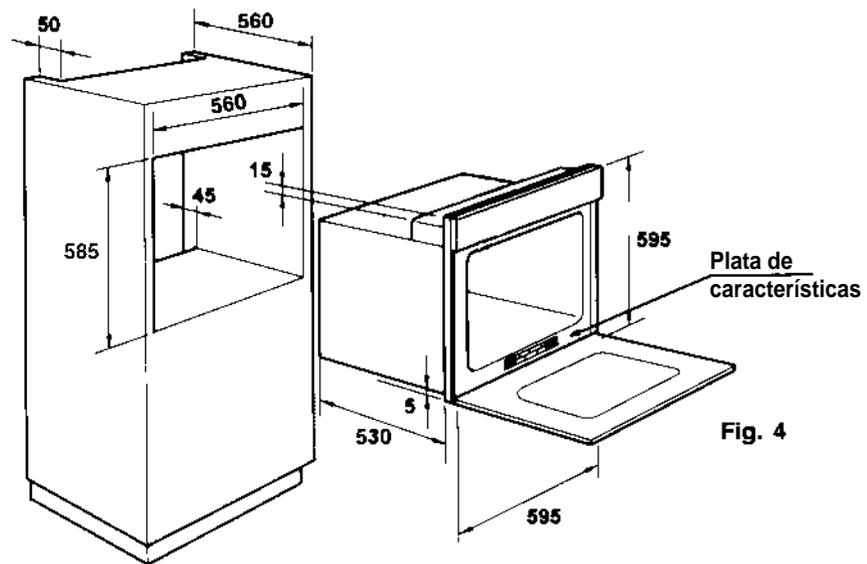
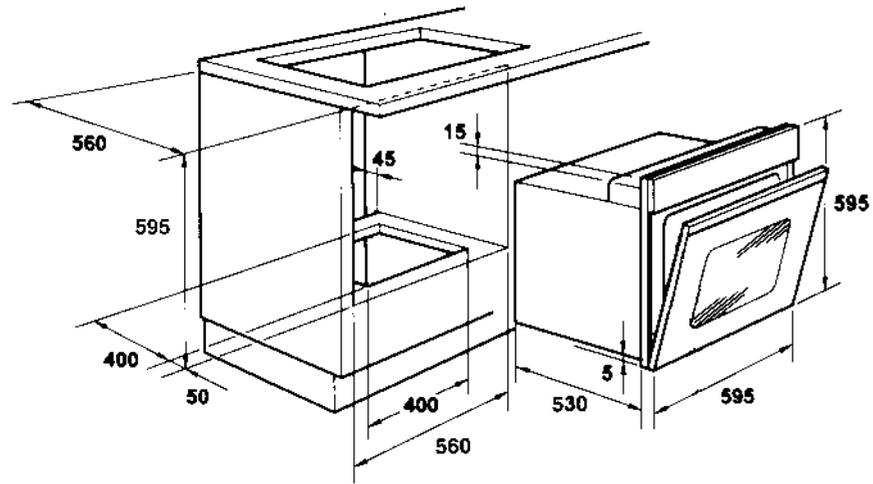
### **A Garantia não inclui:**

- Anomalias ocasionadas por mau trato, negligência ou manipulação contrária às instruções contidas no manual, modificação ou incorporação de peças de procedência diferente da do aparelho, aplicadas por serviços técnicos não autorizados.
- Defeitos provocados por curto-circuito ou injúria mecânica.
- Qualquer serviço de instalação ou explicação do funcionamento do aparelho em casa do cliente.
- Indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente.
- Troca do aparelho.

### **Serviço Pós-Venda**

Com o objectivo de satisfazer cada vez mais o consumidor final, colocamos à vossa disposição a nossa Rede Nacional de Assistência Técnica, com pessoal técnico devidamente especializado.

# INSTALAÇÃO



O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por galhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

## Algemene aanwijzingen

Lees deze handleiding aandachtig. Hierin treft u belangrijke gegevens aan omtrent installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding voor eventuele toekomstige raadpleging.

De eerste keer dat de oven in werking wordt gesteld, kan er een stinkende walm vrijkomen. Dit is te wijten aan de eerste verhitting van de lijm op de isolatiepanelen rond de oven. Dit is volkomen normaal. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om deze walm uit de oven te verwijderen. Wacht u tot de walm verdwijnt, alvorens u het voedsel in de oven plaatst.

Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm. Zorg er derhalve voor dat kinderen niet in de buurt van de oven komen, vooral wanneer de grill aan staat.

Een speciaal ontworpen beschermplaatje die de oppervlaktetemperatuur van de ovendeur aanzienlijk verlaagt (alleen sommige modellen) kan via onze serviceafdeling verkregen worden. Het beschermingsplaatje wordt aanbevolen voor huishoudens met jonge kinderen.

**Vermelding van overeenstemming:** De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.



Dit apparaat voldoet aan de EEC richtlijn 89/336, 73/23 en eventuele wijzigingen.

Verzeker u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

### BELANGRIJK

Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstandig gebruik van de oven.

