

- IT** Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso del FORNO AD INCASSO
- FR** Notice d'installation et d'utilisation du FOUR ENCASTRABLE
- GB** Instructions for use and maintenance of the BUILT-IN OVEN
- RU** Руководство по установке и использованию ВСТРОЕННЫХ ДУХОВОК
- GR** Εγχειρίδιο οδηγιών για την εγκατάσταση και τη χρήση του ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ
- ES** Manual de instrucciones para la instalación y el uso del HORNO EMPOTRABLE

بي بي دليل تعليمات خاصة باستعمال وصيانة الفرن المبيّت - في الدّاخل



IT Italiano

Istruzioni per l'uso FORNO INCASSO

Sommario

Avvertenze	5
Dati tecnici e caratteristiche	11
Installazione.....	12
Allacciamento elettrico.....	12
Per l'utente	12 - 18
Uso forno elettrico statico 4	12
Uso forno elettrico statico "4 New"	12
Uso forno elettrico ventilato 4	12
Uso forno elettrico multifunzione 4	13
Uso forno elettrico multiforno.....	13
Uso forno elettrico multifunzione	13
Uso grill elettrico con forno elettrico	13
Uso del girarrosto	13
Uso del contaminuti	14
Uso programmatore elettronico	14
Uso programmatore a 3 pulsanti	14
Uso programmatore fine cottura monocomando.....	15
Uso timer elettronico con manopola push ...	15
Pulizia del forno	16
Uso forno autopulente	16
Sostituzione lampada forno	16
Pulizia vetro porta.....	16
Per togliere la porta forno	16
Uso del Timer Touch.....	16
Uso manopole " Push-pull"	17
Kit "Guide estraibili "	17
Uso accessori del forno	17
La Direttiva 2012/19/EEC (RAEE).....	17
Regolamento Europeo 1935/2004.....	18
Figure.....	81 - 83

FR Français

Mode d'emploi FOUR ENCASTRABLE

Sommaire

Avvertissements	5
Données et caractéristiques	19
Installation	20
Branchement électrique	20

Pour l'utilisateur	20 - 26
Four électrique statique	20
Four électrique statique 4	20
Four électrique statique "4 New"	20
Four électrique à chaleur tournante 4	20
Four électrique multifonction 4	21
Four électrique multifour.....	21
Four électrique multifonction	21
Utilisation du grilloir électrique in four électrique	21
Utilisation du tournebroche.....	21
Minuterie.....	22
Utilisation du programmateur électronique..	22
Utilisation du programmateur électronique 3.....	22
Utilisation du programmateur de fin cuisson (sans horloge)	23
Utilisation du programmateur " Manette Push "	23
Nettoyage du four	24
Utilisation four autonettoyant.....	24
Remplacement de l'ampoule du four.....	24
Dépose de la porte du four	24
Nettoyage du verre de la porte	25
Utilisation du programmateur électronique à 3 touches.....	25
Utilisation des manettes Push-Pull	26
Utilisation accessoires du four.....	26
Kit « Glissières de four extractibles »	26
La Directive 2012/19/EC (DEEE)	26
Règlement Européen n° 1935/2004	26
Figures.....	81 - 83

GB English

Operating Instructions BUILT IN OVEN

Contents

Warnings	6
Technical data and specifications	27
Installation	28
Electrical connection.....	28
For the user	28 - 33
Using the static electric oven.....	28
Using the static electric oven 4.....	28
Using the static electric oven "4 New"	28
Using the electric fan oven 4	28
Using the multifunction electric 4 positions.	28
Using the multifunction electric oven with 6 cooking programs.....	29

Using the multi-function electric oven.....	29
Using electric grill with oven electric.....	29
Using the rotisserie.....	29
Using the minute minder.....	29
Using the electronic timer.....	29
Using the electronic timer 3.....	29
Using end cooking timer(without clock).....	30
Using the electronic timer with push knob..	30
Cleaning and maintenance.....	31
Cleaning the oven.....	31
Using the self-cleaning oven.....	31
Changing the oven light bulb.....	31
Removing the oven door.....	31
Cleaning the door glass.....	31
Use of the “ TOUCH TIMER “ 3 keys.....	32
Using push-pull knobs.....	33
“Pull-out oven runners” kit.....	33
Oven accessories.....	33
Advice and precautions.....	33
The European Directive 2012/19/EEC (WEEE).....	33
European Regulation 1935/2004.....	33
Figures.....	81 - 83

RU русский

УСТАНОВКА плиты

Содержание

ВНИМАНИЕ.....	7
Технические данные и характеристики..	34
Установка.....	35
Подключение к электросети.....	35
Для потребителя.....	35 - 41
Использование электрической статической духовки.....	35
Электрическая статическая духовка с двумя органами управ.....	35
электрической духовки “ 4 New “.....	35
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ “ 4 “.....	36
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОЛИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА 4.....	36
Использование электрической духовки с системой вентиляци.....	36
Использование электрической комбинированной духовки.....	36
Использование электрической многоф ункциональной духовки.....	36

Как пользоваться грилем и регулируемым грилем.....	36
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВЕРТЕЛОМ.....	37
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАЙМЕРОМ.....	37
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ.....	37
ТРЕХКНОПЧНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО.....	38
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА С НАЖИМНОЙ РУЧКОЙ.....	38
Чистка духовки.....	39
ЧИСТКА САМООЧИЩАЮЩЕЙСЯ ДУХОВКИ.....	39
Замена лампы духовки.....	39
Как снять дверку духовки.....	39
Демонтаж дверцы духовки.....	40
Чистка стекла дверцы.....	40
ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ.....	40
Использование нажимных-отжимных ручек.....	41
Комплект «Выдвижные направляющие духовки».....	41
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ.....	41
Директива 2012/19/EEC (WEEE).....	42
ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ №.....	42
Рисунки.....	81 - 83

1935=2004

GR ελληνικά

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Περιεχόμενα

ΠΡΟΣΟΧΗ.....	8
Τεχνικά στοιχεία και χαρακτηριστικά.....	42
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	43
ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ.....	43
Ηλεκτρική σύνδεση.....	43 - 48
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ.....	43
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΙΠΛΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ.....	43
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ” 4 New “.....	43
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ “ 4 “.....	43
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 4.....	43
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ.....	43
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ.....	44
ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ.....	44

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ	
ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΗ ΣΟΥΒΛΑ	45
ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΜΗΧΑΝΙΚΟ	
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ	45
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ	
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ	45
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ ΤΡΙΩΝ	
ΠΛΗΚΤΡΩΝ	45
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΛΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ	
ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	46
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ TIMER ΜΕ	
ΔΙΑΚΟΠΤΗ PUSH.	46
ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟ	
ΦΟΥΡΝΟ	46
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ ΤΟΥ	
ΦΟΥΡΝΟΥ.	47
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ...	48
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ	48
ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ PUSH PULL	48
KIT "ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟΙ ΟΔΗΓΟΪ ΦΟΥΡΝΟΥ".....	48
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	48
ΟΔΗΓΙΑ 20012/19/ΕΕΚ (ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΝΕ)..	48
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004..	48
Εικόνες	81 - 83

ES Español

Manual de instrucciones HORNO EMPOTRABLE

Sumario

Advertencias.....	9
Características técnicas	53
Instalación	54
Conexión eléctrica	54
Para el usuario	54 - 59
Uso del horno eléctrico estatico	54
Uso del horno eléctrico estatico 4	54
Uso del horno eléctrico estatico "4 New"	54
Uso del horno eléctrico ventilado 4	54
Uso del horno eléctrico multi 4	55
Uso del horno eléctrico multifunción.....	55
Uso del grill eléctrico	55
Uso del asador	55
Uso del cuentaminutos.....	56
Uso del programador electrónico	56
Uso del programador electrónico 3	56
Uso del programador de fin cocción.....	57
Uso del temporizador electronico	
con mando push.....	57
Limpieza del horno	58
Uso del horno autolimpiable	58
Sustitución de la bombilla del horno.....	58

Para retirar la puerta del horno	58
Limpieza del cristal de la puerta	58
Funciones del programador electronico de 3	
botones.....	54
Uso de los mandos.....	56
Kit " guias horno extraibles"	56
Uso accesorios del horno	56
Directiva 2012/19/CEE (RAEE).....	56
Reglamento Europeo 1935/2004.....	56
Figuras	81 - 83

تعليمات تشغيل

فرن مبيت في الداخل

المحتويات:

تحذيرات	10
البيانات الفنية والمواصفات	57
التركيب	59
التوصيل الكهربائي	60
للمستخدم	61-76
استعمال الفرن الكهربائي الإستاتي	61
استعمال الفرن الكهربائي الإستاتي 4	61
تعمال الفرن الكهربائي الإستاتي " 4 جديد	
61.....	61
استعمال الفرن الكهربائي بمروحة 4	61
استعمال 4مواضع كهربائية متعددة الوظائف مع	
استعمال الفرن الكهربائي متعدد الوظائف مع	
63	63
63.....	63
استعمال الفرن الكهربائي متعدد الوظائف	
64.....	64
استعمال المشواة المشواة	65
استعمال الذاكرة الدقيقة	67
استعمال المؤقت الإلكتروني	68
استعمال المؤقت الإلكتروني 3	70
استعمال مؤقت نهاية الطبخ (بدون ساعة).....	71
استعمال المؤقت الإلكتروني مع زر الدفَع	72
التنظيف والصيانة	73
تنظيف الفرن	73
استعمال الفرن ذاتي التنظيف	74
تغيير لمبة إضاءة الفرن	74
نقل باب الفرن	74
تنظيف زجاج الباب	76
استعمال أزرار الدفع والسحب	76
77	77
77	77
ملحقات الفرن	77
النصح والتدابير الوقائية التوجيهات الأوروبية	
78	78
79	79
80	80
81 -83	81 - 83

Avvertenze

- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Un eventuale surriscaldamento eccessivo sulle pareti esterne del forno farà scattare il dispositivo di sicurezza, il quale interromperà l'alimentazione della corrente. La riattivazione dell'alimentazione sarà spontanea, dopo che la temperatura esterna al forno sarà rientrata entro i limiti di accettabilità. Si ricorda tuttavia che un eventuale intervento ciclico del dispositivo è provocato da una condizione anormale di funzionamento (es. rottura del termostato che regola la temperatura all'interno del forno). Occorre quindi interpellare il tecnico.
- Non toccare incautamente le cerniere della porta forno per evitare di ferirsi.
- Alla prima accensione del forno e del grill si potrà avvertire un caratteristico odore e fumo uscire dalla bocca del forno stesso. Ciò è dovuto al trattamento delle superfici. Si consiglia di lasciare funzionare il forno a vuoto prima di introdurre delle vivande.
- Alcuni modelli sono dotati di un motore di raffreddamento automatico.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la di-

sconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

- Se l'alimentazione è danneggiata deve essere sostituita dal produttore o dall'assistenza clienti o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Attenzione: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare di prendere una scossa elettrica.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Quando il forno è in funzione, non si devono appoggiare direttamente le teglie, la leccarda o tegami vari sulla cavità inferiore del forno.

Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto della cucina.

In caso di anomalie, e soprattutto se si avvertissero fughe di gas o di corrente, interpellare il tecnico senza alcun indugio.

Avvertissements

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher l'appareil;
- Un éventuel échauffement excessif des parois extérieures du four déclenchera le dispositif de sécurité qui interrompra l'alimentation électrique. Dès que la température baisse et arrive dans les limites acceptables, le courant est rétabli spontanément. Toutefois il faut rappeler qu'une intervention cyclique

- du dispositif est provoqué par une condition anormale de fonctionnement (ex. rupture du thermostat qui règle la température intérieure du four). Demander l'intervention d'un technicien.
- Ne jamais toucher imprudemment les charnières de la porte du four pour éviter de se blesser.
 - Au premier allumage du four et du gril, une odeur caractéristique et de la fumée pourront se dégager de la bouche du four. Cela est dû au traitement de la surface. Laisser le four fonctionner à vide avant d'introduire des aliments.
 - Certains modèles sont dotés d'un moteur de refroidissement automatique.
 - 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.
 - Pour le branchement direct au réseau, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permettra la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
 - Si l'alimentation est endommagée, elle doit être remplacée par le producteur ou par le service assistance clients ou par une personne qualifiée pour éviter des dangers.
 - L'appareil chauffe pendant l'utilisation. Attention, ne pas toucher la résistance du four.
 - Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matières

rugueuses abrasives ou d'ustensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre.

- ATTENTION : Avant de remplacer l'ampoule, vérifier si l'appareil est éteint pour ne pas recevoir une décharge électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- ATTENTION: Quand le four marche, on ne doit pas placer directement les plats à roti, la lèchefrite ou de différentes casseroles sur la cavité inférieure du four.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

GB English

Warnings

- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
- Any overheating of the outside walls of the oven will trip the safety device, which will cut off the power supply. The power supply will be restored automatically once the outside temperature of the oven has dropped back within acceptable limits. However, remember that if this device is tripped repeatedly, there is a malfunction (e.g. breakage of the thermostat which regulates the temperature inside the oven). Call in your service engineer.
- Never touch the door hinges accidentally; this may cause injury.
- When the oven and grill are switched on for the first time there may be a typical smell and smoke may come out of the oven. This is because of the treatment applied to the surfaces. Operate the oven empty before placing foods inside.

- Some models are fitted with an automatic cooling motor.
- **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.
- For direct connection to the mains, a mains cut-off device with a contact breaking gap that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions must be provided, in accordance with the installation rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not clean the glass doors of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.
- **Warning:** Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use vapor jets to clean the appliance.
- **WARNING:** While the oven is working, don't place any tray, pan or pot directly on the oven bottom.

RU русский

ВНИМАНИЕ:

- Любая операция на узлах, находящихся под напряжением, к которым имеется доступ, может быть произведена с предварительным отключением электропитания.
- В случае излишнего перегрева со стороны наружных стенок духовки сработает заш

итное устройство, которое прервёт подачу электрического тока. Возобновление электроснабжения будет самопроизвольным после того, как температура войдёт в допустимые пределы. Тем не менее нужно помнить, что возможное циклическое действие защитного устройства может быть вызвано отклонениями в режиме работы духовки (например, поломка термостата, который регулирует температуру внутри духовки). В таком случае необходимо обратиться к техническому специалисту.

- Не трогать по неосторожности шарниры дверцы духовки, - об них можно пораниться.
- При первом включении духовки и гриля, из отверстия самой духовки может исходить характерный запах дыма, - это объясняется тем, что поверхности духовки имеют специальную обработку. Рекомендуется включить духовку в работу вхолостую, прежде чем ставить в неё продукты для готовки.

- Некоторые модели оборудованы двигателем автоматического охлаждения.

- Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время работы. Следует проявлять осторожность. Нельзя касаться нагревательных элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии, или под присмотром взрослых.

- Данное устройство может быть использовано детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или получили указание о том, как правильно и безопасно использовать прибор, чтобы понимать риски.

- Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание не должны осуществляться

детьми. без присмотра

- Для выполнения прямого подключения к сети необходимо подготовить устройство, которое будет обеспечивать отключение, от сети, расстояние открытия контактов, в котором должно позволять полное отключение в условиях перенапряжения категории III и в соответствии с правилами установки.

- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или двигательными способностями (включая детей), либо неопытными или незнакомыми с устройством, за исключением случаев применения прибора

под надзором или следуя инструкциям лица, ответственного за безопасность.

- Следить, чтобы дети не играли с прибором.

- Не использовать паровые полировщики для чистки устройства.

ВНИМАНИЕ: Во время работы духовки не ставьте на ее дно противень или любую форму для выпечки.

Фабрика - изготовитель не несет ответственности за повреждения, неисправности и несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.

В случае неисправности плиты, обнаружения утечки газа или повреждения электропроводки немедленно обратитесь в Центр техобслуживания и вызовите специалиста.

GR ελληνικά

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση, στο εσωτερικό του φούρνου ή στα τμήματα υπό τάση, πρέπει να διακόψετε το ηλεκτρικό ρεύμα.

- Μια ενδεχόμενη υπερθέρμανση στα εξωτερικά τοιχώματα του φούρνου θα ενεργοποιήσει τη διάταξη ασφαλείας, η οποία θα διακόψει την τροφοδοσία του ρεύματος. Η απενεργοποίηση της τροφοδοσίας θα γίνει αυτόματα, μόλις η θερμοκρασία εξωτερικά του φούρνου επανέλθει μέσα στα αποδεκτά όρια. Λάβετε υπόψη όμως, ότι μια ενδεχόμενη κυκλική επέμβαση της διάταξης προκαλείται εξαιτίας ανώμαλων συνθηκών λειτουργίας (π.χ. βλάβη του θερμοστάτη που ρυθμίζει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου). Επομένως είναι απαραίτητο να καλέσετε έναν τεχνικό.

- Μην ακουμπάτε χωρίς λόγο τους μεντεσέδες της

πόρτας του φούρνου για να μην τραυματιστείτε.

- Στο πρώτο άναμμα του φούρνου και του grill

μπορεί να αντληφθείτε μία χαρακτηριστική οσμή και καπνό να βγαίνει από το στόμιο του φούρνου. Αυτό οφείλεται στην προστατευτική επάλειψη των επιφανειών. Συνιστάται να αφήσετε το φούρνο να λειτουργήσει άδειο πριν βάλετε τα φαγητά.

- Ορισμένα μοντέλα είναι εφοδιασμένα με ένα μοτέρ αυτόματης ψύξης.

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Φροντίστε να αποφύγετε το άγγιγμα των αντιστάσεων. Κρατήστε τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή, εκτός και αν τα επιτηρείτε συνεχώς.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγονται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Για την άμεση συνδεση στο δικτυο ειναι απαραίτητη η υπαρξη ενος μηχανισμου που να εξασφαλίζει την αποσυνδεση απο το δικτυο, με μια αποσταση του ανοιγματος των επαφων που να επιτρεπει την πληρη αποσυνδεση υπο συνθηκες υπερεντασης κατηγοριας 3, συμφωνα με τους κανονες εγκαταστασης.

- Η χρήση αυτής της συσκευής δεν απευθύνεται σε άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες κινητικές και ψυχικές ικανότητες και σε άτομα με ατελή εμπειρία και γνώση, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενός υπευθυνού για την ασφαλεία τους που να γνωρίζει τις οδηγίες χρήσεως της συσκευής. Τα παιδιά πρέπει να είναι υπό την επίβλεψη κάποιου έτσι ώστε να είναι βεβαιο ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης πελατών ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.

- Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη χρήση. Προσοχή,

αποφύγετε το άγγιγμα της αντίστασης του φούρνου.

- Προσοχή: Για να αποφύγετε την πρόκληση ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές σε αντικείμενα ή άτομα που οφείλονται σε κακή εγκατάσταση ή λανθασμένη χρήση του φούρνου.
- Να μην χρησιμοποιούνται ατμοκαθαριστές για την καθαριότητα της συσκευής.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, δεν πρέπει να τοποθετείτε τα ταψιά, το σκεύος για τη συλλογή λίπους ή διάφορα άλλα σκεύη απ' ευθείας στον πάτο του φούρνου.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που να προκληθούν σε αντικείμενα ή άτομα από λανθασμένη εγκατάσταση ή μη σωστή χρήση της συσκευής.

Σε περίπτωση ανωμαλιών, και κυρίως αν παρατηρηθεί διαρροή υγραερίου ή ρεύματος, απευθυνθείτε χωρίς καθυστέρηση σε έναν τεχνικό

ES Español

Advertencias

- Cualquier operación a realizar al interior del horno o donde se pueda acceder a las partes bajo tensión se deberá efectuar después de haber desconectado la corriente eléctrica.
- En caso de que se produzca un calentamiento excesivo de las paredes externas del horno, se activará un dispositivo de seguridad que interrumpirá el suministro de corriente eléctrica. El restablecimiento de la alimentación se producirá de forma espontánea cuando la temperatura externa del horno alcance de nuevo niveles de temperatura aceptables. Sin embargo, la activación cíclica de este dispositivo indica una condición anómala de funcionamiento (por ejemplo, la rotura del termostato que regula la temperatura en el interior del horno). En este caso, recurra a un técnico experto para que resuelva el problema.
- No toque las bisagras de la puerta del horno para evitar quemaduras.
- Cuando encienda el horno y el grill por primera vez, advertirá un olor característico y verá que de la boca del horno sale un poco de humo: este fenómeno es normal y se debe al tratamiento de la superficie. Se aconseja dejar funcionar el horno en vacío antes de colocar comidas en su interior.

- Algunos modelos están equipados con un motor de enfriamiento automático.

- **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.

- Para la conexión directa a la red, es necesario prever un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que consenta la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conformemente a las reglas de instalación.

- Si el cavo de alimentación está dañado, eso debe ser substituido por el constructor o el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.

- Durante el uso el aparato se pone muy caliente. Se debe prestar atención a fin de no tocar las resistencias en el interior del horno.

- Las partes accesibles pueden calentarse cuando funcione el grill. No deje que se acerquen los niños.

- No usar para la limpieza materiales ásperos abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, dado que podrían rayar la superficie e incluso romper el vidrio.

- Atención: El aparato debe estar apagado antes de substituir la bombilla de evirae a una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores a vapor para la limpieza del aparato.

- **ATENCIÓN:** Cuando el horno está funcionando no se deben apoyar las torteras, la lecarda o varias cazuelas directamente sobre la cavidad inferior del horno.

Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

En caso de anomalías y, sobre todo, si se advirtieran fugas de gas o de aire, llame al técnico inmediatamente.

- دائماً أفصل التيار الكهربائي قبل أي عمل داخل الفرن أو حيث يمكن الوصول إلى الأجزاء الحية.
- إن أي فرط للإحماء بالجدران الخارجية للفرن سيعترض جهاز السلامة، الذي يقطع التيار الكهربائي. وسيرجع التيار الكهربائي إلى وضعه السابق تلقائياً بمجرد انخفاض درجة الحرارة الخارجية للفرن في الحدود المقبولة. ومع ذلك، تذكر أنّ هذا الجهاز إذا تم اعتراضه بصورة متكررة، فقد يكون هنالك عجز/ عطل (ومثال لذلك وجود كسر في الثرموستات) التي تنظم الحرارة داخل الفرن. استدعي مهندسك للصيانة.
- لا تلمس أبداً مفصلات الباب مصادفةً أو من غير قصد، فقد يسبب ذلك إصابات.
- عند توصيل الفرن أو المشواة بالتيار الكهربائي لأول مرة، فقد تكون هناك رائحة مطابقة ودخان يخرج من الفرن. وذلك بسبب المعالجة المطبقة على الأسطح. شغل الفرن فارغاً قبل وضع الأطعمة في الداخل.
- بعض الموديلات تلائم محرك التبريد التلقائي.
- تحذير: إنّ الجهاز وأجزائه التي يسهل الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الإستعمال. لذا يجب أخذ الحيطة والحذر لتلافي لمس العناصر الساخنة. وعلى الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ثماني 8 سنوات أن يبقوا بعيداً ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تكون أعمارهم ثماني 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الطبيعية والحسية أو المقدرات العقلية الضعيفة أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو قدمت لهم تعليمات بخصوص استعمال الجهاز بطريقة سليمة وأمنة ويدركون مدى الأخطار المنطوية على ذلك.
- على الأطفال عدم العبث بهذا الجهاز. كما إنّ التنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم يجب ألا يقوم بهما الأطفال بدون إشراف.
- للتوصيل المباشر إلى منابع القدرة الرئيسية، يجب أن يتم تزويد جهاز قطع مع آلية قطع التماس اللذين يضمنان الفصل الكامل في الفئة 3 من أوضاع الفلطية الزائدة، وذلك وفقاً لقواعد التركيب .
- إذا تلفت الوصلة الكهربائية يجب استبدالها من المنتج أو وكيل الصيانة التابع له أو شخص مماثل مؤهل من أجل تلافي الأخطار.
- أثناء الإستخدام يصبح الجهاز ساخناً. لذا يجب توخي الحيطة والحذر لتلافي لمس العناصر الساخنة داخل الفرن.
- لا تنظف زجاج أبواب الفرن بمواد صلبة حادة أو مكشطات معدنية حادة، طالما أنها قد تخدش السطح وتسبب تكسر الزجاج.
- تحذير: تأكد من قفل الجهاز قبل استبدال اللبنة لتلافي احتمال صدمة كهربائية.
- لا تستعمل نضاحات البخار لتنظيف الجهاز.
- تحذير: أثناء تشغيل الفرن، لا تضع أي صينية، مقلاة أو وعاء مباشرة على زر الفرن.

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspiccate al momento dell'acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto; considerando ovviamente solo quei paragrafi che riguardano accessori e strumentazione presenti nel Vostro apparecchio. La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o non corretto uso dell'apparecchio stesso.
- Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.
- Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo la porta del forno.

- APPARECCHIO CONFORME ALLE DIRETTIVE:

- Direttiva GAD (Gas) 2009/142/EEC e successive modifiche
- Direttiva LVD (bassa tensione) 2006/95/EEC e successive modifiche
- Direttiva EMC (compatibilità elettromagnetica) 2004/108/EC
- Direttiva ROHS 2011/65/EU
- Direttiva WEEE 2012/19/EEC
- Direttiva EUP (standby) 2005/32/CE
- Regolamento Europeo 1935/2004 (materiali a contatto dei cibi)
- Regolamento Europeo 65/2014 (etichette energetiche forni)
- Regolamento Europeo 66/2014 (ecodesign)

PREMESSA

- Del presente libretto interessano solo voci e capitoli relativi agli accessori presenti nell'apparecchio.

CENTRI ASSISTENZA TECNICA

Per assistenza tecnica autorizzata e ricambi originali rivolgersi al numero unico*



Oppure visitare il sito www.bompani.it

* al costo massimo di 2 centesimi di euro al minuto (iva inclusa) anche da cellulare.

Dimensioni utili	Forno
Larghezza	cm. 41,00
Profondità	cm. 39,40
Altezza	cm. 31,00
Volume	l. 50/52

POTENZE ELEMENTI

resistenza platea	1,5 kW
resistenza cielo	0,7 kW
resistenza circolare forno	2,0 kW
grill	2,0 kW
ventola	25 W
luce forno	40 W
tangenziale	22-26 W

POTENZA TOTALE FORNO ELETTRICO

forno statico	2,21 kW
forno ventilato	2,00 kW
forno multiforno	2,21 kW
forno multifunzione	2,70 kW

EQUIPAGGIAMENTO

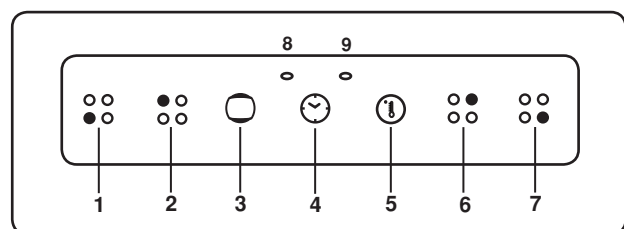
Secondo i modelli, le cucine possono avere:

- Pareti del forno a smalto autopulente
- Girarrosto
- Contaminuti meccanico
- Programmatore di fine cottura con orologio analogico
- Programmatore di fine cottura monocomando
- Programmatore elettronico
- Tangenziale di raffreddamento

Per lo SCHEMA di COLLEGAMENTO ELETTRICO vedere la figura 2 in fondo al libretto.

La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo la porta del forno.

CRUSCOTTO INCASSO con forno polivalente.



- 1) Piastra anteriore sinistra
- 2) Piastra posteriore sinistra
- 3) Selettore
- 4) Programmatore di fine cottura
- 5) Termostato
- 6) Piastra posteriore destra
- 7) Piastra anteriore destra
- 8) Spia rossa
- 9) Spia arancio

INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata che dovrà attenersi alle norme di installazione vigenti.

L'apparecchiatura è stata prodotta in conformità alle norme EN 60 335-1, EN 60 335-2, ed è del tipo "incasso"; ciò significa che deve essere installata secondo le istruzioni del produttore. Il forno deve essere installato in un mobile i cui materiali (vernici, rivestimenti, colle, ecc.) devono resistere ad una temperatura di almeno 100°C.

Le dimensioni del vano di alloggiamento sono riportate in Fig.1 Premontare le 4 viti (vedi fig.3) utilizzando gli appositi fori della facciata visibili con la porta del forno aperta, assicurandosi che la punta delle viti vada in direzione della mezzera del legno del mobile.

Inserire il forno nel mobile ed eseguire l'avvitamento delle viti fino al serraggio completo.

Nel caso in cui il forno debba essere installato in prossimità di altro elettrodomestico, occorre accertarsi che durante il funzionamento non vi sia reciproco disturbo. Anche i rispettivi collegamenti elettrici dovranno essere separati.

E' bene che venga assicurata un'opportuna ventilazione per mezzo di un'apertura nella parte alta del mobile a colonna oppure di una apertura di 10 mm sopra la cornice del forno. Vedi fig. 1.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:

- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
 - la presa di "terra" sia efficiente.
- Se l'apparecchio è equipaggiato di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo normalizzato e tenere conto che:
- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
 - cavo blu per il neutro;
 - cavo marrone per la fase;
 - il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
 - in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo H05VV-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2);
 - in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo H05VV-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2).





N.B. La spina deve essere accessibile ad apparecchio installato.

IMPORTANTE: il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere schemi in fig. 2 in fondo al libretto).

USO DEL FORNO**FORNO ELETTRICO STATICO**

L'accensione del forno o del grill si ottiene tramite un'unica manopola.

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- Posizione da 50 a 250°C : riscaldamento del forno in salita con regolazione termostatica.
- simbolo  o : accensione del grill (sul plafone del forno).
- simbolo : avviamento del girarrosto con grill acceso.







Per riportare l'indice della manopola sulla posizione di 0 (spento) è necessario ruotare la manopola in senso antiorario.

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO STATICO 4

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:





- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- simbolo  o : accensione del grill (sul plafone del forno).
- simbolo : avviamento del girarrosto con grill acceso.
- simbolo : accensione della resistenza cielo e della resistenza platea (funzione statica). Per la regolazione della temperatura, interagire sulla manopola del termostato : riscaldamento del forno in salita da 50° a 250°C.

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO STATICO "4 New"


Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:




- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- simbolo : cottura lenta con resistenza platea, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo : cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo : accensione grill;

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO VENTILATO "4 POSIZIONI"

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).





- simbolo  :funzionamento della ventola.
- simbolo  :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli.
- simbolo  : accensione grill.

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno

FORNO ELETTRICO MULTI 4

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:







- simbolo  : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni)
- simbolo  :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  :cottura con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  :accensione grill.

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno

FORNO ELETTRICO MULTIFORNO "6" PROGRAMMI di COTTURA

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo  :accensione lampada forno, che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le posizioni
- simbolo  :accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo  : cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  : cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  :accensione grill.
- simbolo  :cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato. In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.



NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.


FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE


Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato (da 50 a 250°C), questo forno offre più modi di cucinare, impostati su tre fonti di calore principali:


- Propagazione forzata del calore (forno ventilato)
- Propagazione spontanea del calore (convezione o forno statico)
- Raggi infrarossi (grill).


Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:


- simbolo  :accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo  :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.


- simbolo  : cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo  :cottura con forno convenzionale più ventilazione che permette una cottura su uno o più livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo  :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.

- simbolo  :cottura lenta con resistenza platea, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo  :cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo  :cottura lenta con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato. In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno. Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se gli alimenti differiscono fra loro per quantità o qualità, anche i tempi saranno ovviamente diversi.

COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO

- aprire la porta forno;
- posare la vivanda sulla griglia;
- collocare la leccarda sotto alla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- richiudere la porta ;
- mettere in funzione la resistenza grill;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell'utente.

Vedere tabella "Alimenti da grigliare"

ATTENZIONE: le parti accessibili possono essere calde quando il grill è utilizzato! Allontanare i bambini.

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.

IMPORTANTE - Per soli modelli con "Forno Elettrico" comandati da due manopole separate (selettore-termostato), si deve grigliare a porta chiusa, senza l'uso della protezione manopola. Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 200°C.

Alimenti da grigliare	Tempo in minuti	
	1° Lato	2° Lato
Carni basse o sottili	6	4
Carni moderatamente alte	8	5
Pesci sottili e senza squame	10	8
Pesci moderatamente voluminosi	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2
Volatili	20	15

COME SI USA IL GIRARROSTO (FIG. 4)

Il girarrosto, che è abbinato al funzionamento del grill, è disponibile solo per i modelli "forno statico".

Funzionamento:

- mettere in funzione la resistenza del grill;
- infilzare la carne da cuocere nello schidione e fissarla al centro a mezzo dei due forchettoni;
- collocare il telaio supporto schidione sulle griglie laterali del forno, oppure inserire il telaio supporto schidione nelle guide

- dell'imbuttitura del forno;
- infilare la punta dello schidione nel mozzo del motorino;
- privare lo schidione della sua impugnatura;
- collocare la leccarda sul gradino più basso del forno;
- richiudere la porta ;
- avviare il motorino ruotando la manopola sulla posizione dello spiedo;
- ungere la carne di tanto in tanto. A cottura avvenuta, avvitare l'impugnatura sul mozzo dello schidione e sfilare il tutto dal mozzo del motorino.

ATTENZIONE: Le forchette dello schidione potrebbero avere le punte acuminate. Maneggiare con cautela.

COME USARE IL CONTAMINUTI (FIG. 6)

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario al tempo desiderato. Trascorso il tempo prestabilito, interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

COME SI USA IL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (FIG. 7)

Consente di programmare l'ora di inizio e la durata di cottura in forno. Se la cottura inoltre non necessita di controllo a vista, essa può avvenire anche in assenza dell'utente.

Al momento dell'installazione o dopo un periodo di mancanza dell'alimentazione elettrica, il visualizzatore lampeggia; è quindi necessario sincronizzare l'ora, altrimenti le programmazioni non risultano corrette.

SINCRONIZZAZIONE DELL'ORA

- Premendo contemporaneamente 2 tasti (DURATA COTTURA, FINE COTTURA) ed il tasto "+" o "-" si imposta l'ora. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati ed il simbolo AUTO lampeggia.

NOTA: quando il simbolo AUTO lampeggia non è possibile mettere in funzione manualmente il forno.

TASTI "+" E "-"

- Azionando i tasti "+" o "-" il tempo aumenta o decresce ad una velocità variabile a seconda della durata della pressione esercitata sul tasto.

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Azionare il tasto MANUALE: il simbolo AUTO si spegne (se lampeggiante o acceso permanentemente), il simbolo PENTOLA si illumina, ed è possibile mettere in funzione il forno agendo sulle manopole del termostato forno e del selettore secondo le istruzioni del manuale.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le ore 9.25; si desidera che il forno entri in funzione alle ore 11.00 e che termini la cottura alle ore 12.00 (durata cottura 1 ora).
- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 01.00, eventualmente aggiustare l'indicazione col tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.
- Premere il tasto FINE COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 12.00. Il simbolo PENTOLA si spegne, mentre il simbolo AUTO rimane illuminato permanentemente.
- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelto; la spia rossa si illumina, la luce del forno di accende ed il programmatore è predisposto al funzionamento: alle ore 11.00 il forno viene acceso automaticamente ed il simbolo PENTOLA si illumina.
- Al termine della cottura (ore 12.00) il simbolo AUTO lampeggia il simbolo PENTOLA si spegne e un segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.
- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le 11.35 e si desidera che il forno rimanga in funzione per 25 minuti a partire da questo momento.
- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione di 00.25, eventualmente aggiustare l'indicazione con il tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.
- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelta; la spia rossa si illumina, la luce del forno si accende ed il forno entra in funzione.
- Dopo 25 minuti il forno ed il simbolo PENTOLA si spengono, il simbolo AUTO lampeggia ed il segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.
- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

CONTAMINUTI

- Premere il tasto CONTAMINUTI e selezionare il tempo desiderato mediante il tasto "+" o "-".
- Durante il funzionamento del contaminuti si illumina il simbolo CAMPANA.
- Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico e il simbolo CAMPANA si spegne.

