



**MOD. RDCF 43 MIN**

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE  
PER FORNI DA INCASSO

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS  
FOR BUILT-IN OVENS

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG  
FÜR EINBAUBACKÖFEN

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
POUR FOURS ENCASTRABLES

INSTRUCCIONES DE USO Y EL MANTENIMIENTO  
PARA HORNOS EMPOTRADOS

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING  
VOOR INBOUWOVENS

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO  
PARA FORNOS DE ENCASTRAR

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I INSTALACJI  
PIEKARNIKÓW DO ZABUDOWY



## Istruzioni per l'utente

Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otteniate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni.

Pertanto Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per un corretto utilizzo dei nostri prodotti.

La Casa Produttrice declina ogni responsabilità per danni alle persone ed agli oggetti, dovuti ad una cattiva od impropria installazione dell'apparecchio stesso.

La casa Produttrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun preavviso.

## Caratteristiche tecniche

Questo apparecchio, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

### Dimensioni:

Altezza: 460 mm  
Larghezza: 597 mm  
Profondità: 570 mm

### Volume:

Lordo: 43 dm<sup>3</sup>  
Netto: 37 dm<sup>3</sup>

Tensione d'alimentazione: 230V~ 50/60hz

### Assorbimento Watt (potenza):

Lampada:	25W
Ventilatore radiale:	20W
Ventilatore tangenziale:	11W
Suola:	1300W
Cielo:	600W
Grill:	1400W
Circolare:	2000W
Prog. Elettronico	1W

## **Istruzioni per l' utente**

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

**Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.**

Durante la cottura si sviluppa calore; lo sportello dell'apparecchio, in particolare se di vetro può diventare molto caldo: c'è pericolo di ustione, non toccare e tenere lontani i bambini.

Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

Il produttore declina ogni responsabilità nei casi in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni alle persone e agli oggetti, dovuti ad una cattiva o impropria manutenzione dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche ritenute necessarie e utili senza alcun preavviso.

Le parti dell' imballaggio (p. es. fogli, polistirolo) possono risultare pericolose per i bambini (pericolo di soffocamento). Tenere le parti dell' imballaggio fuori della portata dei bambini.

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.

Le riparazioni, specialmente quelle delle parti elettriche, possono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l'equipaggiamento nonché provocare disturbi nel funzionamento.

Agli apparecchi riparati dai centri di assistenza devono essere eseguite le prove di routine, in particolare la prova di continuità del circuito di terra.

**Questo prodotto è stato progettato per un impiego di tipo domestico.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone derivanti da una non corretta installazione, da un uso improprio, erraneo, assurdo.**

In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti.

Se il forno presenta danni visibili non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Non appena viene rilevato un problema di funzionamento, il forno deve essere staccato dalla rete elettrica.

Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.

Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.

Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.

Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili come per es. detersivi, spray per il forno, ecc.

Durante il funzionamento il forno si surriscalda fortemente. Il forno surriscaldato rimane tale per lungo tempo, anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo prima di intraprendere, per esempio, lavori di pulizia del forno.

Al momento di aprire lo sportello del forno possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua.

Se il forno contiene vapore, si consiglia di non introdurre le mani.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco.

È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato.

Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.

La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi: usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite. Prestare attenzione a ciò soprattutto in presenza di bambini.

Lasciare aperta la porta del forno solo in posizione appoggiata.

Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare.

Non sedersi e non appoggiarsi alla porta forno e non utilizzarla come piano da lavoro.

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento che entra in funzione alla selezione del ciclo di cottura creando un leggero flusso d'aria che fuoriesce dalla fessura posta sotto al pannello comandi e si arresta dopo 10-30 min dallo spegnimento del forno (in funzione delle temperature del forno).

## **ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO**

È importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengano eseguite da personale qualificato.

Qualsiasi intervento dev'essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

### **Collegamento elettrico:**

assicurarsi che il voltaggio corrisponda a quello indicato nella targhetta segnaletica posta nella parete laterale.


Il forno dev'essere collegato con un cavo di sezione minima di 1,5mm nel retro, prevedendo un interruttore omnipolare conforme alle norme in vigore, avente una distanza di apertura fra i contatti di almeno 3mm.

### **ATTENZIONE:**

nel caso si renda necessario sostituire il cavo di alimentazione, assicurarsi di rispettare il seguente codice-colore durante il collegamento dei singoli fili:

BLU - NEUTRO ( N )

MARRONE - FASE ( L )

GIALLO-VERDE - TERRA (  )

### **Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.**

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

### **Inserimento nel mobile:**

L'apparecchio può essere inserito sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna. In entrambi i casi rispettare le dimensioni indicate come da fig.1 e 2.

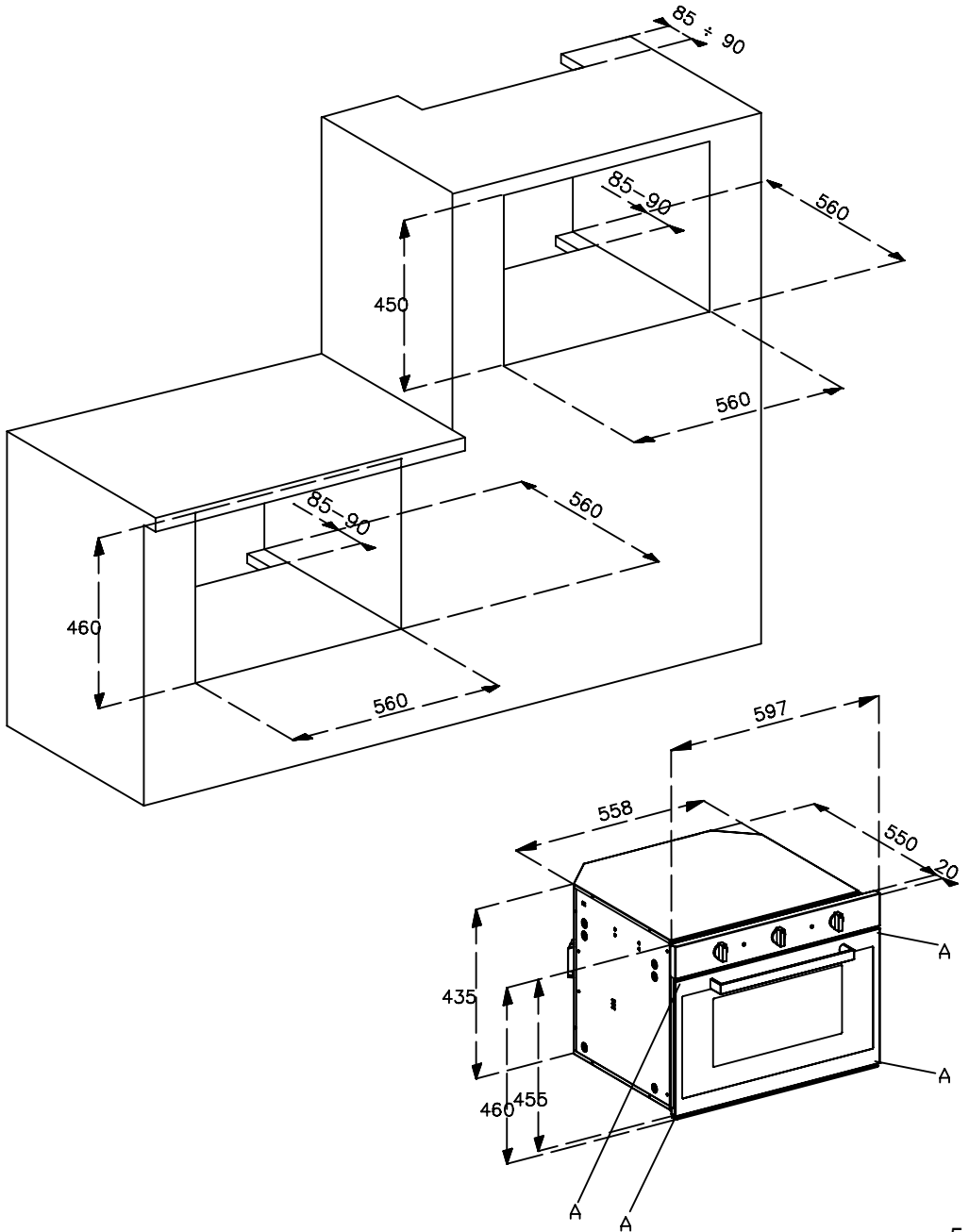
Nell'inserimento del forno a colonna è indispensabile, al fine di assicurare una sufficiente ventilazione, praticare un'apertura di almeno 85-90mm come indicato in figura 1.

Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti "A" poste negli appositi fori della cornice perimetrale (vedi fig. 1).

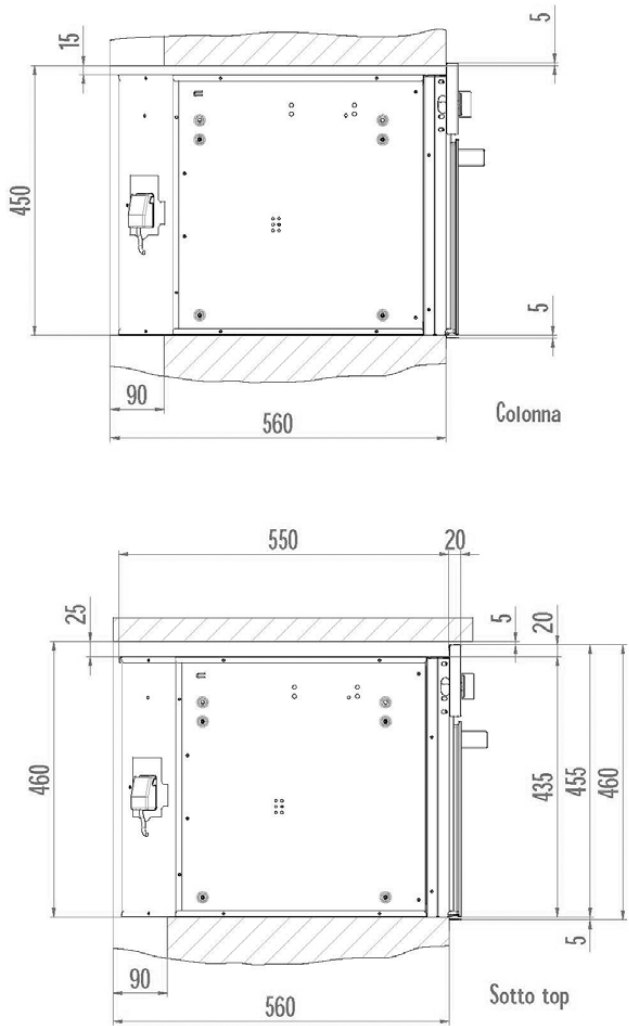
Fare attenzione a non usare la porta come leva per l'installazione del forno.

Non esercitare pressioni eccessive sulla porta del forno quando è aperta.

SCHEMA INCASSO (fig. 1)



**Fig. 2**



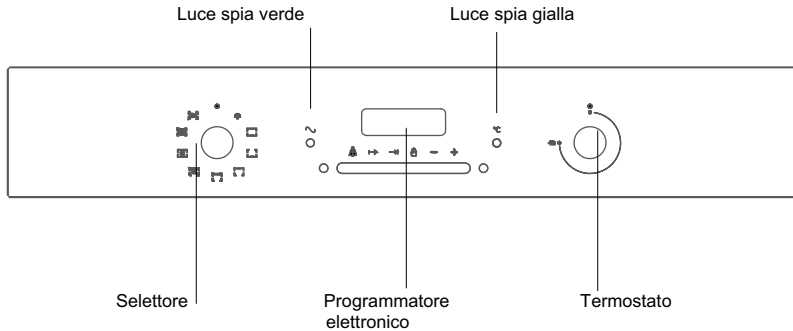


**Prima di usare il forno per la prima volta**

Dopo aver sballato il forno, averlo incassato nel mobile ed avere estratto gli accessori (leccarde e griglie) è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di circa 20 minuti in modo da eliminare eventuali residui oleosi dovuti alla lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori durante la cottura. Durante questa fase ventilare l'ambiente. Risciacquare leccarde e griglie con detersivo per stoviglie.

Durante i primi minuti di funzionamento del forno è possibile riscontrare sul frontale un'eventuale formazione di condensa che non compromette il funzionamento dell'apparecchiatura.

## FUNZIONI FORNO



### Lampada spia

Per qualsiasi posizione della manopola del selettore diverso da quella di riposo contrassegnata dallo 0, si ha l'illuminazione della lampada spia verde.

L'illuminazione della lampada gialla indica il funzionamento del termostato.

### Manopola del selettore

È il dispositivo che permette di scegliere le diverse funzioni di cottura.

Lo spegnimento del forno avviene riportando a far coincidere l'indice della manopola con l'indice fisso sul frontale.

### Programmatore elettronico

Permette di programmare le cotture secondo i tempi desiderati.

### Manopola termostato

Permette di scegliere la temperatura più idonea alle diverse esigenze dei cibi da cuocere.

Ruotando la manopola in senso orario si ha la scelta della temperatura, portandola sul valore desiderato scelto fra i 50°C e max.

## USO DEL SELETTORE



### LUCE FORNO

Si accende la luce interna del forno.



### COTTURA TRADIZIONALE

Selezionare la temperatura desiderata; la spia gialla si accenderà fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.



### COTTURA INFERIORE

Selezionare la temperatura desiderata.

Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande.



### COTTURA SUPERIORE

Selezionare la temperatura desiderata.

Questo tipo di cottura è consigliato per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.



### GRILL

Selezionare la temperatura desiderata, tenendo la porta del forno chiusa.

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo.



### GRILL VENTILATO

Selezionare la temperatura desiderata.

L'azione della ventola, combinata all'azione del grill, permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari.

Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.



### STATICO VENTILATO

Selezionare la temperatura desiderata, tenendo la porta chiusa.

Cottura indicata per cuocere pane, pizza, lasagne, ecc.

Si consiglia di preriscaldare il forno.



### **COTTURA VENTILATA**

Questo tipo di cottura consente la diffusione del calore in maniera regolare e omogenea in tutte le parti del forno. È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (es. carne e pesce), rispettando i relativi tempi di cottura.

















### **SCONGELAMENTO**

La luce del forno e la spia verde si accendono come per tutte le altre funzioni del forno.

Entra in funzione solamente la ventola, senza propagazione di calore in quanto il termostato non è operante.

La porta del forno dev'essere chiusa. Questa funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.

## Tabella consigli di cottura

Tipo di Pietanza	Temp. °C	Tempo di cottura in minuti	Livello (dal Basso)	Ciclo
• Pane e Biscotti				
Pizza	220	20/30	1	
Pane in cassetta	190/200	45/60	1	 
Pane Farcito	150/160	20/25	1 o 2	oppure
Pane Bianco	175/210	25/40	1 o 2	
Biscotti	140/150	20/30	1 o 2	
• Crostate e Pasticceria				
Focaccia	175	40/45	2	
Dolce Millefoglie	190	25/35	2	 
Dolce al cioccolato	175	30/40	2	
Crostata alla Frutta	140	50/70	2	
Vol-au-vent	175	20	2	oppure
Ciambella	180	35/45	2	
Pan di Spagna	150	20/25	2	oppure
Souffle	180/200	20/30	2	 
Meringata	120/125	25/35	2	 
• Carni				
Stufato di Vitello (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 o 2	
Arrosto di Vitello (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 o 2	 
Polpettone di Carne (1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 o 2	oppure
Agnello (gamba o spalla)	180/190	60/90	1 o 2	
Capretto (gamba o spalla)	180	45/60	1 o 2	
Maiale (lombata o coscia)	180	60/90	2	
• Selvaggina				
Arrosto di Lepre	180	60/90	1 o 2	
Arrosto di Fagiano	180	60/90	1 o 2	
Camoscio, Arrosto di Cervo	175	90/120	1 o 2	
• Pollame				
Pollo	170	90/120	1 o 2	
Anatra	175	180/200	1	
• Pesce				
Pesce in generale	200	15/20	2	

Cibi da grigliare	Tempo di cottura in minuti	
	Sopra	Sotto
Carni basse o sottili	6	4
Carni normali	8	5
Pesce (es. trote, salmone)	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2

In relazione al tipo di vivanda (es. carni, pesce, pollame, ecc..) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati ai raggi infrarossi.

I dati sopra riportati sono indicativi perché il tipo di cottura e il tempo variano, sia per l'esperienza di chi usa il forno, sia per la quantità e qualità delle vivande.

I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento, si consiglia di preriscaldare il forno per circa 15 min.

Con funzione grill ventilato non selezionare temperature superiori a 190°C.

### Programmatore elettronico - Fig. 3

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le funzioni seguenti:

- Orologio 24 ore con display illuminato
- Timer (fino a 23 ore 59 minuti)
- Programma per inizio e fine cottura automatica
- Programma per cottura semiautomatica (possibilità di programmare soltanto l'inizio o la fine)


### Descrizione dei pulsanti


 REGOLAZIONE TIMER

**TIMER** TEMPO DI COTTURA

**END** FINE TEMPO DI COTTURA

 POSIZIONE MANUALE

 SCORRIMENTO AVANTI DEI NUMERI DI TUTTI I PROGRAMMI


 SCORRIMENTO A RITROSO DEI NUMERI DI TUTTI I PROGRAMMI

### Descrizione dei simboli illuminati

« AUTO » - (lampeggiante) - Programmatore sulla posizione automatica, ma non programmato.

« AUTO » - (sempre acceso) - Programmatore sulla posizione automatica, con programma inserito.

**TIMER** Funzionamento cottura automatica

 Timer in funzione

**TIMER** ed « AUTO » (entrambi lampeggianti) - Errore programma

Nessun simbolo acceso eccetto i numeri dell'orologio: programmatore impostato in modalità manuale.

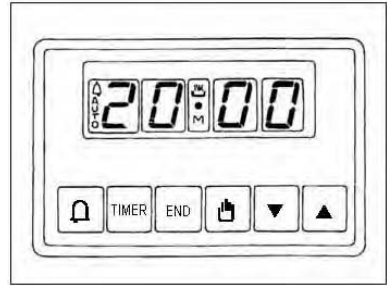


Fig. 3



### **Orologio digitale**

Indica le ore (0-24) e i minuti.  
Subito dopo il collegamento (come pure dopo un'eventuale interruzione di corrente) compaiono sul pannello TRE cifre intermittenti.

Per inserire l'ora esatta è necessario premere simultaneamente **TIMER** + **END** e **NELLO STESSO TEMPO** uno dei pulsanti ▲ o ▼ fino ad ottenere l'ora esatta.

Le velocità di cambio delle cifre sul display aumenterà notevolmente alcuni secondi dopo che sarà iniziata la pressione sui pulsanti ▲ e ▼.

### **Cottura manuale (senza programmatore)**

Per usare il forno senza l'ausilio del programmatore è necessario annullare l'indicazione «AUTO» intermittente. Per fare questo basta premere sul pulsante .  
Se l'indicazione «AUTO» è fissa, indicando che il forno è programmato, si deve prima provvedere a cancellare il programma premendo  e portando il display a zero.

### **Cottura automatica (inizio e fine cottura)**

- 1) Programmare il tempo di durata della cottura con **TIMER** .
- 2) Programmare l'ora di termine cottura con **END** .
- 3) Selezionare temperatura e funzione desiderate mediante i comandi del termostato e del commutatore.


Dopo queste operazioni apparirà costantemente sul display il simbolo «AUTO», indicando che il forno è stato programmato.

Esempio pratico: Vogliamo fare una cottura di 45 minuti, che termini alle ore 14.00.

- Premendo **TIMER** fissiamo sul display 0.45.
- Premendo **END** fissiamo sul display 14.00.

Dopo queste operazioni riappariranno sul display l'ora attuale e il simbolo «AUTO», per indicare che la nostra programmazione è stata compresa e memorizzata.

Alle ore 13.15 (ore 14.00 meno 45 minuti) il forno si metterà automaticamente in funzione, e durante la cottura appariranno i simboli **TIMER** e «AUTO».

Alle ore 14.00 la cottura si ferma automaticamente, suonando un segnale acustico, che faremo cessare premendo .



## Cottura semiautomatica

### A. Programmazione del tempo di cottura.

### B. Programmazione dell'ora di fine cottura.


A) Fissare il tempo di cottura desiderato con il pulsante **TIMER**.

La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display appariranno i simboli «AUTO» e **TIMER**.

Trascorso il tempo programmato la cottura terminerà, mentre suonerà il segnale acustico intermittente. Interrompere il segnale acustico come indicato sopra.




B) Fissare l'ora di fine cottura desiderata premendo il pulsante **END**. La cottura inizierà subito e sul display appariranno i simboli «AUTO» e **TIMER**.


Giunta l'ora fissata, la cottura terminerà e suonerà il segnale acustico intermittente. Interrompere il segnale come indicato sopra.


È possibile visualizzare lo stato della programmazione in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente. Si può anche annullare in qualsiasi momento la programmazione premendo il pulsante **TIMER** e portando il display a zero. Premendo poi  si disporrà il forno per il funzionamento manuale.



## Avvisatore elettronico

La funzione del «timer» consiste unicamente di un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Per regolare il timer premere sul pulsante  e nello stesso tempo  o  fino ad ottenere sul display il tempo desiderato.

Terminata la regolazione, riapparirà sul display l'ora dell'orologio unitamente al simbolo .

Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente e potrà essere visualizzato sul display in qualsiasi momento, con una semplice pressione sul pulsante .

Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo  e si attiverà un segnale acustico, che potrà essere interrotto premendo il pulsante .

**ATTENZIONE!** L'interruzione della corrente elettrica provocherà l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso. Una volta ripristinata la corrente, appariranno tre zeri intermittenti, e si potrà riprogrammare.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO**

**Importante:** Prima di procedere alla manutenzione occorre sempre scollegare elettricamente il forno (staccando la spina dalla presa di corrente o togliendo la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore omnipolare dell'impianto elettrico).

### **Pulizia del forno:**

- **Dopo ogni uso lasciare raffreddare il forno** e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita di acqua tiepida.
- Non usare abrasivi, pagliette metalliche, pulitori elettrici a vapore e prodotti infiammabili.
- Non usare materiali o sostanze abrasive per la pulizia dei vetri per evitare il loro danneggiamento.
- Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.

**ATTENZIONE:** per le seguenti operazioni si raccomanda l'utilizzo di guanti protettivi.

## Come togliere la porta forno (fig. 4)

Per facilitare la pulizia del forno è possibile togliere la porta del forno agendo sulle cerniere in questo modo:

Le cerniere A sono provviste di 2 cavallotti mobili B.

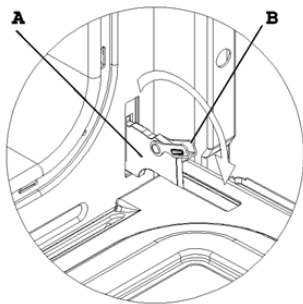
Quando i cavallotti B sono sollevati, le cerniere sono sganciate dalla propria sede.

- Fatto ciò, sollevare la porta verso l'alto ed estrarla verso l'esterno, facendo presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.

Per rimontare la porta:

- Infilare le cerniere nelle apposite scanalature e aprire completamente la porta.
- Ruotare i cavallotti mobili B nella posizione iniziale prima di richiudere la porta.

**Fig. 4**



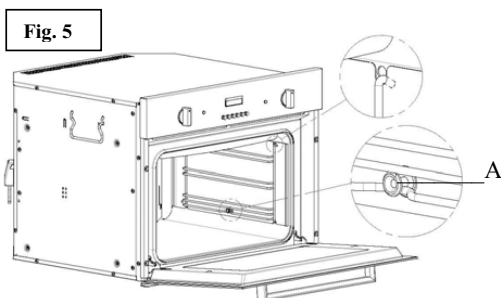
### **ATTENZIONE:**

fare attenzione a non togliere il sistema di bloccaggio delle cerniere mentre si rimuove la porta. Il meccanismo della cerniera ha un sistema a molla molto potente. Non immergere mai la porta in acqua.

## Pulizia delle griglie laterali – Fig. 5

Le griglie laterali vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle griglie e il vassoio in dotazione.

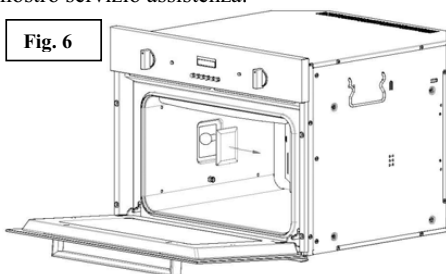
Per togliere le griglie laterali basta esercitare una leggera pressione sul particolare A come illustrato.



## Sostituzione lampada forno (fig. 6)

- Disinserire il forno elettricamente.
- Rimuovere la copertura della lampada servendosi di un cacciavite.
- Sostituire la lampada
- Reinscrivere la copertura della lampada
- Ridare tensione

N.B. : usare solo lampade da 25W 230V, tipo E-14, T 300°C, disponibili presso il nostro servizio assistenza.



## SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

### **Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica**

*In caso di mancato funzionamento del prodotto vi consigliamo di:*

*— verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;*

*Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:*

*spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.*

## SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

### **CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?**

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

### **ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?**

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14 .

### **ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?**

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

### **UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.**

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet [www.hoover.it](http://www.hoover.it)




E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandoti che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterai ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone che, in caso contrario, potrebbero verificarsi a causa di un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.



Il simbolo  sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Infatti esso dovrà essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio cittadino più comodo (del dipartimento ecologia e ambiente), o il servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.







## Instructions for the user

Thank you for choosing one of our products. We hope you will get the very best performance from this appliance.

Therefore we would ask you to carefully comply with the the suggestions and instructions in this manual for proper use of our products.

The manufacturer shall not be held liable for damage to persons and property which is due to poor or incorrect installation of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify its products as deemed fit with no advance notice.

## EC declaration of conformity

This appliance, in the parts that are to come into contact with food substances, is compliant with provisions of directive EEC 89/109.

This appliance is compliant with European Directives 73/23/ EEC and 89/336/ EEC, respectively replaced by 2006/95/CE and 204/108/EC and subsequent modifications.

## Technical characteristics

### Dimensions:

Height: 460 mm

Width: 597 mm

Depth: 570 mm

### Volume:

Gross: 43 dm<sup>3</sup>

Net: 37 dm<sup>3</sup>

**Power supply voltage:** 230V~ 50/60Hz

### Input watts (power):

Lamp: 25W

Radial fan: 20W

Tangential fan: 11W

Bottom: 1300W

Top: 600W

Grill: 1400W

Circular: 2000W

Electronic Prog. 1W

## User Instructions

Any work on the appliance must be carried out with the appliance disconnected from the electrical power supply.

**Attention: earth connection is required by law.**

Heat forms during cooking and the appliance door, especially if made in glass, can become very hot. To prevent burns, do not touch the door and keep children away.

Do not use steam cleaners to clean the oven.

Do not use the appliance to heat the room.

The manufacturer will in no way be held liable if accident prevention procedures are not observed.

The manufacturer shall not be held liable for damage to persons or property due to poor or incorrect maintenance of the appliance.

The manufacturer reserves the right to make any modifications to its products which it feels are necessary or useful without any prior notice.

Packaging (e.g. paper, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging out of the reach of children.

The appliance is to be used by adults who are familiar with these instructions.

This appliance is not intended for use by children or by persons who are not able or are not familiar with use of the product, unless they are supervised and instructed on use of the product by a person who is responsible for their safety.

Supervise children to make sure they do not play with the appliance.

It is not permitted to modify, tamper with or attempt repairs on the appliance, especially with tools (screwdrivers and the like) either inside or outside the appliance. Repairs must only be carried out by authorized personnel, especially on the electrical parts.

Inappropriate repair work may cause serious accidents, damage the appliance and equipments and lead to improper operation.

Appliances repaired in technical service centres must undergo routine testing, especially the continuity of the earth circuit.

**This product was designed for household use.**

**The manufacturer shall not be held liable for damage to persons or property due to incorrect installation, or improper, wrong or inappropriate use of the appliance.**

In the event of a breakdown or if indispensable repairs are required, contact customer services.

If the oven is visibly damaged, do not use it. Unplug it and contact customer service. As soon as an operating problem is discovered, the oven must be unplugged. Make sure that the power cord of electrical appliances is not crushed by the oven door. The electrical insulation could be damaged. If the power cord has been damaged, it must be replaced by customer services department prevent possible danger. Before closing the oven door, make sure there are no foreign objects or pets inside the oven. Do not place heat-sensitive or flammable materials in the ovens such as detergents, oven sprays, etc. During operation the oven gets very hot. It remains hot for a long time, even after it has been turned off. It cools slowly until it reaches room temperature. Wait for a sufficient length of time before doing anything like cleaning the oven. When the oven door is opened, steam and water droplets may come out. If the oven contains steam, it is not advisable to put your hands inside of it. Hot grease and fat catch fire easily. It is dangerous to heat oil in the oven to cook meat and this should be avoided. Never try to put out a grease fire using water (this could cause an explosion). Put out the flames with wet cloths. The grill, the shelves and the cooking containers become very hot. When using or caring for the oven, do not place the fingers in the hinges, to prevent crushing and other injuries Use care especially if children are present. Leave the door open only in the ajar position. If the door is left open there is a danger of tripping. Do not sit or lean on the door and do not use it as a worktop.

The oven is equipped with a cooling fan that comes on when the cooking cycle is selected. It creates a slight air flow that exits from the vent under the control panel. It shuts down 10-30 minutes after the oven is switched off (depending on oven temperature).

