

FK 89P X /HA S
FK 89P /HA S
UT 89 P X /HA S
UT 89 P /HA S
FQZI 89 P /HA
FZQI E89 P /HA
UT 89 J P X/HA
UT 891 J P X/HA

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,13
Precauzioni e consigli,16
Manutenzione e cura,16
Anomalie e rimedi,18

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
Modes,22
Precautions and tips,25
Maintenance and care,25
Troubleshooting,27

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,31
Précautions et conseils,34
Nettoyage et entretien,34
Anomalies et remèdes,36

ES

Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,5
Descripción del aparato,7
Descripción del aparato,9
Instalación,37
Puesta en funcionamiento y uso,39
Programas,40
Precauciones y consejos,43
Mantenimiento y cuidados,43
Anomalías y soluciones,45

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,49
Precauções e conselhos,52
Manutenção e cuidados,52
Anomalias e soluções,54

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.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

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.

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

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.

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

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.

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

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 húmida 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.

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

IT

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.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- 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.

GB

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers. Call for technical assistance should a malfunction occur.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

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

FR

Assistance

Attention :

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

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

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

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

ES

Asistencia

Atención:

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

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

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

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

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

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

Ampliación de garantía

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

Consiga una cobertura total adicional de

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

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos.

Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: "F" seguido por números.

Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

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

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

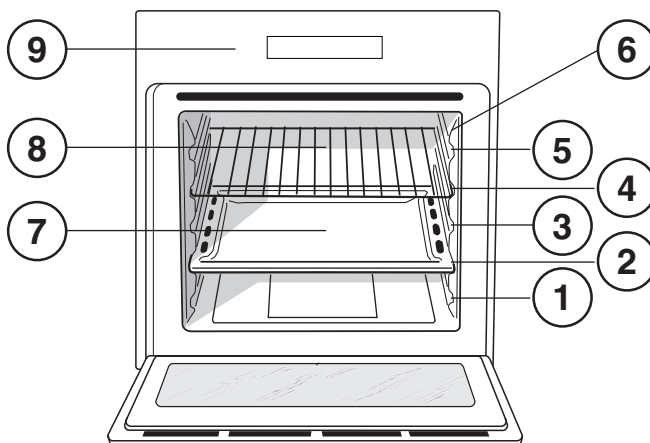
- 1 POSIÇÃO 1
- 2 POSIÇÃO 2
- 3 POSIÇÃO 3
- 4 POSIÇÃO 4
- 5 POSIÇÃO 5
- 6 GUIAS de escorrimto das prateleiras
- 7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
- 8 Prateleira **GRADE**
- 9 Painel de comandos

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



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 **FAST CLEAN**

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**

GB

Description of the appliance

Control panel

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

FR

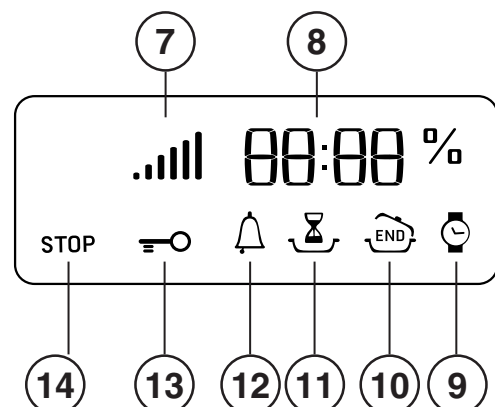
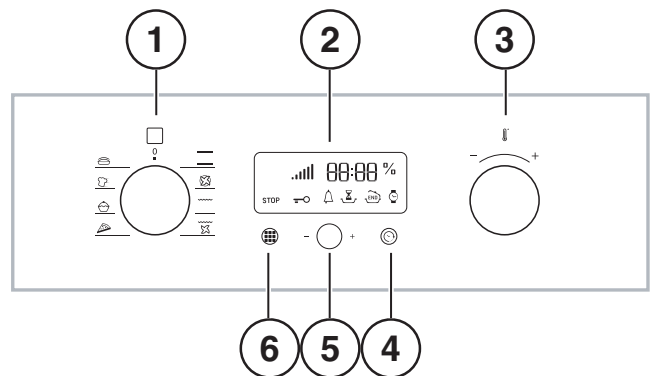
Description de l'appareil

Tableau de bord

- 1 Bouton **PROGRAMMES**
- 2 **AFFICHEUR**
- 3 Bouton **THERMOSTAT**
- 4 Touche **SELECTION TEMPS**
- 5 Bouton **SELECTION TEMPS**
- 6 Duree **FAST CLEAN**

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**



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 FAST CLEAN

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

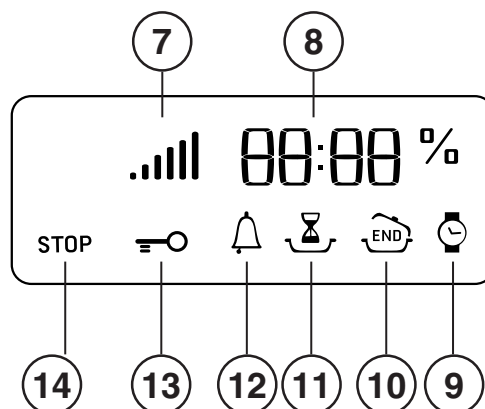
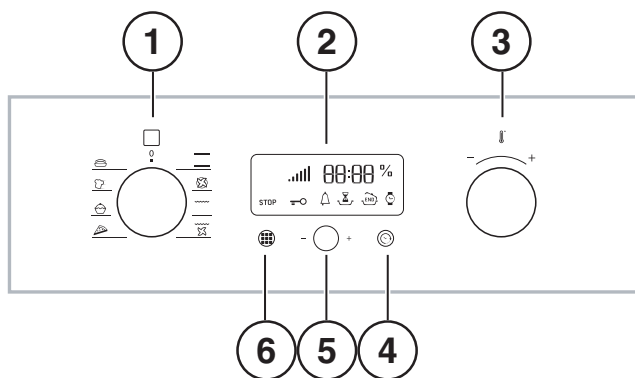
Descrição do aparelho

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 FAST CLEAN

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



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

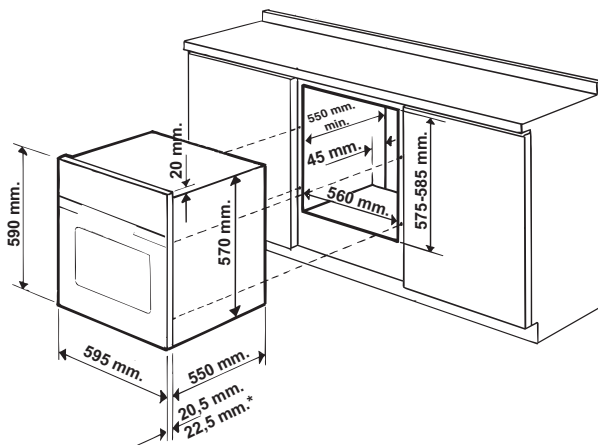
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! 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:



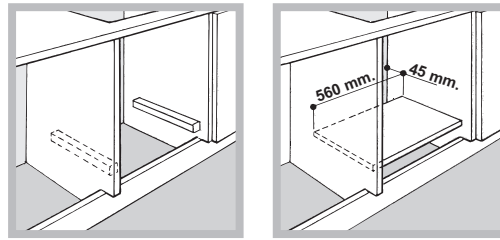
* Solo per modelli inox

! 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

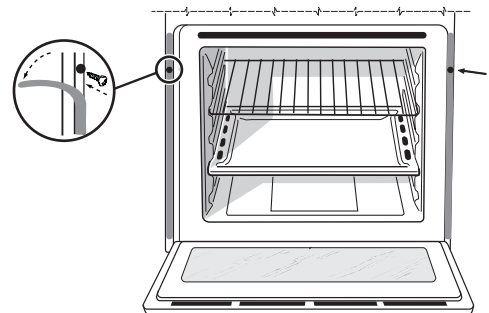
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile:

- aprire la porta del forno;
- sfilare le guarnizioni laterali nella parte alta fino a scoprire i 2 fori di fissaggio;
- fissare il forno al mobile utilizzando 2 viti a legno;
- riposizionare le 2 guarnizioni.

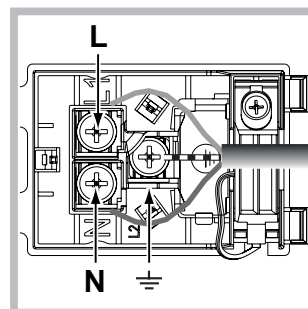
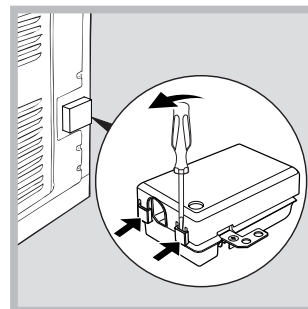


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

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 morsettiere 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 morsettiere.

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 prolunghe 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.

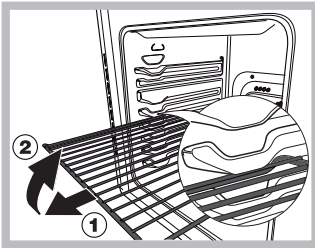
TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 41,5
Volume*	lt. 59
Dimensioni**	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 41,5
Volume**	lt. 62
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50/60Hz (vedi targhetta caratteristiche) potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL	<p>Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304</p> <p>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento:  Tradizionale;</p> <p>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Pasticceria.</p>
  	<p>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. - 2012/19/CEE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode</p>

* Solo per modelli con guide imbutite.

** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo



ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla





parte anteriore e tirarle. (2)

! 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.

! Per ottimizzare le performance di cottura, al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione della ventola e degli elementi riscaldanti.




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. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura.

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 FAST COOKING 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 sulla griglia in dotazione.

! Il forno entra nella fase di preriscaldamento dopo 2 sec dalla selezione del ciclo desiderato.

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, porta del forno ed anche nella parte inferiore della porta forno.

All'inizio del programma FAST CLEAN la ventola funziona a bassa velocità.

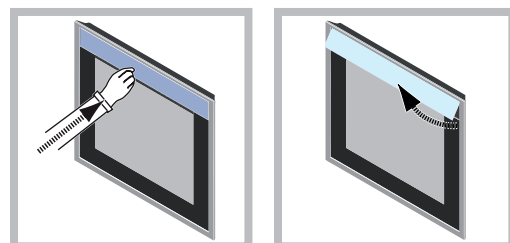
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

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

Maniglia a scomparsa

Alcuni modelli sono dotati di maniglia a scomparsa integrata nella porta forno. Basta una lieve pressione e l'apertura push/push agevola la presa per aprire e chiudere il forno. Al termine dell'utilizzo, si può richiudere esercitando una lieve pressione.



Standby

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.