**Bij het gebruik van elk elektrisch apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:**

- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
  - Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
  - Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
  - Zorg ervoor dat kinderen en/of onbevoegde personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken;
  - Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
  - Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.
- De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:
- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
  - Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, met rubber geïsoleerde kabel (van het type H05RR-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
  - Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
  - De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

## Installatie

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie.

De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.

### INBOUW VAN DE OVEN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde opening: onder het aanrecht of in kolomopstelling. De oven wordt vast gezet door de vier schroeven in de gaten in de rand vast te draaien. U kunt de schroeven zien, wanneer u de deur opent. Voor een goede ventilatie dienen bij het inbouwen van de oven de in de figuur 4 op pagina 46 aangegeven maten en afstanden in acht te worden genomen.

Opmerking: Bij ovens die onder een kookplaat aangebracht worden, dient men de aanwijzingen in de handleiding voor de kookplaat op te volgen.

### BELANGRIJK

De inbouwkast dient geschikt te zijn voor inbouw van het apparaat teneinde een goede werking te kunnen garanderen. De panelen van de kasten naast de oven dienen warmtebestendig te zijn. Bij kasten met houtfineer dient de lijm een temperatuur van 120°C te kunnen weerstaan. Plastic of gelijmd materialen, die niet bestendig zijn tegen deze temperatuur kunnen vervormd worden of loslaten. Volgens de veiligheidsnormen dient het ingebouwde apparaat niet in contact te komen met elektrische onderdelen. Alle beveiligingsonderdelen dienen zodanig aangebracht te zijn, dat zij niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.

**Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de inbouwopening verwijderd te worden. Het voetstuk dient een opening van minstens 45 mm te hebben.**

## Elektrische aansluiting

Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Bij modellen zonder stekker dient met een standaardstekker aan te brengen, die geschikt is voor het op het typeplaatje vermelde vermogen. De aarddraad is geel/groen. Deze verbinding dient door een technisch bevoegd persoon uitgevoerd te worden.

Indien het stopcontact en de stekker niet op elkaar afgestemd zijn, laat dan een technisch bevoegd persoon een ander stopcontact installeren. Deze dient ook na te gaan of de draaddoor-sneede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.

Aansluiting kan ook plaatsvinden door een geschikte meerpelige (aan/uit) schakelaar te plaatsen tussen het elektrische net en het apparaat met 3 mm afstand tussen de contacten, die aan de geldende normen voldoet. Zorg ervoor dat de (geel/groen) geaarde kabel de schakelaar niet raakt. Het stopcontact of de meerpelige schakelaar dienen op een gemakkelijk toegankelijke plaats bij de oven gemonteerd te worden.

**Belangrijk:** Zorg er bij de installatie voor dat de voedingskabel nergens warmer kan worden dan 50°C. De oven voldoet aan de veiligheidseisen als voorzien in de normen van de desbetreffende instituten. De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gegarandeerd indien het apparaat op de juiste wijze met een doelmatige aardingsinstallatie is verbonden ingevolge de huidige normen m.b.t. elektrische veiligheid. Ga na of aan deze fundamentele veiligheidseis is voldaan en laat de installatie, ingeval van twijfel, grondig nakijken door een installateur.

Ga na of het elektrische vermogen van de stopcontacten overeenkomt met het maximum vermogen van het apparaat, zoals is aangegeven op het typeplaatje. Haal er, in geval van twijfel, een technisch bevoegd persoon bij.

**De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade als gevolg van de niet-aarding van de installatie.**

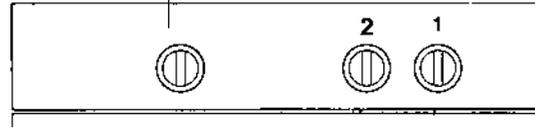
**ATTENTIE: De spanning en energieverbruik staan vermeld op de modelsticker (fig. 4 - pag. 46).**

## MULTIFUNCTIONELE OVEN MET TIJDSCHAKELAAR OF TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE

\* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304

\*\* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304 ter bepaling van de energie efficiency klasse.

Tijdschakelaar of timer met uitschakelfunctie



Voor informatie over de tijdschakelaar, of timer met uitschakelfunctie zie de betreffende tekst op pagina 41

De oven is uitgerust met: • een verwarmingselement voor onderwarmte; • een verwarmingselement voor infrarode bovenwarmte of grillen		
Draai de knop naar : dit lichtje blijft branden gedurende alle fasen.		
<b>Conventioneel gebruik</b> Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft. U verkrijgt uitstekende resultaten door het voedsel op dezelfde hoogte te plaatsen en de temperatuur in te stellen tussen 50°C en 240°C.		50 ÷ MAX
<b>Roosteren</b> Inwerkingstelling van het verwarmingselement van de grill met infrarode straling.		MAX
<b>Geventileerde grill</b> De, door het verwarmingselement van de grill, verhitte lucht wordt gecirculeerd door de ventilator, die deze verspreid over het voedsel bij temperaturen van 50 tot 200°. De geventileerde grill vervangt het spit en zorgt, zelfs bij grote hoeveelheden, voor optimale resultaten bij kipperechten, worst en rood vlees.		50 ÷ 200
<b>Geventileerde oven</b> De hete lucht, instelbaar van 50° to 240°C, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.		50 ÷ MAX
<b>Ontdooien</b> Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesproduct circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.		0 ÷ 50

## MULTIFUNCTIONELLE OVEN MET ELECTRONISCHE PROGRAMMAKLOK

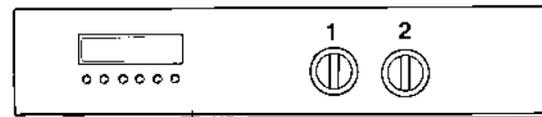
Electronic programmer



Voor informatie over de elektronische programmaklok zie de betreffende tekst op pagina 42 en 43.