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION OF THE UNIT

All tasks involved in installing the appliance must be carried out by skilled personnel.

Any work is to be performed with the appliance unplugged.

### **Electrical connection:**

make sure that the voltage corresponds to that indicated on the tag on the side. The oven must be connected using a cable with a minimum cross-section of 1.5 mm on the rear, and with an omni-polar switch compliant with current standards with a distance of aperture between contacts of at least 3 mm.

### **Caution:**

if you need to replace the power cord, make sure you comply with the following colour-code when connecting the single wires:

BLUE - NEUTRAL ( N )

BROWN - PHASE ( L )

YELLOW-GREEN - EARTH (  )

### **Attention: earth connection is required by law.**

The manufacturer will in no way be held liable if accident prevention standards area not observed.

### **Insertion into the furniture unit:**

The appliance can be inserted either under a worktop or into a column. In either case comply with the dimensions shown in figures 1 and 2.

For column installation, in order to ensure proper ventilation, it is indispensable to provide an opening of at least 85-90mm as shown in figure 1.

The oven is secured to the furniture unit by four screws "A" located in the holes of the perimeter frame (see fig. 1).

Do not use the door a lever when installing the oven.

Do not place excessive pressure on the oven door when it is open.

**BUILT-IN DIAGRAM Fig. 1**

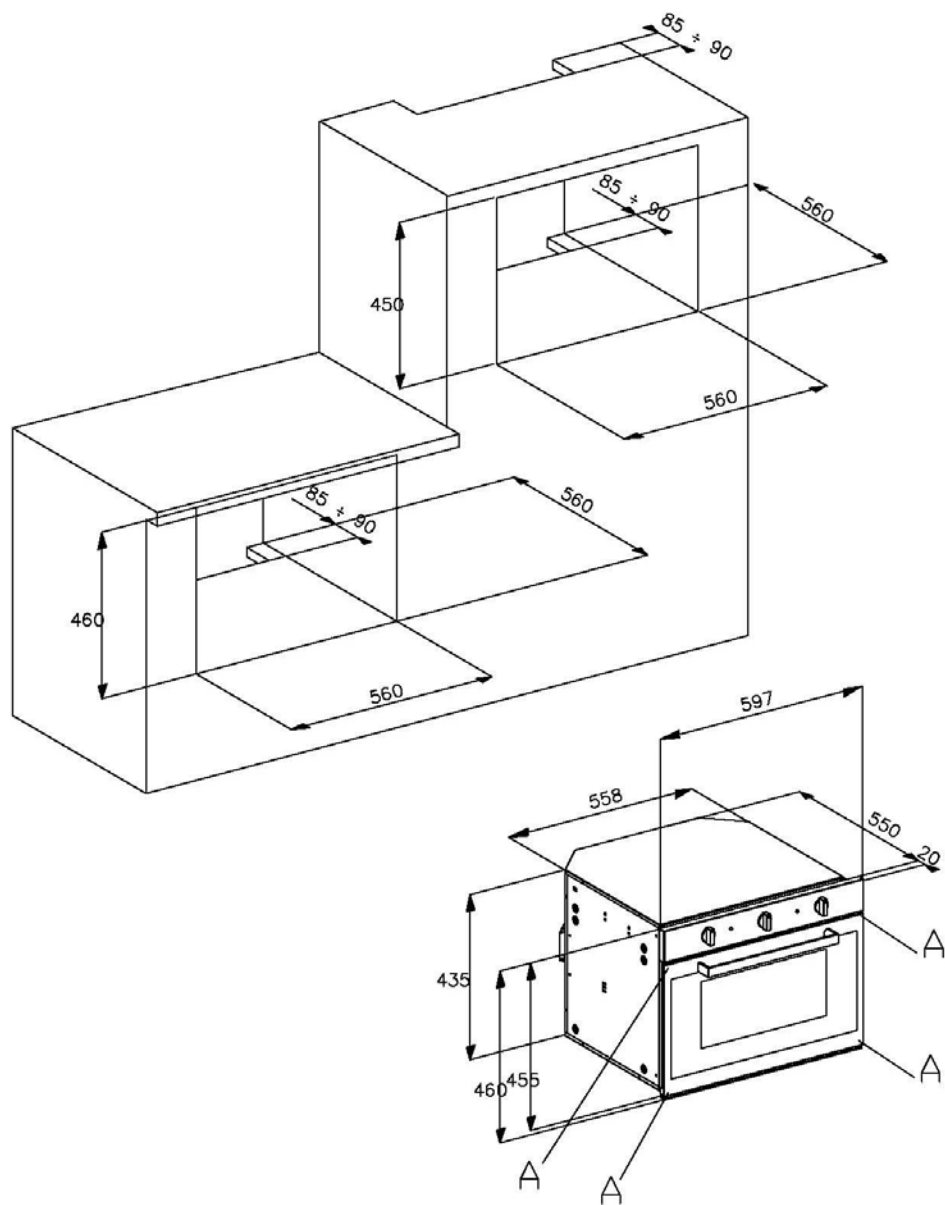
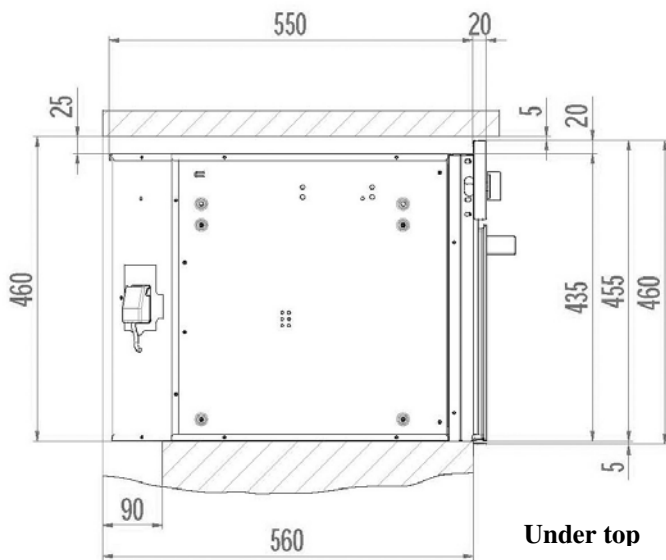
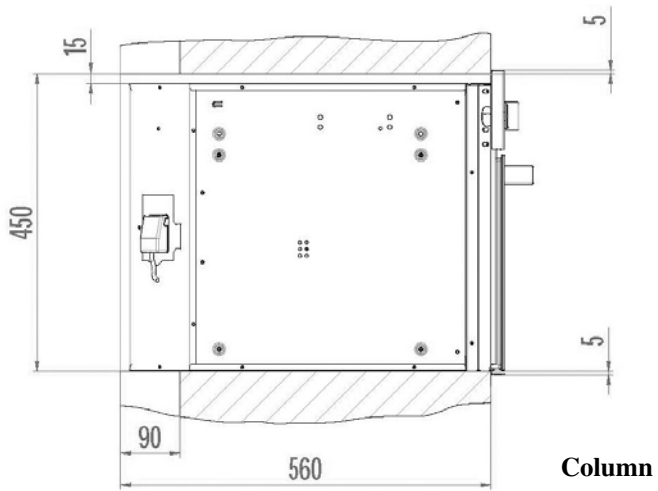


Fig. 2

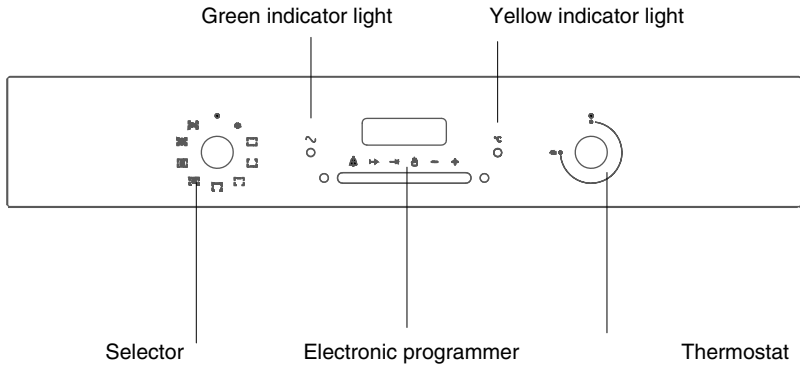


**Before using the oven for the first time**

After unpacking the oven, installing it in the furniture unit and removing the accessories (drip pan and racks), it is advisable to run it at the highest temperature for about 20 minutes to remove any oily residues left from the manufacturing process which may cause unpleasant odours during cooking. Aerate the room while doing this. Wash the drip pan and racks with washing up liquid.

For the first few minutes that the oven is in operation, condensation may form on the front. This does not in any way compromise operation of the unit.

## OVEN FUNCTIONS



### Indicator light

For any position of the selector knob other than 0, the green indicator light comes on.

If the yellow indicator light is on it indicates that the thermostat is in operation.

### Selector knob

This device lets you select various cooking functions.

### Electronic programmer

Allows you to programme the desired cooking time.

### Thermostat knob

Choose the temperature you prefer for cooking.

Turn it clockwise, selecting a temperature between 50°C and Max.



## USE OF THE SELECTOR



### OVEN LIGHT

To turn on the light inside the oven.



### TRADITIONAL COOKING

Select the desired temperature. The yellow indicator light will stay on until the set temperature is reached.

Be sure to pre-heat the oven before inserting food.



### LOWER HEATING

Select the desired temperature.

Suitable for very slow cooking and warming up of food.



### UPPER HEATING

Select the desired temperature.

Suitable for keeping food warm or gently reheating.



### GRILL

Select the desired temperature with the oven door closed.

This kind of cooking is especially suited to small amounts of food.



### GRILL WITH FAN

Select the desired temperature.

The action of the fan, combined with the action of the grill, allows for quick, thorough cooking of special foods.

It is advisable to heat the oven for a few minutes before putting food in it.



### **TRADITIONAL COOKING WITH FAN**

Select the desired temperature.

Cooking mode suited to bake bread, pizzas and lasagne.

It is recommended that the oven be pre-heated. While cooking, keep the door closed.



### **MULTIFUNCTION COOKING**

This type of cooking allows even heat distribution to all parts of the oven.

It is possible to cook two different types of food (e.g. meat and fish) while using their different respective cooking times.



### **DEFROSTING**

The oven light and the green indicator light come on as for all other oven functions.

Only the fan starts working, without propagation of heat as the thermostat is not in operation.

The oven door must be closed. This function makes it possible to defrost foods using only about one-third of the time that would normally be required.

## Table of cooking suggestions

Type of dish	Temp. °C	Cooking time in minutes	Level (from bottom)	Cycle	
• Bread and biscuits					
Pizza	220	20/30	1		
Loaf bread	190/200	45/60	1		
Bread with filling	150/160	20/25	1 or 2		
White bread	175/210	25/40	1 or 2		
Biscuits	140/150	20/30	1 or 2		
• Pie and pastry					
Focaccia	175	40/45	2		
Millefoglie cake	190	25/35	2		
Chocolate cake	175	30/40	2		
Fruit pie	140	50/70	2		
Vol-au-vent	175	20	2		
Doughnut	180	35/45	2		
Angel food cake	150	20/25	2		
Souffle	180/200	20/30	2		
Meringue	120/125	25/35	2		
• Meats					
Veal stew (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 or 2		
Roast veal (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 or 2		
Meat loaf(1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 or 2		
Lamb (leg or chop)	180/190	60/90	1 or 2		
Kid (leg or chop)	180	45/60	1 or 2		
Pork (loin or leg)	180	60/90	2		
• Game					
Roast hare	180	60/90	1 or 2		
Roast pheasant	180	60/90	1 or 2		
Chamois, roast deer	175	90/120	1 or 2		
• Poultry					
Chicken	170	90/120	1 or 2		
Duck	175	180/200	1		
• Fish					
Fish in general	200	15/20	2		

Foods to be grilled	Cooking time in minutes	
	Over	Under
Cuts of thin meat	6	4
Cuts of normal meat	8	5
Fish (e.g. trout, salmon)	15	12
Sausages	12	10
Toast	5	2

Depending on the type of food (e.g. meats, fish, poultry, etc.), you will need to turn the

food to expose both sides to the infrared rays

The data provided above is approximate. Cooking times vary based on the experience of the person using the oven and the amount and quality of the foods.

The cooking times do not include pre-heating. It is advisable to pre-heat the oven for about 15 min.

With the ventilated grill function, do not select a temperature of more than 190°C.

### Electronic programmer - Fig. 3

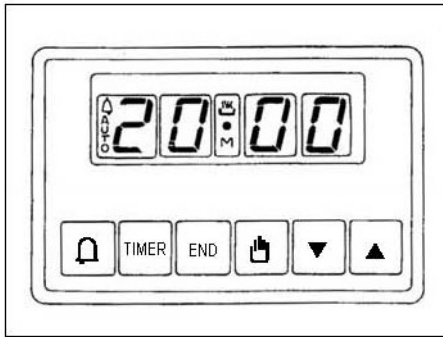


Fig. 3

The electronic programmer includes the following functions:

- 24-hour clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours 59 minutes)
- Programme to automatically start and stop cooking
- Programme for semi-automatic cooking (possible to programme only beginning and end)


#### Description of buttons

 TIMER SETTING

TIMER COOKING TIME

END END OF COOKING TIME

 MANUAL POSITION

 SCROLL FORWARD THROUGH ALL PROGRAMME NUMBERS

 SCROLL BACK THROUGH ALL PROGRAMME NUMBERS

## **Description of illuminated symbols**

« AUTO » - (flashing) - Programmer in automatic position, but not programmed.

« AUTO » - (on steady) - Programmer in automatic position, with program inserted.

**TIMER** Automatic cooking operation

 Timer in operation

**TIMER** and « AUTO » (both flashing) – Programme error

No symbol on except for numbers on clock: programmer set in manual mode.

### Digital clock

Indicates the hours (0-24) and minutes.


Immediately after connection (as well as after a power outage), THREE intermittent numerals are shown on the display.

To set the correct time, press simultaneously **TIMER + END** and AT THE SAME TIME one of the buttons ▲ or ▼ until you have the correct time.


The speed with which the numerals change on the display increases substantially a few seconds after pressing the buttons ▲ and ▼.

### Manual cooking (without programmer)

To use the oven without the programmer, you will need to cancel the flashing «AUTO» message. To

do so, just press the button .

If the «AUTO» message is steady, showing that the oven has been programmed, you will need to

cancel the programme by pressing  so that the display shows zero.

### Automatic cooking (cooking start and stop)

1) Programme the length of cooking time with **TIMER**.

2) Programme the cooking stop time with **END**.

3) Select the desired temperature and function using the controls thermostat and selector.

After doing the above, the display will show the «AUTO» symbol on steady, indicating that the oven has been programmed.


As an example: you want to cook for 45 minutes, ending at 14.00.

- Press **TIMER** to show 0.45 on the display.

- Press **END** to show 14.00 on the display.

After doing this, the display will once again show the current time and the «AUTO» symbol, to indicate that your programming has been understood and memorized.

At 13.15 (14.00 less 45 minutes), the oven will start automatically, and during cooking the symbols **TIMER** and «AUTO» will be shown.

At 14.00 cooking will stop automatically. A signal will sound, which you can stop by pressing .

## Semi-automatic cooking

### A. Programming of a cooking time.

### B. Programming of the end of a cooking time.

A) Set the desired cooking time using the button TIMER .

Cooking will start immediately, and the display will show the symbols «AUTO» and TIMER.

When the programmed time has expired, cooking will stop, and an intermittent signal will sound.

You can stop the signal as described above.

B) Set the desired end of cooking time using the button END. Cooking will start immediately, and the display will show the symbols «AUTO» and TIMER .

At the established time, cooking will stop, and an intermittent signal will sound.




You can stop the signal as described above.

It is possible to view the programming status at any time by pressing the corresponding button. You can also cancel programming at any time by pressing the button TIMER and setting the display

to zero. If you then press  you will set up the oven for manual operation.


### Electronic signal



The function of the «timer» consists simply of an acoustic signal which can be set for a maximum period of up to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer, press  and at the same time  or  until the display shows the desired time.

When setting is complete, the clock will once again show on the display along with the symbol



The countdown will start immediately and you will be able to view it on the display at any time by pressing the button .

After the set time has expired, the symbol  will go off and an acoustic signal will sound, which you can shut off by pressing the button .

**ATTENTION!** A power cut will cause deletion of programmed functions, including the clock. Once you have reset the time, three intermittent zeroes will appear, and you can re-programme.



## CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN

**Important:** Before performing any maintenance, you must either unplug the oven or disconnect the power supply via the omni-polar switch of the electrical system.

### Cleaning the oven:

- **Let the oven cool after each use** and clean it to keep burnt on residues from being repeatedly heated.
- For tough dirt, use a product specifically for oven cleaning. Follow the instructions on the container of the product.
- Clean the outside with a sponge dampened in lukewarm water.
- Do not use abrasive products, steel wool pads, electrical or steam cleaners, or flammable products.
- Do not use abrasive substances or materials to clean the glass as they may damage it.
- Wash accessories in a dishwasher or by hand using a product for oven cleaning.

**ATTENTION:** use protective gloves for the following tasks.

## How to remove the oven door (fig. 4)

To make it easier to clean the oven, it is possible to remove the door from the hinges as follows:

The hinges A are equipped with 2 mobile U-bolts B.

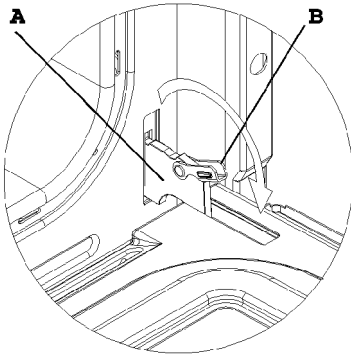
When the U-bolts B are lifted, the hinges are disconnected from their housing.

- After this, lift the door up and pull it outwards, holding the door on both sides near the hinges.

To re-install the door:

- Slide the hinges into the grooves and open the door all the way.
- Turn the mobile U-bolts to their starting position before closing the door again.

**Fig. 4**



### **ATTENTION:**

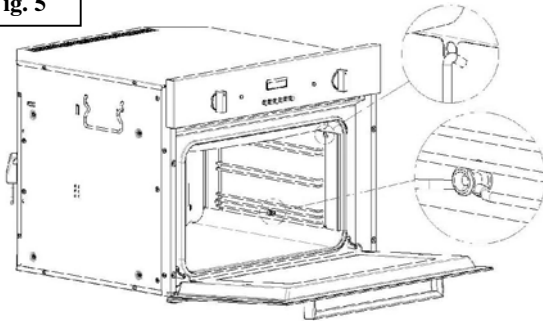
Please ensure that you do not remove the hinge locking system when you remove the door. The hinge mechanism has a very strong spring. Never immerse the door in water.

## Cleaning the side rails - Fig. 5

The side rails are to be hooked onto the wall of the oven. Slide the racks and tray provided into the side rails.

To remove the side rails press on part A as shown .

**Fig. 5**

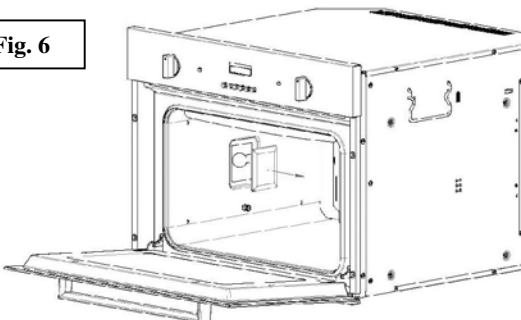


## Replacement of oven lamp (fig. 6)

- Disconnect the oven from the electrical power supply.
- Use a screwdriver to remove the light cover.
- Replace the lamp
- Put the light cover back
- Restore the power supply

N.B. : use only lamps that are 25W 230V, type E-14, T 300°C, available from our technical service.

**Fig. 6**



## CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE


If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

### PRODUCT SERIAL NUMBER: Where can I find it?

It is important you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance. This will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

This household appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). If you make sure this product is disposed of properly, you will help to prevent possible negative consequences for the environment and for people's health, which otherwise might occur due to incorrect treatment of this product at the end of its life cycle.



The symbol  on the product indicates that this appliance may not be handled as normal domestic waste. In fact, it must be turned in to the nearest collection point for the recycling of electrical and electronic waste. It must be disposed of in accordance with current environmental regulations on waste disposal. For more information about treatment, salvage and recycling of this product, please contact the nearest local authorities, the organization that collects waste at home, or the shop where it was purchased.

## Hinweise für den Benutzer

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben und hoffen, dass Sie mit diesem Haushaltsgerät Höchstleistungen erzielen werden.

Wir dürfen Sie daher bitten, der Anleitung und den Hinweisen dieses Handbuches für einen korrekten Einsatz unserer Produkte aufmerksam zu folgen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch eine mangelhafte oder ungeeignete Installation des Gerätes verursacht wurden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Voranzeige an den eigenen Produkten nützliche und notwendige Änderungen vorzunehmen.

## EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht in den Teilen, die ihrem Zweck gemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, der EWG-Richtlinie 89/109.

Den Europäischen Richtlinien 73/23/EWG und 89/336/EWG, in der Folge ersetzt durch 2006/95/EG und 2004/108/EG und folgende Änderungen, entsprechendes Gerät.

## Technische Merkmale

<b>Maße:</b>	<b>Volumen:</b>
Höhe: 460 mm	Brutto: 43 dm <sup>3</sup>
Breite: 597 mm	Netto: 37 dm <sup>3</sup>
Tiefe: 570 mm	

**Versorgungsspannung:** 230V~ 50/60hz

## Aufnahme Watt (Leistung):

Leuchte:	25W
Radialgebläse:	20W
Tangentialgebläse:	11W
Boden:	1300W
Decke:	600W
Grill:	1400W
Umluft:	2000W
Prog. Elektronisch	1W

## **Hinweis für den Benutzer**

Bei jedem Eingriff muss das Gerät vom Stromnetz abgetrennt sein.

**Achtung: Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.**

Während des Betriebes wird der Backofen sehr heiß: Kinder fern halten, nicht die internen Heizelemente berühren.

Für die Backofenreinigung keine Dampfreiniger benutzen.

Das Gerät darf nicht zum Beheizen des Raumes verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung wenn die Unfallverhütungsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch eine mangelhafte oder ungeeignete Wartung des Gerätes verursacht wurden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Voranzeige an den eigenen Produkten nützliche und notwendige Änderungen vorzunehmen.

Teile der Verpackung (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein (Erstickungsgefahr). Die Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, denen die vorliegende Gebrauchsanweisung bekannt ist. Kinder sind meist nicht in der Lage, die mit diesem Gerät verbundenen Gefahren zu erkennen. Es wird gebeten, die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen zu lassen.

Behinderten sollte durch erwachsene Personen geholfen werden.

Änderungen, Handanlegung oder Reparaturversuche innen oder außen am Gerät, insbesondere mit Werkzeug (Schraubenzieher, usw.) sind nicht zulässig.

Die Reparaturen, besonders der elektrischen Teil, dürfen nur durch Fachpersonal vorgenommen werden.

Nicht fachgerechte Reparaturen können schwere Unfälle verursachen, das Gerät und seine Ausstattung beschädigen und Betriebsstörungen hervorrufen.

An den vom Kundendienst reparierten Geräten müssen routinemäßige Tests durchgeführt werden, besonders die Dauerverbindungskontrolle der Erdungsanlage muss geprüft werden.

**Dieses Produkt ist zur Verwendung im Haushaltsbereich geplant.**

**Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- und Sachschäden ab, die durch eine unfachgerechte Installation, den unsachgemäßen, fehlerhaften oder absurden Gebrauch des Geräts entstehen.**

Im Falle einer Betriebsstörung oder einer unumgänglichen Reparatur muss der Kundendienst angefordert werden.

Weist der Backofen sichtbare Schäden auf, darf er nicht in Betrieb genommen werden, er muss vom Stromnetz abgetrennt und der Kundendienst muss verständigt werden.

Sobald eine Betriebsstörung auftritt, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.

Kontrollieren, ob das Anschlusskabel der Elektrogeräte nicht durch die Backofentür gequetscht wird: die elektrische Isolierung könnte beschädigt werden.

Ist das Anschlusskabel beschädigt worden, muss es zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst ausgetauscht werden.

Vor dem Schliessen der Backofentür kontrollieren, ob sich im Backraum keine Fremdkörper oder Haustiere befinden.

Keine hitzeempfindlichen oder entflammaren Gegenstände wie z.B.

Reinigungsmittel, Backofenspray, usw. im Backraum aufbewahren.

Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß. Der aufgeheizte Backofen bleibt sehr lange heiß und auch nachdem er ausgeschaltet ist, kühlt er nur sehr langsam bis auf Raumtemperatur ab. Bevor Arbeiten wie beispielsweise die Backofenreinigung durchgeführt werden, muss man ausreichend lange warten.

Beim Öffnen der Backofentür können Dampf und Wassertropfen austreten.

Wenn im Backofen Dampf vorhanden sein sollte, nicht mit den Händen hineinfassen. Heiße Fette und Öle fangen leicht Feuer.

Öl zum Fleischbraten im Backraum zu erhitzen ist gefährlich und muss vermieden werden.

Niemals versuchen, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr); die Flammen mit nassen Tüchern ersticken.

Der Grillrost, die Platten und die Garbehälter werden sehr heiß: immer Schutzhandschuhe oder Topflappen benutzen.

Um während des Gebrauchs und der Pflege des Backofens Quetschungen oder Verletzungen zu vermeiden, die Finger nicht in die Scharniere stecken. Diese Regeln besonders in Gegenwart von Kindern beachten.

Die Backofentür nur angelehnt offen lassen.

Wenn die Tür geöffnet ist, könnte man darüber stolpern.

Sich nicht darauf setzen oder abstützen und die Backofentür auch nicht als Arbeitsplatte benutzen.

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgerüstet, das bei der Wahl des Garzyklus in Betrieb gesetzt wird und einen leichten Luftstrom erzeugt, der aus dem Schlitz unter der Bedienblende austritt und 10-30 Minuten nach der Ausschaltung des Backofens (je nach der Temperatur des Backofens) anhält.

## ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION DES GERÄTES

Wichtig ist, dass alle Installationsarbeiten durch Fachpersonal ausgeführt werden. Bei jedem Eingriff muss das Gerät vom Stromnetz abgetrennt sein.

### **Elektrischer Anschluss:**

prüfen, ob die Spannung mit der auf dem Typenschild, das sich an der Seitenwand befindet, angegebenen übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 1,5 mm von hinten angeschlossen werden. Es muss ein allpoliger Schalter, der den geltenden Normen entspricht und einen Mindestabstand der Kontaktöffnung von 3mm hat, verwendet werden.

### **Achtung:**

falls der Austausch des Stromkabels erforderlich ist, muss gewährleistet sein, dass der folgende Farbcode für den Anschluss der einzelnen Drähte beachtet wird:

BLAU - NULL ( N )

BRAUN - PHASE ( L )

GELB-GRÜN - ERDE (  $\perp$  )

### **Achtung: Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung wenn die Vorschriften der Unfallverhütung nicht eingehalten werden.

### **Einbau in ein Möbel:**

Das Gerät kann sowohl unter einer Arbeitsplatte als auch in einen Hochschrank eingebaut werden. In beiden Fällen sind die in den Abb. 1 und 2 angegebenen Maße zu beachten.

Beim Einsetzen in einen Hochschrank muss eine Öffnung von mindestens 85-90 mm, wie in Abbildung 1 gezeigt, vorgesehen werden, damit eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

Der Backofen wird am Möbel mit 4 Schrauben "A" in den entsprechenden Bohrungen auf dem umlaufenden Rahmen befestigt (siehe Abb. 1).

Darauf achten, dass die Tür nicht als Hebel für die Installation des Backofens benutzt wird.

Auf die geöffnete Tür keinen grösseren Druck ausüben.



