

ES

Instrucciones de uso y mantenimiento para hornos de encastre

PT

Instruções de uso e manutenção para fornos de encastrar

EN

Operating and maintenance instructions for built-in ovens

FR

Instructions pour l'usage et la maintenance des fours a encastrement

RU

**Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию
встраиваемых духовок.**

DE

Bedienungs- und Wartungsanleitungen für einbaubacköfen

cata



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Les agradecemos por haber elegido uno de nuestros productos y esperamos que obtengan las mejores prestaciones de este electrodoméstico. Por lo tanto le sugerimos que sigan atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para la correcta utilización de nuestros productos.

La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deberá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

INFORMACIÓN GENERAL

Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. Es importante que comprenda todas las funciones de control antes de empezar a cocinar con su aparato. Recuerde los consejos y advertencias con el título "IMPOR-TANTE - Advertencias e instrucciones de seguridad".

- Este aparato ha sido diseñado para uso privado en el hogar y puede integrarse en un armario de cocina estándar o de otro tipo.
- Para su uso en vehículos tipo caravanas, debe tenerse en cuenta la indicación apropiada en las Instrucciones de Instalación.
- El uso para cualquier otro propósito o en cualquier otro entorno sin el acuerdo expreso del fabricante invalidaría cualquier declaración de garantía o responsabilidad.
- Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a determinadas exclusiones indicadas en las Condiciones de Garantía del Fabricante.
- Lo anterior no afectará a sus derechos estatutarios.


Antes de usar este aparato, asegúrese de haber retirado cualquier embalaje protector o revestimiento.

Para colaborar en la protección del medio ambiente, separe los materiales de embalaje según sus diferentes tipos y elimínelos de acuerdo con las leyes locales de eliminación de residuos.

Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.

Cualquier información adicional sobre la eliminación de residuos podrá solicitarla a su agencia medioambiental local.

Cuando se utilice por primera vez, podrá percibirse un olor del revestimiento protector o la humedad, que desaparecerá después de un breve periodo de tiempo.

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclar. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente,

usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Este aparato ha sido construido y distribuido cumpliendo con los requisitos esenciales de las DIRECTIVAS y NORMAS EUROPEAS CEE siguientes:

Símbolo CE - 93/68 Baja tensión - 73/23 CEM-89/336

Normas de Seguridad - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Este aparato respeta las normas para la supresión de las radio-interferencias.

Dado que el Fabricante tiene una política de mejora permanente de los productos, se reserva el derecho de adaptar y realizar las modificaciones que se consideren necesarias sin previo aviso.

NOTA IMPORTANTE

ADVERTENCIA e INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato cumple con toda la legislación de seguridad europea actual, sin embargo, el Fabricante desea enfatizar que el cumplimiento no evita el hecho de que las superficies del aparato se calentarán durante el uso y mantendrán el calor después del funcionamiento.
- Por lo tanto, El Fabricante recomienda encarecidamente que se mantenga apartados del aparato a los bebés y niños de corta edad.
- Si no puede evitarse que los más pequeños de la familia permanezcan en la cocina, deben estar bajo vigilancia estricta permanentemente.
- También recomendamos tener mucho cuidado durante el uso y limpieza. Leer atentamente el apartado de limpieza y el apartado de mantenimiento.
- No coloque objetos pesados sobre el horno ni se apoye sobre la puerta al abrirla, ya que podrían dañarse las bisagras.
- No deje aceite o grasa caliente desatendidos, ya que existe riesgo de incendio.
- No coloque cacerolas o bandejas de horno sobre la parte inferior de las cavidades del horno ni las cubra con papel aluminio.
- No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno, pueden provocar un incendio.
- No permita que los accesorios o cables eléctricos estén en contacto con las zonas calientes del aparato.
- No utilice el aparato para el calentamiento especial ni para secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados.
- No intente elevar o mover los aparatos de cocina tirando de cualquier puerta o maneta, ya que podría causar daños.
- Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien

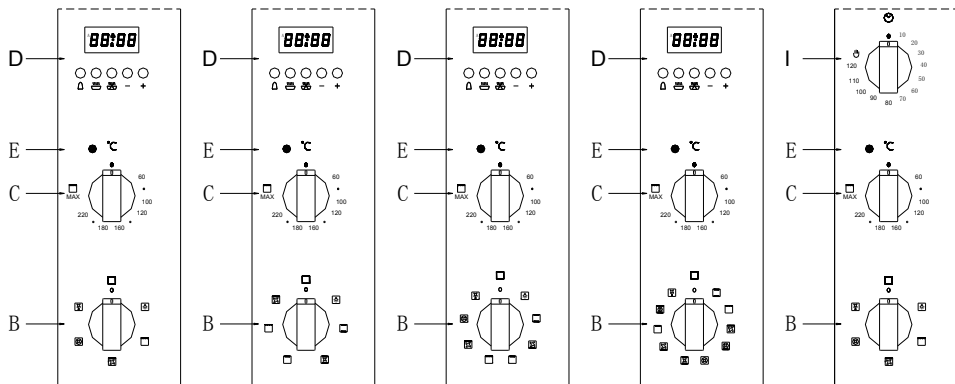
cuando el horno funcione. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

- Durante su uso el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.
- Abrir el horno con cuidado. Puede salir vapor caliente y provocar quemaduras a quien esté cerca.
- No verter agua dentro del horno muy caliente. Puede dañar el esmalte.
- Este aparato debe instalarse correctamente una persona adecuadamente cualificada, estrictamente de acuerdo con las

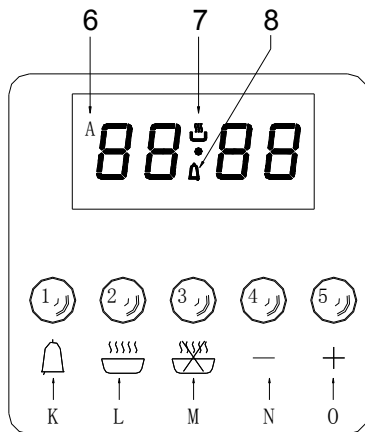
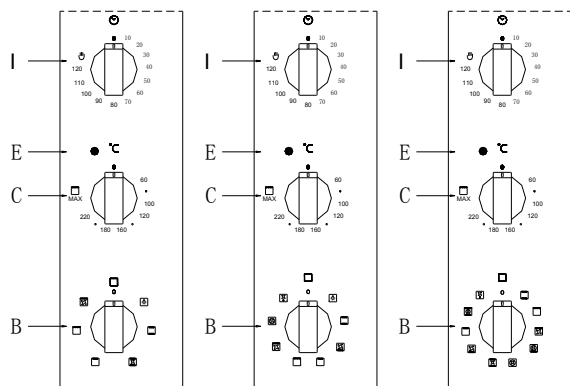
instrucciones del fabricante.

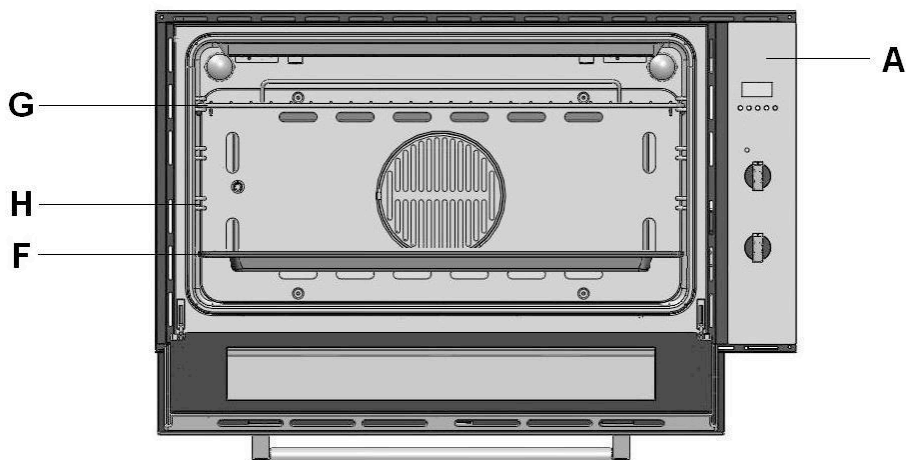
- El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales o materiales como resultado del uso indebido o instalación incorrecta de este aparato.
- Durante el uso se producirán calor, vapor y humedad, evite cualquier tipo de daños personales y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si se utiliza de forma prolongada, puede ser necesaria ventilación adicional - consulte con su instalador cualificado si tiene alguna duda sobre el volumen necesario.

5-FUNCTION MODEL 6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL 5-FUNCTION MODEL



6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL





- A. Panel de control
- B. Mando selector de modo de cocción
- C. Mando selector de temperatura de cocción
- D. Programador electrónico: permite controlar el tiempo de cocción, tanto la duración como la hora de finalización. También puede utilizarse como temporizador (no disponible en todos los modelos)
- E. Piloto del termostato (no disponible en todos los modelos).
El piloto del termostato encendido indica que el horno o la placa calefactora están calentándose hasta alcanzar la temperatura seleccionada en función del modo seleccionado.
- F. Bandeja grasera o bandeja para hornear
- G. Rejilla del horno
- H. Guías de deslizamiento para rejillas y bandejas
- I. Mando de control del final del tiempo de cocción
- K. Temporizador
- L. Tiempo de cocción en modo automático
- M. Final del tiempo de cocción
- N. Botón de extracción
- O. Botón de inserción
- 6. Programa automático
- 7. Duración y modo manual
- 8. Contador de minutos

Uso del horno


Este horno multifunción combina los beneficios de los hornos de convección tradicional con los de modelos más modernos con ventilación asistida en un único dispositivo.

Se trata de un dispositivo muy versátil que le permite seleccionar de forma sencilla y segura distintos modos de cocción. Es posible seleccionar las diversas funciones del horno mediante los mandos "B" (selector de programas) y "C" (termostato) situados en el panel de control.

Advertencia: al usar el dispositivo por primera vez, es conveniente ajustar el termostato al máximo y calentar el horno vacío durante media hora con la puerta cerrada. Una vez transcurrida media hora, abra la puerta del horno y deje que se ventile. A menudo, durante este primer uso se percibe un

olor que procede de la evaporación de los productos utilizados para preservar el horno durante su almacenamiento y hasta su instalación.

Advertencia: sitúe la bandeja grasera incluida con el horno en la rejilla inferior para evitar ensuciar la parte inferior del horno con salsa o grasa al asar o utilizar el asador (no disponible en todos los modelos). En cuanto al resto de modos de cocción, no utilice nunca la rejilla inferior y deje siempre la parte inferior del horno libre de objetos durante su funcionamiento, ya que podría dañarse el esmaltado. Sitúe los utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la rejilla que se incluye con el aparato y que va insertada en las guías deslizantes.

Advertencia: al utilizar el horno en modo manual (sin usar el temporizador) el símbolo  debe estar alineado con la marca de referencia del panel de control.

Modo de convección 2540-2988 W

Al situar el mando "C" (termostato) a una temperatura de entre 60º y la temperatura máxima en esta configuración, se encenderán los elementos calefactores de la parte superior e inferior del horno al mismo tiempo. Esta es la modalidad de horno tradicional, perfeccionada con el fin de obtener una distribución más eficaz del calor y una reducción del consumo energético. Aún así, los hornos de convección logran ser los mejores para cocinar platos como costillas con repollo, bacalao a la española, bacalao a la italiana, arroz con ternera, etc. Asimismo, los resultados que se obtienen al preparar platos cuyo ingrediente principal sea carne de ternera o buey, y que requieran una cocción prolongada y bañarse en su jugo o agregar líquido (carne braseada, estofado, goulash, carne procedente de animales silvestres, jamón, etc.), son excelentes. También resulta el mejor sistema para hornear pasteles y fruta, así como para cocinar guisos en recipientes con tapa dentro del horno. Al utilizar la cocción por convección, utilice únicamente una bandeja grasera o una rejilla de cocción de forma simultánea para lograr una distribución homogénea del calor. Regule la altura de las bandejas a fin de obtener una distribución equilibrada del calor entre la parte superior e inferior

del horno. La altura seleccionada deberá variar en función del calor que sea necesario que proceda de la parte superior para preparar el plato.