De oven is uitgerust met: • een verwarmingselement voor onderwarmte; • een verwarmingselement voor infrarode bovenwarmte of grillen • een kringelement welke de ventilator omringt		
Draai de knop naar : dit lichtje blijft branden gedurende alle fasen.		
<b>Conventioneel gebruik</b> Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft. U verkrijgt uitstekende resultaten door het voedsel op dezelfde hoogte te plaatsen en de temperatuur in te stellen tussen 50°C en 240°C.	50 ÷ MAX	
<b>Geventileerde oven</b> De hete lucht, instelbaar van 50° to 240°C, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.	MAX	
<b>Geventileerde grill</b> De, door het verwarmingselement van de grill, verhitte lucht wordt gecirculeerd door de ventilator, die deze verspreid over het voedsel bij temperaturen van 50 tot 200°. De geventileerde grill vervangt het spit en zorgt, zelfs bij grote hoeveelheden, voor optimale resultaten bij kipperechten, worst en rood vlees.	50 ÷ 200	
<b>Boven- en onderelementen + ventilator</b> Deze combinatie is ideaal voor het roosteren van vlees en het bakken van vis en cakes. Het is vooral geschikt voor het tegelijkertijd bereiden van gerechten op verschillende niveaus op een temperatuur tussen 50° en 240°C.	50 ÷ MAX	
<b>Ontdooien</b> Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesproduct circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.	0 ÷ 50	

## MULTIFUNCTIONELE OVEN MET ELECTRONISCHE PROGRAMMAKLOK

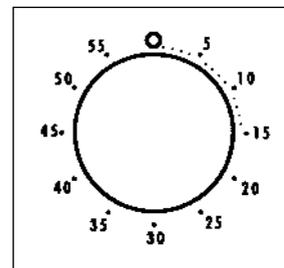


Electronische  
programmaklok

Voor informatie over de elektronische programmaklok zie de betreffende tekst op pagina 42 en 43.

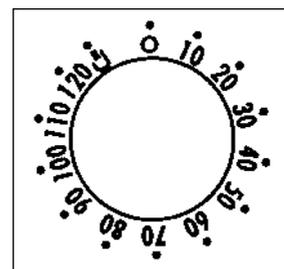
De oven is uitgerust met: <ul style="list-style-type: none"> <li>• een verwarmingselement voor onderwarmte;</li> <li>• een verwarmingselement voor infrarode bovenwarmte of grillen</li> </ul>	2	1
De ovenverlichting is in werking zodra de functieknop in de 'aan'-positie staat. Tevens is de mantelkoeling in werking.		
<b>Ontdooien</b> Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.		
<b>Geventileerde oven:</b> De hete lucht, instelbaar van 50° tot 240°, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.	50 ÷ MAX	
<b>Geventileerd grillen met gesloten deur</b> De, door het verwarmingselement van de grill, verhitte lucht wordt gecirculeerd door de ventilator, die deze verspreid over het voedsel bij temperaturen van 50 tot 200°. De geventileerde grill vervangt het spit en zorgt, zelfs bij grote hoeveelheden, voor optimale resultaten bij kipgerechten, worst en rood vlees.	50 ÷ 200	
<b>Onderwarmte plus ventilator</b> Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en soufflé.	50 ÷ MAX	
<b>Conventioneel gebruik</b> Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft. U verkrijgt uitstekende resultaten door het voedsel op dezelfde hoogte te plaatsen en de temperatuur in te stellen tussen 50°C en 240°C.	50 ÷ MAX	
<b>Grillen met gesloten deur</b> De keuze van deze functie schakelt het infrarood grillelement in. Deze functie is speciaal geschikt voor het bereiden van vleesgerechten.	50 ÷ MAX	
<b>Functie pizza</b> Deze hetelucht functie staat garant voor een perfect kookresultaat voor bijvoorbeeld pizza.	50 ÷ MAX	PIZZA

## GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER



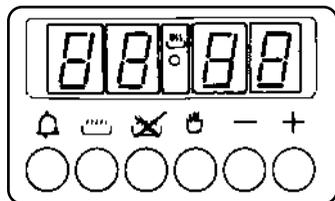
U stelt de kookwekker in door deze eerst een maal compleet om te draaien (met de klok mee). Draai de schakelaar vervolgens terug naar de gewenste positie/tijd. Zodra de ingestelde tijd is overschreden, gaat er gedurende enkele seconden een geluidssignaal.

## GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE



Dit mechanisme maakt het mogelijk de totale kooktijd in te stellen, zodat de oven automatisch afslaat aan het einde van de ingestelde tijd. (max. 2 uur). Zet de oven aan en stel de gewenste temperatuur in. Draai de knop met de klok mee en zet de wijzer op de gewenste tijd, aangegeven in minuten. Zodra de ingestelde kooktijd is bereikt, gaat de wijzer terug naar de « 0 » positie. Er zal automatisch een alarmbel klinken .

## GEBRUIK VAN DE ELECTRONISCHE PROGRAMMAKLOK



Na het inschakelen van de oven en na iedere stroomonderbreking, zal op het verlichte bedieningspaneel het woord «AUTO» 0:00 gaan knipperen.

Druk de en toetsen in tezamen met de of toetsen om de juiste tijd in te stellen.

Wanneer het symbool op het display oplicht, kan de oven met de hand worden bediend.

### Beschikbare functies

- Handbediening
- Tijd klok
- Halfautomatische werking (einde van de bereidingstijd geprogrammeerd)
- Automatische werking (begin en einde van bereidingstijd geprogrammeerd)

### Handbediening (van de oven)

Dit is reeds beschreven onder het hoofdstuk «Eerste handelingen». Druk de toets in zodat het overeenkomstige symbool in het midden oplicht en de «AUTO» indicator verdwijnt.

### Gebruik van de elektronische programmering

Zoals al beschreven onder het hoofdstuk «Eerste handelingen» stelt de elektronische programmering u in staat de oven handmatig te gebruiken of:

- met de timer
- door het einde van de bereidingstijd te programmeren (half automatische werking)
- door het begin en het eind van de bereidingstijd te programmeren (automatische werking).

### Gebruik van de timer

Druk de toets in. Houdt deze ingedrukt terwijl u met de en toetsen de gewenste tijd instelt (maximaal 23:59). Door het instellen van deze gewenste tijd licht het symbool op. (Nb deze functie kan zowel handmatig als automatisch werken tezamen met een ander programma).

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt er met korte tussenpozen een geluidssignaal. Druk toets in om het signaal uit te schakelen.

Druk de toets in om tijdens de bereiding te zien hoeveel tijd het gerecht nog nodig heeft.

### Het instellen van de toon van het tijdsignaal

Er zijn drie verschillende tonen mogelijk als tijdsignaal. Om de gewenste toon te kiezen, moet u de — toets indrukken terwijl het signaal klinkt.

## Halfautomatische programmering (einde van bereidingstijd)

Stel de gewenste temperatuur en bakfunctie in.

Ga als volgt te werk om alleen de eindtijd (en niet de begintijd) van de oven te programmeren. Druk de toets in tezamen met de of de toets en stel, terwijl u de toetsen ingedrukt houdt, de gewenste bereidingstijd in. Laat de toetsen nu los. Op het paneel lichten het symbool en de «AUTO» indicator op. Het symbool op het bedieningspaneel geeft aan dat de oven werkt.

Aan het einde van de bereidingstijd slaat de oven automatisch af, het geluidssignaal klinkt, het symbool verdwijnt van het paneel en de «AUTO» indicator begint te knipperen. Denk eraan, dat wanneer de «AUTO» indicator knippert, de toets moet worden ingedrukt om de oven weer op handbediening in te stellen. Om de resterende bereidingstijd te zien tijdens het bereidingsproces, moet u de toets indrukken. Als u de toets indrukt, ziet u de tijd waarop het bereidingsproces voltooid zal zijn.

## Automatische programmering (begin en einde van bereidingstijd)

Stel de gewenste temperatuur en bakfunctie in.

Om niet alleen de tijd te programmeren, waarop de oven afslaat, maar ook de bereidingstijd (en dus de starttijd) gaat u als volgt te werk:

- 1) Houdt u de toets ingedrukt en stel d.m.v. de en toetsen de gewenste bereidingstijd in. Wanneer u de toetsen loslaat, laat het bedieningspaneel weer de gewone tijd zien, de «AUTO» indicator en het symbool.
- 2) Houdt de toets ingedrukt en stel d.m.v. de en toetsen de tijd in waarop het bereidingsproces moet eindigen. Wanneer u de toetsen loslaat, ziet u op het bedieningspaneel opnieuw:
  - de gewone tijd
  - de «AUTO» indicatorWanneer bovenstaande handelingen zijn verricht, zal de oven automatisch op de gewenste tijden aan- en afslaan.

De tijd waarop de oven aanslaat, zal automatisch door de oven worden vastgesteld, gebaseerd op de bereidingstijd en de eindtijd.

Symbool en de «AUTO» indicator op het lichtvenster van de programmeerknop geeft de inwerkingstelling van de oven aan. Een waarschuwingssignaal en het verdwijnen van symbool , onder gelijktijdig aan- en uitgaan van het woord «AUTO», geven aan dat de oven uit is. Het opflikkeren van het woord «AUTO» herinnert u eraan, dat u voor de handmatige bediening opnieuw op knop dient te drukken.

Het waarschuwingssignaal kan worden afgezet door op knop te drukken. Wilt u tussentijds weten hoeveel tijd er nog resteert tot het einde van de baktijd, druk dan op de knop , Indien u op de knop drukt, verschijnt het eindtijdstip van de baktijd.

