



FR

Français

Mode d'emploi

FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Assistance,5
Description de l'appareil,7
Description de l'appareil,8
Installation,28
Mise en marche et utilisation,30
Programmes,30
Précautions et conseils,34
Nettoyage et entretien,34

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,5
Descrizione dell'apparecchio,7
Descrizione dell'apparecchio,8
Installazione,10
Avvio e utilizzo,12
Programmi,12
Precauzioni e consigli,16
Manutenzione e cura,16

ES

Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,6
Descripción del aparato,7
Descripción del aparato,9
Instalación,37
Puesta en funcionamiento y uso,39
Programas,39
Precauciones y consejos,43
Mantenimiento y cuidados,43

GB

English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,5
Description of the appliance,7
Description of the appliance,8
Installation,19
Start-up and use,21
Cooking modes,21
Precautions and tips,25
Maintenance and care,25

PT

Portugues

Instruções para a utilização

FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,6
Descrição do aparelho,7
Descrição do aparelho,9
Instalação,46
Início e utilização,48
Programas,48
Precauções e conselhos,52
Manutenção e cuidados,52



Scholtès

DE

Deutsch

Bedienungsanleitung BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,2
Hinweise,5
Kundendienst,9
Beschreibung Ihres Gerätes,12
Beschreibung Ihres Gerätes,14
Installation,61
Inbetriebsetzung und Gebrauch,63
Programme,63
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise,67
Reinigung und Pflege,67

NL

Nederlands

Gebruiksaanwijzing OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,6
Service,10
Beschrijving van het apparaat,12
Beschrijving van het apparaat,15
Het installeren,70
Starten en gebruik,72
Programma's,72
Voorzorgsmaatregelen en advies,76
Onderhoud en verzorging,76

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

“Prima di attivare la funzione di pulizia automatica:

- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detersivi;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.”

Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

GB

Warnings

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

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

“Before initiating the automatic cleaning cycle:

- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels”

Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

FR

Avertissements

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

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

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;

- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

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

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

ES

Advertencias

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

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

Antes de activar la función de limpieza automática:

- limpie la puerta del horno
- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños.

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

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

PT

Advertências

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

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

Antes de activar a função de limpeza automática:

- limpe a porta do forno
- com uma esponja húmeda retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- remova todos os acessórios e o kit de guias corrediças (se presentes);
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

Durante a limpeza automática, as superficies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas.

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

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

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend

überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:

- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:

- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen. Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

Gebruik nooit huishoudapparaten met

stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

Assistenza

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F--" seguito da numeri.

In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente;
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato avviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- il messaggio visibile sul display TEMPERATURA
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;

- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

Assistance

Warning:

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

Call for technical assistance in the event of a malfunction.

Before calling for Assistance:

- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The message shown on the TEMPERATURE display.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

Assistance

Attention :

L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: «F—» suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

Avant d'appeler le service de dépannage :

- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même ;
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu;

- Si ce n'est pas le cas, contacter le service d'Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le code erreur affiché sur l'écran TEMPERATURE
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- son numéro de série (S/N).

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

ES

Asistencia

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos son comunicados en la pantalla mediante mensajes como: "F—" seguido por números.

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

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique que la anomalía no pueda ser resuelta por Ud. mismo;
- Vuelva a poner en marcha el programa para controlar si el inconveniente ha sido resuelto;
- Si no es así, llame al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- el mensaje que se observa en el display TEMPERATURA
- El modelo del aparato (Mod.)
- El número de serie (S/N)

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

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

Ampliación de garantía

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

Consiga una cobertura total adicional de

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

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Atenção:

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

Nestes casos será necessária uma intervenção da Assistência técnica.

Antes de contactar a Assistência:

- Verifique se a anomalia pode ser resolvida autonomamente;
- Reiniciar o programa para controlar se o inconveniente foi resolvido;
- Em caso negativo, contacte o Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- a mensagem visível no display da TEMPERATURA
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

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

DE

Kundendienst

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F—" gefolgt von Nummern.

In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F--" gevolgd door cijfers.

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:

- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 POSIZIONE 1
- 2 POSIZIONE 2
- 3 POSIZIONE 3
- 4 POSIZIONE 4
- 5 POSIZIONE 5
- 6 GUIDE di scorrimento dei ripiani
- 7 Ripiano **LECCARDA**
- 8 Ripiano **GRIGLIA**
- 9 Pannello di controllo

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

- 1 POSICIÓN 1
- 2 POSICIÓN 2
- 3 POSICIÓN 3
- 4 POSICIÓN 4
- 5 POSICIÓN 5
- 6 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
- 7 Bandeja **GRASERA**
- 8 Bandeja **PARRILLA**
- 9 Panel de control

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

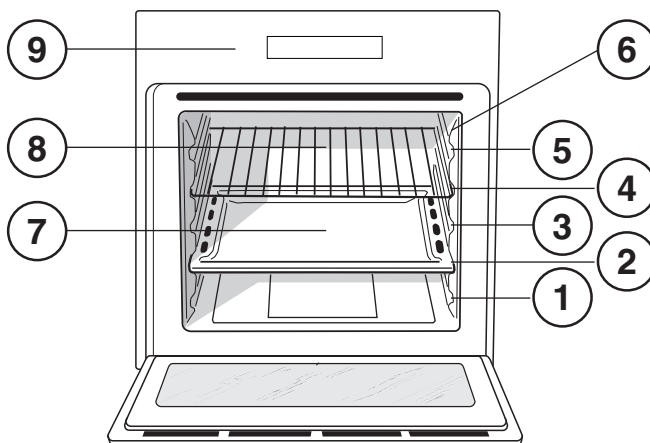
- 1 POSIÇÃO 1
- 2 POSIÇÃO 2
- 3 POSIÇÃO 3
- 4 POSIÇÃO 4
- 5 POSIÇÃO 5
- 6 GUIAS de escorrimto das prateleiras
- 7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
- 8 Prateleira **GRADE**
- 9 Painel de comandos

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1 NIVEAU 1
- 2 NIVEAU 2
- 3 NIVEAU 3
- 4 NIVEAU 4
- 5 NIVEAU 5
- 6 GLISSIERES de coulissement
- 7 Support **LECHEFRITE**
- 8 Support **GRILLE**
- 9 Tableau de bord



DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

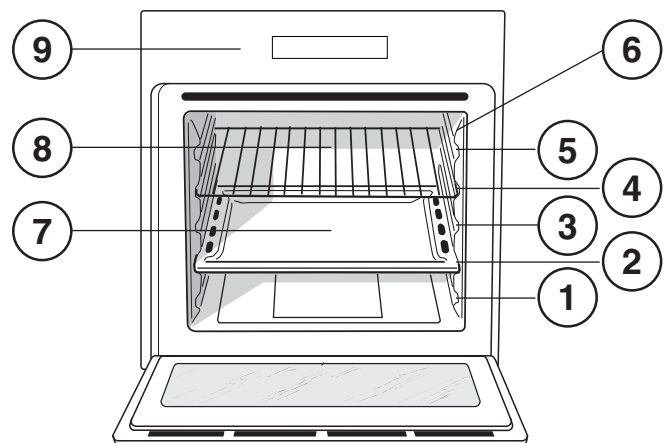
- 1 EINSCHUBHÖHE 1
- 2 EINSCHUBHÖHE 2
- 3 EINSCHUBHÖHE 3
- 4 EINSCHUBHÖHE 4
- 5 EINSCHUBHÖHE 5
- 6 GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
- 7 Einschub **FETTPFANNE**
- 8 Einschub **BACKOFENROST**
- 9 Bedienfeld

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

- 1 POSITIE 1
- 2 POSITIE 2
- 3 POSITIE 3
- 4 POSITIE 4
- 5 POSITIE 5
- 6 GLEUVEN om roosters in te schuiven
- 7 Rooster **LEKPLAAT**
- 8 Rooster **GRILL**
- 9 Bedieningspaneel



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

- 1 Manopola **PROGRAMMI**
- 2 **DISPLAY**
- 3 Manopola **TERMOSTATO**
- 4 Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
- 5 Manopola **IMPOSTAZIONE TEMPI**
- 6 Tasto **PIROLISI**

Display

- 7 **Indicatore del Preriscaldamento**
- 8 Digit numerici **TEMPERATURA e TEMPI**
- 9 Icona **OROLOGIO**
- 10 Icona **FINE COTTURA**
- 11 Icona **DURATA**
- 12 Icona **CONTAMINUTI**
- 13 Indicatore **PORTA BLOCCATA**
- 14 Icona **STOP**

FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

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

Afficheur

- 7 **Indicateur Préchauffage**
- 8 Digits numériques **TEMPERATURE et TEMPS**
- 9 Icône **HORLOGE**
- 10 Icône **FIN DE CUISSON**
- 11 Icône **DUREE**
- 12 Icône **MINUTEUR**
- 13 Indicateur **PORTE VERROUILLEE**
- 14 Icône **STOP**

GB

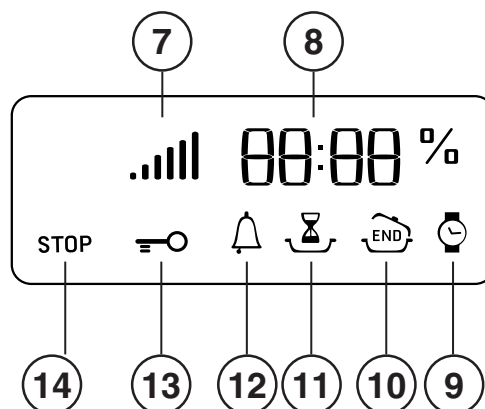
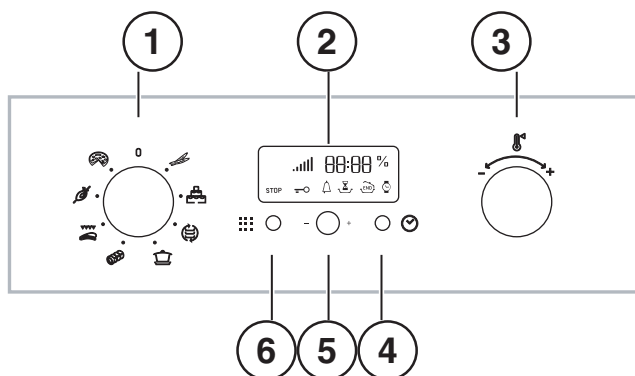
Description of the appliance

Control panel

- 1 **SELECTOR** knob
- 2 **DISPLAY**
- 3 **THERMOSTAT** knob
- 4 **TIME SETTING** button
- 5 **TIMER** knob
- 6 **PYROLYSIS** button

Display

- 1 **Preheating indicator**
- 2 **TEMPERATURE** and **TIME** digits
- 3 **CLOCK** Icon
- 4 **END OF COOKING** Icon
- 5 **DURATION** Icon
- 6 **TIMER** Icon
- 7 **DOOR LOCK** Indicator
- 8 **STOP** Icon



ES

Descripción del aparato

Panel de control

- 1 Mando PROGRAMAS
- 2 DISPLAY
- 3 Mando TERMOSTATO
- 4 Botón FIJACIÓN DE TIEMPOS
- 5 Mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS
- 6 Botón PIRÓLISIS

Display

- 7 Indicador de Pre calentamiento
- 8 Cifras TEMPERATURA y TIEMPOS
- 9 Icono RELOJ
- 10 Icono de FIN DE COCCIÓN
- 11 Icono de DURACIÓN
- 12 Icono CONTADOR de MINUTOS
- 13 Indicador de PUERTA BLOQUEADA
- 14 Icono STOP

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

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

Display

- 7 Indicador del Pré-aquecimento
- 8 Dígitos TEMPERATURA e TEMPOS
- 9 Ícone RELÓGIO
- 10 Ícone FIM DA COZEDURA
- 11 Ícone DURAÇÃO
- 12 Ícone CONTADOR DE MINUTOS
- 13 Indicador de PORTA TRANCADA
- 14 Ícone STOP