SEGNALE ACUSTICO

- Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione ed ha la durata di 7 minuti.
- Per interromperlo prima si dovrà premere un tasto qualsiasi.
- Azionando il tasto "-" senza avere prima selezionato una funzione è possibile cambiare la frequenza del segnale acustico. Si può scegliere fino a 3 diversi tipi di segnale. Il segnale selezionato si avvertirà fintantoché verrà tenuto premuto il tasto "-".

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO

- Il programma ha inizio dopo ca. 4 secondi dall'impostazione.
- In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

- Esempio: alle ore 12.15 si impostano 30 minuti di DURATA COTTURA e si imposta il tempo di FINE COTTURA alle ore 12.30.
- L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura, oppure premendo il pulsante MANUALE e poi si ripete correttamente la programmazione.
- In presenza di un errore di impostazione il forno non viene inserito.

ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA

- Si può cancellare un programma premendo il tasto di DURATA COTTURA e di seguito il tasto "-" fino a che sul display non compare l'indicazione 0.00.

IMPORTANTE:

ALLA FINE DI OGNI COTTURA PROGRAMMATA SI CONSIGLIA DI PREMERE IL TASTO , ALTRIMENTI IL FORNO NON FUNZIONA MANUALMENTE.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO A TRE PULSANTI (FIG. 8)

Consente di programmare la durata di cottura nel forno. Se la cottura non necessita di controllo a vista, essa può avvenire anche in assenza dell'utente.

ALIMENTAZIONE

All'accensione, il display lampeggia e l'ora parte da "00:00". Lampeggia e il forno è spento. Lampeggia fino a regolazione con "MODE"

SINCRONIZZAZIONE DELL'ORA

Al momento dell'installazione o dopo un periodo di mancanza dell'alimentazione elettrica, il visualizzatore lampeggia. E' quindi necessario sincronizzare l'ora.

Premere il tasto "MODE".

Premere i tasti ▲ o ▼ per impostare l'ora corrente..

FUNZIONAMENTO MANUALE

Dopo la sincronizzazione dell'ora, è possibile utilizzare il forno manualmente agendo sulle manopole del termostato forno e del selettore (simbolo della pentola accesa).

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA DELLA COTTURA

Si imposta la durata della cottura: al termine del conto alla rovescia il forno si spegne e viene emesso un segnale acustico. Esempio: sono le 11,35 e si desidera che il forno rimanga acceso per 25 minuti a partire da questo momento. Premere il tasto ▲ fino all'indicazione "25.00", eventualmente aggiustare il valore con il tasto ▼. I simboli pentola e auto sono accesi. Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata ed il selettore sul tipo di cottura prescelta: le spie e la lampada del forno si accendono ed il forno entra in funzione.

NOTA: Per azzerrare la durata della cottura tenere premuto il tasto ▼ fino allo zero.

Dopo 25 minuti il forno e i simboli pentola e auto si spengono e il segnale acustico avverte della fine cottura. Premere il tasto "MODE" per interrompere il segnale acustico e ripristinare il funzionamento manuale. Posizionare quindi le manopole del termostato e del selettore del forno sulla posizione di spento.

NOTA: Le unità di misura della durata cambiano a seconda dell'impostazione: all'inizio le cifre sul display indicano i minuti e i secondi, e gli incrementi sono di 10 secondi, fino al raggiungimento di 99 minuti.

CANCELLAZIONE PROGRAMMI


Tempi di programmazione per la durata di cottura possono essere eliminati premendo i tasti ▲ o ▼ e contemporaneamente rilasciare il tasto ▲ per primo.

COME SI USA IL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA MONOCOMANDO (SENZA OROLOGIO)(FIG. 9)

Consente di programmare la durata di cottura.

Funzionamento:

- Posizionare la manopola sul tempo di cottura desiderato (120 minuti al max.).
- Scegliere la temperatura mediante la manopola del termostato e posizionare la manopola del selettore sul tipo di cottura prescelto.
- Quando la manopola del programmatore si posizionerà sul simbolo 0 la cottura sarà terminata. L'interruzione della cottura è automatica.
- Riportare la manopola del termostato sul simbolo ●.
- Riportare la manopola del selettore sul simbolo 0.

N.B.: Il forno, senza l'uso della programmazione, funziona solamente quando la manopola del programmatore è sulla posizione manuale .

USO DEL TIMER ELETTRONICO CON MANOPOLA PUSH (FIG.10)**FUNZIONAMENTO GENERALE**

Questo timer gestisce la visualizzazione dell'orario (tramite lancette analogiche) e il funzionamento del forno (tramite manopola push ed icone di indicazione). Agendo sulla manopola push è possibile: regolare l'orario, programmare l'ora d'inizio e di fine cottura, impostare l'allarme (Minute Minder).

REGOLAZIONE DELL'ORARIO

Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere brevemente per 4 volte la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell'icona "CLOCK". Quindi per incrementare o decrementare l'orario visualizzato a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove a passi di 1 minuto in senso orario o antiorario. Trascorsi 10 secondi dall'ultimo aggiustamento il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità regolazione oraria.

COTTURA MANUALE

A riposo il timer consente la cottura manuale agendo sull'interruttore generale del forno (esterno al dispositivo).

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA

La programmazione dell'ora di fine cottura permette di iniziare subito e terminare la cottura in maniera automatica in base all'ora programmata. Per programmare l'ora di fine cottura premere 2 volte brevemente la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell'icona "END TIME". Per incrementare o decrementare il tempo di cottura a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario. Il lampeggio dell'icona "END TIME" continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Il programma può essere confermato premendo la manopola purché sia stato programmato almeno 2 minuti di cottura. Alla conferma del programma, la cottura viene avviata e l'allarme sonoro viene automaticamente attivato. La cottura terminerà quando "Ora di Fine Cottura Impostata = Ora attuale". Per visualizzare il programma impostato premere brevemente e rilasciare la manopola e allo stesso tempo le lancette e le icone visualizzano il programma impostato. Al termine della cottura l'icona "END TIME" lampeggia e l'allarme emette segnali acustici. Dopo 1 minuto l'allarme viene disabilitato e l'icona "END TIME" rimane lampeggiante fino alla pressione della manopola. Per annullare il programma prima del termine, premere la manopola per 3 secondi: il programma sarà annullato e il timer ritorna in modalità cottura manuale.

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI INIZIO COTTURA E FINE COTTURA

La programmazione dell'ora di inizio cottura permette di iniziare e terminare la cottura in maniera automatica in base alle ore programmate. Per programmare l'ora di inizio cottura premere 1 volta brevemente la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell'icona "START TIME". Per incrementare o decrementare l'ora di inizio cottura a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario. Il lampeggio dell'icona "START TIME" continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'orario ed il programma viene annullato. Se si preme la manopola l'ora di Inizio Cottura viene memorizzata (icona "START TIME" accesa fissa), purché sia stato programmato almeno 1 minuto di ritardo, e si passa all'impostazione del ora di Fine Cottura (l'icona "END TIME" da spenta diviene lampeggiante). Per la programmazione dell'ora di Fine Cottura si segua la procedura descritta nel paragrafo relativo.

La cottura avrà inizio quando "Ora di Inizio Cottura Impostata = Ora attuale".

PROGRAMMAZIONE MINUTE MINDER

La programmazione del Minute Minder permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato senza attivare la cottura (modalità Minute Minder).

Per programmare un "allarme" senza avviare alcuna cottura (modalità Minute Minder), premere brevemente la manopola 3 volte fino ad ottenere il lampeggio dell'icona "ALARM". Quindi ruotare la manopola, e l'impostazione del Minute Minder è identica a quella dell'ora di Fine Cottura (vedere il paragrafo relativo) Il Minute Minder è utilizzabile solo quando non c'è nessun programma in corso.

VISUALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA IMPOSTATO

Il programmatore permette la visualizzazione del programma impostato. Per visualizzare il programma impostato premere brevemente e rilasciare la manopola, nello stesso istante il programmatore visualizza il programma impostato muovendo le lancette sui tempi impostati ed evidenziando le fasi con il lampeggio delle icone relative.

Il programmatore ritorna poi automaticamente a visualizzare l'ora attuale e continua con l'esecuzione del programma impostato.

CANCELLAZIONE DEL PROGRAMMA IMPOSTATO

Il programmatore permette la cancellazione del programma impostato. Per cancellare il programma impostato premere per qualche secondo la manopola fino allo spegnimento delle icone relative ed emissione del secondo beep. Il programmatore ritorna poi automaticamente al modo cottura manuale.

SEGNALAZIONE BLACKOUT

Il timer non annulla il programma in caso di blackout.

Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione di rete tramite il lampeggio del simbolo "CLOCK", per permettere all'utilizzatore verificare che l'ora sia corretta. In questo caso, per disabilitare la segnalazione premere brevemente la manopola.

PULIZIA DEL FORNO

- E' preferibile pulire il forno dopo ogni utilizzazione, quando è ancora tiepido ma non caldo. Questo permette di rimuovere i grassi prima che abbiano il tempo di seccarsi.

- Se comunque vi sono rimaste delle macchie ostinate, mettere un panno imbevuto di ammoniaca sul fondo del forno, chiudere la porta e lasciarlo per alcune ore. In seguito lavare il forno con acqua calda e detergente liquido e asciugarlo completamente.

- Per l'esterno del forno, usare un panno morbido e acqua saponata.

NON USARE MAI PRODOTTI DETERGENTI IN POLVERE O ALTRI ABRASIVI.**PER FORNO AUTOPULENTE**

Le due pareti laterali e quella frontale sono rivestite di smalto autopulente ad azione catalitica (Fig. 5).

Ogni 10 - 15 cotture si lascia funzionare, con forno vuoto ed alla massima potenza. Il tempo necessario per questa operazione è subordinato allo stato di conservazione del forno stesso. Alcune proiezioni tendono ad indurirsi e possono rendere il rivestimento inoperante. In effetti otturano i pori dello smalto speciale e l'ossidazione non ha più luogo. Bisogna allora, appena il forno è completamente raffreddato, rendere la crosta più molle con acqua molto calda ed una spazzola tenera, senza usare detergente, riaccendere poi il forno al massimo per alcuni minuti. (Importante: non usare mai abrasivi o spazzole metalliche).

N.B Per sostituire le pareti catalitiche acquistare il cod. 0003103/I

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

- Spegner il forno e scolgarlo dalla rete di alimentazione;
- la lampada si trova nell'angolo in alto a destra sulla parete posteriore del forno;
- assicurarsi che il forno sia freddo e svitare il portalampada in vetro;
- sostituire la lampada con una nuova dello stesso tipo e avvitare nuovamente il portalampada finché non è ben stretto.

PER TOGLIERE LA PORTA DEL FORNO

La porta può essere rimossa per poter pulire il forno in maniera più agevole seguendo le seguenti istruzioni:

- 1) Aprire completamente la porta.
- 2) Ruotare le due leve "B" portandole dalla posizione 1 alla posizione 2 (vedi fig.11).
- 3) Richiudere lentamente la porta fino all'arresto; afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra, chiuderla ulteriormente ed estrarla sollevandola verso l'alto.
- 4) Per rimontare la porta occorre eseguire la procedura di sgancio in ordine inverso; inserire le due cerniere nelle rispettive sedi e aprire completamente la porta.
- 5) Ruotare le due leve "B" riportandole nella posizione 1.
- 6) Chiudere normalmente la porta.

PULIZIA DEL VETRO DELLA PORTA

Tutti i forni sono dotati di porte in vetro dalle caratteristiche innovative ed estremamente pratiche. Il full-glass interno può essere rimosso agevolmente senza utilizzare alcuno strumento: il sistema di bloccaggio senza viti a vista garantisce una facile pulibilità della porta che solo il vetro può garantire.

Seguire le istruzioni seguenti per smontare correttamente il vetro della porta forno.

- aprire completamente la porta;

- con l'aiuto di una moneta o di un cacciavite piatto fare leva delicatamente nelle due rientranze ricavate nella controporta nella parte inferiore, contemporaneamente;
- il vetro così liberato dalla sua sede, potrà essere sfilato dalla nicchia d'alloggio del vetro;
- terminata la pulizia, rifare le medesime operazioni in senso contrario.

IMPORTANTE : Fai attenzione nel rimontare i vetri affinché l'ordine sia quello corretto; il vetro interno ha un particolare trattamento che riflette il calore!

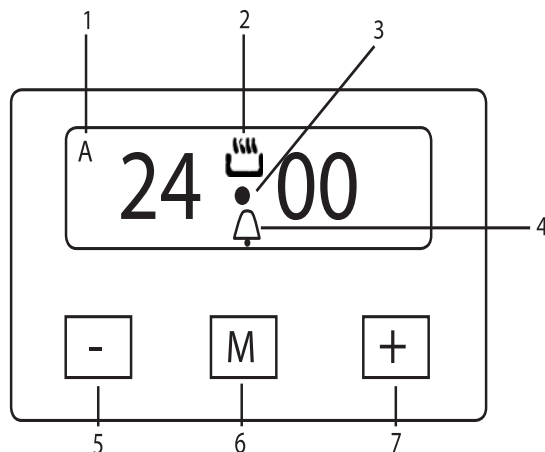
USO DEL TIMER TOUCH

Figura 3


1. Funziona un programma automatico (alcuni modelli al posto del simbolo A viene visualizzato "Auto").
2. Regime manuale.
3. Questo simbolo lampeggia quando si imposta il tempo corrente.
4. Simbolo viene visualizzato quando viene attivato il timer.
5. Pulsante decremento per l'impostazione un timer. Utilizzato anche per selezionare il livello del suono (disponibili tre livelli).
6. Pulsante di selezione del regime.
7. Pulsante per aumentare per l'impostazione un timer.

• IMPOSTAZIONE DEL TEMPO CORRENTE

La prima volta e dopo un'interruzione di corrente, i numeri e simbolo A lampeggiano in display - in questo modo il forno non può essere acceso.

1. Dopo aver acceso della cucina premete il pulsante **M** e tenerlo premuto per almeno 2 secondi, finché il simbolo **A** scompare dal display. Il display visualizza un simbolo lampeggiante • .
2. Per impostare il tempo corrente utilizzando i pulsanti - e + .
3. Pochi secondi dopo aver premuto il tempo selezionato verranno salvati automaticamente.

• REGIME MANUALE

Il forno funzionerà in regime manuale (senza il tempo installato della fine di cottura o la durata di cottura) solo quando il simbolo  si visualizza in display.

• TIMER

Timer emette un segnale acustico quando il tempo scade senza spegnere la cucina. L'intervallo massimo che può essere impostato su un timer - 23 ore 59 minuti. Quando il display del tempo scompare il simbolo e segnale acustico suoni. Si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti, oppure premendo un tasto qualsiasi.

Per impostare il timer, effettuare le seguenti operazioni:

1. Premete il pulsante **M** e tenerlo premuto almeno 2 secondi, fin quando il display mostra un simbolo lampeggiante.
2. Utilizzare i pulsanti **-** e **+** a desiderare il periodo necessario.
3. Pochi secondi dopo aver premuto il timer rimane impostato un conto alla rovescia. Il display mostrerà il simbolo .

• FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA DI COTTURA

1. Impostare il funzionamento desiderato del forno e la temperatura di cottura.
2. Premere il pulsante **M** per almeno 2 secondi fino a quando il display mostra un simbolo lampeggiante.
3. Rilasciare e premere nuovamente il pulsante **M**. Il display visualizza lampeggiante simbolo **A** e l'iscrizione «dur», che dopo qualche tempo cambierà a **0:00**.
4. Usare i pulsanti **-** e **+** per impostare il tempo di cottura desiderato (valore massimo - 10 ore).
5. Pochi secondi dopo l'ultimo valore premere il tasto viene salvato e il conto alla rovescia. Il display visualizza simboli **A** e . Se si desidera visualizzare l'ora corrente, premere ripetutamente **M**.

Al termine del tempo impostato si sente un allarme acustico e il forno si spegne automaticamente. Si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti, oppure premendo un tasto qualsiasi.

• FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON PREMETERE IL TEMPO DI FINE COTTURA

1. Impostare il regime di funzionamento desiderato del forno e la temperatura di cottura.
2. Premere il pulsante **M** per almeno 2 secondi fin quando il display mostra un simbolo lampeggiante .
3. Rilasciare e premere nuovamente il pulsante **M**. Il display visualizza lampeggiante simbolo **A** e l'iscrizione «dur».
4. Premere il pulsante **M** di nuovo. Sul display appare «end», che dopo qualche tempo cambierà a **0:00**.
5. Usare i pulsanti **-** e **+** per impostare il tempo di fine di cottura. Pochi secondi dopo l'ultimo valore premere il tasto
6. viene salvato e il conto alla rovescia. Il display mostrerà ai simboli **A** e . Per visualizzare il tempo corrente, premete ripetutamente **M**.

Si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti, oppure premendo un tasto qualsiasi.

UTILIZZO DELLE MANOPOLE PUSH PULL

Alcune versioni del prodotto sono dotate della manopola push pull. Questa a riposo si trova a filo con il cruscotto, per utilizzarla occorre premere ed essa uscirà dalla propria sede, ruotare e scegliere la funzione desiderata. La manopola in posizione di utilizzo è dotata di un dispositivo di sicurezza che non le permette di ritornare in posizione di riposo.

KIT "GUIDE FORNO ESTRAIBILI"

Alcune versioni del prodotto sono dotate delle guide telescopiche. Queste rappresentano un vero e proprio comfort in fatto di cottura, perché consentono l'estrazione completa delle griglie assicurandone il bloccaggio a fine corsa. Una comodità che permette di gestire gli alimenti senza paura di scottarsi e che assicura una pulizia più profonda. E' possibile a richiesta equipaggiare il forno con il Kit di "Guide Estraiibili". La richiesta va inoltrata al vostro rivenditore.

UTILIZZO ACCESSORI DEL FORNO

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill. Quando la griglia è provvista di due fermi situati nella parte posteriore, deve essere inserita nel forno fino a toccarne la cavità posteriore.
- La leccarda posizionata sotto la griglia serve per raccogliere i sughi colati dagli alimenti cotti direttamente sulla griglia stessa. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.
- 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 in fig. 12, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle (2).

LA DIRETTIVA 2012/19/EEC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI



Fig.A

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare):

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2012/19/EEC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004 - MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI. INFORMAZIONE AGLI UTENTI.

Il simbolo rappresentato in figura, presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004.

All'interno della cavità del forno gli alimenti potrebbero venire a contatto con: griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, schidioni girarrosti, pareti forno, Sul piano di lavoro con: griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.

Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique. La plaquette est visible en ouvrant la porte du four.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- NF - Directive LVD (basse tension) 2006/95/EEC et modifications ultérieures
- NF - Directive GAD (gas) 2009/142 EEC et modifications ultérieures
- NF - Directive EMC (compatibilité électromagnétique) 2004/108/EC
- NF - Directive RoHS 2011/65/EU
- NF - Directive WEEE 2012/19/EEC
- NF - Directive EUP (en veille) 2005/32/CE
- NF - Règlement Européen 65/2014 (énergie étiquettes fours)
- NF - Règlement Européen 66/2014 (ecodesign)
- NF - Règlement Européen 1935/2004 (contact alimentaire)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre appareil.

Dimensions utilisables	Four
Largeur	cm. 41,00
Profondeur	cm. 39,40
Hauteur	cm. 31,00
Volume	L. 50/52

PUISSANCES DES ELEMENTS

résistance sole	1,5 kW
résistance plafond	0,7 kW
résistance circulaire	2,0 kW
grilloir	2,0 kW
ventilateur	25 W
éclairage du four	40 W
ventilateur de refroidissement	22-26 W

PUISSANCE TOTALE FOUR ÉLECTRIQUE

four statique	2,21 kW
four à chaleur tournante	2,00 kW
four multifour	2,21 kW
four multifonction	2,70 kW

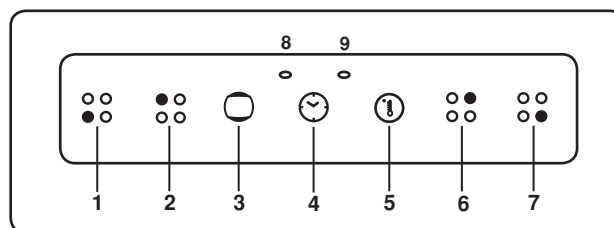
EQUIPEMENT

- Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir:
- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
 - Tournebroche
 - Minuterie mécanique
 - Programmeur de fin cuisson avec horloge analogique
 - Programmeur de fin cuisson monocommande
 - Programmeur électronique
 - Moteur tangentiel de refroidissement

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique. La plaquette est visible en ouvrant la porte du four.

BANDEAU de commandes avec four polyvalent



- 1) Zone de cuisson avant gauche.
- 2) Zone de cuisson arrière gauche.
- 3) Sélecteur.
- 4) Minuterie.
- 5) Thermostat.
- 6) Zone de cuisson arrière droite.
- 7) Zone de cuisson avant droite.
- 8) Voyant rouge.
- 9) Voyant orange.

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

L'appareillage est conforme aux normes EN 60 335-1, EN 60 335-2 et est encastrable. Il doit être installé en suivant les instructions du producteur.

Le four doit être installé dans un meuble dont les matériaux (vernis, revêtements, colles, etc.) résistent à une température d'au moins 100°C.

Enfiler les 4 vis (voir fig. 3) dans les trous prévus sur la façade qui sont visibles avec la porte du four ouverte. S'assurer que la pointe des vis soit dans la direction de la ligne médiane du bois du meuble.

Introduire le four dans le meuble et visser les vis jusqu'à serrage complet.

Si le four se trouve près d'un autre appareil électroménager, vérifier que, pendant le fonctionnement, il n'y ait pas de dérangement réciproque. Les branchements électriques devront également être séparés.

Assurer une bonne ventilation par une ouverture pratiquée dans la partie haute du meuble à colonne ou une ouverture de 10 mm. au-dessus de la corniche du four. Voir fig. 1.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05VV-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05VV-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).





N.B. La fiche doit être à la portée de la main quand l'appareil est installé.

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

UTILISATION DU FOUR**FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE**

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:









- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repères de 560 à 250°C : chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère  ou  : allumage du grilloir (sur le plafond du four).
- repère  : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE 4

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, en partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette en sens horaire, on a les positions suivantes :





- repère  : éclairage du four (l'ampoule restera toujours allumée même avec l'index de la manette sur toutes les autres positions).
- repère  ,  ou  : allumage du grilloir (sur la voûte du four).
- repère  ,  : mise en marche du tournebroche avec le grilloir allumé.
- repère  : allumage de la résistance de la voûte et de celle de la sole (fonction statique). Pour le réglage de la température, agir sur la manette du thermostat  ; chauffage du four en montée de 50° à 250°C.

REMARQUE – Le voyant jaune s'allume selon l'intervention du thermostat.

Avant d'introduire les aliments à cuire, préchauffer le four pendant au moins 10 minutes.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE " 4 New"



Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:


- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repère  : cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.
- repère  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère  : allumage du grilloir.


NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE " 4 "

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repère  : mise en marche du ventilateur.

- repère  : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.


- repère  : allumage du grilloir.


REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.


Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 4

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).

- repère  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  : allumage du grilloir.


REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.


Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.


FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFOUR


Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:


- repère  : allumage de la lampe du four et du voyant rouge.

- repère  : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.

- repère  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximale.

- repère  : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION


Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat (de 50 à 250°C), le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:


a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).


b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).

c) Rayons infra-rouges (grilloir).


Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:


- repère  : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.


- repère  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.


- repère  : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux,


aux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  : cuisson avec four conventionnel plus ventilation qui permet une cuisson sur un ou plusieurs niveaux ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.

- repère  : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position d'ouverture maximale.

- repère  : cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.

- repère  : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  : cuisson douce avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- ouvrir la porte du four;

- poser l'aliment sur la grille;

- placer la lèchefrite sous la grille;

- introduire le tout sur le gradin le plus haut du four;

- refermer la porte;

- allumer la résistance du grilloir;

- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges.

- au bout de quelques minutes, tourner l'aliment pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges (le temps d'exposition dépend du type d'aliment et du goût personnel de l'utilisateur). Voir tableau "Mets à griller"

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants. Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte fermée.

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

ATTENTION - Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », a deux manettes séparée (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette. Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 200°C.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (FIG. 4)

Le tournebroche, qui fonctionne en même temps que le gril, est fourni uniquement avec les modèles "four statique".

Fonctionnement:

- mettre en marche la résistance du grilloir;

- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;

- placer le petit support broche sur les grilles latérales du four ou bien introduire le support broche dans les guides prévues dans le four;

- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;

- dévisser la poignée de la broche;

- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer la porte du four ;
- faire partir le moteur en tournant la manette sur la position broche;
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

ATTENTION: Les fourchettes de la broche pourraient avoir les pointes acérées. Manier avec précaution.

POUR CUISINIÈRES AVEC MINUTERIE MÉCANIQUE (FIG. 6)

La minuterie peut être réglée pour une durée maximum d'une heure. La durée de cuisson voulue est obtenue en faisant tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Un signal acoustique, qui cesse automatiquement, intervient à la fin de la durée préétablie. La minuterie, au moment du signal acoustique, n'interrompt pas le fonctionnement du four.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (FIG. 7)

Le programmeur électronique permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'utilisateur.

À l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc synchroniser l'heure, au contraire toutes programmations ne seront pas correctes.

SYNCHRONISATION DE L'HEURE

- Presser simultanément les 2 touches (DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON) et la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure. Cette opération efface les éventuels programmes précédemment introduits, et le symbole AUTO clignote.

NOTA: Lorsque le symbole AUTO clignote, il est impossible de faire fonctionner le four manuellement.

TOUCHES "+" ET "-"

- Par les touches "+" ou "-" on augmente ou on diminue le temps à une vitesse variable suivant la durée de pression exercée sur la touche même.

FUNCTIONNEMENT MANUEL

- Presser la touche MANUEL: le symbole AUTO s'éteint (si clignotant ou allumé en permanence), le symbole CASSEROLE s'allume, et il est alors possible d'enclencher le four en tournant le bouton du thermostat four et le sélecteur selon les instructions de la notice.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON

- Prenons un exemple: il est 9h25; on veut allumer le four à 11h00 et terminer la cuisson à 12h00 (donc durée de cuisson: 1 heure).
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 01.00 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument en permanence.
- Presser la touche FIN DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 12.00; le symbole CASSEROLE s'éteint, tandis que celui AUTO reste allumé.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le programmeur est ainsi prêt au fonctionnement: à 11h00, le four s'allume automatiquement et le symbole CASSEROLE s'allume.
- Au terme de la cuisson (à 12h00), le symbole AUTO clignote, le symbole CASSEROLE s'éteint et une sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON

- Prenons un exemple: il est 11h35 et l'on veut que le four

fonctionne pendant 25 minutes à partir de cet instant.

- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 00.25 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le four commence à chauffer.
- Après 25 minutes, le four et le symbole CASSEROLE s'éteignent, le symbole AUTO clignote et la sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, il faut presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

MINUTEUR

- Presser la touche MINUTEUR et sélectionner le temps désiré à l'aide de la touche "+" ou "-".
- Durant le fonctionnement du minuteur le symbole CLOCHE s'allume.
- Au terme du temps programmé la sonnerie se déclenche et le symbole CLOCHE s'éteint.

SONNERIE

- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 7 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.
- En pressant la touche "-" sans avoir préalablement sélectionné une fonction, il est possible de changer la fréquence du signal sonore. On peut choisir jusqu'à trois types différents de signal. Le signal sélectionné retentira tant que la touche "-" sera pressée.

DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE

- Le programme démarre environ 4 secondes après les affichages.
- Il est possible, à tout moment, de contrôler le programme présélectionné en pressant la touche correspondante.

ERREURS DE PROGRAMMATION

- Exemple: à 12h15 on programme 30 minutes de DUREE DE CUISSON et l'on programme le temps de FIN DE CUISSON à 12h30.
- Pour corriger l'erreur de programmation, on peut soit varier la durée ou le temps de fin de cuisson, soit presser la touche MANUEL et répéter correctement la programmation.
- En présence d'une erreur de programmation, le four ne s'enclenche pas.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

- Il est possible d'effacer un programme en pressant d'abord la touche de DUREE DE CUISSON, puis la touche "-" jusqu'à obtenir l'affichage de 0.00.

IMPORTANT: A LA FIN DE TOUTE CUISSON PROGRAMMEE ON CONSEILLE DE POUSSER LA TOUCHE , SI NON LE FOUR NE FONCTIONNE PAS MANUELLEMENT.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE À TROIS TOUCHES (FIG.8)

Le programmeur du four permet de régler le temps de cuisson. Si aucune surveillance n'est nécessaire pour la cuisson, l'utilisateur peut même s'absenter.

ALIMENTATION

Lors du branchement sur secteur, l'afficheur clignote et indique 00:00. Le four est encore éteint. L'afficheur s'arrête de clignoter après le réglage de l'heure au moyen de la touche MODE.

SYNCHRONISATION DE L'HEURE

Pendant l'installation et après une panne de courant, l'afficheur clignote. L'heure doit alors être synchronisée.

Appuyer sur la touche MODE.

Appuyer sur les touches ▲ ou ▼ pour régler l'heure.

FONCTIONNEMENT MANUEL

Après la synchronisation de l'heure, le four peut être utilisé en mode manuel via le thermostat et le sélecteur (symbole de la casserole allumé).

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

Programmation du temps de cuisson : lorsque le temps réglé s'est écoulé, le four s'éteint et un signal sonore retentit.

Par exemple : il est 11h35 et vous voulez que le four fonctionne pendant 25 minutes. Appuyer sur la touche ▲ jusqu'à ce que l'afficheur indique 25:00. Corriger éventuellement la valeur avec la touche ▼. Les symboles casserole et auto s'allument. Mettre le thermostat du four sur la température souhaitée et le sélecteur sur le mode de cuisson choisi. Les voyants et la lampe du four s'allument, puis le four se met en marche.

REMARQUE : pour mettre à zéro le temps de cuisson, garder la touche ▼ enfoncée jusqu'à ce que zéro s'affiche.

Le four et les symboles casserole et auto s'éteignent au bout de 25 minutes, et le signal sonore retentit pour indiquer la fin de la cuisson. Appuyer sur la touche MODE pour interrompre le signal sonore et rétablir le fonctionnement manuel. Mettre ensuite le thermostat et le sélecteur du four sur la position arrêt.

REMARQUE : les unités de temps changent en fonction du réglage. Les chiffres de l'afficheur indiquent tout d'abord les minutes et les secondes. Le temps augmente par intervalles de 10 secondes jusqu'à 99 minutes maximum.

SUPPRESSION DES PROGRAMMES


Pour supprimer le temps de cuisson programmé, appuyer sur les touches ▲ et ▼, puis relâcher la touche ▲ en premier.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (FIG. 9)

Il permet de programmer la durée de cuisson.

Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmeur se positionnera sur le repère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le repère ●.
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le repère 0.

N.B. : L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmeur sur le repère  (fonctionnement manuel).

UTILISATION DE LA MINUTERIE ÉLECTRONIQUE AVEC MANETTE PUSH (Fig. 10)

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Cette minuterie gère l'affichage de l'horloge (avec aiguilles analogiques) et le fonctionnement du four (avec la manette appuyée, icône d'indication). La manette PUSH permet de régler l'horloge, programmer l'heure de début et l'heure de fin de cuisson, programmer l'alarme (Minute Minder).

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Pour régler l'heure, soit la position des aiguilles, appuyer 4 fois brièvement sur la manette pour faire clignoter l'icône « CLOCK ». Pour augmenter ou diminuer de 1 minute l'heure affichée, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. L'aiguille des minutes avance par pas de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. La minuterie électronique quitte automatiquement le mode Réglage de l'horloge 10 secondes après la dernière mise à jour.

CUISSON MANUELLE

Lorsque la minuterie n'est pas activée, utiliser l'interrupteur général (à l'extérieur du dispositif) pour passer à la cuisson manuelle.

PROGRAMMATION DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

La programmation de l'heure de fin de cuisson permet de commencer immédiatement la cuisson, puis de la terminer automatiquement en fonction de l'heure programmée. Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyer 2 fois brièvement sur

la manette pour faire clignoter l'icône « END TIME ». Pour augmenter ou diminuer de 1 minute le temps de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. L'aiguille des minutes avance par pas de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. L'icône « END TIME » continue à clignoter 10 secondes après la dernière rotation. Dans la mesure où minimum 2 minutes de cuisson ont été programmées, appuyer sur la manette pour confirmer le programme. Après la confirmation du programme, la cuisson commence et l'alarme sonore est automatiquement activée. La cuisson se termine dès que « Heure de fin de cuisson programmée = Heure actuelle ». Pour visualiser le programme via les aiguilles et les icônes, appuyer brièvement sur la manette, puis la relâcher. Une fois la cuisson terminée, l'icône « END TIME » clignote et l'alarme émet un signal sonore. L'alarme se désactive après 1 minute et l'icône « END TIME » continue à clignoter jusqu'au moment où la manette est enfoncée. Pour annuler le programme avant qu'il ne se termine, appuyer sur la manette pendant 3 secondes. Le programme est annulé, et la minuterie se remet en mode cuisson manuelle.

PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DÉBUT ET FIN DE CUISSON

La programmation de l'heure de début de cuisson permet de commencer et de terminer automatiquement la cuisson en fonction des heures programmées. Pour régler l'heure de début de cuisson, appuyer 1 fois brièvement sur la manette pour faire clignoter l'icône « START TIME ». Pour augmenter ou diminuer de 1 minute l'heure de début de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. L'aiguille des minutes avance par pas de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. L'icône « START TIME » continue à clignoter 10 secondes après la dernière rotation. Si la manette n'est ni tournée ni enfoncée dans cet intervalle, les aiguilles affichent de nouveau automatiquement l'heure, et le programme est annulé. Dans la mesure où minimum 1 minute de retard est programmée, l'heure de début de cuisson est mémorisée (icône « START TIME », lumière fixe) si la manette est enfoncée. La prochaine étape est le réglage de l'heure de fin de cuisson (l'icône « END TIME » se met à clignoter). Pour programmer l'heure de Fin de Cuisson, suivre la procédure décrite dans le paragraphe correspondant. La cuisson commence dès que « Heure de début de cuisson programmée = Heure actuelle ».

PROGRAMMATION DU MINUTE MINDER

La programmation du Minute Minder permet d'obtenir une simple alarme après un certain délai sans activer la cuisson (mode Minute Minder).

Pour programmer une « alarme » sans activer aucune cuisson (mode Minute Minder), appuyer 3 fois brièvement sur la manette pour faire clignoter l'icône « ALARM ». Tourner ensuite la manette, puis répéter la procédure prévue pour l'heure de fin de cuisson (voir le paragraphe correspondant) pour régler le Minute Minder. Le mode Minute Minder ne peut être activé que si aucun programme n'est en cours.

AFFICHAGE DU PROGRAMME

Le programmeur permet de visualiser le programme. Pour visualiser le programme, appuyer brièvement sur la manette, puis la relâcher. Le programmeur visualise alors le programme via le déplacement des lancettes et via le clignotement des icônes correspondantes.

Le programmeur se remet ensuite automatiquement sur l'heure actuelle, et l'exécution du programme se poursuit.

ANNULATION DU PROGRAMME

Le programmeur permet d'annuler le programme. Pour annuler le programme, appuyer pendant quelques secondes sur la manette jusqu'à éteindre les icônes correspondantes et entendre le deuxième beep. Le programmeur se remet ensuite automatiquement en mode cuisson manuelle.

SIGNALISATION PANNE D'ÉLECTRICITÉ

En cas de panne d'électricité, la minuterie n'annule pas le programme.

La minuterie signale les interruptions d'électricité par le clignotement du symbole « CLOCK ». Ainsi l'utilisateur peut vérifier que l'heure est correcte. Dans ce cas, appuyer brièvement sur la manette pour désactiver la signalisation.

NETTOYAGE DU FOUR

- Il est préférable de nettoyer le four après chaque utilisation, quand il est encore tiède. Cela permet de bien enlever les graisses et les salissures sans qu'elles aient le temps de sécher.
- Si, après nettoyage, il reste encore des taches, mettre un chiffon imprégné d'ammoniaque sur le fond du four, porte fermée, et le laisser pendant quelques heures. Ensuite, laver le four avec de l'eau chaude et du détergent liquide et sécher complètement.
- Pour l'extérieur du four, utiliser un chiffon doux et de l'eau savonneuse.

NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS DETERGENTS EN POUDRE OU D'AUTRES ABRASIFS.

POUR CUISINIÈRES AVEC FOUR AUTO-NETTOYANT (Fig.5)

Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant qui détruit les graisses pendant la cuisson. Toutefois, après 10 - 15 cuissons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis rallumer le four au maximum pendant quelques minutes.

Important: ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

Pour remplacer les parois catalytiques, acheter le code 0003103/I

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Eteindre le four et le débrancher;
- l'ampoule se trouve dans l'angle supérieur à droite sur la paroi arrière du four;
- le four doit être froid; dévisser l'ampoule de la douille;
- remplacer l'ampoule par une neuve du même type et la revisser à fond.



COMMENT ENLEVER LA PORTE DU FOUR

Pour nettoyer le four plus facilement, la porte peut être retirée comme suit :

- 1) Ouvrir complètement la porte ;
- 2) Faire passer les deux leviers « B » de la position 1 à la position 2 (voir fig.11) ;
- 3) Refermer lentement la porte jusqu'à la butée, la prendre des deux mains (l'une du côté gauche et l'autre du côté droit), puis la fermer et la soulever vers le haut ;
- 4) Pour remonter la porte, répéter la procédure de décrochage dans le sens inverse. Introduire les deux charnières dans leur logement, puis ouvrir la porte complètement ;
- 5) Faire passer les deux leviers « B » dans la position 1 ;
- 6) Fermer normalement la porte.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE À 3 TOUCHES (Fig. 13)

Signification des symboles sur l'écran:

1	A*	Programme Automatique en marche. (*: dans certaines versions, l'inscription Auto s'affiche en verticale).
2		S'il est affiché, le four est activé pour fonctionner en mode manuel.
3	.	S'il est clignotant, il indique que le programmeur est en modalité de programmation de l'heure.
4		S'il est allumé, il indique qu'un minuteur d'avertissement est en marche.
5	-	Touche pour diminuer la valeur des chiffres durant les réglages du minuteur. Elle sert également à sélectionner le niveau de sonnerie souhaité(3 niveaux).
6	M	"Mode" key to access the programming options of the programme.
7	+	Touche pour augmenter la valeur des chiffres durant les réglages du minuteur.

La première mise en marche

Les chiffres et la lettre A s'affichent à l'écran en mode clignotant lorsque le four est branché au réseau électrique ou après une éventuelle coupure de courant. Dans ces conditions on ne peut pas allumer le four.

Pour régler l'heure actuelle et/ou activer le four au fonctionnement, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant 2 secondes. La lettre A s'éteint et l'éclairage des chiffres affichés sur l'écran devient fixe.

Quand le point (3) est en mode clignotant, appuyer sur la touche - ou sur la touche + pour corriger l'heure qui est affichée. Le paramètre est accepté par le programmeur peu après avoir relâché la touche.

N.B. Le four pourra exercer ses fonctions de cuisson uniquement lorsque l'écran du programmeur affichera le symbole (2) allumé.

Minuteur d'avertissement

La fonction du "minuteur" sert uniquement d'avertisseur sonore, que l'on peut régler pour une durée de 23 heures et 59 minutes maximum. Lorsque le temps programmé est écoulé, le symbole (4) s'éteint et un signal sonore s'active puis s'éteint automatiquement après 7 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Pour régler le minuteur, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (4) commence à clignoter.

Programmer dans combien d'heures et/ou minutes le minuteur devra s'activer en utilisant la touche + or - pour augmenter ou diminuer la valeur des chiffres sur l'écran.

Relâcher la touche + or - quand le temps désiré est atteint.

L'heure actuelle ainsi que le symbole (4) s'afficheront après quelques secondes.

Le compte à rebours commencera immédiatement.

Cuisson semi-automatique

DURÉE de CUISSON:

Après avoir sélectionnée une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 seconds au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole (4) s'allume. Relâcher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole A commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription "dur" s'affiche. Celle-ci sera ensuite altérée avec par l'affichage des chiffres: 0*00. Programmer le temps souhaité de durée de la cuisson en appuyant sur les touches - ou + (temps maximal de programmation: 10 heures).

Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmeur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche **M** afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle. Les symboles **A** et (2) seront allumés.

Un signal sonore est émis à la fin du temps de cuisson programmé et le four s'éteint automatiquement.

Voir les paragraphes suivants: désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

FIN de cuisson:

Après avoir sélectionnée une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche **M** pendant 2 seconds au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole (4) s'allume. Relâcher et appuyer de nouveau sur la touche **M**. Le symbole **A** commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription "**dur**" apparaît. Appuyer de nouveau sur la touche **M**. L'inscription "**End**" s'affichera sur l'écran. Celle-ci sera ensuite altérée par l'affichage des chiffres: 0*00.

Programmer l'heure prévue de la fin de la cuisson en appuyant sur les touches - or + (temps maximal de programmation: 10 heures).

Après quelques secondes, les temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmeur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche **M** afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

La cuisson commencera immédiatement, tandis que l'heure actuelle reviendra, quelques secondes plus tard, s'afficher sur l'écran du programmeur. Les symboles **A** et (2) seront allumés. Un signal sonore sera émis quand l'heure de la fin de cuisson prévue sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement.

Voir les paragraphes suivants: désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Cuisson automatique

Programmer un temps de DURÉE de cuisson selon indications examinées au chapitre DURÉE de la cuisson, puis saisir l'heure de fin de cuisson selon les indications vues dans le chapitre précédent. (Temps maximal de programmation de fin de cuisson:

24 heures). Le four s'allumera automatiquement à une heure déterminée qui correspondra à la différence entre l'heure prévue pour la fin de cuisson et le temps de durée de cuisson.

Durant la période d'attente, du démarrage du four au réchauffement, le symbole **A** sera affiché sur l'écran pour indiquer qu'un programme automatique et l'heure actuelle sont activés. Alors que l'allumage du four sera signalé par l'éclairage du symbole (2). Un signal sonore sera émis quand l'heure de fin de cuisson programmée sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement. Voir les paragraphes suivants: désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Désactivation de la sonnerie

Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore manuellement.

Réactivation du four

Le symbole **A** s'affiche en mode clignotant sur l'écran, en plus de l'heure actuelle, à la fin d'une cuisson semi-automatique ou automatique. Dans ces conditions, l'alimentation électrique des éléments chauffants du four, y compris l'éclairage, sera débranchée.

Pour remettre le four en marche, appuyer sur la touche **M** et la maintenir appuyée jusqu'à ce que le symbole (2) s'allume et jusqu'à ce que la lettre **A** s'éteigne.

AUTRES FONCTIONS DU PROGRAMMEUR

Annulation d'un programme de cuisson Semi-automatique ou automatique

Pour annuler un programme de cuisson semi-automatique ou automatique, symbole **A** allumé, appuyer en même temps sur les touches - et + pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (2) s'allume et la lettre **A** s'éteigne.

Annulation du minuteur d'avertissement

Pour annuler le décompte du minuteur d'avertissement, symbole (4) allumé, appuyer sur la touche **M** pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à l'affichage en mode clignotant du symbole (4). Appuyer en même temps sur les touches - et +.

Contrôle de l'état des fonctions

Avec la touche **M**, on peut rappeler sur l'écran le temps programmé ou restant de toutes les fonctions offertes par le programmeur. Appuyer sur la touche **M** et la maintenir appuyée pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (4) s'allume. L'écran affichera le temps restant ou bien une série de zéros si le minuteur est désactivé. Appuyer de nouveau sur la touche **M**. L'inscription "**dur**" s'affichera sur l'écran, puis en modalité alternée le temps restant ou une série de zéros (minuteur désactivé). En appuyant de nouveau sur la touche **M**, le temps de fin de cuisson programmé s'affichera avec l'inscription "**End**".

Modification de l'heure actuelle et modification du volume de la sonnerie

Avec le programmeur en modalité standard, symbole (2) allumé, appuyer en même temps sur les touches - et + pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le petit point clignote (3).

Pour modifier l'heure: appuyer sur la touche + ou sur la touche -.

Pour changer le volume de la sonnerie: appuyer sur la touche **M**. L'écran affichera l'inscription: "to n..." suivie d'un chiffre; puis, sélectionner avec la touche - le volume souhaité.

N.B. le chiffre 1 correspond au volume le plus haut; il est possible de choisir entre 3 niveaux différentes de volume.

Attention:

L'interruption de courant électrique provoquera l'annulation des fonctions programmées, y compris l'horloge.

Une fois que le courant aura été rétabli, le programmeur devra être reprogrammé.

CONSEILS D'ORDRE GENERAL

L'utilisation des appareils électro-ménagers comporte l'observation de certaines règles fondamentales.

En particulier:

- La table de cuisson en vitrocéramique a une bonne résistance mécanique et supporte par conséquent de petits chocs accidentels. Si à la suite de chocs la table de cuisson présente des ruptures ou des fissures, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et contacter votre revendeur.

Conseils en cas d'anomalies:

Avant de consulter votre Service Après-vente de confiance contrôler que:

- la fiche est correctement enforcée dans la prise de courant;
- le voyant général de fonctionnement est allumé.

Si le problème n'est pas résolu, consulter un technicien qualifié et autorisé qui peut réparer la panne.

Si l'éclairage du four ne fonctionne pas procéder de façon suivante:

- débrancher le raccordement électrique du réseau. Enlever la vitre de protection qui se trouve à l'intérieur du four sur la partie arrière et remplacer la lampe.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

UTILISATION DES MANETTES PUSH PULL

Certains modèles sont équipés de la manette push pull. Au repos la manette se trouve au même niveau que le bandeau de commandes ; pour l'utiliser, l'enfoncer et elle sortira de son logement, tourner et choisir la fonction désirée. En position d'utilisation, un dispositif de sécurité empêche à la manette de retourner en position de repos.

UTILISATION ACCESSOIRES DU FOUR

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire. La grille du four quand est dotée de deux arrêts situés dans la partie postérieure, doit être insérée dans le four jusqu'à en toucher la cavité postérieure.
- La lèche-frite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèche-frite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments.
- 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, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2), voir fig. 12

KIT « GLISSIÈRES DE FOUR EXTRACTIBLES »

Certains modèles sont équipés de glissières télescopiques. Ces glissières télescopiques représentent un vrai confort de cuisson. Elles permettent de sortir plus aisément les plats du four en cours de cuisson car on les tire complètement et elles se bloquent en fin de course. On peut donc manipuler les plats chauds sans risque de se brûler et effectuer aussi un nettoyage plus soigné. Sur demande, le four peut être équipé du Kit de « glissières extractibles ». La demande doit être expédiée au revendeur.

LA DIRECTIVE 2012/19/EEC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR



Fig.A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique) :

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2012/19/EEC (DEEE- Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques).

Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent. L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. Il s'expose sinon aux sanctions prévues par la législation en vigueur.

La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN – matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Information aux utilisateurs.

Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.

À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèche-frites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en catouchouc, les broches des tournebroches, les parois du four.

Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson.

Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance's nameplate. The nameplate can be seen when the oven door is opened.

Appliance complying with the following directives:

- LVD Directive (low voltage) 2006/95 / EEC and subsequent amendments
- GAD Directive (gas) 2009/142/EEC and subsequent amendments
- EMC Directive (electromagnetic compatibility) 2004/108/EC
- ROHS Directive 2011/65/EU
- WEEE Directive 2012/19/EEC
- EUP Directive (standby) 2005/32/CE
- European Regulation 65/2014 (energy labels ovens)
- European Regulation 66/2014 (ecodesign)
- European Regulation 1935/2004 (materials in contact with food)

FOREWORD

- Refer only to the headings and sections covering accessories actually installed on your appliance.

Usable dimensions	Oven
Width	cm. 41,00
Depth	cm. 39,40
Height	cm. 31,00
Volume	L. 50/52

HEATING ELEMENT POWERS

bottom element	1.5 kW
top element	0.7 kW
oven circular element	2.0 kW
grill	2.0 kW
fan	25 W
oven light	40 W
cooling fan	22-26 W

TOTAL ELECTRIC OVEN POWER

static oven	2.21 kW
fan oven	2.00 kW
multi-oven	2.21 kW
multifunction oven	2.70 kW

EQUIPMENT

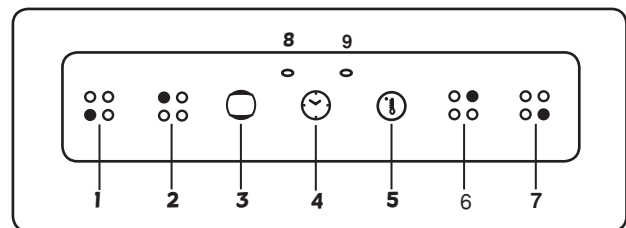
Depending on the models, cooker may have:

- Self-cleaning enamelled liners
- Rotisserie
- Mechanical timer
- Analogue clock with minute-minder and automatic switch-off
- Electronic timer
- Tangential cooling fan

For the ELECTRIC WIRING DIAGRAM see figure 2 at the back of this manual.

The electrical power is stated on the nameplate. The nameplate can be seen when the oven door is opened.

CONTROL PANEL with multipurpose oven



- 1) Front left-hand plate.
- 2) Rear left-hand plate.
- 3) Selector.
- 4) Minute-minder.
- 5) Thermostat.
- 6) Rear right-hand plate.
- 7) Front right-hand plate.
- 8) Red light.
- 9) Orange light.

INSTALLATION

The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.

The appliance is produced to EN 60 335-1, EN 60 335-2 and is of built-in type, meaning that it must be installed in accordance with the producer's instructions.

The oven must be installed in a unit having materials (varnishes, finishes, glues, etc.) resistant to a temperature of at least 100°C. The dimensions of the compartment for built-in installation are shown in Fig. 1.

Prefit the 4 screws (see fig. 3) using the holes provided in the front panel visible with the oven door open, making sure that the tips of the screws go in the direction of the cabinet's wooden element.

Fit the oven into the unit and screw in the screws until completely tight.

If the oven is to be installed close to other household appliances, check that there will be no mutual interference during operation. Their respective electrical connections must be separate.

Suitable ventilation should be assured by means of an opening in the top of the column unit, or an opening of 10 mm above the oven surround. See fig. 1.

CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

Before making the connection, check that:

- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
- the earth connection is in good working order.

If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:

- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;
- replacement leads must be of type H05VV-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
- if the appliance is supplied without lead, using type H05VV-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

N.B. The plug must be reachable when the appliance is installed.






IMPORTANT: the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

HOW TO USE THE OVEN

STATIC ELECTRIC OVEN

There is a single control knob for the oven or grill.

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

- symbol : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- Setting from 50 to 250 degrees C : oven heat settings, with thermostat control.
- symbol  ,  or  : grill on (in roof of oven)
- symbol  : rotisserie start with grill on.









Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

STATIC ELECTRIC OVEN 4





With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, as the knob is turned clockwise the settings available are:

- symbol  : the oven light is switched on (it will always remain on even when the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol  ,  or  : grill (in top of oven) is switched on.
- symbol  ,  : roaster switches on with grill on.
- symbol  : oven top and bottom elements switch on (conventional cooking function). To regulate the temperature, use the knob of the thermostat  : oven heat settings rising from 50° to 250°C.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped. Before placing food for cooking inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

STATIC ELECTRIC OVEN "4 New"

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:





- symbol  : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol  : slow cooking using the bottom element; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.
- symbol  : conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol  : grill on.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes



ELECTRIC FAN OVEN WITH 4 COOKING PROGRAMS

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:



- symbol  : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol  : operation of fan.
- symbol  : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol  : grill on.

MULTIFUNCTIONS ELECTRIC OVEN 4 POSITIONS

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

- symbol  : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol  : conventional "static" oven cooking, the oven tem-

perature is controlled using the thermostat knob.







- symbol : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol : grill on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN WITH 6 COOKING PROGRAMS

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

- symbol : oven light and red warning light on
- symbol : oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol : conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol : grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at maximum temperature.
- symbol : quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.









NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat (from 50 to 250° C), this oven offers various cooking methods. There are three principle sources of heat:

- Forced heat diffusion (fan oven)
- Spontaneous heat diffusion (static oven)
- Infra-red rays (grill)

Starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:

- symbol : oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol : conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol : traditional oven cooking with fan assistance for cooking on one or more levels; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.
- symbol : grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at the maximum temperature.
- symbol : slow cooking using the bottom element; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.
- symbol : quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol : slow cooking using fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL WITH ELECTRIC OVEN

- open the oven door;
- place the food on the shelf;
- place the dripping pan underneath the shelf;
- place the dripping pan and shelf on the uppermost level in the oven
- close the door;
- switch on the grill element;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

To see table "Food to be grilled"

IMPORTANT: accessible parts may be hot when the grill is in use. Keep children well away.

Food to be grilled	Time minutes	
	1st side	2nd side
Thin pieces of meat	6	4
Fairly thick pieces of meat	8	5
Thin fish or fish without scale	10	8
Fairly thick fish	15	12
Sausages	12	10
Toasted sandwiches	5	2
Petits oiseaux	20	15

IMPORTANT - For models with "Electric Oven" only two knobs separately (selector-thermostat), grilling is permitted with the door closed, without using the front side. Temperatures above 200°C. must not be used when grilling with the door closed.

HOW TO USE THE ROTISSERIE (FIG. 4)

The rotisserie, which is combined with operation of the grill, is only available for static oven models. Operation:

- switch on the grill element;
- impale the meat for cooking on the spit and fix it in the centre of the two forks;
- place the small frame for the spit on the oven's ordinary shelf runners, or insert the larger spit support frame in the runners incorporated in the sides of the oven;
- insert the end of the spit into the motor drive socket;
- remove the handle from the spit;
- place the drip tray on the bottom runner of the oven;
- close the oven door;
- start the motor by turning the knob to the spit setting;
- baste the meat from time to time. When cooked, screw the handle onto the spit and remove from the motor drive socket.

CAUTION: The spit forks may have sharp points. Handle with care.

HOW TO USE THE MINUTE-MINDER (FIG. 6)

The minute-minder can be set for times up to one hour max. The setting knob must be turned clockwise to the time required. At the end of the preset time, a buzzer sounds; it stops automatically. The minute-minder does not switch the oven off when the buzzer sounds.

USE OF THE ELECTRONIC TIMER (FIG. 7)

This allows the start time and cooking duration time to be programmed. If food does not need to be watched, this timer can be selected even when the user is absent. Soon after installation and at any electrical supply cut-outs the display flashes; the clock must then be synchronized again to allow programming. SETTING THE TIMER TO THE CURRENT TIME

- The current time is set by pressing the 2 buttons (COOKING TIME and STOP) and the "+" or "-" button at the same time. Any previous programmes are cancelled and the AUTO symbol flashes.

NOTE: when the AUTO symbol is flashing the oven cannot be

used manually.

“+” AND “-” BUTTONS

- Pressing the “+” or “-” buttons makes time go up or down at variable speed according to how long the button is pressed for.

MANUAL USE

- Press the MANUAL button: the AUTO symbol goes out (if flashing or permanently on) the SAUCEPAN symbol lights up and the oven can be used by adjusting the thermostat knob and the selector switch according to the instructions given in the manual.

AUTOMATIC OPERATION WITH END OF COOKING AND DURATION TIMERS

- Let's use an example: it is 9:25 am; you want the oven to switch on at 11 am and switch off at 12 pm (cooking time 1 hour).
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press “+” button until it shows 01.00, adjust using “-” button if necessary. The AUTO and PAN symbols come on permanently.
- Press the END OF COOKING button and within 5 seconds press “+” button until it shows 12.00. The PAN symbol goes out but the AUTO symbol remains permanently on.
- Move the oven thermostat knob to the desired temperature, and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on the oven light comes on and the timer is ready to start: at 11 am the oven will come on automatically and the PAN symbol will light up.
- When cooking is over (12 am) the AUTO symbol flashes, the PAN symbol goes out and a buzzer sounds; to turn off the buzzer press any button.
- Move the thermostat and selector knob to the OFF position.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING DURATION SELECTION

- Let's take an example: it is 11:35 am and you want the oven to stay on for 25 minutes from now on.
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press the “+” button until it shows 00.25, adjusting the time with the “-” button if necessary. The AUTO and PAN symbols light up permanently.
- Turn the oven thermostat knob to the desired temperature and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on, the oven light comes on and the oven starts to operate.
- After 25 minutes the oven and the PAN symbol go out. The AUTO symbol flashes and the buzzer tells you that cooking is over: to turn off the buzzer press any button.
- Then move the oven thermostat knob and the selector switch to the OFF position.

MINUTE MINDER

- Press the MINUTE MINDER button and choose the desired time using the “+” or “-” button.
- The BELL symbol lights up when the minute minder is in use.
- When the pre-set time is over, the buzzer sounds and the BELL symbol goes out.

BUZZER

- The buzzer sounds at the end of a programme and lasts for a maximum of 7 minutes.
- To turn it off, press any button.
- Pressing the “-” button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the “-” button is pressed.

STARTING AND CHECKING A PROGRAMME

- The programme starts after about 4 seconds of it being set.
- The set programme can be checked at any point by pushing the corresponding buttons.

PROGRAMMING ERRORS

- Example: at 12:15 pm a COOKING DURATION time of 30 minutes is set and a END OF COOKING is programmed in at 12:30 pm.
- The programme error can be rectified by changing the duration or the end of cooking time, or by pressing the MANUAL button


and programming again.

- If there is a programming error the oven will not come on.

ANNULLING A PROGRAMME

- A programme can be cancelled by pressing the COOKING DURATION button and then the “-” button until the display shows 0.00.

IMPORTANT:

AT THE END OF EVERY PROGRAMMED COOKING OPERATION YOU ARE ADVISED TO PRESS THE  BUTTON, OTHERWISE THE OVEN CANNOT BE OPERATED MANUALLY.

THREE -KEY ELECTRONIC TIMER (FIG. 8)

Allows programming of the duration of cooking in the oven.

If the cooking procedure does not require monitoring, it can also take place in the user's absence.

AT POWER ON

When the appliance is powered up, the display flashes and the time starts from “00:00”. The oven is switched off. The display flashes until the setting is made with “MODE”.

SETTING THE TIME

On installation or after a power blackout, the display flashes. The current time now has to be set.

Press the “MODE” key.

Press the ▲ or ▼ keys to set the current time.

MANUAL OPERATION

After the correct time has been set, the oven can be used in manual mode with the aid of the oven thermostat knobs and the selector switch (pan symbol on).

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING DURATION

In this operating mode, the user sets the cooking duration: at the end of the countdown the oven switches off and a buzzer sounds. Example: it is 11:35 and you wish the oven to stay on for 25 minutes starting from now. Press the ▲ key until the display shows “25:00”, adjusting the value if necessary with the ▼ key. The pan and “auto” symbols are on. Turn the oven thermostat knob to the temperature required and set the selector switch on the chosen cooking mode: the oven indicator lights and inside light illuminate and the oven comes into operation.

N.B.: To reset the cooking duration keep the ▼ key pressed until zero is reached.

After 25 minutes the oven and the pan and “auto” symbols turn off and the buzzer warns that the cooking procedure has ended. Press the “MODE” key to stop the buzzer and restore manual operation. Then turn the thermostat knobs and oven selector switch to the off position.

N.B.: The units of measurement used for the cooking duration change depending on the setting: initially the numbers on the display show the minutes and the seconds, and increases are in 10 seconds, until 99 minutes is reached.


DELETING PROGRAMS

Programmed cooking duration times can be deleted by pressing the ▲ and ▼ keys simultaneously and releasing the ▲ key first.

USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK) (FIG. 9)

This allows the cooking time to be programmed. Operation:

- Move the knob to the desired cooking time (120 mins max.).
- Choose the temperature using the thermostat knob and move the selector knob to the required cooking method.
- When the programming knob is at the 0 position the oven will switch itself off. This is automatic.
- Move the thermostat knob back to symbol ●.
- Move the selector knob to symbol 0..

N.B. If the timer is not used, the oven programming knob is to be set to the manual position .

USING THE ELECTRONIC TIMER WITH PUSH KNOB (FIG.10)

GENERAL OPERATION

This timer governs the time display (with analog hands) and the

operation of the oven (using push knob and indicator icons). Pushing on the the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).

SETTING TIME

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the "CLOCK" icon. Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise or counterclockwise. After 10 seconds of the last adjustment the electronic timer automatically exit time setting mode.

MANUAL COOKING

During default condition, timer allows manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer).

PROGRAMMING END COOKING TIME

Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled. To program the end of cooking time briefly press 2 times the knob until you get the flashing of "END TIME" icon. To increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of "END TIME" icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time). Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated.

Cooking stops when "Programmed End Time = Present Time". To view the program press and release the knob and the timer show the selected program. When cooking stops the "END TIME" icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute beeps are disabled and the icon "END TIME" remains flashing until you press the knob.

To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

START AND END COOKING TIME PROGRAMING

Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled. To program the cooking start time, briefly press 1 time the knob until the flashing of the "START TIME" icon. Increase or decrease the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise. The flashing of "START TIME" icon continues for some seconds after the last rotation. If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob the cooking start time is stored ("START TIME" icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the "END TIME" icon from off becomes flashing). The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section. Cooking will begin when "Programmed Start Time = Present Time".

MINUTE MINDER PROGRAMMING

Minute Minder programming allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking (mode Minute Minder). To schedule an "alarm" (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the flashing of "ALARM" icon.

Minute Minder setting is identical to end of cooking time setting (see the corresponding paragraph). It's possible to use Minute Minder only when there is no current cooking program active.

DISPLAYING THE PROGRAM SET

The timer allows the display of the program. To view the program set press and release the knob, at the same time the programmer will display the program set by moving the hands on the set times and highlighting the steps with the flashing of the icons. The controller then returns automatically to display the current time and continues with the execution of the program.

CANCELLATION OF PROGRAM SET

The timer allows the cancellation of the program. To delete the program set to press knob for a few seconds until the icons shut off and emission of the second beep.

The programmer then automatically returns to the manual cooking.

BLACKOUT INDICATION

The timer signals every lack of power supply through the flashing

of the symbol "CLOCK". In this case, to disable it briefly press the knob.

CLEANING THE OVEN

- The oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm but not hot. This allows fats to be removed before they have time to dry.
- If stubborn stains remain place a cloth soaked in ammonia on the bottom of the oven, close the door and leave for a few hours. Then wash the oven with hot water and liquid detergent and dry completely.
- For the outside of the oven, use a soft cloth and soapy water.

NEVER USE POWDER DETERGENTS OR OTHER ABRASIVE PRODUCTS.

FOR COOKERS WITH SELF-CLEANING OVEN

The two side walls and the back are coated with a catalytic self-cleaning enamel (fig. 5). Every 10-15 times it is used, leave the oven empty at full heat. The time required for cleaning depends on the condition of the oven. Some splashes tend to set hard and may clog the pores of the special coating, preventing oxidation and eliminating its self-cleaning properties. In this case, as soon as the oven has completely cooled apply very hot water to soften the deposits and use a soft brush, without detergent, to remove them. Then switch the oven back on at maximum heat for a few minutes.

Important: never use metal brushes or abrasive substances).

To replace the catalytic liners, purchase item code 0003103/I

CHANGING THE OVEN LIGHT BULB

- Switch the oven off and disconnect it from the mains electrical supply;
- the light bulb is in the top right-hand corner of the back of the oven;
- make sure that the oven is cold and unscrew the glass lamp-holder;
- replace the light bulb with another of the same type and screw the lamp-holder back firmly into place.

REMOVING THE OVEN DOOR

The door can be removed to clean the oven in an easier way following this instructions:

- 1) Open the door completely.
- 2) Turn the two levers "B" bringing them from position 1 to position 2 (see fig.11).
- 3) Close the door slowly to a stop, grab it with both hands from side to side, close it further and pull it by lifting it upwards.
- 4) To replace the door you must follow the procedure in reverse order, insert the two hinges in their seats and open the door completely.
- 5) Turn the two levers "B" bringing them back in position 1.
- 6) Close the door normally.

CLEANING THE DOOR GLASS

All ovens are fitted with glass doors with innovative, extremely convenient characteristics. The full-glass on the inside can be removed easily without the aid of any tools: the screw-free visible fixing system guarantees that the door provides the easy cleaning only glass can ensure. Proceed as follows to remove the glass in the oven door correctly.

- Fully open the door;
- apply gentle leverage with a coin or a flat-head screwdriver in the two recesses in the bottom of the inside of the door simultaneously;
- released from its seat, the glass can be extracted from the recess into which it is fitted;
- After cleaning, repeat the same procedure in reverse order.



WARNING: Take care to reassemble the pieces of glass in the correct order; the inside glass has a special heat-reflecting finish!

USE OF THE TOUCH TIMER 3 KEYS (Fig. 13) The first start up

The numbers and the **A** letter on the display are blinking when the oven is switched on for the first time, or after a power cut: the appliance cannot be operated in this condition. To set the hour and/or to enable the appliance to operate press the **M** key for at least 2 seconds: the **A** letter turns off and the numbers now are steady on the display. The dot (3) starts blinking: press the - or + key to set the hour. The hour is accepted by the programmer just few seconds after having released the key.

N.B. the appliance can be correctly used for cooking only when you will see on the display the symbol (2).

The symbols on the display

1	A*	Automatic programme is working. (* in some models there is the writing " Auto instead of A)
2		The appliance is ready for manual use (not auto)
3	.	When blinking, the programmer is in setting hour mode.
4		Timer set.
5	-	Decreasing numbers when setting the timer. Also for choose your desired sound level (3 levels available)
6	M	"Mode" key to access the programming options of the programme.
7	+	Increasing numbers when setting the timer.

Timer

The purpose of the timer is just of a sound signal, which can be set for a maximum time of 23h 59min. Once elapsed the set time, the (4) symbol turns off and a sound signal is heard; this sound set off automatically in 7min, or you can stop it by pressing any key of the programmer. To set the timer press the **M** key for 2 seconds, or anyway just to see the (4) symbol blinking. Set the timer by using the + or - keys. Release the + or - key when you have matched your desired time. In a few seconds the current time appears on the display together with the (4) symbol.

The countdown starts immediately from now on.

Semi-automatic cooking

Cooking time

Once having selected a cooking function and set the desired temperature, press the **M** key for a 2 seconds time to access the programming mode. The (4) symbol appears. Release and press again the **M** key.

On the display, the **A** symbol starts blinking and the "dur" writing appears on the display, then it changes to 0*00.

Set the cooking time with the - or + keys. (max available time: 10h). The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the **M** key many times just to see again the current time. The **A** and (2) symbols will be on the display.

Once the set cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

End of cooking

Once having selected a cooking function and set the desired temperature, touch the **M** key to access the programming mode for at least 2 seconds. The (4) symbol switches on. Release and touch again the **M** key.

On the display the **A** symbol starts blinking and the writing "dur" appears. Touch again the **M** key. On the display the writing "End" appears. The last one changes few seconds after with the symbol 0*00.

Set the end of cooking time with the keys - or +. (maximum available time: 10h 00m). The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the **M** key many times just to see again the current time. The cooking immediately starts, while on the programmer display the current time is shown again in a few seconds.

The **A** and (2) symbols will be on the display.

Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

Automatic cooking

Set a cooking time following the instructions on the cooking time paragraph, then set the end of cooking time following the instructions on the previous paragraph. (maximum available end of cooking time 24h).

The oven automatically switches on at a determined time which is the difference between the end of cooking time and the cooking time.

During the waiting time before cooking, which goes from the oven start to the heating, on the display appears the **A** symbol to show that an automatic program is on and the current time. The oven on is marked by the (2) symbol.

Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

How to disable the sound alarm

To disable the sound just touch one of the keys.

Operating again the oven

Once a semi-automatic or automatic cooking has expired, on the display appear the current time and the blinking **A** symbol. In this condition, the heating elements and the light bulb of the oven are disabled.

To enable again the oven, just touch and keep the **M** key up to see the symbol (2) on the display and the **A** symbol disappears.

THE OTHERS PROGRAMMER FUNCTIONS

How to delete a cooking time - Semi- automatic or Automatic

To delete a semi-automatic or automatic cooking program, with the **A** symbol on, touch together the - and + keys for a least 2 seconds or anyway up to see the (2) symbol and the disabling of **A** symbol.

How to delete the countdown timer

To delete the counting of the timer, which symbol is (4), touch the **M** key for at least 2 seconds or anyway up to see the (4) symbol blinking.

Touch together the - and + keys.

Checking the function settings

The set or remaining time of every cooking function of the programmer can be recalled to the display by entering in program mode with the **M** key. Touch and keep the **M** key for almost 2 seconds or anyway up to see the (4) symbol. The remaining time appears on the display, or a series of zero numbers if the timer is disabled. Touch again the **M** key. On the display appears the "dur" writing, then alternately the remaining time or a series of zero number (disable timer).

By touching again the **M** key, the end of cooking time appears together with the "End" writing.

How to change the current time or the sound level

With the programmer in standard mode, the (2) symbol is on touch together the - and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the dot (3) blinking.

To update the hour on the display: touch the - and + keys.

To change the sound level: touch the M key.

On the display appears the writing : to n... followed by a number. Select whit the - key your favourite sound level.

Note: number 1 is referred to the highest sound level. The available levels are 3.

Warning:

Power cut causes the loss of any program, even the clock. That means the programmer will have to be set again.

GENERAL PRECAUTIONS

A number of fundamental precautions must be complied with when using household electrical appliances. In particular:

- The ceramic-glass hob has good mechanical strength and thus withstands small accidental knocks. If the knob is broken or cracked by a knock, do not use the appliance, disconnect the power supply and contact your dealer.

Advice in case of malfunctions

Before contacting your After-Sales Service, check that:

- the plug is fitted properly into the mains socket;
- the master pilot is on.

If the problem persists, consult a qualified, authorised technician capable of repairing the fault.

If the oven light does not work, proceed as follows:

- Disconnect the power supply. Remove the protective glass on the back of the oven and replace the bulb.

No liability is accepted for injury or damage caused by poor installation or improper use of the cooker.

USING PUSH-PULL KNOBS

Some versions of the appliance are fitted with a push-pull knob. When not in use, the knob is flush with the control panel; to use it, press and it will pop out; now turn it to select the function required. When in the operating position, the knob is fitted with a safety device which prevents it from returning to the retracted position.

“PULL-OUT OVEN RUNNERS” KIT

Some versions of the appliance are fitted with telescopic runners. They are extremely convenient when cooking, since they allow shelves to be pulled right out, and stopped in the fully extracted position. This convenient aid allows foods to be checked with no risk of burns, and ensures more thorough cleaning. The oven can be fitted with a “Pull-Out Runner” kit on request. This optional can be ordered from your dealer.

HOW TO USE OVEN ACCESSORIES

- The oven grill is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.

The oven grill is equipped with two catches on the rear must be inserted in the oven until they touch the back of the oven.

- The drip pan under the grill is used to collect juices, which drip from the food that is cooked directly on the grill. The drip pan

can also be used for cooking.

- 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) see fig 12

EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EEC (WEEE): INFORMATION FOR THE CONSUMER

Fig.A

This information is strictly addressed to those who have a product showing the symbol below (Fig.A). This symbol is indicated on the technical data sticker (rating label) placed on the product itself.

This symbol indicates that the appliance is considered as Waste Electrical and Electronic Equipment and complies with the European directive 2012/19/EEC (WEEE).

Therefore this product is not to be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment or it can be handed back to the retailer when you want to purchase a new equivalent product.

The consumer is responsible for a correct disposal of the product towards an appropriate collection point.

Otherwise the consumer can be exposed to a penalty sanction by laws in force for waste disposal.

Appropriate separate waste collection followed by recycling the product, the treatment and compatible environmental disposal contributes to avoid negative effects towards the environment and health and helps to recycle material which the product is composed of.

For more detailed information regarding the available waste collection systems of this product please contact your local city office or contact the retailer where the product was purchased. The manufacturers and importers will obey to their responsibility for recycling, treatment and compatible environmental disposal by participating directly and through a joint cooperative system.

EUROPEAN REGULATION NO 1935/2004 – MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD. NOTICE TO USERS.