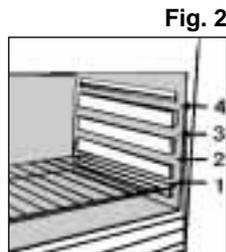
**Waarschuwing: De symbolen op de knoppen kunnen per model verschillend zijn, hun toepassingen blijven echter gelijk.**

## NUTTIGE TIPS

### Grilleren

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.

Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht te bestrijken met olie.



### Schoonmaken en onderhoud

Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens het schoon te maken; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af middels de hoofdschakelaar.

Maak de roestvrijstalen en geëmailleerde delen schoon met warm water en niet bijtende of vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende wasmiddelen, bleekmiddelen of zuren om het apparaat schoon te maken. Het is heel belangrijk de oven schoon te maken na iedere keer dat u de oven heeft gebruikt. Vetten, die aan de wanden van de oven zijn blijven zitten, kunnen de volgende keer dat u de oven gebruikt, voor nare geurtjes zorgen of zelfs het kookresultaat beïnvloeden.

Gebruik heet water met een geschikt schoonmaakmiddel om de oven schoon te maken; verwijder de zeepresten grondig.

De oven kan ook uitgerust worden met zelfreinigende ovenwanden, zodat het bovenstaande onnodig wordt. (Zie hiervoor het volgende hoofdstuk).

Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen grill een schoonmaakmiddel en schuur-sponsje. De glazen oppervlakken dient u schoon te maken, wanneer deze koud zijn. Schade aan de glazen delen vallen niet onder de garantie indien u het bovenstaande niet in acht neemt.

Om het binnenlichtje te vervangen dient u: de stekker uit het stopcontact te halen of de elektriciteit af te sluiten en de oude lamp te vervangen door een soortgelijke nieuwe lamp.

### Zelfreinigende ovenwanden

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuse beschermlaag verkrijgbaar. Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuse beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstoppen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.

Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden.

Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereid.

Deze eenvoudige voorzorgsmaatregelen verzekeren u van de ideale condities en de juiste temperatuur, zodat katalytische reiniging plaats kan vinden.

Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reiniging niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken.

De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

**N.B.:** Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

### Service Dienst

#### Alvorens u de Service Dienst belt

Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:

— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.

Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:

— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar

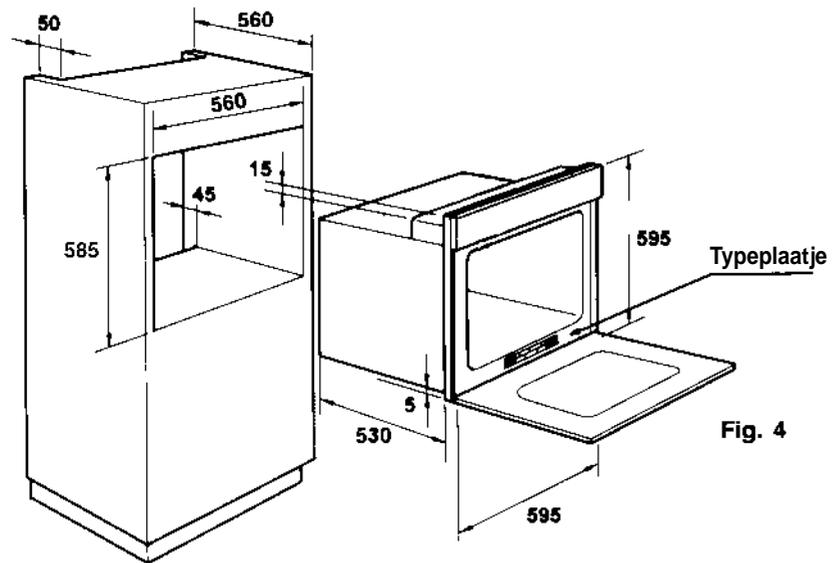
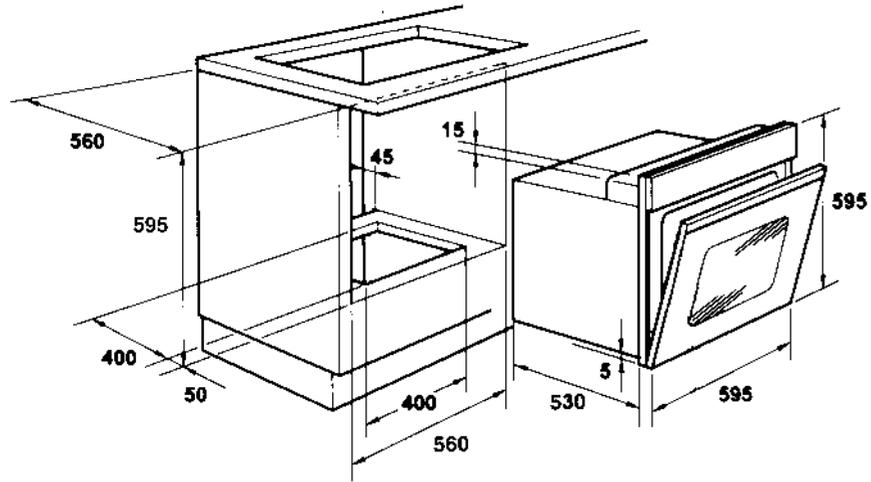
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen

— bel de Service Dienst

**Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie fig. 4, pag. 46)**

Bij het apparaat is een garantiecertificaat gevoegd dat u recht geeft op reparatie en technische ondersteuning.