DE

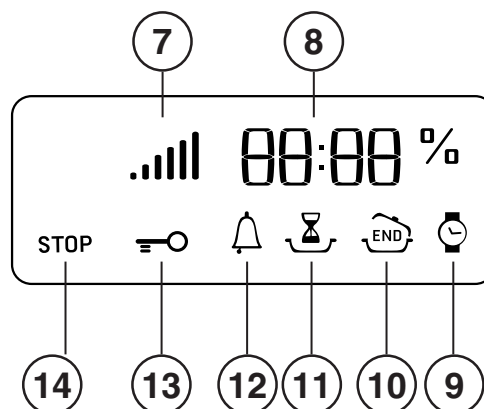
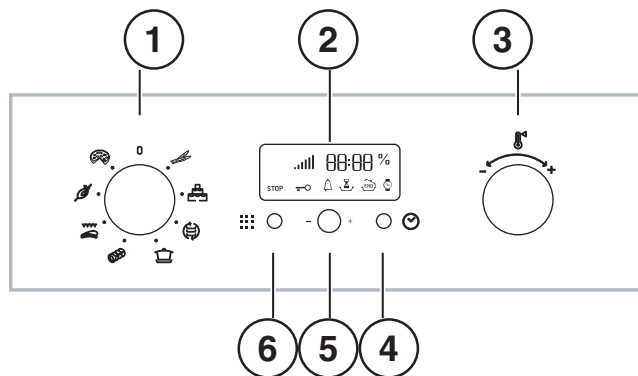
Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

- 1 Drehknopf PROGRAMME
- 2 DISPLAY
- 3 Drehknopf THERMOSTAT
- 4 Taste ZEITEINSTELLUNG
- 5 Drehknopf ZEITEINSTELLUNG
- 6 Taste PYROLYSE

Display

- 7 VORHEIZZEIT-Anzeige
- 8 4-Digit-Anzeige TEMPERATUR und ZEITEN
- 9 Symbol UHR
- 10 Symbol GARZEITENDE
- 11 Symbol DAUER
- 12 Symbol KURZZEITWECKER
- 13 Anzeige TÜRSPERRE
- 14 Symbol STOPP



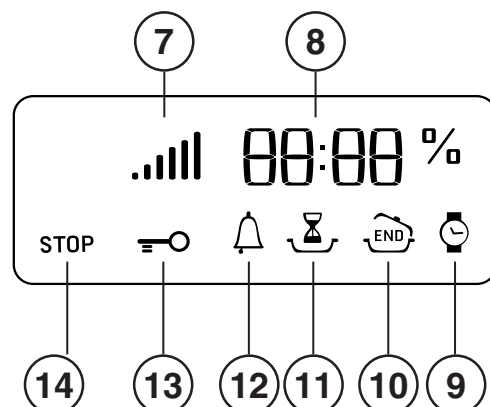
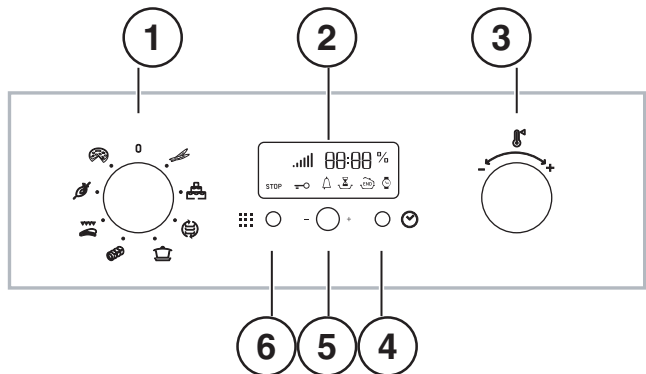
Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

- 1 Knop PROGRAMMI
- 2 DISPLAY
- 3 THERMOSTAATKNOP
- 4 Toets INSTELLEN TIJDEN
- 5 Knop INSTELLEN TIJDEN
- 6 Toets PYROLYSE

Display

- 7 Aanwijzer van de Voorverwarming
- 8 Cijfers TEMPERATUREN en TIJDEN
- 9 Symbool KLOK
- 10 Symbool EINDE BEREIDING
- 11 Symbool DUUR
- 12 Symbool TIMER
- 13 Aanwijzer DEURBLOKKERING
- 14 Symbool STOP



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

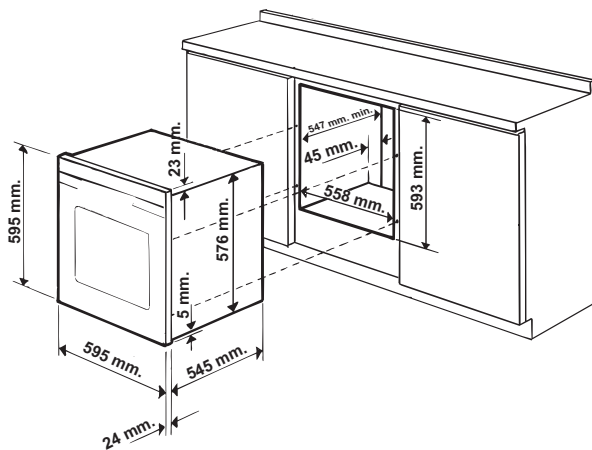
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

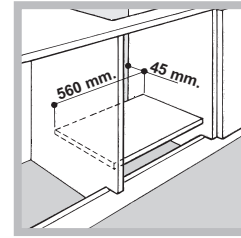
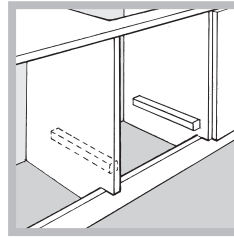
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

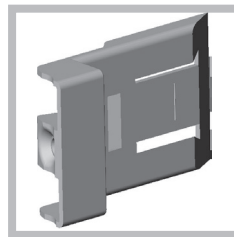
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).

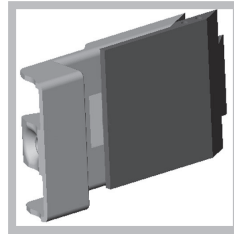


Centraggio e fissaggio

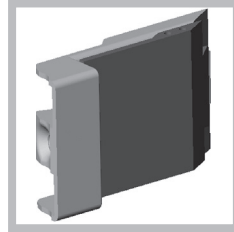
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (vedi figura);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (vedi figura);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (vedi figura).

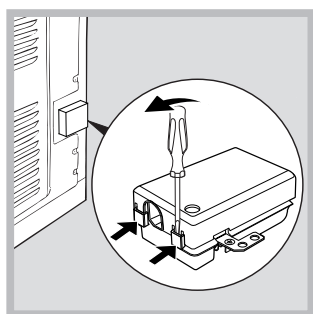
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

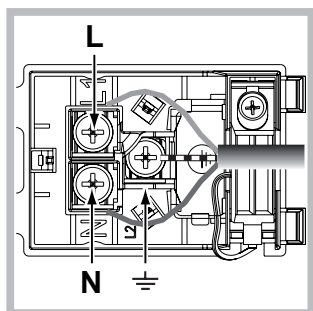
Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- \perp e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde \perp (vedi figura).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghie e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni* larghezza cm 43,5
altezza cm 32,4
profondità cm 40,6

Volume* lt. 58


Dimensioni** larghezza cm 45,5
altezza cm 32,4
profondità cm 40,6


Volume** lt. 60

Collegamenti elettrici tensione a 220-240V~ 50Hz
potenza massima assorbita
2800W o 2560-3050W
(vedi targhetta caratteristiche)

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304

ENERGY LABEL

Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento:  Tradizionale;

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Rosticceria.

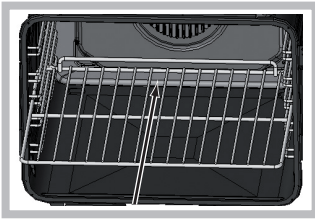


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CE e successive modificazioni.
- 1275/2008 standby/off mode

* Solo per modelli con guide imbutite.

** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo







! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.




Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.


1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e - per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e - per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

Impostare il contaminiuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e - per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (vedi programmi di cottura);

- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

5. È possibile modificare la durata della cottura (vedi programmi di cottura).

6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi ROSTICCERIA e BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulle griglie in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

Programmi

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.

Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Per ulteriori dettagli riferimento al capitolo "Programmi automatici".

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **MULTICOTTURA**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

Programma **ROSTICCERIA**

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.

Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma **BARBECUE**

La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma **GIRARROSTO**

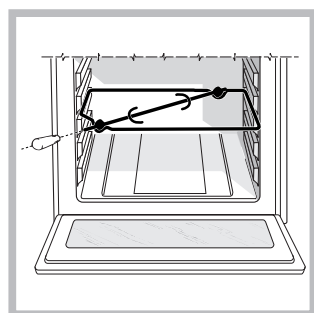
La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con porta del forno chiusa.



Programma **FORNO PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo "Programmi automatici" per dettagli.

Girarrosto



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;

3. azionare il girarrosto selezionando le icone .

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura automatici

Questi programmi sono completamente automatici: la temperatura e la durata di cottura sono prestabile.

! E' possibile variare la durata della cottura per ottimizzare e personalizzare il risultato finale.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette 3 segnali acustici.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.



Programma **PANE**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua nella leccarda sopra la teglia con l'impasto e lanciare la cottura con il forno freddo;**


- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiente per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

Ricetta per il PANE :

- 1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
- 2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 350g Acqua, 10g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco coloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla e lasciarla lievitare a temperatura ambiente per 1h00-1h30 (fino al raddoppio dell'impasto), coprendolo con una pellicola plastica.
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Mettere 1dl di acqua distillata fredda nella leccarda e posizionarla sopra la teglia con l'impasto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.


Programma **PIZZA**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imburrare leggermente la leccarda.

Ricetta per la PIZZA :




1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo
- Lanciare la cottura  PIZZA

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura





1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e - per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare;

4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.



- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e - per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e - per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni

1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GIRARROSTO, BARBECUE e ROSTICCERIA, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare la temperatura al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di spagna	0,6	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bignè su 3 ripiani	0,7	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 2 e 4	si	90	180
Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	1	si	210	20-25	
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		1 e 3	si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	1	si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		1 e 3	si	210	20-25
Torte salate		1 e 3	si	200	20-30	
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	1	si	180	15-20
	Crostate	1	1	si	180	30-35
Rosticceria	Pollo alla griglia	1,5	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	no	210	40-45
	Focacce	0,5	1	si	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	3	no	250	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	3	no	250	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	3	no	250	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	3	no	250	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	2 o 3	no	250	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	3	no	250	15-20
	Salsicce	0,7	3	no	250	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	3	no	250	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	3	no	250	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	no	250	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	no	250	70-80
Girarrosto	Pollo con girarrosto	1,5	-	no	250	70-80
	Anatra con girarrosto	1,5	-	no	250	60-70

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolare modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRARROSTO, BARBECUE e ROSTICCERIA a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby.

La modalità standby è visualizzata con "Icona Orologio" in alta luminosità.

Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

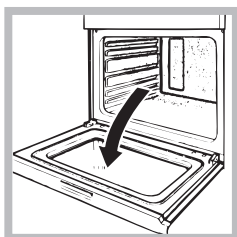
Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

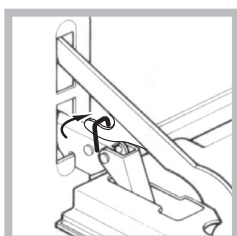
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

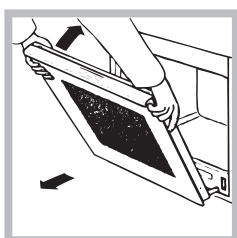
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (vedi figura);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);



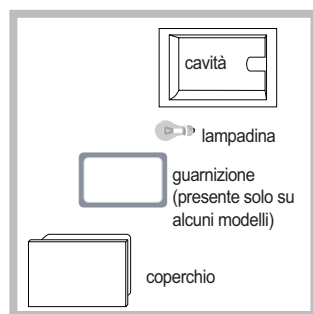
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.

Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (vedi figura).

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Pulizia automatica PIROLISI

Il programma PIROLISI porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito.

Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.


Prima di attivare PIROLISI:


- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori;
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia;
- posizionare la manopola PROGRAMMI su "0".

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.