# EINBAUSCHEMA Abb. 1

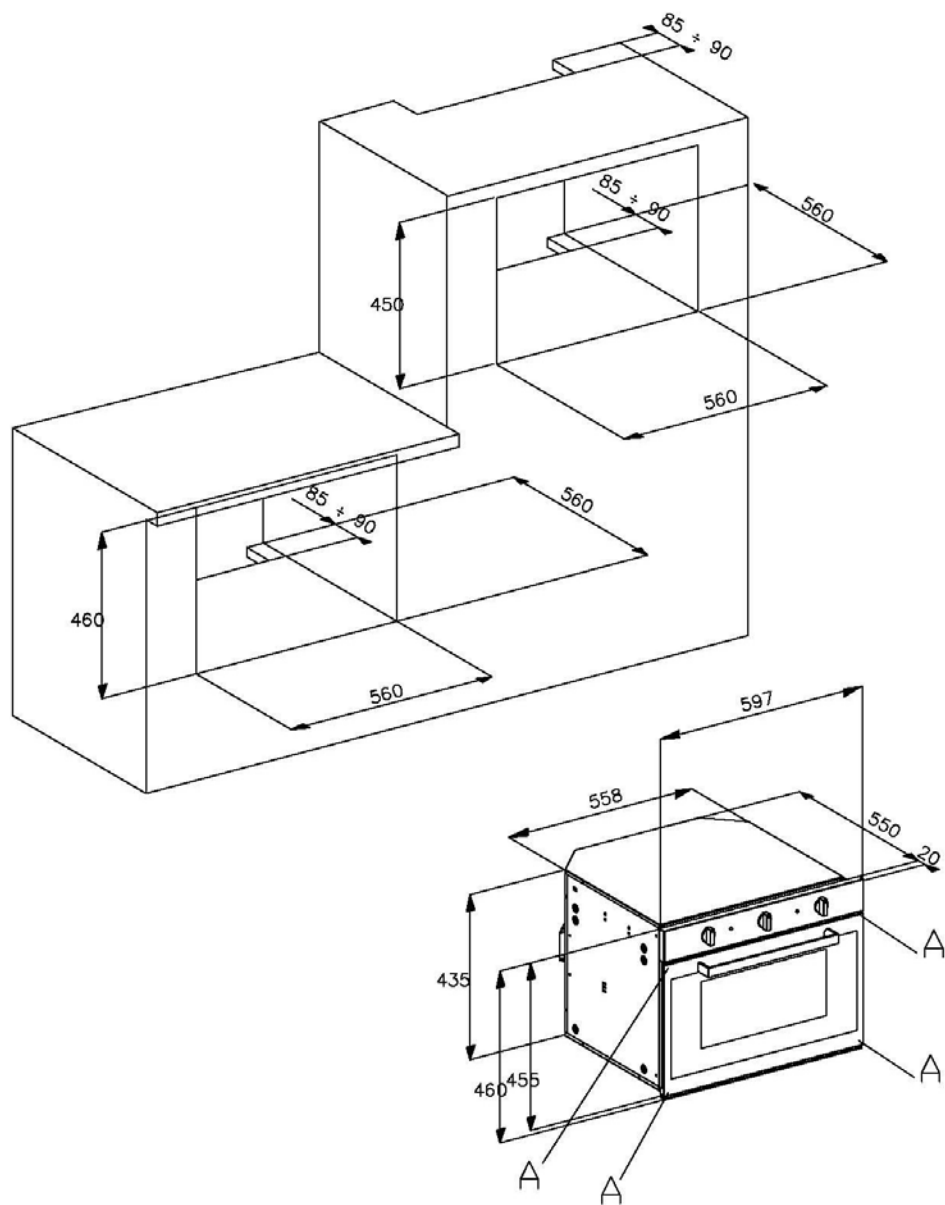
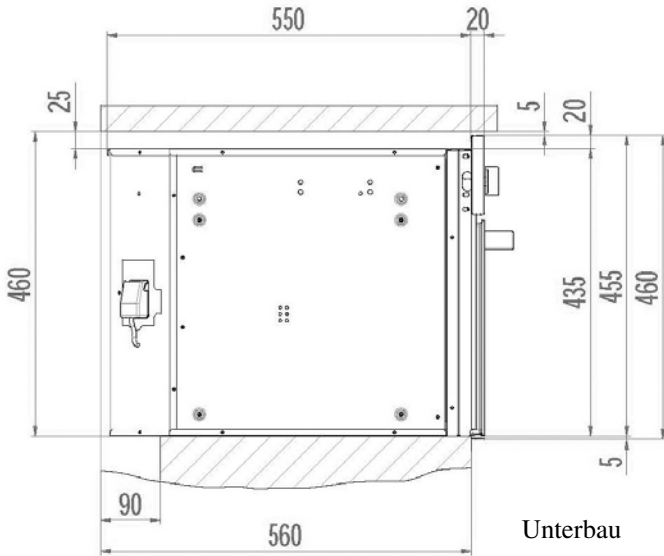
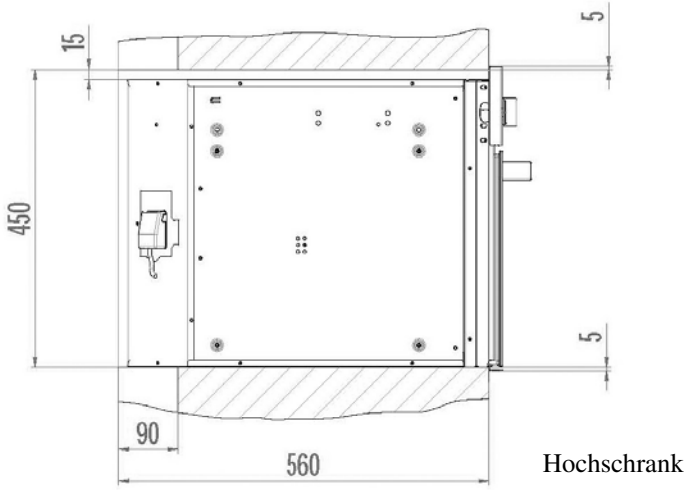


Abb. 2

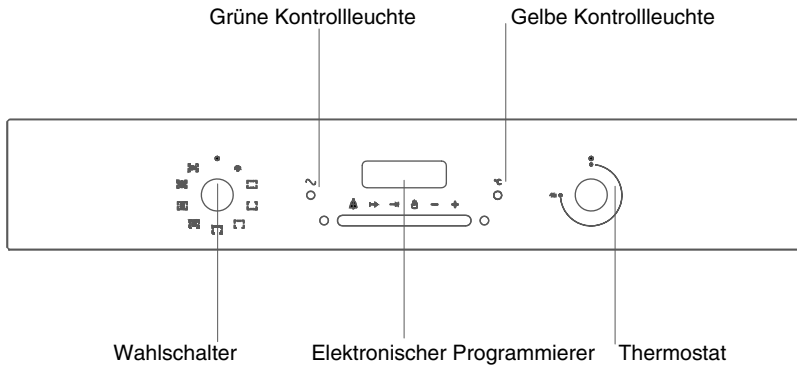


### **Vor der ersten Benutzung des Backofens**

Nachdem der Backofen ausgepackt, in das Möbel eingebaut und man die Zubehörteile (Fettauffangschalen und Gitterroste) herausgenommen hat, empfiehlt es sich, den Backofen für 20 Minuten auf Höchsttemperatur zu bringen, damit eventuelle ölige Rückstände der Verarbeitung beseitigt werden, sie könnten während des Garens unangenehme Gerüche verursachen. Den Raum während dieser Phase lüften. Fettauffangschalen und Gitterroste mit einem Spülmittel abwaschen.

Während der ersten Betriebsminuten kann sich auf der Backofenfront Kondensfeuchtigkeit bilden, die in keiner Weise den Betrieb des Gerätes beeinträchtigt.

# BACKOFENFUNKTIONEN



## Kontrollleuchte

Die grüne Kontrollleuchte leuchtet in jeder Stellung des Drehknopfes des Wahlschalters, die von der 0 (=AUS) abweicht.

Das Leuchten der gelben Kontrollleuchte zeigt den Thermostatbetrieb an.

## Drehknopf des Wahlschalters

Mit dieser Vorrichtung wählt man die verschiedenen Garfunktionen.

## Elektronischer Programmierer

Zeitschaltuhr für halbautomatisches und automatisches Garen.

## Thermostat

Die gewünschte Temperatur wählen.

## GEBRAUCH DES WAHLSCHALTERS



### OFENBELEUCHTUNG

Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.



### TRADITIONELLES GAREN

Die gewünschte Temperatur wählen; die gelbe Kontrollleuchte schaltet sich bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur ein.

Bevor man Nahrungsmittel in den Backofen stellt, ist es angezeigt ihn vorzuheizen.



### UNTERHITZE

Die gewünschte Temperatur wählen; besonders zum Aufwärmen von Gerichten geeignet.



### OBERHITZE

Die gewünschte Temperatur wählen; Kochfunktion für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen.



### GRILL

Bei geschlossener Backofentür die gewünschte Temperatur wählen. Diese Garart eignet sich besonders für kleine Speisemengen.



### GEBLÄSE + GRILL

Die gewünschte Temperatur wählen.

Der Betrieb des Gebläses, zusammen mit dem Grill erlaubt ein schnelles und tiefes Garen für spezielle Gerichte.

Bevor man Nahrungsmittel in den Backofen stellt, sollte er für einige Minuten vorgeheizt werden.



### **UMLUFTOBER- / UNTERHITZE**

Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur wählen.

Diese Funktion stellt eine Ergänzung der klassischen Beheizungsart durch Umluft dar und eignet sich besonders zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne usw.



### **GAREN MIT VENTILATION**

Diese Garart ermöglicht eine geregelte und gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Backofen.

Es können zwei verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch), mit Berücksichtigung der Garzeiten zubereitet werden.












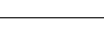








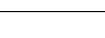



### **AUFTAUEN**

Die Backofenbeleuchtung und die grüne Kontrollleuchte schalten sich wie bei allen anderen Funktionen ein.

Nur das Gebläse setzt sich in Betrieb, da der Thermostat nicht in Betrieb ist, wird keine Wärme erzeugt.

Die Backofentür muss geschlossen ein. Mit dieser Funktion werden Lebensmittel mit nur einem 1/3 des normalerweise üblichen Zeitaufwandes aufgetaut.

## Empfehlungen für das Garen

Art der Gerichte	Temp. °C	Kochzeit in Minuten	Schiene (von unten)	Garart	
• Brot und Kekse					
Pizza	220	20/30	1	  	
Stuten	190/200	45/60	1		
Gefülltes Brot	150/160	20/25	1 oder 2		
Weißbrot	175/210	25/40	1 oder 2		
Kekse	140/150	20/30	1 oder 2		
• Mürbeteig und Konditorwaren					
Fladen	175	40/45	2	      	
Blätterteig	190	25/35	2		
Schokoladenkuchen	175	30/40	2		
Mürbeteig mit Obst	140	50/70	2		
Vol-au-vent	175	20	2		
Kranz	180	35/45	2		
Biskuitteig	150	20/25	2		
Souffle	180/200	20/30	2		
Baiser	120/125	25/35	2		
• Fleisch					
Kalbsragout (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 oder 2	     	
Kalbsbraten (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 oder 2		
Hackbraten (1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 oder 2		
Lamm (Haxe oder Schulter)	180/190	60/90	1 oder 2		
Zicklein (Haxe oder Schulter)	180	45/60	1 oder 2		
Schwein (Lende oder Haxe)	180	60/90	2		
• Wild					
Hasenbraten	180	60/90	1 oder 2	     	
Gebratener Fasan	180	60/90	1 oder 2		
Gams, Hirschbraten	175	90/120	1 oder 2		
• Geflügel					
Hähnchen	170	90/120	1 oder 2		
Gebratene Täubchen	150/160	80/100	1 oder 2		
Ente	175	180/200	1		
• Fisch					
Fisch im Allgemeinen	200	15/20	2		

Speisen zum Grillen	Kochzeit in Minuten	
	Oben	Unten
Niedrige oder dünne Fleischstücke	6	4
Normale Fleischstücke	8	5
Fisch (z.B. Forellen, Lachs)	15	12
Würste	12	10
Toast	5	2

Je nach Art des Gerichts (z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, usw..) müssen die Lebensmittel gewendet werden, damit beide Seiten den IR-Strahlen ausgesetzt werden. Die oben stehenden Daten sind nur Hinweise, weil sich Garart und -zeit ändern, sei es durch die Erfahrung des Benutzers oder wegen der Menge und Qualität der Speisen.

Die genannten Garzeiten sind ohne Vorheizzeit, der Backofen sollte für etwa 15 Minuten vorgeheizt werden.

Bei der Funktion Grill mit Umluft darf die Temperatur 190°C nicht überschreiten.



## Elektronischer Programmierer - Abb. 3

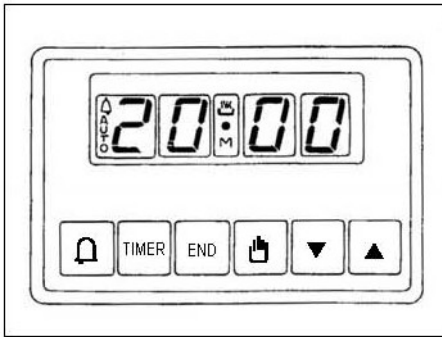






Abb. 3

Der elektronische Programmierer ist eine Vorrichtung die folgende Funktionen umfasst:

- Uhr mit 24 Stunden und beleuchtetes Display
- Timer (bis zu 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programm für automatischen Start und Stopp der Garzeit
- Programm für halbautomatisches Garen (es wird nur der Start oder das Ende programmiert)

### Beschreibung der Tasten

- |   |   |
|---|---|
|   | TIMEREINSTELLUNG                          |
| TIMER   | GARZEIT                                   |
| END   | ENDE DER GARZEIT                          |
|  | MANUELLER BETRIEB                         |
|  | VORWÄRTSLAUF DER NUMMERN ALLER PROGRAMME  |
|  | RÜCKWÄRTSLAUF DER NUMMERN ALLER PROGRAMME |

## **Beschreibung der beleuchteten Symbole**

« AUTO » - (blinkt) - Programmierer in automatischer Stellung, aber nicht programmiert.

« AUTO » - (immer eingeschaltet) - Programmierer in automatischer Stellung, mit gewähltem Programm.

TIMER Automatischer Garbetrieb

 Timer Garbetrieb in Funktion

TIMER und « AUTO » (beide blinkend) Programmfehler.

Außer den Zahlen der Uhr ist kein anderes Symbol beleuchtet:  
Programmierer ist auf Handbetrieb eingestellt.

## Digitale Uhr

Zeigt die Stunden (0-24) und die Minuten.

Sofort nach dem Anschluss (wie auch nach jedem eventuellen Stromausfall) erscheinen auf dem Display DREI blinkende Ziffern.

Für die Einstellung der genauen Uhrzeit gleichzeitig TIMER + END und IN DERSELBEN ZEIT eine der Tasten ▲ oder ▼ drücken, bis die richtige Uhrzeit erscheint.


Die Schnelligkeit des Zahlenwechsels auf dem Display wird einige Sekunden, nachdem man begonnen hat, die Tasten ▲ und ▼ zu drücken, wesentlich schneller.

## Manuelles Garen (ohne Programmierer)

Um den Backofen ohne die Hilfe des Programmierers zu benutzen, muss der blinkende Hinweis «AUTO» gelöscht werden. Es genügt

hierfür die Taste  zu drücken.

Ist der Hinweis «AUTO» fest, was bedeutet, dass der Backofen programmiert ist, muss zuerst das

Programm durch Drücken der Taste  gelöscht und das Display auf Null gestellt werden.

## Automatischer Garbetrieb (Start und Ende der Garzeit)

- 1) Die Dauer der Garzeit mit TIMER programmieren.
- 2) Die Uhrzeit der Beendigung des Garvorgangs mit END programmieren.
- 3) Die gewünschte Temperatur und Funktion mit den Thermostatsteuerungen und dem Umschalter wählen.


Nach diesen Vorgängen erscheint auf dem Display fest leuchtend das Symbol «AUTO», das die Programmierung des Backofens anzeigt.

Praktisches Beispiel: Wir wollen eine Garzeit von 45 Minuten, die um 14.00 Uhr beendet sein soll.

- Durch Drücken auf TIMER stellen wir auf dem Display 0.45 ein.
- Durch Drücken auf END auf wir auf dem Display 14.00 ein.

Nach diesen Vorgängen erscheinen auf dem Display wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol «AUTO», das anzeigt, dass unsere Programmierung angenommen und gespeichert wurde.

Um 13.15 Uhr (14.00 Uhr minus 45 Minuten) setzt sich der Backofen automatisch in Betrieb und während der Garzeit erscheinen die Symbole TIMER und «AUTO».

Um 14.00 Uhr wird die Garung automatisch angehalten und es ertönt ein Hörsignal, das wir durch Drücken auf  abstellen.

## Halbautomatischer Betrieb

### A. Programmierung der Garzeit.

### B. Programmierung der Uhrzeit für das Ende der Garzeit.

A) Mit der Taste TIMER die gewünschte Garzeit festlegen.


Die Garung beginnt sofort und auf dem Display erscheinen die Symbole «AUTO» und TIMER . Ist die programmierte Zeit abgelaufen, endet der Garvorgang und es ertönt ein Hörsignal mit Intervallen. Das Hörsignal wie vorher beschrieben abstellen.

B) Die Uhrzeit des gewünschten Garendes durch Drücken der Taste END festlegen. Die Garung beginnt sofort und auf dem Display erscheinen die Symbole «AUTO» und TIMER.

Beim Erreichen der eingegebenen Uhrzeit, wird die Garung beendet und es ertönt ein Hörsignal mit Intervallen. Das Hörsignal wie vorher beschrieben abstellen.





Der Programmierungszustand kann in jedem beliebigen Moment durch das Drücken der entsprechenden Taste gezeigt werden. Auch kann die Programmierung jeder Zeit durch Drücken der Taste TIMER und durch die Nullstellung des


Displays gelöscht werden. Wird anschliessend



 gedrückt, ist der Backofen auf Handbetrieb eingestellt.

### Elektronische Meldeeinrichtung

Die Funktion des «Timers» besteht einzig und allein aus einer akustischen Meldeeinrichtung, die maximal auf einen Zeitraum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann.

Um den Timer einzustellen, die Taste  und gleichzeitig  oder  drücken bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nach Beendigung dieser Einstellung erscheint auf dem Display wieder die aktuelle Uhrzeit zusammen mit dem Symbol .

Die Rückwärtszählung beginnt sofort und kann jeder Zeit auf dem Display mit einem einfachen Druck auf die Taste  gezeigt werden.

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, erlischt das Symbol  und es ertönt ein Hörsignal, das durch Drücken der Taste  abgestellt wird.

**ACHTUNG!** Durch einen Stromausfall werden die programmierten Funktionen, einschliesslich der Uhr gelöscht.

Kehrt der Strom zurück, erscheinen drei blinkende Nullen und man kann neu programmieren.

## **REINIGUNG UND WARTUNG DES BACKOFENS**

**Wichtig:** Bevor man mit der Wartung beginnt, muss der Backofen immer erst vom Stromnetz getrennt werden (den Stecker aus der Steckdose ziehen oder durch einen allpoligen Schalter auf der Versorgungsleitung der elektrischen Anlage den Strom abstellen).

### **Backofenreinigung:**

- **Nach jeder Benutzung den Backofen auskühlen lassen** und ihn reinigen, damit ein wiederholtes Erhitzen der Verkrustungen vermieden wird.
- Handelt es sich um hartnäckigen Schmutz, ein spezielles Produkt für die Backofenreinigung benutzen und den Hinweisen auf der Verpackung folgen.
- Außen mit einem in lauwarmen Wasser angefeuchteten Schwamm abwischen.
- Keine Scheuermittel, Metallputzkissen, elektrische Dampfreiniger oder entflammbare Produkte verwenden.
- Keine scheuernden Materialien oder Substanzen für die Reinigung der Glasscheiben verwenden.
- Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und dabei ein Produkt für die Backofenreinigung benutzen.

**ACHTUNG:** für die folgenden Vorgänge Schutzhandschuhe tragen.

## Wie man die Backofentür abnimmt (Abb. 4)

Um die Backofenreinigung zu erleichtern, kann die Backofentür durch Einwirken auf die Scharniere auf folgende Weise ausgehängt werden:

Die Scharniere A sind mit 2 beweglichen Steckbrücken B versehen.

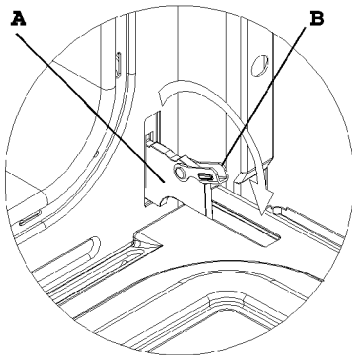
Wenn die Steckbrücken B angehoben sind, sind die Scharniere aus ihrem Sitz ausgehängt.

- Jetzt kann man die Tür hochheben und nach außen ziehen, dabei die Tür nahe den Scharnieren anfassen.

Um die Tür wieder einzuhängen:

- Die Scharniere in ihre Nuten einschieben und die Tür ganz öffnen.
- Bevor die Tür geschlossen wird, die beweglichen Steckbrücken B in ihre Ausgangsstellung bringen.

Abb. 4



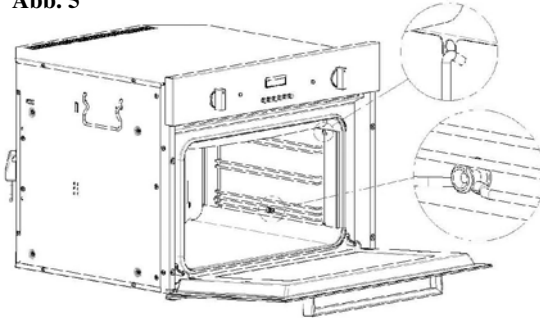
### ACHTUNG:

Darauf achten, dass beim Aushängen der Tür nicht das Verriegelungssystem der Scharniere abgenommen wird. Der Mechanismus des Scharniers hat ein sehr starkes Federsystem. Die Tür nie in Wasser tauchen.

## Reinigung der seitlichen Gitter – Abb. 5

Die seitlichen Gitter werden an der Backofenwand eingehängt. In die seitlichen Gitter werden die Roste und das beiliegende Blech eingeschoben. Um die seitlichen Gitter abzunehmen, genügt ein leichter Druck auf das Teil A, siehe Abbildung.

Abb. 5

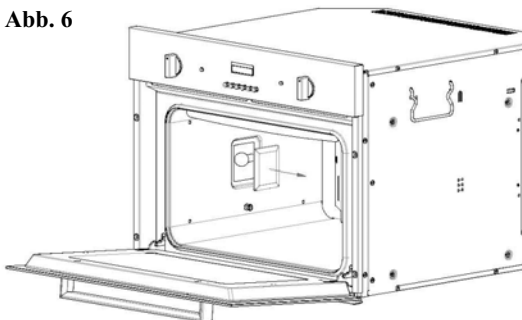


## Austausch der Backofenleuchte (Abb. 6)

- Den Backofen vom Stromnetz trennen.
- Die Leuchtenabdeckung mit Hilfe eines Schraubenziehers entfernen.
- Die Glühlampe auswechseln.
- Die Leuchtenabdeckung wieder anbringen.
- Die Stromspannung wieder herstellen.

Anmerkung : nur Lampen mit 25W 230V, Typ E-14, T 300°C, im handel Kunden sind, verwenden.

Abb. 6



## KUNDENDIENST

Falls Sie die Ursache für die Funktionsstörung nicht feststellen können, schalten Sie das Gerät aus und wenden sich an den Kundendienst.  
Das Gerät nicht gewalttätig behandeln.


### **SERIENNUMMER DES PRODUKTS: Wo finde ich diese?**

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, müssen Sie den Produktcode und die Seriennummer (ein aus 16 Zeichen bestehender Code, der mit der Zahl 3 beginnt) angeben; die Sie ihrem Garantieschein oder dem Datenschild des Geräts entnehmen können.

Dadurch werden unnötige Reisen der Techniker vermieden und die beträchtlichen entsprechenden Anfahrtkosten eingespart.

Dieses Elektrogerät ist entsprechend der Europäischen Norm 2002/96/CE für die Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet (WEEE). In dem dafür gesorgt wird, dass dieses Produkt ordnungsgemäß verwertet wird, trägt man dazu bei negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit der Personen zu vermeiden, die andernfalls durch eine falsche Behandlung des nicht mehr brauchbaren Produkts auftreten könnten.



Das Symbol  auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht wie normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Es muss in der nächsten Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Die Entsorgung muss gemäß den geltenden Umweltschutzbestimmungen für die Müllbeseitigung erfolgen. Für genauere Informationen über die Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an das nächste Einwohneramt (Departement für Ökologie und Umweltschutz), an die städtische Müllabfuhr oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



## Instructions pour l'utilisateur

Nous vous remercions d'avoir choisi de l'un de nos produits et nous espérons que vous obtiendrez les meilleures prestations de cet appareil électroménager.

En attendant nous vous invitons à suivre attentivement les instructions et les suggestions de ce manuel pour un usage correct de nos produits.

La maison productrice décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets, dus à une mauvaise installation de l'appareil.

La maison productrice se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits liées à l'évolution technique sans aucun préavis.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil, pour les parties destinées à être en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la dir. CEE 89/109 et au D.L. application N° 108 du 25/01/92.

Appareil conforme aux Directives Européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, respectivement remplacées par 2006/95/CE et 204/108/CE, et modifications successives.

## Caractéristiques techniques

### Dimensions :

Hauteur : 460 mm

Largeur : 597 mm

Profondeur : 570 mm

### Volume :

Poids lourd : 43 dm<sup>3</sup>

Poids net : 37 dm<sup>3</sup>

**Tension d'alimentation :** 230V~ 50/60Hz

## Absorption Watt (puissance):

Lampe :	25W
Ventilateur radial :	20W
Ventilateur tangentiel :	11W
Sole :	1300W
Ciel :	600W
Grill :	1400W
Circulaire :	2000W
Programmeur Electronique:	1W

## Instructions pour l' usager

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

**Attention : Le raccordement à la terre est obligatoire selon la norme de loi.**

Au cours du fonctionnement, le four devient très chaud : éloigner les enfants, et ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.

Ne pas utiliser d'appareils pour chauffer la pièce.

Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de prévention des accidents.

La maison productrice décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets, dus à un mauvais entretien de l'appareil.

Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits liées à l'évolution technique sans aucun préavis.

Les pièces de l'emballage (par ex. feuille, polystyrène) peuvent être dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement). Tenir les pièces de l'emballage hors de la portée des enfants.

L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes qui connaissent les instructions d'utilisation de ce manuel. Souvent, les enfants ne sont pas capables de reconnaître les risques liés à l'utilisation de l'appareil. On demande donc de pourvoir à la surveillance nécessaire et de ne pas faire jouer les enfants avec l'appareil.

Les personnes porteuses de handicaps doivent être assistées par des personnes adultes aptes.

Il n'est pas autorisé d'effectuer des modifications, des manipulations ou des tentatives de réparation, en particulier en utilisant des outils (tournevis, etc.), à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

Les réparations, particulièrement celles des pièces électriques, doivent être effectuées exclusivement par du personnel agréé.

Les réparations non appropriées peuvent provoquer de graves incidents, endommager l'appareil et l'équipement ainsi que provoquer des perturbations dans le fonctionnement.

Les tests de routine, en particulier celui de continuité du circuit de terre, doivent être effectués sur les appareils réparés par les centres d'assistance.

**Ce produit a été conçu pour un usage domestique.**

**Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels sur des objets ou des personnes dus à une installation incorrecte, à un emploi impropre, erroné ou absurde.**

En cas de panne du fonctionnement ou de réparation indispensable, demander l'intervention du service d'assistance des consommateurs.

Si le four présente des dommages visibles, ne pas le mettre en marche, le débrancher du réseau électrique et le retourner au service d'assistance des consommateurs.

Si un problème de fonctionnement est remarqué, le four doit être débranché du réseau électrique.

S'assurer que le câble de connexion des appareils électriques ne soit pas déchiré dans la porte du four : l'isolation électrique pourrait être endommagée.

Si le câble de connexion a été endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance aux consommateurs pour éviter des situations de danger.

Avant de fermer la porte du four, s'assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers ou d'animaux domestiques dans la chambre de cuisson.

Ne pas déposer de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables comme par exemple des détergents, spray pour le four, etc., dans la chambre de cuisson.

Au cours du fonctionnement le four surchauffe fortement. Le four reste en surchauffe pendant un certain temps, même après avoir été débranché et il refroidit alors lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre un moment suffisamment long avant d'entreprendre, par exemple des travaux de nettoyage du four.

Au moment d'ouvrir la porte du four, de la vapeur et des gouttes d'eau peuvent sortir.

Si le four contient de la vapeur, il est déconseillé d'y introduire les mains.

Les graisses et les huiles surchauffées prennent facilement feu.

Il est dangereux de chauffer l'huile dans la chambre de cuisson pour cuire la viande et il est préférable de l'éviter.

Ne chercher jamais à éteindre l'huile ou la graisse qui brûlent avec de l'eau (danger d'explosion) ; étouffer les flammes avec des linges humides.

La grille, les plaques et les plats de cuisson deviennent très chauds : utiliser des gants de protection ou des torchons pour les casserolés.

Au cours de l'emploi et de l'entretien du four, faire attention à ne pas mettre les doigts dans les charnières de la porte, pour éviter de les écraser ou de les blesser. Y faire attention surtout en présence d'enfants.

Laisser la porte du four ouverte uniquement en position calée.

Si la porte est ouverte il y a danger de trébucher.

Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur la porte du four et ne pas l'utiliser comme plan de travail.

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche à la sélection du cycle de cuisson en créant un léger flux d'air qui ressort par la fente placée sous le panneau des commandes et s'arrête 10-30 min après l'arrêt du four (en fonction des températures du four).

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION DE L'APPAREIL

Il est important que toutes les opérations relatives à l'installation de l'appareil soient effectuées par du personnel qualifié.

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

### **Raccordement électrique :**

s'assurer que le voltage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique placée sur la paroi latérale.


Le four doit être relié avec un câble de section d'au moins 1,5 mm derrière, en prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur, ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.

### **Attention :**

si nécessaire remplacer le câble d'alimentation et veiller à respecter le suivant code-couleur durant le branchement de chacun de ces fils :

BLEU - NEUTRE ( N )

MARRON - PHASE ( L )

JAUNE-VERT - TERRE (  )

### **Attention : Le raccordement à la terre est obligatoire selon la norme de loi.**

Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de prévention des accidents

### **Insertion dans le meuble :**

L'appareil peut être inséré soit sous un plan de travail, soit dans un meuble en colonne. Dans les deux cas, respecter les dimensions indiquées comme sur les fig.1 et 2.

En insérant le four en colonne, il est indispensable, pour assurer une bonne ventilation de pratiquer une ouverture d'au moins 85-90 mm comme indiqué sur la figure 1.

La fixation du four au meuble se fait au moyen de 4 vis "A" placées dans les trous du cadre périmétral prévus à cet effet (voir fig. 1).