The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004.

Inside the oven chamber, food might come into contact with oven shelves, dripping pans, pastry trays, oven door glazing, rubber gaskets, rotisserie spits, and the sides of the oven itself. On the hob, contact is possible with pan stands, burners and the hob skin.

In the food-warmer, contact may occur with the sides of the compartment.

- Наша Фирма благодарит вас за то, что вы остановили свой выбор на одном из выпускаемых ею качественном изделии, и горячо надеется, что это оборудование будет выдавать наилучшие эксплуатационные показатели, справедливо затребованные в момент приобретения. С этой целью мы приглашаем вас внимательно прочитать инструкции, изложенные в данном пособии. При этом следует иметь в виду только те параграфы, которые описывают приборы и оборудование, относящиеся к приобретенному Вами аппарату. Фабрика - изготовитель не несет ответственность за повреждения, неисправности и несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.

- Стремясь всегда быть на самом высоком техническом уровне, и предлагать вам изделия только лучшего качества, наша Фирма оставляет за собой право вносить изменения также и без специального предупреждения, не создавая при этом каких бы то ни было неудобств потребителям.

- При возможном затребовании запасных частей, обратитесь к вашему розничному продавцу, сообщив номер модели и номер технического паспорта аппарата, указанные на заводской табличке. Табличку можно увидеть при открывании дверцы духовки.

Плита соответствует нормативам:

- директива LVD (Low Voltage) 2006/95 / ЕЕС и последующие поправки
- директива GAD (газ) 2009/142/ЕЕС и последующие поправки
- директива EMC (электромагнитная совместимость) 2004/108/ЕС
- директива ROHS 2011/65/EU
- директива WEEE 2012/19/ЕЕС
- директива EUP (standby) 2005/32/CE
- Европейский Регулирование 65/2014 (Энергия этикетки печи)
- Европейский Регулирование 66/2014 (EcoDesign)
- Европейский Регулирование 1935/2004 (контактные материалы продуктов питания)

ПРЕДИСЛОВИЕ

- В данном пособии следует изучить только те статьи и главы, которые относятся к приобретённому вами аппарату.

размеры	Духовка
Ширина	41,00 см
Глубина	39,40 см
Высота	31,00 см
Объём	50/52 л

ПОЛНАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

статическая духовка	2,21 кВт
духовка с системой вентиляции	2,0 кВт
комбинированная духовка	2,21 кВт
многофункциональная духовка	2,7 кВт
Охлаждающий вентилятор	22-26 кВт
мощность лампы электрической духовки	40 Вт

ОБОРУДОВАНИЕ

В зависимости от модели, кухонные плиты могут иметь:

- стенки духовки с эмалевым самоочищающимся покрытием
- вертель
- механический таймер
- программирующее устройство окончания варки с цифровыми часами
- программирующее устройство окончания варки с единым механизмом управления
- электронное программирующее устройство.
- Как пользоваться "аналоговым" программирующим устройством окончания готовки

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА СВЯЗИ приведена на рис. 2 в конце пособия. Электрическая мощность указана на заводской табличке, которую можно увидеть при открывании дверцы духовки.

Срок службы данного изделия 10 лет.

Гарантийный срок - 1 год

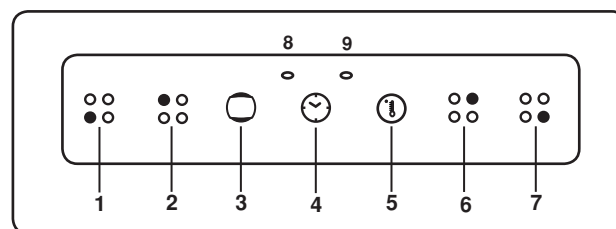
Дата изготовления указывается на этикетке с серийным номером

изделия и может быть выполнена в двух форматах:

1. ААSSGNNNN - AA - указывает последние две цифры года, SS - порядковый номер недели, G - день недели, NNNN - цифры в порядке возрастания.

2. ААММGG - AA - указывает последние две цифры года, ММ - порядковый номер месяца, GG - день производства.

ВСТРОЕННАЯ ПАНЕЛЬ с универсальной духовкой



- 1) Передняя левая конфорка
- 2) Задняя левая конфорка
- 3) Селектор
- 4) Таймер
- 5) Терморегулятор
- 6) Задняя правая конфорка
- 7) Передняя правая конфорка
- 8) Красная лампочка
- 9) Оранжевая лампочка

УСТАНОВКА

Установка должна быть выполнена квалифицированным техником, с соблюдением действующих нормативов по установке. Оборудование произведено в соответствии с нормативами EN 60 335-1, EN 60 335-2, и должно быть “вставлено внутрь мебельного гарнитура” что обязывает выполнить установку в соответствии с указаниями изготовителя.

Духовка должна быть установлена в мебельном изделии с применением материалов (краски, облицовки, клеи и т.д.), которые должны быть устойчивы к температуре не менее 100°C.

Размеры установочного проема приведены на Рис. 1. Предварительно установите 4 винта (смотри рис. 3) в специальные отверстия лицевой стороны, которые видны при открытой дверце духовки, убедившись, что острие винтов направлено в сторону разделительной деревянной перегородки мебели.

Вставьте духовку в мебель и затяните винты до упора.

В случае, если духовка должна быть установлена вблизи другого домашнего электроприбора, следует удостовериться, чтобы во время функционирования не было взаимных помех. Также и соответствующие электрические связи должны быть разделены.

Рекомендуется также обеспечить соответствующую вентиляцию посредством отверстия в верхней части мебельного изделия в виде пенала, или отверстия 10 мм над рамой духовки. Смотрите рис. 1.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем приступать к подключению к электрической сети, необходимо выполнить следующее:

- напряжение электрической сети должно соответствовать величинам, указанным на заводской табличке;
- заземление должно быть эффективным.

Должно быть ясно, что при отключении прибора от электрической сети с вилки, она должна быть легко доступной после установки прибора согласно инструкциям.

Если в комплект аппарата входит кабель без вилки, то подключать согласно рисунку 2. При этом следует учитывать следующее:

- желто-зелёный кабель должен быть использован в качестве заземления;
- синий кабель для нейтрали;
- коричневый кабель для фазы;
- кабель не должен быть в контакте с горячими стенами, температура которых превышает 75°C;
- в случае замены кабель должен быть типа H05VV-F с соответствующим сечением (смотрите схемы на рис. 2);
- в случае, если в комплект поставки аппарата кабель не входит, следует использовать кабель типа C05PP-Ф или C05B2B2-Ф с соответствующим сечением (смотрите схемы на рис. 2);


ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Фирма-изготовитель отклоняет всякую ответственность за ущерб, происходящий от несоблюдения действующих правил и нормативов. Советуем проконтролировать правильное состояние заземления аппарата (смотрите схемы на рис. 2 в конце пособия).




КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Зажигание духовки или гриля выполняется посредством одной единственной ручки.

Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:

- Символ  - зажигание лампы духовки (которая будет постоянно гореть, также и при указателе ручки, установленном на всех других положениях).
- Положение от 1 до 10 (или от 50 до 250°C) - обогрев духовки в сторону повышения с термостатическим регулированием.

- Символ  или  или  - зажигание гриля (на плафоне духовки).

- Символ  - пуск в ход вертела при зажжённом гриле. Чтобы вернуть указатель ручки в положение 0 (погашено), необходимо повернуть ручку против часовой стрелки.


ЗАМЕЧАНИЕ: Жёлтая индикаторная лампочка зажигается в зависимости от включения термостата.




Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С ДВУМЯ ОРГАНАМИ УПРАВЛЕНИЯ


Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора, начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:


Исходя из положения 0 (выключено) и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:

- символ : зажигание лампы духовки (которая будет постоянно гореть, также и при указателе ручки, установленном во всех других положениях).

- Символ  или  или : зажигание гриля (на плафоне духовки).

- Символ  , : включение вертела при включенном гриле.


- символ : включение сопротивления свода и сопротивления пода (статическая функция).


Регулировка температуры осуществляется при помощи терморегулятора : нагрев духовки возрастает с 50° до 250°C.


ПРИМЕЧАНИЕ - Желтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения терморегулятора. Прежде чем поместить в духовку продукты для жарки, она должна разогреться в течение не менее 10 минут.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА “4 New”

Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора, начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:

- Символ : включение лампочки духовки (лампочка включается когда указатель регулятора установлен в любом из обозначенных положений).


- Символ : медленное нагревание духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- Символ : включение конвекции «статической» духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.


- Символ : включение гриля


ПРИМЕЧАНИЕ - Желтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения терморегулятора. Прежде чем поместить в духовку продукты для жарки, она должна разогреться в течение не менее 10 минут.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ “4”
 Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора, начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:

- Символ : включение лампочки духовки (лампочка включается когда указатель регулятора установлен в любом из обозначенных положений).

- Символ : функционирование крыльчатки.


- Символ : включение духовки с воздуходувкой на одном или нескольких уровнях. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.


- Символ : включение гриля.


ПРИМЕЧАНИЕ - Желтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения терморегулятора. Прежде чем поместить в духовку продукты для жарки, она должна разогреться в течение не менее 10 минут.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОЛИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА 4

Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора. Начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:

- Символ : включение лампочки духовки и красной лампочки-указателя. Функционирование крыльчатки.

- Символ : включение конвекции «статической» духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.


- Символ : включение духовки с воздуходувкой на одном или нескольких уровнях. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.


- Символ : включение гриля


ПРИМЕЧАНИЕ - Желтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения терморегулятора. Прежде чем поместить в духовку продукты для жарки, она должна разогреться в течение не менее 10 минут.


КОМБИНИРОВАННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА


Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора, начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:


- символ : загорание лампы духовки и красной индикаторной лампы.

- символ : загорание лампы духовки и красной индикаторной лампы, работа вентилятора.

- символ : конвекционная готовка в «статической» духовке, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ : готовка в духовке с системой вентиляции, на одном или двух уровнях, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ : зажигание гриля (на плафоне духовки), ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры.

- символ : быстрая готовка с вентилируемой духовкой,

температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

Во всех положениях, за исключением нуля, происходит загорание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.

ЗАМЕЧАНИЕ: желтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА


Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством селектора, и регулируемым при помощи термостата, этот тип духовки позволяет производить процесс варки различными способами, основанными на трёх главных источниках тепла:


a) Вынужденное распространение тепла (духовка с системой вентиляции).


b) Естественное распространение тепла (конвекция или «статическая» духовка).


c) Инфракрасные лучи (гриль).


Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:


- символ : загорание лампы духовки и красной индикаторной лампы, работа вентилятора.


- символ : конвекционная готовка в «статической» духовке, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.


- символ : готовка с вентилируемой духовкой, на одном или двух уровнях, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ : готовка в конвекционной духовке с вентиляцией, позволяющей готовить на одном или нескольких уровнях, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ : зажигание гриля (на плафоне духовки), ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры.

- символ : медленная готовка с сопротивлением пода, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ : быстрая готовка с вентилируемой духовкой, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ : медленная готовка с вентилируемой духовкой, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

Во всех положениях, за исключением нуля, происходит загорание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.

ЗАМЕЧАНИЕ: желтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКЕ

- открыть дверцу духовки;

- положить блюдо на решетку;

- установить поддон под решетку;

- установить все это на самом высоком уровне в духовке;

- закрыть дверцу;

- включить сопротивление гриля;

- через несколько минут повернуть блюдо, чтобы подвергнуть воздействию инфракрасного излучения другую сторону; (время выдержки зависит от типа продукта и от личного вкуса пользователя).

ВНИМАНИЕ: во время работы гриля доступные части могут нагреться! Не подпускайте к духовке детей. Любая

готовка должна выполняться при закрытой дверце.

- Лишь только для моделей с “Электрической духовкой”, управляемых двумя отдельными ручками (селектор - терморегулятор), можно готовить на гриле при закрытой дверце, не пользуясь защитой ручек.

При готовке на гриле с закрытой дверцей нельзя использовать температуры, превышающие 200°C.

Приготавливаемое на гриле блюдо	Время в минутах	
	1 сторона	2 сторона
Тонкие куски мяса	6	4
Достаточно толстые куски мяса	8	5
Мелкая рыба без чешуи	10	8
Достаточно крупная рыба	15	12
Сосиски	12	10
Тосты	5	2
Мелкая птица	20	15

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВЕРТЕЛОМ (рис. 4)

Вертел функционирует во взаимодействии с грилем, и предусмотрен только для моделей со статической духовкой. Функционирование:

- установить защитное устройство регулировочных ручек как показано на рис. 4;
- включить в действие нагревательный элемент гриля;
- нанизать кусочки мяса для жарки на вертел, и закрепить его в центре с помощью двух больших вилок;
- вставить острие вертела в ступицу микродвигателя;
- снять с вертела рукоятку;
- установить поддон на самый низкий уровень в духовке;
- мягким движением закрыть дверцу, прислонив её к защитному устройству регулировочных ручек;
- пустить в ход микродвигатель, нажав соответствующий выключатель на символе;
- смазывать мясо время от времени. После окончания жарки завинтить рукоятку на ступицу вертела, и снять его вместе с мясом со ступицы микродвигателя.

ВНИМАНИЕ! Вилки вертела могут иметь заострённые концы, поэтому при использовании их следует проявлять осторожность.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАЙМЕРОМ (Рис. 6)

Таймер можно отрегулировать на один час максимум. Регулировочную ручку следует повернуть по часовой стрелке, и установить на необходимое время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал, который автоматически прекращается. При подаче звукового сигнала таймер не выключает работу духовки.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ (рис.7)

Электронное программирующее устройство позволяет программировать время начала и срок варки в духовке. Если нет необходимости визуально следить за процессом приготовления пищи, то она может готовиться также и при отсутствии потребителя.

В момент установки или после прерывания подачи электропитания, дисплей мигает, - это означает, что нужно синхронизировать время, в противном случае заданные программы окажутся неправильными.

СИНХРОНИЗИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ

- При одновременном нажатии 2 клавиш (СРОК ВАРКИ, ОКОНЧАНИЕ ВАРКИ) и клавиши “+” или “-”, устанавливается время. При этой операции стираются возможно имею-

щиеся программы предыдущего программирования. В этом случае символ АВТОМ. мигает.

ПРИМЕЧАНИЕ: при мигающем символе АВТОМ. нельзя включить духовку в ручном режиме.

КЛАВИШИ “+” и “-”

- При нажатии клавиш “+” или “-” время увеличивается или уменьшается со скоростью, меняющейся в зависимости от срока нажатия на клавишу.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

- Нажать на клавишу РУЧНОЙ, - символ АВТОМ. погасается (в том случае, если он мигает или постоянно зажёнен). Символ КАСТРЮЛЯ загорается, и теперь возможно включить в действие духовку путём вращения ручек термостата духовки и селектора в соответствии с инструкциями, приведёнными в данном пособии.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ЗАДАННЫМИ СРОКОМ И ОКОНЧАНИЕМ ВАРКИ

- Приведём пример: часы показывают время 9 час.25 мин. Мы хотим, чтобы духовка начала работать в 11 час., и чтобы приготовление пищи закончилось в 12 час. (срок варки 1 час).

- Нажать клавишу СРОК ВАРКИ и через 5 секунд нажать клавишу “+” до показания цифр 01.00; при необходимости откорректировать показание с помощью клавиши “-”. Символы АВТОМ. и КАСТРЮЛЯ остаются постоянно зажёнными.

- Нажать клавишу ОКОНЧАНИЕ ВАРКИ и через 5 секунд нажать клавишу “+” до показания цифр 12.00. Символы КАСТРЮЛЯ погасаются, тогда как символ АВТОМ. остаётся постоянно зажённым.

- Установить ручку термостата духовки на желаемую температуру, а селектор на заданный тип варки. Красная индикаторная лампочка загорается, свет в духовке начинает гореть, и программирующее устройство подготовлено к функционированию, - в 11 часов духовка автоматически загорается, и символ КАСТРЮЛЯ начинает гореть.

- По окончании варки (часы показывают время 12 час.) символ АВТОМ. мигает, символ КАСТРЮЛЯ погасается, и звуковой сигнал предупреждает об окончании срока приготовления пищи чтобы погасить его, достаточно нажать любую клавишу.

- Затем установить ручки термостата духовки и селектора в положение “погашено”

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ЗАДАННЫМ СРОКОМ ВАРКИ

- Приведём пример: часы показывают время 11 час. 35 мин. Мы хотим, чтобы духовка работала в течение 25 мин., начиная с этого момента.

- Нажать клавишу СРОК ВАРКИ, и через 5 секунд нажать клавишу “+” до показания цифр 00.25; при необходимости откорректировать показание с помощью клавиши “-”. Символы АВТОМ. и КАСТРЮЛЯ остаются постоянно зажёнными.

- Установить ручку термостата духовки на желаемую температуру, а селектор на заданный тип варки. Красная индикаторная лампочка загорается, свет в духовке загорается, и духовка начинает функционировать.

- Через 25 минут духовка и символ КАСТРЮЛЯ погасаются, символ АВТОМ. мигает, и звуковой сигнал предупреждает об окончании срока приготовления пищи чтобы погасить его, достаточно нажать любую клавишу.

- Затем установить ручки термостата духовки и селектора в положение “погашено”.

ТАЙМЕР

- Нажать клавишу ТАЙМЕР и выбрать желаемое время посредством клавиши “+” или “-”.

- Во время функционирования таймера загорается символ КОЛОКОЛЬЧИК.

- По окончании заданного времени вступает в действие звуковой сигнал, и символ КОЛОКОЛЬЧИК погасается.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

- Звуковой сигнал включается по окончании заданной программы и имеет срок действия 7 минут.
- Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую клавишу.
- При нажатии клавиши “-”, не делая предварительно выбор какой-либо функции, можно изменять частоту звукового сигнала. Можно выбрать вплоть до 3-х разных типов сигнала. Выбранный сигнал будет звонить до тех пор, пока клавиша “-” остаётся нажатой.

НАЧАЛО ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ

- Программа начинается спустя примерно 4 секунды с момента закладки.
- В любой момент можно проконтролировать заложенную программу путём нажатия соответствующей клавиши.


ОШИБКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

- Приведём пример: в 12 час. 15 мин. закладывается СРОК ВАРКИ 30 мин., и закладывается время ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ в 12 час. 30 мин.
- Ошибка закладки данных может быть исправлена путём изменения срока и времени варки, или путём нажатия клавиши РУЧНОЙ, после чего следует выполнить программирование заново правильным образом.
- При наличии ошибки закладки данных духовка не может быть включена.

ОТМЕНА ПРОГРАММЫ

- Можно стереть программу, нажав клавишу СРОК ВАРКИ, и затем сразу клавишу “-”. Эта клавиша должна быть нажатой, пока на дисплее не появится показание 0.00.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

КАЖДЫЙ РАЗ ПО ОКОНЧАНИЮ ВАРКИ С ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НАЖАТЬ КЛАВИШУ . В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ДУХОВКА НЕ МОЖЕТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.

ТРЕХКНОПЧНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО (рис.8)

Позволяет программировать продолжительность готовки в духовке.

Если готовка не требует визуального контроля пользователя, то она может выполняться даже в его отсутствие.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПИТАНИЮ

При подключении к питанию дисплей мигает и часы показывают “00:00”. Пока дисплей мигает, духовка выключена. Мигание продолжится до выполнения регулировки кнопкой “MODE”.

ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

В момент установки или после отключения электропитания дисплей мигает. В этом случае необходимо задать текущее время. Нажмите кнопку “MODE”.

Нажмите кнопки ▲ или ▼ для задания текущего времени.

РУЧНОЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

После задания времени можно использовать духовку в ручном режиме работы, используя рукоятки регулятора температуры в духовке и селектора (символ зажженной кастрюли).

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ РАБОТЫ С ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ГОТОВКИ

Задается продолжительность готовки: по истечении обратного отсчета времени духовка выключится и подаст звуковой сигнал. Например: время – 11 ч. 35 м., вы хотите, чтобы духовка включилась на 25 минут, начиная с данного момента. Нажмите кнопку ▲ до отображения цифр “25.00”, при необходимости отрегулируйте значение при помощи кнопки ▼. Символы кастрюли и “auto” горят. Установите рукоятку регулятора температуры в духовке на необходимую температуру, а селектор – на выбранный тип готовки. Сигнальные лампы и лампа духовки зажгутся, и духовка начнет работать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для установки продолжительности готовки на ноль нажимайте и не отпускайте кнопку ▼ до появления нуля.

По истечении 25 минут духовка и символы кастрюли и “auto” выключаются, а звуковой сигнал оповестит о конце готовки.

Нажмите кнопку “MODE” для отключения звукового сигнала и восстановления ручного режима работы. После этого установите рукоятки регулятора температуры и селектора духовки в положение “выключено”.

ПРИМЕЧАНИЕ: Единицы измерения продолжительности меняются в зависимости от настройки: сначала цифры на дисплее показывают минуты и секунды, и увеличиваются по 10 секунд, до достижения 99 минут.

СТИРАНИЕ ПРОГРАММ

Запрограммированную продолжительность готовки можно стереть, нажимая одновременно кнопки ▲ и ▼, и отпуская сначала кнопку ▲.


КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ С ЕДИНЫМ МЕХАНИЗМОМ УПРАВЛЕНИЯ (БЕЗ ЧАСОВ) (рис.9)

Программирующее устройство позволяет программировать срок варки в духовке.

Функционирование:

- установить регулировочную ручку на желаемый срок варки, а селектор на выбранный вами тип варки (максимум 120 минут);
- выбрать желаемую температуру посредством ручки термостата, и установить ручку селектора на заданный тип варки;
- как только ручка программирующего устройства остановится на символе 0, то срок варки закончится. Прерывание варки происходит автоматически;
- Установить ручку термостата на символ ●;
- Установить ручку селектора на символ 0.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Духовка без применения программирующего устройства функционирует только, если ручка программирующего устройства установлена в положение ручного режима .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА С НАЖИМНОЙ РУЧКОЙ (РИС. 10)**ОБЩИЙ ПРИНЦИП РАБОТЫ**

Этот таймер отображает время (при помощи аналоговых стрелок) и управляет работой духовки (при помощи нажимной ручки и индикаторных значков). Посредством нажимной ручки можно: регулировать время, задавать время начала и конца готовки, настраивать звуковой сигнал (таймер минут).

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Чтобы настраивать время, показываемое стрелками часов, быстро нажмите 4 раза ручку, пока значок „CLOCK“ не начнет мигать. После этого для увеличения или уменьшения показываемого времени с шагом в 1 минуту, поворачивайте ручку по часовой стрелке или против нее, и стрелка минут будет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против нее. По истечении 10 секунд после регулировки электронный таймер автоматически выйдет из режима настройки времени.

РУЧНАЯ ГОТОВКА

Когда таймер бездействует, он разрешает выполнять ручную готовку, используя главный выключатель духовки (независимый от устройства).

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ КОНЦА ГОТОВКИ

Программирование времени конца готовки позволяет немедленно запустить готовку и автоматически завершить ее в зависимости от заданного времени. Для программирования времени конца готовки быстро нажмите 2 раза ручку, пока значок „END TIME“ не начнет мигать. Для увеличения или уменьшения времени готовки с шагом в 1 минуту, поворачивайте ручку по часовой стрелке или против нее, и стрелка минут будет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против нее. Мигание значка “END TIME” продолжается в течение 10 секунд после последнего поворота. Программу можно подтвердить нажатием ручки

при условии, что была запрограммирована готовка в течение не менее 2 минут. После подтверждения программы запускается готовка и звуковой сигнал автоматически подключается. Готовка завершится, когда „Заданное время конца готовки = текущее время“. Для отображения настроенной программы быстро нажмите и отпустите ручку, стрелки и значки покажут заданную программу. В конце готовки значок “END TIME” мигает и подаются звуковые сигналы. По истечении 1 минуты звуковой сигнал отключается, а значок “END TIME” продолжает мигать до нажатия ручки. Для отмены программы до ее конца нажимайте ручку в течение 3 секунд: программа отменится, и таймер вернется в режим ручной готовки.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА И КОНЦА ГОТОВКИ

Программирование времени начала готовки позволяет автоматически запустить готовку и завершить ее в зависимости от заданного времени. Для программирования времени начала готовки быстро нажмите 1 раз ручку, пока значок „START TIME“ не начнет мигать. Для увеличения или уменьшения времени начала готовки с шагом в 1 минуту, поворачивайте ручку по часовой стрелке или против нее, и стрелка минут будет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против нее. Мигание значка “START TIME” продолжается в течение 10 секунд после последнего поворота. Если в течение этого интервала ручка не поворачивается и не нажимается, то стрелки автоматически перейдут на отображение времени и программа отменится. Если нажимается ручка, то время начала готовки вводится в память (значок “START TIME” постоянно горит), при условии, что была запрограммирована задержка не менее, чем в 1 минуту, после чего нужно задать время конца готовки (не горячий ранее значок “END TIME” начнет мигать). Для программирования времени конца готовки выполните процедуру, описанную в соответствующем разделе. Готовка начнется, когда „Заданное время начала готовки = текущее время“.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА МИНУТ

Программирование таймера минут позволяет выдавать простой звуковой сигнал по истечении запрограммированного времени, не включая готовку (режим таймера минут).

Для программирования срабатывания звукового сигнала без запуска готовки (режим таймера минут) быстро нажмите 3 раза ручку, пока значок „ALARM“ не начнет мигать. После этого поверните ручку, и настройка таймера минут совпадет с настройкой времени конца готовки (смотрите соответствующий раздел). Функция таймера минут работает лишь только тогда, когда не выполняется ни одна программа.

ОТОБРАЖЕНИЕ ЗАДАННОЙ ПРОГРАММЫ

Программируемый таймер позволяет отобразить заданную программу. Для отображения заданной программы быстро нажмите и отпустите ручку: программируемый таймер покажет заданную программу, устанавливая стрелки в соответствии с настроенным временем и показывая различные этапы миганием соответствующих значков.

После этого программируемый таймер автоматически переключится на отображение текущего времени, и продолжит выполнение заданной программы.

ОТМЕНА ЗАДАННОЙ ПРОГРАММЫ

Программируемый таймер позволяет отменить заданную программу. Для отмены заданной программы нажимайте ручку в течение нескольких секунд вплоть до отключения соответствующих значков и подачи второго звукового сигнала. После этого программируемый таймер автоматически переключится в режим ручной готовки.

СИГНАЛ ОБ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случае отключения электроэнергии таймер не отменяет программу.

Таймер оповещает о каждом отключении сетевого электропитания миганием символа “CLOCK”, чтобы

позволить пользователю проверить, правильно ли настроено время. В этом случае для отключения сигнала быстро нажмите ручку.

ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Рекомендуется чистить духовку после каждого использования, когда она ещё тёплая, но не горячая. Это позволит удалить жиры, прежде чем они затвердеют.
- Если всё-таки в духовке остались устойчивые пятна, то на дно её следует положить тряпочку, пропитанную аммиаком, закрыть дверцу, и оставить духовку в таком состоянии на несколько часов. После этого промыть духовку горячей водой и жидким моющим средством. Затем насухо вычистить духовку.
- Для чистки духовки снаружи применять мягкую тряпочку и мыльную воду.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПРИМЕНЯТЬ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА В ПОРОШКАХ ИЛИ ДРУГИЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.

ЧИСТКА САМООЧИЩАЮЩЕЙСЯ ДУХОВКИ (рис.5)

Две боковые и одна торцевая стенки облицованы самоочищающейся эмалью с каталитическим эффектом.

После каждых 10 - 15 варок следует включить пустую духовку на полную мощность. Время, в течение которого духовка должна работать впустую, зависит от состояния сохранности самой духовки. Брызги и жидкости, попадающие на стенки духовки, могут затвердевать, и тогда облицовка теряет свои очищающие качества. Дело в том, что эти загрязнения закупоривают поры специальной эмали, вследствие чего окисление делается невозможным. В этом случае, как только духовка станет полностью холодной, следует размягчить образовавшуюся корку посредством очень горячей воды и мягкой щётки, без применения моющего средства. Затем следует снова запечь духовку как максимум на несколько минут.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: ни в коем случае не применять абразивные материалы и металлические щётки.

Прим. Для замены каталитических стенок закажите код 0003103/1

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

- Погасить духовку и отключить её от электропитания;
- лампа находится в верхнем правом углу на задней стенке духовки;
- удостовериться в том, чтобы духовка была холодной, после чего отвинтить стеклянный ламподержатель;
- заменить лампу на новую того же типа, затем снова крепко завинтить ламподержатель.

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Дверца может сниматься для более удобной очистки духовки, выполняя следующие инструкции:

- 1) Полностью откройте дверцу.
- 2) Поверните два рычага “B”, переводя их из положения 1 в положение 2 (см. рис. 11).
- 3) Медленно закройте дверцу до ее остановки. Возьмите ее справа и слева обеими руками, закройте ее дополнительно и снимите ее, поднимая вверх.
- 4) Для установки дверцы на место необходимо выполнить процедуру демонтажа в обратной последовательности, вставить две петли в соответствующие гнезда и полностью открыть дверцу.
- 5) Поверните два рычага “B”, снова устанавливая их в положение 1.
- 6) Закрыйте дверцу обычным образом.

Чистка стекла дверцы

Все духовки оборудованы стеклянными дверцами с современными и очень практичными характеристиками. Внутреннее стекло можно легко снять без использования каких-либо инструментов. Блокировочная система без наружных винтов обеспечивает простую чистку дверцы, которую может позволить только стекло.

Выполняйте следующие инструкции, чтобы правильно снять стекло с дверцы духовки.

- полностью откройте ее дверцу;
- при помощи монеты или плоской отвертки одновременно осторожно подденьте в двух углублениях, выполненных внизу в тыльной стороне духовки;
- таким образом, стекло освободится из его гнезда, и может быть вынута из ниши, где оно находится;
- Завершив чистку, выполните эти же операции в обратной последовательности.

ПРИМЕНАИЕ%Обратите внимание на правильность последовательности при установке стекол. Внутреннее стекло имеет специальное покрытие, отражающее тепло!

ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

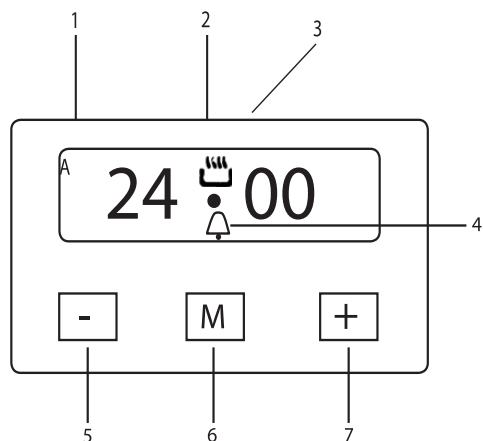


Рисунок 3

- 1 Работает автоматическая программа (в некоторых моделях вместо символа А отображается надпись «Auto»).
- 2 Режим ручного управления.
- 3 Данный символ мигает в режиме установки текущего времени.
- 4 Символ отображается при активации таймера.
- 5 Кнопка уменьшения значения при установке таймера. Также используется для выбора уровня звукового сигнала (доступно три уровня).
- 6 Кнопка выбора режима работы.
- 7 Кнопка увеличения значения при установке таймера.

• УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении и после перебоя в подаче электроэнергии на дисплее мигают цифры и символ **A** — в таком режиме плита не будет функционировать.

- 1 После включения плиты нажмите кнопку **M** и удерживайте ее не менее 2 секунд, пока символ **A** не исчезнет с дисплея. На дисплее появится мигающий символ **.**
- 2 С помощью кнопок **-** и **+** установите текущее время.
- 3 Через несколько секунд после последнего нажатия кнопок выбранное время будет сохранено автоматически.

• РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Духовой шкаф будет работать в ручном режиме (без установленного времени окончания приготовления или длительности приготовления) только при отобразившемся на дисплее символа **.**

• ТАЙМЕР

Таймер издает звуковой сигнал по истечении заданного времени без отключения плиты. Максимальный интервал, который может быть установлен на таймере — 23 часа 59 минут. По истечении установленного времени на дисплее исчезает символ **.** и звучит сигнал. Звуковой сигнал автоматически отключится через 7 минут, или же Вы можете его прервать, нажав любую клавишу на дисплее.

Для установки таймера выполните следующее:

1. Нажмите кнопку **M** и удерживайте ее не менее 2 секунд, пока на дисплее не появится мигающий символ **.**
2. С помощью кнопок **-** и **+** задайте необходимый интервал времени.
3. Через несколько секунд после последнего нажатия кнопок таймер сохранит значение и начнет обратный отсчет времени. На дисплее будет отображаться символ **.**


• ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНИЕМ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите желаемый режим работы духового шкафа и температуру приготовления.
2. Нажмите кнопку **M** и удерживайте ее не менее 2 секунд, пока на дисплее не появится мигающий символ **.**
3. Отпустите и нажмите кнопку **M** опять. На дисплее появится мигающий символ **A**, а также надпись «dur», которая через некоторое время изменится на **0:00**.
4. С помощью кнопок **-** и **+** установите желаемую длительность приготовления (максимально допустимое значение — 10 часов).
5. Через несколько секунд после последнего нажатия кнопок значение сохранится и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будут отображаться символы **A** и **.** Для того, чтобы отобразить на дисплее текущее время, нажмите несколько раз кнопку **M**.

По окончании установленного времени прозвучит сигнал, и духовой шкаф автоматически выключится. Звуковой сигнал автоматически отключится через 7 минут, или же Вы можете его прервать, нажав любую клавишу на дисплее.

• ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНИЕМ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Установите желаемый режим работы духового шкафа и температуру приготовления.
- 2 Нажмите кнопку **M** и удерживайте ее не менее 2 секунд, пока на дисплее не появится мигающий символ **.**
- 3 Отпустите и нажмите кнопку **M** опять. На дисплее появится мигающий символ **A**, а также надпись «dur».

4. Нажмите кнопку **M** еще раз. На дисплее появится надпись «end», которая через некоторое время изменится на **0:00**.
5. С помощью кнопок **-** и **+** установите желаемое время окончания приготовления.
6. Через несколько секунд после последнего нажатия кнопок значение сохранится и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будут отображаться символы **A** и . Для того, чтобы отобразить на дисплее текущее время, нажмите несколько раз кнопку **M**.

По окончании установленного времени прозвучит сигнал, и духовой шкаф автоматически выключится. Звуковой сигнал автоматически отключится через 7 минут, или же Вы можете его прервать, нажав любую клавишу на дисплее.

Выполняйте следующие инструкции, чтобы правильно снять стекло с дверцы духовки.

- полностью откройте дверь;
 - при помощи монеты или плоской отвертки одновременно осторожно подденьте в двух углублениях, выполненных внизу в тыльной стороне духовки;
 - таким образом, стекло освободится из его гнезда, и может быть вынута из ниши, где оно находится;
 - Завершив чистку, выполните эти же операции в обратной последовательности.
- PRIM.HAnI.%Обратите внимание на правильность последовательности при установке стекол. Внутреннее стекло имеет специальное покрытие, отражающее тепло! последовательности.

Использование нажимных-отжимных ручек

Некоторые версии духовки оборудованы нажимной и отжимной ручкой. В положении бездействия она находится на уровне панели управления. Для ее использования необходимо нажать на нее, после чего ручка выйдет из своего гнезда, повернуть ее и выбрать необходимую функцию. В рабочем положении ручка использует предохранительное устройство, которое не позволяет ей вернуться в исходное положение.

Комплект «Выдвижные направляющие духовки»

Некоторые версии духовки оборудованы телескопическими направляющими. Они являются чрезвычайно удобными во время готовки, так как они позволяют полностью выдвигать решетки и блокировать выдвижение в конце хода. Это удобство позволяет обращаться с продуктами, не опасаясь обжечься и позволяет удобнее выполнять чистку. По заказу можно оборудовать духовку комплектом «Выдвижных направляющих».

Запрос необходимо направлять вашему дистрибьютору

Пользователь несет ответственность за сдачу прибора в конце его эксплуатации в пункты сбора вторсырья, в противном случае к нему будут применены санкции, предусмотренные законодательством в области отходов.