Per attivare il ciclo di pulizia PIROLISI premere per circa 4

secondi il tasto . Tramite la manopole IMPOSTAZIONE TEMPI è possibile scegliere il livello di pulizia desiderato con durata preimpostata e non modificabile:





1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "—". Durata 1 ora;
 2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata 1 ora e 30 minuti;
 3. Intensivo (INT): ruotare la manopola verso "+". Durata 2 ore.
4. Premere il tasto  per confermare.



Anche per il ciclo PIROLISI, come per un normale ciclo di cottura, è possibile programmare quando far terminare il ciclo di pulizia (vedi Programmare la fine della pulizia automatica).

Dispositivi di sicurezza

- l'icona  sul display illuminata indica che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto valori elevati;
- l'icona **STOP**  indica che in qualsiasi momento premendo il tasto  è possibile annullare il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine ciclo.

Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare;
6. a tempo scaduto, sul DISPLAY la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
 - Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una PIROLISI con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine PIROLISI e la durata.

Al termine della pulizia automatica

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Installation

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

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

Positioning

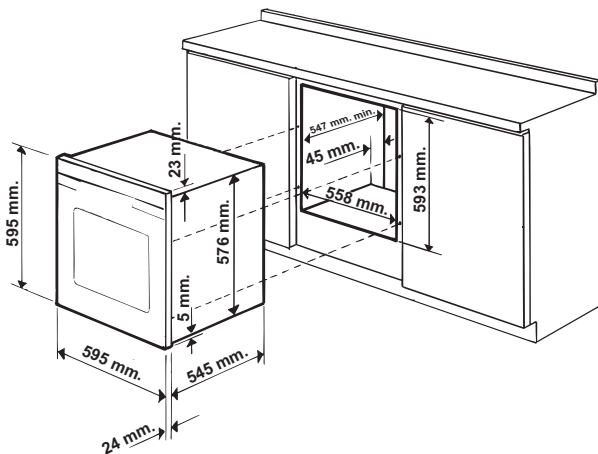
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

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

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

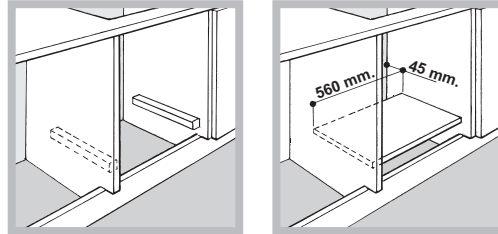


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

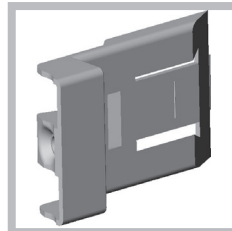
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).

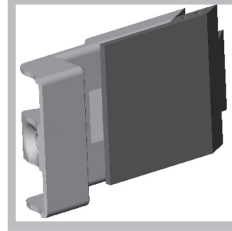


Centring and fixing

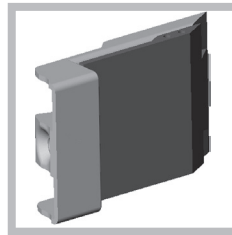
Position the 4 tabs on the side of the oven so that they are lined up with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



20 mm thick: take off the removable part of the tab (see diagram);



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (see diagram).



16 mm thick: use the second groove (see diagram).

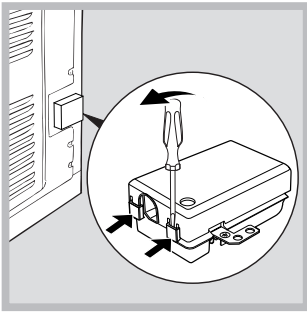
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

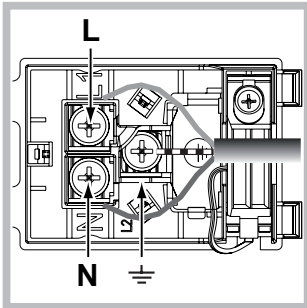
Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- \perp .

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked \perp (see diagram).



3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that





- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

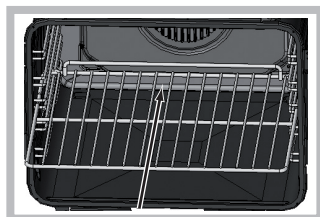
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43.5 cm height 32,4 cm depth 40.6 cm
Volume*	58 l
Dimensions**	width 45.5 cm height 32,4 cm depth 40.6 cm
Volume**	60 l
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50Hz maximum power absorbed 2800W or 2560-3050W (see data plate)
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Roast.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments. - 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments. - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode.

* Only for models with drawn rails.

** Only for models with wire rails.

Start-up and use







! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

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




Setting the clock

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

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

Setting the timer

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


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

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

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be adjusted by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob;
 - adjust the temperature by turning the THERMOSTAT knob;
 - set the cooking duration and the cooking end time (see Cooking modes);
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0”

position.

5. The cooking duration may be modified (see Cooking modes).

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

! There is no preheating stage for the ROTISSERIE and BARBECUE modes.

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

! Always place cookware on the racks provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the light may be switched on at any time by opening the oven door.

Cooking modes

Cooking modes

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

BREAD mode

Use this function to make bread. Refer to the chapter “Automatic cooking modes” for details.

BAKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

ROTISSERIE mode

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

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

BARBECUE mode

The top heating element come on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

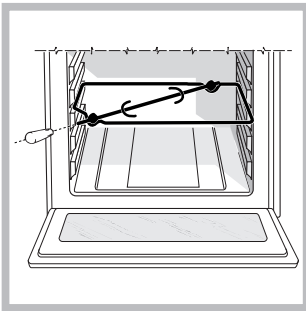
TURNSPIT mode

The top heating element, as well as the turnspit, will come on. The function is ideal for turnspit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

PIZZA mode

Use this function to make pizza. Refer to the chapter "Automatic cooking modes" for details.

Rotisserie spit



To operate the rotisserie spit (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

! When mode is on, the rotisserie will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

These modes are completely automatic: the cooking time and temperature are preset.

! It is possible to vary the cooking time to optimise and personalise the final result.

! When the cooking time has been reached, the oven buzzer sounds 3 times.

! Do not open the oven door to avoid offsetting the cooking time and temperature.

BREAD mode

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

- follow the recipe;
- do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **remember to put 100 ml of water in the dripping pan above the tray holding the dough; commence cooking while the oven is still cold.**
- the dough must be leavened at room temperature for 1 - 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:

- 1 Dripping pan of 1000 g Max, lower level
- 2 Dripping pans of 1000 g Max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 350 ml water, 10 g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Ball and cover the dough with plastic wrap and leave it to leaven at room temperature for 1 - 1 ½ hours (until it has doubled in size).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Pour 100 ml of cold distilled water into the dripping pan and place it above the tray holding the dough.
- Place loaves inside the cold oven.
- Start BREAD cooking mode
- Once baked, leave the loaves on one of the grills until they have cooled completely.

PIZZA mode

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

- follow the recipe.
- the weight of the dough should be between 500g and 700g.
- lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:




1 Dripping pan, Lower level, Hot or cold oven
Recipe for 3 pizzas of approximately 550g: 1000g flour, 500ml water, 20g salt, 20g sugar, 100ml olive oil, 20g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- leavening at room temperature: 1 hour.
- place inside hot or cold oven.
- start PIZZA cooking mode.

Programming cooking





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



Programming the duration

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

Setting the end time for a cooking mode

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the  button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been completed when the  and  icons light up. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

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

Practical cooking advice

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

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

MULTI-COOKING

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

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Baking mode	Tarts	0,5	1 or 2	yes	180	25-35
	Fruit cakes	1	1 or 2	yes	180	40-50
	Sponge cake made with yoghurt	0,7	1 or 2	yes	170-180	45-55
	Small cakes on 2 racks	0,7	1 and 3	yes	180-190	20-25
	Sponge cake	0,6	1 or 2	yes	160-170	30-40
	Cream puffs on 3 racks	0,7	1, 2 and 4	yes	180-190	20-25
	Biscuits on 3 racks	0,7	1, 2 and 4	yes	180	20-25
	Filled pancakes	0,8	1	yes	200	30-35
	Meringues on 3 racks	0,5	1, 2 and 4	yes	90	180
	Cheese puffs	0,5	1	yes	210	20-25
Multi cooking	Pizza on 2 racks		1 and 3	yes	220-230	20-25
	Tarts on 2 racks/cakes (on 2 racks)		1 and 3	yes	180	30-35
	Sponge cake cooked on 2 racks (on the dripping pan)		1 and 3	yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 3	yes	200-210	65-75
	Lamb	1	1	yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1	yes	180	30-35
	Lasagne	1	1	yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		1 and 3	yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		1 and 3	yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		1 and 3	yes	210	20-25
Savoury pies		1 and 3	yes	200	20-30	
Convection Oven	Duck	1,5	1	yes	200-210	70-80
	Chicken	1,5	1	yes	200-210	60-70
	Roast veal or beef	1	1	yes	200	70-75
	Roast pork	1	1	yes	200-210	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	1	yes	180	15-20
	Tarts	1	1	yes	180	30-35
Rotisserie	Grilled chicken	1,5	2	no	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	no	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie (where present)	1,5	-	no	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie (where present)	1,5	-	no	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	no	210	60-75
	Roast pork	1	2	no	210	70-80
	Lamb	1	2	no	210	40-45
	Focaccia bread	0,5	1	yes	200	20-25
Barbecue	Mackerel	1	3	no	250	15-20
	Sole and cuttlefish	0,7	3	no	250	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	3	no	250	8-10
	Cod fillet	0,7	3	no	250	10-15
	Grilled vegetables	0,5	2 or 3	no	250	15-20
	Veal steak	0,8	3	no	250	15-20
	Sausages	0,7	3	no	250	15-20
	Hamburgers	n° 4 or 5	3	no	250	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n° 4 or 6	3	no	250	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie (where present)	1	-	no	250	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie (where present)	1	-	no	250	70-80
Turnspit	Chicken on the turnspit	1,5	-	no	250	70-80
	Duck on the turnspit	1,5	-	no	250	60-70

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

Precautions and tips

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

General safety

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

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the TURNSPIT, BARBECUE and ROTISSERIE mode: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity “Watch Icon”.

As soon as interaction with the machine resumes, the system’s operating mode is restored.

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

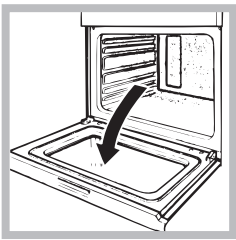
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive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

- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

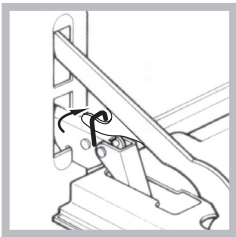
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

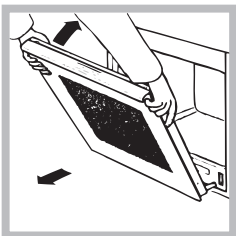
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door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



Open the oven door fully (see diagram);



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram);



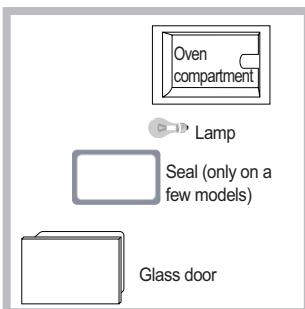
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

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

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14. Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (see diagram).

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

Automatic cleaning using the PYROLYSIS cycle

During the PYROLYSIS cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. When the pyrolytic cycle is activated, food and grime residues are burnt away. Dirt is literally incinerated.


Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.


Before initiating the PYROLYSIS cycle:

- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories;
- do not place tea towels or pot holders over the oven handle;
- turn the SELECTOR knob to the "0" position.

! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.


! The cycle may only be started once the oven door has been closed.


To activate the PYROLYSIS cleaning cycle, press and hold the  button for approximately 4 seconds. The SET TIME KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.

1. Economy (ECO): turn the knob towards "—". Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards "+". Duration 2 hours.
4. Press the  button to confirm.

An end time for the PYROLYSIS cycle (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see Programming the automatic cleaning end time).