# INSTALLATIE



De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

## Instructions générales

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

### ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier réchauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas. Le risque est important surtout quand le gril est utilisé.

Un écran protecteur, spécialement conçu, réduit considérablement la température de surface de la porte du four (seulement sur quelque modèle).

Il peut être obtenu auprès de notre Service Pièces Détachées. Cet écran protecteur est recommandé pour les ménages avec jeunes enfants.

**ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque matricule (fig. 4, pag. 57).** Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

**Declaration de conformité:** Cet appareil est, dans ses parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, conforme à la prescription de la Dir. CEE 89/109.



Cet appareil est conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

### IMPORTANT

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillée.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter.

En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un de même longueur à isolation de caoutchouc (du type H05RR-F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

## Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

## MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées dans la figure 4 pag. 57.

N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

### IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.

Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques. Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

## Alimentation électrique

Branchez la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et vert. Veillez à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec une distance minimum entre les plots de 3 mm. dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

### IMPORTANT

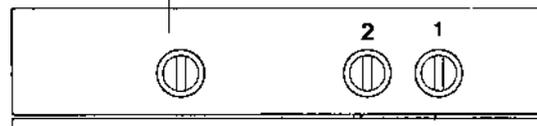
Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

## FOUR MULTIFONCTIONS AVEC MINUTEUR COUPE CIRCUIT OU MINUTEUR SONORE

- \* Programme testé selon le GENELEC, norme européenne EN 50304.  
 \*\* Programme testé selon le GENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

Minuter coupe circuit ou minuter sonore



Pour le fonctionnement du minuteur sonore ou du minuteur coupe circuit voir paragraphe pag. 52

Le four est doté de: • une résistance de sole; • une résistance de voûte pour chauffer et griller		
Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.		
<b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.		50 ÷ MAX
	**	
<b>Cuisson par grill</b> Par cette position, la résistance du grill à l'infrarouge est insérée.		MAX
<b>Gril ventilé</b> L'air est chauffé par la résistance du grill entre 50 et 200°C. La ventilateur créé des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.		50 ÷ 200
<b>Cuisson par chaleur tournante</b> Les deux résistances sont en fonctionnement. Avec les flux d'air chaud la cuisson est uniforme et permet de cuire deux plats en même temps sans mélange d'odeurs et de saveurs.		50 ÷ MAX
	*	
<b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.		0 ÷ 50

## FOUR MULTIFONCTIONS AVEC PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

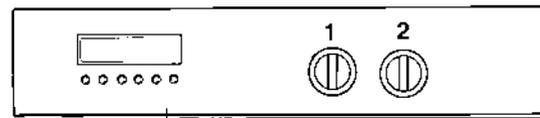
Pour obtenir le fonctionnement du programmateur électronique se référer au paragraphe 53 et 54.

Programmateur électronique



Le four est doté de: • une résistance de sole; • une résistance de voûte pour chauffer et griller • une résistance circulaire		
Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.		
<b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.	50 ÷ MAX	
		**
<b>Cuisson par air pulsé</b> Une résistance circulaire est située autour du ventilateur. Dès que cette position est enclenchée le ventilateur aspire l'air qui est chauffé avant d'être renvoyé dans la cavité du four. Cette technique de cuisson permet d'obtenir une cuisson idéale avec une montée en température rapide.	MAX	
<b>Gril ventilé</b> L'air est chauffé par la résistance du grill entre 50 et 200°C. La ventilateur créé des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.	50 ÷ 200	
<b>Cuisson par chaleur tournante</b> Les deux résistances sont en fonctionnement. La turbine crée des flux d'airs chauds. La cuisson est uniforme, et permet de cuire deux plats en même temps sans mélanges d'odeurs et de saveurs. Températures réglables de 50 à 240°C.	50 ÷ MAX	
		*
<b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.	0 ÷ 50	

## FOUR MULTIFONCTIONS AVEC PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

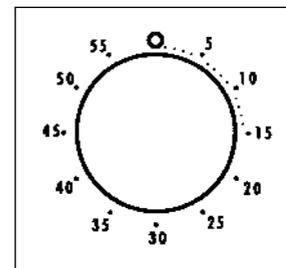


Programmeur électronique

Pour obtenir le fonctionnement du programmeur électronique se référer au paragraphe 53 et 54.