Дифференцированный сбор отходов для их последующей переработки, обработки и утилизации, совместимых с окружающей средой, позволяет избежать отрицательного воздействия на природу и здоровье, а также способствует повторному использованию материалов, из которых изготовлена продукция. Для получения более детальной информации об имеющихся системах сбора отходов следует обращаться в местную службу по переработке отходов, или же в магазин, в котором был куплен прибор. Производители и импортеры несут ответственность за переработку, обработку и утилизацию, не загрязняющие окружающую среду, как непосредственно, так и участвуя в коллективной системе.

ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 – материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Информация пользователям.

Приведенный на рисунке символ, который имеется на упаковке, указывает на то, что материалы этого изделия, возможно вступающие в контакт с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейского регламента №.1935/2004.

Внутри полости духовки пищевые продукты могут вступать в контакт с: решетками духовки, противнями, плитами для выпечки кондитерских изделий, стеклом дверцы духовки, резиновыми уплотнениями, вертелом, стенками духовки. На плите – с решетками, конфорками и металлической поверхностью плиты.

В ящике для разогрева пищи – с его стенками.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

- На решётку духовки ставятся противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле. Решетки печи оборудованы двумя стопорами, расположенными в задней части. Решетку необходимо вставлять в печь до упора в гнездо на задней стенке.
- Противень размещается под решеткой и служит для сбора стекающего сока приготавливаемых продуктов на решетке. Противень можно использовать и для готовки блюд.
- Духовой шкаф оснащен системой крепления решетки, позволяющей извлечь их, не извлекая их полностью из духового шкафа (1). Чтобы полностью извлечь решетки достаточно приподнять и потянуть решетки вперед, как показано на рисунке (2). см. рис. 12.

ДИРЕКТИВА 2012/19/ЕС (WEEE): ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



рис А

Данные сведения предназначены лишь только для обладателей приборов, имеющих символ (рис. А) на самоклеющейся этикетке с техническими данными, наклеенной на изделии (паспортная табличка). Этот символ обозначает, что продукция классифицирована по действующим нормам в качестве электрического или электронного оборудования, и что она соответствует Директиве 2012/19/ЕС (WEEE). Следовательно, в конце своего срока эксплуатации она должна перерабатываться отдельно от бытовых отходов, путем бесплатной сдачи в пункт сбора электрического и электронного оборудования, или же сдавая ее дистрибьютору в момент покупки нового, эквивалентного оборудования.

- Η εταιρία μας, ευχαριστώντας σας που διαλέξατε ένα από τα άριστα προϊόντα μας, θέλει να έχετε από αυτή τη συσκευή την καλύτερη απόδοση, όπως σωστά απαιτείτε με αυτή την αγορά σας. Γι' αυτό σας παρακαλεί να διαβάσετε και να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, λαμβάνοντας υπόψη μόνο εκείνες τις παραγράφους που αφορούν τα αξεσουάρ και τα όργανα που υπάρχουν στη συσκευή σας. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που θα προκληθούν σε αντικείμενα ή άτομα από λανθασμένη εγκατάσταση ή μη σωστή χρήση της συσκευής.

- Έχοντας σαν σκοπό την παραγωγή συσκευών που προσαρμόζονται όλο και περισσότερο στις μοντέρνες τεχνικές, και για μια καλύτερη ποιότητα του προϊόντος, η εταιρία μας επιφυλάσσεται του δικαιώματος να επιφέρει τροποποιήσεις, ακόμα και χωρίς προειδοποίηση, πάντως χωρίς να δημιουργήσει προβλήματα στο κοινό.

- Για τυχόν ανταλλακτικά, η παραγγελία προς το κατάστημα πώλησης πρέπει να συνοδεύεται από τον αρ. του μοντέλου και τον αρ. μητρώου που είναι τυπωμένοι πάνω την πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα είναι ορατή ανοίγοντας την πόρτα

διαδοχικές

- Οδηγία EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) 2004/108/EC

- Οδηγία ROHS 2011/65/EU

- Οδηγία WEEE 2012/19/EEC

- Οδηγία EUP (αναμονή) 2005/32/CE

- Ευρωπαϊκό Κανονισμό 65/2014 (ενεργειακές ετικέτες φούρνοι)

- Ευρωπαϊκό Κανονισμό 66/2014 (Οικολογικός σχεδιασμός)

- Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004 (υλικά σε επαφή με τρόφιμα των)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Από το παρόν εγχειρίδιο σας ενδιαφέρουν μόνο τα κεφάλαια που αναφέρονται στα υπάρχοντα αξεσουάρ.

Ωφέλιμες διαστάσεις	Φούρνος
Πλάτος	cm. 41,00
Βάθος	cm. 39,40
Υψος	cm. 31,00
Όγκος	l. 50/52

ΣΧΕΙΣ ΕΣΤΙΩΝ

κάτω αντίσταση	1,5 kW
πάνω αντίσταση	0,7 kW
κυκλική αντίσταση φούρνου	2,0 kW
grill	2,0 kW
ανεμιστήρας	25 W
φως φούρνου	40 W
Ανεμιστήρας ψύξης	22-26 W

ΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

στατικός φούρνος	2,21 kW
φούρνος με κυκλοφορία αέρα	2,0 kW
φούρνος πολυφούρνος	2,21 kW
φούρνος πολλαπλών λειτουργιών	2,7 kW

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ανάλογα με το μοντέλο, οι φούρνοι μπορούν να έχουν:

- Τοιχώματα του φούρνου από αυτοκαθαριζόμενο σμάλτο

- Σούβλα

- Μηχανικός χρονοδιακόπτης

- Προγραμματιστής με ηλεκτρονικό ρολόι για το τέλειωμα του ψησίματος

- Απλός προγραμματιστής για το τέλειωμα του ψησίματος

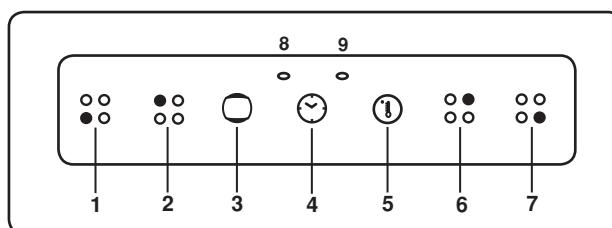
- Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

Για το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ βλέπε εικόνα 2 στο τέλος του εγχειριδίου.

Η ηλεκτρική ισχύς αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού.

Η πινακίδα είναι ορατή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου.

ΧΩΝΕΥΤΟ ΤΑΜΠΛΟ με φούρνο πολλαπλής λειτουργίας



- 1) Μπροστινή αριστερή εστία.
- 2) Πίσω αριστερή εστία.
- 3) Επιλογέας.
- 4) Timer.
- 5) Θερμοστάτης.
- 6) Πίσω δεξιά εστία.
- 7) Μπροστινή δεξιά εστία.
- 8) Κόκκινη ενδεικτική λυχνία.
- 9) Πορτοκαλί ενδεικτική λυχνία.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό που θα πρέπει να τηρεί τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60 335-1, EN 60 335-2, και είναι τύπου "χωρευτή", αυτό σημαίνει ότι η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Ο φούρνος πρέπει να τοποθετείται σε ένα επίπελο του οποίου τα υλικά (βερνίκια, επενδύσεις, κόλλες, κλπ.) πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.

Οι διαστάσεις του χώρου τοποθέτησης αναφέρονται στην Εικ. 1.

Τοποθετήστε πρώτα τις 4 βίδες (βλέπε εικ. 3) στις ειδικές οπές στην πρόσοψη που είναι ορατές με ανοιχτή την πόρτα του φούρνου, αφού βεβαιωθείτε ότι η μύτη από τις βίδες βρίσκεται στην κατεύθυνση του ξύλινου διαχωριστικού του επίπλου.

Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο επίπλο και βιδώστε τις βίδες μέχρι να σφίξουν εντελώς.

Στην περίπτωση που ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε άλλη οικιακή συσκευή, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν εμποδίζει η μία την άλλη. Οι αντίστοιχες ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να είναι διαχωρισμένες.

Καλό θα είναι να εξασφαλιστεί ο κατάλληλος εξαερισμός με ένα άνοιγμα στην επάνω πλευρά της κολώνας του επίπλου ή ένα άνοιγμα 10 mm επάνω από το πλαίσιο του φούρνου. Βλέπε εικ. 1

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

Πριν αρχίσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:

- η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού.
- η γείωση είναι σωστή.

Αν η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα καλώδιο χωρίς ρευματολήπτη, ο ρευματολήπτης που θα χρησιμοποιηθεί πρέπει να είναι τυποποιημένος και να λάβετε υπόψη σας ότι:

- το πράσινο-κίτρινο καλώδιο πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τη γείωση.
- το μπλε καλώδιο για τον ουδέτερο.
- το καφέ καλώδιο για τη φάση.
- το καλώδιο δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με ζεστά τοιχώματα με θερμοκρασία που υπερβαίνει τους 75°C.

- σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου, πρέπει να χρησιμοποιηθεί καλώδιο τύπου H05VV-F κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).


- σε περίπτωση που η συσκευή χορηγείται χωρίς καλώδιο, χρησιμοποιήστε καλώδιο τύπου H05VV-F κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).

Πρέπει να είναι σαφές ότι εάν η αποσυνδεδεμένη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοτηθεί βασίζεται στο ρευματολήπτη, αυτός πρέπει να είναι προσητος δεδομένου ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των ισχυόντων κανονισμών. Συνιστάται να ελέγξετε αν η γείωση της συσκευής έχει γίνει σωστά (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2 στο τέλος του εγχειριδίου).


ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**

Το άναμμα του φούρνου ή του grill γίνεται με ένα και μόνο διακόπτη. Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο  : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις).

- Θέση από 1 έως 10 (ή από 50 έως 250°C): ζέσταμα του φούρνου με θερμοστατική ρύθμιση.

- Σύμβολο  ή  : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου).


- Σύμβολο  : λειτουργία της σούβλας με το grill αναμμένο. Για να επαναφέρετε το δείκτη του διακόπτη στη θέση 0 (σβηστός) πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη προς τ' αριστερά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.


Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΙΠΛΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

Χάρη στα θερμομαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- σύμβολο  : ανάμματος λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις).

- Σύμβολο  ή  : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου).

- Σύμβολο  : άναμμα της περιστρεφόμενης σούβλας με αναμμένο το grill.


- Σύμβολο  : άναμμα της αντίστασης στην άνω πλευρά και της αντίστασης στην πίσω πλευρά (στατική λειτουργία). Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη  : ζέσταμα του φούρνου από 50° έως 250°C.


ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Η κίτρινη λυχνία ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη. Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, αφήστε να ζεσταθεί ο φούρνος για τουλάχιστον 10 λεπτά.


ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ "4 New"


Το άναμμα του φούρνου ή του grill γίνεται με ένα και μόνο διακόπτη.

Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο  : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις)

- Σύμβολο  : αργό ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, συνιστώμενο για εκτεταμένα ψησίματα, ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της μέγιστης θερμοκρασίας.


- Σύμβολο  : παραδοσιακό ψήσιμο "στατικός φούρνος", η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.




- Σύμβολο  : άναμμα του grill.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη. Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ "4"





Χάρη στα θερμομαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο  : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις)

- σύμβολο  : του διακόπτη του θερμοστάτη
 - σύμβολο  : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
 - Σύμβολο  : άναμμα του grill.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ** - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.
Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 4







Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο  : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις).
- Σύμβολο  : παραδοσιακό ψήσιμο "στατικός φούρνος", η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σύμβολο  : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σύμβολο  : άναμμα του grill.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη. Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- σύμβολο  : ανάμματος λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας
 - σύμβολο  : άναμμα λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας, λειτουργία ανεμιστήρα.
 - σύμβολο  : συμβατικό ψήσιμο "στατικού" φούρνου, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.
 - σύμβολο  : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.
 - σύμβολο  : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να βρίσκεται στη θέση μέγιστης θερμοκρασίας.
 - σύμβολο  : γρήγορο ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σε όλες τις θέσεις, εκτός από το μηδέν, ανάβει η κόκκινη ενδ. λυχνία και η λάμπα του φούρνου.




ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη ενδ. λυχνία ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη. Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, αφήστε να ζεσταθεί ο φούρνος για τουλάχιστον 10 λεπτά.


ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ


Χάρη στα διάφορα στοιχεία θέρμανσης που επιλέγονται μέσω ενός διακόπτη και ρυθμίζονται με ένα θερμοστάτη (από 50 έως 250°C), ο φούρνος αυτός προσφέρει περισσότερους τρόπους ψήσιματος, που βασίζονται σε τρεις βασικές πηγές θερμότητας:


- Διοχέτευση θερμότητας με πίεση (αεριζόμενος φούρνος)
- Διοχέτευση θερμότητας χωρίς πίεση (κατακόρυφη μετάδοση θερμότητας ή στατικός φούρνος)
- Υπέρυθρες ακτίνες (grill).


Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:


- σύμβολο  : άναμμα λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας, λειτουργία ανεμιστήρα.
- σύμβολο  : συμβατικό ψήσιμο "στατικού" φούρνου, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.
- σύμβολο  : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  : ψήσιμο με συμβατικό φούρνο με αερισμό που επιτρέπει το ψήσιμο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να βρίσκεται στη θέση μέγιστης θερμοκρασίας.

- σύμβολο  : αργό ψήσιμο με μεσαία αντίσταση, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  : γρήγορο ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  : αργό ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

Σε όλες τις θέσεις, εκτός από το μηδέν, ανάβει η κόκκινη ενδ. λυχνία και η λάμπα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη ενδ. λυχνία ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.

Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, αφήστε να ζεσταθεί ο φούρνος για τουλάχιστον 10 λεπτά.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

- ανοίξτε την πόρτα του φούρνου,
 - τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα,
 - τοποθετήστε τη λιποδόχη κάτω από τη σχάρα,
 - τοποθετήστε τα όλα στο πιο ψηλό επίπεδο του φούρνου,
 - ξανακλείστε την πόρτα,
 - θέστε σε λειτουργία την αντίσταση του grill,
 - μετά από μερικά λεπτά γυρίστε το φαγητό για να εκτεθεί και από την άλλη πλευρά στις υπέρυθρες ακτίνες, (ο χρόνος έκθεσης στις υπέρυθρες εξαρτάται από τον τύπο του φαγητού και από τις προσωπικές προτιμήσεις του χρήστη).
- ΠΡΟΣΟΧΗ:** ενδέχεται τα προσβάσιμα τμήματα να είναι ζεστά όταν χρησιμοποιείται το grill! Απομακρύνετε τα παιδιά.
Όλα τα ψήσιμα πρέπει να γίνονται με κλειστή πόρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ - Μόνο για τα μοντέλα με "Ηλεκτρικό Φούρνο" που ενεργοποιείται με δύο ξεχωριστούς διακόπτες (επιλογέας-θερμοστάτης), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη γρίλια με κλειστή την πόρτα, χωρίς να κάνετε χρήση του προστατευτικού διακοπών.

Με το ψήσιμο στη σχάρα με κλειστή την πόρτα, οι θερμοκρασίες δεν πρέπει να ξεπερνούν τους 200°C

Φαγητά στο grill	Χρόνος (λεπτά)	
	1η πλευρά	2η πλευρά
Ψιλές φέτες κρέας	6	4
Χοντρές φέτες κρέα	8	5
Ψιλές φέτες ψάρι χωρίς κόκαλα	10	8
Χοντρές φέτες ψάρι	15	12
Λουκάνικα	12	10
Τοστ	5	2
Μικρά πουλερικά	20	15

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΗ ΣΟΥΒΛΑ (Εικ. 4)

Η σουβλα, που συνδυάζεται με τη λειτουργία grill, είναι διαθέσιμο μόνο για τα μοντέλα "στατικός φούρνος". Λειτουργία:

- θέστε σε λειτουργία την αντίσταση του grill,
- σουβλίστε το κρέας και στερεώστε τη σουβλα στο κέντρο ανάμεσα στους δύο γάντζους,
- τοποθετήστε το πλαίσιο στήριξης της σουβλας στις πλαϊνές σχάρες του φούρνου ή τοποθετήστε ένα πλαίσιο στήριξης σουβλας στους οδηγούς της επένδυσης του φούρνου,
- εισάγετε τη μύτη της σουβλας στην πλήμνη του μοτέρ,
- αφαιρέστε από τη σουβλα τη λαβή,
- τοποθετήστε τη λιποδόχη στο χαμηλότερο επίπεδο του φούρνου,
- ξανακλείστε την πόρτα,
- θέστε σε λειτουργία το μοτέρ περιστρέφοντας το διακόπτη στη θέση της σουβλας,

- κατά διαστήματα να αλοιφέτε το κρέας με λάδι. Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, βιδώστε τη λαβή στο εξωτερικό άκρο της σούβλας και βγάλτε όλο το σύστημα από την υποδοχή του μοτέρ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι πηρούνες της σούβλας ενδέχεται να έχουν τις μυτερά άκρα. Χειριστείτε με προσοχή.

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΜΗΧΑΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ (Εικ.6)

Ο χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί για μία μέγιστη χρονική περίοδο μίας ώρας. Ο διακόπτης ρύθμισης πρέπει να περιστρέφεται προς τα δεξιά στον επιθυμητό χρόνο. Μετά τον προκαθορισμένο χρόνο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που σταματά αυτόματα. Ο χρονομετρητής, με την ενεργοποίηση του ηχητικού σήματος, δε διακόπτει τη λειτουργία του φούρνου.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ (Εικ. 7)

Επιτρέπει τον προγραμματισμό της ώρας έναρξης και τη διάρκεια ψησίματος στο φούρνο. Αν το μαγείρεμα δεν απαιτεί τον οπτικό έλεγχο τότε αυτό μπορεί να γίνει και με την απουσία του χρήστη. Τη στιγμή της εγκατάστασης ή μετά από ένα χρονικό διάστημα διακοπής της ηλεκτρικής τροφοδοσίας, η οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει. Είναι λοιπόν απαραίτητο να συγχρονίσετε την ώρα, αλλιώς οι προγραμματισμοί δεν θα είναι σωστοί.

ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

- Πιέζοντας ταυτόχρονα τα δύο κομβία (ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ, ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) και το κομβίο "+" ή "-" ρυθμίζεται η ώρα. Με αυτή τη διαδικασία ακυρώνονται όλα τα προγράμματα που τυχόν έχουν προγραμματιστεί και αναβοσβήνει το σύμβολο ΑΥΤΟ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν αναβοσβήνει το σύμβολο ΑΥΤΟ δεν είναι δυνατόν να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο χειροκίνητα.

ΚΟΥΜΠΙΑ "+" ΚΑΙ "-"

- Ενεργοποιώντας τα κομβία "+" ή "-" ο χρόνος αυξάνεται ή μειώνεται με μια μεταβλητή ταχύτητα ανάλογα με τη διάρκεια της πίεσης που ασκείται στο κομβίο.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Ενεργοποιήστε το κομβίο ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: Το σύμβολο ΑΥΤΟ σβήνει (αν αναβοσβήνει ή είναι μόνιμα αναμμένο), το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ ανάβει και είναι πλέον δυνατόν να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο ενεργώντας στους διακόπτες του θερμοστάτη του φούρνου και του επιλογέα σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Ας κάνουμε ένα παράδειγμα: Η ώρα είναι 9.25. Επιθυμείτε να μπει ο φούρνος σε λειτουργία στις 11.00 και να τελειώσει το μαγείρεμα στις 12.00 (διάρκεια μαγειρέματος 1 ώρα).

- Πιέστε το κομβίο ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και εντός 5 δευτερολέπτων πατήστε το κομβίο "+" μέχρι την ένδειξη 1.00. Αν χρειάζεται διορθώστε με το κομβίο "-". Τα σύμβολα ΑΥΤΟ και ΣΚΕΥΟΣ ανάβουν μόνιμα.

- Πιέστε το κομβίο ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και εντός 5 δευτερολέπτων πιέστε το κομβίο "+" μέχρι την ένδειξη 12.00. Το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνει ενώ το σύμβολο ΑΥΤΟ παραμένει μόνιμα αναμμένο.

- Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο ψησίματος. Η κόκκινη λυχνία ανάβει καθώς και το φως του φούρνου και ο προγραμματιστής έχει ρυθμιστεί να λειτουργήσει. Στις 11.00 ο φούρνος ανάβει αυτόματα και το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ ανάβει.

- Μετά το τέλος του ψησίματος (στις 12.00) το σύμβολο ΑΥΤΟ αναβοσβήνει, το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνει και ένα ηχητικό σήμα προειδοποιεί για το τέλος του ψησίματος. Για να το διακόψετε πρέπει να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.

- Μετά κλείστε τους διακόπτες του θερμοστάτη και του επιλογέα.

ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Ας κάνουμε ένα παράδειγμα: η ώρα είναι 11.35 και επιθυμείτε να παραμείνει ο φούρνος σε λειτουργία για 25 λεπτά αρχίζοντας από αυτή τη στιγμή.

- Πιέστε το κομβίο ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και μέσα σε 5 δευτερόλεπτα πιέστε το κομβίο "+" μέχρι την ένδειξη 00.25. Αν χρειάζεται

διορθώστε με το πλήκτρο "-". Τα σύμβολα ΑΥΤΟ και ΣΚΕΥΟΣ ανάβουν μόνιμα.

- Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο ψησίματος. Η κόκκινη λυχνία ανάβει καθώς και το φως του φούρνου και ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

- Μετά από 25 λεπτά ο φούρνος και το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνουν, το σύμβολο ΑΥΤΟ αναβοσβήνει και το ηχητικό σήμα προειδοποιεί για το τέλος του ψησίματος. Για να διακόψετε το ψήσιμο πρέπει να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.

- Μετά κλείστε τους διακόπτες του θερμοστάτη και του επιλογέα.

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

- Πιέστε το κομβίο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μέσω του κομβίου "+" ή "-".

- Κατά τη λειτουργία του χρονομέτρου ανάβει το σύμβολο της ΚΑΜΠΑΝΑΣ.

- Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μπαίνει σε λειτουργία το ηχητικό σήμα και σβήνει το σύμβολο της ΚΑΜΠΑΝΑΣ.

ΗΧΗΤΙΚΟ ΣΗΜΑ

- Το ηχητικό σήμα τίθεται σε λειτουργία στο τέλος ενός προγραμματισμού και έχει διάρκεια 7 λεπτών.

- Για να το σταματήσετε πρέπει πρώτα να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.

- Πατώντας το πλήκτρο "-" χωρίς πρώτα να έχετε επιλέξει μια λειτουργία είναι δυνατό να αλλάξετε τη συχνότητα του ακουστικού σήματος. Μπορείτε να επιλέξετε έως και 3 διαφορετικούς τύπους σήματος. Το επιλεγμένο σήμα θα ακουστεί έως ότου είναι πατημένο το πλήκτρο "-".

ΕΝΑΡΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ

- Το πρόγραμμα τίθεται σε λειτουργία 4 δευτερόλεπτα περίπου μετά τη ρύθμιση.

- Σε οποιαδήποτε στιγμή είναι δυνατό να ελέγξετε το ρυθμισμένο πρόγραμμα πιέζοντας το αντίστοιχο κομβίο.

ΛΑΘΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

- Παράδειγμα: στις 12.15 ρυθμίζετε 30 λεπτά ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και ο χρόνος ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ στις 12.30.


- Το λάθος στη ρύθμιση μπορεί να διορθωθεί αλλάζοντας τη διάρκεια ή την ώρα τέλους ψησίματος ή πατώντας το κομβίο ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ και μετά να επαναλάβετε τον προγραμματισμό.

- Αν υπάρξει λάθος ρύθμισης ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία.

ΑΚΥΡΩΣΗ ΕΝΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- Μπορείτε να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα πατώντας το πλήκτρο ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και στη συνέχεια το κομβίο "-" μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0.00.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΚΑΘΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΠΑΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΟΜΒΙΟ  ΑΛΛΙΩΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ ΤΡΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ (Εικ. 8)

Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε τη διάρκεια ψησίματος στο φούρνο.

Εάν το ψήσιμο δεν χρειάζεται οπτικό έλεγχο, μπορεί να γίνει και χωρίς την παρουσία του χρήστη.

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ

Όταν ανάψει, η οθόνη αναβοσβήνει και η ώρα ξεκινάει από "00:00". Αναβοσβήνει και ο φούρνος είναι σβηστός. Αναβοσβήνει μέχρι τη ρύθμιση με "MODE"

ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Κατά την εγκατάσταση ή μετά από μία περίοδο απουσίας του ηλεκτρικού ρεύματος, η οθόνη αναβοσβήνει. Χρειάζεται λοιπόν να συγχρονίσετε την ώρα. Πατήστε το κουμπί "MODE".

Πατήστε τα κουμπιά  ή  για να θέσετε την τρέχουσα ώρα.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μετά το συγχρονισμό της ώρας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χειροκίνητα το φούρνο χρησιμοποιώντας τους διακόπτες του θερμοστάτη του φούρνου και του επιλογέα (σύμβολο αναμμένης κατσαρόλας).

ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Καθορίζεται η διάρκεια του ψησίματος: στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης ο φούρνος σβήνει και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα.

Παράδειγμα: είναι η ώρα 11,35 και θέλετε ο φούρνος να παραμείνει αναμμένος για 25 λεπτά ξεκινώντας από αυτή τη στιγμή. Πατήστε το κουμπί ▲ μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "25.00", διορθώστε ενδεχομένως την τιμή με το κουμπί ▼. Τα σύμβολα κατασκόλας και αυτο ανάβουν. Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμωστή του φούρνου στη θερμοκρασία που επιθυμείτε και τον επιλογέα στον τύπο ψησίματος που έχετε επιλέξει: οι ενδεικτικές λυχνίες και η λάμπα του φούρνου ανάβουν και ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να μηδενίσετε τη διάρκεια του ψησίματος κρατήστε πατημένο το κουμπί ▼ μέχρι το μηδέν.

Μετά από 25 λεπτά ο φούρνος και τα σύμβολα της κατασκόλας και αυτο σβήνουν και το ηχητικό σήμα ειδοποιεί για το τέλος ψησίματος. Πατήστε το κουμπί "MODE" για να διακόψετε το ηχητικό σήμα και επαναφέρατε τη χειροκίνητη λειτουργία. Τοποθετήστε στη συνέχεια τους διακόπτες του θερμοστάτη και του επιλογέα του φούρνου στη θέση σβήσιματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι μονάδες μέτρησης της διάρκειας αλλάζουν ανάλογα με τη ρύθμιση: στην αρχή τα ψηφία της οθόνης δείχνουν τα λεπτά και τα δευτερόλεπτα, και οι αυξήσεις είναι κατά 10 δευτερόλεπτα, μέχρι να φθάσουν τα 99 λεπτά.

ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Χρόνοι προγραμματισμού για τη διάρκεια του ψησίματος μπορούν να διαγραφούν πατώντας τα κουμπί ▲ και ▼ και ταυτόχρονα αφήνοντας ελεύθερο το κουμπί ▲ πρώτα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΛΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (Εικ.9)

Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Λειτουργία:

- Βάλτε το διακόπτη στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (μέγ. χρόνος = 120 λεπτά).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη, και γυρίστε τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο μαγειρέματος.
- Μόλις ο διακόπτης του προγραμματιστή τοποθετηθεί στο σύμβολο 0 θα σταματήσει το ψήσιμο. Το ψήσιμο θα διακοπεί αυτόματα.
- Ξαναβάλτε το διακόπτη του θερμοστάτη στο σύμβολο ●.
- Ξαναβάλτε το διακόπτη του επιλογέα στο σύμβολο 0.

ΣΗΜ.: Ο φούρνος χωρίς τη χρήση του προγραμματιστή, λειτουργεί μόνο όταν ο διακόπτης του προγραμματιστή βρίσκεται στη χειροκίνητη θέση (⏏).

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ TIMER ΜΕ ΔΙΑΚΟΠΤΗ PUSH (ΕΙΚ. 10)

ΓΕΝΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αυτό το timer διαχειρίζεται την προβολή του ωραρίου (με αναλογικούς δείκτες) και τη λειτουργία του φούρνου (με διακόπτη pushed και εικόνες ένδειξης). Χρησιμοποιώντας το διακόπτη push μπορείτε: να ρυθμίσετε το ωράριο, να προγραμματίσετε την ώρα έναρξης και τέλους ψησίματος, να ρυθμίσετε το συναγερμό (Minute Minder).

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΩΡΑΡΙΟΥ

Για να ρυθμίσετε την ώρα που υποδεικνύεται από τους δείκτες του ρολογιού πατήστε εν συντομία 4 φορές το διακόπτη μέχρι να αναβοσβήσει η εικόνα "CLOCK". Στη συνέχεια για να αυξήσετε ή μειώσετε το προβαλλόμενο ωράριο ανά διαστήματα του 1 λεπτού, γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα και ο δείκτης των λεπτών θα κινείται ανά διαστήματα του 1 λεπτού δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα. Μετά την πάροδο 10 δευτερολέπτων από την τελευταία ρύθμιση το ηλεκτρονικό timer βγαίνει αυτόματα από τη λειτουργία ρύθμισης της ώρας.

ΨΗΣΙΜΟ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ

Κατά την ακινητοποίηση το timer επιτρέπει το χειροκίνητο ψήσιμο χρησιμοποιώντας το γενικό διακόπτη του φούρνου (εξωτερικός της συσκευής).

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ο προγραμματισμός της ώρας τέλους ψησίματος επιτρέπει την άμεση έναρξη και τερματισμό του ψησίματος με αυτόματο τρόπο σύμφωνα με την προγραμματισμένη ώρα. Για να προγραμματίσετε την ώρα τέλους ψησίματος πατήστε 2 φορές εν συντομία το διακόπτη μέχρι να αναβοσβήσει η εικόνα "END TIME". Για να αυξήσετε ή μειώσετε το χρόνο ψησίματος ανά διαστήματα του 1 λεπτού, γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα

και ο δείκτης των λεπτών θα κινηθεί κατά 1 λεπτό δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα. Η αναλαμπή της εικόνας "END TIME" συνεχίζεται για 10 δευτερόλεπτα μετά την τελευταία περιστροφή. Το πρόγραμμα μπορεί να επιβεβαιωθεί πατώντας το διακόπτη αρκεί να έχουν προγραμματιστεί τουλάχιστον 2 λεπτά ψησίματος. Με την επιβεβαίωση του προγράμματος, το ψήσιμο ξεκινά και ο ηχητικός συναγερμός ενεργοποιείται αυτόματα. Το ψήσιμο θα τελειώσει όταν "Ωρα Καθορισμένου Τέλους Ψησίματος = Τρέχουσα ώρα". Για να προβάλλετε το καθορισμένο πρόγραμμα πατήστε εν συντομία και αφήστε ελεύθερο το διακόπτη και ταυτόχρονα οι δείκτες και οι εικόνες θα προβάλλουν το καθορισμένο πρόγραμμα. Στο τέλος του ψησίματος η εικόνα "END TIME" αναβοσβήνει και ο συναγερμός εκπέμπει ηχητικά σήματα. Μετά από 1 λεπτό ο συναγερμός απενεργοποιείται και η εικόνα "END TIME" αναβοσβήνει μέχρι να πατηθεί ο διακόπτης. Για να ακυρώσετε το πρόγραμμα πριν τη λήξη του, πατήστε το διακόπτη για 3 δευτερόλεπτα: το πρόγραμμα θα ακυρωθεί και το timer επιστρέφει στη λειτουργία χειροκίνητου ψησίματος.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ο προγραμματισμός της ώρας έναρξης ψησίματος επιτρέπει την έναρξη και τερματισμό του ψησίματος με αυτόματο τρόπο σύμφωνα με τις προγραμματισμένες ώρες. Για να προγραμματίσετε την ώρα έναρξης ψησίματος πατήστε 1 φορά εν συντομία το διακόπτη μέχρι να αναβοσβήσει η εικόνα "START TIME". Για να αυξήσετε ή μειώσετε την ώρα έναρξης ψησίματος ανά διαστήματα του 1 λεπτού, γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα και ο δείκτης των λεπτών θα κινηθεί κατά 1 λεπτό δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα. Η αναλαμπή της εικόνας "START TIME" συνεχίζεται για 10 δευτερόλεπτα μετά την τελευταία περιστροφή. Εάν εντός αυτού του χρόνου δεν περιστραφεί ή πατηθεί ο διακόπτης οι δείκτες επιστρέφουν αυτόματα στην προβολή του ωραρίου και το πρόγραμμα ακυρώνεται. Εάν πατηθεί ο διακόπτης η ώρα Έναρξης Ψησίματος αποθηκεύεται (εικόνα "START TIME" σταθερά αναμμένη), αρκεί να έχει προγραμματιστεί τουλάχιστον 1 λεπτό καθυστέρησης, και προχωράει στον καθορισμό της ώρας Τέλους Ψησίματος (η εικόνα "END TIME" από σβηστή αναβοσβήνει). Για τον προγραμματισμό της ώρας Τέλους Ψησίματος ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στη σχετική παράγραφο. Το ψήσιμο θα αρχίσει όταν "Ωρα Καθορισμένης Έναρξης Ψησίματος = Τρέχουσα ώρα".

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ MINUTE MINDER

Ο προγραμματισμός του Minute Minder επιτρέπει έναν απλό συναγερμό στο τέλος ενός προγραμματισμένου χρόνου χωρίς να ενεργοποιηθεί το ψήσιμο (λειτουργία Minute Minder).

Για να προγραμματιστεί ένας "συναγερμός" χωρίς να ξεκινήσει κανένα ψήσιμο (λειτουργία Minute Minder), πατήστε εν συντομία το διακόπτη 3 φορές μέχρι να αναβοσβήσει η εικόνα "ALARM". Στη συνέχεια γυρίστε το διακόπτη, και ο καθορισμός του Minute Minder είναι ίδιος με την ώρα Τέλους Ψησίματος (βλέπε τη σχετική παράγραφο). Το Minute Minder χρησιμοποιείται μόνον όταν δεν υπάρχει κανένα πρόγραμμα σε εξέλιξη.

ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Ο προγραμματιστής επιτρέπει την προβολή του καθορισμένου προγράμματος. Για να προβάλλετε το καθορισμένο πρόγραμμα πατήστε εν συντομία και αφήστε ελεύθερο το διακόπτη, την ίδια στιγμή ο προγραμματιστής προβάλλει το καθοριζόμενο πρόγραμμα κινώντας τους δείκτες στους καθορισμένους χρόνους και επισημαίνοντας τις φάσεις με την αναλαμπή των σχετικών εικόνων. Ο προγραμματιστής επιστρέφει στη συνέχεια αυτόματα στην προβολή της τρέχουσας ώρας και συνεχίζει με την εκτέλεση του καθορισμένου προγράμματος.

ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Ο προγραμματιστής επιτρέπει την διαγραφή του καθορισμένου προγράμματος. Για να διαγράψετε το καθορισμένο πρόγραμμα πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το διακόπτη μέχρι να σβήσουν οι σχετικές εικόνες και γίνει η εκπομπή του δεύτερου beep. Ο προγραμματιστής επιστρέφει στη συνέχεια αυτόματα στη λειτουργία χειροκίνητου ψησίματος.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ BLACKOUT

Το timer δεν ακυρώνει το πρόγραμμα σε περίπτωση blackout.

Το timer επισημαίνει κάθε απουσία τροφοδοσίας δικτύου με την αναλαμπή του συμβόλου "CLOCK", για να είναι δυνατόν ο χρήστης να εξακριβώσει ότι η ώρα είναι σωστή. Στην περίπτωση αυτή, για να απενεργοποιήσετε την επισημάνση πατήστε εν συντομία το διακόπτη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, όταν είναι ακόμα χλιαρός αλλά όχι ζεστός. Αυτό επιτρέπει την αφαίρεση του λίπους πριν προλάβει να ξεραθεί.
- Αν πάντως παραμείνουν δύσκολοι λεκέδες, βάλτε ένα πανί εμποτισμένο με αμμωνία στον πάτο του φούρνου, κλείστε την πόρτα και αφήστε το για μερικές ώρες. Ακολουθώντας πλύντε τον φούρνο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό και στεγνώστε τον εντελώς.
- Για τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και σαπουνόνερο.