Safety devices





- the  icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value;



- the **STOP** icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the  button;

- if a malfunction occurs, the heating elements will be switched off;

- once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the  button until the  icon and the two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the  button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.
6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set duration 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been completed when the  and  icons light up. The DISPLAY shows the PYROLITIC cycle end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

Installation

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

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

Positionnement

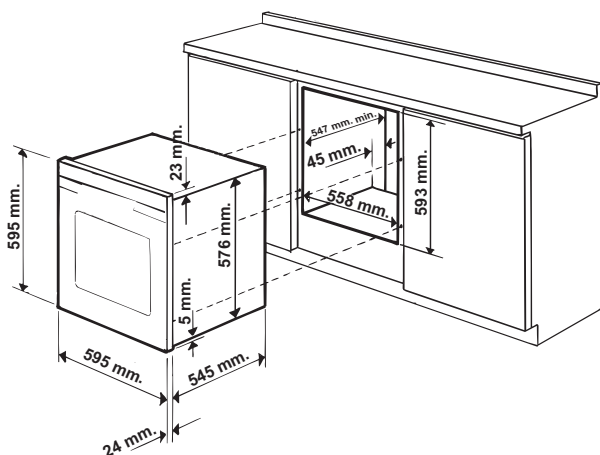
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

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

Encastrement

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

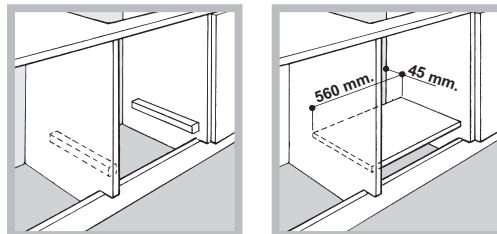
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne, doit avoir les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



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

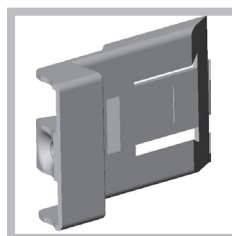
Aération

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

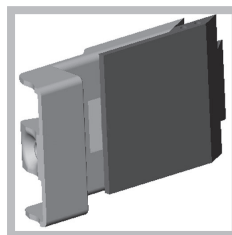


Centrage et fixation

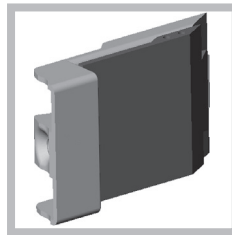
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



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



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



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

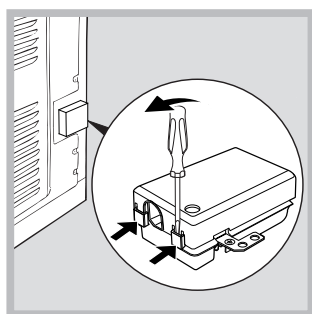
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

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

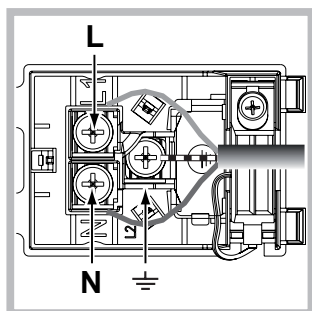
Raccordement électrique

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

Montage du câble d'alimentation



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



2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- \perp puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert \perp (voir figure).

3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.






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

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

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

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

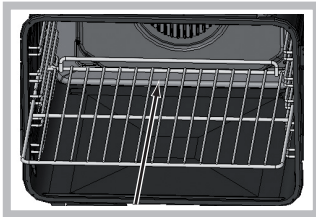
FR

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume*	L. 58
Dimensions**	largeur 45,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume**	L. 60
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50Hz puissance maximum absorbée 2800W ou 2560-3050W (voir plaquette signalétique)
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/CE Sur l'étiquette des fours électriques. Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Traditionnel ; Déclaration de consommation énergétique Classe convection Forcée fonction four  Rôtisserie.
  	Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes Communautaires: - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CE et modifications successives. - 1275/2008 standby/off mode.

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.

** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Mise en marche et utilisation







! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo).

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




Régler l'horloge

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


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

Régler le minuterie

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

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

Mise en marche du four

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

PROGRAMMES;

- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir programmes de cuisson);
- stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;

5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (voir Programmes de cuisson).

6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes ROTISSERIE et BARBECUE.

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

! Il faut toujours enfourner les plats sur les grilles fournies avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.

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

Éclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

Programmes

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Vous pouvez la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.

Programme PAIN

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Consultez le chapitre "Programmes automatiques" pour de plus amples détails.

Programme FOUR PATISSERIE

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

 Programme **MULTICUISSON**

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

 Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.

 Programme **ROTISSERIE**

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

 Programme **BARBECUE**

La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

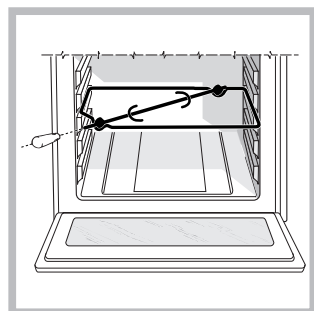
 Programme **TOURNEBROCHE**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que du tournebroche. Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.

 Programme **PIZZA**


C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Consultez le chapitre "Programmes automatiques" pour de plus amples détails.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procéder comme suit :

1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;

3. actionner le tournebroche en sélectionnant les icônes .

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

Ces programmes sont entièrement automatiques : la température et la durée de cuisson sont préétablies.

! Possibilité de modifier la durée de cuisson pour optimiser et personnaliser le résultat final.

! Trois bips retentissent dès que la phase de cuisson est atteinte.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, évitez d'ouvrir la porte du four.

 Programme **PAIN**

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

- suivez bien la recette;
- respectez le poids maximal pour chaque plaque;
- **mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite et enfourner au gradin 5;**
- faites lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :

- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 350g d'eau, 10g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélangez la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluez la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposez la farine en fontaine.
- Versez le mélange d'eau et de levure
- Mélangez et travaillez jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, étirez-la avec la paume de la main et repliez-la sur elle-même pendant 10 minutes.
- Formez une boule et laissez-la lever à température ambiante pendant 1 heure- 1 heure et demie (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume), couvrez-la avec du film plastique.
- Divisez la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrez les pains de farine.
- Pratiquez des entailles sur les pains.
- Mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite et enfourner au gradin 5.
- Enfournez à froid.
- Démarrez la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laissez reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

 Programme **PIZZA**

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

- suivez bien la recette;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrez légèrement la plaque.

Recette PIZZA :

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud




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

- Levage à température ambiante : 1 heure.
- Enfournez à froid ou à chaud
- Démarrez la cuisson PIZZA

Comment programmer une cuisson







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

Programmer la durée de cuisson

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

Programmer la fin d'une cuisson

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

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
 2. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 3. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
 4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 5. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
 6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
 7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.
- Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a eu lieu. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
- Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur « 0 ».

Conseils de cuisson

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

! Pour vos cuissons TOURNEBROCHE, BARBECUE et ROTISSERIE, notamment au tournebroche, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

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

BARBECUE

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

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	1 ou 2	oui	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	1 ou 2	oui	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	1 ou 2	oui	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	1 et 3	oui	180-190	20-25
	Génoise	0,6	1 ou 2	oui	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	1	oui	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1, 2 et 4	oui	90	180
	Friands au fromage	0,5	1	oui	210	20-25
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		1 et 3	oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		1 et 3	oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 3	oui	200-210	65-75
	Agneau	1	1	oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1	oui	180	30-35
	Lasagnes	1	1	oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		1 et 3	oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	oui	200	20-30
Four Traditionnel	Canard	1,5	1	oui	200-210	70-80
	Poulet	1,5	1	oui	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	1	oui	200	70-75
	Rôti de porc	1	1	oui	200-210	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	1	oui	180	15-20
	Tartes	1	1	oui	180	30-35
Rôtisserie	Poulet grillé	1,5	2	non	210	55-60
	Seiches	1	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	non	210	70-80
	Agneau	1	2	non	210	40-45
	Fougasses	0,5	1	oui	200	20-25
Barbecue	Maquereaux	1	3	non	250	15-20
	Soles et seiches	0,7	3	non	250	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	3	non	250	8-10
	Tranches de colin	0,7	3	non	250	10-15
	Légumes grillés	0,5	2 ou 3	non	250	15-20
	Steaks de veau	0,8	3	non	250	15-20
	Saucisses	0,7	3	non	250	15-20
	Hamburgers	n° 4 ou 5	3	non	250	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	n° 4 ou 6	3	non	250	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	non	250	70-80
Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	non	250	70-80	
Tournebroche	Poulet à la broche	1.5	-	no	250	70-80
	Canard à la broche	1.5	-	no	250	60-70

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

Précautions et conseils

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

Sécurité générale

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

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire. Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la « cuisson différée » (voir Programmes) et le « nettoyage automatique différé » (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour vos cuissons au TOURNEBROCHE, BARBECUE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

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

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

Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'icône horloge".

A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

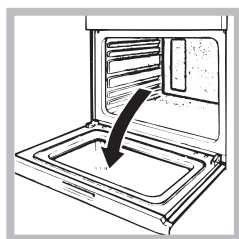
Nettoyage de l'appareil

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

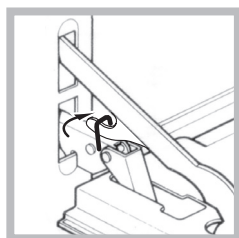
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

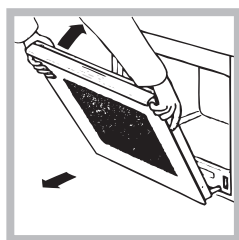
Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four:



1. ouvrir la porte complètement (voir figure);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);



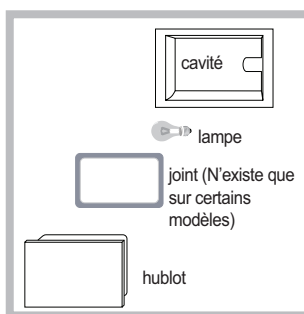
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

- enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
- Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.

Remettre le couvercle en place en prenant bien soin

de repositionner correctement le joint (voir figure).

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

Nettoyage automatique PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE, la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, autrement dit, la carbonisation des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées. Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.


Avant d'activer la PYROLYSE :


- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- positionner le bouton PROGRAMMES sur « 0 »

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.



Pour activer le cycle de nettoyage PYROLYSE, appuyer

4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :





- Economique (ECO) : tourner le bouton vers "−". Durée 1 heure ;
- Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
- Intensif (INT) : tourner le bouton vers "+". Durée 2 heures.
- Appuyer sur la touche  pour confirmer.



Egalement pour le cycle PYROLYSE, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (voir Programmer la fin du nettoyage automatique).

Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées ;
- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche  ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 4. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
 5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
 6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple : il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

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

A la fin de la pyrolyse

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

Instalación

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

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

Colocación

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

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

Positionnement

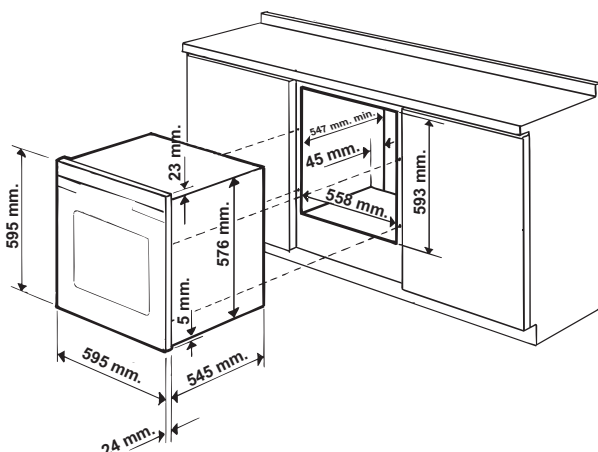
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

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

Empotramiento

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

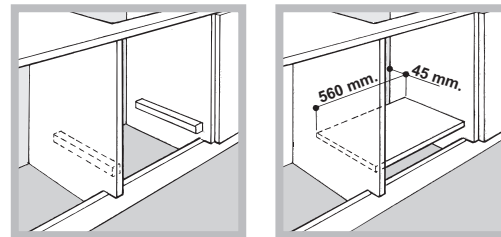
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener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



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas. El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

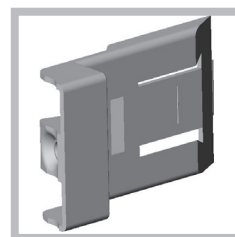
Aireación

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

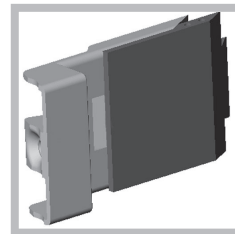


Centrado y fijación

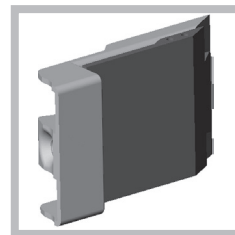
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



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



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



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

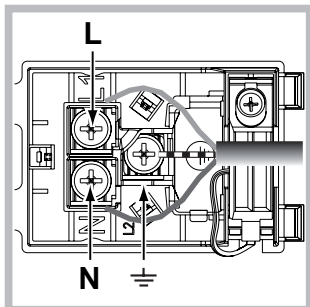
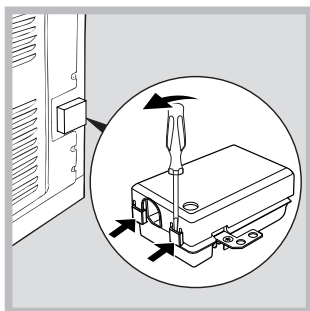
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

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

Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).