Programmi

! Per garantire la perfetta morbidezza e croccantezza dei cibi il forno rilascia sotto forma di vapore acqueo l'umidità che proviene naturalmente dal cibo. In questo modo si possono avere dei risultati di cottura ottimali su tutte le pietanze.

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.

Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Programma Forno Tradizionale

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma Multilivello

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 Barbecue

Ruotando la manopola TERMOSTATO, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 50% fino a 100%. 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 Gratin

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 Forno Pizza

Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

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 Fast Cooking

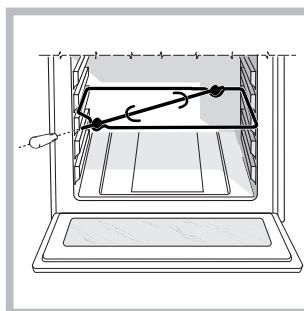
Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.


Programma Lievitazione


Il forno raggiunge e mantiene una temperatura di 40°C a prescindere dalla posizione della manopola TERMOSTATO. Questo programma è ideale per la lievitazione degli impasti contenenti lievito naturale.

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 i programmi .

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

Programmazione della cottura

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





Programmazione della durata di cottura



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 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.

Programmazione della fine di una cottura

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

* Presente solo in alcuni modelli.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. 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.

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 BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, 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 il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Lievitazione	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)					
Forno Tradizionale	Anatra	1	2	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	15	180	15-20
	Crostate	1	2	15	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	2	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	1 o 2	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	2	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	2	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	1 e 3	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	1 e 3	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	1 e 3	15	210	15-20
	Bigné (su 3 ripiani)	0.7	1 e 2 e 4	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 2 e 4	15	180	20-25
Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 2 e 4	15	90	180	
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	1	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	1	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	1	-	200	20-25
Cibi Freschi						
Biscotti (di frolla)	0.3	1	-	200	15-18	
Plum-cake	0.6	1	-	180	45	
Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	1	-	210	10-12	
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	1 e 3	15	230	15-20
	Lasagne	1	2	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 3	15	200	60-70
	Sgombro	1	1 e 2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	1 e 2	10	170	40-50
	Bigné (su 2 ripiani)	0.5	1 e 3	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	1 e 3	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	1 e 2	10	170	15-20
	Pan di spagna (su 2 ripiani)	1	1 e 3	10	170	20-25
Torte salate	1.5	2	15	200	25-30	
Forno Pizza	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	1	10	220	25-30
	Pollo	1	1 o 2	10	180	60-70
Barbecue	Sogliole e seppie	0.7	3	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	3	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	3	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	3	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	1 o 3	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	3	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	3	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	3	-	Max	10-12
	Sgombri	1	3	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	n.° 4 e 6	3	-	Max	3-5
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2 e 3	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2 e 3	10	200	30-35

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

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.
- 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 2012/19/CEE 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 BARBECUE e GRATIN 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.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- 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.

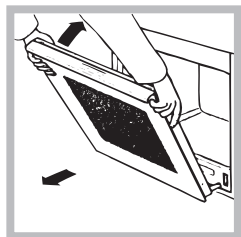
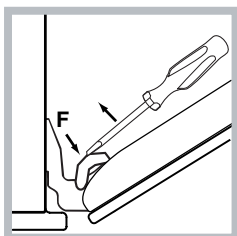
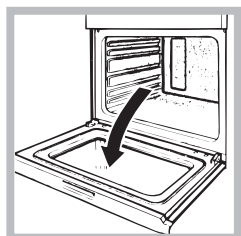
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugna.

! 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. Servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (vedi figura);

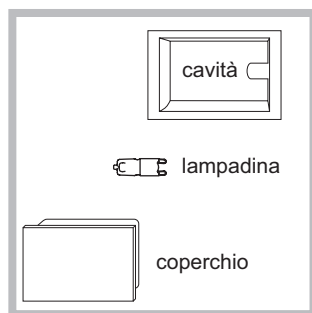


3. Afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

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 del portalampada.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

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

Pulizia automatica FAST CLEAN

Il programma FAST CLEAN 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 FAST CLEAN:

- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- 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 FAST CLEAN 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 FAST CLEAN, 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.

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 FAST CLEAN 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 FAST CLEAN 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.

Anomalie e rimedi

Problema	Possibile causa	Rimedio
Le cifre sul display lampeggiano.	L'apparecchio è stato appena allacciato alla rete elettrica o c'è stato un black-out.	Impostare l'orologio.
La programmazione di una cottura non si è avviata.	C'è stato un black-out.	Reimpostare le programmazioni.
L'icona "Orologio" è accesa in alta luminosità.	L'apparecchio è in modalità standby.	Toccare un comando qualsiasi per uscire dalla modalità standby.
Ho scelto la cottura ventilata e il cibo presenta delle bruciature.	Le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.	Si consiglia di ruotare le leccarde a metà cottura.

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

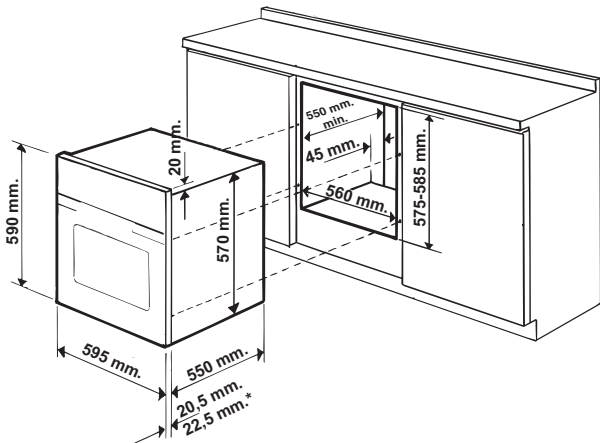
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! 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:

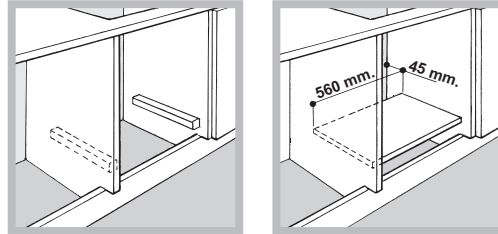


* **Stainless steel models only**

! 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

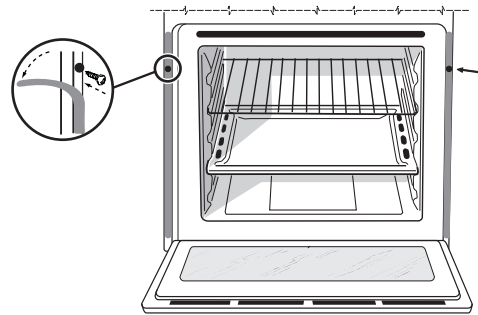
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet:

- Open the oven door.
- slide out the side gaskets at the top until the 2 fixing holes are exposed;
- Fix the oven to the cabinet using the 2 wood screws.
- reposition the 2 gaskets.

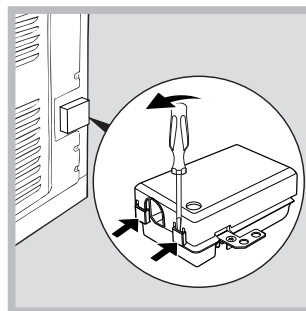


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

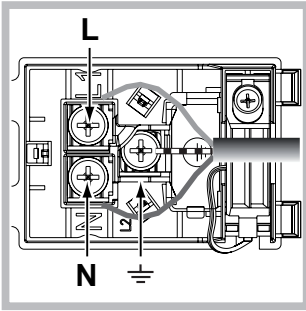
Electrical connection


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-.

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  (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).

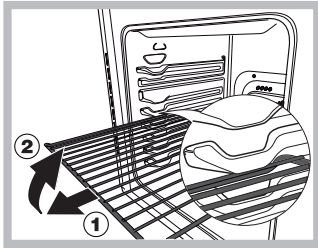
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43.5 cm height 32,4 cm depth 41.5 cm
Volume*	59 l
Dimensions**	width 45.5 cm height 32,4 cm depth 41.5 cm
Volume**	62 l
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
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: Baking 
 	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. 2012/19/EEC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode

* Only for models with drawn rails.

** Only for models with wire rails.

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

pull (2).

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

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

Setting the clock

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

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

Setting the timer

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

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
 3. Press the button again to confirm.
- The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

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 changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.

4. During cooking it is always possible to:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob
 - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob
 - set the cooking duration in addition to the cooking end time (see Cooking modes)
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.
5. The oven switches off automatically after two hours: this default period of time is set for all cooking modes for safety reasons.

The cooking duration may be changed (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 where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

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

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

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

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

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. In the FAST COOKING mode, the fan is activated automatically after ten minutes. In the BAKING mode, the cooling fan is only activated when the oven is hot.

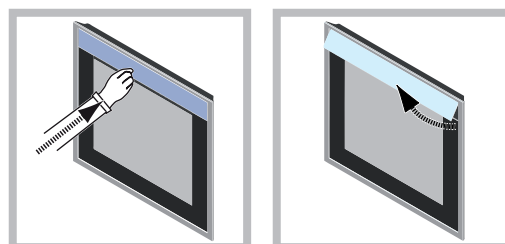
! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

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

Concealed handle

Some models have a concealed handle built into the oven door. Simply press lightly and the push/push opening will improve your grip when opening and closing the oven. When you have finished using it, close it again by applying light pressure.



Standby

This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no buttons are pressed for 30 minutes and the control panel/door lock has not been activated, the appliance automatically reverts to standby mode. Standby mode is indicated by the high luminosity "Clock button" light. As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Modes

! In order to guarantee wonderfully soft and crunchy foodstuffs, the oven releases – in the form of water vapour – the humidity naturally withheld in the food itself. In this way, optimal cooking results can be achieved for all types of food.

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

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

—

TRADITIONAL OVEN mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.