ΠΟΤΕ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ Ή ΑΛΛΑ ΔΙΑΒΡΩΤΙΚΑ.

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟ

Τα δύο πλαϊνά τοιχώματα και το μπροστινό είναι επενδυμένα με αυτοκαθαριζόμενο σμάλτο με καταλυτική δράση (Εικ.5). Κάθε 10-15 ψήσιμα αφήστε να λειτουργήσει, με το φούρνο άδειο και στη μέγιστη ισχύ. Ο χρόνος που απαιτείται για αυτή τη διαδικασία εξαρτάται από την κατάσταση του φούρνου. Μερικές ουσίες σκληραίνουν και μπορούν να εμποδίσουν τη λειτουργία της επένδυσης. Στην πραγματικότητα φράζουν τους πόρους του ειδικού σμάλτου και η οξειδωση δεν λαμβάνει χώρα. Τότε πρέπει, μόλις ο φούρνος κρυώσει εντελώς, να μακαλώσετε την κρούστα με πολύ ζεστό νερό και με μαλακή βούρτσα, χωρίς να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό και να ανάψετε ξανά το φούρνο στο μάξιμουμ για μερικά λεπτά. (Σημαντικό: ποτέ μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια ή μεταλλικές βούρτσες).

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Σβήστε το φούρνο και αποσυνδέστε τον από δίκτυο τροφοδοσίας.
- η λάμπα βρίσκεται στην πάνω δεξιά γωνία στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
- βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος και ξεβιδώστε το γυάλινο προστατευτικό της λάμπας.
- αντικαταστήστε τη λάμπα με μία καινούργια ίδιου τύπου και βιδώστε ξανά σφιχτά το γυάλινο προστατευτικό της λάμπας.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η πόρτα μπορεί να απομακρυνθεί για να μπορείτε να καθαρίσετε το φούρνο με μεγαλύτερη ευκολία ακολουθώντας τις ακόλουθες οδηγίες:

- 1) Ανοίξτε τελείως την πόρτα.
- 2) Γυρίστε τους δύο μοχλούς "B" θέτοντάς τους από τη θέση 1 στη θέση 2 (βλέπε εικ.11).
- 3) Ξανακλείστε αργά την πόρτα μέχρι να σταματήσει. Πιάστε την και με τα δύο χέρια δεξιά και αριστερά, κλείστε την περαιτέρω και βγάλτε την σηκώνοντάς την προς τα πάνω.
- 4) Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα χρειάζεται να κάνετε τη διαδικασία απαγκίστρωσης με αντίστροφη σειρά. Εισάγετε τους δύο μεντεσέδες στις αντίστοιχες έδρες και ανοίξτε τελείως την πόρτα.
- 5) Γυρίστε τους δύο μοχλούς "B" τοποθετώντας τους και πάλι στη θέση 1.
- 6) Κλείστε κανονικά την πόρτα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Όλοι οι φούρνοι διαθέτουν πόρτες με τζάμι με καινοτομικά και εξαιρετικά πρακτικά χαρακτηριστικά. Το εσωτερικό full-glass μπορεί να αφαιρεθεί με ευκολία χωρίς να χρησιμοποιηθεί κανένα εργαλείο: το σύστημα εμπλοκής χωρίς εμφανείς βίδες εξασφαλίζει τη δυνατότητα εύκολου καθαρισμού της πόρτας που μόνο το τζάμι

μπορεί να εξασφαλίσει.

Ακολουθήστε τις επόμενες οδηγίες για να αποσυναρμολογήσετε σωστά το τζάμι της πόρτας του φούρνου.

- ανοίξτε τελείως την πόρτα
- με τη βοήθεια ενός κέρματος ή με ένα επίπεδο κατασαβίδι ασκήστε ελαφρά αντίθετη πίεση στις δύο εσοχές που υπάρχουν στο κόντρα της πόρτας στο κάτω μέρος, ταυτόχρονα.
- το τζάμι θα ελευθερωθεί έτσι από την έδρα του, θα μπορεί να αφαιρεθεί από την εσοχή τοποθέτησης του τζαμιού:
- αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, κάντε και πάλι τις ίδιες κινήσεις με αντίθετη σειρά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Προσέξτε όταν συναρμολογείτε και πάλι τα τζάμια να τα τοποθετείτε με τη σωστή σειρά - το εσωτερικό τζάμι έχει μία ιδιαίτερη επεξεργασία που αντανάκλα τη θερμότητα!

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ PUSH PULL

Ορισμένοι τύποι του προϊόντος διαθέτουν διακόπτη push pull.

Ο διακόπτης όταν δεν είναι ενεργοποιημένος βρίσκεται στην ίδια ευθεία με το ταμπλό χειρισμού, για να τον χρησιμοποιήσετε χρειάζεται να τον πατήσετε και θα βγει από την έδρα του, γυρίστε και επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε. Ο διακόπτης όταν βρίσκεται στη θέση χρήσης είναι εφοδιασμένος με μία διάταξη ασφαλείας, η οποία δεν του επιτρέπει να επανέλθει στη θέση απενεργοποίησης.

ΚΙΤ "ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟΙ ΟΔΗΓΟΙ ΦΟΥΡΝΟΥ"

Ορισμένοι τύποι του προϊόντος διαθέτουν τηλεσκοπικούς οδηγούς. Αυτοί αποτελούν ένα πραγματικό κομφόντ κατά το μαγείρεμα, επειδή επιτρέπουν την πλήρη εξαγωγή των σχαρών εξασφαλίζοντας το μπλοκάρισμά τους στο τέλος της διαδρομής. Ένα κομφόντ το οποίο σας επιτρέπει τη διαχείριση των τροφίμων χωρίς το φόβο να καείτε και που εξασφαλίζει ένα πιο βαθύ καθαρισμό.

Είναι δυνατόν μετά από παραγγελία να εξοπλίσετε το φούρνο με το Kit "Αποσπώμενων Οδηγών".

Η παραγγελία πρέπει να δοθεί στον πωλητή σας.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για να στηρίζει ταψιά με γλυκά, ψητά ή απ'ευθείας κρέας για ψήσιμο στο grill. Οι σχαρες του φούρνου εξοπλισμένες με δυο μπλοκα που βρίσκονται στο πίσω μέρος, πρέπει να εισαχθούν στο φούρνο μέχρι να ακουμπήσουν στην πίσω κοιλοτητα.
- Ο δίσκος αυτός μπαίνει κάτω από την σχάρα για να μαζεύει τα ζουμιά από το φαγητό ενώ ψήνετε. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για ψήσιμο φαγητού.
- Να μην χρησιμοποιούνται ατμοκαθαριστές για την καθαριότητα της συσκευής.
- Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα σύστημα που σταματάει τις σχαρες και αποτρέπει την εξαγωγή τους από το φούρνο (1) Για να εξάγετε πλήρως τις σχαρες, όπως φαίνεται στο σχήμα, απλά ανασηκώστε τις κρατώντας το μπροστινό τους τμήμα και τραβήξτε (2) Εικ.12.

ΟΔΗΓΙΑ 2012/19/ΕΚ (ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΗΕ): ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ



Εικ. Α

Η παρούσα πληροφόρηση απευθύνεται αποκλειστικά και μόνο στους κατόχους συσκευών με το σύμβολο (Εικ. Α) στην αυτοκόλλητη ετικέτα όπου αναγράφονται τα τεχνικά στοιχεία, που είναι κολλημένη στο ίδιο το προϊόν (ετικέτα με τον αριθμό μητρώου):

Το σύμβολο αυτό δείχνει ότι το προϊόν έχει ταξινομηθεί, βάσει των ισχυόντων κανονισμών, ως ηλεκτρική ή ηλεκτρονική συσκευή και συμμορφώνεται με την Οδηγία 2012/19/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ) συνεπώς, στο τέλος της χρήσιμης ζωής του, πρέπει υποχρεωτικά να γίνεται ξεχωριστή επεξεργασία από τα οικιακά απορρίματα, παραδίδοντάς το δωρεάν σε ένα κέντρο διαφοροποιημένης

συλλογής για ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές ή επιστρέφοντάς την στον μεταπωλητή κατά την αγορά μιας νέας ισοδύναμης συσκευής. Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για την απόδοση της συσκευής στο τέλος ζωής της στις κατάλληλες δομές συλλογής, με ποινή τις κυρώσεις που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία περί των απορριμάτων. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή με σκοπό το ξεκίνημα ενός νέου κύκλου της συσκευής που έχει απορριφθεί για ανακύκλωση, για επεξεργασία και απόρριψη συμβατές προς το περιβάλλον, συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και ευνοεί την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένο το προϊόν. Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, απευθυνθείτε στην τοπική υπηρεσία απόρριψης απορριμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς ανταποκρίνονται στην ευθύνη τους για ανακύκλωση, επεξεργασία και απόρριψη συμβατά με το περιβάλλον, τόσο άμεσα όσο και συμμετέχοντας σε ένα συλλογικό σύστημα.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 – υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Πληροφόρηση των χρηστών.

Το σύμβολο που υποδεικνύεται στην εικόνα, το οποίο υπάρχει επάνω στη συσκευασία, δείχνει ότι τα υλικά που μπορούν να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, στο προϊόν αυτό, είναι συμβατά με αυτά που προβλέπονται από τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004. Εντός της κοιλότητας του φούρνου τα τρόφιμα μπορεί να έλθουν σε επαφή με: σχάρες φούρνου, λεκάνες ψησίματος για τη συλλογή λίπους, πλάκες ζαχαροπλαστικής, τζάμι πόρτας φούρνου, ελαστικά παρεμβύσματα, σούβλες ψητών, τοιχώματα φούρνου. Στις επιφάνειες εργασίας με: σχάρες, καυστήρες και την ίδια την βάση εργασίας. Στο συρτάρι θέρμανσης των τροφίμων με τα ίδια τα τοιχώματα.

- Nuestra empresa, además de felicitarle por la elección de uno de sus productos cualificados, desea que obtenga las mejores prestaciones del mismo, tal como Ud. esperaba en el momento de la compra. Con este fin, le invita a leer y seguir atentamente las instrucciones del presente manual aunque, obviamente, sólo deba tener en cuenta aquellos párrafos que tengan relación con los accesorios y equipo presentes en su electrodoméstico. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto del aparato.

- Con el fin de fabricar aparatos de vanguardia tecnológica y/o con el objeto de mejorar la calidad del producto, nuestra sociedad se reserva el derecho de introducir modificaciones, incluso sin avisar, sin que ello signifique problema alguno para el usuario.

- En caso de necesitar piezas de recambio, deberá indicar a su revendedor el n° de modelo y el n° de matrícula inscritos en su placa de registro. Se puede ver la placa al abrir la puerta del horno.

APARATO CONFORME A LAS DIRECTIVAS:

- LVD Directiva (Low Voltage) 2006/95 / CEE y sus modificaciones posteriores
- GAD Directiva (gas) 2009/142/CEE y sus modificaciones posteriores
- EMC Directiva (compatibilidad electromagnética) 2004/108/CE
- ROHS Directiva 2011/65/EU
- WEEE Directiva 2012/19/EEC
- EUP Directiva (standby) 2005/32/CE
- Reglamento de la UE 65/2014 (energía etiquetas hornos)
- Reglamento de la UE 66/2014 (ecodesign)
- Reglamento de la UE 1935/2004 ((materiales de contacto de los alimentos)

ADVERTENCIA

- Del presente manual tan sólo interesan las indicaciones y los capítulos relativos a los accesorios presentes en este aparato.

Dimensiones útiles	Horno
Anchura	cm. 41,00
Profundidad	cm. 39,40
Altura	cm. 31,00
Volumen	L. 50/52

POTENCIA DE LOS ELEMENTOS

resistencia inferior	1,5 kW
resistencia superior	0,7 kW
resistencia circular horno	2,0 kW
grill	2,0 kW
ventilador	25 W
luz horno	40 W
motor de enfriamiento	22-26 W

POTENCIA DEL HORNO ELECTRICO

horno estatico	2,21 kW
horno ventilado	2,0 kW
horno multihorno	2,21 kW
horno multifuncion	2,7 kW

EQUIPAMIENTO

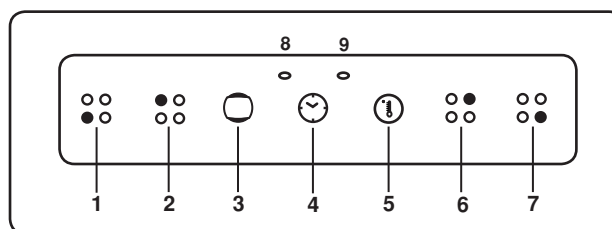
Además, según los modelos, las cocinas pueden disponer de:

- Paredes del horno con esmalte autolimpiable
- Asador
- Programador electrónico
- Cuentaminutos mecánico
- Programador monocomando de fin de cocción

Sobre el ESQUEMA ELÉCTRICO, ver la figura 2 del final del manual.

La placa de registro indica la potencia eléctrica. La placa está situada en el interior del calentaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.

PANEL EMPOTRADO con horno multifunción



- 1) Placa delantera izquierda
- 2) Placa trasera izquierda
- 3) Selector
- 4) Timer
- 5) Termostato
- 6) Placa trasera derecha
- 7) Placa delantera derecha
- 8) Testigo rojo
- 9) Testigo naranja

INSTALACIÓN

La instalación deberá asignarse al personal experto que deberá respetar las normas de instalación vigentes. El aparato está realizado de acuerdo con las normas EN 60 335-1 y EN 60 335-2 y pertenece a la categoría de los equipos "empotrados", lo que significa que debe instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. El horno deberá colocarse en un mueble cuyos materiales (barnices, revestimientos, pegamentos, etc.) sean resistentes a una temperatura de 100° por lo menos. Las dimensiones del hueco están indicadas en la Fig. 1.

Utilizando los orificios correspondientes situados en el marco, visibles al abrir la puerta del horno, coloque los 4 tornillos (véase fig. 3) en los 4 distanciadores cuadrados de color negro y compruebe que la punta de los tornillos sobresalga levemente de los distanciadores. Coloque el horno en el mueble y ajuste a fondo los tornillos. En caso de que el horno deba instalarse junto a otro electrodoméstico, compruebe que no se produzcan interferencias durante el funcionamiento de los mismos. Las conexiones eléctricas de ambos deberán realizarse por separado. Se aconseja asegurar un nivel de ventilación adecuado mediante una abertura en la parte superior del mueble o bien una abertura de 10 mm en el marco del horno. Véase fig. 1.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:

- que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de registro;
- que la toma de tierra funciona.

Si el aparato está equipado con un cable sin clavija, la clavija que se debe emplear debe ser del tipo normalizado y se debe tener en cuenta que:

- el cable verde-amarillo debe conectarse a la toma de tierra;
- el cable azul para el neutro;
- el cable marrón para la fase;
- el cable no debe entrar en contacto con paredes cuya temperatura sea superior a 75°C;
- en caso que se deba sustituir el cable, el nuevo debe ser del tipo H05VV-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2);
- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo H05VV-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2).






Atención: La espina, debe ser fácilmente accesible después que el aparato ha sido instalado.

IMPORTANTE: el fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivada del incumplimiento de las instrucciones y de la normativa en vigor. Es recomendable comprobar que la toma de tierra del aparato se haya realizado correctamente (ver esquema de la fig. 2 al final del manual).

USO DEL HORNO

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO







El encendido del horno y del grill se realiza con un solo mando. Partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:


- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones)
 - Posición del 1 al 8 (o de 60 a 250°C): calentamiento del horno con regulación termostática.
 - Símbolo  ,  ,  : encendido del grill.
 - Símbolo  : funcionamiento del asador con el grill encendido.
- Para volver a colocar el mando en la posición 0 (apagado) es necesario girar el mando en sentido antihorario.

NOTA: el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato. Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO 4

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones)
- símbolo  ,  ,  : encendido del grill (en el techo del horno).
- símbolo  ,  : funcionamiento del asador con el grill encendido.





- símbolo  : encendido resistencia superior, encendido resistencia inferior (cocción convencional de horno "estático"). La temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato "°C" (min. 50°C. max. 250°C.)

NOTA - el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO "4 New"

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:





- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo  : cocción lenta con horno ventilado, la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo  : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo  : encendido del grill.

NOTA: el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

HORNO ELÉCTRICO VENTILADO "4 POSICIONES"





Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo  : funcionamiento del ventilador.
- símbolo  : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles.
- símbolo  : encendido del grill.

NOTA: el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato. Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

HORNO ELÉCTRICO MULTI 4

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:






- símbolo : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- símbolo : encendido del grill.


NOTA - el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

HORNO ELETTRICO MULTIFORNO "6 POSICIONES"

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo : encendido de la lámpara del horno y del piloto rojo, funcionamiento del ventilador.
- símbolo : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- símbolo : encendido del grill.

- símbolo : cocción rápida con horno ventilado, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- En todas las posiciones, exceptuando la de cero, se encenderán la lámpara del horno y el piloto rojo.

NOTA: el piloto amarillo se encenderá al encenderse el termostato.





Antes de colocar los alimentos, deje que el horno se caliente durante unos 10 minutos por lo menos.


HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

Gracias a los distintos elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato (de 50 a 250°), este horno ofrece diferentes métodos de cocción basados en tres fuentes principales de calor:


- a) Propagación forzada del calor (horno ventilado)
- b) Propagación espontánea del calor (convección u horno estático)
- c) Rayos infrarrojos (grill).


A partir de la posición 0 (apagado) y girando el mando de selección en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo : encendido de la lámpara del horno y del piloto rojo, funcionamiento del ventilador.
- símbolo : cocción convencional horno "estático", la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción con horno convencional y ventilación que permite cocinar en varios niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

- símbolo : encendido del grill (en el techo del horno), el mando del termostato deberá estar en la posición de temperatura máxima.

- símbolo : cocción lenta con resistencia inferior, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

- símbolo : cocción rápida con horno ventilado, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

- símbolo : cocción lenta con horno ventilado, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

En todas las posiciones, exceptuando la de cero, se encenderán la lámpara del horno y el piloto rojo.

NOTA: el piloto amarillo se encenderá al encenderse el termostato.

Antes de colocar los alimentos, deje que el horno se caliente durante unos 10 minutos por lo menos.

USO DEL GRILL ELÉCTRICO CON HORNO ELÉCTRICO

- abra la puerta del horno;
- coloque la comida en la rejilla;
- coloque la bandeja grasera debajo de la rejilla;
- introduzca todo en el nivel más alto del horno;
- vuelva a cerrar la puerta;
- ponga en función la resistencia del grill;
- después de algunos minutos, gire la comida para exponer el otro lado a los rayos infrarrojos (el tiempo de exposición depende del tipo de alimento y del gusto personal del usuario).

Consultar la tabla "Alimentos que usan el grill"

ATENCIÓN: es posible que las partes accesibles estén calientes cuando el grill esté en función. No deje que los niños se acerquen al aparato

IMPORTANTE: Sólo para los modelos con "Horno Eléctrico" controlados por dos mandos separados (selector-termostato) se puede usar la parrilla con la puerta cerrada, sin usar la protección del mando.

Para parrilladas con puerta cerrada no se deben superar los 200°C. de temperatura.

Alimentos que usan el grill	Tiempo minutos	
	1° Lado	2° Lado
Carnes finas	6	4
Carnes moderadamente gruesas	8	5
Pescados finos o sin escamas	10	8
Pescados moderadamente voluminosos	15	12
Embutidos	12	10
Tostadas	5	2
Volatería pequeña	20	15

USO DEL ASADOR (FIG. 4)

En el caso de los modelos provistos de asador deberán aplicarse las siguientes instrucciones:

- situar la bandeja grasera en el nivel más bajo del horno;
- activar la resistencia del grill;
- ensartar el alimento a cocer con el espetón y fijarlo en el centro utilizando los dos tenedores de asar;
- situar el soporte del asador sobre las rejillas laterales del horno o sobre las guías del horno;
- introducir la punta del asador en el cubo del motor;
- quitarle su empuñadura;
- cerrar la puerta;
- activar el motor situando el mando en la posición del espetón.

ATENCIÓN: Los pinchos del asador podrían tener lastas afiladas. Maneje con cuidado.

PARA COCINAS CON CUENTAMINUTOS MECÁNICO (FIG. 6)

El cuentaminutos puede programarse por un período máximo de una hora. El mando de programación debe girarse hacia la derecha hasta marcar el tiempo deseado. Una vez transcurrido dicho período, se activará una alarma acústica que parará automáticamente. El cuentaminutos, cuando activa la alarma acústica, no interrumpe el funcionamiento del horno.

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (FIG. 7)

Permite programar la hora de inicio y la duración de la cocción del horno. Si además no es necesario el control visual de la cocción, esta puede realizarse incluso en ausencia del usuario. En el momento de la instalación o tras un período de interrupción de la corriente eléctrica, el visualizador parpadea; en ese caso, es necesario sincronizar la hora ya que, de otro modo, la programación será incorrecta.

SINCRONIZACIÓN DE LA HORA

- Apretando simultáneamente los dos botones (DURACIÓN COCCIÓN y FIN DE COCCIÓN) y el botón "+" o "-", se fija la hora. Con tal operación, se anulan todos los programas anteriormente fijados y el símbolo AUTO parpadea.

NOTA: cuando el símbolo AUTO parpadea, el horno no puede funcionar manualmente.

BOTONES "+" Y "-"

- Accionando los botones "+" o "-", el tiempo aumenta o disminuye con una velocidad variable que depende de la duración de la presión realizada sobre el botón.

FUNCIONAMIENTO MANUAL

- Accionar el botón MANUAL: el símbolo AUTO se apagará (si está encendido o parpadeando), el símbolo OLLA se iluminará y se podrá poner en funcionamiento el horno maniobrando con los mandos del termostato y del selector según las instrucciones del manual.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO CON DURACIÓN Y FIN DE COCCIÓN

- Tomemos un ejemplo: son las 9.25; se desea que el horno empiece a funcionar a las 11.00 y que termine la cocción a las 12.00 (duración de cocción: 1 hora).

- Apretar el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y tras cinco segundos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 01.00 y eventualmente, ajustarlo con el botón "-". Los símbolos AUTO y OLLA se iluminarán permanentemente.

- Apretar el botón FIN DE COCCIÓN y tras cinco segundos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 12.00. El símbolo OLLA se apagará mientras que el símbolo AUTO permanecerá encendido. Colocar el mando del termostato del horno en la temperatura deseada y el selector en el tipo de cocción que se quiera, se encenderán el piloto rojo y la lámpara del horno y el programador estará preparado para funcionar; a las 11.00, el horno se encenderá automáticamente y el símbolo OLLA se iluminará.

- Cuando termine la cocción (a las 12.00), el símbolo AUTO parpadeará, el símbolo OLLA se apagará y sonará una alarma acústica: para apagarla, basta con apretar cualquier botón.

- Colocar los mandos del termostato del horno y del selector en la posición de apagados.

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO CON DURACIÓN DE COCCIÓN

- Tomemos un ejemplo, son las 11.35 y se desea que el horno funcione durante 25 minutos a partir de ese momento.

- Apretar el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y tras cinco minutos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 00.25, ajustarlo eventualmente con el botón "-". Los símbolos AUTO y OLLA se iluminarán automáticamente.

- Colocar el mando del termostato del horno en la temperatura deseada y el selector en el tipo de temperatura que se quiera; el piloto rojo y la luz del horno se encenderán y el horno empezará a funcionar.

- Tras 25 minutos, el horno y el símbolo OLLA se apagará, el símbolo AUTO parpadeará y la alarma acústica indicará el fin de

la cocción; para pararla, basta con apretar cualquier botón.

- Colocar los mandos del termostato del horno y del selector en la posición de apagados.

CUENTAMINUTOS

- Apretar el botón CUENTAMINUTOS y seleccionar el tiempo deseado mediante el botón "+" o "-".

- Durante el funcionamiento del cuentaminutos, se iluminará el símbolo CAMPANA.

- Al final del tiempo establecido, sonará la alarma acústica y se apagará el símbolo CAMPANA.

ALARMA ACÚSTICA

- La alarma acústica se pone en funcionamiento al final de una programación y tiene una duración de 7 minutos.

- Para apagarla, se debe apretar cualquier botón.

- Accionando el botón "-" sin antes seleccionar una función, es posible cambiar la frecuencia de la señal acústica. Se puede elegir entre tres tipos diferentes de señal. La señal seleccionada se advertirá mientras se mantendrá pulsada el botón "-".

INICIO DE PROGRAMA Y CONTROL

- El programa se pone en marcha unos 4 segundos después de activarlo.

- En cualquier momento se puede controlar el programa establecido apretando el botón correspondiente.

ERRORES DE PROGRAMACIÓN

- Ejemplo: a las 12.15, se programan 30 minutos de DURACIÓN DE LA COCCIÓN y se fija el tiempo de FIN DE COCCIÓN a las 12.30.

- El error de programación se puede corregir variando la duración o el tiempo de fin de cocción o bien apretando el botón manual y repitiendo correctamente la programación.

- En presencia de un error de programación, el horno no se pone en funcionamiento.

ANULACIÓN DE UN PROGRAMA

- Se puede anular un programa apretando el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y a continuación, el botón "-" hasta que en la pantalla aparezca el valor 0.00.

IMPORTANTE: AL FINAL DE CADA COCCIÓN PROGRAMADA SE ACONSEJA APRETAR EL BOTÓN , EN CASO CONTRARIO, EL HORNO NO FUNCIONARA MANUALMENTE.

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO DE TRES BOTONES (FIG. 8)

Permite programar la duración de cocción en el horno.

En caso de que la cocción no requiera control visual, podrá efectuarse incluso en ausencia del usuario.

ALIMENTACIÓN

Al introducir el enchufe en la toma eléctrica, el display centellea y la hora parte de "00:00". Centellea con el horno apagado. Centellea mientras no se efectúe la regulación con el botón "MODE"

SINCRONIZACIÓN DE LA HORA

Al momento de efectuar la instalación o después de un período de falta de alimentación eléctrica, el display centellea. Por lo tanto es necesario sincronizar la hora.

Presionar el botón "MODE".

Presionar el botón ▲ o ▼ para programar la hora corriente.

FUNCIONAMIENTO MANUAL

Una vez efectuada la sincronización de la hora es posible utilizar el horno manualmente, operando para ello con los mandos del termostato horno y del selector (símbolo de la olla encendido).

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO CON DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Se programa el tiempo de duración de la cocción: al término de la cuenta regresiva el horno se apaga y es emitida una señal acústica.

Ejemplo: son las 11,35 y se desea que el horno permanezca encendido durante 25 minutos a partir de este momento. Presionar el botón ▲ hasta obtener la indicación "25.00", eventualmente regular el valor mediante el botón ▼. Los símbolos olla y "Auto" se encuentran encendidos. Posicionar el

mando del termostato horno en la temperatura requerida y el selector en el tipo de cocción elegido: los testigos y la bombilla del horno se encienden y el horno entra en funcionamiento.

NOTA. Para devolver a cero la duración de cocción se debe mantener presionado el botón ▼ hasta llegar a cero.

Transcurridos 25 minutos el horno y los símbolos olla y "Auto" se apagan y la señal acústica advierte que la cocción ha concluido. Presionar el botón "MODE" para interrumpir la señal acústica y restablecer el funcionamiento manual. Disponer a continuación los mandos del termostato y del selector del horno en posición de apagado.

NOTA. Las unidades de medida de la duración cambian según la programación: al comienzo las cifras en el display indican los minutos y los segundos, con incrementos de 10 segundos, hasta alcanzarse 99 minutos.

CANCELACIÓN DE PROGRAMAS

Tiempos de programación para la duración de la cocción pueden ser eliminados presionando simultáneamente los botones ▲ y ▼, soltando en primer lugar el botón ▲.

USO DEL PROGRAMADOR DE FIN DE COCCIÓN MONO-COMANDO (SIN RELOJ) (FIG. 9)

Permite programar la duración de la cocción.

Funcionamiento:

- Colocar el mando en el tiempo de cocción deseado (120 min. como máximo).
- Elegir la temperatura mediante el mando del termostato y colocar el mando del selector en el tipo de cocción deseado.
- Cuando el mando del programador llegue al símbolo 0, la cocción habrá terminado. La interrupción de la cocción es automática.
- Colocar el mando del termostato en el símbolo ●.
- Colocar el mando del selector en el símbolo ☺.

N.B.: En caso de que no se utilice la programación, el horno funciona solamente cuando el mando del programador está en posición manual.

USO DEL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO CON MANDO PUSH (FIG. 10)

FUNCIONAMIENTO GENERAL

Este temporizador gestiona la visualización del horario (mediante manecillas analógicas) y el funcionamiento del horno (mediante mando presionado, icono de indicación). Operando con el mando PUSH es posible: regular el horario, programar la hora de inicio y de fin de cocción y programar la alarma (Indicador de Minutos).

REGULACIÓN DEL HORARIO

Para regular la hora indicada por las manecillas del reloj, presionar brevemente cuatro veces el mando hasta obtener el parpadeo del icono "CLOCK". A continuación, para incrementar o reducir el horario visualizado girar el mando en sentido horario o antihorario, con lo cual la manecilla de los minutos se mueve con pasos de un minuto en sentido horario o antihorario. Transcurridos 10 segundos del último ajuste efectuado, el temporizador electrónico sale automáticamente de la modalidad de regulación horaria.

COCCIÓN MANUAL

En reposo, el temporizador permite efectuar la cocción manual mediante el interruptor general del horno (externo al dispositivo).

PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN

La programación de la hora de fin de cocción permite iniciar de inmediato y concluir la cocción de manera automática, en base a la hora programada. Para programar la hora de fin de cocción, presionar dos veces brevemente el mando hasta obtener el parpadeo del icono "END TIME". Para incrementar o reducir el tiempo de cocción girar el mando en sentido horario o antihorario, con lo cual la manecilla de los minutos se mueve con pasos de un minuto en sentido horario o antihorario. El parpadeo del icono "END TIME" continúa durante diez segundos después de la última rotación. El programa puede ser confirmado presio-

nando el mando, siempre que se hayan programado al menos dos minutos de cocción. Al confirmar el programa comienza la cocción y automáticamente se activa la alarma acústica. La cocción terminará cuando "Hora de Fin Cocción Programada = Hora Corriente". Para visualizar el programa corriente presionar brevemente y soltar el mando, con lo cual las manecillas y los iconos visualizan el programa corriente. Al término de la cocción el icono "END TIME" parpadea y la alarma emite señales acústicas. Después de un minuto, la alarma es inhabilitada y el icono "END TIME" se mantiene parpadeando hasta que se presione el mando. Para anular el programa antes de su conclusión presionar el mando durante tres segundos: el programa será anulado y el temporizador retornará a la modalidad de cocción manual.

PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE INICIO COCCIÓN Y FIN DE COCCIÓN

La programación de la hora de inicio cocción permite iniciar y concluir la cocción de manera automática, en base a las horas programadas. Para programar la hora de inicio cocción presionar una vez brevemente el mando hasta obtener el parpadeo del icono "START TIME". Para incrementar o reducir la hora de inicio de cocción girar el mando en sentido horario o antihorario, con lo cual la manecilla de los minutos se mueve con pasos de un minuto en sentido horario o antihorario. El parpadeo del icono "START TIME" continúa durante diez segundos después de la última rotación. Si dentro de dicho lapso no se gira ni se presiona el mando, las manecillas retornan automáticamente a mostrar el horario y el programa es anulado. Si se presiona el mando, la hora de inicio cocción es memorizada (icono "START TIME" encendido con luz fija), siempre que haya sido programado al menos un minuto de retardo, y se pasa a la programación de la hora de fin de cocción (el icono "END TIME" que está apagado comienza a parpadear). Para la programación de la hora de fin de cocción se debe aplicar el procedimiento ilustrado en el respectivo apartado. La cocción comenzará cuando "Hora de Inicio Cocción Programada = Hora Corriente".

PROGRAMACIÓN INDICADOR DE MINUTOS

La programación del Indicador de Minutos permite obtener solo una alarma al término de un lapso programado, sin activar la cocción (modalidad Indicador de Minutos).

Para programar una "alarma" sin comenzar ninguna cocción (modalidad Indicador de Minutos), presionar brevemente el mando tres veces, hasta obtener el parpadeo del icono "ALARMA". A continuación girar el mando, con lo cual la programación del Indicador de Minutos quedará igual a aquella de la hora de Fin de Cocción (véase el respectivo apartado). El Indicador de Minutos puede ser utilizado solo cuando ningún programa se encuentra en curso de ejecución.

VISUALIZACIÓN DEL PROGRAMA SELECCIONADO

El programador permite visualizar el programa seleccionado. Para visualizar el programa seleccionado, presionar brevemente y soltar el mando; en ese mismo instante el programador muestra el programa seleccionado, situando las manecillas sobre los tiempos programados y poniendo en evidencia las respectivas fases mediante el parpadeo de los respectivos iconos.

A continuación, el programador retorna automáticamente a mostrar la hora corriente y continúa ejecutando el programa seleccionado.

CANCELACIÓN DEL PROGRAMA SELECCIONADO

El programador permite dejar sin efecto el programa seleccionado. Para cancelar el programa seleccionado presionar durante algunos segundos el mando hasta obtener que se apaguen los respectivos iconos y se escuche el segundo beep. A continuación el programador retorna automáticamente a la modalidad de cocción manual.

SEÑAL DE BLACKOUT

El temporizador no anula el programa en caso de blackout.

El temporizador señala toda posible falta de alimentación de red mediante parpadeo del símbolo "CLOCK" para permitir al usuario verificar que la hora sea correcta. En este caso, para inhabilitar la señal presionar brevemente el mando.

LIMPIEZA DEL HORNO

- Aconsejamos limpiar el horno después de cada uso, cuando esté tibio pero no caliente, ya que esta operación simplifica la eliminación de las grasas antes de que se sequen.

- Si, a pesar de la limpieza, aún quedaran manchas persistentes, coloque un paño impregnado en amoníaco en el fondo del horno, cierre la puerta y déjelo durante una hora. Luego, lave el horno con agua caliente y detergente líquido y séquelo con cuidado.

- Para la parte externa del horno, sírvase de un paño suave y de una solución de agua y jabón.

NUNCA EMPLEE PRODUCTOS DETERGENTES EN POLVO U OTROS ABRASIVOS.

PARA COCINAS CON HORNO AUTOLIMPIABLE

Las dos paredes laterales y la frontal están revestidas de esmalte autolimpiable con acción catalítica fig. 5.

Cada 10-15 usos, se dejará funcionar con el horno vacío y a la potencia máxima. El tiempo necesario para realizar esa operación depende del estado de conservación del horno en sí. Algunos residuos pueden endurecerse e inhabilitar el revestimiento. De hecho, obturan los poros del esmalte especial y ya no se produce la oxidación. En ese caso, es necesario dejar enfriar el horno, ablandar los restos con agua muy caliente y un cepillo blando, sin usar detergente y encender de nuevo el horno al máximo durante algunos minutos.

(Importante: no usar nunca abrasivos o cepillos metálicos).

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

- Apague el horno y desconéctelo de la red de alimentación;
- la bombilla se encuentra en el ángulo superior derecho de la pared posterior del horno;
- compruebe que el horno esté frío y derrenosque el portalámparas de cristal;
- cambie la bombilla por una nueva del mismo tipo y vuelva a enroscar el portalámparas hasta que esté bien apretado.

PARA DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO

La puerta puede ser desmontada a fin de limpiar el horno más eficazmente; para ello, proceder de la siguiente forma:

- 1) abrir por completo la puerta;
- 2) girar las dos palancas "B" llevándolas de la posición 1 a la posición 2 (véase fig. 11);
- 3) cerrar lentamente la puerta hasta su detención; tomarla con ambas manos por la derecha y por la izquierda, cerrarla ulteriormente y extraerla elevándola;
- 4) para reinstalar la puerta es necesario aplicar el procedimiento de desenganche en orden y sentido inverso; insertar las dos bisagras en los respectivos alojamientos y abrir por completo la puerta;
- 5) girar las dos palancas "B" para situarlas nuevamente en la posición 1;

LIMPIEZA DEL CRISTAL DE LA PUERTA

Todos los hornos están provistos de puertas con cristal de características innovadoras y extremadamente prácticas. El full glass interno puede ser removido con facilidad sin utilizar ningún instrumento; el sistema de bloqueo sin tornillos a la vista garantiza una fácil limpiabilidad de la puerta, que sólo el cristal puede garantizar.