2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- \perp y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde \perp (ver la figura).

3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

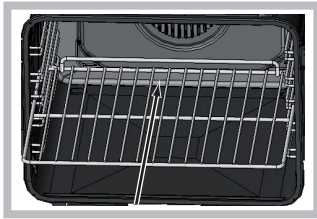
PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Dimensiones*	ancho 43,5 cm. altura 32,4 cm. profundidad 40,6 cm.
Volumen*	litros 58
Dimensiones**	ancho 45,5 cm. altura 32,4 cm. profundidad 40,6 cm.
Volumen**	litros 60
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz potencia máxima absorbida 2800W o 2560-3050W (ver placa de características)
ENERGY LABEL	Directiva 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural –función de calentamiento: Tradicional; Clase consumo de energía Clase convección Forzada - función calentamiento: Asados.
	Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones. - 2002/96/CE y posteriores modificaciones. - 1275/2008 standby/off mode.

* Sólo para modelos con guías embutidas.

** Sólo para modelos con guías a ras.

Puesta en funcionamiento y uso







! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

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




Programar el reloj

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


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

Programar el cuentaminutos

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

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

Poner en funcionamiento el horno

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

- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver programas de cocción);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

5. Es posible modificar la duración de la cocción (ver programas de cocción).

6. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas ASADOS y BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

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

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre las rejillas suministradas con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. Al comienzo del programa PIRÓLISIS el ventilador funciona a baja velocidad.

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

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la lámpara en cualquier momento abriendo la puerta del horno.

Programas

Programas de cocción

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

Programa PAN

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

Programa HORNO PASTELERÍA

Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones “mignon” en 3 bandejas simultáneamente.

Programa MULTICOCCIÓN

Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa HORNO TRADICIONAL

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **ASADOS**

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

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

Programa **BARBACOA**

La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

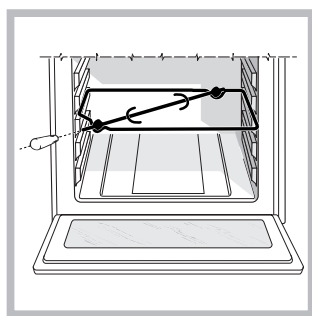
Programa **ASADOR ROTATIVO**

La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **HORNO PIZZA**

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


Asador rotativo



Para accionar el asador rotativo (ver la figura) proceda del siguiente modo:

1. coloque la bandeja en la posición 1;

2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;

3. accione el asador rotativo seleccionando los iconos .

! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador rotativo se detiene.

Programas de cocción automáticos

Estos programas son completamente automáticos: la temperatura y la duración de la cocción están preestablecidas.

! Se puede optimizar y personalizar el resultado final, variando la duración de la cocción.

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

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

Programa **PAN**

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

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

- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;

- **no olvide colocar 1 dl de agua en la grasera sobre la bandeja para horno con la masa y poner en marcha la cocción con el horno frío;**

- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.


Receta para el PAN :

1 Graspera de 1000g como máximo, Nivel bajo

2 Grasperas de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 350g de Agua, 10g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

Proceso:

- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola y déjela leudar a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media (hasta obtener el doble de la masa inicial), cubriéndola con una película plástica.
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Vierta 1 dl de agua destilada fría en la grasera y colóquela sobre la bandeja para horno con la masa.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción  PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos

Programa **PIZZA**


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

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

Receta para la PIZZA:

1 Graspera, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente



Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)


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

Programar la cocción

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




Programar la duración de la cocción



1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en la PANTALLA;

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

Programar el final de una cocción

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

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón  hasta que centelleen el icono y las dos cifras en la PANTALLA;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;
4. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
5. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
6. presione nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
 - Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

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

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

Consejos prácticos para cocinar

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

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

MULTICOCCIÓN

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

BARBACOA

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

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Pre calentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0,5	1 o 2	si	180	25-35
	Torta de fruta	1	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	1 o 2	si	170-180	45-55
	Tortas pequeñas en 2 niveles	0,7	1 y 3	si	180-190	20-25
	Bizcocho	0,6	1 o 2	si	160-170	30-40
	Hojaldre relleno con crema en 3 niveles	0,7	1 y 2 y 4	si	180-190	20-25
	Bizcochos en 3 niveles	0,7	1 y 2 y 4	si	180	20-25
	Crepes rellenos	0,8	1	si	200	30-35
	Merengue en 3 niveles	0,5	1 y 2 y 4	si	90	180
Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,5	1	si	210	20-25	
Multicocción	Pizza en 2 niveles		1 y 3	si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		1 y 3	si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		1 y 3	si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	1	si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		1 y 3	si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		1 y 3	si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		1 y 3	si	210	20-25
Tortas saladas		1 y 3	si	200	20-30	
Horno Tradicional	Pato	1,5	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	1	si	200-210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	1	si	200	70-75
	Asado de cerdo	1	1	si	200-210	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	1	si	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	1	si	180	30-35
Asados	Pollo a la parrilla	1,5	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	no	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	no	210	40-45
	Hogazas	0,5	1	si	200	20-25
Barbacoa	Caballa	1	3	no	250	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	3	no	250	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	3	no	250	8-10
	Filete de merluza	0,7	3	no	250	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	2 o 3	no	250	15-20
	Bistec de ternera	0,8	3	no	250	15-20
	Salchichas	0,7	3	no	250	15-20
	Hamburguesas	n° 4 o 5	3	no	250	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n° 4 o 6	3	no	250	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	no	250	70-80
Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	no	250	70-80	
Asador Rotativo	Pollo con asador automático	1,5	-	no	250	70-80
	Pato con asador automático	1,5	-	no	250	60-70

! Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. La duración del pre calentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

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

Eliminación

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

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOA y ASADOS con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby.

Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.

El modo standby se indica con el “Icono Reloj” con intensidad luminosa elevada.

Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

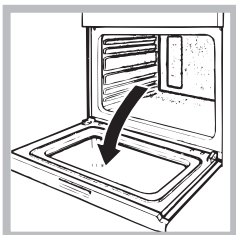
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos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

- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

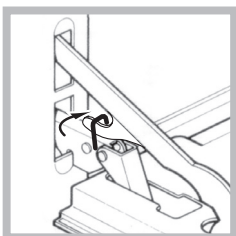
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

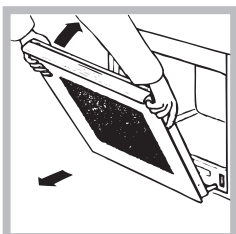
Limpe el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



Para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);



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



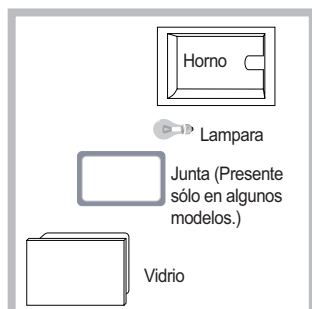
3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

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

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Quite la tapa de vidrio, utilizando un destornillador.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 15 W, casquillo E 14.

Vuelva a colocar la tapa colocando correctamente la junta (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Limpieza automática PIRÓLISIS

El programa PIRÓLISIS eleva la temperatura interior del horno hasta los 500°C y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.

Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

Antes de activar la PIRÓLISIS:

- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- extraiga todos los accesorios;
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.
- coloque el mando PROGRAMAS en "0"

! Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

! La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

Para activar el ciclo de PIRÓLISIS presione el botón durante 4 segundos aproximadamente. Utilizando el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS, es posible elegir el nivel de limpieza deseado con una duración prefijada y no modificable:





1. Económico (ECO): gire el mando hacia "−". Duración 1 hora;
2. Normal (NOR): nivel inicial. Duración 1 hora y 30 minutos;
3. Intensivo (INT): gire el mando hacia "+". Duración 2 horas.
4. Pulse el botón para confirmar las operaciones realizadas.



Tanto para el ciclo PIRÓLISIS, como para un ciclo de cocción normal, es posible programar la finalización del ciclo de limpieza (ver Programar el final de la limpieza automática).

Dispositivos de seguridad

- el icono en el display iluminado indica que la puerta del horno se ha bloqueado automáticamente apenas la temperatura ha alcanzado valores elevados;
- el icono **STOP** indica que en cualquier momento se puede anular el ciclo de limpieza, presionando el botón ;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta, no es posible modificar los valores de duración y finalización del ciclo.

Programar el final de la limpieza automática

1. Presione el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en la PANTALLA;
 2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;
 3. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
 4. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
 5. presione nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
 6. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una PIRÓLISIS con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

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

Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido a un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

Instalação

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

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

Posicionamento

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

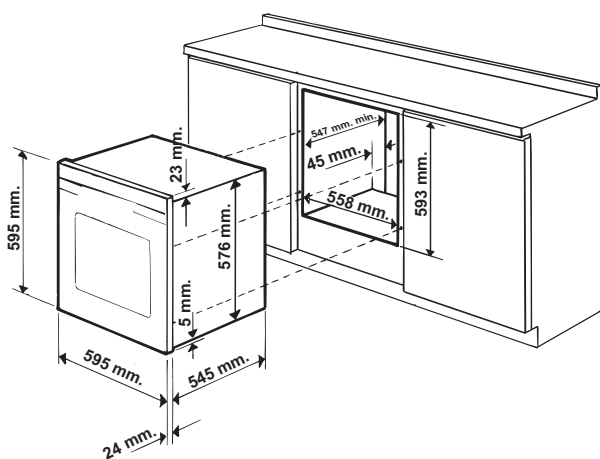
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

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

Encaixe

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

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

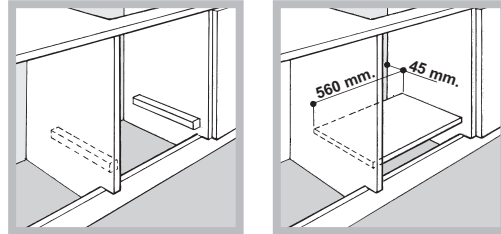


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.