MULTILEVEL mode

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

~~~~~

### BARBECUE mode

By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels which may be set will appear on the display; these range between 50% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.



### GRATIN mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

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



### PIZZA modes

This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



### BAKING mode

This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise) and for the preparation of "bitesize pastries" on 3 shelves simultaneously.



### FAST COOKING mode

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

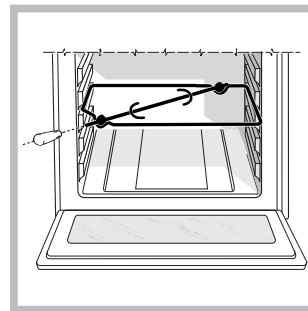




### PROVING mode


The oven reaches and maintains a temperature of 40°C irrespective of the position of the THERMOSTAT knob. This mode is ideal for leavening dough made with yeast.

### Rotisserie spit\*

To operate the rotisserie function (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 rotisserie function by selecting the  or  modes;


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

## Programming cooking

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

### Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.

3. Press the  button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.





- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.



### Setting the end time for a cooking mode

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.

\* Only available in certain models.

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

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately. To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

## Practical cooking advice

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

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

### MULTI-COOKING

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

### BARBECUE

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

### PIZZA OVEN

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

## Cooking advice table

| Cooking modes           | Foods                                                                                                      | Weight (in kg) | Rack Position | Pre-heating time (minutes) | Recommended temperature | Cooking time (minutes) |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|----------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>Leavening</b>        | Leavening process of dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.) |                |               |                            |                         |                        |
| <b>Traditional Oven</b> | Duck                                                                                                       | 1              | 3             | 15                         | 200                     | 65-75                  |
|                         | Roast veal or beef                                                                                         | 1              | 3             | 15                         | 200                     | 70-75                  |
|                         | Pork roast                                                                                                 | 1              | 3             | 15                         | 200                     | 70-80                  |
|                         | Biscuits (short pastry)                                                                                    | -              | 3             | 15                         | 180                     | 15-20                  |
|                         | Tarts                                                                                                      | 1              | 3             | 15                         | 180                     | 30-35                  |
| <b>Baking Mode</b>      | Tarts                                                                                                      | 0.5            | 3             | 15                         | 180                     | 20-30                  |
|                         | Fruit cakes                                                                                                | 1              | 2 or 3        | 15                         | 180                     | 40-45                  |
|                         | Plum cake                                                                                                  | 0.7            | 3             | 15                         | 180                     | 40-50                  |
|                         | Sponge cake                                                                                                | 0.5            | 3             | 15                         | 160                     | 25-30                  |
|                         | Stuffed pancakes (on 2 racks)                                                                              | 1.2            | 2 and 4       | 15                         | 200                     | 30-35                  |
|                         | Small cakes (on 2 racks)                                                                                   | 0.6            | 2 and 4       | 15                         | 190                     | 20-25                  |
|                         | Cheese puffs (on 2 racks)                                                                                  | 0.4            | 2 and 4       | 15                         | 210                     | 15-20                  |
|                         | Cream puffs (on 3 racks)                                                                                   | 0.7            | 1 and 3 and 5 | 15                         | 180                     | 20-25                  |
|                         | Biscuits (on 3 racks)                                                                                      | 0.7            | 1 and 3 and 5 | 15                         | 180                     | 20-25                  |
|                         | Meringues (on 3 racks)                                                                                     | 0.5            | 1 and 3 and 5 | 15                         | 90                      | 180                    |
| <b>Fast cooking</b>     | <b>Frozen food</b>                                                                                         |                |               |                            |                         |                        |
|                         | Pizza                                                                                                      | 0.3            | 2             | -                          | 250                     | 12                     |
|                         | Courgette and prawn pie                                                                                    | 0.4            | 2             | -                          | 200                     | 20                     |
|                         | Country style spinach pie                                                                                  | 0.5            | 2             | -                          | 220                     | 30-35                  |
|                         | Turnovers                                                                                                  | 0.3            | 2             | -                          | 200                     | 25                     |
|                         | Lasagne                                                                                                    | 0.5            | 2             | -                          | 200                     | 35                     |
|                         | Golden Rolls                                                                                               | 0.4            | 2             | -                          | 180                     | 25-30                  |
|                         | Chicken morsels                                                                                            | 0.4            | 2             | -                          | 220                     | 15-20                  |
|                         | <b>Pre-cooked food</b>                                                                                     |                |               |                            |                         |                        |
|                         | Golden chicken wings                                                                                       | 0.4            | 2             | -                          | 200                     | 20-25                  |
| <b>Fresh Food</b>       |                                                                                                            |                |               |                            |                         |                        |
| Biscuits (short pastry) | 0.3                                                                                                        | 2              | -             | 200                        | 15-18                   |                        |
| Plum cake               | 0.6                                                                                                        | 2              | -             | 180                        | 45                      |                        |
| Cheese puffs            | 0.2                                                                                                        | 2              | -             | 210                        | 10-12                   |                        |
| <b>Multi-cooking</b>    | Pizza (on 2 racks)                                                                                         | 1              | 2 and 4       | 15                         | 230                     | 15-20                  |
|                         | Lasagne                                                                                                    | 1              | 3             | 10                         | 180                     | 30-35                  |
|                         | Lamb                                                                                                       | 1              | 2             | 10                         | 180                     | 40-45                  |
|                         | Roast chicken + potatoes                                                                                   | 1+1            | 2 and 4       | 15                         | 200                     | 60-70                  |
|                         | Mackerel                                                                                                   | 1              | 2             | 10                         | 180                     | 30-35                  |
|                         | Plum cake                                                                                                  | 1              | 2             | 10                         | 170                     | 40-50                  |
|                         | Cream puffs (on 2 racks)                                                                                   | 0.5            | 2 and 4       | 10                         | 190                     | 20-25                  |
|                         | Biscuits (on 2 racks)                                                                                      | 0.5            | 2 and 4       | 10                         | 180                     | 10-15                  |
|                         | Sponge cake (on 1 rack)                                                                                    | 0.5            | 2             | 10                         | 170                     | 15-20                  |
|                         | Sponge cake (on 2 racks)                                                                                   | 1              | 2 and 4       | 10                         | 170                     | 20-25                  |
| Savoury pies            | 1.5                                                                                                        | 3              | 15            | 200                        | 25-30                   |                        |
| <b>Pizza Mode</b>       | Pizza                                                                                                      | 0.5            | 3             | 15                         | 220                     | 15-20                  |
|                         | Roast veal or beef                                                                                         | 1              | 2             | 10                         | 220                     | 25-30                  |
|                         | Chicken                                                                                                    | 1              | 2 or 3        | 10                         | 180                     | 60-70                  |
| <b>Barbecue</b>         | Soles and cuttlefish                                                                                       | 0.7            | 4             | -                          | Max                     | 10-12                  |
|                         | Squid and prawn kebabs                                                                                     | 0.6            | 4             | -                          | Max                     | 8-10                   |
|                         | Cuttlefish                                                                                                 | 0.6            | 4             | -                          | Max                     | 10-15                  |
|                         | Cod filet                                                                                                  | 0.8            | 4             | -                          | Max                     | 10-15                  |
|                         | Grilled vegetables                                                                                         | 0.4            | 3 or 4        | -                          | Max                     | 15-20                  |
|                         | Veal steak                                                                                                 | 0.8            | 4             | -                          | Max                     | 15-20                  |
|                         | Sausages                                                                                                   | 0.6            | 4             | -                          | Max                     | 15-20                  |
|                         | Hamburgers                                                                                                 | 0.6            | 4             | -                          | Max                     | 10-12                  |
|                         | Mackerels                                                                                                  | 1              | 4             | -                          | Max                     | 15-20                  |
|                         | Toasted sandwiches (or toast)                                                                              | 4 and 6        | 4             | -                          | Max                     | 3-5                    |
| <b>Gratin</b>           | Grilled chicken                                                                                            | 1.5            | 2             | 10                         | 200                     | 55-60                  |
|                         | Cuttlefish                                                                                                 | 1.5            | 2             | 10                         | 200                     | 30-35                  |

! cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or gratin, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.



## 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.
- 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 2012/19/EEC 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 BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

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

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the appliance

- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the different materials used, i.e. glass, plastic or metal.
- Any shady areas resembling grooves on the oven door glass are caused by reflections from the oven light.
- The enamel is branded at very high temperatures. This process may cause colour variations. This is normal and will not affect appliance operation in any way. The thin edges of the sheet metal cannot be entirely enamelled and may therefore appear to be unfinished. This will not affect the rust protection.