Faire attention à ne pas utiliser la porte comme levier pour l'installation du four.

Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte du four quand elle est ouverte.

# SCHEMA D'ENCASTREMENT Fig. 1

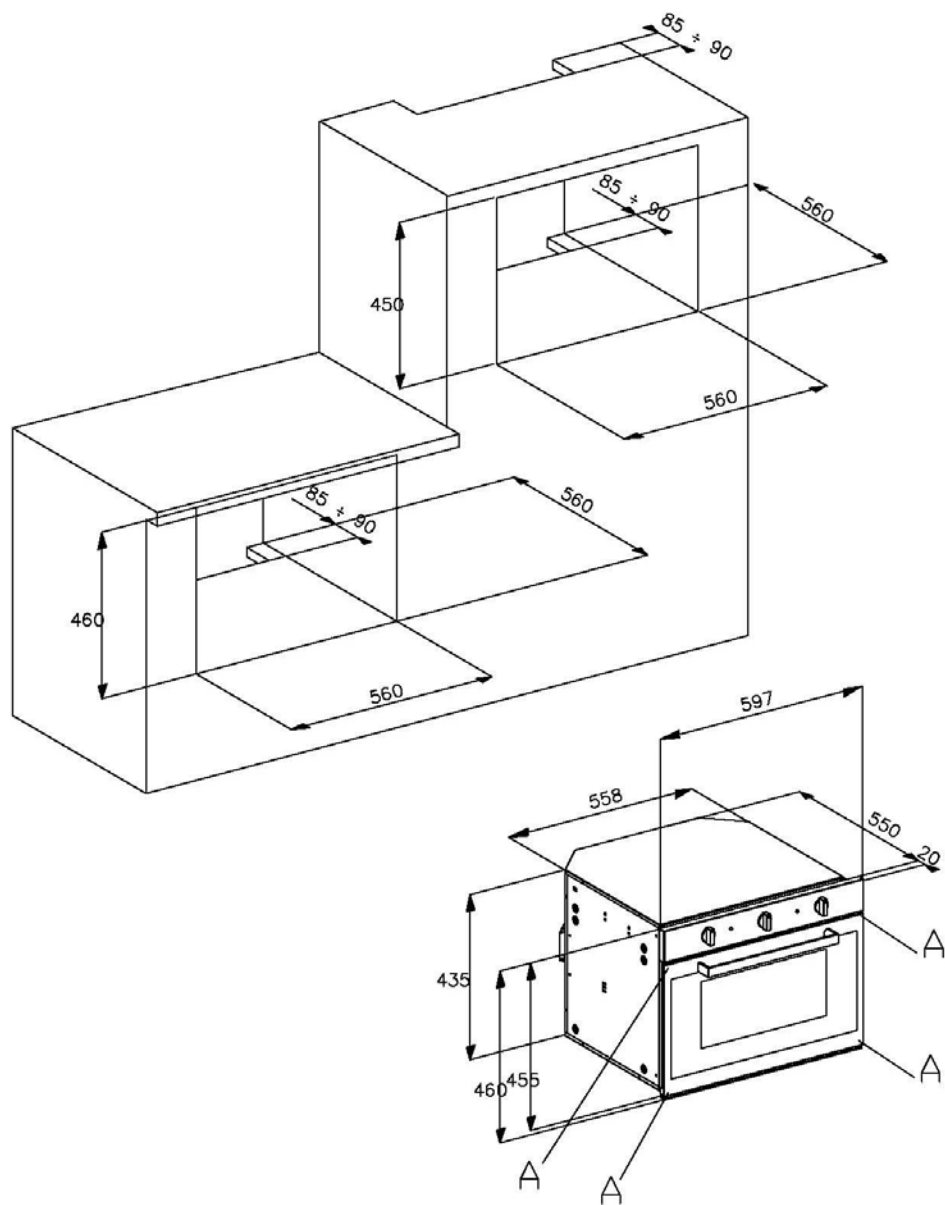
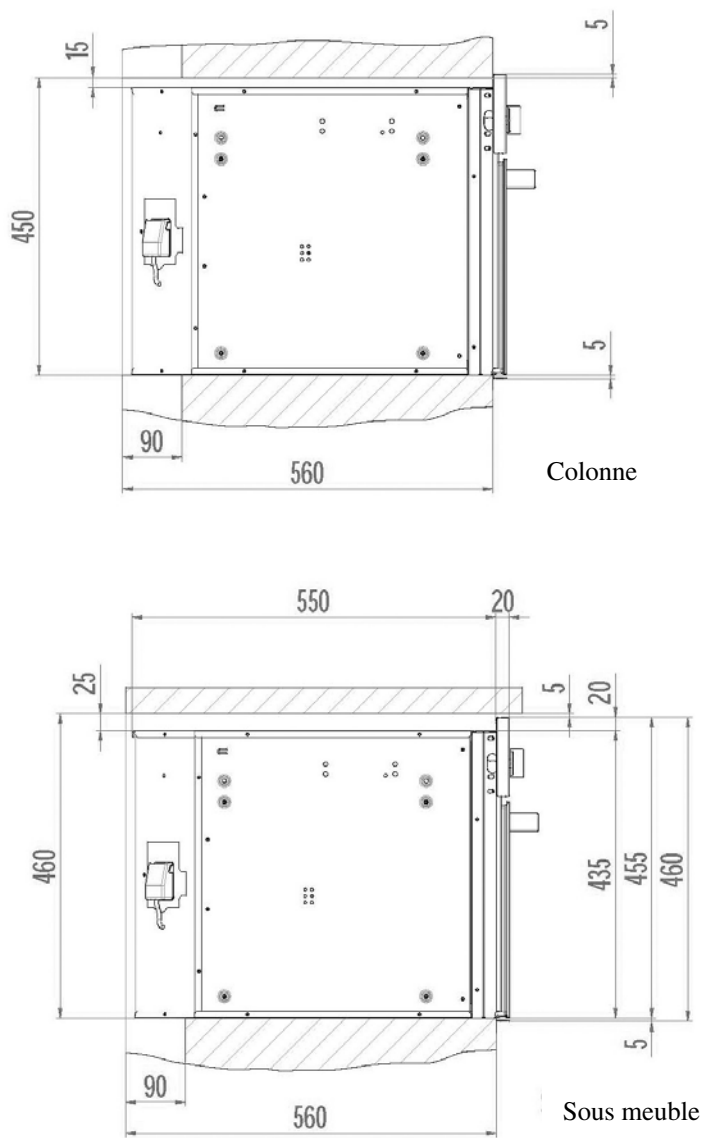


Fig. 2

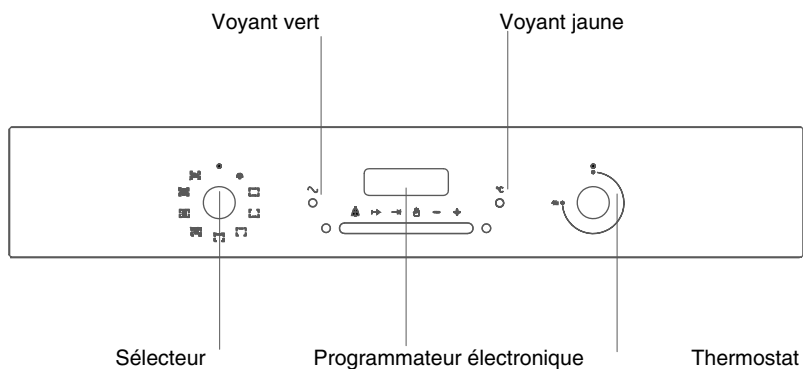


### **Avant d'utiliser le four pour la première fois**

Après avoir déballé le four, l'avoir encastré dans le meuble et avoir extrait les accessoires (lèche-frites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d'éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson. Au cours de cette phase, aérer la pièce. Rincer les lèche-frites et les grilles avec un produit à vaisselle.

Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

## FONCTIONS DU FOUR



### Lampe témoin

Pour chaque position du bouton du sélecteur différent du bouton d'arrêt signalé par le 0, la lampe témoin verte s'allume.

L'illumination de la lampe jaune indique le fonctionnement du thermostat.

### Bouton du sélecteur

C'est le dispositif qui permet de choisir les différentes fonctions de cuisson.

### Programmateur électronique

Il permet de programmer le temps de cuisson désirée.

### Bouton de thermostat

Il permet de choisir la température désirée pour votre cuisson.



## UTILISATION DU SELECTEUR



### LAMPE DU FOUR

S'allume la lampe à l'intérieur du four.



### CUISSON TRADITIONNELLE

Sélectionner la température désirée ; le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température paramétrée soit atteinte.

On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.



### CHALEUR INFERIEUR

Sélectionner la température désirée.

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



### CHALEUR SUPERIEUR

Type de cuisson pour aliments particulièrement délicats e pour conserver la chaleur après la cuisson.



### GRILL CENTRAL

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée.

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour de petites quantités de nourriture.



### VENTILATION + GRILL

Sélectionner la température désirée.

L'action du ventilateur combinée avec l'action du grill, permet une cuisson rapide et profonde pour des plats particuliers.

On conseille de préchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les plats.



### **CUISSON TRADITIONNELLE AVEC VENTILATION**

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée. Cuisson indiquée pour cuire pain, pizza, lasagne, etc. On conseille de préchauffer le four.



### **CUISSON VENTILEE**

Ce type de cuisson permet la diffusion de la chaleur de manière régulière et homogène dans toutes les parties du four. Il est possible de cuire deux types de plats (ex. viandes et poissons), en respectant les temps de cuisson relatifs.



### **DECONGELATION**

La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four.

Le ventilateur se met alors en marche, sans propager de chaleur tant que le thermostat n'est pas en fonction.

La porte du four doit être fermée. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.

## Tableau conseils de cuisson

Type de plat	Temp. °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau (du bas)	Cycle
• Pain et biscottes				
Pizza	220	20/30	1	
Pain de mie	190/200	45/60	1	[...] [8]
Pain farci	150/160	20/25	1 ou 2	
Pain blanc	175/210	25/40	1 ou 2	⊗
Biscottes	140/150	20/30	1 ou 2	
• Tartes et pâtisseries				
Fougasse	175	40/45	2	
Gâteau Millefeuille	190	25/35	2	
Gâteau au chocolat	175	30/40	2	[...] [8]
Tarte aux fruits	140	50/70	2	
Vol-au-vent	175	20	2	
Gimblette	180	35/45	2	⊗
Pain d'Espagne	150	20/25	2	
Soufflet	180/200	20/30	2	[...] [8]
Meringue	120/125	25/35	2	
• Viandes				
Veau à l'étouffée (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 ou 2	
Rôti de veau (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 ou 2	
Rouleau de viande (1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 ou 2	
Agneau (jambe ou épaule)	180/190	60/90	1 ou 2	
Chevreau (jambe ou épaule)	180	45/60	1 ou 2	[...] [8]
Porc (longe ou cuisse)	180	60/90	2	
• Gibier				⊗
Rôti de lièvre	180	60/90	1 ou 2	
Rôti de faisán	180	60/90	1 ou 2	
Chamois, Rôti de cerf	175	90/120	1 ou 2	
• Volaille				
Poulet	170	90/120	1 ou 2	
Canard	175	180/200	1	
• Poisson				
Poisson en général	200	15/20	2	

Plats à griller	Temps de cuisson en minutes	
	Dessus	Dessous
Viandes dures ou tendres	6	4
Viandes normales	8	5
Poisson (ex. truites, saumon)	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

Selon le type de mets (ex. viandes, poissons, volaille, etc.) il est nécessaire de retourner les

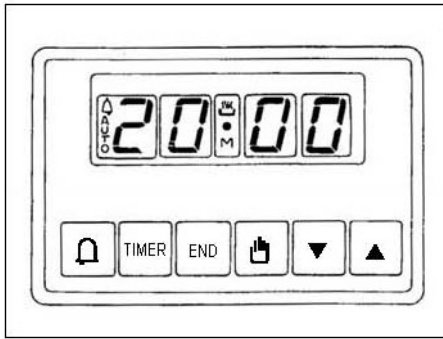
mets pour exposer les deux côtés aux rayons infrarouges

Les informations reportées ci-dessus sont données à titre indicatif car le type de cuisson et le temps varient, soit en fonction de l'expérience de l'utilisateur du four soit en fonction de la quantité et la qualité des mets.

Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage, on conseille de préchauffer le four pendant environ 15 min.

En fonction grill ventilé, ne pas sélectionner de températures supérieures à 190°C.

## Programmateur électronique- Fig. 3



Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes :

- Horloge 24 heures avec écran éclairé
- Timer (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour début et fin de cuisson automatique
- Programme pour cuisson semi-automatique (possibilité de programmer seulement le début ou la fin)

### Description des boutons

 REGLAGE TIMER

TIMER TEMPS DE CUISSON

END FIN DU TEMPS DE CUISSON

 POSITION MANUELLE

 DEFILEMENT AVANT DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES


 DEFILEMENT ARRIERE DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES

## **Description des symboles éclairés**

« AUTO » - (clignotant) - Programmeur sur la position automatique, mais non programmé.

« AUTO » - (toujours allumé) - Programmeur sur la position automatique, avec programmation validée.

TIMER Fonctionnement cuisson automatique

 Timer en marche

TIMER et « AUTO » (les deux clignotant) – Erreur programme

Aucun symbole allumé à part les numéros de l'horloge : programmeur paramétré en mode manuel.

### Horloge digitale


Indique les heures (0-24) et les minutes. Immédiatement après le raccordement (comme après une éventuelle interruption de courant) TROIS chiffres clignotants apparaissent sur le panneau.

Pour insérer l'heure exacte, il est nécessaire d'appuyer simultanément sur TIMER + END et EN MEME TEMPS sur un des boutons ▲ ou ▼ jusqu'à obtenir l'heure exacte.


La vitesse de changement des chiffres sur l'écran augmentera considérablement quelques secondes après le début de la pression sur les boutons ▲ et ▼.

### Cuisson manuelle (sans programmeur)

Pur utiliser le four sans l'aide du programmeur, il est nécessaire d'annuler l'indication «AUTO» qui clignote. Pour le faire, il suffit d'appuyer sur le

bouton .

Si l'indication «AUTO» est fixe et indique que le four est programmé, on doit d'abord effacer le

programme en appuyant sur  et en remettant l'écran à zéro.

### Cuisson automatique (début et fin de cuisson)

- 1) Programmer le temps de durée de la cuisson avec TIMER .
- 2) Programmer l'heure de fin de cuisson avec END.
- 3) Sélectionner la température et la fonction désirées grâce aux commandes du thermostat et du commutateur.


Après ces opérations le symbole "AUTO" apparaîtra constamment sur l'écran, en indiquant que le four a été programmé.

Exemple pratique : Nous voulons faire une cuisson de 45 minutes, qui se termine à 14h 00.

- En appuyant sur TIMER nous fixons sur l'écran 0 45.
- En appuyant sur END nous fixons sur l'écran 14 00.

Après ces opérations, l'heure actuelle et le symbole «AUTO» réapparaissent sur l'écran, pour indiquer que notre programmation a été comprise et mémorisée.

A 13h15 (14h00 moins 45 minutes) le four se mettra automatiquement en marche, et les symboles TIMER et «AUTO» apparaîtront au cours de la cuisson.

A 14h00 la cuisson s'arrêtera automatiquement, un signal acoustique retentira, que nous ferons cesser en appuyant sur .

## Cuisson semi-automatique

### A. Programmation du temps de cuisson

#### B. Programmation de l'heure de fin de cuisson

A) Fixer le temps de cuisson désiré avec le bouton TIMER .


La cuisson commencera immédiatement, alors que sur l'écran les symboles «AUTO» et TIMER apparaîtront.

Une fois le temps programmé, la cuisson s'arrêtera, alors le signal acoustique intermittent retentira. Interrompre le signal acoustique comme indiqué ci-dessus.

B) Fixer l'heure de fin de cuisson désirée en appuyant sur le bouton END. La cuisson commencera immédiatement et les symboles «AUTO» et TIMER apparaîtront sur l'écran.




Une fois l'heure fixée atteinte, la cuisson s'arrêtera et le signal acoustique intermittent retentira. Interrompre le signal comme indiqué ci-dessus.


Il est possible de visualiser l'état de la programmation à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton correspondant. On peut également annuler à n'importe quel moment la programmation en appuyant sur le bouton TIMER et en remettant l'écran à zéro. En appuyant ensuite


sur  on configure le four pour la fonction manuelle.


#### Avertisseur électronique

La fonction du "timer" consiste uniquement en un avertisseur acoustique, qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 minutes.

Pour régler le timer appuyer sur le bouton  et en même temps sur  ou  jusqu'à obtenir sur l'écran le temps désiré.

Une fois le réglage terminé, l'heure de l'horloge et le symbole  réapparaissent sur l'écran.

Le décompte inversé commencera immédiatement et il pourra être visualisé sur l'écran à tout moment, avec une simple pression sur le bouton .

Une fois le temps paramétré terminé, le symbole (s'éteindra et un signal acoustique s'activera, qui pourra être interrompu en appuyant sur le bouton .

**ATTENTION !** L'interruption du courant électrique provoquera l'annulation des fonctions programmées, y compris l'horloge. Une fois le courant restauré, trois zéros clignotants apparaîtront et on pourra reprogrammer.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

**Important :** Avant de procéder à l'entretien, il faut toujours débrancher le four (en débranchant la prise du courant ou en coupant le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur omnipolaire de l'installation électrique).

### Nettoyage du four :

- **Après chaque utilisation laisser refroidir le four** et le nettoyer pour éviter que les incrustations ne soient réchauffées à chaque fois.
- Si la saleté est tenace, utiliser un produit spécifique pour le nettoyage du four en suivant les instructions sur l'emballage.
- Nettoyer l'extérieur avec une éponge humidifiée avec de l'eau tiède.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de laines d'acier, de nettoyeurs électriques à vapeur et de produits inflammables.
- Ne pas utiliser de matériaux ou de substances abrasifs pour nettoyer les vitres pour ne pas les endommager.
- Laver les accessoires en machine ou à la main en utilisant un produit pour nettoyer le four.

**ATTENTION :** pour les opérations suivantes, on recommande d'utiliser des gants de protection.

## Comment enlever la porte du four (fig. 4)

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte du four en agissant sur les charnières de cette façon :

Les charnières A sont pourvues de 2 cavaliers mobiles B.

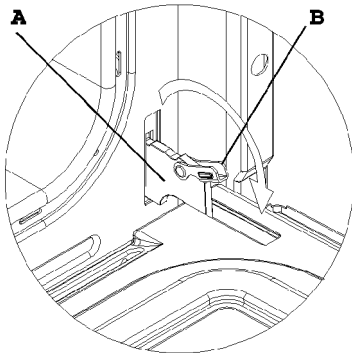
Quand les cavaliers B sont soulevés, les charnières sont décrochées de leur siège.

- Une fois cela effectué, soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, en faisant prise sur les côtés de la porte à proximité des charnières.

Pour remonter la porte :

- Enfiler les charnières dans les rainures prévues à cet effet et ouvrir la porte entièrement.
- Tourner les cavaliers mobiles B dans la position initiale avant de refermer la porte.

**Fig. 4**



### **ATTENTION :**

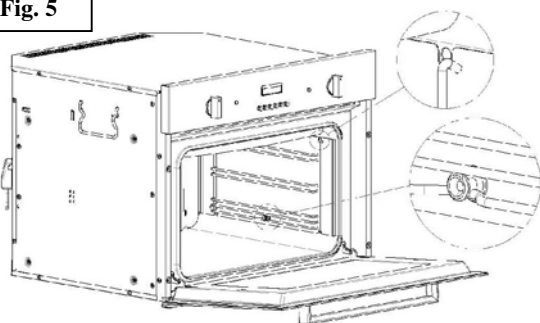
faire attention à ne pas enlever le système de blocage des charnières quand on enlève la porte. Le mécanisme de la charnière a un système à ressort très puissant. Ne jamais plonger la porte dans l'eau.

## Nettoyage des grilles latérales – Fig. 5

Les grilles latérales sont accrochées aux parois du four. Enfiler dans les grilles latérales les grilles et le plateau.

Pour enlever les grilles latérales, il suffit d'exercer une légère pression sur la pièce A comme illustré sur la .

**Fig. 5**

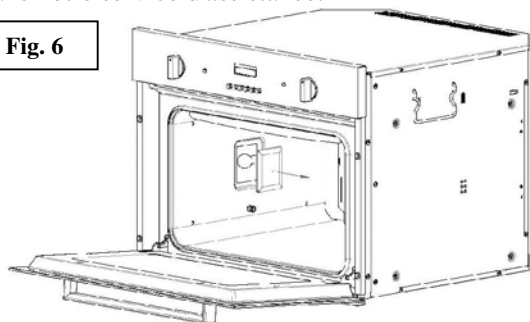


## Remplacement de la lampe du four (fig. 6)

- Débrancher le four.
- Enlever le couvercle de la lampe en se servant d'un tournevis.
- Remplacer la lampe
- Replacer le couvercle de la lampe
- Rebrancher le four

N.B. : utiliser seulement des lampes de 25W 230V, type E-14, T 300°C, disponibles dans notre service d'assistance.

**Fig. 6**



## SERVICE D'ASSISTANCE A LA CLIENTELE

Si vous ne pouvez pas identifier la cause d'une anomalie :  
éteindre l'appareil (ne pas le manipuler) et contacter le Service d'Assistance.


## NUMERO DE SERIE DU PRODUIT: Où le trouver ?

Il est important que vous communiquiez au Service d'Assistance le code de votre produit et le numéro de série (un code de 16 caractères qui commence avec le numéro 3) ; celui-ci se trouve sur le certificat de garantie ou la plaque signalétique située sur l'appareil.

Ceci évitera des voyages inutiles des techniciens et permettra (ce qui est très important) d'économiser sur les frais de déplacement.

Cet appareil électroménager est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE sur les déchets des appareils électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit soit éliminé correctement, vous aiderez à éviter de possibles conséquences négatives sur l'ambiance et sur la santé des personnes qui, dans le cas contraire, pourraient avoir lieu à cause d'un mauvais traitement de ce produit qui arrive en fin de vie.



Le symbole  sur le produit indique que cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet normal domestique. En effet, il devra être livré au point le plus proche de récolte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination doit être effectuée en accord avec les règles d'environnement en vigueur pour l'écoulement des déchets. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service de la ville le plus pratique (du département écologique et de l'environnement), ou le service de récolte des déchets à domicile, ou le magasin où a été acheté le produit.

## Instrucciones para el usuario

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos y esperamos que obtenga el máximo rendimiento de él.

Con este fin, le invitamos a seguir atentamente las instrucciones y los consejos que se proporcionan en el presente manual para usar correctamente nuestros productos.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas que puedan derivar de una instalación errónea o inapropiada del aparato.

El fabricante se reserva así mismo el derecho de aportar en sus productos las modificaciones que considere necesarias y útiles sin necesidad de preaviso.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Las partes de este aparato destinadas a entrar en contacto con productos alimentarios son conformes a lo establecido por la dir. CEE 89/109.

Aparato conforme a las Directivas Europeas 73/23/CEE y 89/336/CEE, reemplazadas respectivamente por la 2006/95/CE y la 204/108/CE, y modificaciones posteriores.

## Características técnicas

### Medidas:

Altura: 460 mm  
Anchura 597 mm  
Profundidad: 570 mm

### Volumen:

Bruta: 43 dm<sup>3</sup>  
Neta: 37 dm<sup>3</sup>

**Tensión de alimentación:** 230V~ 50/60Hz

### Consumo vatios (potencia):

Luz:	25 W
Ventilador radial:	20 W
Ventilador tangencial:	11 W
Solera:	1300 W
Techo:	600 W
Grill:	1400 W
Circular:	2000 W
Prog. electrónico	1 W

## **Instrucciones para el usuario**

Todas las operaciones deben efectuarse con el aparato desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.

**Atención: la conexión de tierra debe realizarse en conformidad con la ley vigente.**

Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas elevadas: mantenga alejados a los niños y no toque las partes calientes de su interior.

No use productos de vapor para limpiarlo.

No utilice el aparato para calentar el ambiente.

El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las normas de prevención de accidentes.

Del mismo modo, declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas que puedan derivar de un mantenimiento insuficiente o inadecuado del aparato.

El fabricante se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere oportunas en sus productos sin obligación de preaviso.

Algunas partes del embalaje (p. ej. papel, poliestireno, etc.) pueden resultar peligrosas para los niños (peligro de asfixia). Manténgalas fuera del alcance de los niños.

El aparato ha sido proyectado para ser utilizado por adultos informados de las presentes instrucciones de uso. A menudo los niños no son capaces de reconocer los riesgos que su uso comporta. Es importante por lo tanto vigilar el horno convenientemente y no permitir que los niños jueguen con él.

Las personas minusválidas deben ser asistidas por personas adultas.

No está permitido llevar a cabo modificaciones, manipulaciones o reparaciones de las partes externas o internas aparato, sobre todo con utensilios como destornilladores, etc.

Las reparaciones, especialmente de las partes eléctricas, deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

Los arreglos inapropiados pueden provocar graves accidentes, dañar el aparato y el equipo y provocar un funcionamiento anómalo del mismo.

Los aparatos reparados en los centros de asistencia deben ser sometidos a las pruebas rutinarias de rigor, en particular a la prueba de continuidad del circuito de tierra.

**Este producto ha sido proyectado para un uso doméstico.**

**El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o cosas causados por una instalación inadecuada o por un uso impropio, erróneo o insensato del aparato.**

En caso de avería o si necesitar efectuar alguna reparación, diríjase al servicio de asistencia al cliente.

No encienda el horno si presenta daños visibles. Desconéctelo de la red eléctrica y diríjase al servicio de asistencia al cliente.

Nada más detectar un problema de funcionamiento, es necesario desconectar el horno de la red eléctrica.

Asegúrese de que el cable de conexión de los aparatos eléctricos no quede aplastado en la puerta del horno puesto que de ser así podría afectar al aislamiento eléctrico.

Cuando el cable de conexión se deteriora, debe ser cambiado por el servicio de asistencia al cliente para evitar situaciones potencialmente peligrosas.

Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que en la cámara de cocción ha haya ningún cuerpo extraño o animales domésticos.

No deposite en la cámara de cocción materiales sensibles al calor o inflamables, como detergentes, productos en spray para la limpieza del horno, etc.

Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas muy elevadas. Una vez apagado, sigue manteniendo el calor durante bastante tiempo y va enfriándose lentamente hasta alcanzar de nuevo la temperatura del ambiente. Espere el tiempo que sea necesario antes de empezar a limpiarlo o de realizar cualquier otra operación.

Al abrir la puerta del horno puede salir vapor o algunas gotas de agua.

Si hay vapor en su interior, es aconsejable no introducir las manos.

La grasa o el aceite sobrecalentado puede prender fuego con facilidad.

Es peligroso calentar aceite en la cámara de cocción para cocinar la carne, por lo que es necesario evitarlo.

Si se quema el aceite o la grasa presente en el horno, no intente apagar el fuego con agua ya que podría producirse una explosión; sofoque las llamas utilizando paños mojados.

La parrilla, las placas y los contenedores de cocción se calientan considerablemente: use guantes de protección o agarradores para manipularlos.

Durante el uso y el cuidado del horno ponga atención para no introducir los dedos en las bisagras de la puerta a fin de evitar posibles aplastamientos o heridas. Preste una particular atención si hay niños presentes.

Deje abierta la puerta del horno solo apoyada.

Mientras la puerta está abierta, existe el peligro de tropezar con ella. No se siente ni se apoye en la puerta del horno. No la utilice tampoco como superficie de trabajo.

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento que se pone en marcha al seleccionar el ciclo de cocción, creando un ligero flujo de aire que sale de la fisura que se encuentra debajo del panel de mandos y se detiene unos 10-30 minutos después de apagar el horno (en función de las temperaturas del mismo).

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN DEL APARATO

Es importante que todas las operaciones relacionadas con la instalación del aparato sean efectuadas por personal cualificado.

Todo el procedimiento debe llevarse a cabo con el aparato desconectado de la corriente eléctrica.

### **Conexión eléctrica:**

asegúrese de que el voltaje corresponda con el indicado en la placa que está situada en la pared lateral.

El horno debe conectarse en la parte posterior por medio de un cable con una sección mínima de 1,5 mm y debe estar provisto de un interruptor omnipolar conforme con las normas vigentes, con una distancia mínima de abertura entre los contactos de 3 mm.

### **Atención:**

Si se hiciese necesario sustituir el cable de alimentación, asegúrese de respetar la siguiente relación

código-color durante la conexión de cada uno de los hilos:

AZUL - NEUTRO ( N )

MARRÓN - FASE ( L )

AMARILLO-VERDE - TIERRA (  )

### **Atención: la conexión de tierra debe realizarse en conformidad con la ley vigente.**

El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las normas de prevención de accidentes.

### **Incorporación en el mueble:**

El aparato puede incorporarse debajo de una encimera de trabajo o sobrepuesto en columna. En ambos casos es necesario respetar las dimensiones indicadas en las figuras 1 y 2.

Al incorporar el horno en una columna, es indispensable disponer de una abertura mínima de 85-90 mm para garantizar una ventilación adecuada, tal y como se indica en la figura 1.

La fijación del horno en el mueble se realiza por medio de 4 tornillos "A" colocados en los orificios correspondientes del marco perimétrico (véase fig. 1).

Atención: no use la puerta como palanca para la instalación del horno.

No ejercite una presión excesiva en la puerta del horno mientras esté abierta.