Programa "Cocción rápida" 2561-3005 W

Al situar el mando "C" (termostato) a una temperatura de entre 60° y la temperatura máxima se encenderán los elementos calefactores de la parte superior e inferior del horno y el ventilador al mismo tiempo, garantizando una distribución uniforme del calor en el interior del horno.

Este es el programa más recomendable para una rápida cocción de productos preenvasados (dado que no se requiere calentar el horno previamente) como, por ejemplo, alimentos congelados o precocinados, así como para algunos platos caseros.

Con este programa, los mejores resultados se obtienen al utilizar una bandeja de cocción únicamente (la segunda empezando desde abajo). Consulte la tabla "Consejos prácticos".

Programa "Multicocción" 2733-3278 W

Al situar el mando "C" (termostato) a una temperatura de entre 60° y la temperatura máxima se encenderán alternativamente los elementos calefactores de la parte superior e inferior del horno, así como los distribuidos en círculo y el ventilador, manteniendo la temperatura constante en el interior del horno y posibilitando que la superficie de los alimentos se dore por completo y de forma uniforme. En esta modalidad le será posible cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que la temperatura de cocción requerida sea la misma para todos ellos. Solo podrán utilizarse dos bandejas simultáneamente. Siga las instrucciones recogidas en el apartado "Uso de más de una bandeja durante el proceso de cocción".

Este es el programa de cocción más recomendable para aquellos platos que requieran de gratinado o de un tiempo de cocción muy prolongado, por ejemplo: lasaña, pasta, pollo asado con patatas, etc. Y, en este caso, la excelente distribución del calor permite el uso de temperaturas más bajas al asar los alimentos. El resultado es una menor pérdida de jugo, por lo que la carne queda más tierna, y una mayor consistencia del asado resultante. El programa "Multicocción" resulta especialmente adecuado para cocinar pescado, al que pueden añadirse algunos condimentos para conservar su aspecto y sabor. El resultado es igualmente satisfactorio en la preparación de guarniciones de verduras (calabacín, berenjenas, pimientos, etc.). Postres: este programa resulta, asimismo, ideal para el horneado de pasteles con levadura

y puede utilizarse también para descongelar carne blanca y roja o pan ajustando la temperatura a 80°. A fin de descongelar alimentos más delicados, sitúe el termostato en 60° o utilice la función de difusión de aire frío (ajustar el termostato a 0°).

Programa "Horno Pizza" 3166-3660 W

Al situar el mando "C" (termostato) a una temperatura de entre 60° y 250° se encenderán al mismo tiempo los elementos calefactores de la parte inferior, así como los distribuidos en círculo y el ventilador. La combinación de dichos elementos posibilitará un rápido calentamiento del horno gracias al inten-

so calor, como consecuencia del uso de una elevada cantidad de energía, especialmente en la parte inferior del horno.

Este programa resulta ideal para aquellos alimentos que necesiten una elevada temperatura para su preparación, como pizzas o asados de considerable tamaño. No utilice más de una bandeja o rejilla al mismo tiempo. Pero si desea utilizar más de una, deberá intercambiar las que utilice durante el proceso de cocción.

Programa "Cocción de alimentos delicados" 1367-1570 W

Al situar el mando "C" (termostato) a una temperatura de entre 60° y 250° se encenderán únicamente los elementos calefactores de la parte inferior y el ventilador. Esto resulta ideal para hornear bollos, pasteles y dulces no liofilizados en moldes. También es un programa muy recomendable para aquellos platos cuya cocción requiera que prácticamente todo el calor proceda de la parte inferior.

Se recomienda situar la bandeja en uno de los niveles inferiores.

Programa "Cocción desde la parte superior" 1330-1523 W

Al situar el mando "C" (termostato) a una temperatura de entre 60° y la temperatura máxima se encenderán únicamente los elementos calefactores de la parte superior. Este programa resulta idóneo para dorar los alimentos al final del proceso de cocción.

Grill 2928-3375 W

Al situar el mando "C" (termostato) a la máxima temperatura se encenderán únicamente los elementos calefactores de la parte superior central, de forma que, gracias a la acción del calor directo y a causa de la temperatura extremadamente elevada de la parrilla, es posible dorar la superficie de carnes y asados al tiempo que se conserva la carne tierna y jugosa. Se recomienda el uso del grill en aquellos platos cuya superficie requiera una elevada temperatura para su cocción: bistecs, ternera, chuletas, filetes, hamburguesas, etc.

Podrá encontrar algunos ejemplos de carnes a la parrilla en el apartado "Consejos prácticos".

Grill con ventilación asistida 2953-3400 W

Al situar el mando "C" (termostato) a una temperatura de entre 60° y 200° se encenderán únicamente los elementos calefactores de la parte superior central y el ventilador, de forma que la eficacia de la radiación térmica unidireccional procedente de los elementos calefactores se verá incrementada gracias a la difusión forzada de aire en el interior del horno y la superficie de los alimentos no se cocinará en exceso, permitiendo que el calor penetre en ellos completamente. El resultado es igualmente satisfactorio en el caso de kebabs preparados a base de carne y verduras, salchichas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, perdiz, chuletas de cerdo, etc.

Cocción con el programa "Grill con ventilación asistida" y la puerta del horno cerrada.

Este programa también resulta ideal para la preparación de filetes de pescado (pez espada, sepia rellena, etc.).

Programa "Horno pastelería" 1950-2276 W






Al situar el mando "C" (termostato) a una temperatura de entre 60° y 250° se encenderán los elementos calefactores situados en la parte posterior del horno y el ventilador al mismo tiempo, garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa resulta ideal para el horneado y cocción de alimentos delicados, especialmente pasteles que necesiten leudado, y en la preparación de determinadas tartas o tartaleas en tres bandejas al mismo tiempo, por ejemplo: petisú de crema, galletas dulces y saladas, petisú salado, rollitos suizos y verduras gratinadas en pequeñas porciones, etc.

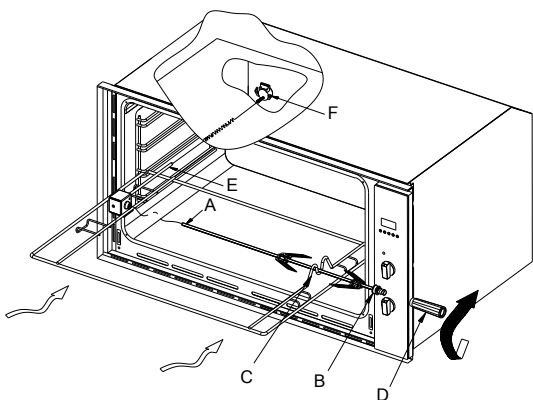
Programa "Descongelación" 70-87 W

Al situar el mando "C" (termostato) a cualquier temperatura se encenderá únicamente el ventilador situado en la parte inferior del horno, lo que permitirá la difusión del aire a temperatura ambiente en torno a los alimentos. Este programa resulta aconsejable para la descongelación de todo tipo de alimentos, especialmente aquellos alimentos delicados que no requieran la aplicación de calor como, por ejemplo: tarta helada, postres hechos con crema y pasteles de fruta. Al utilizar el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de la carne, el pescado y el pan es posible acelerar el proceso mediante el programa "Horno Pastelería" a una temperatura de entre 80° y 100°.

Asador automático (no disponible en todos los modelos)

Para accionar el asador automático, proceda del siguiente modo:

- Introduzca el extremo "A" del espetón en la unidad de tracción y el extremo "B" en el orificio "C".
- Gire la manilla de plástico "D" en el sentido contrario a las agujas del reloj y sitúe la bandeja en las guías del horno, de forma que la varilla "E" se introduzca en el orificio "F".
- La bandeja del asador deberá situarse en la parte central del horno en todo momento (segunda rejilla empezando desde abajo).
- Utilice el mando "B" para seleccionar un programa y accionar el asador automático     



Mando de control del final del tiempo de cocción (I) (no disponible en todos los modelos)

El temporizador incorporado en este modelo le permite controlar el tiempo de duración de la cocción. Al situar el mando del temporizador en la posición "I", el tiempo de cocción se prolongará entre **10 y 120 minutos**.

Al finalizar el tiempo programado, el temporizador emitirá un sonido y el horno se apagará.

Funcionamiento del programa "Horno pastelería" utilizando las cinco teclas de control del temporizador (no disponible en todos los modelos)

Configuración

Una vez seleccionada una función, podrá programarse el tiempo requerido mediante las teclas +/- . Si desea un ajuste más rápido, mantenga presionada la tecla correspondiente. Al pulsar una vez la tecla de función, la función preseleccionada aparecerá en la pantalla durante cinco segundos, tiempo durante el cual podrá efectuar la configuración (con una mano). Una vez transcurridos cinco segundos desde que pulsara la tecla o desde que finalizara la configuración, volverá a aparecer el reloj en la pantalla. Una vez configurado, el programa seleccionado se activará de forma inmediata. La selección del programa se indica mediante el sonido de un timbre.

Configuración del reloj

Para seleccionar la función del reloj, deberá pulsar de forma simultánea las teclas de control del tiempo de duración (2) y de final del tiempo de cocción (3). A continuación, ajuste el reloj mediante las teclas +/- (4+5). Todos los programas establecidos previamente se cancelarán y se desactivará el relé.

Modo manual

Pulse las teclas de control del tiempo de duración (2) y de final del tiempo de cocción (3) de forma simultánea: el modo automático se desactivará, se iluminará el símbolo del utensilio de cocina y todos los programas establecidos previamente se cancelarán.

Modo semiautomático y tiempo de duración de la cocción

Pulse la tecla de control del tiempo de duración de la cocción (2) y seleccione el tiempo de duración mediante las teclas +/- (4+5). Se iluminará el símbolo de utensilio de cocina y se activará el circuito de salida del relé.

Al finalizar el tiempo programado para la cocción, tanto el relé como el símbolo quedarán desactivados, se activará el timbre y el símbolo A comenzará a parpadear.

Modo semiautomático y final del tiempo de cocción

Pulse la tecla de control del final del tiempo de cocción (3) y seleccione el tiempo mediante las teclas +/- (4+5). Al hacerlo, se iluminarán el símbolo A y el símbolo de utensilio de cocina y se activará el circuito de salida del relé.

Al finalizar el tiempo programado para la cocción, tanto el relé como el símbolo quedarán desactivados, se activará el timbre y el símbolo A comenzará a parpadear.

Modo automático

Pulse la tecla de control del tiempo de duración de la cocción (2) y seleccione el tiempo de duración mediante las teclas +/- (4+5). Se iluminará el símbolo A, junto con el símbolo de utensilio de cocina, y el relé se activará. Seleccione la función de control del final del tiempo de cocción (3) y el tiempo mínimo permitido por la configuración aparecerá en pantalla. Programe el tiempo que necesite mediante las teclas +/- (4+5).

Relé y símbolo de utensilio de cocina. El símbolo de utensilio de cocina volverá a iluminarse en caso de que la hora del reloj coincida con el tiempo de funcionamiento estimado. Una vez configurado el modo automático, el símbolo A comenzará a parpadear, el timbre se activará y se desactivarán el símbolo de utensilio de cocina y el relé.

Control de minutos

Pulse la tecla de control de minutos (1) para configurar el tiempo en minutos y seleccione el tiempo que necesite mediante las teclas +/- (4+5). Una vez activado el contador de minutos, se iluminará el símbolo de la campana.

El sonido del timbre indicará el final del tiempo programado.

Timbre

El sonido del timbre se prolongará durante siete minutos una vez finalizado el ciclo de control en minutos o el programa de cocción.

Para silenciar el timbre, pulse cualquier tecla de función.

Inicio de programa y comprobación

Un programa previamente establecido solo se ejecutará una vez configurado el tiempo requerido para dicho programa. La comprobación de los restantes temporizadores podrá llevarse a cabo en cualquier momento al seleccionar la función correspondiente.

Error de configuración

Se producirá un error en la configuración si la hora del reloj se sitúa entre la hora de inicio y la hora del final del tiempo de cocción.


Dicho error se indicará mediante el sonido del timbre y el parpadeo del símbolo Auto.

Para rectificar la configuración, es necesario modificar la hora de inicio o final del tiempo de cocción.

Cancelación de programas

Si desea cancelar un programa, es necesario utilizar el modo manual. Todos los programas quedan automáticamente cancelados al llegar al final de su ciclo.