- 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.

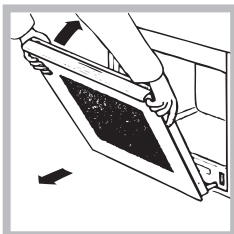
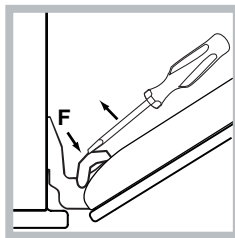
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

! 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:

1. Open the oven door fully (see diagram).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).

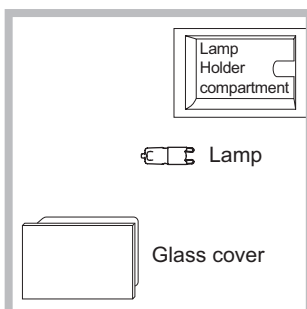


3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram). To replace the door, reverse this sequence.

### 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 of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not touch the light bulb directly with your hands.

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

### Automatic cleaning with the FAST CLEAN function

With the FAST CLEAN mode, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated, burning away food and grime residues. 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 due to the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the FAST CLEAN mode:

- 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 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 programme may only be started once the oven door has been closed.



To activate the FAST CLEAN cycle press and hold the  button for approximately 4 seconds. The TIMER 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 FAST CLEAN 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**

- Press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
  - Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
  - Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
  - Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
  - Press the  button again to confirm.
  - 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 (ECO) FAST CLEAN level has been selected, with the default duration of 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The display shows the FAST CLEAN 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.

**Troubleshooting**

| Problem                                                          | Possible cause                                                                               | Solution                                                               |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| The “Clock button” and the digits on the display flash.          | The appliance has just been connected to the electricity mains or there has been a blackout. | Set the clock.                                                         |
| A programmed cooking mode does not start.                        | There has been a blackout.                                                                   | Reprogram the cooking mode.                                            |
| Only the high luminosity “Clock button” is lit.                  | The appliance is in standby mode.                                                            | Press any button to exit standby mode.                                 |
| Fan-assisted cooking has been selected and the food looks burnt. | Positions 1 and 5: the direct heat could cause temperature-sensitive foods to burn.          | We recommend switching dripping pan positions halfway through cooking. |

## 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

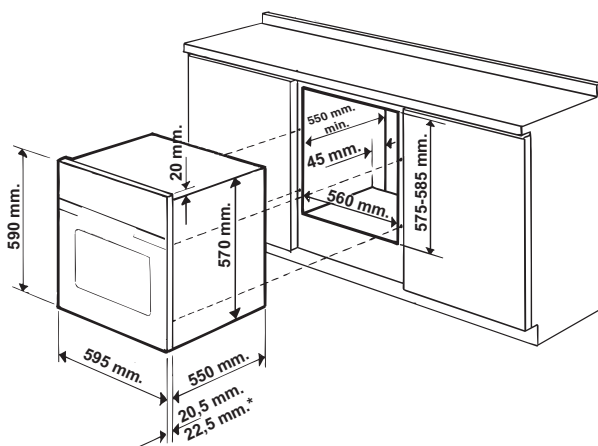
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! 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:

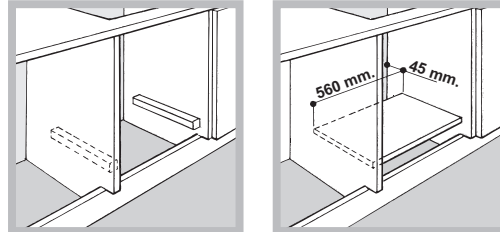


\* Seulement pour modèles inox

! 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

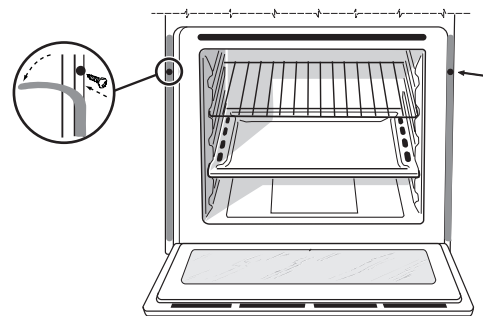
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



### Centrage et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble:

- ouvrir la porte du four;
- retirer le haut des joints latéraux pour dégager les 2 trous de fixation;
- Fixer le four au meuble en utilisant 2 vis à bois;
- remettre en place les 2 joints.

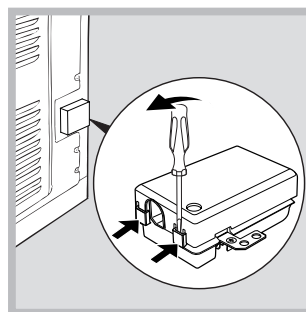


! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

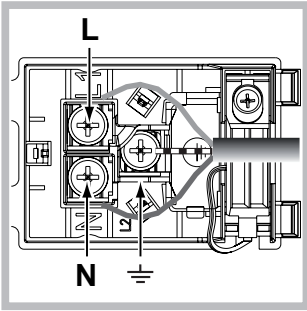
### Raccordement électrique



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- puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert  (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.

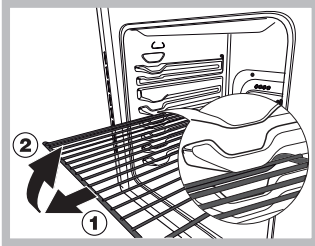
| PLAQUE SIGNALÉTIQUE                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensions*</b>                                                                                                                                                         | largeur 43,5 cm<br>hauteur 32,4 cm<br>profondeur 41,5 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Volume*</b>                                                                                                                                                             | L. 59                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Dimensions**</b>                                                                                                                                                        | largeur 45,5 cm<br>hauteur 32,4 cm<br>profondeur 41,5 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Volume**</b>                                                                                                                                                            | L. 62                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Raccordements électriques</b>                                                                                                                                           | tension 220-240V~ 50/60Hz<br>(voir plaque signalétique)<br>puissance maximum absorbée<br>2800W                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ENERGY LABEL</b>                                                                                                                                                        | Directive 2002/40/CE<br>Sur l'étiquette des fours électriques. Norme EN 50304<br><br>Consommation énergie convection<br>Naturelle – fonction four : <br>Traditionnel ; <br><br>Déclaration de consommation énergétique Classe convention<br>Forcée fonction four  Pâtisserie. |
| <br> | 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 - 2012/19/CEE 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



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

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

les saisissant par l'avant et de les tirer (2).


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

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


### Régler l'horloge

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


1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche 

jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

2. Tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler l'heure ;



3. Appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

4. Tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;


5. Appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

### Programmer la minuterie

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

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

2. Tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;


3. Appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer. L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

### Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.

2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.

Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.

3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.

4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;

- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;

- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson.

(voir programmes de cuisson) ;

- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

5. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson.

Il est possible de modifier la durée de cuisson

(voir programmes de cuisson).

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 FAST COOKING 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 la grille fournie avec l'appareil.

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

### Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Pour le programme FAST COOKING le système se met automatiquement en marche dix minutes après le démarrage. Pour le programme PATISSERIE, il ne démarre qu'à four chaud.

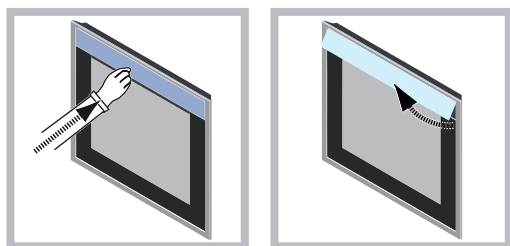
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

### Eclairage du four

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

### Poignée intégrée

Certains modèles sont équipés de poignée intégrée dans la porte du four. Une légère pression suffit et l'ouverture push/push facilite la prise en main pour ouvrir et fermer le four. A la fin de l'utilisation, il est possible de refermer en exerçant une légère pression.



## Standby

Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode veille (standby). Sans opérations pendant 30 minutes et si aucun verrouillage de touches ou de porte n'a été sélectionné, l'appareil se place automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de la «touche horloge». A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

## Programmes

! Pour obtenir des aliments parfaitement moelleux et croquants, l'humidité qu'ils dégagent est réutilisée par le four sous forme de vapeur d'eau. Des résultats de cuisson optimaux sont ainsi obtenus pour tous les plats.

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

### Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

### Programme **MULTINIVEAUX**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

### Programme **BARBECUE**

Tourner le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. 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 **GRATIN**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en

surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

### Programme **FOUR PIZZA**

Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

### Programme **FOUR PÂTISSERIE**

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 **FAST COOKING**

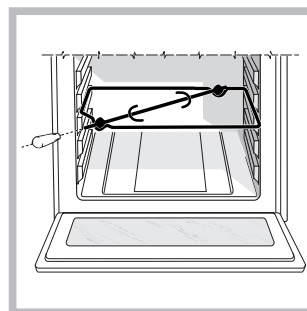
Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

### Programme **ETUVE**

Le four atteint et maintient une température de 40°C quelle que soit la position du bouton THERMOSTAT. Ce programme est idéal pour le levage de pâtes à base de levure de boulanger.

### Tournebroche\*

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



1. Placer la lèche-frite 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. Pour actionner le tournebroche sélectionner les programmes ou ;

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

### Comment programmer une cuisson

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

### Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. Tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
3. Appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;

\* N'existe que sur certains modèles





4. À expiration de la durée sélectionnée, l’AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s’arrête automatiquement à 10h15.


### Programmer la fin d’une cuisson

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


1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;

2. Appuyer ensuite sur la touche  jusqu’à ce que l’icône  et les deux digits numériques de l’AFFICHEUR se mettent à clignoter ;



3. Tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l’amener sur “+” ou “-” et régler l’heure ;

4. Appuyer à nouveau sur la touche  jusqu’à ce que les deux autres digits numériques de l’AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

5. Tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l’amener sur “+” ou “-” et régler les minutes ;

6. Appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;

7. à expiration de la durée sélectionnée, l’AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

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

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

## Conseils de cuisson

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

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

### MULTICUISSON

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

### BARBECUE

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

### FOUR PIZZA

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

## Tableau de cuisson

| Programmes                | Aliments                                                                                         | Poids (Kg)         | Niveau enfournement | Préchauffage (minutes) | Température préconisée | Durée cuisson (minutes) |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>étuve</b>              | Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.) |                    |                     |                        |                        |                         |
| <b>Four Tradition</b>     | Canard                                                                                           | 1                  | 3                   | 15                     | 200                    | 65-75                   |
|                           | Rôti de veau ou de bœuf                                                                          | 1                  | 3                   | 15                     | 200                    | 70-75                   |
|                           | Rôti de porc                                                                                     | 1                  | 3                   | 15                     | 200                    | 70-80                   |
|                           | Biscuits (pâte Brisée)                                                                           | -                  | 3                   | 15                     | 180                    | 15-20                   |
|                           | Tartes                                                                                           | 1                  | 3                   | 15                     | 180                    | 30-35                   |
| <b>Four Pâtisserie</b>    | Tartes                                                                                           | 0.5                | 3                   | 15                     | 180                    | 20-30                   |
|                           | Tarte aux fruits                                                                                 | 1                  | 2 o 3               | 15                     | 180                    | 40-45                   |
|                           | Plum-cake                                                                                        | 0.7                | 3                   | 15                     | 180                    | 40-50                   |
|                           | Génoise                                                                                          | 0.5                | 3                   | 15                     | 160                    | 25-30                   |
|                           | Crêpes farcies (sur 2 niveaux)                                                                   | 1.2                | 2 e 4               | 15                     | 200                    | 30-35                   |
|                           | Petits gâteaux (sur 2 niveaux)                                                                   | 0.6                | 2 e 4               | 15                     | 190                    | 20-25                   |
|                           | Friands au fromage (sur 2 niveaux)                                                               | 0.4                | 2 e 4               | 15                     | 210                    | 15-20                   |
|                           | Profiteroles (sur 3 niveaux)                                                                     | 0.7                | Gradins n°1,3 et 5  | 15                     | 180                    | 20-25                   |
|                           | Biscuits (sur 3 niveaux)                                                                         | 0.7                | Gradins n°1,3 et 5  | 15                     | 180                    | 20-25                   |
| Meringues (sur 3 niveaux) | 0.5                                                                                              | Gradins n°1,3 et 5 | 15                  | 90                     | 180                    |                         |
| <b>Fast cooking</b>       | Surgelés                                                                                         |                    |                     |                        |                        |                         |
|                           | Pizza                                                                                            | 0.3                | 2                   | -                      | 250                    | 12                      |