ESQUEMA EMPOTRAMIENTO Fig. 1

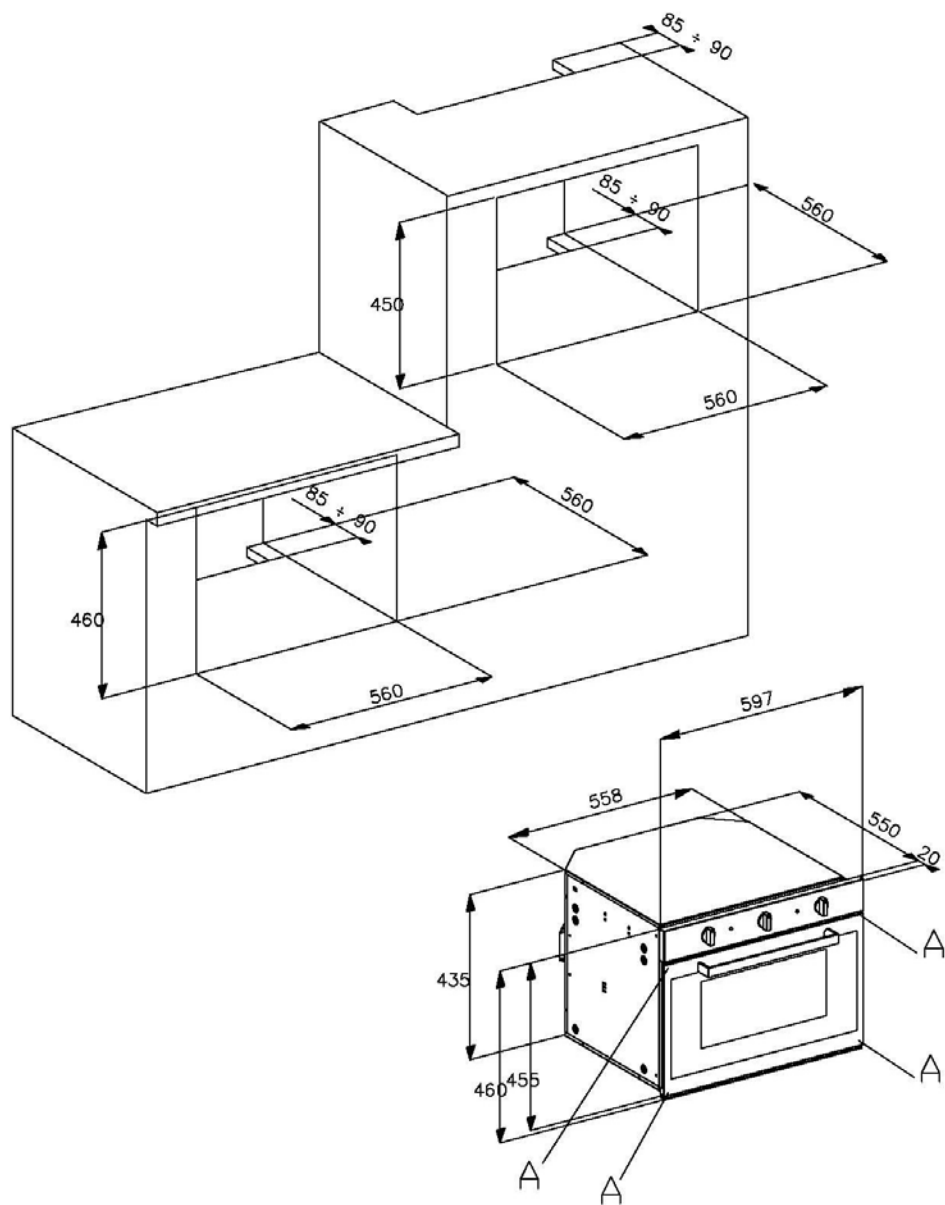
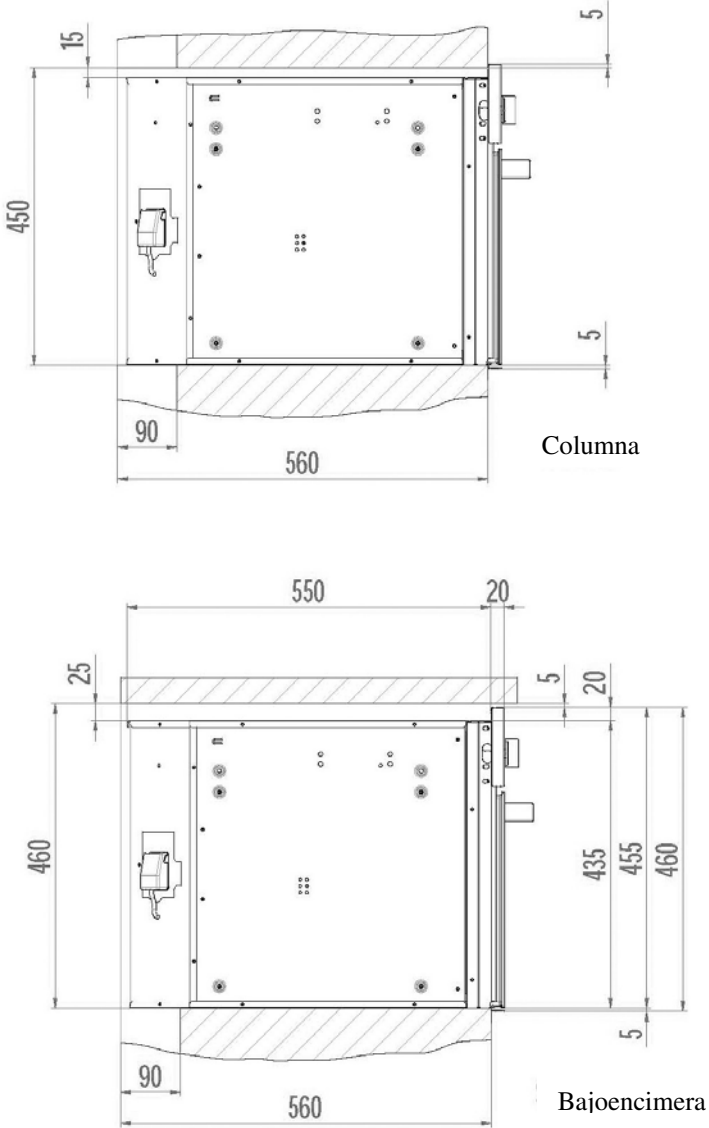


Fig. 2

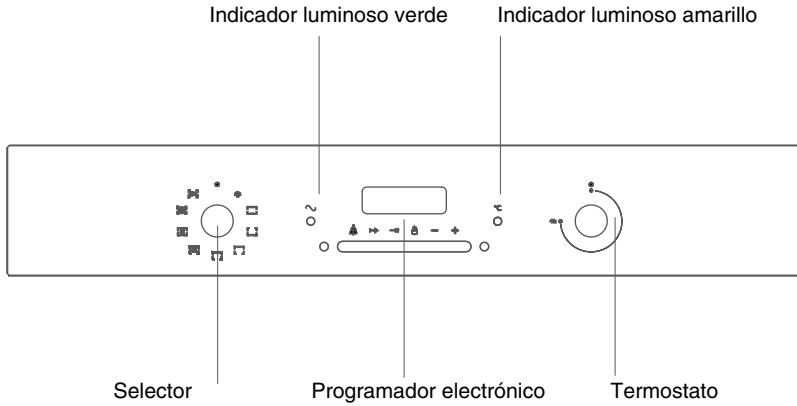


### **Antes de usar el horno por primera vez**

Después de sacar el horno de su embalaje y de haber extraído los accesorios (graseras y parrillas), es oportuno calentarlo a la máxima temperatura durante unos 20 minutos a fin de eliminar los posibles residuos oleosos de la elaboración, que pueden ser causa de olores desagradables durante la cocción. En este momento es conveniente ventilar bien el ambiente. Lave las graseras y las parrillas con un producto detergente para vajillas.

Durante los primeros minutos de funcionamiento del horno es posible que se forme algo de vapor de condensación en la parte frontal del mismo. Este vapor no compromete en ningún modo el funcionamiento del aparato.

# FUNCIONES DEL HORNO



## Luz piloto

Siempre que el mando del selector se encuentra en una posición distinta de la posición de reposo contraseñada con el símbolo 0, la luz piloto verde se ilumina.

La iluminación del indicador amarillo indica que está funcionando el termostato.

## Mando del selector

Es el dispositivo que permite seleccionar las distintas funciones de cocción.

## Programador electrónico

Para programar los tiempos de cocción deseados.

## Mando del termostato

Para seleccionar la temperatura deseada para cocinar.

## USO DEL SELECTOR



### LUZ DEL HORNO

Se enciende la luz interior del horno.



### COCCIÓN TRADICIONAL

Seleccione la temperatura deseada; el indicador luminoso amarillo permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura prefijada.

Es aconsejable precalentar el horno antes de introducir en él los alimentos.



### COCCIÓN SOLERA

Se aconseja mantener la puerta del horno cerrada. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para calentar los alimentos.



### COCCIÓN TECHO

Este tipo de cocción es adecuada por alimentos especialmente delicados y para conservar el calor después de la cocción.



### GRILL

Seleccione la temperatura deseada con la puerta del horno cerrada.

Este tipo de cocción resulta particularmente indicado para preparar pequeñas cantidades de alimentos.



### VENTILADOR + GRILL

Seleccione la temperatura deseada.

La acción del ventilador, combinada con la acción del grill, permite una cocción rápida y profunda para platos particulares.

Se aconseja calentar el horno durante algunos minutos antes de introducir en él los alimentos.



### **COCCIÓN TRADICIONAL Y VENTILADOR**

Este tipo de función supone una integración entre la convección natural y la ventilación. Cocción indicada para cocinar pan, pizza, lasaña.



### **COCCIÓN VENTILADA**

Este tipo de cocción permite una difusión regular y homogénea del calor en todas las partes del horno.

Se pueden cocinar dos tipos de platos distintos (p. ej. carne y pescado), respetando sus respectivos tiempos de cocción.



### **DESCONGELACIÓN**

La luz del horno y el indicador luminoso verde se encienden como para todas las otras funciones del horno.

Solamente se pone en marcha el ventilador, sin propagar el calor puesto que no está funcionando el termostato.

La puerta del horno debe estar cerrada. Esta función permite descongelar los alimentos utilizando aproximadamente 1/3 del tiempo que se emplea normalmente.

## Tabla de consejos para la cocción

Tipo de plato	Temp. °C	Tiempo de cocción en minutos	Nivel (desde abajo)	Ciclo
• Pan y galletas				
Pizza	220	20/30	1	
Pan de molde	190/200	45/60	1	[...] [...]
Pan relleno	150/160	20/25	1 o 2	☉
Pan blanco	175/210	25/40	1 o 2	
Galletas	140/150	20/30	1 o 2	
• Tartas y repostería				
Cocas	175	40/45	2	
Dulce milhojas	190	25/35	2	
Dulce al chocolate	175	30/40	2	[...] [...]
Tarta de fruta	140	50/70	2	
Vol-au-vent	175	20	2	☉
Rosca	180	35/45	2	
Bizcocho	150	20/25	2	[...] [...]
Souflé	180/200	20/30	2	
Tarta de merengue	120/125	25/35	2	
• Carnes				
Estofado de ternera (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 o 2	
Asado de ternera (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 o 2	
Rollo de carne picada (1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 o 2	
Codero (pata o paletilla)	180/190	60/90	1 o 2	[...] [...]
Cabrito (pata o paletilla)	180	45/60	1 o 2	[...] [...]
Cerdo (lomo o muslo)	180	60/90	2	☉
• Caza				
Asado de liebre	180	60/90	1 o 2	
Asado de faisán	180	60/90	1 o 2	
Gamuza, asado de ciervo	175	90/120	1 o 2	
• Aves de corral				
Pollo	170	90/120	1 o 2	
Pato	175	180/200	1	
• Pescado				
Pescado en general	200	15/20	2	

Alimentos para asar a la parrilla	Tiempo de cocción en minutos	
	Arriba	Abajo
Carnes bajas o finas	6	4
Carnes normales	8	5
Pescado (p. ej. trucha, salmón)	15	12
Salchichas	12	10
Tostadas	5	2

En función del tipo de alimento (p. ej. carne, pescado, aves de corral, etc.) es necesario dar la vuelta a los

alimentos para exponer ambos lados a los rayos infrarrojos

Los datos indicados precedentemente son indicativos dado que el tipo y el tiempo de cocción cambian en base a la experiencia de quien usa el horno y en función de la cantidad y de la calidad de los alimentos.

Los tiempos de cocción indicados no incluyen la fase de precalentamiento, de 15 minutos aproximadamente, que es aconsejable realizar.

Con la función de grill ventilado no deben seleccionarse temperaturas superiores a 190 °C.



### Programador electrónico - Fig. 3

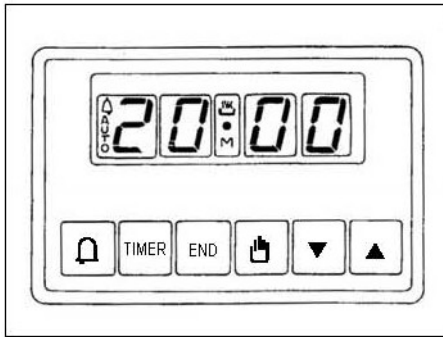


Fig. 3

El programador electrónico es un dispositivo que reúne las siguientes funciones:

- Reloj 24 horas con pantalla iluminada
- Temporizador (hasta 23 horas y 59 minutos)
- Programa para inicio y final de cocción automáticos
- Programa para cocción semiautomática (posibilidad de programar solamente el inicio o el final)

#### Descripción de los pulsantes

 REGULACIÓN TEMPORIZADOR

TIMER TIEMPO DE COCCIÓN

END FIN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

 POSICIÓN MANUAL

 DESPLAZAMIENTO HACIA ADELANTE EN LOS NÚMEROS DE TODOS LOS PROGRAMAS

 DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS EN LOS NÚMEROS DE TODOS LOS PROGRAMAS

## Descripción de los símbolos iluminados

« AUTO » - (parpadeante) - Programador en la posición automática, pero no programado.

« AUTO » - (siempre encendido) - Programador en la posición automática, con programa activado.

TIMER Funcionamiento cocción automática

 Temporizador activado

TIMER y « AUTO » (ambos parpadeantes) – Error de programa

Ningún símbolo encendido excepto los números del reloj: programador configurado en modo manual.

### Reloj digital

Indica las horas (0-24) y los minutos.


Nada más conectar el horno (y al volver a encenderlo después de un corte de corriente) en el panel aparecen TRES cifras intermitentes.


Para introducir la hora exacta es necesario pulsar simultáneamente TIMER + END y AL MISMO TIEMPO uno de los pulsantes ▲ o ▼ hasta obtener la hora exacta.

La velocidad con la que cambian las cifras en la pantalla aumentará notablemente algunos segundos después de haber empezado a pulsar los botones ▲ y ▼.

### Cocción manual (sin programador)

Para usar el horno sin el auxilio del programador es necesario anular la indicación «AUTO»

intermitente. Para ello, basta pulsar el botón . La indicación «AUTO» fija indica que el horno está programado, por lo que será necesario

cancelar primero el programa pulsando  y poner a cero la pantalla.

### Cocción automática (inicio y final de la cocción)


- 1) Programe el tiempo que debe durar la cocción con TIMER .
- 2) Programe la hora del final de la cocción con END.
- 3) Seleccione la temperatura y las funciones deseadas mediante los mandos del termostato y del conmutador.

Después de realizar estas operaciones, en la pantalla aparecerá el símbolo «AUTO», que indica que el horno ha sido programado.

Ejemplo práctico: deseamos realizar una cocción de 45 minutos, que termine a las 14,00 horas.

- Pulsando TIMER fijamos en la pantalla 0,45.
- Pulsando END fijamos en la pantalla 14,00.

Después de realizar estas operaciones, en la pantalla volverán a aparecer la hora actual y el símbolo «AUTO» para indicar que la programación ha sido comprendida y memorizada. A las 13,15 (las 14,00 horas menos 45 minutos) el horno se pondrá en marcha automáticamente y durante la cocción aparecerán los símbolos TIMER y «AUTO».

A las 14,00 horas la cocción se detendrá automáticamente y se oír una señal acústica, que podremos interrumpir pulsando .

## Cocción semiautomática

### A. Programación del tiempo de cocción.

### B. Programación de la hora del final de la cocción.

A) Fije el tiempo de cocción deseado con el pulsante TIMER.

La cocción iniciará inmediatamente y en la pantalla aparecerán los símbolos «AUTO» y TIMER.


Una vez transcurrido el tiempo programado, la cocción terminará y se oirá una señal acústica intermitente. Interrumpa la señal acústica como se ha indicado precedentemente.

B) Fije la hora deseada para el final de la cocción pulsando el botón END. La cocción iniciará inmediatamente y en la pantalla aparecerán los símbolos «AUTO» y TIMER.

Al llegar a la hora prefijada, la cocción terminará y se oirá una señal acústica intermitente. Interrumpa la señal acústica como se ha indicado precedentemente.




Es posible visualizar el estado de la programación en cualquier momento pulsando el botón correspondiente. También se puede anular en cualquier momento la programación pulsando el


botón TIMER y poniendo a cero la pantalla.


Pulsando después  se preparará el horno para el funcionamiento manual.



### Avisador electrónico

La función del temporizador consiste en un avisador acústico que puede ser regulado para un intervalo máximo de 23 horas y 59 minutos.

Para regular el temporizador, pulse el botón  y al mismo tiempo  o  (hasta visualizar en la pantalla el tiempo deseado).

Una vez terminada la regulación, en la pantalla aparecerá de nuevo la hora del reloj junto al símbolo .

La cuenta atrás empezará inmediatamente. Puede verse en la pantalla en cualquier momento con una simple presión del pulsante .

Una vez transcurrido el tiempo prefijado, el símbolo  se apagará y se activará una señal acústica, que podrá interrumpirse pulsando el botón .

**¡ATENCIÓN!** El interruptor de la corriente eléctrica provocará la anulación de las funciones programadas, incluido el reloj. Una vez restablecida la corriente, aparecerán tres ceros intermitentes y se podrá programar de nuevo el horno.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

**Importante:** Antes de realizar las operaciones de mantenimiento del aparato, es necesario desconectarlo siempre de la red eléctrica desenchufándolo de la toma de corriente o cortando la corriente de la línea de alimentación por medio del interruptor omnipolar de la instalación eléctrica.

### **Limpieza del horno:**

- **Deje enfriar el horno** y límpielo después de cada uso para evitar la formación de incrustaciones que de otro modo se recalentarían una y otra vez.
- Si la suciedad es resistente, use un producto específico para la limpieza del horno siguiendo las instrucciones del envase.
- Limpie la parte externa con una esponja humedecida en agua templada.
- No use sustancias abrasivas, estropajos metálicos, limpiadores eléctricos de vapor ni productos inflamables.
- No utilice materiales ni sustancias abrasivas para limpiar los cristales, ya que podrían dañarse.
- Lave los accesorios en el lavavajillas o a mano con un producto específico para la limpieza del horno.

**ATENCIÓN:** para las siguientes operaciones se aconseja el uso de guantes de protección.

## Cómo quitar la puerta del horno (fig. 4)

Para facilitar la limpieza del horno, se puede quitar la puerta manipulando las bisagras de la siguiente manera:

Las bisagras A están provistas de 2 abrazaderas móviles B.

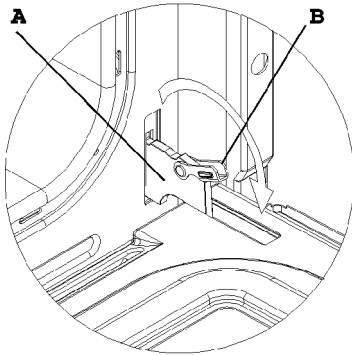
Al alzar las abrazaderas B, las bisagras se desenganchan y se sueltan de su sede.

- Una vez efectuada esta operación, levante la puerta y sáquela hacia fuera sujetándola por los costados, cerca de las bisagras.

Para volver a montar la puerta:

- Introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes y abra completamente la puerta.
- Haga girar las abrazaderas móviles B en su posición inicial antes de cerrar la puerta.

**Fig. 4**



### **ATENCIÓN:**

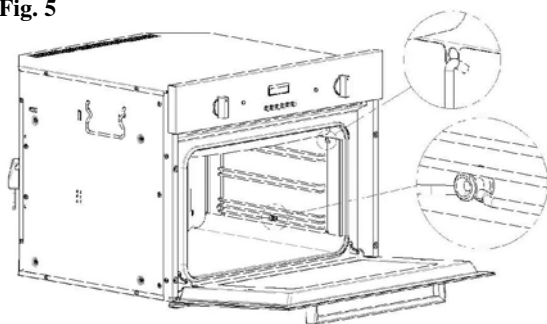
ponga atención para no quitar el sistema de bloqueo de las bisagras al sacar la puerta. El mecanismo de la bisagra tiene un sistema de muelle muy potente. No sumerja nunca en agua la puerta.

## Limpeza de las parrillas laterales – Fig. 5

Las parrillas laterales se enganchan a la pared del horno. Introduzca en las parrillas laterales las parrillas y la bandeja incluidas.

Para quitar las parrillas laterales basta ejercitar una leve presión en el punto indicado en el detalle A como se ilustra a continuación.

Fig. 5

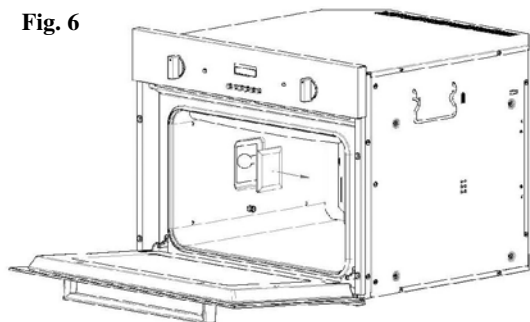


## Cambio de la bombilla del horno (fig. 6)

- Desconecte el horno de la toma de corriente.
- Quite la cobertura de la bombilla con un destornillador.
- Cambie la bombilla
- Vuelva a colocar la cobertura de la bombilla
- Conecte el aparato a la red eléctrica

Nota : use solo bombillas de 25 W 230 V, tipo E-14, T 300 °C, disponibles en nuestro servicio de asistencia.

Fig. 6



## SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE

Si no logra identificar la causa del funcionamiento defectuoso: apague el aparato (sin maltratarlo) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.


### NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO: ¿Dónde puedo encontrarlo?

Es importante que comunique al Servicio de Asistencia el código del producto y su número de serie (un código de 16 caracteres que comienza con el número); se encuentra en el certificado de garantía o en la placa de datos colocada en el aparato.

Esto evitará que los técnicos hagan viajes en vano y, lo que es más importante, se ahorrarán los costes de intervención relativos.

Este electrodoméstico está marcado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los desechos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose de que el producto se elimina correctamente, usted contribuye a evitar las posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud de las personas que, en caso contrario, podrían verificarse a causa de un tratamiento inapropiado del mismo.



El símbolo  indica que el aparato no puede ser tratado como un normal residuo doméstico. Deberá ser entregado en el punto de recogida más cercano para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos de manera que la eliminación pueda llevarse a cabo según las reglas ambientales vigentes para la eliminación de los desechos. Para obtener información más detallada acerca del tratamiento, la recuperación y el reciclaje del producto, le rogamos que se ponga en contacto con la oficina ciudadana más cercana (del departamento de ecología y ambiente), con el servicio de recogida de desechos a domicilio o con la tienda donde lo ha adquirido.



## Instructies voor de gebruiker

Wij danken u dat u voor één van onze producten heeft gekozen en hopen dat u van dit huishoudelijke apparaat de beste prestaties zult verkrijgen.

Wij verzoeken u daarom de aanwijzingen en tips, die in deze handleiding voor een goed gebruik van onze producten worden gegeven, aandachtig op te volgen.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade aan personen en zaken, veroorzaakt door een slechte of verkeerde installatie van het apparaat zelf.

De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen, die hij voor noodzakelijk en nuttig houdt, aan zijn producten aan te brengen zonder dit vooraf te melden.

Dit apparaat is wat de onderdelen betreft, die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedingsmiddelen, overeenkomstig de voorschriften van de EEG verordening 89/109.

Apparaat overeenkomstig de Europese Richtlijnen 73/23/EEG en 89/336/EEG, vervangen door respectievelijk 2006/95/EG en 2004/108/EG, en volgende wijzigingen.

## Technische kenmerken

### Afmetingen:

Hoogte: 460 mm  
Breedte: 597 mm  
Diepte: 570 mm

### Inhoud:

Bruto: 43 dm<sup>3</sup>  
Netto: 37 dm<sup>3</sup>

**Voedingsspanning:** 230V~ 50/60Hz

### Watt opname (vermogen):

Lamp:	25W
Radiale ventilator:	20W
Tangentiële ventilator:	11W
Bodem:	1300W
Bovenin:	600W
Grill:	1400W
Circulatiesysteem:	2000W
Elektronische prog.	1W

## **Instructies voor de gebruiker**

Ingrepen moeten worden verricht bij elektrisch losgekoppeld apparaat.

**Let op: De aardverbinding is verplicht bij de wet.**

Tijdens de werking wordt de oven erg heet: houd kinderen op een afstand en kom niet aan de verwarmingselementen binnenin.

Gebruik geen stoomreinigers om de oven te reinigen.

Gebruik het apparaat niet om de ruimte te verwarmen.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af als de veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade aan personen en zaken, veroorzaakt door een slecht of verkeerd onderhoud van het apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen, die hij voor noodzakelijk en nuttig houdt, aan zijn producten aan te brengen zonder dit vooraf te melden.

De verpakkingsonderdelen (bijv. vellen papier, piepschuim) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen (verstikkingsgevaar). Houd de verpakkingsonderdelen buiten het bereik van kinderen.

Het apparaat is ervoor gemaakt om door volwassenen te worden gebruikt, die deze gebruiksaanwijzing kennen. Kinderen zijn vaak niet in staat de gevaren te herkennen die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. U worden daarom verzocht voor het nodige toezicht te zorgen en kinderen niet met apparaat te laten spelen.

Gehandicapten moeten door hiertoe bevoegde volwassenen worden geholpen.

Het is niet toegestaan wijzigingen aan de binnen- en buitenkant van het apparaat aan te brengen, het te openen of proberen te repareren, in het bijzonder met het gebruik van gereedschap (schroevendraaier, enz.).

Reparaties, en dan vooral die van de elektrische onderdelen, mogen uitsluitend worden verricht door vakmensen.

Niet goed verrichte reparaties kunnen ernstige ongelukken veroorzaken, het apparaat en de uitrusting beschadigen, en ook storingen in de werking teweegbrengen.

Bij de apparaten die in de servicecentra zijn gerepareerd, moeten de routinetests worden verricht, in het bijzonder de continuïteitstest van het aardcircuit.

**Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.**

**De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan zaken of personen voortkomend uit een niet correcte installatie, oneigenlijk, verkeerd, absurd gebruik van het apparaat.**

Vraag bij een storing of een noodzakelijke reparatie om een ingreep van de servicedienst .

Schakel de oven niet in als hij zichtbaar beschadigd is, koppel hem van het elektriciteitsnet en wend u tot de servicedienst.

Zodra zich een probleem voordoet met de werking moet de oven van het elektriciteitsnet worden gekoppeld.

Verzeker u ervan dat er geen stroomkabels van elektrische apparaten tussen de ovendeur komen: de elektrische isolatie kan hierdoor beschadigd worden.

Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze, om gevaarlijke situaties te voorkomen, door de servicedienst worden vervangen.

Verzeker u ervan, voordat u de oven sluit, dat er zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in bevinden.

Leg geen warmtegevoelige of brandbare materialen in de oven, zoals schoonmaakmiddelen, ovensprays, enz.

Tijdens de werking wordt de oven erg heet. De oven blijft gedurende lange tijd heet, ook na hem te hebben uitgeschakeld en koelt slechts langzaam af, tot de omgevingstemperatuur wordt bereikt. Wacht dus lang genoeg, voordat u de oven bijvoorbeeld reinigt.

Als u de ovendeur opent, kunnen er stoom en waterdruppels uitkomen.

Als er stoom in de oven zit, wordt aangeraden de handen er niet in te steken.

Verhit vet en olie vliegen gauw in brand.

Het is gevaarlijk olie om vlees te braden in de oven te verwarmen. Doe dit dus niet.

Probeer nooit om brandend vet en olie met water te doven (explosiegevaar); verstik de vlammen met natte doeken.

Het rooster, de platen en de ovenschalen worden erg heet: gebruik ovenwanten of theedoeken.

Let er tijdens het gebruik en de verzorging van de oven op dat u niet met de vingers tussen de scharnieren komt. Dit om letsel te voorkomen. Let hier vooral op als er kinderen aanwezig zijn.

Laat de ovendeur alleen in volledig geopende stand openstaan.

Als de deur openstaat, bestaat het gevaar erover te struikelen.

Ga niet op de ovendeur zitten, leun er niet op en gebruik hem niet als werkblad.

De oven is voorzien van een koelventilator, die begint te werken bij de keuze van de bereidingscyclus en een lichte luchtstroom creëert, die uit de gleuf onder het bedieningspaneel komt en 10-30 min. nadat de oven is uitgeschakeld, stopt (afhankelijk van de oventemperaturen).

## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Het is belangrijk dat alle installatiehandelingen door vakmensen worden verricht. Alle werkzaamheden moeten worden verricht bij elektrisch losgekoppeld apparaat.