Lámpara del horno

Sitúe el mando "B" en el símbolo  si desea encender la lámpara del horno. La lámpara del horno se utiliza para iluminar el interior del horno y permanece encendida siempre que se encuentren activados los elementos calefactores del horno.

Sistema de refrigeración

Este modelo incorpora un sistema de refrigeración que se utiliza para enfriar la parte exterior del dispositivo y que se activa

de forma automática siempre que se requiera disipar el calor del dispositivo.

Al activarse dicho sistema, podrá escuchar el sonido del aire saliendo por el orificio situado entre la puerta y el panel de control del horno.

Nota: una vez finalizado el tiempo de cocción, el sistema permanecerá en funcionamiento hasta que se haya disipado el calor suficiente.



Consejos prácticos

Gracias a la amplia gama de alternativas ofrecida por el horno, es posible cocinar cualquier clase de alimento de la mejor forma posible. Con el transcurso del tiempo, aprenderá como hacer el mejor uso de este versátil dispositivo de cocina. Las siguientes indicaciones tienen un carácter orientativo únicamente y usted podrá modificarlas en función de su propia experiencia.

Precalentamiento

En caso de que sea necesario calentar el horno previamente (como sucede habitualmente con los alimentos con levadura), podrá utilizar el programa "Multicocción" en combinación con el programa "Cocción rápida" para alcanzar la temperatura deseada lo antes posible y así reducir el consumo energético. Una vez introducidos los alimentos en el horno, podrá seleccionar el programa de cocción más adecuado.

Uso de más de una bandeja durante el proceso de cocción

En caso de que sea necesario utilizar múltiples bandejas durante el proceso de cocción, los únicos programas en los que esto es posible son el programa "Horno pastelería"  y el programa "Multicocción" .

Si prepara alimentos delicados en más de una bandeja, utilice el programa "Horno pastelería", que le permitirá utilizar dos niveles al mismo tiempo (segundo y tercer nivel empezando desde abajo). Podrá encontrar varios ejemplos en la tabla "Consejos prácticos".

Para la preparación de otro tipo de alimentos en múltiples bandejas, utilice el programa "Multicocción" y tenga en cuenta las siguientes indicaciones:


- El horno tiene capacidad para albergar hasta cuatro bandejas. Durante el proceso de cocción con ventilación asistida, deberá utilizar las dos bandejas centrales, ya que el aire caliente incide directamente en las bandejas inferior y superior, por lo que si los alimentos son delicados podrían quemarse.
- Como regla general, al usar la segunda y la tercera bandeja, sitúe aquellos alimentos que requieran una mayor temperatura en la segunda bandeja empezando desde abajo. A modo de ejemplo, al preparar asados de carne junto con otros alimentos, sitúe el asado en la segunda bandeja y los alimentos más delicados en la tercera bandeja empezando desde abajo.
- Si desea preparar al mismo tiempo alimentos que necesiten diversos tiempos de cocción y temperaturas, seleccione una temperatura intermedia, sitúe los alimentos más delicados en la última bandeja empezando desde abajo y extraiga del horno en primer lugar aquellos alimentos que necesiten un menor tiempo de cocción.
- Sitúe la bandeja grasera en el nivel inferior y la rejilla en la superior.

Cómo utilizar el programa "Cocción rápida"


Este es un programa rápido, práctico y funcional para todos aquellos que consuman productos preenvasados (como, por ejemplo, alimentos congelados o precocinados) junto con otros alimentos. En la tabla "Consejos prácticos" se incluyen algunas recomendaciones que podrían resultarle útiles.

Cómo utilizar el grill

El horno incorpora **dos modalidades de grill diferentes**:

Al utilizar el programa "Grill" , sitúe los alimentos bajo la parte central del grill (tercera o cuarta rejilla empezando desde abajo), ya que únicamente se enciende la parte central del elemento calefactor superior.

Utilice la bandeja inferior (la primera empezando desde abajo) y sitúe la bandeja grasera incluida para evitar que se ensucie la parte inferior del horno con salsa o grasa. Al utilizar este programa, sería recomendable ajustar el termostato al máximo. Esto no implica, sin embargo, que no pueda utilizar temperaturas inferiores; para ello, deberá seleccionar la temperatura deseada en el mando del termostato.

El programa "Grill con ventilación asistida"  resulta muy útil para preparar alimentos con el grill rápidamente, dado que la distribución del calor posibilita no solo dorar la superficie sino cocinar también el interior.

Puede utilizarse, asimismo, tanto para dorar los alimentos al final del proceso de cocción como para darle un toque final de gratinado a la pasta horneada, por ejemplo.

Al utilizar este programa, sitúe la rejilla en el segundo o tercer nivel empezando desde abajo (consulte la tabla de cocción) y posteriormente, a fin de evitar ensuciar la parte inferior del horno con grasa y prevenir la formación de humo, sitúe la bandeja grasera en el primer nivel empezando desde abajo.

Es aconsejable que al utilizar este programa ajuste el termostato a 200°, dado que ese es el modo más eficiente de utilizar el grill (cuyo funcionamiento se basa en rayos infrarrojos). Esto no implica, sin embargo, que no pueda utilizar temperaturas inferiores; para ello, deberá seleccionar la temperatura deseada en el mando del termostato.

Por tanto, al utilizar cualquiera de las modalidades de grill incorporadas, los mejores resultados se obtienen al situar la rejilla en los niveles inferiores (consulte la tabla de cocción) y la bandeja grasera en el primer nivel empezando desde abajo, a fin de evitar ensuciar el fondo del horno con grasa y evitar la formación de humo.

Cómo hornear pasteles

Antes de comenzar a hornear pasteles, asegúrese de haber calentado el horno previamente y espere a que este se haya calentado por completo (el piloto "E" se apagará). No abra la puerta del horno durante la preparación de pasteles, ya que estos podrían comenzar a supurar líquido. Como regla general:

Si los pasteles o bollos estuvieran demasiado secos

Incrementa la temperatura 10° y reduzca el tiempo de cocción.

Si los pasteles o bollos supuraran líquido

Utilice menos líquido o reduzca la temperatura 10°.

Si los pasteles o bollos se hubieran tostado en exceso

Sitúe los pasteles o bollos en un nivel inferior, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

Si el interior de los pasteles o bollos estuviera bien cocinado pero la capa exterior fuera demasiado viscosa.

Utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.


Si los pasteles o bollos quedaran adheridos a la bandeja

Engrase bien la bandeja y esparza sobre ella una capa de harina o bien utilice papel antiadherente.

En caso de haber utilizado varios niveles de forma simultánea (con la función "horno con ventilación") y haber alimentos menos horneados que otros.

Modifique la configuración y reduzca la temperatura; no es necesario extraer los alimentos de todas las bandejas al mismo tiempo.

Cómo preparar pizza

Para obtener un mejor resultado al preparar pizza, haga uso del programa "Horno pizza": 

- Caliente el horno previamente durante al menos diez minutos.

- Utilice una bandeja ligera de aluminio especial para pizza y sitúela en la rejilla incluida con el horno. En caso de utilizar la bandeja grasera, el tiempo de cocción se prolongará y resultará más difícil obtener una corteza crujiente.

- No abra la puerta del horno con excesiva frecuencia durante el proceso de cocción.

- Si utiliza muchos ingredientes en la pizza (tres o cuatro), es recomendable agregar la mozzarella a mitad del proceso de cocción.

- Si desea preparar pizza en dos niveles, utilice el segundo y el cuarto nivel a una temperatura de 220° e introduzca las pizzas en el horno tras un precalentamiento de al menos diez minutos.








Cómo preparar carne y pescado



Al cocinar carne blanca, carne de ave o pescado, seleccione una temperatura de entre 180° y 200°.

En el caso de carne roja que deba quedar bien hecha en el exterior y tierna y jugosa en su interior, es recomendable iniciar el proceso de cocción con una temperatura elevada (entre 200° y 220°) durante un periodo de tiempo reducido para, posteriormente, seleccionar temperaturas más suaves.

Como regla general, cuanto mayor es el tamaño del asado, menor debería ser la temperatura seleccionada. Sitúe la carne en la parte central de la rejilla y coloque la bandeja grasera justo debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de que la rejilla se introduce de forma que quede situada en la parte central del horno. Si desea incrementar el calor procedente de la parte inferior, utilice los niveles inferiores. En la preparación de asados agris dulces (especialmente carne de pato y caza), aderece la capa exterior de la carne con manteca o beicon.

Mando selector de configuración	Alimento que preparar	Peso (en kg)	Posición de las bandejas (empezando desde abajo)	Tiempo de precalentamiento (en minutos)	Mando del termostato	Tiempo de cocción (en minutos)	
1 Convección 	Pato	1	3	15	200	65-75	
	Asado de buey o ternera	1	3	15	200	70-75	
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80	
	Galletas (masa quebrada o pasta brisa)	-	3	15	180	15-20	
	Tartas	1	3	15	180	30-35	
2 Multicocción 	Pizza (en dos bandejas)	1	2-3	15	220	15-20	
	Lasaña	1	3	10	200	30-35	
	Cordero	1	2	10	180	50-60	
	Pollo asado con patatas	1	2-3	10	180	60-75	
	Caballa	1	2	10	180	30-35	
	Pastel de ciruelas	1	2	10	170	40-50	
	Petisú de crema (en dos bandejas)	0.5	2-3	10	190	20-25	
	Galletas (en dos bandejas)	0.5	2-3	10	180	10-15	
	Bizcocho (un pastel)	0.5	2	10	170	15-20	
	Bizcocho (dos pasteles)	1.0	2-3	10	170	20-25	
Empanadas	1.5	3	15	200	25-30		
3 Cocción desde la parte superior 	Dorar alimentos como toque final de la preparación	-	3	15	220	-	
4 Descongelación 	Toda clase de alimentos congelados						
5 Grill 	Lenguado y sepia	1	3	5	Max.	8-10	
	Kebabs de calamares y gambas	1	3	5	Max.	6-8	
	Filete de bacalao	1	3	5	Max.	10	
	Verduras a la parrilla	1	3	5	Max.	10-15	
	Bistec de ternera	1	3	5	Max.	15-20	
	Chuletas	1	3	5	Max.	15-20	
	Hamburguesas	1	3	5	Max.	7-10	
	Caballa	1	3	5	Max.	15-20	
	Sándwiches tostados	-	3	5	Max.	2-3	
	Con asador (si fuera necesario)						
	Ternera asada en el espetón						
	Pollo asado en el espetón	1.0	-	5	Max.	80-90	
	Cordero asado en el espetón	1.5	-	5	Max.	70-80	
	1.0	-	5	Max.	70-80		
6 Grill con ventilación asistida 	Pollo a la parrilla	1.5	3	5	200	55-60	
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35	
	Con asador (si fuera necesario)						
	Ternera asada en el espetón						
	Pollo asado en el espetón	1.5	-	5	200	70-80	
	Pollo (asado en el espetón) con patatas (asadas)	2.0	-	5	200	70-80	
		1.5	-	5	200	70-75	
	Cordero asado en el espetón	-	2	5	200	70-75	
		1.5	-	5	200	70-80	
7 Horno pastelería 	Tartas	0.5	3	15	180	20-30	
	Pasteles de frutas	1	2/3	15	180	40-45	
	Tarta de frutas	0.7	3	15	180	40-50	
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30	
	Crepes rellenas (en dos bandejas)	1.2	2-3	15	200	30-35	
	Pastelitos (en dos bandejas)						
	Buñuelos de queso (dos pasteles)	0.6	2-3	15	190	20-25	
	Petisú de crema (tres pasteles)	0.4	2-3	15	210	15-20	
	Galletas (en tres bandejas)	0.7	1-4	15	180	20-25	
	Merengue (en tres bandejas)	0.7	1-4	15	180	20-25	
		0.5	1-4	15	90	180	

8 Cocción rápida 	Alimentos congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Empanada de calabacín y gambas	0.4	2	-	200	20
	Empanada de espinacas	0.5	2	-	220	30-35
	Empanadillas	0.3	2	-	200	25
	Lasaña	0.5	2	-	200	35
	Rollitos de primavera	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Alimentos precocinados					
	Alitas de pollo	0.4	2	-	200	20-25
Alimentos frescos						
	Galletas (masa quebrada o pasta brisa)	0.3	2	-	200	15-18
	Tarta de frutas	0.6	2	-	180	45
	Bolitas de queso	0.2	2	-	210	10-12
9 Horno pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de buey o ternera	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70

Nota: los tiempos de cocción indicados son estimados y podrían variar en función de las preferencias personales. Al utilizar las modalidades de grill o grill con ventilación asistida, la bandeja grasa deberá situarse en el primer nivel empezando desde abajo.