|                           | Mélange de courgettes et crevettes en croûte                                                     | 0.4                | 2                   | -                      | 200                    | 20                      |
|                           | Feuilleté aux épinards                                                                           | 0.5                | 2                   | -                      | 220                    | 30-35                   |
|                           | Chaussons                                                                                        | 0.3                | 2                   | -                      | 200                    | 25                      |
|                           | Lasagnes                                                                                         | 0.5                | 2                   | -                      | 200                    | 35                      |
|                           | Petits pains dorés                                                                               | 0.4                | 2                   | -                      | 180                    | 25-30                   |
|                           | Poulet en morceaux                                                                               | 0.4                | 2                   | -                      | 220                    | 15-20                   |
|                           | Précuits                                                                                         |                    |                     |                        |                        |                         |
|                           | Ailes de poulet dorées                                                                           | 0.4                | 2                   | -                      | 200                    | 20-25                   |
|                           | Aliments Frais                                                                                   |                    |                     |                        |                        |                         |
|                           | Biscuits (pâte Brisée)                                                                           | 0.3                | 2                   | -                      | 200                    | 15-18                   |
| Plum-cake                 | 0.6                                                                                              | 2                  | -                   | 180                    | 45                     |                         |
| Friands au fromage        | 0.2                                                                                              | 2                  | -                   | 210                    | 10-12                  |                         |
| <b>Multicuisson</b>       | Pizza (sur 2 niveaux)                                                                            | 1                  | 2 e 4               | 15                     | 230                    | 15-20                   |
|                           | Lasagnes                                                                                         | 1                  | 3                   | 10                     | 180                    | 30-35                   |
|                           | Agneau                                                                                           | 1                  | 2                   | 10                     | 180                    | 40-45                   |
|                           | Poulet rôti + pommes de terre                                                                    | 1+1                | 2 e 4               | 15                     | 200                    | 60-70                   |
|                           | Maquereau                                                                                        | 1                  | 2                   | 10                     | 180                    | 30-35                   |
|                           | Plum-cake                                                                                        | 1                  | 2                   | 10                     | 170                    | 40-50                   |
|                           | Profiteroles (sur 2 niveaux)                                                                     | 0.5                | 2 e 4               | 10                     | 190                    | 20-25                   |
|                           | Biscuits (sur 2 niveaux)                                                                         | 0.5                | 2 e 4               | 10                     | 180                    | 10-15                   |
|                           | Génoise (sur 1 niveau)                                                                           | 0.5                | 2                   | 10                     | 170                    | 15-20                   |
|                           | Génoise (sur 2 niveaux)                                                                          | 1                  | 2 e 4               | 10                     | 170                    | 20-25                   |
| Tartes salées             | 1.5                                                                                              | 3                  | 15                  | 200                    | 25-30                  |                         |
| <b>Four Pizza</b>         | Pizza                                                                                            | 0.5                | 3                   | 15                     | 220                    | 15-20                   |
|                           | Rôti de veau ou de bœuf                                                                          | 1                  | 2                   | 10                     | 220                    | 25-30                   |
|                           | Poulet                                                                                           | 1                  | 2 o 3               | 10                     | 180                    | 60-70                   |
| <b>Barbecue</b>           | Soles et seiches                                                                                 | 0.7                | 4                   | -                      | Max                    | 10-12                   |
|                           | Brochettes de calmars et de crevettes                                                            | 0.6                | 4                   | -                      | Max                    | 8-10                    |
|                           | Seiches                                                                                          | 0.6                | 4                   | -                      | Max                    | 10-15                   |
|                           | Tranches de colin                                                                                | 0.8                | 4                   | -                      | Max                    | 10-15                   |
|                           | Légumes grillés                                                                                  | 0.4                | 3 o 4               | -                      | Max                    | 15-20                   |
|                           | Steaks de veau                                                                                   | 0.8                | 4                   | -                      | Max                    | 15-20                   |
|                           | Saucisses                                                                                        | 0.6                | 4                   | -                      | Max                    | 15-20                   |
|                           | Hamburgers                                                                                       | 0.6                | 4                   | -                      | Max                    | 10-12                   |
|                           | Maquereaux                                                                                       | 1                  | 4                   | -                      | Max                    | 15-20                   |
|                           | Croque-monsieur ou toasts                                                                        | n.° 4 e 6          | 4                   | -                      | Max                    | 3-5                     |
| <b>Gratin</b>             | Poulet grillé                                                                                    | 1.5                | 2                   | 10                     | 200                    | 55-60                   |
|                           | Seiches                                                                                          | 1.5                | 2                   | 10                     | 200                    | 30-35                   |

! les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gratin placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

## 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.
- 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 2012/19/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 les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons 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.

## 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

- De légères différences de couleur à l'avant du four sont dues aux différents matériaux utilisés à savoir verre, plastique ou métal.
- Des ombres éventuelles sur la vitre du four, semblables à des stries, sont dues au reflet de la lumière de la lampe du four.
- L'émail grand feu est traité à des températures très élevées. Pendant ce processus, des modifications chromatiques pourraient se produire. C'est tout à fait normal et cela n'influence en aucune manière sur le fonctionnement. Les bords des tôles minces ne peuvent pas être intégralement émaillés et peuvent par conséquent sembler bruts. Ceci ne compromet en aucun cas la protection anticorrosion.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne

pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

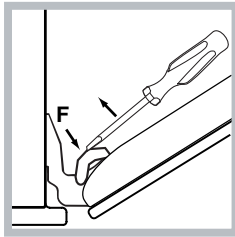
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

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

### Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte 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. À l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (voir figure);

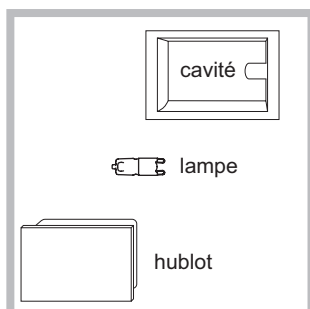


3. Saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

### Contrôle des joints

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

### Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type: ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

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

### Nettoyage automatique FAST CLEAN

Pendant le programme FAST CLEAN la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit 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 de lancer le FAST CLEAN :

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





1. Economique (ECO) : tourner le bouton pour l'amener sur "—". Durée 1 heure;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30;
3. Intensif (INT) : tourner le bouton et l'amener sur "+". Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche pour confirmer.



Pour le cycle FAST CLEAN aussi, 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 digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
  2. Tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
  3. Appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
  4. Tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" 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 9h00 et on choisit un FAST CLEAN niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse 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 du FAST CLEAN et sa durée.

## A la fin du nettoyage automatique

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.

## Anomalies et remèdes

| Problème                                                                    | Cause possible                                                                                                  | Remède                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| La « Touche Horloge » et les chiffres de l'afficheur clignotent.            | L'appareil vient d'être branché au secteur ou il y a eu une panne de courant.                                   | Régler l'horloge.                                            |
| Le programme de cuisson n'a pas démarré.                                    | Il y a eu une panne de courant.                                                                                 | Reprogrammer.                                                |
| Seule la « Touche Horloge » est éclairée en haute luminosité.               | L'appareil est en mode veille (standby).                                                                        | Utiliser une touche quelconque pour quitter le mode standby. |
| J'ai choisi la cuisson ventilée et les aliments ont des traces de brûlures. | Les positions 1 et 5: sont directement frappées par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates. | Il est recommandé de tourner les lèchefrites à mi-cuisson.   |



## 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

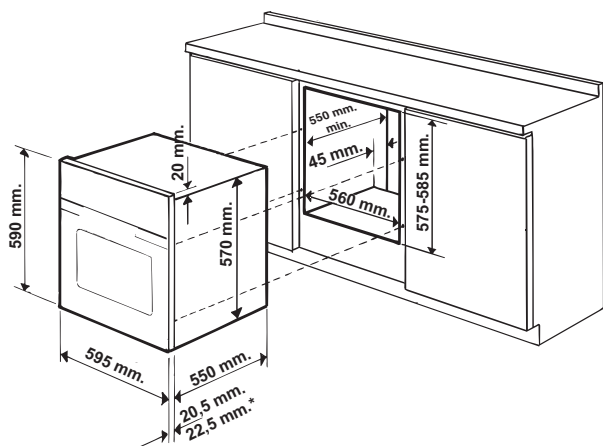
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! 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:



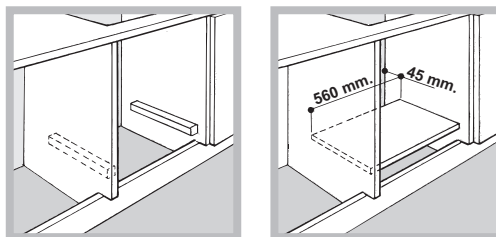
\* Sólo para modelos en acero inoxidable

! 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

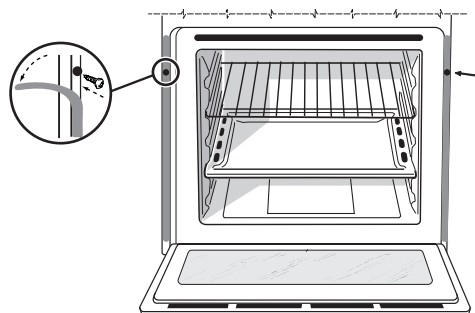
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



### Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble:

- abra la puerta del horno;
- quitar las guarniciones laterales de la parte alta hasta descubrir los 2 orificios de fijación.
- fije el horno al mueble utilizando los 2 tornillos para madera;
- volver a colocar las 2 guarniciones.

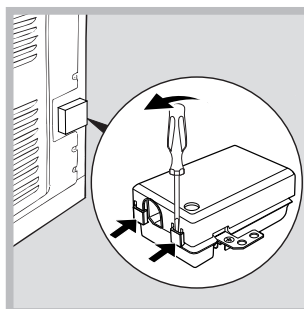


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

### Conexión eléctrica

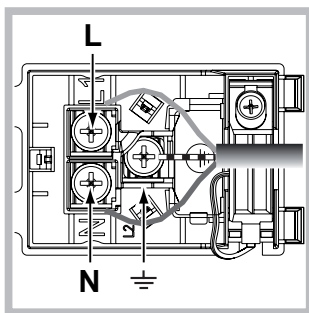
Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

### 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- $\equiv$  y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde  $\equiv$  (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.

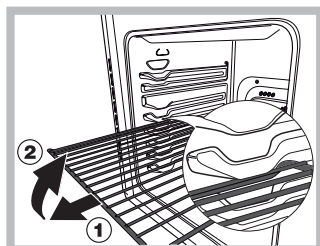
#### PLACA DE CARACTERÍSTICAS

|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensiones*</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | ancho 43,5 cm.<br>altura 32,4 cm.<br>profundidad 41,5 cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Volumen*</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | litros 59                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Dimensiones**</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | ancho 45,5 cm.<br>altura 32,4 cm.<br>profundidad 41,5 cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Volumen**</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | litros 62                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Conexiones eléctricas</b>                                                                                                                                                                                                                                         | voltaje 220-240V~ 50/60Hz (ver la placa de características)<br>potencia máxima absorbida 2800W                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ENERGY LABEL</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | Directiva 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo de energía por convección Natural –función de calentamiento: $\equiv$ Tradicional;<br><br>Clase consumo de energía<br>Clase convección Forzada - función calentamiento:  Pastelería. |
| <br><br> | 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. 2012/19/CEE 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



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

la parte delantera y tirar (2).


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

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

### Puesta en hora del reloj

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


1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen

el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;

2. Gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;



3. Presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;

4. Gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;


5. Pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