### **Elektrische aansluiting:**


verzekert u ervan dat het voltage overeenstemt met wat op het plaatje met kenmerken staat dat zich aan de zijkant bevindt.

De oven moet worden aangesloten met een stroomkabel in de achterkant met een minimumdoorsnede van 1,5mm. Zorg voor een omnipolaire schakelaar die voldoet aan de geldende voorschriften en die een afstand van de contacten heeft van ten minste 3 mm.

**Let op:** als de stroomkabel moet worden vervangen, verzekert u zich ervan dat u de volgende kleurcode tijdens het aansluiten van de afzonderlijke draden in acht neemt:

BLAUW - NULLEIDING ( N )

BRUIN - FASE ( L )

GEEL-GROEN - AARDE (  )

Let op: De aardverbinding is verplicht bij de wet.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af als de veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen.

### **Inbouwen:**

Het apparaat kan zowel onder een aanrecht, als in een kolom worden geplaatst.

Neem in beide gevallen de afmetingen in acht, zoals aangeduid in fig.1 en 2.

Als de oven in een kolom wordt geplaatst, moet voor een goede ventilatie een opening van ten minste 85-90 mm worden gemaakt, zoals wordt getoond in figuur 1.

De oven wordt met 4 schroeven "A" in de speciale gaten van de omlijsting aan het meubel bevestigd (zie fig. 1).

Kijk uit dat u de deur bij de installatie van de oven niet als hefboom gebruikt. Oefen geen grote druk op de ovendeur uit als deze openstaat.

INBOUWSCHEMA Fig. 1

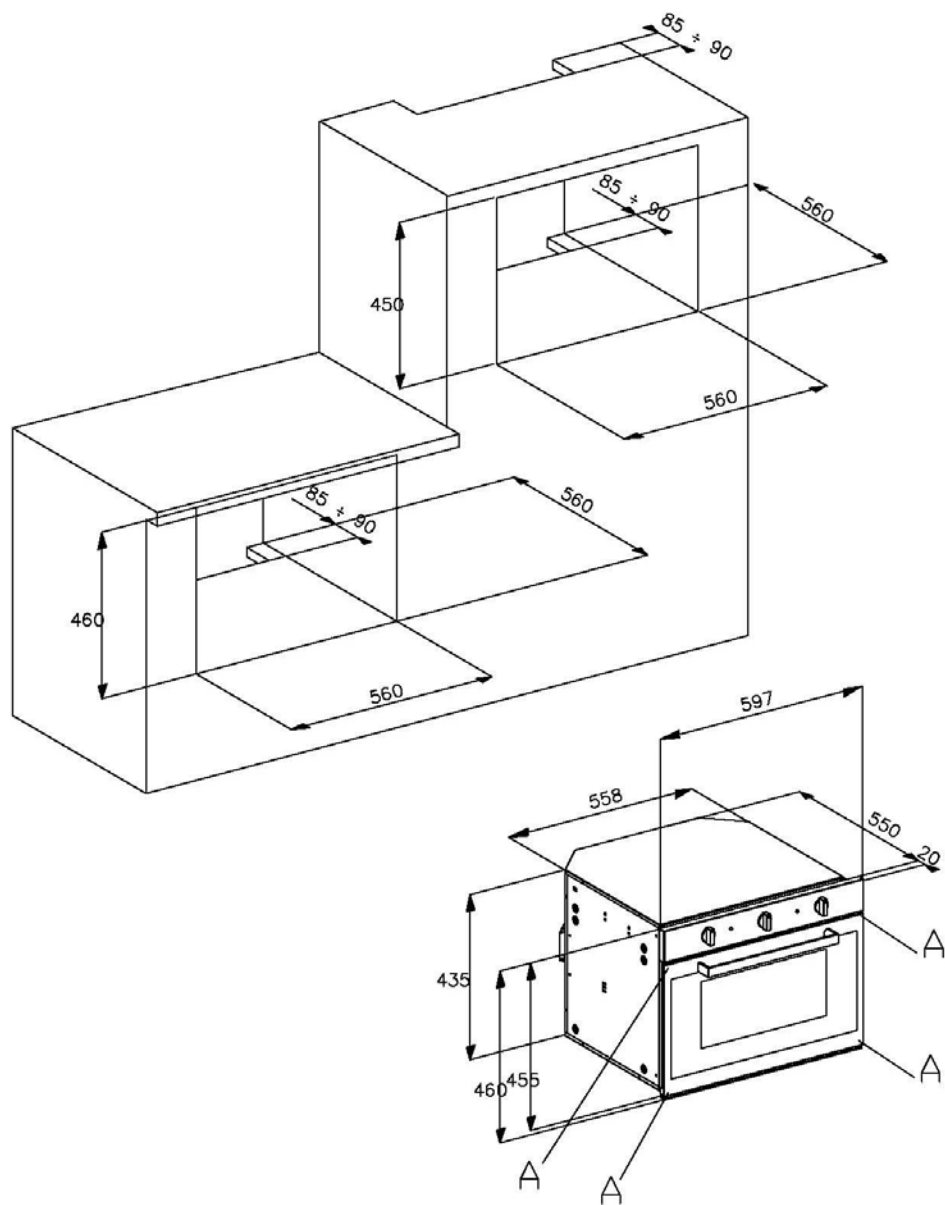
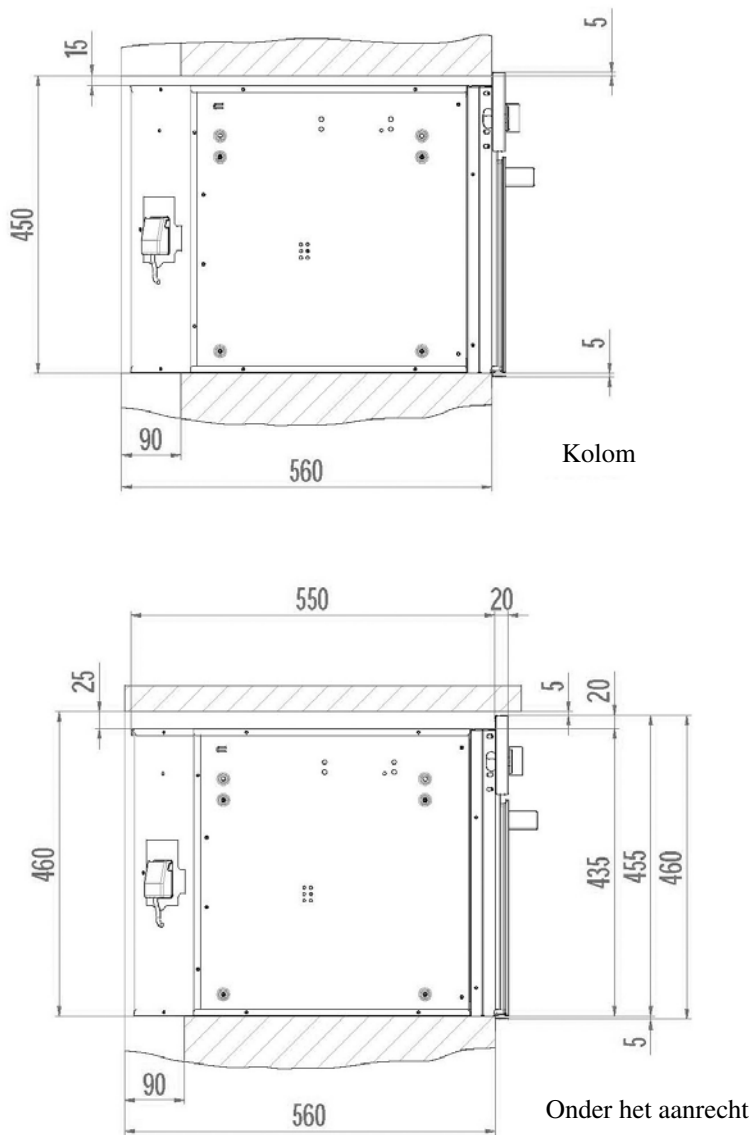


Fig. 2

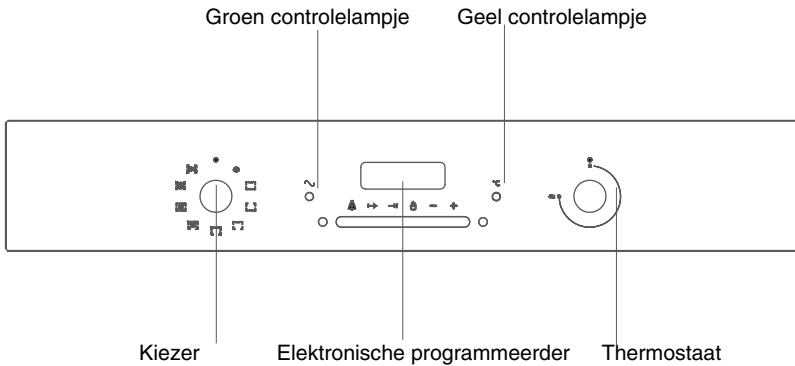


### **Voordat u de oven voor het eerst gebruikt**

Na de oven uit de verpakking te hebben genomen, hem in het meubel te hebben geplaatst en de accessoires te hebben verwijderd (lekplaten en roosters), moet hij gedurende ongeveer 20 minuten op de hoogste temperatuur worden verwarmd om eventuele olieachtige bewerkingsresten te verwijderen, die onaangename geuren kunnen veroorzaken tijdens de bereiding. Ventileer de ruimte tijdens deze fase. Was de lekplaten en roosters met een afwasmiddel af.

Tijdens de eerste minuten dat de oven werkt, kan er eventueel condens op het voorpaneel ontstaan, dat de werking van het apparaat echter niet schadet.

## OVENFUNCTIES



### Controlelampje

Bij iedere stand van de draaiknop van de kiezer, die niet de ruststand 0 is, gaat het groene controlelampje branden.

Als het gele lampje brandt, betekent dit dat de thermostaat werkt.

### Draaiknop van de kiezer

Hiermee kunnen de verschillende bereidingswijzen worden gekozen.

### Elektronische programmeerder

Programma voor een semi-automatische en automatische bereiding.

### Draaiknop van de thermostaat

Kies de gewenste temperatuur.



## DE KIEZER GEBRUIKEN



### OVENVERLICHTING

De ovenverlichting gaat branden.



### TRADITIONELE BEREIDING

Kies de gewenste temperatuur. Het gele controlelampje gaat branden tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

Het wordt aanbevolen de oven voor te verwarmen, alvorens de etenswaren erin te zetten.



### BODEMWEERSTAND

Kies de gewenste temperatuur.

Traag bakken/braden, om eten op te warmen (gesloten deur).



### KOEPELWEERSTAND

Kies de gewenste temperatuur.

Om bereide gerechten warm te houden of zachtjes op te warmen (gesloten deur).



### GRILL

Kies de gewenste temperatuur en houd de ovendeur dicht.

Dit soort bereiding is bijzonder geschikt voor kleine hoeveelheden eten.



### VENTILATOR + GRILL

Kies de gewenste temperatuur.

Door de werking van de ventilator in combinatie met de werking van de grill, kunnen bijzondere etenswaren snel en door en door worden bereid.

Het wordt aanbevolen de oven enkele minuten voor te verwarmen, alvorens de etenswaren erin te zetten.



### **TRADITIONELE BEREIDING + VENTILATOR**

Kies de gewenste temperatuur.

Aanbevolen voor gerechten die binnenin en aan de buitenkant hetzelfde bakniveau vereisen (gebraad, gebak).



### **GEVENTILEERDE BEREIDING**

Met dit type bereiding kan de warmte gelijkmatig over alle delen van de oven worden verspreid.

Er kunnen verschillende soorten gerechten worden bereid (bijv. vlees en vis), door de bijbehorende bereidingstijden in acht te nemen.



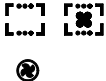


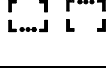



### **ONTDOOIEN**

De ovenverlichting en het groene controlelampje gaan branden, zoals bij alle andere ovenfuncties.

Alleen de ventilator begint de werken, zonder warmteverspreiding, aangezien de thermostaat niet werkt.

De ovendeur moet dicht zijn. Met deze functie kunnen etenswaren worden ontdooid en wordt ongeveer 1/3 van de tijd gebruikt die normaal hiervoor nodig is.

## Tabel met bereidingstips

Soort gerecht	Temp. °C	Bereidingstijd in minuten	Stand (van onderen)	Cyclus	
• Brood en koekjes					
Pizza	220	20/30	1		
Broden	190/200	45/60	1		
Belegd brood	150/160	20/25	1 of 2		
Witbrood	175/210	25/40	1 of 2		
Koekjes	140/150	20/30	1 of 2		
• Fruitvlaaien en gebak					
Focaccia (plat brood)	175	40/45	2	  	
Bladerdeeggebak	190	25/35	2		
Chocoladegebak	175	30/40	2		
Vruchtenvlaai	140	50/70	2		
Vol-au-vent	175	20	2		
Donut	180	35/45	2		
Moskovisch gebak	150	20/25	2		
Soufflé	180/200	20/30	2		
Taart van schuimdeeg	120/125	25/35	2		
• Vlees					
Gestoofd kalfsvlees (1/1,5 kg)	150/160	180/210	1 of 2	  	
Gebraden kalfsvlees (1/1,5 kg)	150/160	120/150	1 of 2		
Gehaktrol (1/1,5 kg)	180/190	90/120	1 of 2		
Lamsvlees (bout of schouder)	180/190	60/90	1 of 2		
Geitenvlees (bout of schouder)	180	45/60	1 of 2		
Varkensvlees (lenden of bout)	180	60/90	2		
• Wild					
Gebraden haas	180	60/90	1 of 2		
Gebraden fazant	180	60/90	1 of 2		
Gems, gebraden hert	175	90/120	1 of 2		
• Pluimvee					
Kip	170	90/120	1 of 2		
Eend	175	180/200	1		
• Vis					
Vis in het algemeen	200	15/20	2		

Eten dat gegrild moet worden	Bereidingstijd in minuten	
	Boven	Onder
Plat of dun vlees	6	4
Normaal vlees	8	5
Vis (bijv. forel, zalm)	15	12
Braadworst	12	10
Toast	5	2

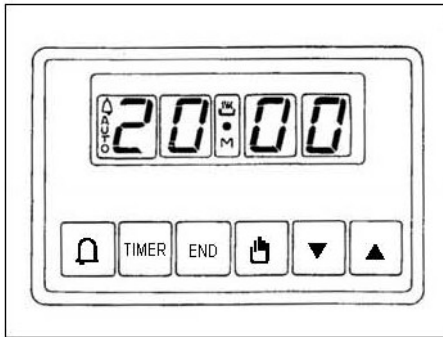
Afhankelijk van het type etenswaren (bijv. vlees, vis, kip, enz.) moet het etenswaar worden gekeerd, om beide kanten aan de infraroodstraling bloot te stellen.

Bovenbeschreven gegevens zijn globale gegevens, omdat door de ervaring van degene die de oven gebruikt en door de hoeveelheid en de kwaliteit van de etenswaren, de soort bereiding en de tijd kunnen verschillen.

Bij de aangegeven bereidingstijden is de voorverwarming niet inbegrepen. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 15 minuten voor te verwarmen.

Kies bij de functie geventileerde grill geen hogere temperaturen dan 190°C.

### Elektronische programmeerder - Fig. 3



Onder de elektronische programmeerder vallen de volgende functies:

- 24-uursklok met verlicht display
- Timer (tot 23 uur 59 minuten)
- Programma voor het begin en het einde van de automatische bereiding
- Programma voor een semi-automatische bereiding (alleen het begin of het eind kunnen worden geprogrammeerd)

#### Beschrijving van de knoppen

 INSTELLING TIMER

TIMER BEREIDINGSTIJD

END EINDE BEREIDINGSTIJD

 HANDMATIGE STAND

 TOENAME NUMMERS VAN ALLE PROGRAMMA'S

 AFNAME NUMMERS VAN ALLE PROGRAMMA'S

## **Beschrijving van de verlichte symbolen**

« AUTO » - (knipperend) - Programmeerder op de automatische stand, maar niet geprogrammeerd.

« AUTO » - (brandt vast) - Programmeerder op de automatische stand, met ingeschakeld programma.

TIMER Werking automatische bereiding

 Timer op

TIMER en « AUTO » (beide knipperen) – Fout in programma

Geen enkel symbool brandt, behalve de cijfers van de klok: programmeerder ingesteld op de handmatige stand.

### **Digitale klok**


Duidt de uren (0-24) en minuten aan.

Meteen na de aansluiting (evenals na een eventuele stroomuitval) verschijnen er DRIE cijfers knipperend op het paneel.


Om de juiste tijd in te stellen, moet tegelijkertijd op TIMER + END en TEVENS op één van de knoppen ▲ of ▼ worden gedrukt tot de juiste tijd wordt bereikt.

De snelheid waarmee de cijfers op het display veranderen, neemt enkele seconden nadat begonnen is op de knoppen ▲ en ▼ te drukken opmerkelijk toe.

### **Handmatige bereiding (zonder programmeerder)**

Om de oven zonder hulp van de programmeerder te gebruiken, moet de knipperende melding «AUTO» worden gewist. Druk hiervoor op de knop .

Als de melding «AUTO» vast is en aanduidt dat de oven is geprogrammeerd, moet eerst het

programma worden gewist door op  te drukken en het display op nul te zetten.

### **Automatische bereiding (begin en einde bereiding)**

- 1) Programmeer de bereidingsduur met TIMER .
- 2) Programmeer de beëindiging van de bereiding met END .
- 3) Kies de gewenste temperatuur en functie via de bediening van de thermostaat en de schakelaar.

Na deze handeling verschijnt het symbool «AUTO» vast op het display, wat wil zeggen dat de oven is geprogrammeerd.


Praktisch voorbeeld: We willen een bereiding van 45 minuten, die om 14.00 u klaar is.

- Door op TIMER te drukken, zetten we het display op 0.45.

- Door op END te drukken, zetten we het display op 14.00.

Na deze handelingen verschijnen de tijd en het symbool «AUTO» weer op het display, wat betekent dat de programmering is begrepen en opgeslagen.

Om 13.15 (14.00 u min 45 minuten) wordt de oven automatisch ingeschakeld en verschijnen tijdens de bereiding de symbolen TIMER en «AUTO».

Om 14.00 u stopt de bereiding automatisch en is er een geluidssignaal te horen, dat kan worden uitgezet door op  te drukken.

## Semi-automatische bereiding

### A. De bereidingstijd programmeren

### B. De tijd programmeren, waarop de bereiding klaar is

A) Stel de gewenste bereidingstijd vast met de knop **TIMER**.

De bereiding begint onmiddellijk, terwijl de symbolen «**AUTO**» en **TIMER** op het display verschijnen.


Als de geprogrammeerde tijd voorbij is, stopt de bereiding, terwijl het geluidssignaal intermitterend afgaat. Stop het geluidssignaal zoals boven beschreven.

B) Stel de tijd vast, waarop u wilt dat de bereidingstijd voorbij is, door op de knop **END** te drukken. De bereiding begint onmiddellijk, en op het display verschijnen de symbolen «**AUTO**» en **TIMER**.

Als de vastgestelde tijd wordt bereikt, stopt de bereiding en gaat het geluidssignaal intermitterend af.




Stop het signaal zoals boven beschreven.


Het is mogelijk de staat van de programmering op ieder willekeurig moment te zien door op de bijbehorende knop te drukken. De programmering kan ook op ieder willekeurig moment worden gestopt, door op de knop **TIMER** te drukken en het

display op nul te zetten. Door vervolgens op  te drukken, wordt de oven voorbereid op de handmatige werking.


### Elektronische melder



De werking van de «timer» bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal, dat over een periode van maximaal 23 uur en 59 minuten kan worden ingesteld.

Druk op de knop  om de timer in te stellen en tegelijkertijd op  of  tot de gewenste tijd op het display verschijnt.

Na de instelling verschijnt de tijd weer samen met het symbool  op het display.

Het aftellen begint

meteen en kan op elk willekeurig moment met een eenvoudige druk op de knop  op het display worden getoond.

Als de ingestelde tijd voorbij is, gaat het symbool  uit en wordt een geluidssignaal ingeschakeld, dat kan worden onderbroken door op de knop  te drukken.

**LET OP!** Bij stroomuitval worden alle geprogrammeerde functies, inclusief de klok, gewist.

Als de stroom terugkomt, verschijnen er drie knipperende nullen en kunt u alles opnieuw programmeren.



## REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

**Belangrijk:** Voordat u tot het onderhoud overgaat, moet de oven altijd elektrisch worden losgekoppeld (door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroom via de omnipolaire schakelaar van de elektrische installatie van de voedingsleiding te nemen).

### De oven reinigen:

- **Laat de oven na ieder gebruik afkoelen** en reinig hem om te voorkomen dat de aangekoekte resten steeds opnieuw worden verwarmd.
- Gebruik een specifiek product om de oven te reinigen, als het vuil hardnekkig is, en houd u aan de instructies op de verpakking.
- Reinig de buitenkant met een met lauw water bevochtigd doekje.
- Gebruik geen schuurmiddelen, metalen schuursponsjes, elektrische stoomreinigers en brandbare producten.
- Gebruik geen schurende materialen en middelen om de raampjes te reinigen, om te voorkomen dat ze worden beschadigd.
- Was de accessoires in de vaatwasmachine of met de hand en gebruik een product om de oven te reinigen.

**LET OP:** het wordt aangeraden om bij de volgende werkzaamheden handschoenen te dragen.

## De ovendeur verwijderen (fig. 4)

Om de reiniging van de oven te vereenvoudigen, kan de ovendeur op de volgende manier via de scharnieren worden verwijderd:

De scharnieren A zijn voorzien van 2 mobiele haakbouten B.

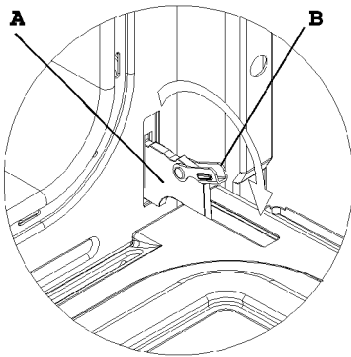
Als de haakbouten B omhoog staan, zijn de scharnieren van hun plaats losgehaakt.

- Til de deur hierna op en neem hem naar de buitenkant weg. Oefen hierbij druk uit op de zijkanten van de deur, in de buurt van de scharnieren.

Om de deur weer aan te brengen:

- Doe de scharnieren weer in de speciale uitsparingen en open de deur volledig.
- Draai de mobiele haakbouten B op de beginstand, voordat u de deur weer sluit.

**Fig. 4**



### **LET OP:**

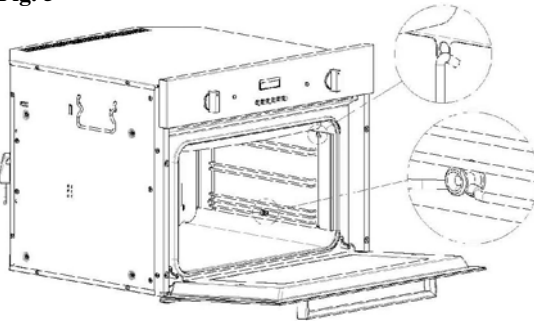
kijk uit dat u de blokkeerinrichting van de scharnieren niet wegneemt, terwijl u de deur verwijdert. Het mechanisme van de scharnieren heeft een erg sterk veersysteem. Dompel de deur nooit in water.

## De zijroosters reinigen – Fig. 5

De zijroosters moeten aan de zijwand van de oven worden bevestigd. Schuif de roosters en de bijgeleverde bakplaat in de zijroosters.

Om de zijroosters te verwijderen, hoeft u maar, zoals getoond, een lichte druk op deel A uit te oefenen.

Fig. 5

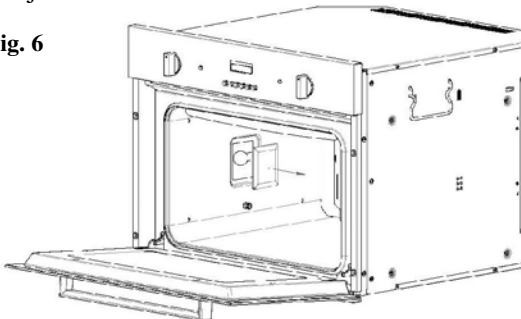


## De ovenlamp vervangen (fig. 6)

- Koppel de oven van het elektriciteitsnet.
- Verwijder de bedekking van de lamp met een schroevendraaier.
- Vervang de lamp
- Breng de bedekking van de lamp weer aan
- Schakel de spanning weer in

N.B. : gebruik alleen lampen van 25W 230V, type E-14, T 300°C, die verkrijgbaar zijn bij onze servicedienst.

Fig. 6



## TECHNISCHE SERVICEDIENST

Als u de oorzaak van de storing niet kunt vinden, schakelt u het apparaat uit (behandel het apparaat voorzichtig) en neemt u contact op met de Servicedienst.

### SERIENUMMER: Waar vind u het?

Het is belangrijk dat u de productcode en het serienummer van het product (een uit 16 tekens bestaande code, die met het nummer 3 begint) aan de servicedienst doorgeeft. U vindt het op het garantiebewijs, of op het plaatje met gegevens op het apparaat.

Het helpt te voorkomen dat technici voor niets komen en (wat belangrijker is) dat u onnodige voorrijkosten in rekening krijgt gebracht.

Dit huishoudelijke apparaat is overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) gemarkeerd. Door u ervan te verzekeren dat dit apparaat goed wordt verwerkt, helpt u mogelijke negatieve consequenties voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen, die zich kunnen voordoen door een verkeerde behandeling van dit product aan het einde van zijn levensduur.



Het symbool  op het product betekent dat dit apparaat niet kan worden behandeld als gewoon huisvuil. Het moet worden afgegeven aan het dichtstbijzijnde verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. De verwerking dient te gebeuren overeenkomstig de geldende milieuvoorschriften voor de afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, het hergebruik en recyclen van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het dichtstbijzijnde stadskantoor (van de stuurgroep ecologie en milieu), de huisvuilophaaldienst, of de winkel waar u het product heeft gekocht.

## Instruções para o utilizador

Agradecemos V. Exas. pela escolha de um dos nossos produtos e desejamos que vocês obtenham deste electrodoméstico os melhores rendimentos.

Por isso vos convidamos a respeitar atentamente as instruções e as sugestões deste manual para uma correcta utilização dos nossos produtos. A Casa Fabricante declina todas as responsabilidades por danos às pessoas e aos objectos, devidos a uma má ou imprópria instalação do próprio aparelho.

A casa Fabricante reserva-se o direito de aduzir aos próprios produtos alterações que se considerassem necessárias e úteis, sem nenhum aviso prévio.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Este aparelho, nas partes que entrarão em contacto com substâncias alimentares, é conforme à prescrição da directiva CEE 89/109.

Aparelho conforme às Directivas Europeias 73/23/CEE e 89/336/CEE, substituídas respectivamente por 2006/95/CE e 204/108/CE, e sucessivas alterações.

## Características técnicas

### Dimensões:

Altura:	460 mm
Largura:	597 mm
Profundidade:	570 mm

### Volume:

Bruto:	43 dm <sup>3</sup>
Líquido	37 dm <sup>3</sup>

**Tensão de alimentação:** 230V~ 50/60Hz

### Absorção Watt (potência):

Lâmpada:	25W
Ventilador radial:	20W
Ventilador tangencial:	11W
Chão:	1300W
Tecto:	600W
Grill:	1400W
Circular:	2000W
Prog. Electrónico	1W

## Instruções para o utilizador

Qualquer tipo de intervenção deve ser efectuada com o aparelho electricamente desligado.

**Atenção: a ligação à terra é obrigatória nos termos da lei.**

Durante o funcionamento o forno torna-se muito quente: manter as crianças afastadas. Além disso, aconselha-se a não tocar nos elementos de aquecimento do interior.

Não usar máquinas de limpeza a vapor na limpeza do forno.

Não usar o aparelho para o aquecimento do quarto.

O fabricante declina todas as responsabilidades nos casos em que as normas de prevenção dos acidentes não sejam respeitadas.

O fabricante declina todas as responsabilidades por danos às pessoas e aos objectos, devidos a uma má ou imprópria manutenção do aparelho.

O fabricante reserva-se o direito de introduzir nos próprios produtos alterações consideradas necessárias e úteis sem nenhum aviso prévio.

Os componentes da embalagem (p. ex. papéis, esferovite) podem representar perigo para as crianças (perigo de sufocamento). Manter os componentes da embalagem fora do alcance das crianças.

O aparelho é previsto para ser utilizado por pessoas adultas que conhecem as presentes instruções para o uso. Frequentemente as crianças não são capazes de reconhecer os riscos relacionados com o uso do aparelho. Por conseguinte, pede-se para providenciar à necessária vigilância e não deixar as crianças brincar com o aparelho.

As pessoas portadoras de deficiências devem ser assistidas por idóneas pessoas adultas.

Não é permitido realizar alterações, violações ou tentativas de reparação, em particular com o uso de ferramentas (chave de parafuso, etc.), internamente ou externamente ao aparelho.

As reparações, especialmente as da parte eléctrica, devem ser feitas exclusivamente por pessoal especializado.

As reparações não apropriadas podem não só provocar graves acidentes, danificar o aparelho e o equipamento, mas também provocar interferências no funcionamento.

Aos aparelhos reparados pelos centros de assistência devem ser feitos os testes de rotina, em particular o teste de continuidade do circuito de terra.