As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

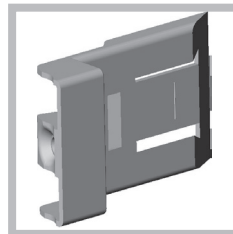
Ventilação

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

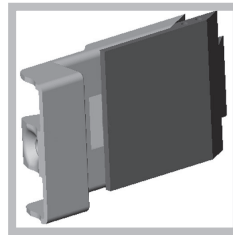


Colocar no centro e prender

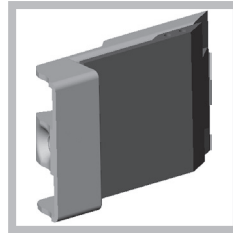
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



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



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



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

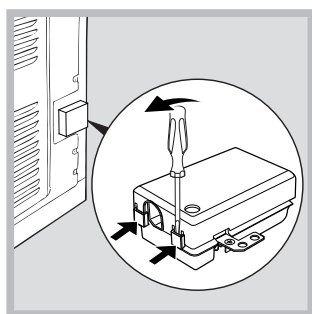
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

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

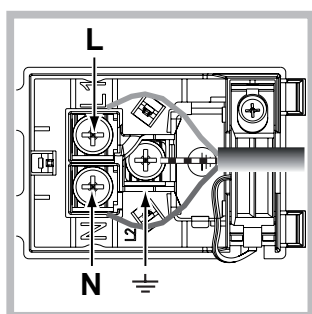
Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



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



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- \perp e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde \perp (veja a figura).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:





- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

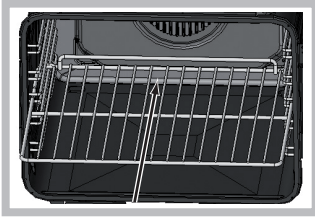
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas*	largura 43,5 cm altura 32,4 cm profundidade 40,6 cm
Volume*	Litros 58
Medidas**	largura 45,5 cm altura 32,4 cm profundidade 40,6 cm
Volume**	Litros 60
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V~ 50Hz potência máxima absorvida 2800W ou 2560-3050W (ver quadro das características)
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE sobre a etiqueta dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento:  Tradicional; Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Assados.
 	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2002/96/CE e posteriores modificações. - 1275/2008 standby/off mode.

* Apenas para modelos com guias integradas.

** Apenas para modelos com guias em fio.

Início e utilização



! Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

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

Regule o relógio

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

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular a hora;
3. pressione de novo a tecla até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
4. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
5. pressione outra vez a tecla para confirmar.

Programa o contador de minutos

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

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
3. pressione outra vez a tecla para confirmar. Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entrará na fase de pré-aquecimento, o indicador de pré-aquecimento acende-se. É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.
3. Quando o indicador de pré-aquecimento apagar-se e ouvir-se um sinal acústico, o pré-aquecimento terá terminado: colocar dentro os alimentos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
 - modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
 - modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;

- programe a duração e a hora para terminar (veja o parágrafo “Programas de cozedura”).

- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

5. É possível mudar a duração da cozedura (veja os Programas de cozedura).

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

! Para os programas de ASSADOS e BARBECUE não há aquecimento prévio.

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

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre as grelhas fornecidas.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No início do programa PIRÓLISE a ventoinha funciona com velocidade baixa.

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

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se abrir a porta do forno.

Programas

Programas de cozedura

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

Programa PÃO

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

Programa de FORNO PARA PASTÉIS

Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de COZEDURA MÚLTIPLA

Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa **ASSADOS**

Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.

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

Programa **BARBECUE**

Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

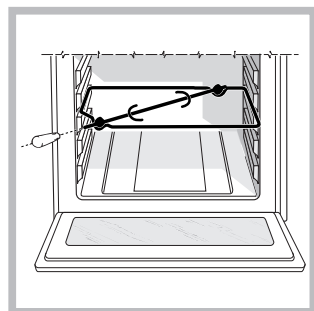
Programa **ESPETO ROTATIVO**

A função é optimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **PIZZA**

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


Espeto rotativo



Para accionar o espeto rotativo (veja a figura) realize as seguintes operações:

1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na

parede traseira do forno;

3. accione o espeto rotativo seleccionando os ícones ;

! Depois do programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotativo pára.

Programas de cozedura automáticos

Estes programas são completamente automáticos: a temperatura e a duração de cozedura são preestabelecidas.

! É possível modificar a duração da cozedura para optimizar e personalizar o resultado final.

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

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

Programa **PÃO**


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

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

Receita para o PÃO:

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

Receita para 1.000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. lèveo fresco (ou 2 envelopes de pó)
Procedimento:

- Misture a farinha e o sal em um recipiente grande.
- Dissolva o lèveo em água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lèveo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma por 10 minutos.
- Forme uma bola e deixe-a fermentar na temperatura ambiente por 1h00-1h30 (até dobrar o seu volume), cobrindo-a com um filme de plástico.
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5;** Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura  PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.


Programa **PIZZA**

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

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

Receita para PIZZA:




1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente
Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1.000 g. Farinha, 500 g. Água, 20 g. Sal, 20 g. Açúcar, 10 cl. Azeite, 20 g. lèveo fresco (ou 2 envelopes de pó)

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

Programação da cozedura




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



Programação da duração da cozedura

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os três algarismos piscarem no VISOR;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar o tempo desejado;
3. premir outra vez a tecla  para confirmar.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

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

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida, prima várias vezes a tecla  até o ícone e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
3. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular a hora;
4. pressione de novo a tecla  até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
5. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
6. premir outra vez a tecla  para confirmar.
7. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.

Os ícones  e  acesos indicam que foi efectuada uma programação. No VISOR são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.

Para anular uma programação rodar o selector PROGRAMAS até a posição “0”.

Conselhos práticos para cozedura

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

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

COZEDURA MÚLTIPLA

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

BARBECUE

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

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
Forno para Pastéis	Tortas doces	0,5	1 ou 2	sim	180	25-35
	Torta de fruta	1	1 ou 2	sim	180	40-50
	Plum cake	0,7	1 ou 2	sim	170-180	45-55
	Queques pequenos em 2 prateleiras	0,7	1 e 3	sim	180-190	20-25
	Pão-de-ló	0,6	1 ou 2	sim	160-170	30-40
	Bignés em 3 prateleiras	0,7	1 e 2 e 4	sim	180-190	20-25
	Biscoitos em 3 prateleiras	0,7	1 e 2 e 4	sim	180	20-25
	Crêpes recheadas	0,8	1	sim	200	30-35
	Merengues em 3 prateleiras	0,5	1 e 2 e 4	sim	90	180
	Salgadinhos folhados de queijo	0,5	1	sim	210	20-25
Cozedura Múltipla	Pizza em 2 prateleiras		1 e 3	sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras		1 e 3	sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		1 e 3	sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1+1	1 e 3	sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	1	sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1	sim	180	30-35
	Lasanha	1	1	sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		1 e 3	sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		1 e 3	sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		1 e 3	sim	210	20-25
Tortas salgadas		1 e 3	sim	200	20-30	
Forno Tradicional	Pato	1,5	1	sim	200-210	70-80
	Frango	1,5	1	sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	1	sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	1	sim	200-210	70-80
	Biscoitos (de massa terra)	-	1	sim	180	15-20
	Tortas doces	1	1	sim	180	30-35
Assados	Frango na grelha	1,5	2	não	210	55-60
	Chocas	1	2	não	200	30-35
	Frango no espeto rotativo (se houver)	1,5	-	não	210	70-80
	Pato no espeto rotativo (se houver)	1,5	-	não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	não	210	40-45
	Fogaça	0,5	1	sim	200	20-25
Barbecue	Cavala	1	3	não	250	15-20
	Linguado e chocas	0,7	3	não	250	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	3	não	250	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	3	não	250	10-15
	Verduras na grelha	0,5	2 ou 3	não	250	15-20
	Bife de vitela	0,8	3	não	250	15-20
	Chouriças	0,7	3	não	250	15-20
	Hambúrgueres	nº 4 ou 5	3	não	250	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	nº 4 ou 6	3	não	250	3-5
	Frango no espeto rotativo (se houver)	1	-	não	250	70-80
Cordeiro no espeto rotativo (se houver)	1	-	não	250	70-80	
Espeto rotativo	Frango no espeto rotativo	1.5	-	não	250	70-80
	Pato no espeto rotativo	1.5	-	não	250	60-70

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

Precauções e conselhos

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

Segurança geral

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

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (veja os Programas) e a “limpeza automática posterior” (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras com ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

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

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

A modalidade stand-by é indicada com o “Ícone Relógio” em alta luminosidade.

Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

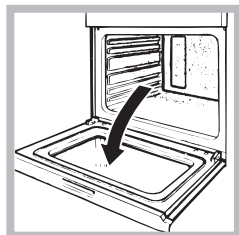
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós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

- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.

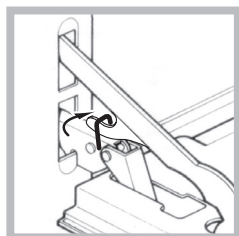
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

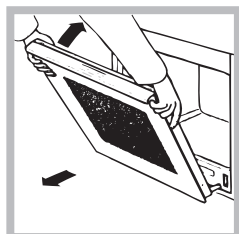
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



Abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);



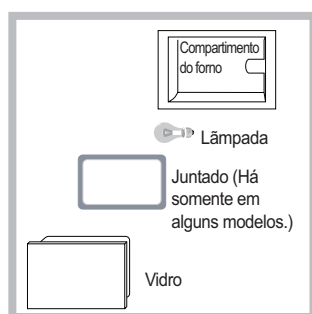
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura).

Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

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

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

- Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.
- Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14. Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar correctamente a guarnição (veja a figura).

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

Limpeza automática PIRÓLISE

Com o programa PIRÓLISE a temperatura interna do forno chega a 500°C e activa-se o processo de pirólise, ou seja, a carbonização dos resíduos. A sujidade é literalmente incinerada.


Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas. Pelo vidro da porta forno é possível observar algumas partículas que se iluminam: trata-se de uma combustão instantânea, um fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum.


Antes de activar a função PIRÓLISE:

- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- retire todos os acessórios;
- não deixe panos de prato nem pegadas de tecido na maçaneta.
- posicionar o selector dos PROGRAMAS em "0"

! Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.




! Será possível activar este programa somente depois de ter fechado a porta do forno.

Para activar o ciclo de PIRÓLISE premir aproximadamente 4 segundos a tecla . Mediante os selectores de CONFIGURAÇÃO dos TEMPOS é possível escolher o nível de limpeza que desejar, com a duração predefinida e que não pode ser modificada:







- Económico (ECO): rodar o selector para "—". Duração 1 hora;
- Normal (NOR): nível inicial. Duração 1 hora e 30 minutos;
- Intensivo (INT): rodar o selector para "+". Duração 2 horas.
- Premir a tecla  para confirmar.

Também no ciclo PIRÓLISE, como para um ciclo normal de cozedura, é possível programar quando o ciclo de limpeza terminará (vide Programar o fim da limpeza automática).

Dispositivos de segurança

- o ícone  no visor iluminado indica que a porta do forno trancou-se automaticamente assim que a temperatura chegar a valores elevados;
- o ícone **STOP**  indica que, a qualquer momento, se premir a tecla  será possível anular o ciclo de limpeza;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida;
- depois da porta estar trancada, não será mais possível modificar as programações de duração e final de ciclo.

Programar o fim da limpeza automática

1. Premir a tecla  até o ícone  e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
 2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular a hora;
 3. pressione de novo a tecla  até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
 4. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
 5. premir outra vez a tecla  para confirmar.
 6. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal.
 - Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma PIRÓLISE com nível económico e, em seguida, uma duração predefinida de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final. O programa iniciará automaticamente às 11:30.
- Os ícones  e  acesos avisam que foi realizada uma programação. No VISOR são mostradas a hora de final de PIRÓLISE e a duração alternadas.

No final da limpeza automática

Para poder abrir a porta do forno, será necessário aguardar a temperatura do forno abaixar até um nível aceitável. Neste ponto será possível constatar a presença de alguns depósitos de poeira branca no fundo e nas paredes do forno: retire-a com uma esponja húmida, com o forno frio. Por outro lado, se desejar aproveitar o calor obtido para iniciar uma cozedura, a poeira também pode ser deixada: não implica qualquer perigo para os alimentos a serem cozidos.