### Programar el contador de minutos

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

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

2. Gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;

3. Pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.


Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

### Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.

2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.

Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.

3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento  y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.

4. 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. Después de dos horas, el horno se apagará automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción.

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

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

! En los programas COCCIÓN RÁPIDA 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 la parrilla suministrada con el aparato.

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

### Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. En el programa COCCIÓN RÁPIDA el ventilador se activa automáticamente después de diez minutos del comienzo. En el programa PASTELERÍA comienza a funcionar sólo cuando el horno está caliente.

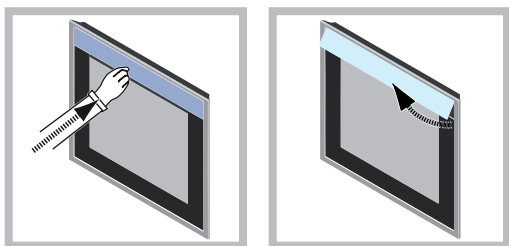
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

### Luz del horno

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

### Tirador empotrado

Algunos modelos poseen un tirador empotrado integrado en la puerta del horno. Basta una leve presión y la apertura push push facilita la toma para abrir o cerrar el horno. Al finalizar el uso se puede cerrar ejerciendo una leve presión.



## Espera (Stand by)

Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by. Si no se efectúan operaciones durante 30 minutos y no se ha realizado un bloqueo de mandos o de la puerta, el aparato automáticamente se ubica en modo de espera o stand by. El modo de espera se visualiza con el "Botón Reloj" en alta luminosidad. Apenas se interactúa nuevamente con el aparato, el sistema retorna al modo operativo.

## Programas

! Para garantizar que los alimentos sean suaves y crocantes, el horno lanza como vapor de agua la humedad que naturalmente proviene de los alimentos. De este modo se pueden obtener excelentes resultados de cocción en todos los platos.

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

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

### Programa 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 MULTINIVEL

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

### Programa BARBACOA

Girando el mando TERMOSTATO, el display indicará los posibles niveles de potencia que van desde 50% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

### Programa GRATINADO

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 HORNO PIZZA

Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

### 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 COCINA RÁPIDA

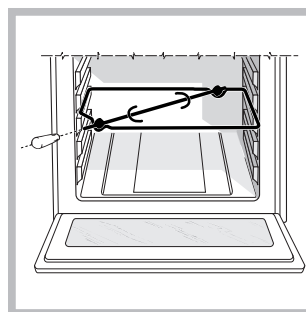
El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

### Programa LEUDADO

El horno alcanza y mantiene una temperatura de 40°C independientemente de la posición en la que se encuentra el mando TERMOSTATO. Este programa es ideal para leudar los amasijos que contienen levadura natural.

### Asador giratorio\*

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



1. Coloque la grasera 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 automático seleccionando los programas o ;

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

### Programar la cocción

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

### Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. Gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular el tiempo deseado;
3. Pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;




\* Presente sólo en algunos modelos.



4. Una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

### Programar el final de una cocción

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

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

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

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

### Consejos prácticos para cocinar

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

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

### MULTICOCCIÓN

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

### BARBACOA

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

### HORNO PIZZA

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

## Tabla de cocción

| Programas                               | Alimentos                                                                                    | Peso (kg) | Posición de las bandejas | Pre calentamiento (minutos) | Temperatura aconsejada | Duración cocción (minutos) |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------------|------------------------|----------------------------|
| <b>Leudado</b>                          | Leudado de los amasijos con levadura natural (brioche, pan, torta de azúcar, croissant, etc. |           |                          |                             |                        |                            |
| <b>Tradicional</b>                      | Pato                                                                                         | 1         | 2                        | 15                          | 200                    | 65-75                      |
|                                         | Asado de ternera o de vaca                                                                   | 1         | 2                        | 15                          | 200                    | 70-75                      |
|                                         | Asado de cerdo                                                                               | 1         | 2                        | 15                          | 200                    | 70-80                      |
|                                         | Bizcochos (de pastaflora)                                                                    | -         | 2                        | 15                          | 180                    | 15-20                      |
|                                         | Tartas                                                                                       | 1         | 2                        | 15                          | 180                    | 30-35                      |
| <b>Pastelería</b>                       | Tartas                                                                                       | 0.5       | 2                        | 15                          | 180                    | 20-30                      |
|                                         | Torta de fruta                                                                               | 1         | 1 o 2                    | 15                          | 180                    | 40-45                      |
|                                         | Plum-cake                                                                                    | 0.7       | 2                        | 15                          | 180                    | 40-50                      |
|                                         | Bizcocho                                                                                     | 0.5       | 2                        | 15                          | 160                    | 25-30                      |
|                                         | Crepes rellenos (en 2 niveles)                                                               | 1.2       | 1 y 3                    | 15                          | 200                    | 30-35                      |
|                                         | Tortas pequeñas (en 2 niveles)                                                               | 0.6       | 1 y 3                    | 15                          | 190                    | 20-25                      |
|                                         | Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 n.)                                            | 0.4       | 1 y 3                    | 15                          | 210                    | 15-20                      |
|                                         | Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)                                                    | 0.7       | 1 y 2 y 4                | 15                          | 180                    | 20-25                      |
|                                         | Bizcochos (en 3 niveles)                                                                     | 0.7       | 1 y 2 y 4                | 15                          | 180                    | 20-25                      |
| Merengue (en 3 niveles)                 | 0.5                                                                                          | 1 y 2 y 4 | 15                       | 90                          | 180                    |                            |
| <b>Fast cooking<br/>Cocción rápida</b>  | <b>Alimentos congelados</b>                                                                  |           |                          |                             |                        |                            |
|                                         | Pizza                                                                                        | 0.3       | 1                        | -                           | 250                    | 12                         |
|                                         | Mixto de calabacín y cangrejos                                                               | 0.4       | 1                        | -                           | 200                    | 20                         |
|                                         | Torta rústica de espinaca                                                                    | 0.5       | 1                        | -                           | 220                    | 30-35                      |
|                                         | Panzerotti (ravioles grandes italianos)                                                      | 0.3       | 1                        | -                           | 200                    | 25                         |
|                                         | Lasañas                                                                                      | 0.5       | 1                        | -                           | 200                    | 35                         |
|                                         | Panecillos dorados                                                                           | 0.4       | 1                        | -                           | 180                    | 25-30                      |
|                                         | Bocaditos de pollo                                                                           | 0.4       | 1                        | -                           | 220                    | 15-20                      |
|                                         | <b>Precocidos</b>                                                                            |           |                          |                             |                        |                            |
|                                         | Alas de pollo doradas                                                                        | 0.4       | 1                        | -                           | 200                    | 20-25                      |
|                                         | <b>Alimentos Frescos</b>                                                                     |           |                          |                             |                        |                            |
|                                         | Bizcochos (de pastaflora)                                                                    | 0.3       | 1                        | -                           | 200                    | 15-18                      |
|                                         | Plum-cake                                                                                    | 0.6       | 1                        | -                           | 180                    | 45                         |
| Bizcochitos salados de hojaldre y queso | 0.2                                                                                          | 1         | -                        | 210                         | 10-12                  |                            |
| <b>Multicocción</b>                     | Pizza (en 2 niveles)                                                                         | 1         | 1 y 3                    | 15                          | 230                    | 15-20                      |
|                                         | Lasañas                                                                                      | 1         | 2                        | 10                          | 180                    | 30-35                      |
|                                         | Cordero                                                                                      | 1         | 2                        | 10                          | 180                    | 40-45                      |
|                                         | Pollo asado + patatas                                                                        | 1+1       | 1 y 3                    | 15                          | 200                    | 60-70                      |
|                                         | Caballa                                                                                      | 1         | 1 y 2                    | 10                          | 180                    | 30-35                      |
|                                         | Plum-cake                                                                                    | 1         | 1 y 2                    | 10                          | 170                    | 40-50                      |
|                                         | Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)                                                    | 0.5       | 1 y 3                    | 10                          | 190                    | 20-25                      |
|                                         | Bizcochos (en 2 niveles)                                                                     | 0.5       | 1 y 3                    | 10                          | 180                    | 10-15                      |
|                                         | Bizcocho (en 1 nivel)                                                                        | 0.5       | 1 y 2                    | 10                          | 170                    | 15-20                      |
|                                         | Bizcocho (en 2 niveles)                                                                      | 1         | 1 y 3                    | 10                          | 170                    | 20-25                      |
|                                         | Tortas saladas                                                                               | 1.5       | 2                        | 15                          | 200                    | 25-30                      |
| <b>Pizza</b>                            | Pizza                                                                                        | 0.5       | 2                        | 15                          | 220                    | 15-20                      |
|                                         | Asado de ternera o de vaca                                                                   | 1         | 1                        | 10                          | 220                    | 25-30                      |
|                                         | Pollo                                                                                        | 1         | 1 o 2                    | 10                          | 180                    | 60-70                      |
| <b>Grill</b>                            | Lenguados y sepias                                                                           | 0.7       | 3                        | -                           | Máx.                   | 10-12                      |
|                                         | Broquetas de calamares y cangrejos                                                           | 0.6       | 3                        | -                           | Máx.                   | 8-10                       |
|                                         | Sepias                                                                                       | 0.6       | 3                        | -                           | Máx.                   | 10-15                      |