**Este produto foi projectado para uma utilização de tipo doméstico.**

**O fabricante declina todas as responsabilidades no caso de eventuais danos a coisas ou a pessoas derivantes de uma incorrecta instalação, de um uso impróprio, abusivo e absurdo.**

Em caso de avaria de funcionamento ou de uma reparação indispensável, solicite a intervenção do serviço de assistência técnica.

Se o forno apresentar danos visíveis não o coloque em funcionamento, desligue-o da corrente eléctrica e contacte o centro de assistência técnica mais próximo

Logo que seja detectado um problema de funcionamento, o forno deve ser desligado da rede eléctrica.

Assegure-se que o cabo de alimentação eléctrica do aparelho não é esmagado na porta do forno: o isolamento eléctrico pode ficar danificado.

Quando o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo serviço de assistência técnica de forma a evitar situações de perigo.

Antes de fechar a porta do forno verifique se no interior não existem corpos estranhos ou animais domésticos.

Não depositar na câmara de cozedura materiais sensíveis ao calor ou inflamáveis como por ex. detergentes, spray para o forno, etc..

Durante o funcionamento o forno sobreaquece fortemente. O forno permanece sobreaquecido por um longo período de tempo, mesmo depois de o ter desligado.

O forno vai arrefecendo lentamente até atingir a temperatura ambiente.

Espera um período de tempo suficientemente longo antes de iniciar, por exemplo, trabalhos de limpeza do forno.

No momento de abertura da porta do forno podem sair vapores e gotas de água.

Se o forno contiver vapor, aconselha-se a não introduzir as mãos.

As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.

É perigoso e deve evitar-se aquecer o óleo no forno para cozinhar a carne.

Nunca tente apagar com água o óleo ou gordura que estiver a arder (perigo de explosão); abafar as chamas com panos húmidos.

As grelhas, as placas e os recipientes de cozedura tornam-se demasiado quentes: usar luvas de protecção ou panos de cozinha para panelas.

Durante a utilização e limpeza do forno tenha em atenção não meter os dedos nas dobradiças da porta, de forma a evitar esmagamentos ou feridas.

Especial atenção sobretudo na presença de crianças.

Deixar aberta a porta do forno só na posição apoiada.

Se a porta estiver aberta existe o perigo de tropeçar.

Não devemos sentar-nos, nem apoiar-nos na porta do forno e nem utilizá-la como plano de trabalho.

O forno está dotado de um ventilador de arrefecimento que entra em funcionamento quando é seleccionado o ciclo de cozedura criando um ligeiro fluxo de ar que sai pela fresta que se encontra debaixo do painel de comandos e para 10-30 min. após ter desligado o forno (em função das temperaturas do forno).

## **INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO DO APARELHO**

É importante que todas as operações relativas à instalação do aparelho sejam efectuadas por pessoal qualificado.

Qualquer tipo de intervenção deve ser efectuada com o aparelho desligado electricamente.

### **Ligação eléctrica:**

assegurar-se que a voltagem corresponda àquela indicada na placa que se encontra colocada na parede lateral.


O forno deve estar ligado com um cabo de secção mínima de 1,5mm na parte posterior, providenciando um interruptor unipolar em conformidade com as normas em vigor, que tenha uma distância de abertura entre os contactos pelo menos de 3mm.

### **Atenção:**

se for necessário substituir o cabo de alimentação, verificar o respeito de quanto a seguir código-cor durante a ligação de cada fio:

AZUL ESCURO- NEUTRO ( N )

CASTANHO - FASE ( L )

AMARELO-VERDE - TERRA (  )

### **Atenção: a ligação a terra é obrigatório nos termos de lei.**

O fabricante declina todas as responsabilidades no caso em que as normas de prevenção dos acidentes não sejam respeitadas.

### **Inserção no móvel:**

O aparelho pode ser inserido seja debaixo de um plano de trabalho, seja em posicionamento a coluna. Em ambos os casos respeitar as dimensões indicadas como na fig.1 e 2.

Na inserção do forno a coluna é indispensável, a fim de assegurar um arejamento suficiente, realizar uma abertura pelo menos de 85-90mm como indicado na figura 1.

A fixação do forno ao móvel faz-se com 4 parafusos “A” colocados nos apropriados furos da moldura perimetral (veja fig. 1).

Preste atenção a não usar a porta como alavanca para a instalação do forno.

Não exercitar pressões excessivas sobre a porta do forno quando a mesma estiver aberta.



ESQUEMA DE ENCASTRE Fig. 1

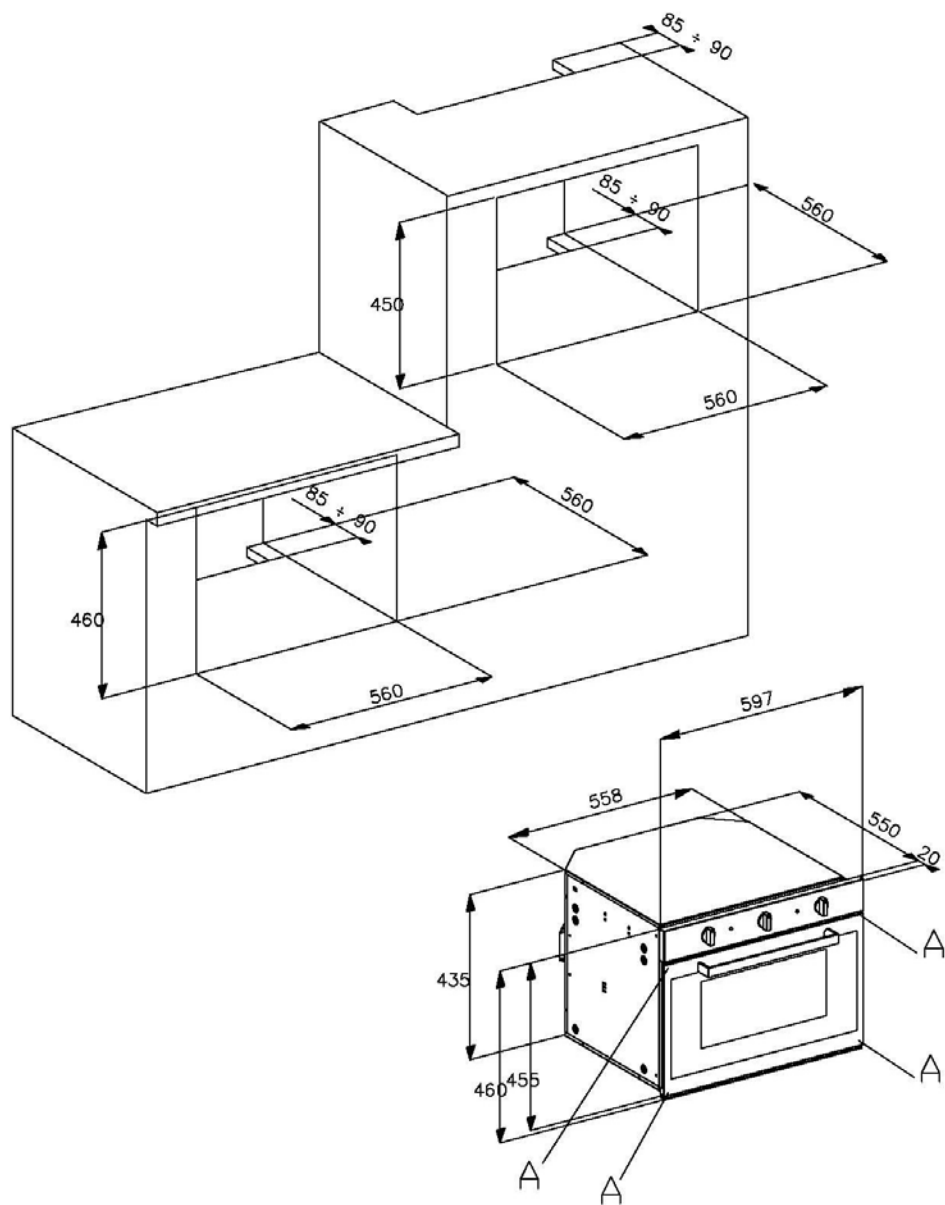
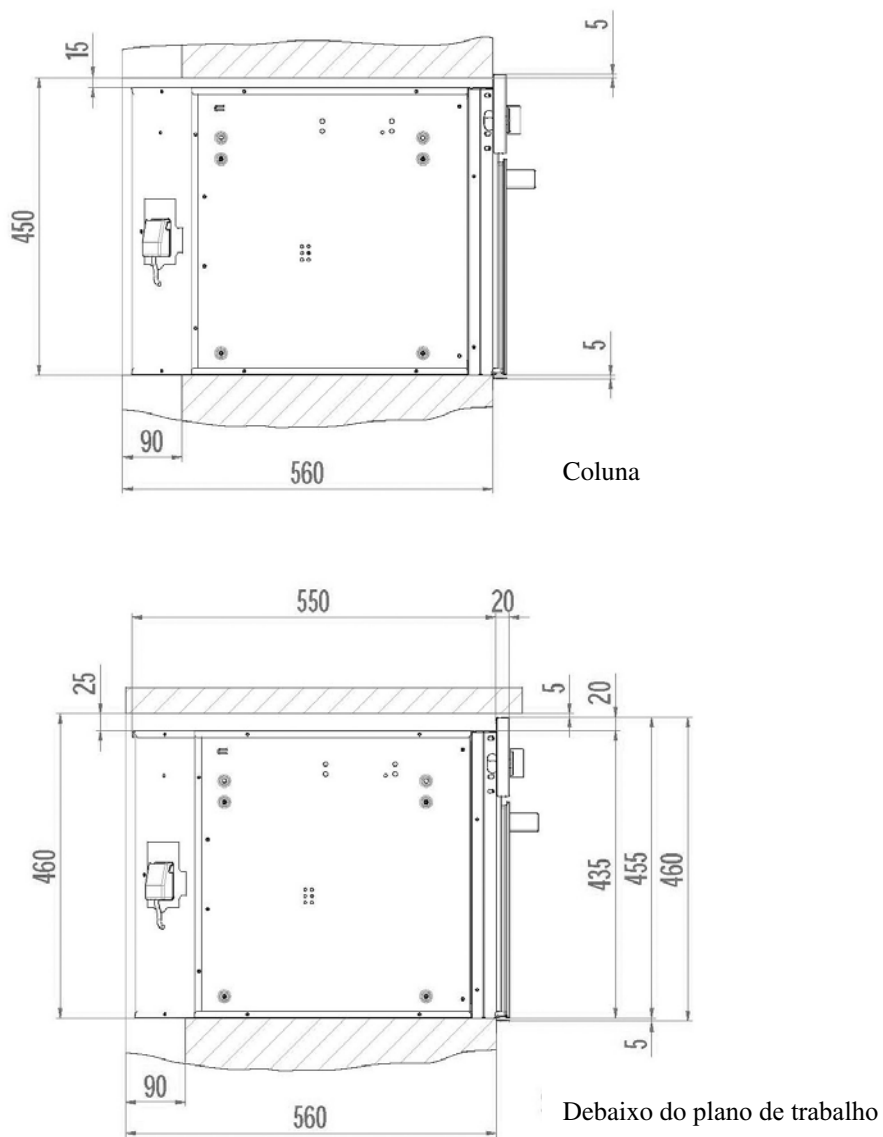


Fig. 2



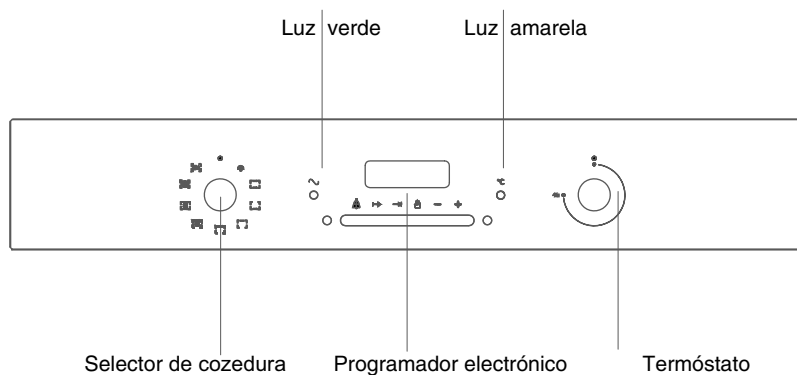
### **Antes de usar o forno pela primeira vez**

Depois de desembalar o forno, encastrá-lo no móvel e retirar os acessórios (pingadeiras e grelhas) é oportuno aquecê-lo à temperatura máxima por um período aproximado de 20 minutos, de forma a eliminar eventuais resíduos oleosos utilizados na fabricação que podem causar cheiros desagradáveis durante a cozedura.

Durante esta fase arejar o ambiente. Enxaguar as pingadeiras e grelhas com detergente para a loiça.

Durante os primeiros minutos de funcionamento do forno é possível que se verifique a formação de condensação na parte frontal, o que não compromete o funcionamento do forno.

## FUNÇÕES FORNO



### Indicadores luminosos

Em qualquer posição do selector de cozedura que seja diferente da posição 0, a luz verde acende-se.

A luz amarela acesa indica o funcionamento do termóstato.

### Selector de cozedura

É o dispositivo que permite escolher as várias funções de cozedura.

### Programador electrónico

Permite programar cozeduras automáticas ou semiautomáticas.

### Botão do termóstato

Permite seleccionar a temperatura desejada.

## USO DO SELECTOR



### LUZ DO FORNO



### COZEDURA TRADICIONAL

Selecione a temperatura desejada; o espão amarelo acender-se-á até à obtenção da temperatura configurada.

Se aconselha de pré-aquecer o forno antes de introduzir as comidas.



### COZEDURA INFERIOR

Selecione a temperatura desejada.

Este tipo de cozedura é particularmente apropriado para aquecer os alimentos.



### COZEDURA SUPERIOR

Selecione a temperatura desejada.

Tipo de cozedura para alimentos particularmente delicados e para conservar o calor após a cozedura.



### GRILL

Selecione a temperatura desejada, tendo a porta do forno fechada.

Este tipo de cozedura é particularmente indicado para pequenos quantitativos de alimentos.



### VENTOINHA + GRILL

Selecione a temperatura desejada.

A ação da ventoinha, combinada com a ação do grill, permite uma cozedura rápida e profunda para comidas particulares.

Aconselha-se de aquecer o forno por alguns minutos antes de introduzir as comidas.



### **COZEDURA TRADICIONAL COM VENTONHA**

Mantener a porta do forno fechada.

Cozedura indicada para cozer (paõ, pizza, lasanhas).

Recomenda-se o pré-aquecimento do forno.



### **COZEDURA VENTILADA**

Este tipo de cozedura permite a difusão do calor de maneira regular e homogénea em todas as partes do forno.

É possível cozinhar dois tipos diferentes de comidas (ex. carne e peixe), respeitando os respectivos tempos de cozedura.



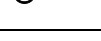





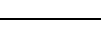
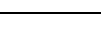













### **DESCONGELAÇÃO**

A luz do forno e o espião verde acendem-se como para todas as outras funções do forno. Entra em função somente a ventoinha, sem propagação de calor porque o termóstato não está operante.

A porta do forno deve estar fechada. Esta função permite a descongelação das comidas utilizando aprox. 1/3 do tempo normalmente utilizado.

## Tabela com os conselhos para a cozedura

Tipo de Comida	Temp. °C	Tempo de cozedura em minutos	Nível (de Baixo)	Ciclo
• Pão e Biscoitos				
Piza	220	20/30	1	  
Pão de forma	190/200	45/60	1	
Pão Recheado	150/160	20/25	1 ou 2	
Pão Branco	175/210	25/40	1 ou 2	
Biscoitos	140/150	20/30	1 ou 2	
• Tortas e Pastelaria				
Fogaça	175	40/45	2	        
Doce Mil- folhas	190	25/35	2	
Doce de chocolate	175	30/40	2	
Torta de Fruta	140	50/70	2	
Vol-au-vent	175	20	2	
Rosca	180	35/45	2	
Pão-de-ló	150	20/25	2	
Soufflé	180/200	20/30	2	
Merengues	120/125	25/35	2	
• Carnes				
Estufado de Vitelo (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 ou 2	        
Assado de Vitelo (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 ou 2	
Rolo de Carne (1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 ou 2	
Cordeiro (pernil ou lombo)	180/190	60/90	1 ou 2	
Cabrito (pernil ou lombo)	180	45/60	1 ou 2	
Porco (lombo ou coxa)	180	60/90	2	
• Caça				
Assado de Lebre	180	60/90	1 ou 2	
Assado de Faisão	180	60/90	1 ou 2	
Gamo, Assado de Veado	175	90/120	1 ou 2	
• Aves de capoeira				
Frango	170	90/120	1 ou 2	
Pato	175	180/200	1	
• Peixe				
Peixe em geral	200	15/20	2	

Alimentos para grelhar	Tempo de cozedura em minutos	
	Por cima	Por baixo
Carnes finas	6	4
Carnes normais	8	5
Peixe (ex. trutas, salmão)	15	12
Salsichas	12	10
Tosta	5	2

Em relação ao tipo de comida (ex. carnes, peixe, aves de capoeira, etc..) é necessário virá-la para expor os dois lados aos raios infravermelhos.

Os dados acima apresentados são indicativos, porque o tipo de cozedura e o tempo variam, quer pela experiência de quem usa o forno, quer pela quantidade e qualidade da comida.

Os tempos de cozedura indicados não incluem o aquecimento prévio.

aconselha-se o aquecimento prévio do forno por aproximadamente 15 min.

Com a função grill ventilado não seleccione temperaturas superiores a 190°C.



### Programador electrónico - Fig. 3

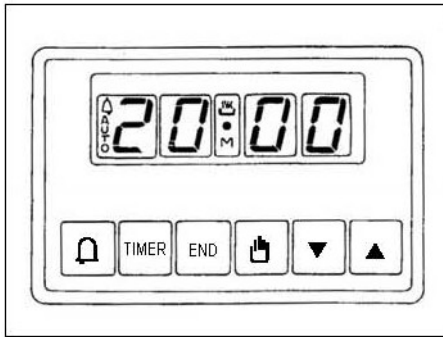






Fig. 3

O programador electrónico é um dispositivo que reúne as seguintes funções:

- Relógio 24 horas com display iluminado
- Temporizador (até 23 horas e 59 minutos)
- Programa para início e fim cozedura automática
- Programa para cozedura semiautomática (possibilidade de programar somente o início ou o fim)

#### Descrição dos botões


-  REGULAÇÃO TEMPORIZADOR
- TIMER TEMPO DE COZEDURA
- END FIM TEMPO DE COZEDURA
-  POSIÇÃO MANUAL
-  PERCORRER OS NÚMEROS DE TODOS OS PROGRAMAS PARA A FRENTE
-  PERCORRER OS NÚMEROS DE TODOS OS PROGRAMAS PARA TRÁS

## Descrição dos símbolos iluminados

« AUTO » - (piscar) - Programador na posição automática, mas não programado.

« AUTO » - (sempre aceso) - Programador na posição automática, com programa inserido.

TIMER      Funcionamento cozedura automática

      Temporizador em função

TIMER      e « AUTO » (ambos a piscar)      Erro no programa

Nenhum símbolo aceso excepto os números do relógio: programador configurado na modalidade manual.

### Relógio digital

Indica as horas (0-24) e os minutos.

Imediatamente a seguir à ligação (assim como após uma eventual interrupção de corrente) aparecem no quadro TRÊS cifras intermitentes. Para inserir a hora exacta é necessário carregar simultaneamente TIMER + END e AO MESMO TEMPO um dos botões ▲ ou ▼ até obter a hora exacta.


A velocidade de mudança das cifras no display aumentará notavelmente alguns segundos depois de ter iniciado a pressão nos botões ▲ e ▼.

### Cozedura manual (sem programador)

Para usar o forno sem a ajuda do programador é necessário anular a indicação «AUTO» intermitente. Para fazer isto basta carregar no

botão .

Se a indicação «AUTO» estiver fixa, indicando que o forno está programado, deve-se em primeiro lugar anular o programa carregando

 e levando o display a zero.

### Cozedura automática (início e fim de cozedura)

- 1) Programe o tempo de duração da cozedura com TIMER.
- 2) Programe a hora do fim da cozedura com END.
- 3) Selecciona temperatura e função desejadas através dos comandos do termóstato e do comutador.


Depois destas operações aparecerá constantemente no display o símbolo «AUTO», indicando que o forno foi programado.

Exemplo prático: Queremos fazer uma cozedura de 45 minutos, que termine às 14.00 horas.

- Carregando em TIMER fixamos no display 0.45.
- Carregando em END fixamos no display 14.00.

Depois destas operações aparecem novamente no display a hora actual e o símbolo «AUTO», para indicar que a nossa programação foi aceite e memorizada.

Às 13.15 (14.00 horas menos 45 minutos) o forno ligar-se-à automaticamente, e durante a cozedura aparecem os símbolos TIMER e «AUTO».

Às 14.00 horas a cozedura pára automaticamente, emitindo um sinal acústico, que deixa de tocar se carregarmos em .

## Cozedura semiautomática

### A. Programação do tempo de cozedura.

### B. Programação da hora de fim de cozedura.

A) Fixar o tempo de cozedura desejado com o botão TIMER .

A cozedura iniciará imediatamente, enquanto no display aparecerão os símbolos «AUTO» e TIMER .


Passado o tempo programado a cozedura terminará, enquanto toca o sinal acústico intermitente. Interrompa o sinal acústico como indicado acima.

B) Fixar a hora de fim cozedura desejada carregando no botão END. A cozedura iniciará imediatamente e no display aparecerão os símbolos «AUTO» e TIMER .

Chegados à hora fixada, a cozedura terminará e tocará o sinal acústico intermitente. Interrompa o sinal como indicado acima.


É possível visualizar o estado da programação em qualquer momento carregando no botão correspondente. Também se pode anular em qualquer momento a programação carregando no


botão TIMER e levando o display a zero.

Carregando depois  o forno fica disponível para o funcionamento manual.


### Despertador electrónico

A função do «temporizador» consiste unicamente num despertador acústico, que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas e 59 minutos.



Para regular o temporizador carregue no botão  e ao mesmo tempo ▲ ou ▼ até obter no display o tempo desejado.

Terminada a regulação, aparecerá de novo no display a hora do relógio juntamente com o símbolo .

Começa imediatamente a contagem em sentido contrário

e poderá ser visualizada no display em qualquer momento, com uma simples pressão no botão .

Passado o tempo programado, apagar-se-á o

símbolo  e activar-se-á um sinal acústico, que poderá ser interrompido carregando no botão .

**ATENÇÃO.** A interrupção da corrente eléctrica provocará a anulação das funções programadas, relógio incluído.

Depois de restabelecida a corrente, aparecem três zeros intermitentes, e poder-se-á tornar a programar.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

**Importante:** Antes de proceder à manutenção é necessário desligar sempre o forno electricamente (tirando a ficha da tomada de corrente ou tirando a corrente da linha de alimentação através do interruptor unipolar da instalação eléctrica).

### Limpeza do forno:

- **Após cada utilização deixar arrefecer o forno** e limpá-lo para evitar que as incrustações aqueçam repetidamente.
- Se a sujidade for dura, usar um produto específico para a limpeza do forno seguindo as instruções que se encontram na etiqueta da embalagem.
- Limpar a parte de fora com uma esponja humedecida com água tépida.
- Não usar abrasivos, palhas de aço, máquinas eléctricas a vapor e produtos inflamáveis.
- Não usar materiais ou substâncias abrasivas na limpeza dos vidros para evitar de os estragar.
- Lavar os acessórios na máquina de lavar loiça ou à mão usando um produto para a limpeza do forno.

**ATENÇÃO:** para as seguintes operações recomenda-se a utilização de luvas protectoras.

### Como tirar a porta do forno (fig. 4)

Para facilitar a limpeza do forno é possível tirar a porta do mesmo actuando sobre as dobradiças da seguinte maneira:

As dobradiças A estão dotadas de 2 linguetas móveis B.

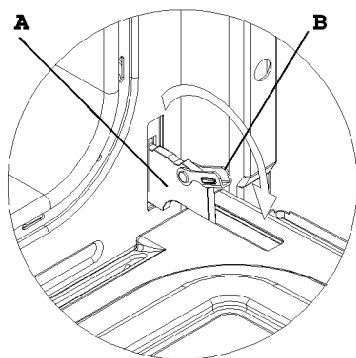
Quando as linguetas B forem levantadas, as dobradiças desengancham-se da própria sede.

- Feito isto, levantar a porta para cima e extraí-la para o exterior, agarrando nos lados da porta nas proximidades das dobradiças.

Para remontar a porta:

- Enfiar as dobradiças nos apropriados encaixes e abrir completamente a porta.
- Rodar as linguetas móveis B até à posição inicial antes de tornar a fechar a porta.

**Fig. 4**



### **ATENÇÃO:**

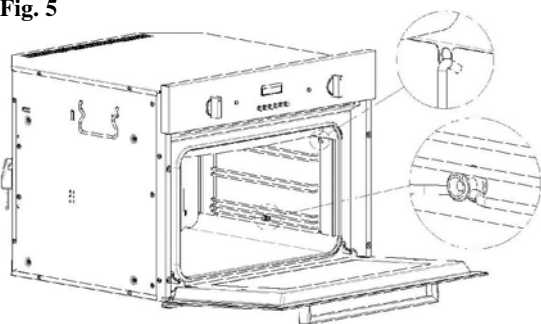
Preste atenção para não retirar o sistema de bloqueio das dobradiças enquanto se remove a porta. O mecanismo da dobradiça tem um sistema de mola muito potente. Nunca mergulhar a porta em água.

## Limpeza das grades laterais – Fig. 5

As grades laterais devem ser encaixadas na parede do forno. Coloque nas grades laterais as grelhas e o tabuleiro incluídos.

Para tirar as grades laterais basta exercer uma ligeira pressão na posição A, como ilustrado.

Fig. 5

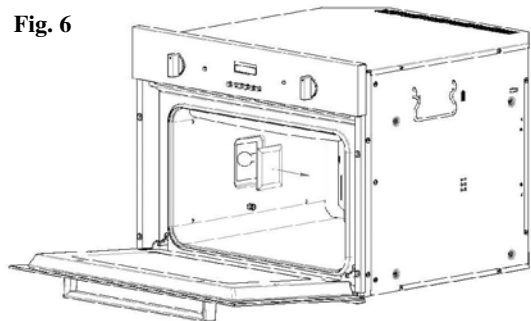


## Substituição da lâmpada do forno (fig. 6)

- Desligar o forno da corrente eléctrica.
- Remover a cobertura da lâmpada servindo-se de uma chave de parafuso.
- Substituir a lâmpada
- Reinsereir a cobertura da lâmpada
- Ligar a corrente eléctrica

N.B. : usar só lâmpadas de 25W 230V, tipo E-14, T 300°C, disponíveis no nosso serviço de assistência.

Fig. 6



## SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AO CLIENTE


Se não for possível identificar a causa do funcionamento anormal: desligar o aparelho (não deve ser adulterado) e entrar em contacto com o Serviço de Assistência.

### NÚMERO DE SÉRIE DO PRODUTO: Onde pode ser localizado?

É importante informar ao Serviço de Assistência o código do próprio produto e seu número de série (com 16 dígitos que iniciam com o número 3); pode ser encontrado no certificado de garantia ou na placa de dados situada no aparelho. Isto ajudará a evitar perda de tempo por parte dos técnicos, dessa maneira (e mais significativamente) economizando os custos correspondentes de chamada.

Este electrodoméstico está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE sobre sucatas de aparelhagens eléctricas e electrónicas (WEEE). Assegurando-te que este produto seja eliminado correctamente, ajudarás a evitar possíveis consequências negativas ao ambiente e à saúde das pessoas que, em caso contrário, poderiam verificar-se por causa de um errado tratamento deste produto que chegou ao fim da sua vida.



O símbolo  no produto indica que este aparelho não pode ser tratado como um resíduo doméstico normal. De facto o mesmo deverá ser entregue ao ponto mais próximo de recolha para a reciclagem das aparelhagens eléctricas e electrónicas. A eliminação deve ser efectuada de acordo com as regras ambientais vigentes para o escoamento dos resíduos/lixos. Para informações mais pormenorizadas no tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contacte a repartição mais cómoda da sua cidade (do departamento ecologia e ambiente), ou o serviço de recolha de sucatas/lixos a domicílio, ou à loja onde foi comprado o produto.



## Instrukcje dla użytkownika

Dziękujemy Państwu za wybór jednego z naszych produktów i mamy nadzieję, że urządzenie to spełni Wasze wymagania.

Zachęcamy Państwa do dokładnego zapoznania się z instrukcją i zaleceniami w niej zawartymi w celu poprawnego używania naszych produktów.

Firma Produkcyjna nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby lub rzeczy, spowodowane złym lub niewłaściwym montażem urządzenia.

Firma Produkcyjna zastrzega sobie prawo do wprowadzenia we własnych wyrobach zmian, uważanych za konieczne lub użyteczne, bez jakiegokolwiek uprzedzenia.

Urządzenie, którego części kontaktują się ze środkami spożywczymi jest zgodne z dyrektywą CEE 89/109.

Urządzenie zgodne z Dyrektywami Europejskimi 73/23/CEE i 89/336/CEE, zastąpionymi kolejno przez 2006/95/CE i 2004/108/CE, z kolejnymi zmianami.