Aplicar las siguientes instrucciones para desmontar correctamente el cristal de la puerta del horno:

- abrir por completo la puerta;
- con auxilio de una moneda o de un destornillador plano hacer palanca delicadamente en las dos ranuras presentes en la parte inferior de la contrapuerta;
- extraído de esta forma desde su alojamiento, el cristal podrá ser retirado desde su lugar;
- una vez concluida la limpieza, ejecutar en orden y sentido inverso las precedentes operaciones de desmontaje.

IMPORTANTE : Prestar atención al reinstalar los cristales a fin

FUNCIONES DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO DE 3 BOTONES (Fig. 13

Significado de los símbolos en pantalla:

1	A*	Programa Automático en funcionamiento. (*: en algunos modelos, está el mensaje "Auto" en vertical).
2		Si aparece, el funcionamiento del horno está habilitado manualmente.
3	.	Si parpadea, indica que el programador está a la espera de la introducción de datos mediante el teclado.
4		Si está encendido, indica que está funcionando un temporizador de aviso.
5	-	Botón para reducir las cifras durante los ajustes de tiempo del temporizador. También sirve para seleccionar el volumen del timbre (3 niveles).
6	M	Botón "Mode" para acceder a las opciones de programación previstas por el programador.
7	+	Botón para aumentar las cifras durante los ajustes de tiempo del temporizador..

Primer encendido

Cuando se conecta el horno a la red eléctrica o tras un apagón, las cifras de la pantalla y la letra A aparecen parpadeando. En estas condiciones no se puede encender el horno.

Para ajustar la hora actual y/o habilitar el funcionamiento del horno, pulse y mantenga pulsado durante al menos 2 segs. el botón **M**.

La letra **A** se apagará y las cifras de la pantalla se volverán fijas. Con el punto (3) parpadeando, pulse el botón - o el botón + para modificar la hora mostrada. El programador acepta el dato introduciendo poco después de soltar el botón.

Nota: el horno solo puede llevar a cabo sus funciones de cocción si en la pantalla del programador está encendido el símbolo (2).

Temporizador de aviso

La función del temporizador consiste en un avisador acústico que se puede ajustar para un periodo máximo de 23 horas y 59 minutos. Una vez transcurrido el tiempo programado, el símbolo (4) se apagará y se activará una señal acústica, que se interrumpirá automáticamente después de 7 minutos o al pulsar cualquier botón.

Para ajustar el temporizador, pulse el botón **M** durante al menos 2 segs. o hasta que el símbolo (4) empiece a parpadear.

Programa dentro de cuántas horas y/o minutos se debe activar el timbre, usando el botón + o el botón - para aumentar o reducir las cifras de la pantalla. Suelte el botón + o el botón - al alcanzar el tiempo deseado. Pasados algunos segundos aparecerá la hora actual junto al símbolo(4). La cuenta atrás comenzará inmediatamente.

Cocción semiautomática

DURACIÓN de la cocción:

Tras seleccionar una de las funciones de cocción disponibles y ajustar la temperatura deseada, pulse el botón **M** durante al menos 2 segs. para acceder a la modalidad de programación. El símbolo (4) se encenderá. Suelte y vuelva a pulsar el botón **M**. En la pantalla empezará a parpadear el símbolo A y aparecerá el mensaje: "dur". Después esta se alternará con la visualización de las cifras: **0*00**.

Programa el tiempo de duración de la cocción pulsado los botones - o +. (tiempo máximo programable: 10 horas).

El programador procesará automáticamente el tiempo programado tras algunos segundos: también puede pulsar repetidas veces el botón **M** hasta volver a la visualización de la hora actual. Los símbolos **A** y (2) estarán encendidos.

Al concluir el tiempo de cocción programado, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

FINAL de cocción:

Tras seleccionar una de las funciones de cocción disponibles y ajustar la temperatura deseada, pulse el botón **M** durante al menos 2 segs. para acceder a la modalidad de programación. El símbolo (4) se encenderá.

Suelte y vuelva a pulsar el botón **M**. En la pantalla empezará a parpadear el símbolo **A** y aparecerá el mensaje: “dur”. Vuelva a pulsar el botón **M**. En la pantalla aparecerá el mensaje: “End”. Después este se alternará con la visualización de las cifras: 0*00.

Ajuste la hora prevista para el final de la cocción pulsando los botones - o + (tiempo máximo programable : 10 horas).

El programador procesará automáticamente el tiempo programado tras algunos segundos; también puede pulsar repetidas veces el botón **M** hasta volver a la visualización de la hora actual. La cocción comenzará inmediatamente y, tras algunos segundos, la pantalla del programador volverá a mostrar la hora actual. Los símbolos **A** y (2) estarán encendidos.

Cuando se alcance la hora prevista para el final de la cocción, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

Cocción automática

Programe un tiempo de DURACIÓN de la cocción según se explica en el capítulo DURACIÓN de la cocción, y después introduzca la hora del final de la cocción según las indicaciones dadas en el capítulo anterior. (Tiempo máximo programable para el final de la cocción: 24 horas). El horno se encenderá automáticamente a una hora determinada, que corresponderá a la diferencia entre la hora prevista para el final de la cocción y el tiempo de duración de la cocción.

Durante el periodo de espera, desde el encendido del horno hasta que se caliente, la pantalla mostrará el símbolo **A**, para indicar que se está ejecutando un programa automático, y la hora actual.

El encendido del horno se indicará con la iluminación del símbolo (2). Cuando se alcance la hora programada para el final de la cocción, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

Desactivación del timbre

Para desactivar manualmente la señal acústica, pulse cualquier botón.

Rehabilitación del horno

Al concluir una cocción semiautomática o automática, la pantalla muestra, además de la hora actual, el símbolo **A** parpadeando. En estas condiciones, la alimentación eléctrica de los elementos calefactores del horno, incluida la luz, estará desconectada.

Para rehabilitar el funcionamiento del horno, pulse y mantenga pulsado el botón **M** hasta que se encienda el símbolo (2) y se apague la letra **A**.

OTRAS FUNCIONES DEL PROGRAMADOR

Cancelación de un programa de cocción Semiautomático o Automático

Para cancelar un programa de cocción semiautomática o automática (símbolo **A** encendido), pulse simultáneamente los botones - y + durante al menos 2 segs. o hasta que se encienda el símbolo (2) y se apague la letra **A**.

Cancelación del temporizador de aviso

Para cancelar la cuenta del temporizador de aviso (símbolo 4), pulse el botón **M** durante al menos 2 segs. o hasta que aparezca el símbolo (4) parpadeando.

Pulse simultáneamente los botones - y + .

Comprobación del estado de las funciones

El tiempo programado o restante de cada función del programador se puede cargar en la pantalla entrando en la modalidad de programación con el botón **M**. Pulse y mantenga pulsado el botón **M** durante al menos 2 segs. o hasta que se encienda el símbolo (4).

La pantalla mostrará el tiempo restante, o una serie de ceros si el temporizador está deshabilitado. Vuelva a pulsar el botón **M**. La pantalla mostrará el mensaje: “dur” y después, de manera alternada, el tiempo restante o una serie de ceros (temporizador desactivado).

Si se vuelve a pulsar el botón **M** aparecerá el tiempo programado para el final de la cocción, con el mensaje: “End”.

Corrección de la hora actual o ajuste del volumen del timbre

Con el programador en modalidad estándar, símbolo (2), pulse simultáneamente los botones - y + durante al menos 2 segs. o hasta que parpadee el punto (3).

Para actualizar la hora de la pantalla pulse el boton + o el boton -.

Para ajustar el volumen del timbre pulse el botón **M**.

La pantalla mostrará el mensaje: to n... seguido de un número. Seleccione el volumen deseado con el botón -.

Nota: el número 1 corresponde al volumen más alto.

Número de niveles seleccionables: 3 .

Atención:

Una interrupción de la corriente eléctrica provocará la cancelación de las funciones programadas, incluido el reloj.

Cuando se restablezca la corriente, deberá volverse a programar el programador.

CONSEJOS GENERALES

Para utilizar electrodomésticos deben respetarse algunas normas fundamentales.

Especialmente:

- la encimera vitrocerámica tiene una buena resistencia mecánica y soporta pequeños golpes accidentales. Si después de un golpe se advierten fisuras o grietas en la encimera, le aconsejamos que no utilizarla, desenchufar la conexión eléctrica y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Consejos en casos de avería

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia, comprobar que:

- el enchufe esté colocado correctamente en la toma de corriente
- el testigo general de funcionamiento esté encendido.

Si el problema continúa, llamar a un técnico cualificado y autorizado que pueda reparar la avería.

Si la luz del horno no funciona:

- quitar la conexión de la alimentación eléctrica. Sacar el vidrio de protección que se encuentra en el interior del horno, al fondo, y sustituir la bombilla.

Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

En caso de anomalías y, sobre todo, si se advirtieran fugas de gas o de aire, llame al técnico inmediatamente.

USO DE LOS MANDOS “PUSH PULL”

Algunas versiones del producto están provistas del mando push pull.

El mando en reposo se encuentra a ras del panel de mandos; para utilizarlo debe ser presionado, con lo cual saldrá de su alojamiento; girar y elegir la función requerida. Este mando cuenta con un dispositivo de seguridad que, al encontrarse el mando mismo en posición de uso, imposibilita su retorno a la posición de reposo.

KIT “GUÍAS HORNO EXTRAÍBLES”

Algunas versiones del producto están provistas de las guías telescópicas.

Estas guías garantizan auténtico confort de cocción ya que permiten extraer por completo las rejillas asegurando su bloqueo en final de carrera. Esta comodidad comporta gestionar los alimentos sin temor de quemarse y garantiza una limpieza más profunda. Bajo pedido es posible equipar el horno con el Kit de “Guías Extraíbles”.

El pedido de este kit debe ser enviado a su revendedor.

USO ACCESORIOS DEL HORNO

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para dulces, asados o directamente las carnes que se hacen al grill. Las parillas del horno dotadas de dos seguros situados en la parte posterior, deben ser introducidas en el horno hasta tocar la cavidad posterior.
- La grasera posicionada debajo de la parilla sirve para recoger los jugos colados de los alimentos cocidos directamente sobre la parilla misma. La grasera puede ser utilizada también para cocinar los alimentos.
- El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2) véase fig. 12.

DIRECTIVA 2012/19/CE (RAEE): INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



Fig. A

Esta información le será útil al usuario sólo en caso de que el símbolo ilustrado en la (Fig. A) figure en la etiqueta adhesiva aplicada al producto (etiqueta de matrícula) en la que rezan los datos específicos del propio producto:

Este símbolo indica que el artículo está catalogado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico y resulta conforme con la Directiva EU 2012/19/CE (RAEE), por lo que, al término de su vida útil, obligatoriamente, deberá ser tratado por separado de los residuos domésticos y ser depositado gratuitamente en un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o bien devuelto al revendedor al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente.

El usuario será responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida correspondientes, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de eliminación de residuos.

La adecuada recogida selectiva para la posterior destinación del aparato en desuso al reciclado, tratamiento y eliminación compatible con el respeto al medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la

salud y favorece el reciclado de los materiales que componen el producto.

Para más información acerca de los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda en la que se haya efectuado la adquisición.

Los productores y los importadores cumplen con sus responsabilidades en relación con el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatibles con el medio ambiente tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

REGLAMENTO EUROPEO n° 1935/2004 - materiales en contacto con alimentos.

Información para los usuarios.

El símbolo reproducido en la figura, presente en el envase, indica que los materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos, en este producto, resultan conformes con lo dispuesto en el reglamento europeo n° 1935/2004.

En el interior del horno los alimentos podrían entrar en contacto con: las rejillas del horno, bandejas graseras, planchas de pastelería, el cristal de la puerta del horno, las juntas de goma, asadores y las paredes del horno.

En la cocina con: rejillas, quemadores y la propia encimera.

En el compartimiento calentaplatos, con las propias paredes

مقدمة:

- شكراً لاختياركم لواحدة من منتجاتنا ذات الجودة، القادرة على تقديم أفضل خدمة لكم. للإستفادة الكاملة من أداء مميزاتها، اقرأ أجزاء هذا الدليل، التي تشير إلى جهازكم بعناية ودقة. ولا يتحمل المصنع أي مسؤولية عن الإصابة، أو الضرر بسبب التركيب الضعيف أو الإستخدام غير السليم للجهاز.
- ولضمان أن أجهزتها دائماً على مستوى رفيع من المهارة و/أو للسماح بإجراء تحسينات في الجودة، يحتفظ المصنع لنفسه بالحق في إجراء التعديلات دون إشعار، مع عدم وجود صعوبات للمستخدمين.
- عند طلب قطع الغيار، أخبر البائع برقم الموديل والرقم المتسلسل المضغوط على لوحة الاسم بجهازكم. ويمكن رؤية لوحة الاسم عند فتح باب الفرن.

- التوجيه LVD (الجهد المنخفض)، EEC / 2006/95 وتعديلاته
- التوجيه GAD (غاز)، EEC / 2009/142 وتعديلاته
- EMC التوجيه EC / 2004/108 (EMC)
- بنفايات التوجيه 2011/65 / الاتحاد الأوروبي
- التوجيه EEC / 2012/19 WEEE
- EUP التوجيه (الانتظار) EC / 2005/32
- اللائحة الأوروبية 65/2014 (التسميات الطاقة أفران)
- اللائحة الأوروبية 66/2014 (ecodesign)
- اللائحة الأوروبية 1935/2004 (المواد الملامسة للأغذية)

تصدير:

ارجع فقط إلى العناوين والأقسام التي تغطي الملحقات المركبة بالفعل على جهازكم.

البيانات الفنية:

أبعاد صالحة للإستعمال	الفرن
العرض	سم 41.00
العمق	سم 39.40
الإرتفاع	سم 31.00
الحجم	إل. 52/50

طاقة أجزاء التسخين

الجزء الأسفل 1.5 كيلو واط الجزء

الأعلى 0.7 كيلو واط الجزء

الدائري للفرن 2.0 كيلو واط مشواة

2.0 كيلو واط

مروحة 25 واط

مصدر ضوئي للفرن 40 واط

مروحة تبريد 22 – 26 واط

الطاقة الكلية للفرن الكهربائي

فرن إستاتي 2.21 كيلو واط

فرن بمروحة 2.00 كيلو واط

فرن متعدد 2.21 كيلو واط

فرن متعدد الوظائف 2.70 كيلو واط

المعدّة

يعتمد على الموديلات، وقد يكون لجهاز الطبخ:

- بطانات تلميع ذاتي
- مشواة
- مؤقت ميكانيكي
- ساعة بالقياس مع منبّه دقائق ومفتاح قفل أوتوماتيكي
- مؤقت إلكتروني
- مروحة تبريد مماسية

للتحذير بالرّسم البياني الكهربائي، أنظر الشكل 2 بظهر الدليل.

الطاقة الكهربائيّة مبينة بلوحة الإسم. ويمكن مشاهدة لوحة الإسم عند فتح باب الفرن.

لوحة الضبط والمراقبة مع فرن متعدد الأغراض.

9 8

الصورة

7 6 5 4 3 2 1

- 1- اللوحة اليسرى الأمامية
- 2- اللوحة اليسرى الخلفية
- 3- جهاز الاختيار
- 4- منبه دقائق
- 5- ثيرموستات
- 6- لوحة اليمنى خلفية
- 7- لوحة خلفية أمامية
- 8- مصدر ضوئي أحمر
- 9- مصدر ضوئي برتقالي

التركيب

التركيب

يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل موظفين مؤهلين يعملون وفقاً للنظم المطبقة.

صنع الجهاز لـ إي. إن. 60 1-335 و إي. إي. إن. 60 2-335 وهو مبيت بالداخل، بمعنى أنه يجب أن يركب وفقاً لتعليمات وإرشادات المنتج.

يجب أن يتم تركيب الفرن في وحدة تشتمل على مواد مثل: الورنيش، ومواد صقل وتلميع وغراء إلخ... مقاومة للحرارة على الأقل 100 درجة سننغريد. أبعاد الصندوق أو المقسم للتركيب المبيت في الداخل مبينة في الشكل رقم: 1.

ثبت المسامير الأربعة (4) الملولبة مقدماً (أنظر الشكل 3) مستخدماً الثقوب المزودة في اللوحة الأمامية المشاهدة مع فتح باب الفرن، والتأكد من أن رؤوس المسامير تسير في اتجاه الجزء الخشبي من الخزانة.

ثبت الفرن في الوحدة وقم بربط المسامير حتى تستقر بإحكام.

وإذا كان الفرن سيتم تركيبه بالقرب من أجهزة منزلية أخرى، تأكد من عدم وجود تداخل متبادل أثناء التشغيل. وبالتالي فإن التوصيلات الكهربائية الخاصة بها يجب أن منفصلة.

ويجب تأمين التهوية الكافية من خلال فتحة في أعلى وحدة العمود أو فتحة بمقاس 10 ملليمتر فوق محيط الفرن. أنظر الشكل رقم:1.

توصيل منابع القدرة الرئيسية:

قبل التوصيل تأكد من أن:

- الفلطة الرئيسية هي كما موضح في اللوحة.
- التوصيل الأرضي في وضع تشغيلي جيد.

إذا كان السلك الكهربائي للجهاز غير مناسب مع القابس استخدم نوعاً قياسياً معتمداً مع تذكر أن.

- السلك ذو اللون الأخضر – الأصفر يجب أن يستخدم للتوصيل الأرضي.
- والسلك الأزرق هو المحايد

- والبنّي هو الحي
- ويجب أن يلامس السلك الأسطح الساخنة أبداً فوق حوالي 75 درجة سننغريد.
- يجب أن تكون أسلاك التغيير من النوع إتش 05 في.في.- إف وبحجم مناسب (أنظر الرسومات في الشكل رقم:2).
- إذا زود الجهاز بدون سلك، يستخدم السلك من النوع إتش 05 في.في.- إف وبحجم مناسب (أنظر الرسومات في الشكل رقم:2).

إن.بي. يجب أن يكون القابس في المتناول عند تركيب الجهاز.

مهم: يرفض المصنع جميع الإلتزامات/ المسؤوليات عن الأضرار بسبب الفشل في الإلتزام بالتظم والمواصفات المطبقة. لذا تأكد من أن الجهاز موصل بصورة صحيحة إلى الأرض (أنظر الرسومات في الشكل رقم: على ظهر الدليل:2).

خاص بالمستخدم:

كيفية استخدام الفرن

فرن كهربائي إستاتي

يوجد زر ضبط مفرد للفرن أو المشواة.

ابتداءً من الصفر وضع (القفل)، يمكن لف الزر باتجاه عقارب الساعة للأوضاع التالية:

- الرمز (): لمبة الفرن مضاءة (ستظل مضيئة حتى ولو أن مؤشر الزر لف إلى أوضاع الضبط الأخرى).
 - وضع الضبط ابتداءً من 50 إلى 250 درجة سنتيغريد: أوضاع تسخين الفرن مع ضبط الثيرموستات.
 - الرمز ()، ()، أو () المشواة في وضع التشغيل (في سقف الفرن)
 - الرمز (): الشواء يبدأ مع الشيء وضع المشواة في حالة التشغيل.
 - لف الزر عكس عقارب الساعة للعودة إلى الوضع صفر (القفل)
- إن.بي. مفاتيح (فتح/قفل) الضوء الأصفر حسب سير الثيرموستات.
- قبل وضع الطعام في الداخل، اسمح بتسخين الفرن لمدة عشر (10) دقائق، على الأقل.

فرن كهربائي إستاتي 4

- مع ضبط أجزاء التسخين المختلفة ، باستخدام مفتاح الإختيار والتنظيم بالثيرموستات، ابتداءً من الصفر وضع (القفل) حيث يتم لف الزر باتجاه عقارب الساعة، فالأوضاع المتاحة هي:
- الرمز (): المصدر الضوئي للفرن في وضع التشغيل (سيظل دائماً على الفرن حتى عندما يتم لف مؤشر الزر إلى أوضاع الضبط الأخرى) .
 - الرمز ()، ()، أو ()، المشواة (على سطح الفرن) في وضع التشغيل.
 - الرمز ()، مفاتيح المشواة في وضع التشغيل مع بدء الشواء.
 - الرمز () مفتاح سطح الفرن والأجزاء السفلى في وضع التشغيل (وظيفة الطبخ العادي). ولتنظيم درجة الحرارة، استخدم زر الثيرموستات: ضبط تسخين الفرن يبدأ من 50 درجة إلى 250 درجة سنتيغريد.
- إن.بي. مفاتيح الضوء الأخضر في وضع (الفتح/القفل) حسب سير الثيرموستات. قبل وضع الطعام في الداخل، اسمح للفرن بالتسخين لمدة عشر (10) دقائق، على الأقل.

فرن كهربائي إستاتي "4 جديد"

- مع ضبط أجزاء التسخين المختلفة ، باستخدام مفتاح الإختيار والتنظيم بالثيرموستات، ابتداءً من الصفر وضع (القفل) يمكن لف الزر باتجاه عقارب الساعة، إلى الأوضاع التالية:

- الرمز (): لمبة الفرن في وضع التشغيل (ستظل كذلك حتى ولو أنّ مؤشر الزر تم لفه إلى الأوضاع الأخرى).
- الرمز (): الطهي البطيء باستخدام الجزء الأسفل، وتنظم درجة حرارة الفرن زر الثيرموستات).
- الرمز () طهي بفرن "إستاتي" عادي، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر الثيرموستات.
- الرمز () الشواء في وضع التشغيل.

إن.بي. مفاتيح الضوء الأصفر في وضع (فتح/قفل) حسب سير الثيرموستات.

قبل وضع الطعام في الداخل، اسمح للفرن بالتسخين لمدة عشر (10) دقائق، على الأقل.

فرن كهربائي بمروحة مع أربعة (4) برامج للطبخ:

مع ضبط أجزاء التسخين المختلفة ، باستخدام مفتاح الإختيار والتنظيم بالثيرموستات، ابتداءً من الصفر وضع (القفل) يمكن لف الزر باتجاه عقارب الساعة، إلى الأوضاع التالية:

- الرمز (): لمبة الفرن في وضع التشغيل (ستظل كذلك حتى ولو أنّ مؤشر الزر تم لفه إلى الأوضاع الأخرى).
- الرمز (): تشغيل المروحة
- الرمز (): الطهي بفرن مروحة، على مستوى واحد أو مستويين، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر الثيرموستات.
- الرمز () الشواء في وضع التشغيل.

فرن كهربائي متعدد الوظائف 4 مواضع

مع ضبط أجزاء التسخين المختلفة ، باستخدام مفتاح الإختيار والتنظيم بالثيرموستات، ابتداءً من الصفر وضع (القفل) يمكن لف الزر باتجاه عقارب الساعة، إلى الأوضاع التالية:

- الرمز (): لمبة الفرن في وضع التشغيل (ستظل كذلك حتى ولو أنّ مؤشر الزر تم لفه إلى الأوضاع الأخرى).
- الرمز () الطهي العادي بفرن "إستاتي" ، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر الثيرموستات.
- الرمز (): الطهي بفرن مروحة، على مستوى واحد أو مستويين، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر الثيرموستات.
- الرمز : الشواء في وضع التشغيل.

ملاحظة: الضوء الأصفر للتحذير يضيء وفقاً لتغييرات الثيرموستات.

قبل وضع الطعام بالداخل، اسمح للفرن بالتسخين لمدة عشر (10) دقائق، على الأقل.

فرن كهربائي متعدد الوظائف مع 6 برامج طهي

مع ضبط أجزاء التسخين المختلفة ، باستخدام مفتاح الإختيار والتنظيم بالثيرموستات، ابتداءً من الصفر وضع (القفل) يمكن لف الزر باتجاه عقارب الساعة، إلى الأوضاع التالية:

- الرّمز: مصدر ضوئي للفرن والضوء الأحمر للتحذير في وضع (الفتح).
- الرمز: المصدر الضوئي للفرن والضوء الأحمر للتحذير في وضع (فتح)، تشغيل المروحة.
- الرمز () الطهي العادي بفرن "إستاتي" ، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر الثيرموستات.
- الرمز (): الطهي بفرن مروحة، على مستوى واحد أو مستويين، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر الثيرموستات.
- الرمز: الشواء في وضع التشغيل (على الجزء العلوي للفرن)، يجب ضبط زر الثيرموستات إلى أقصى درجة حرارة.
- الرمز: الطهي السريع باستخدام فرن مروحة، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر الثيرموستات.

في جميع الأوضاع باستثناء الوضع صفر(0) يكون الضوء الأحمر الخاص بالتحذير والمصدر الضوئي للفرن في وضع(الفتح/ التشغيل).

ملاحظة: يضيء اللو الأصفر للتحذير وفقاً لتغييرات الثيرموستات. قبل وضع الطعام في الداخل للطهي، يتم تسخين الفرن قبلاً لمدة عشر (10) دقائق، على الأقل.

فرن كهربائي متعدد الوظائف

مع ضبط أجزاء التسخين المختلفة ، باستخدام مفتاح الإختيار والتنظيم بالثيرموستات (من 50 إلى 250 درجة سنتيغريد)، فإنّ هذا الفرن يقدم طرق طهي متنوعة. يوجد هناك ثلاثة مصادر رئيسية للتسخين:

أ- انتشار حرارة متكلفة (فرن مروحة)

ب- انتشار حرارة تلقائية (فرن استاتي)

ج- الأشعة دون الحمراء (المشواة)

ابتداءً من الوضع 0 (قفل) يمكن تدوير زر الإختيار باتجاه عقارب الساعة إلى الأوضاع التالية:

- الرمز: المصدر الضوئي للفرن والضوء الأحمر للتحذير في وضع (فتح)، تشغيل المروحة.
- الرمز () الطهي العادي بفرن "إستاتي" ، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر التيرموستات.
- الرمز (): الطهي بفرن مروحة، على مستوى واحد أو مستويين، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر التيرموستات.
- الرمز: الطهي العادي بمساعدة المروحة للطهي على مستوى واحد أو مستويين، يتم ضبط الفرن باستخدام زر التيرموستات.
- الرمز: الشواء في وضع التشغيل (على الجزء العلوي للفرن)، يجب ضبط زر التيرموستات إلى أقصى درجة حرارة.
- الرمز: الطهي البطيء باستخدام الجزء الأسفل ، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر التيرموستات.
- الرمز: الطهي السريع باستخدام فرن مروحة، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر التيرموستات.
- الرمز: الطهي البطيء باستخدام فرن مروحة ، يتم ضبط حرارة الفرن باستخدام زر التيرموستات.

في جميع الأوضاع باستثناء الوضع صفر(0) يكون الضوء الأحمر الخاص بالتحذير والمصدر الضوئي للفرن في وضع(الفتح/ التشغيل).

ملاحظة: يضيء اللو الأصفر للتحذير وفقاً لتغيرات التيرموستات. قبل وضع الطعام في الداخل للطهي، يتم تسخين الفرن قبلاً لمدة عشر (10) دقائق، على الأقل.

كيفية استخدام المشواة الكهربائية مع الفرن الكهربائي

- افتح باب الفرن
- ضع الطعام على الرف
- ضع مقلاة القطر تحت الرف
- ضع مقلاة القطر والرف على أعلى مستوى في الفرن
- أغلق الباب
- شغل الجزء الخاص بالمشواة
- بعد دقائق قليلة، قم بقلب الطعام لتعريض الجزء الآخر للأشعة دون الحمراء (يعتمد زمن الطهي على نوع الطعام والذوق الشخصي)

لمشاهدة الجدول " الطعام المراد شواؤه ".

مهم: الأجزاء التي يمكن الوصول إليها قد تكون ساخنة عندما تكون المشواة في حالة الإستعمال. أبقى الأطفال بعيداً جداً.

الوقت	الدقائق	الطعام المراد شواؤه
الجانب الأول	الجانب الثاني	
6	4	قطع رفيعة من اللحم
8	5	قطع لحم كبيرة نسبياً
10	8	سمك رفيع أو سمك بدون حرشفة
15	12	سمك ثخين نسبياً (غليظ القوام)
12	10	نقانق/ سجوك
5	2	سندويشات محمصة
20	15	دجاج صغير / طير

مهم: للموديلات الخاصة بـ"الفرن الكهربائي" يسمح فقط بزرين اثنين منفصلين (ثرموستات - أداة الإنتقاء) للشواء مع قفل الباب، بدون استخدام الجانب الأمامي.

يجب استخدام درجة حرارة فوق الـ 200 درجة سنتيغريد عند الشواء مع غلق الباب.

كيفية استخدام المشواة (الشكل رقم:4)

المشواة المشتركة مع تشغيل المشواة هي متوفرة فقط لموديلات الفرن الكهربائي.

التشغيل

- شغل الجزء الخاص بالمشواة.
- طوق اللحم للطهي على السيخ وثبته في وسط الشوكتين.
- ضع الإطار الصغير للسيخ على بكرات الرف العادية للفرن، أو أدخل الإطار الأكبر للداعم للسيخ في البكرات المدرجة في جوانب الفرن.
- أدخل نهاية السيخ في مقبس مقود المحرك.
- أبعد المقبض من السيخ
- ضع صينية القطر في أسفل بكرة الفرن
- أغلق باب الفرن.
- دور المحرك بتدوير أو لف الزر إلى موضع السيخ
- قم بتطرية اللحم من وقت لآخر. عندما يطهى، ثبت المقبض إلى السيخ وأصله من مقبس مقود المحرك.

تنبيه: قد تكون لشوكات السيخ أطراف حادة. تعامل برفق.

كيفية استخدام أداة التنبيه بالدقائق (الشكل رقم:6)

يمكن ضبط أداة التنبيه بالدقائق لأوقات تصل إلى أقصى حد ساعة كاملة. ويجب لف زر الضبط باتجاه عقارب الساعة إلى الوقت المطلوب. وفي نهاية الوقت المضبوط مقدماً، يرن الجهاز الشبيه بالجرس الكهربائي، وتوقف تلقائياً. إن أداة التنبيه لا توقف تشغيل الفرن عندما يرن الجهاز الشبيه بالجرس الكهربائي.

استخدام المؤقت الإلكتروني (الشكل رقم:7)

يسمح هذا ببرمجة وقت البدء الزمن الذي يستغرقه لطهي، وإذا كان الطعام لا يحتاج إلى مراقبة، فيمكن اختيار المؤقت حتى عند غياب المستخدم. وبعيد التركيب وعند وميض أي تقاطع - تماس للتيار الكهربائي، فقد يتم تزامن المنبه مرة ثانية وذلك للسماح بالبرمجة.

ضبط المؤقت إلى الوقت الحالي

- يتم ضبط الوقت الحالي بالضغط على الزرين (زمن الطهي و الوقف) و "+" أو زر "-" في نفس الوقت. ويتم إلغاء أي برامج سابقة. ويضي الرمز التلقائي.

ملاحظة: عند وميض الرمز التلقائي لا يمكن استعمال الفرن يدوياً.

أزرار الـ "+" و الـ "-"

- بالضغط على الزرين "+" أو "-" يجعل الوقت يذهب إلى الأعلى أو الأسفل بسرعة متغيرة بناء على كم يستغرق الضغط على الزر.

الاستخدام اليدوي

- أضط على زر الدليل: ينطفيء الرمز التلقائي (إذا كان يومض أو يشتغل بصورة دائمة)، فتضيء القدرة الصغيرة ذات المقبض ، ويمكن استخدام الفرن بضبط زر الثرموستات ومفتاح أداة الإنتقاء بناءً على التعليمات المقدمة في الدليل.

التشغيل التلقائي و نهاية الطهي والمؤقتات.

- دعنا نسوق مثلاً لذلك: الساعة الآن 9:25 صباحاً، وتريد تشغيل الفرن في الساعة 11 صباحاً وإيقافه الساعة 12 مساءً (زمن الطهي ساعة (1) واحدة) .
- أضغط على زر الزمن المستغرق في الطهي وخلال خمس (5) ثوان أضغط على الزر "+" حتى يظهر 01:00 ، قم بالضبط مستخدماً الزر "-" إذا لزم الأمر. وإن رموز الدليل التلقائي والقدر الصغيرة ذات المقبض تبرز بصورة دائمة.

- أضغط على زر نهاية الطهي ثم أضغط خلال خمس (5) ثوان على الزر "+" حتى يظهر 12:00. فينطفيء رمز القدر ويبقى الرمز التلقائي للدليل في وضع التشغيل الدائم.
- حرّك زر ثرموستات الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، وإمفتاح أداة الإختيار إلى طريقة الطهي، فيضيء الضوء الأحمر على المصدر الضوئي للفرن ويكون المؤقت جاهزاً للبدء: وفي الساعة 11:00 صباحاً فإن الفرن يشتغل تلقائياً ويضيء رمز القدر الصغيرة ذات المقبض.
- عند الفراغ من عملية الطهي (12مساءً) يضيء الرمز التلقائي للدليل، وينطفيء رمز القدر الصغيرة ذات المقبض ويبدأ الجهاز الشبيه بالجرس الكهربائي في الرنين، لوقف الجهاز الطنان، أضغط على أي زر.
- حرّك الثرموستات وزر أداة الإختيار إلى وضع "الفقل".

التشغيل شبه التلقائي واختيار الزمن المسغرق في الطهي

- دعنا نسوق مثلاً لذلك: الساعة الآن 11:35 صباحاً وأنت تريد بقاء الفرن لمدة 25 دقيقة من الآن فصاعداً.
- أضغط على زر الزمن المسغرق في الطهي، ثم أضغط خلال خمس (5) على الزر "+" حتى يظهر 00:25 أضبط الزمن بالضغط على الزر "-" إذا لزم ذلك. يضيء رموز الدليل التلقائي والقدر الصغيرة ذات المقبض بصورة دائمة.
- أدر زر ثرموستات الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة ومفتاح أداة الاختيار إلى طريقة الطهي المطلوبة، وسيضيء الضوء الأحمر للتحذير، وكذلك يضيء المصدر الضوئي للفرن ويبدأ الفرن التشغيل.
- بعد خمس وعشرين (25) دقيقة وينطفئ الفرن ورمز القدر الصغيرة ذات المقبض. ويضيء رمز الدليل التلقائي ويخطر كالجهاز الشبيه بالجرس الكهربائي أنّ الطهي قد انتهى : للإيقاف الجهاز الشبيه بالجرس الكهربائي أضغط على أي زر.
- ثم حرّك زر ثرموستات الفرن ومفتاح أداة الاختيار إلى الوضع "قفل".

ذاكرة التنبيه:

- أضغط على زر ذاكرة التنبيه واختار الزمن المطلوب باستخدام الزر "+" أو "-".
- يضيء رمز الجرس عندما تكون ذاكرة التنبيه في وضع الإستخدام.
- عند انتهاء الزمن الذي تم ضبطه مقدماً، فإن الجهاز الطنان والرمز الخاص بالجرس ينطفئان.

الجهاز الطنان الشبيه بالجرس الكهربائي

- يرن الجهاز الطنان بنهاية البرنامج ويستمر لمدة سبع (7) دقائق.
- للإيقاف، أضغط على أي زر.
- أضغط على الزر "-" دون اختيار سابق لوظيفة التردد بتغييرات الإشارة. ويمكن أن يتم الاختيار من ثلاث (3) مواضع. إنّ الإشارة المختارة مسموع بوضوح طالما أنّ الزر "-" قد تم الضغط عليه.

بدء وضبط البرنامج

- يبدأ البرنامج بعد حوالي أربع (4) ثوان بعد إعداده.
- يمكن أن يتم ضبط البرنامج عند أي نقطة بدفع الأزرار الموافقة.