|                                         | Filete de merluza                                                                            | 0.8       | 3                        | -                           | Máx.                   | 10-15                      |
|                                         | Verduras a la parrilla                                                                       | 0.4       | 1 o 3                    | -                           | Máx.                   | 15-20                      |
|                                         | Bistec de ternera                                                                            | 0.8       | 3                        | -                           | Max                    | 15-20                      |
|                                         | Salchichas                                                                                   | 0.6       | 3                        | -                           | Máx.                   | 15-20                      |
|                                         | Hamburguesas                                                                                 | 0.6       | 3                        | -                           | Máx.                   | 10-12                      |
|                                         | Caballa                                                                                      | 1         | 3                        | -                           | Máx.                   | 15-20                      |
|                                         | Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)                                         | n.º 4 y 6 | 3                        | -                           | Máx.                   | 3-5                        |
| <b>Gratinado</b>                        | Pollo a la parrilla                                                                          | 1.5       | 2 y 3                    | 10                          | 200                    | 55-60                      |
|                                         | Sepias                                                                                       | 1.5       | 2 y 3                    | 10                          | 200                    | 30-35                      |

! los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1º piso contando desde abajo.



## 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.
- 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 2012/19/CEE 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 en BARBACOA y GRATIN 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 impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.

## 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 pequeñas diferencias de color en la parte delantera del horno son debidas a los distintos materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las posibles sombras que se puedan advertir en el vidrio de la puerta, similares a estrías, son debidas al reflejo de la luz de la lámpara del horno.
- A temperaturas muy elevadas el esmalte se marca a fuego. Durante este proceso podrían producirse variaciones cromáticas. Esto es normal y no influye de ninguna manera en el funcionamiento del horno. Los bordes de las chapas delgadas no pueden ser esmaltados completamente y, por lo tanto, pueden parecer toscos. Esto no perjudica la protección anticorrosiva.
- 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.

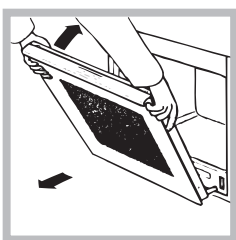
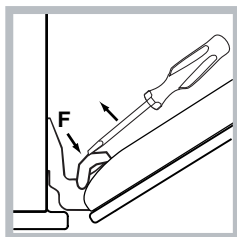
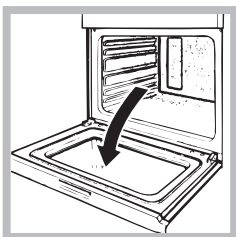
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

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

### Limpiar la puerta

Limpie 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:

1. Para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
2. Utilizando un destornillador, levante y gire las palancas **F** ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);

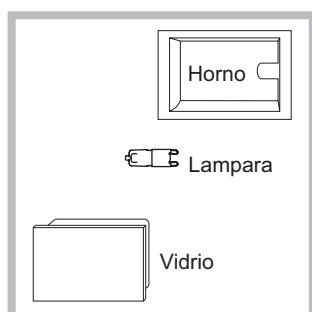


3. Sujete la puerta de los costados y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

### 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 del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: Lámpara halógena tensión 230V, potencia 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No toque la lámpara directamente con las manos.

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

### Limpieza automática FAST CLEAN

El programa FAST CLEAN 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 FAST CLEAN:


- 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.
- 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.


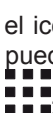

Para activar el ciclo de limpieza FAST CLEAN presione

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. Presione el botón  para confirmar.

Tanto para el ciclo FAST CLEAN, 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.

alternativamente la hora de finalización FAST CLEAN y la duración.

### Programar el final de la limpieza automática

1. Presione el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;
  2. Gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;
  3. Presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
  4. Gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
  5. Pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
  6. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una FAST CLEAN 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 el DISPLAY se visualizan

### Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido hasta 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.

## Anomalías y soluciones

| Problema                                                              | Causa posible                                                                                                                     | Solución                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| El “Botón Reloj” y las cifras en la pantalla centellean.              | El aparato ha sido recién conectado a la red eléctrica o se ha producido una interrupción corriente.                              | Programar el reloj.                                       |
| La programación de una cocción no se ha ejecutado.                    | Se ha producido una interrupción de corriente.                                                                                    | Volver a realizar las programaciones.                     |
| Sólo el “Botón Reloj” está encendido en alta luminosidad.             | El aparato está en modo de espera.                                                                                                | Toque un botón cualquiera para salir del modo de espera.  |
| Se ha elegido la cocción ventilada y el alimento presenta quemaduras. | Las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría generar quemaduras en los alimentos delicados. | Se aconseja girar las graseras en la mitad de la cocción. |

## 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).

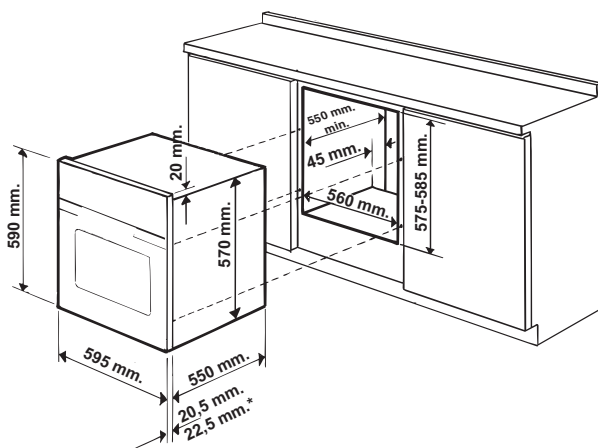
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! 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:



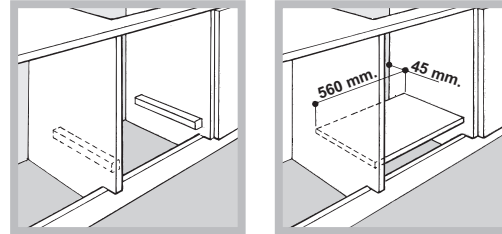
\* Apenas para os modelos em inox

! 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

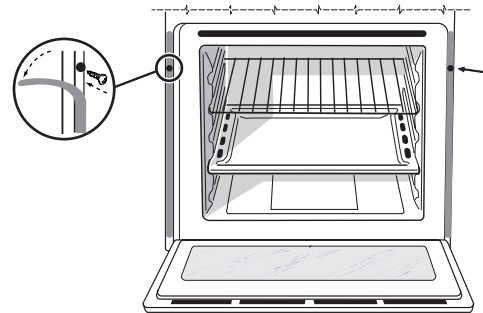
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



### Colocar no centro e prender

Para prender o aparelho no móvel:

- abra a porta do forno;
- desfie as guarnições laterais na parte alta até deixar descobertos os 3 furos de fixação;
- fixe o forno ao móvel utilizando os 2 parafusos para madeira;
- posicione novamente as duas guarnições.

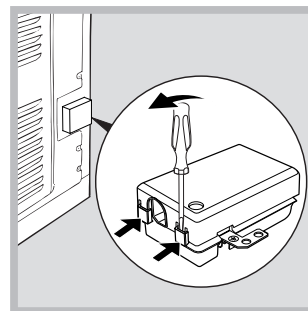


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

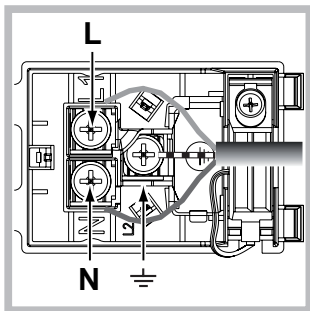
### Ligação eléctrica

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

|                            |                                                                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Medidas*</b>            | largura 43,5 cm<br>altura 32,4 cm<br>profundidade 41,5 cm                                           |
| <b>Volume*</b>             | Litros 59                                                                                           |
| <b>Medidas**</b>           | largura 45,5 cm<br>altura 32,4 cm<br>profundidade 41,5 cm                                           |
| <b>Volume**</b>            | Litros 62                                                                                           |
| <b>Ligações eléctricas</b> | Tensão de 220/240 V~ 50/60Hz<br>(ver quadro das características)<br>potência máxima absorvida 2800W |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ETIQUETA DE ENERGIA</b> | Directiva 2002/40/CE<br>sobre a etiqueta dos fornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br>Consumo de energia com convecção Natural –<br>função de aquecimento:  Tradicional;<br>Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada -<br>função de aquecimento:  Pastéis. |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

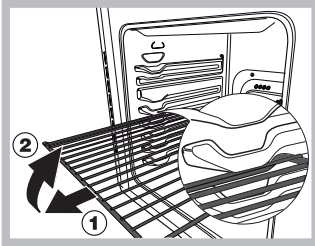


Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2012/19/CEE e posteriores modificações. 1275/2008 standby/off mode.

\* Apenas para modelos com guias integradas.

\*\* Apenas para modelos com guias em fio.

## Início e utilização



**ATENÇÃO!** O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta





levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

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

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




### Acertar o relógio

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

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

### Programe o contador de minutos


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

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

### Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entra na fase de pré-aquecimento, o indicador do pré-aquecimento acende-se.

É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.

3. Quando o indicador do pré-aquecimento se desligar  e se ouvir um sinal acústico, o pré-aquecimento terá sido completado: coloque os alimentos no forno.

4. Durante a cozedura é sempre possível:

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

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

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

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 FAST COOKING 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 a grade fornecida.

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

### Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No programa de FAST COOKING a ventoinha activa-se automaticamente dez minutos depois do início. No programa para PASTÉIS inicia somente quando o forno estiver quente.

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

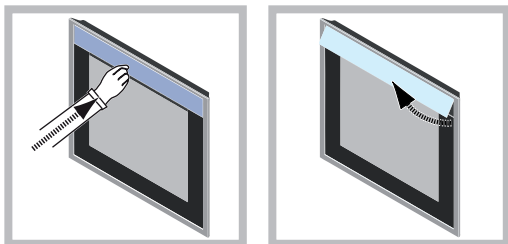
### Luz do forno

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

### Alça embutida

Alguns modelos dispõem de alça embutida integrada na porta do forno. É suficiente uma leve pressão e a abertura push/push facilita a pega para abrir e fechar o forno. No fim da utilização, é possível fechar exercitando apenas uma leve pressão.





## Standby

Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by. Se não forem efectuadas operações dentro de 30 minutos, e não foi programado nenhum bloqueio porta ou comandos, o aparelho irá colocar-se automaticamente na modalidade stand-by. A modalidade stand-by é indicada com a tecla "Relógio" em alta luminosidade. Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

## Programas

! Para garantir que os alimentos fiquem perfeitamente tenros e crocantes, o forno emite sob a forma de vapor de água a humidade que provém naturalmente dos alimentos. Desta forma, podem-se obter excelentes resultados de cozedura com todos os alimentos.

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C. No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

### Programa de FORNO TRADIÇÃO

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



### Programa de MULTINÍVEL

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



### Programa de BARBECUE

Activa-se o elemento aquecedor superior e o espeto rotativo (se houver). Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja "Conselhos práticos de cozedura").



### Programa de GRATIN

Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotativo (se houver). 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. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja "Conselhos práticos de cozedura").



### Programa FORNO PARA PIZZA

Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação consente um aquecimento rápido do forno. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.



### Programa do FORNO PARA PASTÉIS

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Este programa é indicado para a cozedura dos alimentos delicados (por ex. doces que precisam de levedação).



### Programa de FAST COOKING

Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos).

Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

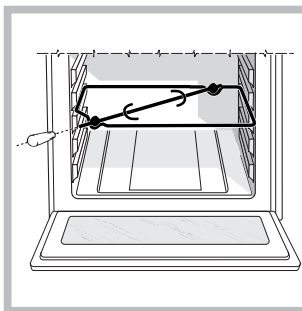




### Programa LEUDADO

El horno alcanza y mantiene una temperatura de 40°C independientemente de la posición en la que se encuentra el mando TERMOSTATO. Este programa es ideal para leudar los amasijos que contienen levadura natural.

### Espeto giratório\*

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



1. Coloque a bandeja pingadeira 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. Accionar o espeto rotativo seleccionando os programas  ou .

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




\* Há somente em alguns modelos.



## Programação da cozedura





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



### Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla  até o ícone  e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. Gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar o tempo desejado;
3. Carregue outra vez na tecla  para confirmar;
4. Depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.
  - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára 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. Carregue na tecla  até o ícone  e os dois dígitos piscarem no DISPLAY;
3. Gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar a hora;
4. Carregue novamente na tecla  até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
5. Gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar os minutos;
6. Carregue outra vez na tecla  para confirmar;
7. Depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.

Os ícones  e  acesos avisam que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora de final de cozedura e a duração.

Para anular uma programação rode 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 BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, 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 necessitem 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.

### FORNO para PIZZA

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

## Tabela de cozedura

| Programas                    | Alimentos                                                                            | Peso (Kg) | Posição das prateleiras | Pré-aquecimento (minutos) | Temperatura recomendada | Duração cozedura (minutos) |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|
| <b>Levitação</b>             | Fermentação das massas com lêvedo natural (bolos, pão, tortas doces, croissant etc.) |           |                         |                           |                         |                            |
| <b>Tradicional</b>           | Pato                                                                                 | 1         | 2                       | 15                        | 200                     | 65-75                      |
|                              | Carne de vitela ou vaca assada                                                       | 1         | 2                       | 15                        | 200                     | 70-75                      |
|                              | Carne de porco assada                                                                | 1         | 2                       | 15                        | 200                     | 70-80                      |
|                              | Biscoitos (de massa tenra)                                                           | -         | 2                       | 15                        | 180                     | 15-20                      |
|                              | Tartes                                                                               | 1         | 2                       | 15                        | 180                     | 30-35                      |
| <b>Pastéis</b>               | Tartes                                                                               | 0.5       | 2                       | 15                        | 180                     | 20-30                      |