### Dane techniczne

#### Wymiary:

Wysokość: 460 mm

Szerokość: 597 mm

Głębokość: 570 mm

#### Objętość:

Brutto: 43 dm<sup>3</sup>

Netto: 37 dm<sup>3</sup>

**Napięcie zasilania:** 230V~ 50/60Hz

### Pochłanianie Wat (moc):

Lampka: 25W

Wentylator promieniowy: 20W

Wentylator obwodowy: 11W

Dno: 1300W

Sklepienie: 600W

Grill: 1400W

Obwodowy: 2000W

Progr. Elektroniczny 1W

## Instrukcje dla użytkownika

Jakakolwiek naprawa urządzenia może być wykonywana po odłączeniu od sieci elektrycznej.

**Uwaga: podłączenie do uziemienia jest wymagane zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

Podczas działania piekarnik jest bardzo rozgrzany: nie należy pozwalać dzieciom na zbliżanie się do niego, nie dotykać także rozgrzanych elementów wewnętrznych.

Do czyszczenia piekarnika nie używać maszyn czyszczących wytwarzających parę.

Nie używać piekarnika do ogrzewania pomieszczenia.

Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności, jeżeli przepisy przeciwpożarowe nie były przestrzegane.

Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom lub rzeczom, spowodowane złą lub niewłaściwą konserwacją urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia we własnych wyrobach zmian, uważanych za konieczne lub użyteczne, bez jakiegokolwiek uprzedzenia.

Części opakowania (na przykład: arkusze, styropian) mogą stanowić zagrożenie dla dzieci (niebezpieczeństwo uduszenia się). Należy trzymać opakowania z dala od dzieci.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania przez osoby dorosłe, które zapoznały się z niniejszą instrukcją użytkowania. Dzieci często nie są w stanie rozpoznać zagrożeń związanych z używaniem urządzenia. Prosimy, więc dopilnować dzieci i nie pozwalać im bawić się urządzeniem. Osoby upośledzone, używające urządzenie, muszą pozostawać pod opieką wykwalifikowanej osoby dorosłej.

Niedozwolone jest wykonywanie jakichkolwiek zmian, manipulacji czy prób naprawy, w szczególności przy użyciu narzędzi (śrubokręt, itd.) wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia. Naprawy, szczególnie dotyczące części elektrycznych, mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych serwisantów.

Naprawy przeprowadzone w sposób nieodpowiedni mogą być przyczyną groźnych wypadków, spowodować uszkodzenia urządzenia i jego wyposażenia, jak też zakłócenia w jego działaniu.

Na urządzeniach naprawionych w punktach serwisowych muszą zostać przeprowadzone rutynowe próby, w szczególności próba nieprzerwalności obwodu uziemienia.

**Urządzenie to zostało zaprojektowane do użytku domowego.**

**Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom lub rzeczom wynikające z niepoprawnego montażu, niewłaściwego, błędnego czy absurdalnego użycia.**

W przypadku awarii w działaniu lub koniecznej naprawy należy powiadomić serwis obsługi klienta. Jeśli piekarnik przedstawia widoczne uszkodzenia nie uruchamiać go, wyłączyć z sieci elektrycznej i zwrócić się do serwisu obsługi klienta.

Jeśli zostanie stwierdzony problem w działaniu, piekarnik musi zostać wyłączony z sieci elektrycznej.

Należy upewnić się, czy kabel połączeniowy urządzeń elektrycznych nie został przygnieciony w drzwiczkach piekarnika: może zostać uszkodzona izolacja elektryczna.

Jeśli kabel połączeniowy został uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis obsługi klienta w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji.

Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika należy upewnić się, czy w komorze pieczenia nie ma żadnych przedmiotów lub zwierząt domowych. Nie wolno wkładać do wnętrza piekarnika materiałów nieodpornych na ciepło lub łatwopalnych jak np. detergenty, spray'e, itd.

Podczas działania piekarnik mocno się nagrzewa. Nagrzany piekarnik pozostaje w takim stanie przez dłuższy czas, również po jego wyłączeniu; stygnie sam, bardzo wolno aż do uzyskania temperatury otoczenia. Należy odczekać wystarczająco długi okres czasu, zanim rozpoczniemy, na przykład, czyszczenie piekarnika.

W chwili otwarcia drzwiczek piekarnika może wydostać się para i kropelki wody. Jeśli w piekarniku jest obecna para, zaleca się nie wkładać rąk do wnętrza piekarnika.

Tłuszcze i rozgrzany olej są łatwopalne.

Niebezpiecznie jest podgrzewanie oleju w komorze pieczenia w celu pieczenia mięsa i należy tego unikać.

Nigdy nie wolno gasić płonącego oleju czy tłuszczu wodą, ze względu na niebezpieczeństwo wybuchu; ugasić płomienie przy użyciu mokrych ścierek.

Podczas pracy piekarnika, ruszt, płyty i pojemniki do pieczenia stają się bardzo gorące: używać rękawic ochronnych lub ściereczek do garnków.

Podczas używania i czyszczenia piekarnika należy uważać, aby nie włożyć palców w zawiasy drzwi w celu uniknięcia przygniecenia lub poranienia.

Należy zwracać na to szczególną uwagę w obecności dzieci.

Otwarte drzwi piekarnika można zostawiać tylko podparte.

Jeśli drzwiczki są otwarte, istnieje niebezpieczeństwo potknięcia się.

Nie wolno siadać ani opierać się o drzwi piekarnika i nie wolno używać ich jako powierzchni do pracy.

Piekarnik wyposażony jest w wentylator chłodzący, który zaczyna działać po wyborze cyklu pieczenia, powodując lekki odpływ powietrza przez szparę położoną pod panelem sterowania; wentylator zatrzymuje się po 10-30 minut od chwili wyłączenia piekarnika (w zależności od temperatury piekarnika).

## INSTRUKCJE MONTAŻU URZĄDZENIA

Ważne jest, aby wszystkie czynności dotyczące montażu urządzenia zostały wykonane przez personel wykwalifikowany.

Jakakolwiek interwencja musi zostać wykonana przy urządzeniu wyłączonym z sieci elektrycznej.

### **Połączenie elektryczne:**

upewnić się czy napięcie odpowiada temu wskazanemu na tabliczce położonej na bocznej ścianie.

Piekarnik musi być połączony kablem o minimalnym przekroju 1,5mm w tyle, przewidując wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, posiadający odległość otwarcia styków równą przynajmniej 3mm.

### **Uwaga:**

w razie gdy konieczna jest wymiana kabla zasilania, upewnić się czy został przestrzeżony następujący kod-kolor podczas fazy podłączenia poszczególnych drutów:

GRANATOWY - ZEROWY ( N )

BRAŹOWY - FAZA ( L )

ŻÓŁTO-ZIELONY - UZIEMIENIE ( )

### **Uwaga: podłączenie do uziemienia jest prawnie obowiązkowe**

Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności w razie gdy przepisy przeciwwypadkowe nie zostały przestrzeżone.

### **Wsunięcie do mebla:**

Urządzenie może zostać wsunięte tak pod blat przeznaczony do pracy jak i w pozycji kolumnowej. W obydwu przypadkach przestrzegać wskazane wymiary jak na rys.1 i 2.

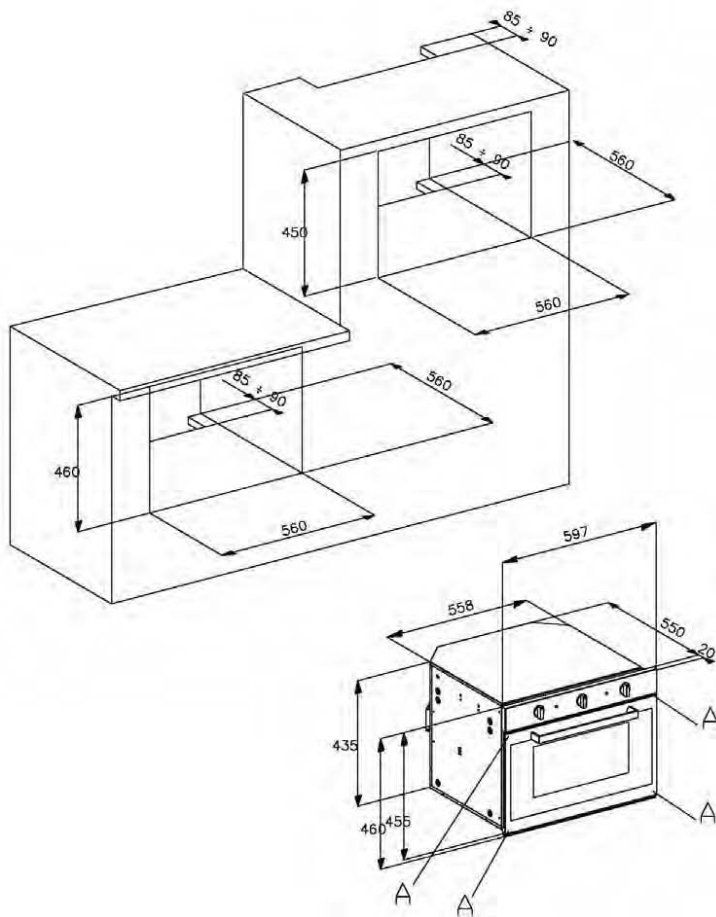
W przypadku wsunięcia piekarnika do kolumny konieczne jest, w celu zapewnienia wystarczającej wentylacji, wykonanie otworu o przynajmniej 85-90mm jak wskazano na rysunku1.

Przymocowanie piekarnika do mebla odbywa się za pomocą 4 śrub "A" położonych w odpowiednich otworach ramy obwodowej (patrz rys. 1).

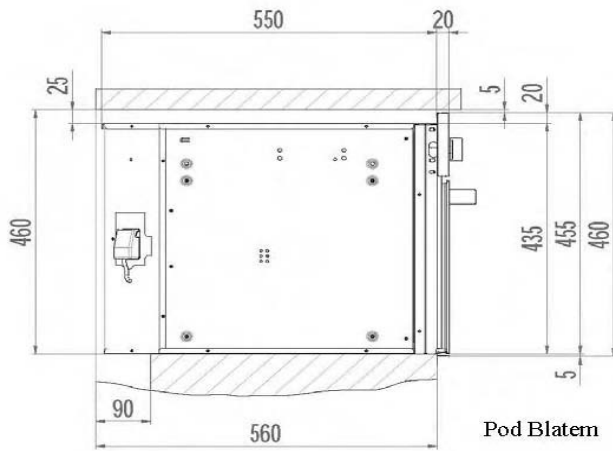
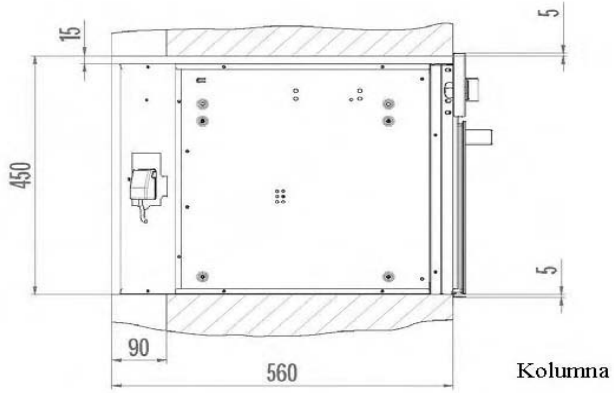
Uważać aby nie używać drzwi jako dźwigni dla montażu piekarnika.

Nie wykonywać zbyt dużego nacisku na drzwi piekarnika kiedy są otwarte.

SCHEMAT MONTAŻOWY Rys. 1



Rys. 2



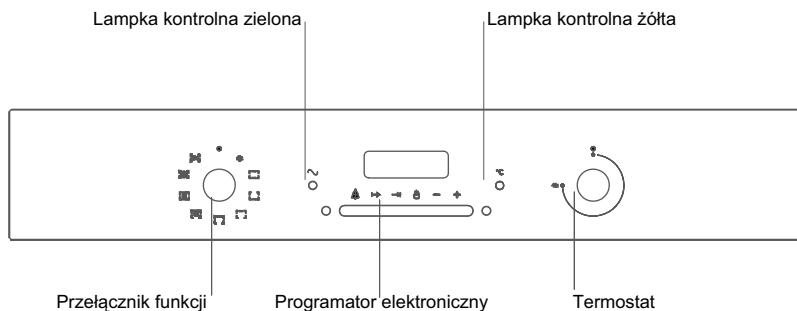
**Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy**

Po odpakowaniu piekarnika, włożeniu go do mebla i wyjęciu akcesoriów (tace ociekowe i ruszty) dobrze jest nagrzać go do temperatury maksymalnej na około 20 minut tak, aby usunąć ewentualne oleiste pozostałości poprodukcyjne, które mogłyby być powodem nieprzyjemnych zapachów podczas pieczenia. Podczas tej fazy należy wietrzyć pomieszczenie.

Tace ociekowe i ruszty należy umyć płynem do naczyń.

Podczas pierwszych minut działania piekarnika możliwe jest tworzenie się na panelu czołowym skroplin, które nie wpływają na działanie urządzenia.

## FUNKCJE PIEKARNIKA



### Lampki kontrolne

Przy jakiegokolwiek pozycji przełącznika, innej od pozycji spoczynkowej oznaczonej symbolem 0, zaświeci się zielona lampka kontrolna.

Świecenie żółtej lampki kontrolnej oznacza działanie termostatu.

### Gałka przełącznika funkcji:

pozwala wybrać różne funkcje pieczenia.

### Programator elektroniczny:

daje możliwość programowania piekarnika.

### Termostat:

służy do wyboru temperatury.

Obracając w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, pozwala ustalić temperaturę w zakresie 50 °C do Max.



## UŻYCIE PRZEŁĄCZNIKA



### LAMPKA WEWNĘTRZANA PIEKARNIKA

W celu zaświecenia lampki położonej wewnątrz piekarnika, przekręcić gałkę na symbol zaznaczony z boku.



### PIECZENIE TRADYCYJNIE

Wybrać żądaną temperaturę; żółte światelko świeci się aż do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.

Zaleca się wstępnie nagrzać piekarnik przed włożeniem potraw.



### PIECZENIE DOLNE

Wybrać żądaną temperaturę.

Ten rodzaj pieczenia jest szczególnie delikatny i powolny.



### PIECZENIE GÓRNE

Rodzaj pieczenia wskazany dla potraw szczególnie delikatnych i do utrzymania ciepła po zakończeniu pieczenia.



### GRILL

Wybrać żądaną temperaturę, przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Ten rodzaj pieczenia jest szczególnie wskazany przy niewielkich ilościach potraw.



### WIRNIK + GRILL

Wybrać żądaną temperaturę.

Działanie wirnika połączone z działaniem grilla, pozwala na pieczenie szybkie i dogłębne specyficznych potraw.

Zaleca się wstępnie nagrzać piekarnik przez kilka minut przed włożeniem potraw.



### **PIECZENIE TRADYCYJNE WENTYLOWANE**

Rodzaj pieczenia wskazany dla chleba i pizzy. Zaleca się wstępnie nagrzać piekarnik.



### **PIECZENIE WIETRZONE**

Ten rodzaj pieczenia pozwala na rozprowadzenie ciepła w sposób regularny i jednolity we wszystkich częściach piekarnika.

Możliwe jest pieczenie dwóch różnych rodzajów potraw (przykł. mięso i ryby), przestrzegając odpowiednich czasów pieczenia.



### **ROZMRAŻANIE**

światelko kontrolne włączają się tak jak przy wszystkich innych funkcjach piekarnika.

Działa tylko wirnik, bez rozpowszechniania ciepła ponieważ termostat nie funkcjonuje.

Drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Ta funkcja pozwala na rozmrażanie potraw w ciągu około 1/3 czasu zwykle do tego przeznaczonego.

## Tabela zaleceń pieczenia

Rodzaj Potrawy	Temp. °C	Czas pieczenia w minutach	Poziom (od Dołu)	Cykl
• Chleb i Biszkopty				
Pizza	220	20/30	1	
Chleb w pojemniku	190/200	45/60	1	
Chleb Nadziewany	150/160	20/25	1 lub 2	
Chleb Biały	175/210	25/40	1 lub 2	
Biszkopty	140/150	20/30	1 lub 2	
• Kruche Ciasta i Wyroby Cukiernicze				
Drożdżówka	175	40/45	2	
Kremówki	190	25/35	2	
Ciasto czekoladowe	175	30/40	2	
Placek z Owocami	140	50/70	2	
Vol-au-vent	175	20	2	
Obwarzanek	180	35/45	2	
Ciasto Biszkoptowe	150	20/25	2	
Suflet	180/200	20/30	2	
Tort bezowy	120/125	25/35	2	
• Mięsa				
Mięso Duszone Cielęce (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 lub 2	
Pieczeń Cielęca (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 lub 2	
Klops Mięсны (1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 lub 2	
Baranina (podudzie lub łopatka)	180/190	60/90	1 lub 2	
Koźlą (podudzie lub łopatka)	180	45/60	1 lub 2	
Wieprzowina (stek lub udo)	180	60/90	2	
• Dzikizyna				
Pieczeń Zajęcza	180	60/90	1 lub 2	
Pieczeń z Bażanta	180	60/90	1 lub 2	
Kozica, Pieczeń z Jelenia	175	90/120	1 lub 2	
• Drób				
Kurczak	170	90/120	1 lub 2	
Kaczka	175	180/200	1	
• Ryby				
Ryby ogólnie	200	15/20	2	

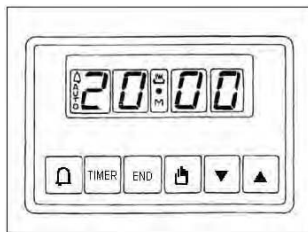
Potrawy do grillowania	Czas pieczenia w minutach	
	Powyżej	Poniżej
Mięsa niskie i cienkie	6	4
Mięsa normalne	8	5
Ryby (na przykład pstrąg, łosoś )	15	12
Kiełbaski	12	10
Tost	5	2

W zależności od rodzaju potrawy (na przykład mięsa, ryby, drób, itd.), konieczne jest odwracanie potraw w celu wystawienia obu stron na działanie promieni podczerwonych.

Przytoczone powyżej dane są wyłącznie orientacyjne, ponieważ rodzaj pieczenia i czas zmieniają się, tak ze względu na doświadczenie osoby, która używa piekarnika, jak i ze względu na ilość i jakość pieczonej potrawy. Wskazany czas pieczenia nie zawiera nagrzewania wstępnego - zaleca się nagrzewać wstępnie piekarnik przez około 15 min.

Przy funkcji „termoobieg + grill” nie należy wybierać temperatur przekraczających 190°C.

## UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO - Rys. 3



Rys. 3

Programator elektroniczny jest urządzeniem, które łączy następujące funkcje:

- Zegar 24-godzinny z podświetlonym wyświetlaczem
- Czasomierz (do 23 godzin 59 minut)
- Program dla rozpoczęcia i zakończenia pieczenia automatycznego
- Program dla pieczenia półautomatycznego (możliwość zaprogramowania tylko rozpoczęcia lub tylko zakończenia pieczenia)

### Opis przycisków programatora



REGULOWANIE CZASOMIERZA

**TIMER** CZAS PIECZENIA

**END** ZAKOŃCZENIE CZASU PIECZENIA



POZYCJA RĘCZNA



PRZESUWANIE DO PRZODU CYFR WSZYSTKICH PROGRAMÓW



PRZESUWANIE WSTECZ CYFR WSZYSTKICH PROGRAMÓW

## Opis symboli podświetlonych

« AUTO » (migoczący) -programator na pozycji automatycznej, lecz nie zaprogramowany

« AUTO » (zawsze zaświecony) -programator na pozycji automatycznej, z ustawionym programem

**TIMER** działanie pieczenia automatycznego



czasomierz działa

**TIMER** i « AUTO » (obydwa migoczą) - błąd w programowaniu

Żaden symbol nie jest wyświetlony za wyjątkiem cyfr zegara: użytkownik nie korzysta z pozostałych funkcji programatora.


## Zegar cyfrowy

Wskazuje godziny (0-24) i minuty. Natychmiast po podłączeniu (jak też po ewentualnej przerwie w dopływie energii elektrycznej) pojawiają się na panelu TRZY cyfry przerywane.

W celu ustawienia dokładnej godziny należy nacisnąć jednocześnie **TIMER** + **END** i W TEJ SAMEJ CHWILI jeden z przycisków ▲ lub ▼ aż do otrzymania dokładnej godziny.

Szybkość zmiany cyfr na wyświetlaczu znacznie się zwiększy kilka sekund po tym, jak rozpocznie się nacisk na przyciski ▲ i ▼.

## Pieczenie ręczne (bez programatora)

W celu używania piekarnika bez pomocy programatora konieczne jest unieważnienie wskazówki «AUTO» migającej. Aby to uczynić, wystarczy nacisnąć przycisk .

Jeśli wskazówka «AUTO» jest stała, wskazując tym samym, że piekarnik jest zaprogramowany, należy wcześniej wymazać program naciskając  i doprowadzając wyświetlacz do zera.

## Pieczenie automatyczne (rozpoczęcie i zakończenie pieczenia)

- 1) Zaprogramować czas trwania pieczenia za pomocą **TIMER**.
- 2) Zaprogramować godzinę zakończenia pieczenia za pomocą **END**.
- 3) Wybrać temperaturę i zadaną funkcję za pośrednictwem sterowań termostatu i przełącznika.

Po tych czynnościach pojawi się w sposób stały na wyświetlaczu symbol «AUTO», wskazując, że piekarnik został zaprogramowany.


Przykład praktyczny: Chcemy wykonać 45-minutowe pieczenie, które zakończy się o godzinie 14.00.

-Naciskając **TIMER** ustawiamy na wyświetlaczu 0.45.

-Naciskając **END** ustawiamy na wyświetlaczu 14.00.

Po tych czynnościach pojawia się na wyświetlaczu aktualna godzina i symbol «AUTO», wskazując, że nasze programowanie zostało zrozumiane i zapamiętane.

O godzinie 13.15 (godzina 14.00 minus 45 minut) piekarnik automatycznie się włączy i podczas pieczenia pojawią się symbole **TIMER** i «AUTO».

O godzinie 14.00 pieczenie automatycznie się zakończy, informując o tym sygnałem akustycznym, który wyłączymy naciskając .

## Pieczenie półautomatyczne

### A. Programowanie czasu pieczenia.

### B. Programowanie godziny zakończenia pieczenia.


A) Ustawić zadany czas pieczenia za pomocą przycisku **TIMER**.

Pieczenie rozpocznie się natychmiast, natomiast na wyświetlaczu pojawiają się symbole «AUTO» i **TIMER**.

Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenie zakończy się, natomiast zacznie dzwonić przerywany sygnał akustyczny. Wyłączyć sygnał akustyczny jak wskazano powyżej.





B) Ustawić zadaną godzinę zakończenia pieczenia naciskając przycisk **END**. Pieczenie rozpocznie się natychmiast i na wyświetlaczu pojawiają się symbole «AUTO» i **TIMER**.


Kiedy nadejdzie ustawiona godzina, pieczenie zakończy się i zacznie dzwonić przerywany sygnał akustyczny. Wyłączyć sygnał jak wskazano powyżej.



Możliwe jest wyświetlenie stanu programowania w jakimkolwiek momencie naciskając odpowiedni przycisk. Można również unieważnić w jakimkolwiek momencie programowanie naciskając przycisk **TIMER** i ustawiając wyświetlacz na zerze. Naciskając  następnie przygotujemy piekarnik do działania ręcznego.

## Sygnalizator elektroniczny

Czynność «czasomierz» jest praktycznie jedynie sygnalizatorem dźwiękowym, który może być regulowany na maksymalny okres 23 godzin i 59 minut.

W celu regulacji czasomierza nacisnąć przycisk  i w tym samym czasie  lub  aż do otrzymania na wyświetlaczu zadanego czasu. Po zakończeniu regulacji, na wyświetlaczu pojawi się godzina zegara wraz z symbolem .

Rozpocznie się natychmiast odliczanie wsteczne i może ono być w każdym momencie pokazane na wyświetlaczu po zwyczajnym naciśnięciu przycisku .

Po upływie ustawionego czasu, zgaśnie symbol  i włączy się sygnał akustyczny, który może zostać przerwany poprzez naciśnięcie przycisku .

**UWAGA!** Przerwa w dostawie energii elektrycznej spowoduje unieważnienie zaprogramowanych funkcji, łącznie z zegarem. Po przywróceniu energii elektrycznej, pojawiają się trzy zera migające i można ponownie zaprogramować.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

**Ważne:** Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy zawsze odłączyć piekarnik z sieci elektrycznej (wyciągając wtyczkę z gniazdka lub odcinając prąd od linii zasilania za pomocą wyłącznika wielobiegunowego instalacji elektrycznej).

### Czyszczenie piekarnika:

- **Jeżeli brud jest uporczywy**, należy używać specjalnych środków do czyszczenia piekarników i postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
- Czyścić zewnątrz za pomocą gąbki zwilżonej ciepłą wodą.
- Nie używać środków ściernych, wiórków metalowych do czyszczenia, elektrycznych urządzeń czyszczących na parę i środków łatwopalnych.
- Nie używać materiałów lub substancji ściernych do czyszczenia szyb, aby ich nie uszkodzić.
- Myć akcesoria w zmywarce do naczyń lub ręcznie używając środka do czyszczenia piekarników.

**UWAGA:** podczas wykonywania tych czynności zaleca się używanie rękawic ochronnych.



### W jaki sposób wyjąć drzwi piekarnika (rys. 4)

W celu ułatwienia czyszczenia piekarnika możliwe jest wyjęcie drzwi piekarnika w następujący sposób:

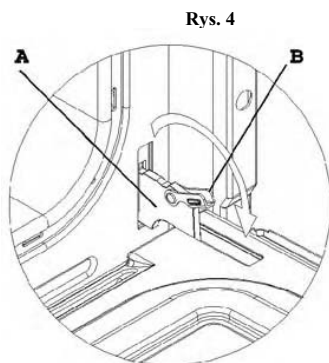
Zawiasy A wyposażone są w 2 ruchome śruby B w kształcie U.

Kiedy śruby B w kształcie U są podniesione, zawiasy są odcepione z ich miejsca.

- Po wykonaniu w/w czynności, podnieść drzwi do góry i wyciągnąć na zewnątrz, chwytając za boki drzwi w pobliżu zawiasów.

W celu zamontowania drzwi:

- Wsunąć zawiasy do odpowiednich wyźłobień i całkowicie otworzyć drzwi.
- Obrócić ruchome śruby B w kształcie U do początkowej pozycji przed zamknięciem drzwi.



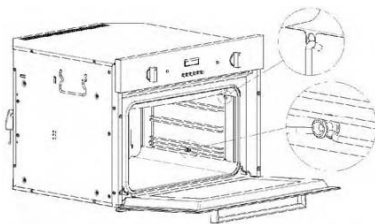
### UWAGA:

Należy uważać, aby nie usunąć systemu blokady zawiasów podczas wyjmowania drzwi. Mechanizm zawiasów posiada system sprężynowy o dużej mocy. Nigdy nie wolno zanurzać drzwi w wodzie.

### Czyszczenie bocznych rusztów (rys. 5)

Boczne ruszty zaczepiane są o ścianę piekarnika. Wsunąć do bocznych prowadnic ruszty i tacę. W celu wyjęcia bocznych rusztów wystarczy lekko nacisnąć na element A jak zostało to przedstawione.

Rys.5

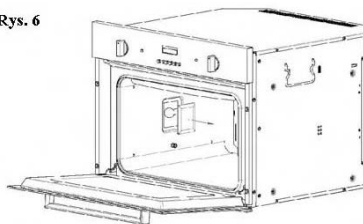


### Wymiana żarówki piekarnika (rys. 6)

- Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.
- Usunąć osłonę żarówki posługując się śrubokrętem.
- Wymienić żarówkę.
- Zamontować osłonę żarówki.
- Przywrócić napięcie .

N.B: używać tylko żarówek o 25W 230V, typu E-14, T 300 °C, do dyspozycji w naszych ośrodkach serwisu.

Rys. 6



## SERWIS OBSŁUGI KLIENTÓW

Jeżeli nie jest możliwe znalezienie przyczyny złego funkcjonowania, wyłączyć urządzenie (nie naprawiać go osobiście) i skontaktować się z Serwisem Obsługi.


### NUMER SERII WYROBU: Gdzie mogę go znaleźć?

Należy wskazać Serwisowi Obsługi kod wyrobu oraz numer serii (jest to kod 16 cyfrowy, rozpoczyna się on numerem 3); znajduje się na świadectwie gwarancji lub na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

Prosimy nie wzywać niepotrzebnie techników, oszczędzą Państwo w ten sposób również koszty wezwania.

Ten sprzęt gospodarstwa domowego jest oznakowany zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/UE dotyczącą złomowania urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Upewniając się, czy to urządzenie będzie złomowane w odpowiedni sposób, przyczynią się Państwo do uniknięcia możliwych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia osób, które w przeciwnym wypadku, mogłyby zaistnieć z powodu błędnego złomowania tego wyrobu.



Symbol  na wyrobie wskazuje, że to urządzenie nie może być traktowane jako zwykły odpad domowy. Dlatego musi być ono przekazane najbliższemu punktowi zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Złomowanie musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi zasadami środowiskowymi dla likwidacji odpadów. W celu uzyskania dokładniejszych informacji dotyczących traktowania, odzysku i recyklingu tego urządzenia prosimy o kontakt z najbliższym urzędem kompetentnym (urząd d/s ekologii i środowiska) lub z firmą usługową zajmującą się zbiórką odpadów w miejscu zamieszkania lub ze sklepem gdzie produkt został zakupiony.