أخطاء البرمجة

- مثال: عند الساعة 12:15 صباحاً الزمن المستغرق في الطهي لمدة ثلاثين (30) دقيقة تم ضبطه وتم برمجة نهاية الطهي عند الساعة 12:30 بعد الظهر.
- يمكن تصحيح خطأ البرنامج بتغيير الزمن المستغرق بنهاية زمن الطهي أو بالضغط على زر الدليل والبرمجة مرة ثانية.
- إذا كان هناك خطأ في البرنامج فإن الفرن لا يشتغل.

البرنامج الآلي:

يتم إلغاء البرنامج بالضغط على زر توقيت الطهي ثم الزر "-" حتى يظهر العرض 0.00 .

مهم:

بنهاية كل عملية طهي مبرمجة ينصح بالضغط على الزر وإلا فإن الفرن لا يمكن تشغيله يدوياً.

ثلاثة مؤقتات إلكترونية رئيسية (الشكل: 8)

يسمح ببرمجة زمن الطهي في الفرن.

إذا كان إجراء الطهي لا يتطلب رقابة، فيمكن أيضاً وضعه في غياب المستخدم.

عند تشغيل الطاقة:

عندما يتم تزويد الجهاز بالطاقة، فإن العرض بومض ويبدأ التوقيت من الوضع "00.00" والفرن قد تم قفله. بومض العرض حتى يستقر الضبط في وضع "شكل".

ضبط الوقت:

عند التركيب أو بعد تعطل الطاقة، فإن العرض يومض. ويجب أن يتم ضبط الوقت الحالي الآن.

أضغط على المفتاح "شكل"

أضغط على المفاتيح - الأسفل أو الأعلى لضبط الوقت الحالي. تشغيل يدوي.

بعد ضبط الوقت الصحيح ، يمكن استعمال الفرن بشكل يدوي بمساعدة أزرار ثرموستات الفرن ومفتاح الإختيار/ الإنتخاب (رمز المقلاة في وضع التشغيل)

التشغيل شبه الأوتوماتيكي مع الزمن المحدد للطهي

في هذا الأسلوب للتشغيل، يقوم المستخدم بضبط الوقت الذي يتسغرقه الطهي: بنهاية العد التنازلي يقف الفرن ويبدأ الجهاز الطنان في الرنين. مثال لذلك: الساعة هي: 11:35 وأنت تبغي أت يظل الفرن لمدة 25 دقيقة ابتداءً من الآن. أضغط على المفتاح المتجه إلى الأعلى حتى يظهر العرض "25:00"، بضبط القيمة إذا كان ذلك ضرورياً بالمفتاح المتجه نحو الأسفل. والمقلاة و الرموز التلقائية "الأوتو" في وضع التشغيل. أدر أو لف زر ثرموستات الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة وأضبط مفتاح الإختيار على شكل الطهي المختار. ويضيء مؤشر الفرن ويبرق الضوء الداخلي ويبدأ الفرن في التشغيل.

إن بي. لإعادة ضبط زمن الطهي ابقى المفتاح المتجه إلى الأسفل مضغوطاً حتى الوصول إلى الصفر.

بعد فترة 25 دقيقة، يتم قفل الفرن والمقلاة والرموز التلقائية وينذر الجهاز الطنان بالتحذير أنّ إجراء الطهي قد انتهى. أضغط على مفتاح "الشكل" لإيقاف الطنان وقم بالتشغيل اليدوي. ثم أدر أزرار الثرموستات وأداة انتخاب الفرن إلى وضع القفل.

إن بي. تتغير وحدات القياس المستخدمة في زمن الطهي بناءً على الضبط: مبدئياً فإن الأرقام على لوحة العرض توضح الدقائق والثواني والزيادة في عشرة (10) ثوان، حتى الوصول إلى 99 دقيقة.

إلغاء البرامج

يمكن إلغاء أوقات الطهي المبرمجة وذلك بالضغط على المفاتيح : المتجه نحو الأعلى والمتجه نحو الأسفل في آن معاً و يحرر المفتاح المتجه نحو الأعلى أولاً.

استخدام الضبط الفردي لمؤقت نهاية الطهي (بدون الساعة) (الشكل:9):

هذا يسمح ببرمجة وقت الطهي. التشغيل:

- حرّك الزر إلى وقت الطهي المطلوب (120 دقيقة كحد أقصى)
- قم باختيار درجة الحرارة باستخدام زر الثرموستات وحرّك زر الإنتقاء إلى طريقة الطهي المطلوبة.
- عندما يكون زر البرمجة في الموضع "0" فسيقفل الفرن ذاتياً. ويتم ذلك تلقائياً.
- حرك زر الثرموستات إلى الرمز.
- حرك زر الإنتقاء إلى وضع الصفر "0".

إن بي. إذا لم ستخدم المؤقت، فإن زر برمجة الفرن يتم ضبطه إلى الموضع اليدوي.

استخدام المؤقت الإلكتروني مع زر الدفع (الشكل:10).

تشغيل عام

هذا المؤقت يحكم عرض الزمن (مع العقارب المتناظرة) وتشغيل الفرن (باستخدام زر الدفّع ورموز المؤشر). وبدفع الزر يمكنك ضبط الوقت وبرمجة زمن البدء ونهاية الطهي. أضبط المنبه (ذاكرة التنبيه).

ضبط الوقت:

لضبط الساعة أضغط على الزر برفق أربع (4) مرات حتى تيطهر لك وميض رمز "الساعة". وبالتالي لزيادة أو تخفيض الوقت، أدر الزر باتجاه عقارب الساعة أو عكس عقارب الساعة. بعد عشر (10) ثوان من آخر ضبط فإن المؤقت الإلكتروني ينهي ضبط شكل الوقت.

الطهي اليدوي

وفي حالة الإهمال، فإنّ المؤقت يتيح الإشعال اليدوي للفرن وذلك باستخدام مفتاح الفرن العام (خارج المؤقت).

برمجة وقت نهاية الطهي:

إن برمجة نهاية الطهي يتيح لك البدء فوراً ووقف الطهي بأسلوب تلقائي قائم على جدولة الوقت. ولبرمجة نهاية وقت الطهي أضغط برفق مرتين على الزر حتى تحصل على وميض الخاص برمز "نهاية الطهي". ولزيادة أو نقص وقت الطهي، أدر الزر باتجاه عقارب الساعة أو أدره عكس بعكس عقارب الساعة. ويستمر الوميض الخاص برمز "نهاية الوقت" لبضع ثوان بعد آخر تدوير. ويمكن تأكيد البرنامج بالضغط على الزر (دقيقتين على الأقل من وقت الطهي). وبتأكيد البرنامج يبدأ الطهي وينشط المنبه تلقائياً.

يتوقف الطهي عندما "يكون الوقت المبرمج للإنتهاء = الوقت الحالي". ولمشاهدة البرنامج، أضغط على الزر وحرره ويظهر الوقت البرنامج المختار. وعندما يتوقف الطهي، يومض رمز "نهاية الوقت" ويدق المنبه. وبعد دقيقة واحدة تتوقف الدقات ويظل رمز "نهاية الوقت" يومض حتى تقوم أنت بضغط الزر.

لإلغاء البرنامج قبل النهاية، أضغط على الزر لبضع ثوان وسيلغى البرنامج، ويرجع المؤقت إلى شكل الطهي اليدوي.

برمجة وقت بدء ونهاية الطهي

برمجة وقت بدء الطهي يتيح البدء وإنهاء الطهي تلقائياً بناءً على جدولة الوقت. ولبرمجة وقت بدء الطهي، أضغط برفق على الزر مرة واحدة حتى يومض رمز "وقت البدء". لزيادة ونقصان وقت بدء الطهي بتدوير الزر باتجاه عقارب الساعة أو عكس عقارب الساعة. ويستمر وميض الرمز الخاص بـ "وقت البدء" لبضع ثوان بعد التدوير الأخير. وإذا لم تقم خلال هذا الوقت بالتدوير أو الضغط فإن العقار ترجع تلقائياً لعرض الوقت ويلغى البرنامج. إذا ضغطت الزر فإن رمز ("وقت البدء" لبدء وقت الطهي يكون في وضع التشغيل). ويتحول رمز مؤقت برمجة إنهاء الطهي ("وقت الإنتهاء" مو وضع القفل ويومض). وسيتبع برمجة إنهاء الطهي الإجراء في القسم السابق. ويبدأ الطهي عندما يكون "وقت البدء المبرمج = الوقت الحالي".

برمجة ذاكرة التنبيه بالدقائق

تتيح برمجة ذاكرة التنبيه بالدقائق لك تنبيهاً بسيطاً بعد الوقت المجدول بدون تنشيط (شكل ذاكرة التنبيه بالدقائق). ولجدولة "المنبه" (شكل ذاكرة التنبيه بالدقائق)، أضغط الزر ثلاث مرات حتى يضيء رمز "المنبه".

إن ضبط ذاكرة التنبيه بالدقائق يتمثل مع ضبط وقت إنتهاء الطهي (أنظر الفقرة الواقفة). ويحتمل استخدام ذاكرة التنبيه فقط عندما لا يتوفر برنامج طهي نشط حالياً.

عرض ضبط البرنامج

يتيح المؤقت عرض البرنامج. لمشاهدة ضبط البرنامج، أضغط وحرر الزر، وفي نفس الوقت سيعد المبرمج ضبط البرنامج بتحريك العقارب على أوقات الضبط والتأشير على الخطوات بإيماء الرموز. ويرجع الضابط تلقائياً لعرض الوقت الحالي ويستمر بتنفيذ البرنامج.

إلغاء ضبط البرنامج

الوقت يتيح إلغاء البرنامج. لإلغاء ضبط البرنامج أضغط على الزر لبضع ثوان حتى يتم قفل الرموز وابتعاث الطنين الثاني.

ويرجع المبرمج تلقائياً إلى الطهي العادي.

إشارة الإعتام

يشير المؤقت إلى أي نقص في التيار الكهربائي غير إيماء الرمز "ساعة" وفي هذه الحالة، لإيقافه، أضغط برفق على الزر.

تنظيف الفرن

- يجب تنظيف الفرن عقب كل استعمال، عندما لا يزال فاتراً ولكن ليس ساخناً. ويتيح ذلك إزالة الدهون قبل أن يكون لديها الوقت لتجف.
- وإذا بقيت البقع والأصباغ المستعصية ضع قطعة قماش مبللة في الأومنيا في أسفل الفرن وأغلق الباب وأتركه لساعات قليلة. ثم أغسل الفرن بماء ساخن ومنظف سائل وجفّفه بالكامل.
- وللأجزاء خارج الفرن استخدم قطعة قماش ناعمة مع ماء الصابون.

لا تستخدم مسحوق منظفات أو منتجات حاكة

لأجهزة الطبخ المزودة بفرن تنظيف ذاتي

إنّ حوائط الجانبين والجزء الخلفي مطلية بطلاء زجاجي حفّاز ذاتي التّنظيف (الشكل:5). باستخدامها كلّ 10-15 مرة، تترك الفرن خالياً بكامل الحرارة. ويعتمد الوقت المطلوب لتنظيف الفرن على وضع الفرن. بعض القطرات تتناثر بقوة وقد تسد فتحات الطلاء الخاص، وتمنع الأكسدة وتزيل ميزاتھا للتنظيف الذاتي. وفي هذه الحالة، وبمجرد أن يبرد الفرن بالكامل، استخدم ماء ساخن جداً لتليين الرواسب واستخدم فرشاة ناعمة، بدون منظف، لإزالتها. ثم قم بتشغيل الفرن لأقصى حد من الحرارة لدقائق قليلة.

مهم: لا تستخدم أبداً فرشاة معدنية أو فرش أو مواد حاكّة). لإستبدال الأدوات الحفازة، قم بشراء رمز المادة 1/0003103

تغيير لمبة إنارة الفرن

- أقلل الفرن و أفصله عن مصادر التيار الكهربائي الرئيسية .
- توجد لمبة الإنارة في الأعلى بالزاوية اليمنى من خلفية الفرن.
- تأكد من أن الفرن بارد وفك المقبض الزجاجي للمبة
- استبدل لمبة الإنارة بواحدة أخرى من نفس النوع وقم بربط مقبض الللمبة في مكانه بإحكام.

عزل باب الفرن

يمكن عزل الباب لتنظيف الفرن بطريقة سهلة وذلك باتباع التعليمات التالية:

- 1- افتح الباب بالكامل.
- 2- أدر الذراعين الإثنتين "ب" بتحويلهما من الوضع 1 إلى الوضع 2 (أنظ الشكل:11).
- 3- 3- أغلق الباب بتمهل للإيقاف، وأقبض عليه بكائتا اليدين من جانب لآخر، أغلقه أكثر وقم بالسحب إلى الأعلى.
- 4- لاستبدال الباب عليك اتباع الأجراء بوضع معاكس، أدخل المفصلتين في مقعديهما وأفتح الباب بالكامل.
- 5- أدر الذراعين "ب" بإرجاعهما إلى الوضع 1 .
- 6- أقلل الباب عادياً.

تنظيف زجاج الباب

جميع الأفران مجهزة بأبواب زجاجية مع التجديد، و بمميزات مريحة. وبزجاج كامل بالداخل يمكن عزله بسهولة دون مساعدة بإي أدوات: نظام التثبيت المرئي بدون مسامير يضمن أن الباب يقدم التنظيف السهل فقط لضمان الزجاج. استمر كالتالي لعزل الزجاج في باب الفرن على النحو الصحيح.

- افتح الباب بالكامل.
- استعمل الذراع برفق بقطعة معدنية أو مفك مفلطح الرأس في التجوفين الإثنتين الموجودين بالأسفل بداخل الباب في أن معاً.
- حرره من مقعده، ويمكن للزجاج أن يسحب من التجويف المثبت فيه:
- بعد التنظيف، كرر نفس الإجراء العملية على نحو معاكس.

تحذير: خذ الحذر عند إعادة جميع قطع الزجاج على النحو الصحيح؛ لأن بداخل الزجاج توجد نهاية خاصة عاكسة للحرارة.

مبرمج إلكتروني باللمس ذو 3 أزرار
معاني الرموز على الشاشة:

1	A*	البرنامج التلقائي قيد التشغيل (*: في بعض الإصدارات تظهر كلمة Auto عمودياً).
2	☰	عند عرضه فإن الفرن يصبح جاهزاً للتشغيل اليدوي.
3	•	بشير الوميض إلى وضع المبرمج على التوقيت الحالي.
4	⏸	تشير الإضاءة إلى تشغيل مؤقت التنبيه.
5	-	زر النقصان أثناء إعداد المؤقت. يفيد في اختيار مستوى صوت المنبه (3 مستويات).
6	M	الزر "Mode" لولوج خيارات البرمجة المتاحة بالمبرمج.
7	+	زر زيادة الأرقام أثناء إعداد المؤقت.

التشغيل لأول مرة

ع التيار الكهربائي تظهر أرقام الشاشة والحرف **AAAA** مومضين. لا يمكن إشعال الفرن في هذه الظروف.
عند توصيل الفرن إلى التيار الكهربائي أو بعد انقضاء

في الضغط على الزر **MMMM** لمدة ثانيتين 2 على الأقل. ينطفئ الحرف **AAAA** وتصبح الأرقام على الشاشة ثابتة.
لضبط التوقيت الحالي و/أو إعداد الفرن للتشغيل، اضغط واستمر
على الزر **+** لضبط التوقيت المعروض. يتم قبول التوقيت المحدد من قبل المبرمج بعد فترة قصيرة من الإفراج عن الزر.
أثناء وميض النقطة (3)، اضغط على الزر **-** أو
ملحوظة يقوم الفرن بأداء وظائف الطهي فقط عند عرض شاشة المبرمج للرمز (2).

مؤقت التنبيه

نحصر وظيفة "المؤقت" فقط في إصدار تنبيه صوتي، ويمكن ضبط المدة القصوى على 23 ساعة و 59 دقيقة.
المدة المحددة، ينطفئ الرمز (4) ويصدر تنبيه صوتي يتوقف تلقائياً بعد 7 دقائق أو بعد الضغط على أي زر من الأزرار.
بعد انقضاء
ضبط المؤقت اضغط على الزر **MMMM** لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو إلى حين بدء الرمز (4) في الوميض.
د الساعات و/أو الدقائق لانطلاق المنبه الصوتي باستخدام الزر **+** أو الزر **-** لزيادة أو نقصان الرقم البادي على الشاشة.
قم بتحديد عد
ند بلوغ التوقيت المرغوب. بعد بضع ثوان سيظهر التوقيت الحالي مصحوباً بالرمز (4). ينطلق العد التنازلي على الفور.
حرر الزر **+** أو الزر **-**

طهي شبه تلقائي

مدة الطهي:

رارة المرغوبة اضغط على الزر **MMMM** لمدة ثانيتين 2 على الأقل لولوج وضع البرمجة. عندها سوف يضيء الرمز
بعد اختيار إحدى وظائف الطهي من بين الوظائف المتاحة وضبط الحد
ه ثم أعد الضغط على الزر **MMMM** من جديد. يبدأ الرمز **AAAA** في الوميض على الشاشة وتظهر العبارة "dur".
(4). حرر
تظهر هذه الأخيرة بعد ذلك بالتناوب مع الأرقام: 0*00.
قم بضبط مدة الطهي المرغوبة بالضغط على الزر **-** أو على الزر **+** (المدة القصوى 10 ساعات).
عدة مرات للعودة إلى عرض التوقيت الحالي. يضيء كل من الرمز **AAAA** و الرمز (2).

يبدأ المبرمج تلقائياً في تنفيذ المدة المحددة بعد بضع ثوان أو اضغط على الزر **MMMM** عند انقضاء المدة المحددة يصدر تنبيه صوتي ويتوقف الفرن تلقائياً. راجع الفقرات التالية. توقيف المنبه الصوتي وإعادة تشغيل الفرن.

الانتهاء من الطهي:

ه المرغوبة اضغط على الزر **MMMM** لمدة ثانيتين 2 على الأقل لولوج وضع البرمجة. عندها سوف يضيء الرمز بعد اختيار إحدى وظائف الطهي من بين الوظائف المتاحة وضبط الدرار "dur".

ه ثم أعد الضغط على الزر **MMMM** من جديد. يبدأ الرمز **AAAA** في الوميض على الشاشة وتظهر العبارة: (4). حرر

"End". تظهر هذه الأخيرة بعد ذلك بالتناوب مع الأرقام: 0*00.

أعد الضغط على الزر **MMMM** من جديد. تظهر على الشاشة العبارة: قم بضبط الساعة المرغوبة للانتهاء من الطهي بالضغط على الزر - أو على الزر + (المدة القصوى 10 ساعات). عدة مرات للعودة إلى عرض التوقيت الحالي.

يبدأ المبرمج تلقائياً في تنفيذ المدة المحددة بعد بضع ثوان أو اضغط على الزر **MMMM** حين تعود شاشة المبرمج إلى عرض التوقيت الحالي بعد بضع ثوان. يضيء كل من الرمز **AAAA** و الرمز (2). تبدأ عملية الطهي على الفور ، في عندما يحين الوقت المحدد يصدر تنبيه صوتي ويتوقف الفرن تلقائياً. راجع الفقرات التالية. توقيف المنبه الصوتي وإعادة تشغيل الفرن.

طهي تلقائي

الطهي ثم حدد ساعة الانتهاء من الطهي وفق ما هو مشار إليه في الفصل السابق. (المدة القصوى لضبط توقيت الانتهاء من

قم بضبط مدة الطهي وفق ما هو مشار إليه في الفصل الخاص بمدة

2 ساعة). يشتعل الفرن تلقائياً عندما يحين الموعد المحدد، أي الفرق بين الوقت المقدر للانتهاء من الطهي ومدة الطهي.

4

من الطهي

كلا من الرمز **AAAA** للإشارة إلى أن برنامجاً تلقائياً قيد التشغيل والتوقيت الحالي. في حين تتم الإشارة إلى إشعال خلال فترة الانتظار، منذ بدء التشغيل إلى تسخين الفرن، تعرض الشاشة الفرن بإضاءة الرمز (2). عندما يحين الوقت المبرمج للانتهاء من الطهي يصدر تنبيه صوتي ويتوقف الفرن تلقائياً. راجع الفقرات التالية. توقيف المنبه الصوتي وإعادة تشغيل الفرن.

إبطال المنبه الصوتي

لإبطال المنبه الصوتي يدويا اضغط على أي زر من الأزرار.

إعادة تشغيل الفرن

توقيت الحالي. في هذه الحالة فإنه يتم فصل التيار الكهربائي عن عناصر التسخين و الإنارة.

عند الانتهاء من الطهي التلقائي أو الشبه التلقائي، يتم عرض الرمز **AAAA** لفرن من جديد اضغط واستمر في الضغط على الزر **MMMM** إلى حين إشعال الرمز (2) وإطفاء الحرف **AAAA**. لإعادة تشغيل ا

وظائف أخرى للمبرمج

إلغاء برنامج طهي شبه تلقائي أو تلقائي

غط في آن واحد على الزرين - و + لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو حين إشعال الرمز (2) وإطفاء الحرف **AAAA**. لإلغاء برنامج طهي شبه تلقائي أو تلقائي، عندما يكون الرمز **AAAA** مضاء، اض

حذف مؤقت التنبيه

ندما يكون الرمز (4) مضاء، اضغط على الزر **M** لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو إلى حين بدء الرمز (4) في الوميض. اضغط في آن واحد على الزرين - و +. لإلغاء مؤقت التنبيه، ع

مراقبة حالة الوظائف

رضه على الشاشة عبر ولوج وضع البرمجة بالضغط على الزر **MMMM**. اضغط واستمر في الضغط على الزر يمكن الاطلاع على التوقيت المحدد أو المتبقي لكل وظيفة متاحة بالمبرمج وع توقيت المتبقي على الشاشة، أو سلسلة من الأصفار إذا تم إبطال المؤقت. أعد الضغط من جديد على الزر **MMMM** لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو إلى حين إشعال الرمز (4). يتم عرض ال تظهر على الشاشة العبارة "dur" يليها بالتناوب كل من التوقيت المتبقي أو سلسلة من الأصفار (مؤقت مُبطل). وعند الضغط من جديد على الزر **MMMM** يتم عرض توقيت الانتهاء من الطهي والعبارة "End".

تغيير التوقيت الحالي ومستوى صوت المنبه

مُضاء، اضغط في آن واحد على الزرين - و + لمدة ثانيتين 2 على الأقل أو إلى حين وميض النقطة (3). لتغيير الساعة: اضغط على الزر + أو على الزر -. يجب أن يكون المبرمج في وضع القياسي، والرمز (2)

لتعديل ستوى صوت المنبه

"to" متبوعة برقم؛ ومن ثم يمكنكم اختيار مستوى الصوت المرغوب بواسطة الزر -. اضغط على الزر **MMMM**. ستعرض الشاشة العبارة: "n...". ملحوظة: الرقم 1 يشير إلى شدة الصوت المرتفعة؛ يمكنكم الاختيار بين 3 مستويات صوتية مختلفة.

تحذير:

انقطاع التيار الكهربائي يؤدي إلى إلغاء الوظائف المبرمجة، بما في ذلك الساعة. بعد إعادة التيار الكهربائي، يجب إعادة برمجة المبرمج.

استخدام أزرار السّحب والدّفع:

بعض إصدارات هذا الجهاز مجهز ومزود بزر أدفع وأسحب. وعندما لا يكون في حالة الإستخدام، يتساطح الزر مع لوحة المراقبة، ولإستخدامه، قم بضغطة وسيأتي إلى الخارج، الآن قم بتدويره لاختيار الوظيفة المطلوبة. وعندما يكون في وضع التشغيل، يتم تجهيز الزر بجهاز سلامة الذي يمنعه من الرجوع إلى الوضع المتراجع.

طقم بكرات الفرن للسّحب إلى الخارج

إن بعض إصدارات الجهاز مجهّز ومزود ببكرات تلسكوبية متداخلة. وهي مريحة بالكامل عند الطهي، حيث أنها تسمح للأرفف بأن تنسحب إلى الخارج، وتستقر بالكامل عند وضع التراجع. هذه المساعدة المريحة تسمح بفحص الأغذية بدون مخاطرة الحروق وتضمن نظافة أكثر دقة.

يمكن أن يجهز الفرن بطقم "بكرات السحب إلى الخارج" عند الطلب. وهذا الخيار يمكن طلبه من البائع.

كيفية استخدام ملحقات الفرن

التوجيه الأوروبي 19/2012 / إي. إي. سي. (ويبي): معلومات للمستهلك:

الصورة

- لقد تم تصميم مشواة الفرن لاستيعاب صحن الفرن العادية لصنع الحلويات وطبخ قطع اللحم المعدة للشوي، و التّحميص أو تستخدم بدون مقلاة لطهي الأطعمة تحت المشواة.
- إنّ مشواة الفرن مجهزة بممسكين في المؤخرة يجب ادخالهما في الفرن حتى يحتكا بمؤخرة الفرن.
- تستخدم مقلاة القطر الموجودة بتحت المشواة لتجميع العصارات، التي تتقطر من الأطعمة التي يتم طهيها مباشرة تحت المشواة.
- يمكن استخدام مقلاة القطر للطهي أيضاً.
- الفرن مزود بنظام إيقاف لإستقطاب الرفوف ومنعها من الخروج من الفرن (1) كما موضح في الرّسم، ولإستقطابها بالكامل، قم بكل بساطة برفع الأرفف، أمسكها من الجزء الأمامي، وأسحب (2) أنظر الشّكل:2.

التوجيه الأوروبي 19/2012 / إي. إي. سي. (ويبي): معلومات للمستهلك:

الصورة

الشكل: أ

هذه المعلومات موجهة بصورة صارمة إلى أولئك الذين لديهم منتج يوضح الرمز أدناه (الشكل: أ). هذا الرمز موضح في ملصق البيانات الفنية (كابل التدرج) المثبت على المنتج ذاته.

هذا الرمز يوضح أنّ الجهاز يعتبر نفاية معدة كهربائية وإلكترونية و تخضع للتوجيه الأوروبي 19/2012 / إي. إي. سي. (ويبي).

لذلك، فإنّ هذا المنتج ينبغي ألا يعامل معاملة النفايات المنزلية. وبدلاً من ذلك يجب أن يسلم إلى نقطة التجميع المعتمدة لإعادة تدوير نفايات المعدات الكهربائية أو الإلكترونية أو يمكن إعادة إلى تاجر التجزئة عندما تريد شراء منتج مماثل.

المستهلك مسؤول عن التخلص الصحيح عن المعدة أو الجهاز تجاه نقطة التجميع المناسبة.

وإلا فإن المستهلك يمكن أن يتعرض لعقوبة الحظر من القوانين المطبقة للتخلص من النفايات.

التجميع السليم والمستقل للنفايات متبوع بإعادة تدوير المنتج فالمعالجة والتخلص المماثل للتخلص البيئي يسهم في تجنب الآثار السالبة تجاه البيئة والصحة ويساعد على إعادة تدوير المادة التي تم تكوين المنتج منها.

لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً بخصوص أنظمة تجميع النفايات المتوفرة لهذا المنتج يرجى الإتصال بمكتب المدينة المحلي أو الإتصال بالتاجر الذي تم شراء المنتج منه. ويلتزم المصنعون والموردون بمسؤولياتهم عن إعادة التدوير والمعالجة وتوافق التخلص البيئي بالمشاركة مباشرةً وعبر نظام تعاوني مشترك.

التنظيم الأوروبي رقم: 2004/1935 – المواد المتصلة بالأغذية. ملاحظة للمستخدمين.

الصورة

الرمز الموضح هنا، والذي يظهر في التعبئة، يوضح أنّ المواد في هذا المنتج قد يتصل بالأغذية هي متوافقة مع متطلبات التنظيم الأوروبي رقم: 2004/1935 .

بداخل حجرة الفرن، الأغذية قد تحتك بأرفف الفرن، مقلاة القطر، صواني الخبيز، الباب الزجاجي للفرن، الحشيات المطاطية، سيخ المشواة وجوانب الفرن ذاته. وفي قالب التشكيل، الإحتكاك محتمل مع حامل المقلاة المواقد وجسم قالب التشكيل.

وفي جهاز تسخين الأطعمة، الإحتكاك قد يحدث مع جوانب الصندوق.

الأشكال

الصورة

الرسم التخطيطي للتوصيل

230 فولط //	مرحلتيم اثنتين/	قسم كابل محدد قياس قطر الأسلاك
3,5 كيلو واط	2,5×3 مم	
2,2 – 3,5 كيلو واط	1,5×3 مم	
0 – 2.2 كيلو واط	1×3 مم	

المؤقت مؤشر الوقف

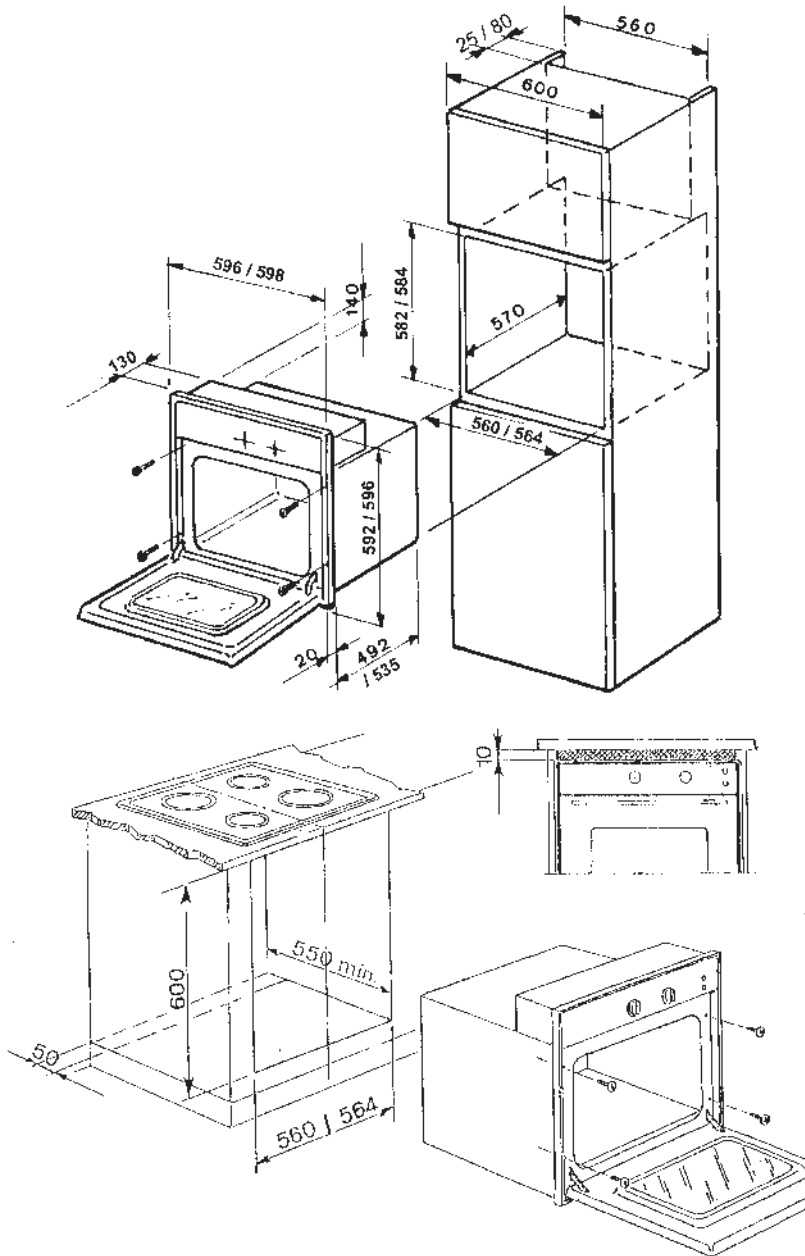
ذاكرة التنبيه الإستخدام اليدوي

مدة الطهي إنتهاء الطهي

تلقائي

رمز القدرة الصغيرة ذات المقبض أوتوماتيكي رمز الجرس

تلقائي الشكل الشكل 1الموضع 2الموضع



1

SCHEMA DI COLLEGAMENTO
SCHEMA DES BRANCHEMENTS
CONNECTION DIAGRAM
AANSLUITSCHEMA
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
CUADRO DE CONEXIONES

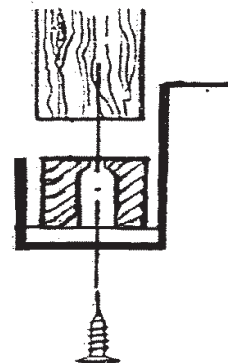
230 V BIFASE / BIPHASE / TWO-PHASE / TWEEFASIG / ТРЕХФАЗНЫЙ
 - ΔΙΦΑΣΙΚΟ/BIFASICO



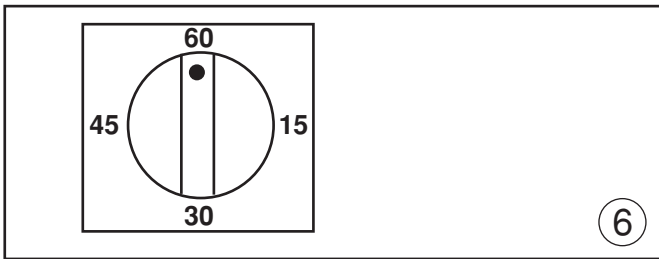
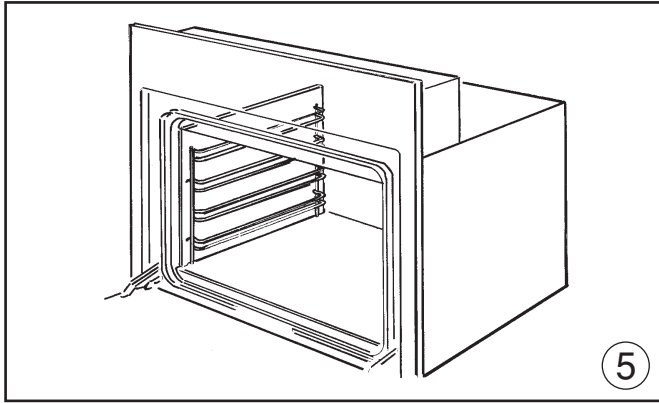
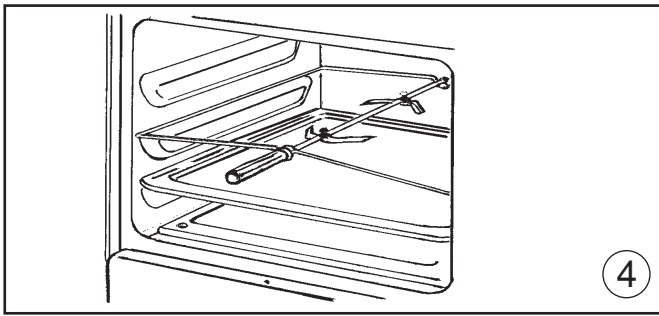
Sez. cavo
 Section câble
 Wire gauge:
 Doorsneede kabel
 Сечение кабеля
 Διατ. καλώδιου
 Sección cable

> 3,5 kW	3x2,5 mm ²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm ²
0 - 2,2 kW	3x1 mm ²

2



3



TIMER **STOP**

CONTAMINUTI
MINUTEUR
MINUTE MINDER
MINUTENTELLER
ТАЙМЕР
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ
CUENTAMINUTOS

DURATA COTTURA
DUREE CUISSON
COOKING DURATION
DUUR KOOKTIJD
ТАЙМЕР
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
DURACCION COCCION

AUTO

Simbolo PENTOLA
Symbole CASSEPOLE
SAUCEPAN symbol
Symbol PAN
Символ КАСТРЮЛЯ
Σύμβολο ΣΚΕΟΥΣ
Simbolo OLLA

Funzione automatica
Fonction automatique
Automatic
Automatisch
функционалирование
в автоматическом
режиме
Αυτόματη λειτουργία
Función automática

FUNZIONAMENTO MANUALE
FONTIONNEMENT MANUEL
MANUAL USE
HANDBEDIEND
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
FUNCIONAMENTO MANUAL

FINE COTTURA
FIN CUISSON
END OF COOKING
EINDE KOOKTIJD
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
FIN DA COCCION

Simbolo CAMPANA
Symbole CLOCHE
BELL symbol
Symbol KLOK
Символ ЗВОНОК
Σύμβολο ΚΑΜΠΑΝΑΣ
Simbolo Campana

7