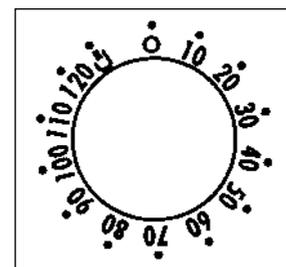
Le four est doté de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance de sole;</li> <li>• une résistance de voûte pour chauffer et griller</li> </ul>	<p>bouton thermostat</p>	<p>bouton sélecteur</p>
Tourner la manette de commande sur la position . La lampe reste allumée quelques soient les fonctions employées (ainsi que ventilateur de refroidissement du four).		
<b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.		
<b>Four ventilé:</b> Avec les flux d'air chaud la cuisson est uniforme et permet de cuire deux plats en même temps sans mélange d'odeurs et de saveurs.	50 ÷ MAX	*
<b>Grill ventilé (l'utilisation du grill se fait porte fermée)</b> L'air est chauffé par la résistance du grill entre 50 et 200°C. La ventilateur crée des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.	50 ÷ 200	
<b>Sole ventilée:</b> Utilisation de la résistance de sole et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour la cuisson des tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches et les patés.	50 ÷ MAX	
<b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.	50 ÷ MAX	**
<b>Grill traditionnel (l'utilisation du grill se fait porte fermée)</b> Utilisation de la résistance du grill à rayons infrarouges. Excellente dans la cuisson de viandes de petites et moyennes épaisseurs (grillades, brochettes) ou pour le gratinage.	50 ÷ MAX	
<b>Fonction pizza</b> La chaleur spécialement bien répartie de cette fonction permet une cuisson uniforme de tous les plats (idéal pour pizza).	50 ÷ MAX	PIZZA

## UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



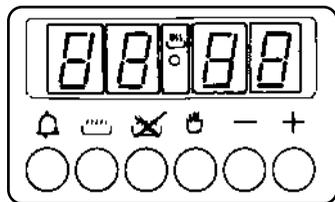
Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

## UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Avec ce mécanisme il est possible de programmer le temps de cuisson et l'arrêt du four automatiquement (durée maxi 2 heures). Un fois que vous avez sélectionné la température, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir le temps désiré. Quand la cuisson est terminée, une sonnerie retentit et coupe l'alimentation du four. Quand la cuisson est terminée le bouton revient sur la position . Il est possible d'utiliser le four sans minuteur, il suffit de positionner le bouton sur la position . Dans ce cas, c'est à l'utilisateur de couper manuellement l'alimentation.

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



### Opérations préliminaires à suivre après le branchement électrique du four.

Après le premier branchement électrique ou après une coupure de courant, le symbole «AUTO»  se mettra à clignoter sur l'affichage. Pour mettre à l'heure le four appuyez simultanément sur les touches  et  et appuyer sur les touches  et  pour fixer l'heure exacte. Sur le cadran le symbole  apparaîtra. Le four est alors prêt pour une utilisation manuelle.

### Fonctions possibles:

- Fonctionnement manuel
- Fonctionnement avec minuteur
- Fonctionnement semi-automatique (programmation fin de cuisson)
- Fonctionnement automatique (programmation de début et de fin de cuisson)

### Utilisation manuel du four

Déjà expliqué dans le paragraphe opérations préliminaires. Il suffit d'appuyer sur la touche  pour faire apparaître au centre le symbole correspondant, qui exclut la mention AUTO. Sélectionnez le temps et le mode de cuisson désirés.

### Utilisation du programmateur électronique

Le programmateur électronique autorise le fonctionnement du four en manuel, ou encore comme:

- minuteur
- programmation fin de cuisson (fonctionnement semi-automatique)
- programmation de début et de fin de cuisson (fonctionnement automatique)

### Utilisation du minuteur

Appuyez sur la touche . Sans la relâcher appuyez sur les touches  et  jusqu'à ce que le temps désiré (23:59 au maximum) apparaisse sur l'écran. La sélection du temps souhaité est signalé sur l'écran par le symbole .

(NB: cette fonction peut-être utilisée aussi bien pour le fonctionnement manuel qu'en automatique en même temps qu'un autre programme). A la fin du temps fixé, le programmateur émet un signal sonore intermittent.

Pour l'interrompre appuyez sur la touche .

Pour faire apparaître le temps restant, appuyez sur la touche .

### Réglage de la tonalité du signal sonore

Le programmateur dispose d'un signal sonore à trois tonalités différentes. Pour choisir celle que l'on désire, appuyez sur la touche — pendant que le signal retentit.

## Utilisation du programmateur semi-automatique (fin de cuisson)

Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.

Si l'on souhaite ne programmer que l'arrêt du four (pas d'allumage), exécuter les opérations suivantes. Appuyez simultanément sur les touches , et  ou , puis les relâcher, afficher sur l'écran lumineux le temps correspondant à la durée de cuisson désirée. Relâchez les touches. Le symbole  s'allumera sur l'écran ainsi que la mention «AUTO», qui se mettra à clignoter. L'apparition du symbole  sur l'écran signifie que le four commence la cuisson. A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement, le programmateur émet un signal sonore, le symbole  apparaît sur l'écran et la mention «AUTO» clignote. Le clignotement de «AUTO» sert à rappeler que pour remettre le four en condition de fonctionnement manuel, il faut appuyer sur la touche . Si au cours de la cuisson, on souhaite connaître le temps restant, il suffit d'appuyer sur la touche . Par contre si vous appuyez sur la touche , vous pourrez voir l'heure de fin de cuisson.

## Utilisation du programmateur automatique (début et fin de cuisson)

Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.