|                              | Torta de fruta                                                                       | 1         | 1 ou 2                  | 15                        | 180                     | 40-45                      |
|                              | Plum cake                                                                            | 0.7       | 2                       | 15                        | 180                     | 40-50                      |
|                              | Pão-de-ló                                                                            | 0.5       | 2                       | 15                        | 160                     | 25-30                      |
|                              | Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)                                                  | 1.2       | 1 e 3                   | 15                        | 200                     | 30-35                      |
|                              | Queques pequenos (em 2 prateleiras)                                                  | 0.6       | 1 e 3                   | 15                        | 190                     | 20-25                      |
|                              | Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)                                  | 0.4       | 1 e 3                   | 15                        | 210                     | 15-20                      |
|                              | Bignés (em 3 prateleiras)                                                            | 0.7       | 1 e 2 e 4               | 15                        | 180                     | 20-25                      |
|                              | Biscoitos (em 3 prateleiras)                                                         | 0.7       | 1 e 2 e 4               | 15                        | 180                     | 20-25                      |
| Merengues (em 3 prateleiras) | 0.5                                                                                  | 1 e 2 e 4 | 15                      | 90                        | 180                     |                            |
| <b>Cozinha Rápida</b>        | <b>Congelados</b>                                                                    |           |                         |                           |                         |                            |
|                              | Pizza                                                                                | 0.3       | 1                       | -                         | 250                     | 12                         |
|                              | Misto abobrinha e camarão panados                                                    | 0.4       | 1                       | -                         | 200                     | 20                         |
|                              | Torta rústica de espinafre                                                           | 0.5       | 1                       | -                         | 220                     | 30-35                      |
|                              | Panzerotte                                                                           | 0.3       | 1                       | -                         | 200                     | 25                         |
|                              | Lasanha                                                                              | 0.5       | 1                       | -                         | 200                     | 35                         |
|                              | Pãezinhos doirados                                                                   | 0.4       | 1                       | -                         | 180                     | 25-30                      |
|                              | Bolinhos de frango                                                                   | 0.4       | 1                       | -                         | 220                     | 15-20                      |
|                              | <b>Pré-cozidos</b>                                                                   |           |                         |                           |                         |                            |
|                              | Asas de frango doiradas                                                              | 0.4       | 1                       | -                         | 200                     | 20-25                      |
|                              | <b>Comidas Frescas</b>                                                               |           |                         |                           |                         |                            |
|                              | Biscoitos (de massa tenra)                                                           | 0.3       | 1                       | -                         | 200                     | 15-18                      |
|                              | Plum cake                                                                            | 0.6       | 1                       | -                         | 180                     | 45                         |
|                              | Salgadinhos folhados de queijo                                                       | 0.2       | 1                       | -                         | 210                     | 10-12                      |
| <b>Cozedura Múltipla</b>     | Pizza (em 2 prateleiras)                                                             | 1         | 1 e 3                   | 15                        | 230                     | 15-20                      |
|                              | Lasanha                                                                              | 1         | 2                       | 10                        | 180                     | 30-35                      |
|                              | Cordeiro                                                                             | 1         | 2                       | 10                        | 180                     | 40-45                      |
|                              | Frango assado com batatas                                                            | 1+1       | 1 e 3                   | 15                        | 200                     | 60-70                      |
|                              | Cavala                                                                               | 1         | 1 e 2                   | 10                        | 180                     | 30-35                      |
|                              | Plum cake                                                                            | 1         | 1 e 2                   | 10                        | 170                     | 40-50                      |
|                              | Bignés (em 2 prateleiras)                                                            | 0.5       | 1 e 3                   | 10                        | 190                     | 20-25                      |
|                              | Biscoitos (em 2 prateleiras)                                                         | 0.5       | 1 e 3                   | 10                        | 180                     | 10-15                      |
|                              | Pão-de-ló (em 1 prateleira)                                                          | 0.5       | 1 e 2                   | 10                        | 170                     | 15-20                      |
|                              | Pão-de-ló (em 2 prateleiras)                                                         | 1         | 1 e 3                   | 10                        | 170                     | 20-25                      |
|                              | Tortas salgadas                                                                      | 1.5       | 2                       | 15                        | 200                     | 25-30                      |
| <b>Pizza</b>                 | Pizza                                                                                | 0.5       | 2                       | 15                        | 220                     | 15-20                      |
|                              | Carne de vitela ou vaca assada                                                       | 1         | 1                       | 10                        | 220                     | 25-30                      |
|                              | Frango                                                                               | 1         | 1 ou 2                  | 10                        | 180                     | 60-70                      |
| <b>Grelhador</b>             | Linguado e chocas                                                                    | 0.7       | 3                       | -                         | Max                     | 10-12                      |
|                              | Espetinhos de calamares e camarão                                                    | 0.6       | 3                       | -                         | Max                     | 8-10                       |
|                              | Chocas                                                                               | 0.6       | 3                       | -                         | Max                     | 10-15                      |
|                              | Filé de bacalhau                                                                     | 0.8       | 3                       | -                         | Max                     | 10-15                      |
|                              | Verduras na grelha                                                                   | 0.4       | 1 ou 3                  | -                         | Max                     | 15-20                      |
|                              | Bife de vitela                                                                       | 0.8       | 3                       | -                         | Max                     | 15-20                      |
|                              | Chouriços                                                                            | 0.6       | 3                       | -                         | Max                     | 15-20                      |
|                              | Hambúrgueres                                                                         | 0.6       | 3                       | -                         | Max                     | 10-12                      |
|                              | Cavala                                                                               | 1         | 3                       | -                         | Max                     | 15-20                      |
|                              | Tostas (ou pão torrado)                                                              | n.º 4 e 6 | 3                       | -                         | Max                     | 3-5                        |
| <b>Gratin</b>                | Frango na grelha                                                                     | 1.5       | 2 i 3                   | 10                        | 200                     | 55-60                      |
|                              | Chocas                                                                               | 1.5       | 2 i 3                   | 10                        | 200                     | 30-35                      |

! os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozedura no grill ou no gratinado necessário colocar a bandeja pingadeira sempre na 1a prateleira a partir de baixo.

## 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.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **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 2012/19/CEE 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 de BARBECUE e GRATIN 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.

## Manutenção e cuidados

### Desligar a corrente eléctrica

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

### Limpeza do aparelho

- Ligeiras diferenças de cor no lado anterior do forno devem-se a diversos materiais, como vidro, plástico ou metal.
- Eventuais sombras no vidro da porta, parecidas a estrias, devem-se ao reflexo da luz da lâmpada do forno.
- Com temperaturas muito elevadas, o esmalte é marcado a fogo. Durante este processo, poderiam verificar-se variações cromáticas. Isto é normal e não influi de modo algum no funcionamento. As margens das chapas finas não podem ser esmaltadas integralmente e poderão portanto parecer brutas. Isto não prejudica a protecção contra a corrosão.

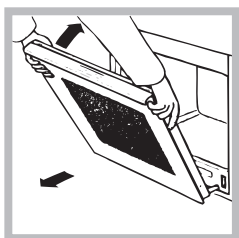
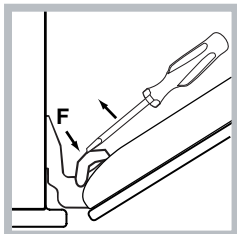
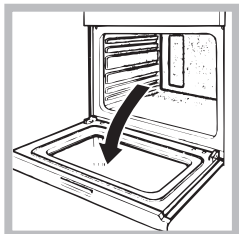
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós 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.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

! 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.

1. Abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. Utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (veja a figura);

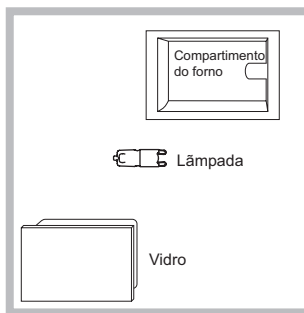


3. Segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

### 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:

1. Remova a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: lâmpada halógena de 230 V. de tensão, 25 W. de potência, engate G 9.
3. Monte novamente a tampa (veja a figura).

! Não toque a lâmpada directamente com as mãos.

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

### Limpeza automática FAST CLEAN

Com o programa FAST CLEAN 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 FAST CLEAN:

- 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.
- coloque o selector dos PROGRAMAS no "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 limpeza FAST CLEAN carregue por aproximadamente 4 segundos na tecla . Através dos selectores de PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS escolha o nível de limpeza que desejar com a duração predefinida e que não pode ser modificada:





1. Económico (ECO): rode o selector no "—". Duração 1 hora;
2. Normal (NOR): nível inicial. Duração 1 hora e 30 minutos;
3. Intensivo (INT): rode o selector no "+". Duração 2 horas.
4. Carregue na tecla para confirmar.



Também para o ciclo FAST CLEAN, como para um normal ciclo de cozedura, é possível programar quando fazer terminar o ciclo de limpeza (veja "Programar o fim da limpeza automática").

### Dispositivos de segurança

- o ícone  iluminado no display indica que a porta do forno travou-se automaticamente assim que a temperatura alcançou valores elevados;
- o ícone **STOP**  indica que em qualquer momento, carregando na tecla  é possível cancelar 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 do ciclo.

### Programar o fim da limpeza automática

1. Carregue na tecla  até o ícone  e os dois dígitos piscarem no DISPLAY;
  2. Gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar a hora;
  3. Carregue novamente na tecla  até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
  4. Gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar os minutos;
  5. Carregue outra vez na tecla  para confirmar;
  6. Depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
- Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma FAST CLEAN 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 display são mostradas alternadas a hora de final de FAST CLEAN e a duração.

### 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.

## Anomalias e soluções

| Problema                                                               | Possível causa                                                                                        | Solução                                                           |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| A “Tecla Relógio” e os valores no display piscam.                      | O aparelho acaba de ser ligado à rede eléctrica ou verificou-se um black-out.                         | Regular o relógio.                                                |
| A programação de uma cozedura não foi iniciada.                        | Houve um black-out.                                                                                   | Reconfigurar as programações.                                     |
| Somente a “Tecla Relógio” está acesa com alta luminosidade.            | O aparelho está na modalidade stand-by.                                                               | Tocar qualquer tecla para sair da modalidade stand-by.            |
| Escolhi a cozedura ventilada e os alimentos estão levemente queimados. | As posições 1 e 5: recebem directamente o ar quente, que poderia queimar os alimentos mais delicados. | Aconselhamos girar as bandejas pingadeiras na metade da cozedura. |