LIMPIEZA DEL APARATO

IMPORTANTE

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato.

La limpieza del horno sin paneles de autolimpiado tiene que ser realizada después del uso, cuando esté apagado pero aún templado, no caliente, de modo que la película de grasa producida por los vapores de la cocción sobre las paredes sea todavía fácil de quitar, además los chorreones y salpicaduras de grasa no tienen todavía una corteza demasiado dura y consistente.

Quitar los soportes laterales de alambre cromado; tirar hacia arriba de la parte delantera para desengancharlos de la pared y sacarlos de los orificios traseros. Limpiar el horno con un paño suave embebido con una solución diluida de amoníaco; aclarar y secar. Si quedaran todavía manchas o salpicaduras, colocar en el fondo un paño húmedo embebido de amoníaco, cerrar la puerta y, transcurridas algunas horas, lavar el horno con agua caliente y detergente líquido, aclarar y secar con cuidado. Para limpiar las partes externas de metal brillante, usar un paño suave con agua y jabón; no hay que usar nunca productos en polvo que contengan abrasivos.

Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas. Tampoco utilice lana de alambre gruesa o herramientas duras, ya que pueden dañar los acabados superficiales.

No utilice limpiadores de alta presión ni aparatos de vapor para limpiar el horno.

Normalmente, pasar un paño suave húmedo con detergente caliente es suficiente, pero para las marcas persistentes se recomienda lo siguiente:

PIEZAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilice sólo un limpiador recomendado para este tipo de material - evite los productos con base de cloruro como la lejía.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza dentro del horno, la puerta puede extraerse. A continuación se detalla el proceso de desmontaje de la puerta para los tres tipos que existen:

Tipo de puerta A / B2

Las bisagras "A" poseen dos pernos móviles "B".

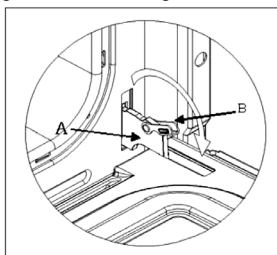
Cuando se levanta el perno "B", la bisagra se libera de su alojamiento.

Después cierre la puerta hasta la posición media.

A continuación, debe levantarse la puerta hacia arriba y extraerse, deslizándola hacia el exterior; coja los lados de la puerta cerca de las bisagras al realizar estas operaciones.

Para volver a montar la puerta, en primer lugar deslice las bisagras dentro de sus ranuras y abra completamente la puerta.

Recuerde girar los dos pernos móviles "B" usados para enganchar las dos bisagras antes de cerrar la puerta (Fig. 3).



ADVERTENCIA

- Tenga cuidado de no extraer el sistema de bloqueo de las bisagras al extraer la puerta, ya que el mecanismo de la bisagra retornaría bruscamente.
- No sumerja la puerta en agua bajo ningún concepto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado por una persona competente, de acuerdo con la versión actual de las Regulaciones y Normas de Seguridad del RU siguientes o sus equivalentes de la Norma Europea:

Regulaciones urbanísticas (publicadas por el Departamento de Medio Ambiente).

Normas urbanísticas (publicadas por el Departamento de Desarrollo de Escocia).

Regulaciones de cableado IEE.

Electricidad en las regulaciones laborales.

PUESTA EN SERVICIO PREVIA DEL APARATO

Cuando se desempaquete, compruebe que con el aparato se incluyen las piezas siguientes:

- Manual de Instrucciones e Instalación
- reja de horno
- 1 bandeja
- Tornillos y tapones para fijar el aparato en el alojamiento

COLOCACIÓN DEL APARATO (véase la Fig. 5)

Estos aparatos están clasificados como de Clase I.

La conexión a tierra es obligatoria según previsto por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no hubieran sido respetadas,

IMPORTANTE

El mueble o armario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben resistir un aumento de temperatura mínima de 85 °C sobre la temperatura ambiente durante el uso del aparato.

Determinados tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados son especialmente propensos a sufrir daños por decoloración a temperaturas por debajo de las indicadas.

Si el aparato se instala sin respetar este límite de temperatura o se coloca a menos de 4 mm de los armarios adyacentes, la responsabilidad será del propietario.

NOTAS DE INSTALACIÓN

1. El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 900mm, como se indica en la Fig. 5, ya sea colocado en una columna, ya sea colocado en una columna.
2. Al insertar el horno en una columna es indispensable, para asegurar una ventilación suficiente, retirar el panel trasero del mueble y tener una abertura de por lo menos de 85-90mm como se indica en la Fig. 5.
3. Compruebe que el horno se ha fijado de forma segura en el alojamiento. La fijación del horno en el armario se realiza con 4 tornillos "A" Fig.5. Uno en cada esquina del marco de la puerta del horno.

Fig. 5: Distancias de instalación para hornos eléctricos simples de 90 cm de anchura (la forma de la carcasa superior puede variar) y su fijación en el armario.

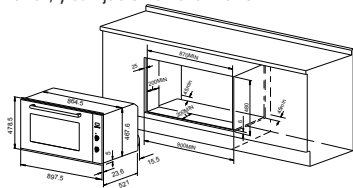


Fig. 7: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en una unidad de cocina estándar.

Requisitos de ventilación mínimos para los estantes superiores, de base y de soporte de la parte trasera de la unidad.

A. La guía de soporte debe quitarse

B. Espaciado 75-90 mm entre la pared y la parte trasera del estante de soporte y la base del armario

C. Zócalo

D. Frontal de cajón falso a montar

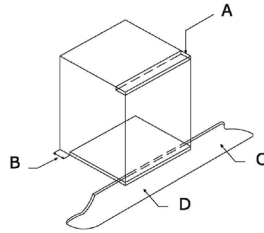


Fig. 8: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en un armario alto.

A. Panel trasero

B. Espacio de almacenamiento

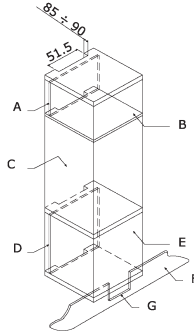
C. Quitar la parte trasera de esta sección

D. Panel trasero

E. Espacio de almacenamiento

F. Zócalo

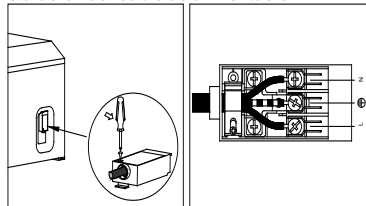
G. Recorte de ventilación mínimo 80 cm²



CONEXIÓN ELÉCTRICA


Todos los hornos equipados con un cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable para conectar el dispositivo a tierra es de color verde y amarillo.

Instalación del cable de alimentación



Apertura de la placa de terminales:

- Utilice un destornillador para sacar el perno situado en las pestañas laterales de la cubierta de la placa de terminales.

- Desatornille el perno y tire para abrir la cubierta de la placa de terminales.
- Proceda a instalar el cable conforme a las siguientes indicaciones:
- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto L - N - 
- Sujete los cables debajo de las cabezas de los tornillos conforme al siguiente patrón de colores: **Azul (N) Marrón (L) Verde y amarillo**

• Utilice la abrazadera para fijar el cable de alimentación en su lugar y cierre la cubierta de la placa de terminales.

Conexión del cable de alimentación a la red

Instale un enchufe estándar en función de la carga especificada en la placa de datos. En caso de conectar el cable de forma directa a la corriente, instale un interruptor de corte omnipolar y deje como mínimo un espacio vacío de 3 mm entre los contactos del dispositivo y la red eléctrica. Dicho interruptor deberá adecuarse a la normativa vigente (el funcionamiento del cable de tierra no habrá de verse afectado por el interruptor) y sus dimensiones podrán variar en función de la carga.

El cable de suministro habrá de situarse de forma que no alcance una temperatura que supere en más de 50° la temperatura ambiente en ningún punto o bien cubrirse con una capa aislante de la categoría eléctrica adecuada.

Antes de realizar la conexión, deberá tomar en consideración las siguientes cuestiones:

- La seguridad del sistema eléctrico del aparato solo podrá garantizarse si la toma de tierra a la que se conecte el horno es adecuada y eficiente, de conformidad con la normativa en materia de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que el funcionamiento de la toma de tierra es eficiente y, ante la duda, avise a un técnico debidamente cualificado para que revise el sistema. El fabricante no asumirá responsabilidad alguna que pueda derivarse de daños y perjuicios ocasionados por un sistema en el que no se haya instalado una toma de tierra.
- Antes de enchufar el dispositivo a la red, deberá comprobar que las especificaciones de la placa de datos (que podrá encontrar en el propio aparato o en su embalaje) y las de la red eléctrica de su domicilio coinciden.
- También habrá de comprobar que la capacidad eléctrica del sistema y de las tomas es suficiente en relación con la máxima potencia del aparato, conforme a las especificaciones de la placa de datos. En caso de duda, avise a un técnico debidamente cualificado.
- En aquellos supuestos en que la toma y el conector del dispositivo resultaran incompatibles, un técnico debidamente cualificado deberá reemplazar la toma por el modelo más apropiado. En especial, dicho técnico habrá de asegurarse de que la sección transversal de los cables de la toma sea adecuada a la corriente que requiera el aparato para su funcionamiento. No se recomienda el uso de adaptadores, regletas, ladrillos o alargadores. En caso de que la utilización de dichos aparatos resultara inevitable, recuerde usar únicamente adaptadores y alargadores, simples o múltiples, que se adecuen a la legislación vigente en materia de seguridad. En dichos supuestos, no habrá de superarse en ningún momento la máxima capacidad especificada en el adaptador o alargador simple, ni tampoco la máxima potencia indicada en el adaptador múltiple. **El acceso tanto al conector como a la toma debe ser fácil.**

MANTENIMIENTO

Antes de realizar el mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Durante el periodo de garantía, si es necesario deben encargarse todas las intervenciones de servicio al Dpto. de Servicio de asistencia técnica del fabricante. Tenga en cuenta que la intervención o reparación por parte de personal no autorizado invalidará dicha garantía.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

(No cubierta por la garantía del aparato.)

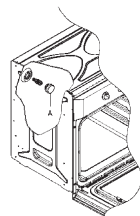
El horno está provisto de una lámpara de las siguientes características: 15 W ó 25 W, 300 °C y tipo E-14

ATENCIÓN: Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica, extraiga la puerta del horno (como se ha descrito anteriormente), así como los estantes del horno.

Extraiga la tapa de vidrio protectora de la bombilla girando en sentido antihorario. Fig. 9 (A)

Desenrosque la bombilla vieja y elimínela de forma segura y ecológica, cámbiela por una del tipo especificado en los Datos Técnicos y monte de nuevo la tapa.

NOTA - La tapa de vidrio puede estar apretada y, por lo tanto, necesitar una mordaza para soltarla.



DATOS TÉCNICOS DIMENSIONES INTERIORES

Anchura 65,7 cm
Profundidad 43,5 cm
Altura 35,1 cm
Volumen interno del horno: 105 litros




DATOS ELÉCTRICOS

Tensión nominal:

220-240 V ~50/60 Hz o 50 Hz

Conexión de alimentación: 13A (interruptor automático bipolar con toma protegida, con separación de contactos de 3 mm)

ABSORCIÓN DE POTENCIA

				
2540-2988W	2928-3375W	2953-3400W	3166-3660W	1950-2276W
				
2561-3005W	1367-1570W	1330-1523W	2733-3278W	70-87W

Cable de alimentación de red:

3 x 1,5 mm² tipo H07RN-F <HAR>

Bombilla del horno:

15 W - 25 W / 300 °C tornillo tipo E-14

El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños producidos a personas y cosas debidos a una incorrecta o impropia instalación del aparato.

El Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus productos todas las modificaciones que considere necesarias y útiles, sin necesidad de previo aviso.



INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

Agradecemos ter escolhido um dos nossos produtos e esperamos que obtenha os melhores serviços deste electrodoméstico. Portanto sugerimos que siga atentamente as instruções e as sugestões deste manual para a correcta utilização dos nossos produtos.

A placa de características do forno encontra-se disponível juntamente com o aparelho. Nesta placa, visível ao abrir a porta, mostram-se todos os dados de identificação do aparelho, a que se deverá fazer referência para o pedido de peças sobresselentes.

INFORMAÇÃO GERAL

Por favor, leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. É importante que compreenda todas as funções de controlo antes de começar a cozinhar com o seu aparelho. Recorde os conselhos e advertências com o título "IMPORTANTE - Advertências e instruções de segurança".


- Este aparelho foi concebido para uso privado no lar e pode integrar-se num armário de cozinha standard ou de outro tipo.
- Para o seu uso em veículos tipo caravanas, deve levar-se em conta a indicação apropriada nas Instruções de Instalação.
- O uso para qualquer outro propósito ou em qualquer outro ambiente sem o acordo expresso do fabricante invalidaria qualquer declaração de garantia ou responsabilidade.
- O seu novo aparelho está garantido contra defeitos eléctricos ou mecânicos, sujeito a determinadas exclusões indicadas nas Condições de Garantia do Fabricante.
- O anterior não afectará os seus direitos estatutários.

Antes de usar este aparelho, assegure-se de ter retirado qualquer embalagem protectora ou revestimento. Para colaborar na protecção do meio ambiente, separe os materiais de embalagem segundo os seus diferentes tipos e elimine-os de acordo com as leis locais de eliminação de resíduos.

As embalagens estão concebidas para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuir-se-á para economizar matérias primas e para uma redução do volume dos resíduos industriais e domésticos.

Poderá pedir qualquer informação adicional sobre a eliminação de resíduos à sua agência ambiental local.

Quando se utilize pela primeira vez, poderá sentir-se um cheiro do revestimento protector ou da humidade, que desaparecerá depois de um breve período de tempo.

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não se pode tratar como desperdícios normais do lar. Este produto deve entregar-se no ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se de que este produto é descartado correctamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde pública, o que poderia ocorrer se este produto não se manipulasse de maneira adequada. Para obter

informação mais detalhada sobre a reciclagem deste produto, ponha-se em contacto com a administração da sua cidade, com o seu serviço de resíduos do lar ou com a loja onde comprou o produto.

Este aparelho foi construído e distribuído cumprindo os requisitos essenciais das DIRECTIVAS e NORMAS EUROPEIAS CEE seguintes:

Símbolo CE - 93/68 Baixa tensão - 73/23 CEM-89/336
Normas de Segurança - em 60 335-1, em 60 335 - 2 - 6.

Este aparelho respeita as normas para a supressão das rádio-interferências.

Dado que o Fabricante tem uma política de melhoria permanente dos produtos, reserva-se o direito de adaptar e realizar as modificações que se considerem necessárias sem prévio aviso.

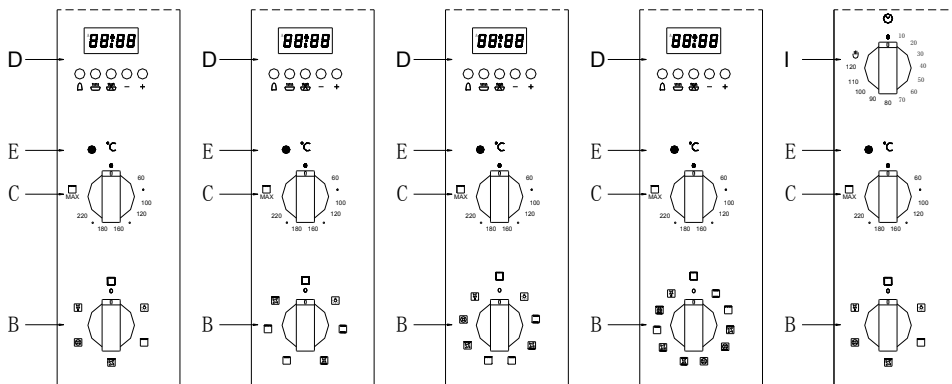
NOTA IMPORTANTE ADVERTÊNCIA E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho cumpre toda a legislação de segurança europeia actual. No entanto, o Fabricante deseja observar que o cumprimento não evita o facto de que as superfícies do aparelho se aquecerão durante o uso e manterão o calor depois do funcionamento.
- Portanto, o Fabricante recomenda encarecidamente que se mantenham os bebés e crianças de curta idade afastados do aparelho.
- Se não se pode evitar que os mais pequenos da família permaneçam na cozinha, devem estar permanente sob vigilância estrita.
- Também recomendamos ter muito cuidado durante o uso e limpeza. Ler atentamente a alínea de limpeza e a alínea de manutenção,
- Não coloque objectos pesados sobre o forno nem se apoie sobre a porta ao abri-la, pois poderiam danificar-se as dobradiças.
- Não deixe azeite ou gordura quente desatendidos, pois existe risco de incêndio.
- Não coloque caçarolas ou bandejas de forno sobre a parte inferior das cavidades do forno nem as cubra com papel alumínio.
- Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do forno, podem provocar um incêndio.
- Não permita que os acessórios ou fios eléctricos estejam em contacto com as zonas quentes do aparelho.
- Não utilize o aparelho para o aquecimento especial nem para secar roupa.
- Não instale o aparelho perto de cortinas ou móveis forrados.
- Não tente elevar ou mover os aparelhos de cozinha puxando por qualquer porta ou cabo, pois poderia causar danos.
- Se a junta do forno está muito suja, a porta não se fechará bem quando o forno estiver a funcionar. A parte da frente dos móveis limitrofes podem danificar a junta do forno.

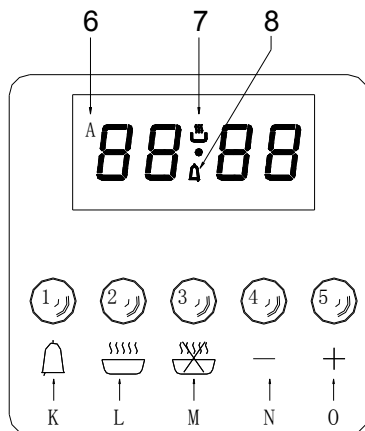
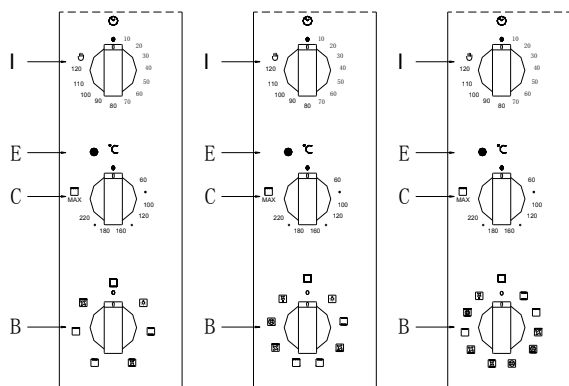
- Durante o uso o aparelho aquece. Deve ter-se a precaução de evitar tocar elementos calefactores dentro do forno.
- Abrir o forno com cuidado. Pode sair vapor quente e provocar queimaduras a quem estiver perto.
- Não verter água muito quente dentro do forno. Pode danificar o esmalte.
- Este aparelho deve ser instalado correctamente por uma pessoa adequadamente qualificada, rigorosamente de acordo com as instruções do fabricante.

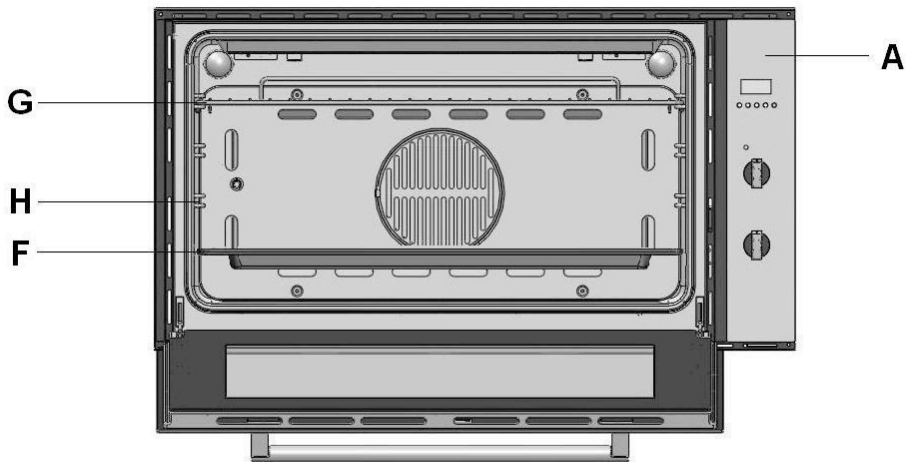
- O Fabricante declina qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais como resultado do uso indevido ou instalação incorrecta deste aparelho.
- Durante o uso produzir-se-ão calor, vapor e humidade, evite qualquer tipo de danos pessoais e assegure-se de que a casa está adequadamente ventilada. Se se utiliza de forma prolongada, pode ser necessária ventilação adicional - consulte o seu instalador qualificado se tem alguma dúvida sobre o volume necessário.

5-FUNCTION MODEL 6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL 5-FUNCTION MODEL



6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL





- A.** Painel de controlo
- B.** Botão de selecção do modo de cozadura
- C.** Botão de selecção da temperatura de cozadura
- D.** Programador electrónico – Permite programar os tempos de cozadura pretendidos ao seleccionar a duração e o tempo de fim de cozadura. Também pode ser utilizado como temporizador (disponível apenas em determinados modelos)
- E.** Luz indicadora do forno (disponível apenas em determinados modelos)
– Quando está acesa, indica que o forno está a aquecer até à temperatura definida ou que a placa térmica está a aquecer de acordo com o modelo de aquecimento definido.
- F.** Tabuleiro apanha-gotas ou de pastelaria
- G.** Nível do forno
- H.** Guias para fazer deslizar o tabuleiro no nível
- I.** Botão de tempo de fim de cozadura
- K.** Temporizador
- L.** Tempo de duração da cozadura com funcionamento automático
- M.** Fim do tempo de cozadura
- N.** Botão de recuo
- O.** Botão de avanço
- 6.** Programa automático
- 7.** Duração e modo manual
- 8.** Controlo dos minutos

Como utilizar o seu forno


Este forno multifunções combina as vantagens de um forno de convecção tradicional com as de modelos mais modernos assistidos por ventoinha num único aparelho.

Trata-se de um aparelho extremamente versátil que permite optar entre os diferentes modos de cozadura de forma fácil e segura. As várias funcionalidades incluídas no forno são seleccionadas através do botão de selecção "B" e do termóstato "C" situados no painel de controlo.

Aviso: da primeira vez que utilizar o aparelho, recomendamos que regule o termóstato para a definição máxima e deixe o forno ligado, sem nada dentro e com a porta fechada, durante

cerca de meia hora. Em seguida, abra a porta do forno e deixe entrar o ar ambiente. O cheiro que é frequentemente detectado durante esta utilização inicial deve-se à evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante o armazenamento e até à sua instalação.

Aviso: coloque o tabuleiro apanha-gotas fornecido na última prateleira do forno para evitar que as gotas de molho e/ou gordura caiam sobre a parte inferior do forno apenas quando estiver a grelhar alimentos ou a utilizar a função de churrasqueira (disponível apenas em determinados modelos). Noutros tipos de cozadura, nunca utilize a prateleira inferior nem coloque nada na parte inferior do forno enquanto estiver em funcionamento, uma vez que poderia danificar o acabamento de esmalte. Coloque os utensílios de cozinha (pratos, folha de alumínio, etc.) na grelha especificamente fornecida com o aparelho e inserida nas guias do forno.

Aviso: para utilizar o forno no modo manual (sem utilizar o programador de tempo de fim de cozadura), o símbolo  deve estar alinhado com a marca de referência no painel de controlo.