Si l'on veut programmer le départ de la cuisson et son arrêt, il faut réaliser les opérations suivantes.

- 1) Appuyez sur la touche  puis, sans la relâcher, sur les touches  ou  pour fixer sur l'écran le temps de cuisson désiré. Relâchez les touches pour faire apparaître sur l'écran l'heure actuelle, la mention AUTO et le symbole .
- 2) Appuyez sur la touche  et sans la relâcher, sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson sur l'écran. Relâchez pour faire apparaître l'heure actuelle et la mention AUTO.

Une fois les opérations ci-dessus terminées, le four se met automatiquement en marche et s'éteindra automatiquement à l'heure désirée.

La mise en marche du four est signalée sur l'écran du programmateur par la réapparition du symbole  et de la mention AUTO.

L'arrêt du four, lui est signalé par un signal sonore et l'apparition du symbole  tandis que la mention AUTO se met à clignoter.

Le clignotement AUTO sert à rappeler que pour remettre le four en condition de fonctionnement manuel, il faut appuyer que la touche . Pour interrompre le signal sonore qui indique l'arrêt du four, appuyez sur la touche .

Si au cours de la cuisson on souhaite connaître le temps restant avant la fin de la cuisson, appuyer sur la touche . Si par contre vous appuyez sur la touche , vous pourrez voir l'heure de fin de cuisson.

**Attention:** le symbole correspondant à chaque bouton peut varier suivant le modèle, mais sa fonction reste la même.

## CONSIGNES UTILES

---

### La cuisson au grill

---

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au grill en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

- Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
- Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèchefrite permet la récupération du jus.

### Conseils de nettoyage et d'entretien

---

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Evitez absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des utensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utilisez de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. La nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).

Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir.

La vitre intérieure du four peut se démonter pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage.

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

### Four autonettoyant par catalyse

---

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arrivé que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes. N'utilisez jamais de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.

Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au grill, utilisez un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

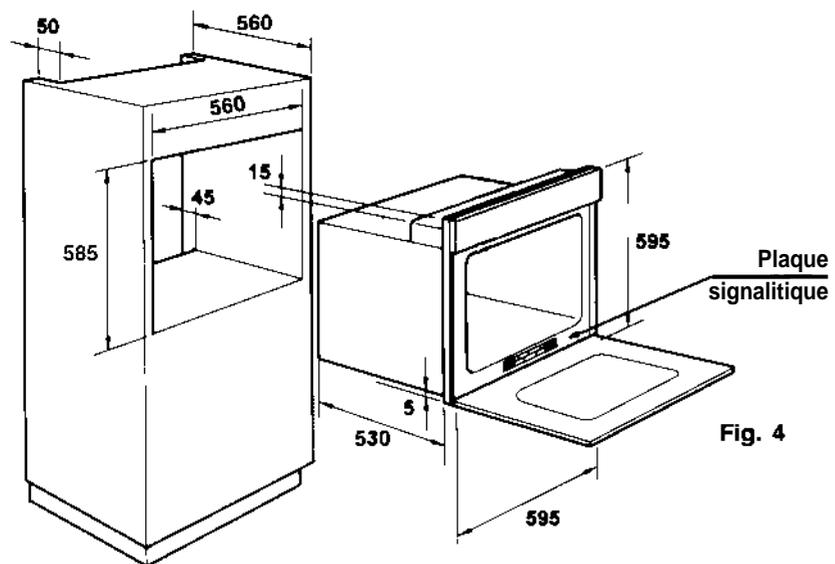
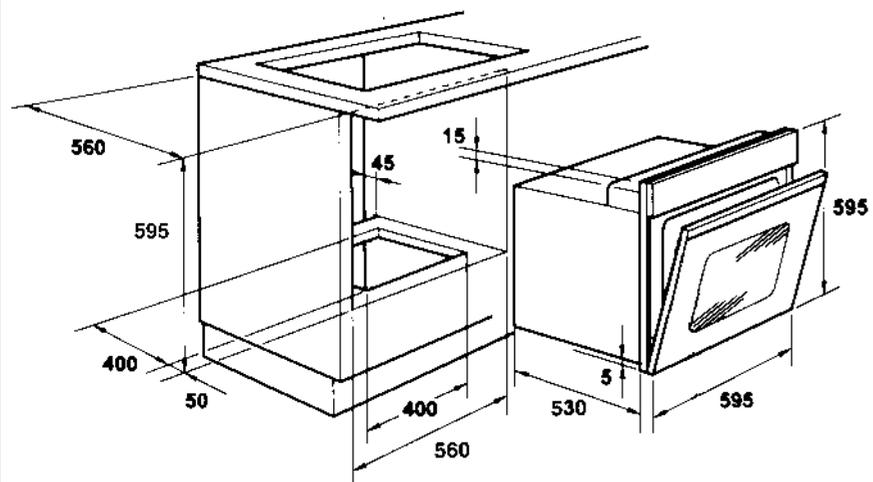
**N.B.:** Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

### Assistance Technique

---

En cas de de mauvais fonctionnement, vérifiez si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

# INSTALLATION



Grafica RB 05/2003 - Cod. 41001859 - Imprimé en Italie

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.