Installation

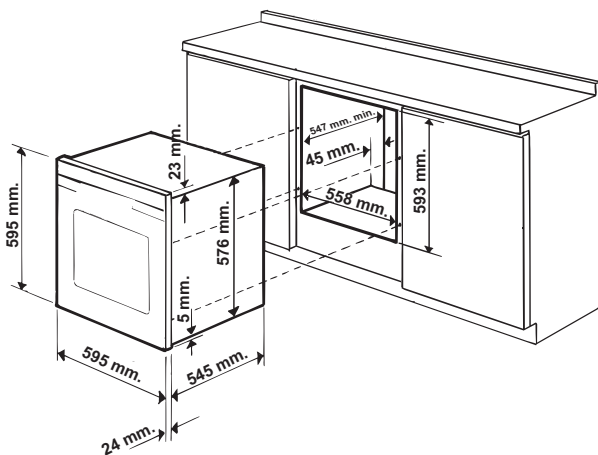
! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

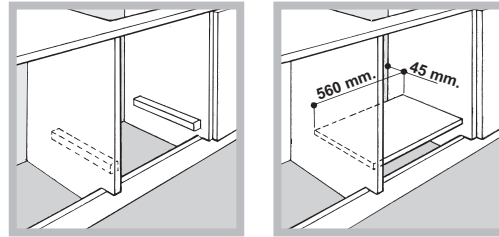


! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.

Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

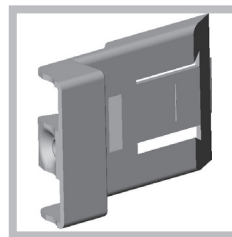
Belüftung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).

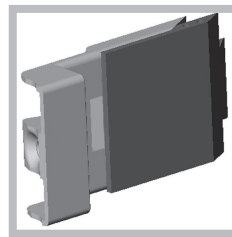


Zentrieren und Befestigen

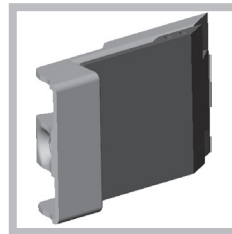
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (siehe Abbildung);



18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (siehe Abbildung);



16 mm: die zweite Rille genutzt wird (siehe Abbildung).

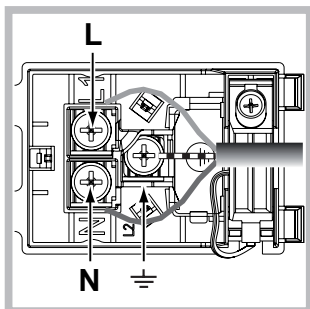
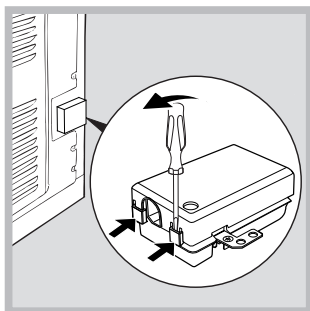
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmgehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).

2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- \perp heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün \perp (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel

des Klemmgehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:






- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

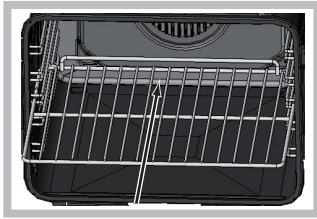
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen*	Liter 58
Abmessungen**	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen**	Liter 60
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W oder 2560-3050W (siehe Typenschild)
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG auf dem Label der Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion:  Ober/Unterhitze Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Braten
  	Dieses Gerät entspricht Folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) Und nachfolgende Änderungen - 93/68/EWG vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen. - 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen. - 1275/2008 standby/off mode.

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.

** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch







! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass sich die Arretierung im hinteren Bereich befindet (siehe Abbildung).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.




Uhr einstellen

! Die Uhr kann bei ein- oder ausgeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.


1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die ersten zwei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
3. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
4. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
5. Die Eingabe durch das Drücken der Taste  bestätigen.

Kurzzeitwecker einstellen

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
3. Die Eingabe durch das Drücken der Taste  bestätigen. An dieser Stelle wird der Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf sich ein akustisches Signal aktiviert.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen. Die Vorheiz-Anzeige leuchtet auf. Die Temperatur kann mithilfe des Drehschalters THERMOSTAT abgeändert werden.
3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige  erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.

4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Ändern des Garprogramms über den Drehschalter PROGRAMME.
 - Ändern der Temperatur über den Drehschalter THERMOSTAT.
 - Programmieren der Dauer und des Garendes (siehe Garprogramme).
 - Unterbrechen des Garvorgangs durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“.
5. Die Garzeitdauer kann verändert werden (siehe Garprogramme).
6. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren.

! Bei den Programmen BRATEN und GRILL ist kein Vorheizen vorgesehen.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrosten abstellen.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. In der Anfangsphase eines PYROLYSE-Programms arbeitet das Gebläse auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch das Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

Programme

Garprogramme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden.

Programm **BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Für Einzelheiten beziehen Sie sich bitte auf das Kapitel „Automatische Programme“.

**Programm GEBÄCK**

Es schalten sich alle Heizelemente (oberes, unteres und rundes Heizelement) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

**Programm Echte Heißluft**

Es schalten sich alle Heizelemente (oberes, unteres und rundes Heizelement) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

**Programm Standard Plus**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

**Programm BRATEN**

Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

**Programm GRILL**

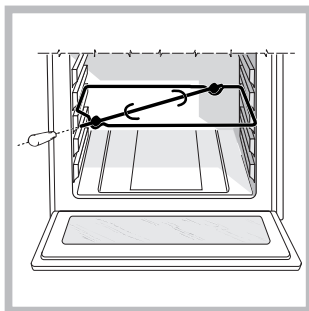
Das obere Heizelement schaltet sich ein. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfehlen sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Grillen Sie bitte stets bei geschlossener Backofentür.

**Programm BRATSPIEB**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Bratspieß wird in Betrieb gesetzt. Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Bratspieß optimiert. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

**Programm PIZZA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Einzelheiten hierzu finden Sie im Kapitel "Automatische Programme".

Drehspieß

Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die

entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;

3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symboltaste



in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatik-Garprogramme

Diese Programme laufen vollkommen automatisch ab: Temperatur und Garzeit sind vorgegeben.

! Die Garzeit lässt sich einstellen, so dass das Endergebnis optimiert und an den eigenen Geschmack angepasst werden kann.

! Bei Erreichen der Garphase ertönen drei Tonsignale.

! Öffnen Sie die Backofentür nicht. So wird verhindert, dass die Dauer und die Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

**Programm BROT**

Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** für das Backblech.
- **Vergessen Sie nicht, 1 dl Wasser in die Fettpfanne über dem Backblech mit dem Teig zu geben und starten Sie den Garvorgang bei kaltem Backofen.**
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:

- 1 Backblech mit 1000 g max., untere Einschubhöhe
- 2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000 g Teig: 600 g Mehl, 350 g Wasser, 10 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen 2 Instanthefer) Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen.
- Formen Sie eine Kugel und lassen Sie sie bei Raumtemperatur eine bis eineinhalb Stunden gehen (bis der Teig seine doppelte Größe erreicht hat); decken Sie den Teig während des Vorgangs mit Frischhaltefolie ab.
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Geben Sie 1 dl kaltes, destilliertes Wasser in die Fettpfanne und positionieren Sie diese über dem Backblech mit dem Teig.
- Schieben Sie die Brote in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Setzen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Programm PIZZA

Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- Fetten Sie das Backblech leicht ein.

PIZZAREZEPT:

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen




Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen 2 Instanthefer)

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde.
- Schieben Sie die Pizza in den kalten oder vorgeheizten Backofen.
- Starten Sie das Garprogramm PIZZA.

Garzeit programmieren





! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.



Garzeit programmieren

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
4. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
 - Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die beiden numerischen Digitalanzeigen blinken.
3. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
4. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
5. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
6. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
7. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
 - Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet um 11:15:00 automatisch.

Die eingeschalteten Symbole  und  zeigen an, dass eine Programmierung erfolgt ist. Das DISPLAY gibt das Garende und die Garzeit in Wechselfolge wieder.

Die Programmierung kann durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“ rückgängig gemacht werden.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen BRATSPIEß, GRILL und BRATEN – vor allem bei Verwendung des Bratspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

Grill

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich die Einstellung auf Höchsttemperatur. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

Tabelle der Garzeiten

Programmen	Speisen	Gewicht (Kg)	Einschubhöhe	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (minuten)
Gebäck	Torten	0,5	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1, 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1, 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1, 2 und 4	Ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	1	Ja	210	20-25
Echte Heißluft	Pizza auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	210	20-25
Quiche		1 und 3	Ja	200	20-30	
Standard Plus	Ente	1,5	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	1	Ja	180	15-20
	Torten	1	1	Ja	180	30-35
Braten	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	Nein	210	40-45
	Fladen	0,5	1	Ja	200	20-25
Grill	Makrelen	1	3	Nein	250	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	3	Nein	250	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	3	Nein	250	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	3	Nein	250	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	2 oder 3	Nein	250	15-20
	Kalbssteaks	0,8	3	Nein	250	15-20
	Bratwürste	0,7	3	Nein	250	15-20
	Hamburger	n° 4 oder 5	3	Nein	250	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	n° 4 oder 6	3	Nein	250	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	Nein	250	70-80
Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	Nein	250	70-80	
Drehspieß	Hähnchen am Spieß	1.5	-	no	250	70-80
	Ente am Spieß	1.5	-	no	250	60-70

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.



Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofenteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm BRATSPIEß, GRILL und BRATEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

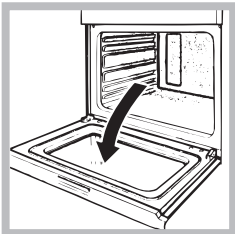
Reinigung Ihres Gerätes

- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.

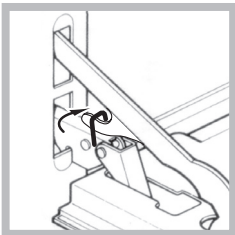
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
 - Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- !** Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Backofentür reinigen

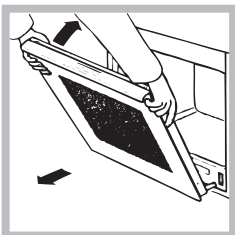
Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können. Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.



1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (siehe Abbildung);



2. Die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel anheben und drehen (siehe Abbildung);



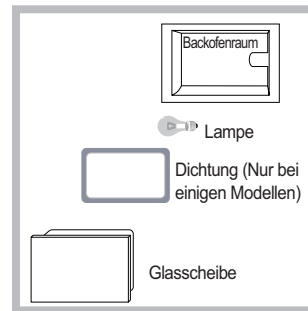
fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus (siehe Abbildung).

In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



Die Backofenlampe wie folgt ersetzen:

1. Die Glasabdeckung mithilfe eines Schraubenziehers entfernen.
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Leistung 15 W, Sockel E 14.

Die Abdeckung wieder anbringen. Darauf achten, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (siehe Abbildung).

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Automatische Reinigung PYROLYSE

Bei dem Programm PYROLYSE werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht verascht.


Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Speisereste verkohlen und aufglimmen. Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, ein völlig normaler Vorgang, der keinerlei Risiken birgt.


Vor Aktivierung einer PYROLYSE:

- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Das gesamte Zubehör aus dem Backofen entfernen.
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.
- Den Drehschalter PROGRAMME auf „0“ positionieren.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.



! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der PYROLYSE-REINIGUNG die Taste  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die gewünschte Reinigungsstufe kann über den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG festgelegt werden, wobei die Dauer voreingestellt ist und nicht abgeändert werden kann.







1. Sparprogramm (ECO): Drehschalter in Richtung “-” drehen. Dauer: 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer: 1 Stunde und 30 Minuten.
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung “+” drehen. Dauer: 2 Stunden.
4. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Auch für den PYROLYSE-Zyklus kann, wie für jeden normalen Garvorgang, programmiert werden, wann dieser beendet werden soll (siehe Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs).

Sicherheitsvorrichtungen

- Die Aktivierung des auf dem Display befindlichen Symbols  signalisiert, dass die Backofentür aufgrund einer sehr hohen Temperatur automatisch gesperrt wurde.
- Das Symbol **STOP** weist darauf hin, dass der Reinigungsvorgang durch das Drücken der Taste  jederzeit unterbrochen werden kann.
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Programmende) können bei gesperrter Backofentür nicht mehr abgeändert werden.

Ende der Selbstreinigung programmieren

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die beiden numerischen Digitalanzeigen blinken.
 2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” drehen, um die Stunden einzustellen.
 3. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
 4. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” drehen, um die Minuten einzustellen.
 5. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
 6. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.
- Lund Symbole  und  signalisieren, dass, eine Programmierung vorhanden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als PYROLYSE-Ende programmierte Uhrzeit und die PYROLYSE-Dauer eingeblendet.