Modo de convecção 2540-2988 W

Posicione o botão do termóstato "C" entre 60° C e Máx. nesta definição. Os elementos de aquecimento superior e inferior ligam-se. Este é o tipo de forno clássico e tradicional, tendo sido aperfeiçoado para uma distribuição eficiente do calor e um consumo de energia reduzido. O forno de convecção continua a ser ideal no que se refere à confecção de pratos como costeletas com couve, bacalhau à espanhola, bacalhau à moda de Ancona, tiras de novilho com arroz, etc. Obtêm-se resultados excelentes na preparação de pratos à base de carne de vaca ou vitela, bem como de frutos e pratos confeccionados em assadeiras cobertas (carnes guisadas, ensopado, "goulash", carne de caça, fiambre, etc.) que necessitem de ser cozinhados lentamente e regados no suco ou com adição de líquidos. É o melhor sistema para confeccionar bolos, bem como para cozinhar no forno com assadeiras cobertas. Quando cozinhar no modo de convecção, utilize apenas um tabuleiro ou nível de cozadura de cada vez para uma distribuição equilibrada do

calor. Utilize os níveis de diferentes alturas ajustáveis de forma a equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e inferior do forno. Selecione uma das várias alturas conforme seja necessário o prato receber mais ou menos calor da parte superior.

Modo de “cozedura rápida” 2561-3005 W

Posicione o botão do termóstato “C” entre 60° C e Máx. Os elementos de aquecimento superior e inferior, bem como a ventoinha, ligam-se, garantindo uma distribuição de calor constante e uniforme pelo forno.

Este modo é especialmente recomendado para cozinhar rapidamente alimentos pré-embalados (uma vez que não é necessário pré-aquecer) como, por exemplo, alimentos congelados ou pré-cozinhados, bem como para algumas pratos caseiros. Os melhores resultados com o modo de “cozedura rápida” obtêm-se se utilizar apenas um nível de cozedura (o segundo a contar da parte inferior). Consulte a tabela “Conselhos práticos de cozinha”.

Modo de “multicozedura” 2733-3278 W

Posicione o botão do termóstato “C” entre 60° C e Máx. Os elementos de aquecimento superior, circular e inferior, bem como a ventoinha, ligam-se alternadamente. Uma vez que o calor permanece constante e uniforme pelo forno, o ar cozinha e doura os alimentos uniformemente em toda a sua superfície. Este modelo também permite cozinhar vários alimentos em simultâneo, desde que tenham a mesma temperatura de cozedura. É possível utilizar um máximo de 2 níveis ao mesmo tempo. Siga as instruções da secção “Cozinhar em mais do que um nível”.

Este modo de cozedura é especialmente recomendado para pratos que exijam um gratinado final ou que necessitem de tempos de cozedura consideravelmente prolongados como, por exemplo: lasanha, empadões de massa, frango assado com batatas, etc. Além disso, a excelente distribuição de calor permite utilizar baixas temperaturas para cozinhar assados. Isto resulta numa menor perda dos sucos, numa carne mais tenra e em menos perda de peso no assado. O modo de multicozedura é especialmente adequado para cozinhar peixe, que pode ser preparado com uma quantidade limitada de condimentos, porque mantém o seu sabor e aspecto. É possível obter resultados excelentes na confecção de acompanhamentos à base de vegetais, como curgetes, beringelas, pimentos, etc. Sobremesas: este modo também é perfeito para confeccionar bolos levedados.

Este modo pode ainda ser utilizado para descongelar rapidamente carne branca ou vermelha e pão ao definir a temperatura para 80° C. Para descongelar alimentos mais delicados, regule o termóstato para 60° C ou utilize apenas a funcionalidade de circulação de ar frio ao regular o termóstato para 0° C.

Modo de piza 3166-3660 W

Posicione o botão do termóstato “C” entre 60° C e 250° C. Os elementos de aquecimento inferior e circular, bem como a ventoinha, ligam-se. Esta combinação aquece rapidamente o

forno devido à elevada potência utilizada pelo aparelho, que resulta na entrada considerável de calor proveniente sobretudo da parte inferior.

O modo de piza é ideal para alimentos que exijam temperaturas de cozedura elevadas, como pizzas e grandes assados. Utilize apenas um tabuleiro ou nível de cada vez. No entanto, se utilizar mais do que um, é necessário trocá-los a meio do processo de cozedura.

Cozinhados delicados 1367-1570 W

Posicione o botão do termóstato “C” entre 60° C e 250° C. O elemento de aquecimento inferior e a ventoinha ligam-se. Ideal para empadas, bolos e sobremesas não secas confeccionadas em formas ou moldes. Também se obtêm resultados excelentes em cozinhados que exijam calor proveniente sobretudo da parte inferior.

É aconselhável colocar o tabuleiro num nível mais baixo.

Parte superior do forno 1330-1523 W

Posicione o botão do termóstato “C” entre 60° C e Máx. O elemento de aquecimento superior liga-se. Este modo pode ser utilizado para dourar os alimentos no final da duração de cozedura.

Grelhador 2928-3375 W

Posicione o botão do termóstato “C” em Máx. O elemento de aquecimento central superior liga-se. A temperatura extremamente elevada e directa do grelhador permite dourar a superfície de carnes e assados sem perder os sucos para que se mantenham tenros. O grelhador também é altamente recomendado para pratos que exijam uma temperatura elevada na superfície: bifes de vaca, vitela, costeletas, filetes, hambúrgues, etc.

Alguns exemplos de grelhados estão incluídos na secção “Conselhos práticos de cozinha”.

Grelhador assistido por ventoinha 2953-3400 W

Posicione o botão do termóstato “C” entre 60° C e 200° C. O elemento de aquecimento central superior e a ventoinha ligam-se. Esta combinação de funcionalidades aumenta a eficácia da radiação térmica unidireccional do elemento de aquecimento através da circulação forçada de ar pelo forno. Isto ajuda a evitar que os alimentos se queimem na superfície, permitindo que o calor penetre no seu interior. Obtêm-se resultados excelentes com espetadas de carne e legumes, salsichas, costeletas de vaca, porco e borrego, frango em molho picante, codorniz, etc.

Cozinhar no “modo de grelhador assistido por ventoinha” com a porta do forno fechada.

Este modo também é ideal para cozinhar filetes de peixe, como peixe-espada, chocos recheados, etc.

Modo de pastelaria 1950-2276 W

Posicione o botão do termóstato “C” entre 60° C e 250° C. O elemento de aquecimento traseiro e a ventoinha ligam-se, garantindo uma distribuição de calor delicada e uniforme pelo forno.


Este modo é ideal para confeccionar e cozinhar alimentos delicados – especialmente bolos que cresçam – e para a preparação de determinadas tarteletes nas 3 prateleiras ao mesmo tempo. Eis alguns exemplos: bolos com recheio, biscoitos doces e salgados, empadas, tortas e pequenas porções de legumes gratinados, etc.

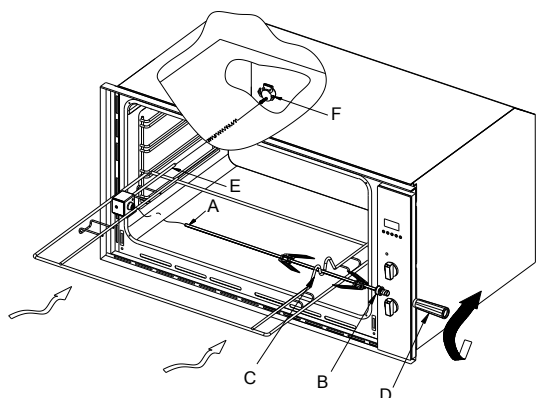
Modo de “descongelamento” 70-87 W

Posicione o botão do termostato “C” em qualquer posição. A ventoinha localizada na parte inferior do forno faz com que o ar circule à temperatura ambiente pelos alimentos. Este modo é recomendado para descongelar todos os tipos de alimentos, especialmente os mais delicados que não exijam calor como, por exemplo: bolos gelados, sobremesas com creme ou recheio, bolos de frutos. O tempo de descongelamento é reduzido em cerca de metade ao utilizar a ventoinha. No caso de carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo utilizando o modo de “pastelaria” e definindo a temperatura para 80° C-100° C.

O espeto giratório (disponível apenas em determinados modelos)

Para ligar o espeto giratório, proceda da seguinte forma:

- Insira o espeto da churrasqueira “A” na unidade motora e a ranhura “B” na reentrância “C”;
- Rode a pega de plástico “D” no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e faça deslizar a grelha sobre as corredeiras do forno, certificando-se de que as ranhuras “E” do espeto encaixam no orifício “F”;
- A churrasqueira deve ser sempre colocada no nível a meio do forno (segunda posição a contar da parte inferior);
- Ligue o espeto giratório utilizando o botão “B” para seleccionar a definição. 



Botão de tempo de fim de cozedura (I) (disponível apenas em determinados modelos)

Este modelo está equipado com um temporizador para controlar a altura em que o forno se desliga durante a cozedura. Posicione o botão do temporizador “I” entre **10 minutos e 120 minutos**.

No final do tempo programado, o temporizador emite um sinal sonoro e desliga automaticamente o forno.

Modo de pastelaria com temporizador de 5 teclas (disponível apenas em determinados modelos)

Definições

Depois de premir um botão de função, é possível definir o tempo pretendido através das teclas +/- Para uma regulação mais rápida, mantenha premida a tecla pretendida. Ao premir e soltar a tecla de função, a função pré-seleccionada é apresentada no ecrã e permanece visível durante 5 segundos, durante os quais é possível seleccioná-la (com uma mão). Cinco segundos depois de soltar a tecla de função ou de concluir a definição, o relógio volta a ser apresentado. Qualquer programa definido é iniciado imediatamente. A selecção do programa é acompanhada pela emissão de um sinal sonoro.

Definir o tempo (relógio)

Selecione a função de relógio premindo simultaneamente as teclas de Duração (2) e Fim do tempo de cozedura (3) e acerte o relógio através das teclas +/- (4+5). Todos os programas definidos são cancelados e o relé desliga-se.

Funcionamento manual

Prima simultaneamente as teclas de Duração (2) e Fim do tempo de cozedura (3) (o símbolo auto é cancelado): o símbolo de tacho acende-se. Qualquer programa definido é cancelado.

Funcionamento semiautomático e duração da cozedura

Prima a tecla de Duração da cozedura (2) e defina a duração através das teclas +/- (4+5). É apresentado o símbolo de tacho. A saída do relé é activada.

Se o relógio corresponder ao fim do tempo de cozedura, o relé é desactivado e o símbolo de tacho apaga-se. O sinal sonoro é emitido e o símbolo A pisca.

Funcionamento semiautomático e fim do tempo de cozedura

Prima a tecla de Fim do tempo de cozedura (3) e defina o tempo pretendido através das teclas +/- (4+5). O símbolo A e o símbolo de tacho acendem-se. A saída do relé é activada.

Se o relógio corresponder ao fim do tempo de cozedura, o relé é desactivado e o símbolo de tacho apaga-se. O sinal sonoro é emitido e o símbolo A pisca.

Funcionamento completamente automático

Prima a tecla de Duração (2) e defina o tempo pretendido através das teclas +/- (4+5). É apresentado o símbolo A. O relé é activado e é apresentado o símbolo de tacho. Selecione a função de Fim do tempo de cozedura (3) – é apresentado o tempo mínimo da definição. Defina o tempo pretendido através das teclas +/- (4+5).

O relé é activado e é apresentado o símbolo de tacho. O símbolo de tacho é novamente apresentado se a hora do relógio corresponder ao tempo de activação calculado. Depois de definir o programa automático, o símbolo A pisca. O sinal sonoro é emitido, o símbolo de tacho apaga-se e o relé é desactivado.

Controlo dos minutos

Prima a tecla de Controlo dos minutos (1) e defina o tempo pretendido através das teclas +/- (4+5). No decurso do tempo definido, é apresentado o símbolo de campainha.

No final do tempo definido, é emitido o sinal sonoro.

Sinal sonoro

O sinal sonoro permanece activo durante 7 minutos após a conclusão do ciclo de controlo dos minutos ou do programa de cozedura.

Prima qualquer tecla de função para parar o sinal sonoro.

Arranque e verificação do programa

O programa definido é iniciado quando o tempo pretendido também tiver sido definido. Os restantes temporizadores podem ser verificados a qualquer altura seleccionando a função relevante.

Erro de definição

A definição não está correcta se a hora do relógio estiver entre o início do tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura.