Nach Abschluss der Selbstreinigung

Die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

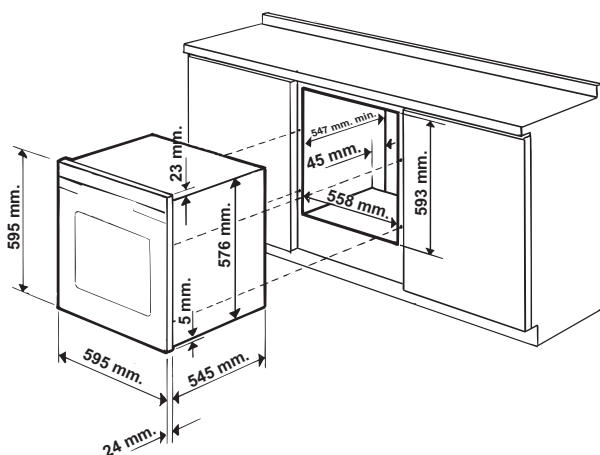
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

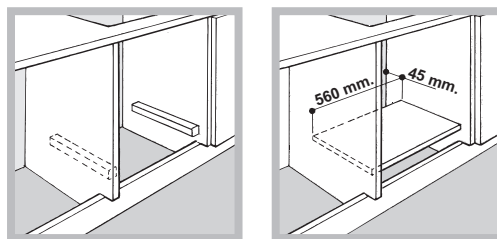
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel onder het aanrecht (zie figuur) als in stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen. Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

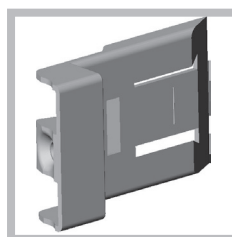
Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).

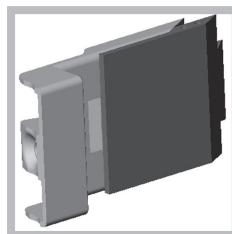


Centreren en bevestigen

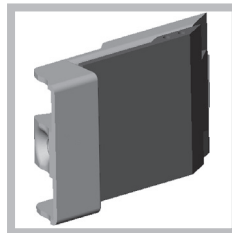
Regel de 4 klemmetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. De stand hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder het regelbare gedeelte van het stelvoetje (zie afb.);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf zoals door de fabriek is voorzien (zie afb.);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie afb.).

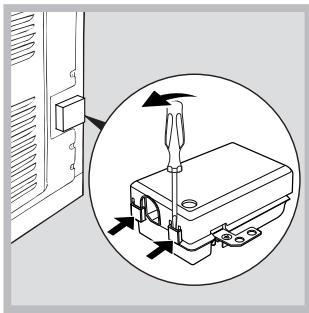
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel

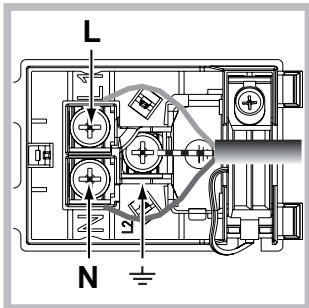


1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).

2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- \perp los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen \perp (zie afbeelding).

3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.

4. Sluit het deksel van het klemmenbord.



Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:




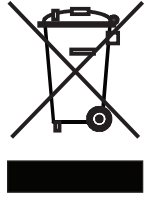
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

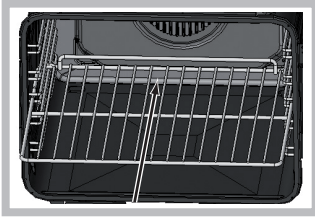
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen*	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 40,6 cm
Inhoud*	liter 58
Afmetingen**	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 40,6 cm
Inhoud**	liter 60
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50Hz maximaal opgenomen vermogen 2800W of 2560-3050W (zie typeplaatje)
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk verwarmingsfunctie:  Traditioneel; Verklaring energieverbruik Klasse convector hetelucht - verwarmingsfunctie:  Braden.
 	Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese Richtlijnen: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. - 1275/2008 standby/off mode.

* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.

** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

Starten en gebruik



! Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de oven deur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.



De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzer van de voorverwarming gaat aan.
De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.
3. Als de aanwijzer van de voorverwarming  uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
 - het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
 - de temperatuur veranderen met behulp van de

THERMOSTAATKNOP;

- de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding (zie kookprogramma's);
 - het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand “0” te zetten.
5. U kunt de kookduur veranderen (zie kookprogramma's).
6. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's BRADEN en BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de oven deur naar buiten komt. Aan het begin van het programma PYROLYSE draait de ventilator op lage snelheid.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door de oven deur te openen.

Programma's

Kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C.

Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Zie “Automatische Programma's” voor details.

Programma **GEBAK OVEN**


Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van kwetsbare gerechten (vooral taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 hoogtes tegelijkertijd wilt koken.

Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.


Programma TRADITIONELE OVEN

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken.



Programma BRADEN

De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven.

Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.


Programma BARBECUE

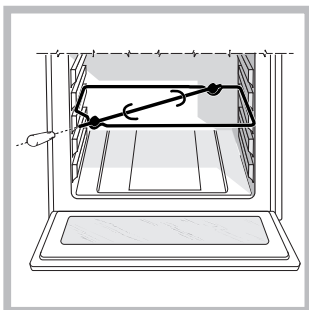
Het bovenste verwarmingselement gaat draaien. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.


Programma BRAADSPIT

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien. Deze functie is optimaal voor het braden aan het braadspit. Kook met de ovendeur dicht.



Programma PIZZA

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie paragraaf "Automatische Programma's" voor details.

Draaispit


Voor het activeren van het draaispit (zie afb.) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;

3. activeer het draaispit door middel van de symbolen ;

! Als het programma is gestart en u opent de deur, houdt het draaispit op met draaien.


Automatische kookprogramma's

Deze programma's zijn geheel automatisch: de temperatuur en de tijdsduur kunnen vooraf worden ingesteld.

! U kunt de kooktijd variëren voor een optimaal en persoonlijk gekozen eindresultaat.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven 3 geluidssignalen horen.

! Open de ovendeur niet teneinde te vermijden dat de tijdsduur en de temperatuur van het koken in de war raken.


Programma BROOD

Voor de beste resultaten raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig te volgen:

- houd u zich aan het recept;
- maximum gewicht per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl water in de lekplaat boven de ovenschaal met het deeg te plaatsen en het bakproces te beginnen in een koude oven;**
- het deeg moet voor 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen, dit hangt af van de temperatuur in het vertrek, totdat het deeg vardubbeld is van volume.

Recept voor BROOD :

1 bakplaat van 1000g Max, onderste ovenstand
 2 bakplaten van 1000g Max, onderste stand en in het midden

Recept voor 1000g deeg : 600g meel, 350g water, 10g zout, 25g verse gist (of 2 zakjes bakpoeder)

Procedure: Meng het meel en het zout in een grote bak.

- Week de gist met lauw water (ongeveer 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Vorm een bal en laat het voor ongeveer 1 tot 1½ uur rijzen (totdat het verdubbeld is), bedekt met een plastic vel.
- Verdeel de bal om de verschillende broden te krijgen.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Giet 1 dl koud gedistilleerd water in de lekplaat en plaats hem boven de ovenschaal met het deeg.
- Zet ze koud in de oven
- Start het kookprogramma PANE
- Aan het einde van de baktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.


Programma PIZZA OVEN

Voor de beste resultaten raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig te volgen:

- houd u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500g en de 700g liggen.
- vet de bakplaat in.

Recept voor de PIZZA :

1 bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm




Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550g : 1000g meel, 500g water, 20g zout, 20g suiker, 10cl Olijfolie, 20g verse gist (of 2 zakjes bakpoeder).

- Rijzen op kamertemperatuur : 1 uur
- In koude of warme oven zetten
- Start het programma PIZZA

De bereiding programmeren




! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.



Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15:00 beginnen.

De symbolen  en  aan geven aan dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

Om een programmering te annuleren draait u de PROGRAMMAKNOP op stand “0”.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BRAADSPIT, BARBECUE of BRADEN in het bijzonder wanneer u het braadspit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de grill op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Wij raden aan de temperatuur op maximum te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (Kg)	Roosterstanden	Voorverwarmen	Aangeraden temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)
Gebak oven	Vruchtentaart (harde bodem)	0,5	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	1 of 2	ja	180	40-50
	Cakejes	0,7	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,7	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	1	ja	200	30-35
	Schuimgebak op 3 roosters	0,5	1 en 2 en 4	ja	90	180
Kaaskoekjes	0,5	1	ja	210	20-25	
Multikoken	Pizza op 2 roosters		1 en 3	ja	220-230	20-25
	Vruchtentaarten (harde/zachte bodem) op 2 roosters		1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		1 en 3	ja	170	20-25
	Gebakken kip + aardappels	1+1	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		1 en 3	ja	210	20-25
Hartige taarten		1 en 3	ja	200	20-30	
Traditionele oven	Eend	1,5	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	1	ja	200-210	60-70
	Kalfs- of runderrollade	1	1	ja	200	70-75
	Varkensrollade	1	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes (kruidmeldeeg)	-	1	ja	180	15-20
	Vruchtentaart (harde bodem)	1	1	ja	180	30-35
Braden	Gegrilde kip	1,5	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1,5	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1,5	-	nee	210	60-70
	Kalfs- of runderrollade	1	2	nee	210	60-75
	Varkensrollade	1	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	nee	210	40-45
	Focaccia-brood	0,5	1	ja	200	20-25
Barbecue	Makreel	1	3	nee	250	15-20
	Tong en inktvis	0,7	3	nee	250	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	3	nee	250	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	3	nee	250	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	2 of 3	nee	250	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	3	nee	250	15-20
	Worstjes	0,7	3	nee	250	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	3	nee	250	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	3	nee	250	3-5
	Kip aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1	-	nee	250	70-80
	Lam aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1	-	nee	250	70-80
Braadspit	Kip aan het spit	1,5	-	no	250	70-80
	Eend aan het spit	1,5	-	ne	250	60-70

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

Vorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand “●”/“○” staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde bereiding” (zie Programma’s) en de “vertraagde automatische reiniging” (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houdt bij de functie BRAADSPIT, BARBECUE en BRADEN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand.

De standby-stand wordt weergegeven middels het “Symbool Klok” op een hoge verlichtingssterkte.

Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

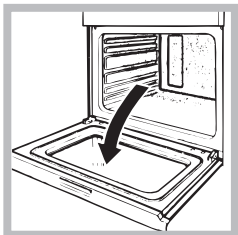
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

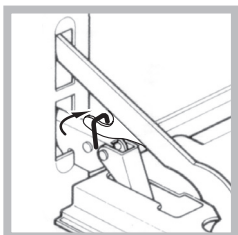
De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (zie afbeelding);



2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (zie afbeelding);



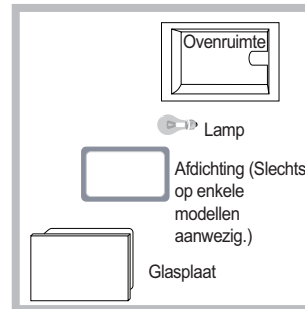
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14.

Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (zie afbeelding).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Automatische reiniging door middel van PYROLYSE


Het programma PYROLYSE brengt de oventemperatuur op 500°C om het pyrolyseproces (ofwel het verbranden van voedselrestjes) te starten. Het vuil wordt letterlijk as. Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.


Voor het activeren van de PYROLYSE:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires uit de oven;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op "0"

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de reinigingscyclus PYROLYSE te activeren drukt u circa 4 seconden op de toets . Met de knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:


1. Economisch (ECO): draai de knop richting "—". Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting "+". Duur 2 uur.
4. Druk op de toets  om te bevestigen.



Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de PYROLYSE cyclus mogelijk een einde te programmeren (zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging).

Veiligheidssystemen

- het verlichte symbool  op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool **STOP**  geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets  drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van PYROLYSE met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de PYROLYSE.

Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

195102278.00

06/2012 - XEROX FABRIANO

NL