O erro é indicado quando um sinal sonoro é emitido e o símbolo Auto pisca.

Uma definição incorrecta pode ser corrigida redefinindo o tempo de início ou fim de cozedura.

Cancelar um programa

Um programa pode ser cancelado seleccionando o funcionamento manual. O programa definido é automaticamente cancelado quando chega ao fim do seu ciclo.

A luz do forno

Rode o botão "B" para o símbolo  para acender a luz. Esta ilumina o forno e continua acesa quando um dos elementos de aquecimento eléctrico do forno se liga.

Ventilação de refrigeração

De forma a arrefecer o exterior do aparelho, este modelo está equipado com uma ventoinha, que se liga automaticamente quando o forno está quente.

Quando a ventoinha estiver ligada, é possível ouvir-se a saída de um fluxo de ar normal entre a porta do forno e o painel de controlo.

Nota: quando a cozedura estiver terminada, a ventoinha continua ligada até o forno arrefecer suficientemente.

Conselhos práticos de cozinha

O forno oferece uma grande variedade de alternativas para que possa cozinhar qualquer tipo de alimento da melhor forma possível. Com o tempo, aprenderá a utilizar da melhor forma este versátil aparelho de cozinha. As seguintes indicações



são apenas uma orientação, que poderá variar conforme a sua experiência pessoal.

Pré-aquecimento

Se for necessário pré-aquecer o forno (é, geralmente, o caso durante a confecção de alimentos levedados), o modo de "multicozedura" e o modo de "cozedura rápida" podem ser utilizados para atingir a temperatura pretendida o mais rapidamente possível de forma a poupar energia.

O modo de cozedura mais apropriado pode ser seleccionado assim que os alimentos tenham sido colocados no forno.

Cozinhar em mais do que um nível

Se for necessário cozinhar em vários níveis, utilize o modo de "pastelaria"  ou o modo de "multicozedura" , visto que são os únicos modos que o permitem.

Quando cozinhar alimentos delicados em mais do que um nível, utilize o modo de "pastelaria", que permite cozinhar em 2 níveis ao mesmo tempo (o 1.º e o 3.º a contar da parte inferior). Alguns exemplos estão incluídos na tabela "Conselhos práticos de cozinha".

Quando cozinhar alimentos em vários níveis, utilize o modo de "multicozedura", tendo em mente as seguintes sugestões:


- O forno está equipado com 4 níveis. Durante a cozedura assistida por ventoinha, utilize os dois níveis centrais; o inferior e o superior recebem o ar quente directamente, pelo que os alimentos delicados podem ficar queimados nestes níveis.
- Regra geral, utilize o 2.º e o 3.º nível a contar da parte inferior, colocando os alimentos que exijam maior quantidade de calor no 2.º. Por exemplo, quando cozinhar carne assada juntamente com outros alimentos, coloque o assado no 2.º nível a contar da parte inferior e os alimentos mais delicados no 3.º.
- Quando cozinhar alimentos que exijam tempos e temperaturas diferentes, defina uma temperatura intermédia, coloque os alimentos mais delicados no 4.º nível a contar da parte inferior e retire primeiro do forno os alimentos que necessitem de menos tempo.
- Utilize o tabuleiro apanha-gotas no nível inferior e a grelha no superior;

Utilização do modo de "cozedura rápida"


Funcional, rápido e prático para quem utiliza produtos pré-embalados (como, por exemplo, alimentos congelados ou pré-cozinhados) juntamente com outros tipos de alimentos. Encontrará sugestões úteis na tabela "Conselhos práticos de cozinha".

Utilização do grelhador

Este forno multifunções dispõe de 2 modos de grelhador diferentes.

Utilize o modo de "grelhador"  colocando os alimentos por baixo do centro do grelhador (situado no 3.º ou 4.º nível a contar da parte inferior), porque apenas a parte central do elemento de aquecimento superior é ligada.

Utilize o nível inferior (1.º a contar da parte inferior), colocando o tabuleiro apanha-gotas fornecido para aparar as gotas de molho e/ou gordura e evitar que estas caiam sobre a parte inferior do forno. Quando utilizar este modo, recomendamos que regule o termóstato para a definição máxima. No entanto, isto não significa que não é possível utilizar temperaturas inferiores; para tal, basta regular o botão do termóstato para a temperatura pretendida.

A definição de “**grelhador assistido por ventoinha**”  é extremamente útil para grelhar alimentos de forma rápida, uma vez que a distribuição de calor permite não só dourar a superfície como também cozinhar a parte de baixo.

Além disso, também pode ser utilizada para dourar os alimentos no final do processo de cozedura, por exemplo, para adicionar um gratinado final a empadões de massa.

Quando utilizar este modo, coloque a grelha no 2.º ou 3.º nível do forno a contar do fim (consulte a tabela de cozedura) e, para evitar que as gotas de molho e/ou gordura caiam sobre a parte inferior do forno e o fumo subsequente, coloque o tabuleiro apanha-gotas no 1.º nível a contar da parte inferior.

Quando utilizar este modo, recomendamos que regule o termóstato para 200° C, visto que é a forma mais eficiente de utilizar o grelhador, que funciona à base de raios infravermelhos. No entanto, isto não significa que não é possível utilizar temperaturas inferiores; para tal, basta regular o botão do termóstato para a temperatura pretendida.

Por isso, os melhores resultados nos modos de grelhador obtêm-se colocando a grelha nos níveis inferiores (consulte a tabela de cozedura) e, para evitar que as gotas de molho e/ou gordura caiam sobre a parte inferior do forno e o fumo subsequente, coloque o tabuleiro apanha-gotas no 1.º nível do forno a contar da parte inferior.

Confeccionar bolos

Quando confeccionar bolos, coloque-os sempre num forno pré-aquecido. Certifique-se de que aguarda até o forno ter sido devidamente pré-aquecido (a luz de fim “E” apaga-se). Não abra a porta do forno durante a confecção para evitar que o bolo murche. Em geral:

O bolo está demasiado seco

Aumente a temperatura em 10° C e reduza o tempo de cozedura.

O bolo murchou

Utilize menos líquido ou reduza a temperatura em 10° C.

O bolo está demasiado escuro em cima

Coloque-o num nível mais baixo, reduza a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

Bem cozido no interior mas pagajoso no exterior

Utilize menos líquido, reduza a temperatura e aumente o tempo de cozedura.


O bolo adere ao tabuleiro

Unte bem o tabuleiro e polvilhe-o com farinha ou utilize papel vegetal.

Utilizei mais do que um nível (na função “forno ventilado”) e nem tudo está no mesmo ponto de cozedura

Utilize uma definição de temperatura mais baixa. Não é necessário retirar os alimentos de todos os níveis ao mesmo tempo.

Cozinhar piza

Para obter os melhores resultados quando cozinhar piza, utilize o “modo de piza”  :

- Pré-aqueça o forno durante pelo menos 10 minutos;
- Utilize um tabuleiro para piza em alumínio leve e coloque-o na grelha fornecida com o forno. Se utilizar o tabuleiro apanha-gotas, o tempo de cozedura aumenta, o que faz com que seja difícil obter uma massa estaladiça;
- Não abra frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar a piza;
- Se a piza tiver bastantes ingredientes (três ou quatro), recomendamos que adicione a cobertura de queijo mozarela a meio do processo de cozedura.
- Quando cozinhar piza em dois níveis, utilize o 2.º e o 4.º com uma temperatura de 220° C e coloque as pizzas no forno depois de o ter pré-aquecido durante pelo menos 10 minutos.

Cozinhar carne e peixe









Quando cozinhar carne branca, aves e peixe, utilize uma definição de temperatura entre 180° C e 200° C.

No caso de carne vermelha que deva ficar bem passada no exterior, mas tenra e suculenta no interior, é aconselhável começar com uma definição de temperatura elevada (200° C-220° C) durante um curto período de tempo e depois desligar o forno.

Em geral, quanto maior o assado, menor a definição de temperatura. Coloque a carne no centro da grelha e o tabuleiro apanha-gotas por baixo para aparar a gordura.

Certifique-se de que a grelha está encaixada de forma a ficar no centro do forno. Se pretender aumentar a quantidade de calor proveniente da parte de baixo, utilize os níveis de alturas inferiores. Para assados apurados (especialmente pato e carne de caça), tempere a carne com banha ou bacon por cima.

Definição do botão de selecção	Alimento a cozinhar	Peso (em kg)	Posição do nível de cozedura a contar da parte inferior	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Definição do botão do termóstato	Tempo de cozedura (minutos)
1 Convecção	Pato	1	3	15	200	65-75
—	Carne de vaca ou vitela assada	1	3	15	200	70-75
—	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (massa não levedada)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35

2 Multicozedura 	Piza (em 2 níveis)	1	2-3	15	220	15-20	
	Lasanha	1	3	10	200	30-35	
	Borrego	1	2	10	180	50-60	
	Frango assado + batatas	1	2-3	10	180	60-75	
	Carapau	1	2	10	180	30-35	
	Bolo de ameixa	1	2	10	170	40-50	
	Bolos com recheio (em 2 níveis)	0,5	2-3	10	190	20-25	
	Biscoitos (em 2 níveis)	0,5	2-3	10	180	10-15	
	Pão-de-ló (1 bolo)	0,5	2	10	170	15-20	
	Pão-de-ló (2 bolos)	1,0	2-3	10	170	20-25	
	Empadas	1,5	3	15	200	25-30	
3 Parte superior do forno 	Dourar alimentos para finalizar a cozedura	-	3	15	220	-	
4 Descongelamento 	Todos os alimentos congelados						
5 Grelhador 	Linguado e chocos	1	3	5	Máx.	8-10	
	Espetadas de lula e gambas	1	3	5	Máx.	6-8	
	Lombo de bacalhau	1	3	5	Máx.	10	
	Legumes grelhados	1	3	5	Máx.	10-15	
	Bife de vitela	1	3	5	Máx.	15-20	
	Costeletas	1	3	5	Máx.	15-20	
	Hambúrgueres	1	3	5	Máx.	7-10	
	Carapaus	1	3	5	Máx.	15-20	
	Tostas	-	3	5	Máx.	2-3	
	Com churrasqueira (quando aplicável)						
	Vitela assada no espeto	1,0	-	5	Máx.	80-90	
	Frango assado no espeto	1,5	-	5	Máx.	70-80	
	Borrego assado no espeto	1,0	-	5	Máx.	70-80	
	6 Grelhador assistido por ventoinha 	Frango grelhado	1,5	3	5	200	55-60
Chocos		1,5	3	5	200	30-35	
Com churrasqueira (quando aplicável)							
Vitela assada no espeto		1,5	-	5	200	70-80	
Frango assado no espeto		2,0	-	5	200	70-80	
Frango (assado no espeto)+batatas (assadas)		1,5	-	5	200	70-75	
-		-	2	5	200	70-75	
Borrego assado no espeto		1,5	-	5	200	70-80	
7 Pastelaria 		Tartes	0,5	3	15	180	20-30
		Bolos de frutos	1	2/3	15	180	40-45
	Bolo inglês	0,7	3	15	180	40-50	
	Pão-de-ló	0,5	3	15	160	25-30	
	Panquecas recheadas (em 2 níveis)	1,2	2-3	15	200	30-35	
	Bolos pequenos (2 bolos)	0,6	2-3	15	190	20-25	
	Snacks de queijo (em 2 níveis)	0,4	2-3	15	210	15-20	
	Bolos com recheio (3 bolos)	0,7	1-4	15	180	20-25	
	Biscoitos (em 3 níveis)	0,7	1-4	15	180	20-25	
	Suspiros (em 3 níveis)	0,5	1-4	15	90	180	
	8 Cozedura rápida 	Alimentos congelados					
Piza		0,3	2	-	250	12	
Quiche de curgete e gambas		0,4	2	-	200	20	
Quiche de espinafre		0,5	2	-	220	30-35	
Empadas		0,3	2	-	200	25	
Lasanha		0,5	2	-	200	35	
Crepes		0,4	2	-	180	25-30	
Frango partido		0,4	2	-	220	15-20	
Alimentos pré-cozinhados							
Asas de frango		0,4	2	-	200	20-25	
Alimentos frescos							
Biscoitos (massa não levedada)		0,3	2	-	200	15-18	
Bolo inglês		0,6	2	-	180	45	
Snacks de queijo		0,2	2	-	210	10-12	
9 Piza 	Piza	0,5	3	15	220	15-20	
	Carne de vaca ou vitela assada	1	2	10	220	25-30	
	Frango	1	2/3	10	180	60-70	

NB: os tempos de cozedura são aproximados e podem variar conforme a sua preferência pessoal. Quando cozinhar com o grelhador ou o grelhador assistido por ventoinha, deve colocar sempre o tabuleiro apanha-gotas no 1.º nível do forno a contar da parte inferior.

LIMPEZA DO APARELHO

IMPORTANTE

Como precaução de segurança, antes de efectuar qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho.

A limpeza do forno sem painéis de autolimpeza tem que ser realizada depois do uso, quando estiver apagado mas ainda morno, não quente, de modo que a película de gordura produzida pelos vapores da cocção sobre as paredes é ainda fácil de tirar, além dos jorros e salpicos de gordura não terem ainda uma crosta demasiado dura e consistente. Tirar os suportes laterais de arame cromado; puxar para cima a parte dianteira para os soltar da parede e tirá-los dos orifícios traseiros. Limpar o forno com um pano suave embebido numa solução diluída de amoníaco; enxaguar e secar. Se ficaram ainda manchas ou salpicos, colocar no fundo um pano húmido embebido em amoníaco, fechar a porta e, passadas algumas horas, lavar o forno com água quente e detergente líquido, enxaguar e secar com cuidado. Para limpar as partes externas de metal brilhante, usar um pano suave com água e sabão; não se deve usar nunca produtos em pó que contenham abrasivos.

Evitar também o uso de substâncias ácidas ou alcalinas (sumo de limão, vinagre, sal, tomate, etc.). Evitar o uso de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas. Tão-pouco utilize palha de aço grossa ou ferramentas duras, pois podem danificar os acabamentos superficiais.

Não utilize limpadores de alta pressão nem aparelhos de vapor para limpar o forno.

Normalmente, é suficiente passar um pano suave húmido com detergente quente, mas para as marcas persistentes recomenda-se o seguinte:

PEÇAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilize só um limpador recomendado para este tipo de material - evite os produtos com base de cloreto, como a lixívia.

RETIRAR A PORTA DO FORNO

A porta pode ser removida para facilitar a limpeza dentro do forno. Descrevemos abaixo o processo de desmontagem da porta para os três tipos existentes:

Tipo de porta A / B2

As dobradiças "A" possuem dois pinos móveis "B". Levante o pino "B" para libertar a dobradiça do seu alojamento.

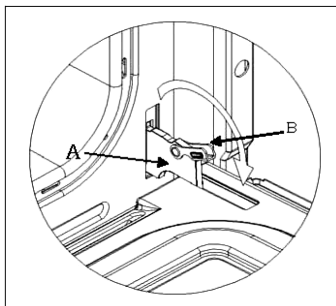
Depois, feche a porta até à posição intermédia.

A seguir, levante a porta para cima e retire-a, deslizando-a para fora. Para realizar estas operações, segure a porta pelos lados perto das dobradiças.

Para voltar a montar a porta, deslize primeiro as dobradiças

dentro das respectivas ranhuras e abra a porta completamente.

Antes de fechar a porta, não se esqueça de rodar os dois pinos móveis "B" utilizados para prender as duas dobradiças (Fig. 3).



ADVERTÊNCIA

- Tenha o cuidado de não retirar o sistema de bloqueio das dobradiças ao retirar a porta, já que o mecanismo da dobradiça retornaria bruscamente.
- Não mergulhe nunca a porta na água.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Este aparelho deve ser instalado por uma pessoa competente, de acordo com a versão actual das Regulações e Normas de Segurança do RU seguintes ou seus equivalentes da Norma Europeia:

Regulações urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Meio Ambiente).

Normas urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Desenvolvimento da Escócia).

Regulações de cablagem IEE.

Electricidade nas regulações laborais.

PÔR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO PRÉVIO

Quando se desembale, comprove se com o aparelho se incluem as peças seguintes:

- Manual de Instruções e Instalação
- relha de forno
- 1 bandeja
- Parafusos e tampões para fixar o aparelho no alojamento

COLOCAÇÃO DO APARELHO (ver Fig. 5)

Estes aparelhos estão classificados como de Classe I.

A ligação a terra é obrigatória segundo o previsto pela lei. O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de que as normas contra acidentes não sejam respeitadas.

IMPORTANTE

O móvel ou armário adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem resistir a um aumento de temperatura mínima de 85 °C acima da temperatura ambiente durante o uso do aparelho.

Determinados tipos de móveis de cozinha de vinil ou laminados são especialmente propensos a sofrer danos por descolagem a temperaturas abaixo das indicadas. Se o aparelho se instala sem respeitar este limite de temperatura ou se coloca a menos de 4 mm dos armários adjacentes, a responsabilidade será do proprietário.

NOTAS SOBRE A INSTALAÇÃO

1. O forno tem que estar instalado num espaço standard de 900mm, como se indica na Fig. 5, seja debaixo de uma mesa de trabalho ou colocado numa coluna.

2. Ao inserir o forno numa coluna é indispensável, para assegurar uma ventilação suficiente, retirar o painel traseiro do móvel e ter uma abertura de pelo menos de 85-90mm como se indica na Fig. 5.

3. Comprove se o forno foi fixado de maneira segura no alojamento. A fixação do forno no armário realiza-se com 4 parafusos "A" Fig.5, um em cada esquina da guarnição da porta do forno.

Fig. 5: Distâncias de instalação para fornos eléctricos simples de 90 cm de largura (a forma da carcaça superior pode variar) e a sua fixação no armário.

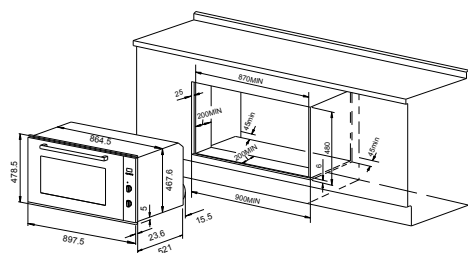


Fig. 7: Requisitos de ventilação e recorte para a instalação de um forno eléctrico simples numa unidade de cozinha standard. Requisitos de ventilação mínimos para as estantes superiores, de base e de suporte da parte traseira da unidade.

- A. A guia de suporte deve ser retirada
- B. Espaçojado 75-90 mm entre a parede e a parte traseira da estante de suporte e a base do armário
- C. Soco
- D. Frente de gaveta falsa a montar

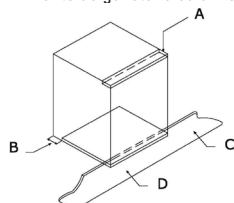
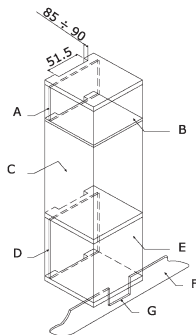


Fig. 8: Requisitos de ventilação e recorte para a instalação de um forno eléctrico simples num armário alto.

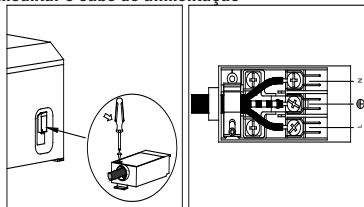
- A. Painel traseiro
- B. Espaço de armazenagem
- C. Quitar a parte traseira de esta secção
- D. Painel traseiro
- E. Espaço de armazenagem
- F. Soco
- G. Recorte de ventilação mínimo 80 cm²



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Estes fornos vêm equipados com um cabo de alimentação trifásico concebido para funcionar com corrente alterna. O fio de terra do aparelho tem a cor amarela-verde.

Encaixar o cabo de alimentação



Abrir a placa terminal:

- Com uma chave de parafusos, localize o parafuso existente em ambas as abas laterais da cobertura da placa terminal;
- Desaparafuse o parafuso e abra a cobertura da placa terminal.

Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:

- Remova o parafuso de fixação do cabo e os três parafusos de contacto **L - N - \perp**
- Aperte os fios por baixo das cabeças dos parafusos seguindo o seguinte esquema de cores: **Azul (N) Castanho (L) Amarelo-verde**
- Aperte o cabo de alimentação no devido lugar com o parafuso de fixação e feche a cobertura da placa terminal.

Ligar o cabo de alimentação à alimentação de rede

Instale uma ficha normalizada correspondente à carga indicada na placa de identificação. Quando ligar o cabo directamente à alimentação de rede, instale um disjuntor omnipolar com uma abertura entre contactos mínima de 3 mm entre o apa-

relho e a alimentação de rede. O disjuntor omnipolar deverá ter as dimensões adequadas em função da respectiva carga e deverá cumprir as normas actuais (o fio de terra não deverá ser desactivado pelo disjuntor).

O cabo de alimentação deve estar posicionado de forma a que não atinja uma temperatura superior a 50 °C no que concerne a temperatura ambiente a todo o comprimento do mesmo ou deve estar protegido por uma manga de isolamento que possua uma classificação nominal apropriada.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se de que:

- A segurança eléctrica deste aparelho só pode ser garantida se o forno estiver correctamente ligado à terra de forma eficiente, em conformidade com as normas relativas à segurança eléctrica. A ligação à terra é sempre eficiente; caso tenha quaisquer dúvidas, contacte um técnico qualificado para este verificar o sistema. O fabricante renuncia qualquer responsabilidade quanto aos danos resultantes de um sistema que não possui ligação à terra.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação de rede, verifique se as especificações indicadas na placa de identificação (existente no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às especificações do sistema de alimentação de rede eléctrica da sua residência.
- Verifique se a capacidade eléctrica do sistema e as tomadas suportarão a potência máxima do aparelho, conforme indicado na placa de identificação. Se tiver quaisquer dúvidas, contacte um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que proceda à substituição da tomada por um modelo adequado. O referido técnico, em particular, terá igualmente de se certificar que todos os cabos da tomada são adequados para suportar a potência captada pelo aparelho. A utilização de adaptadores, de tomadas múltiplas e/ou extensões não é recomendada. Caso não seja possível evitar a sua utilização, lembre-se de utilizar apenas adaptadores individuais ou múltiplos e extensões que cumpram as actuais normas de segurança. Nestes casos, nunca exceda a capacidade de corrente máxima indicada no adaptador individual ou extensão e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. **A ficha e a tomada devem estar facilmente acessíveis.**

MANUTENÇÃO

Antes de realizar a manutenção, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Durante o período de garantia, se é necessário devem encaregar-se todas as intervenções de serviço ao Dpto. de Serviço de assistência técnica do fabricante. Tenha em conta que a intervenção ou reparação por parte de pessoal não autorizado invalidará a garantia.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

(Não coberta pela garantia do aparelho.)

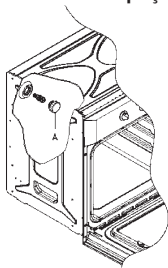
O forno está munido de uma lâmpada das seguintes características: 15 W ou 25 W, 300 °C e tipo E-14

ATENÇÃO: Desligue o aparelho da alimentação eléctrica, tire a porta do forno (como se descreveu anteriormente), assim como as estantes do forno.

Retire a tampa de vidro protectora da lâmpada girando em sentido anti-horário. Fig. 9 (A)

Desenrosque a lâmpada velha e elimine-a de maneira segura e ecológica, troque-a por uma do tipo especificado nos Dados Técnicos e monte de novo a tampa.

NOTA - A tampa de vidro pode estar apertada e, portanto, necessitar de uma pinça para soltá-la.



DADOS TÉCNICOS DIMENSÕES INTERIORES

Largura 65,7cm
Profundidade 43,5cm
Altura 35,1cm
Volume interno do forno 105 litros

DADOS ELÉCTRICOS

Tensão nominal:
220-240 V ~50/60 Hz ou 50 Hz
Ligação de alimentação: 13A (interruptor automático bipolar com tomada protegida, com separação de contactos de 3 mm)

ABSORÇÃO DE POTÊNCIA

2540-2988W	2928-3375W	2953-3400W	3166-3660W	1950-2276W
2561-3005W	1367-1570W	1330-1523W	2733-3278W	70-87W

Fio de alimentação de rede:

3 x 1,5 mm2 tipo H07RN-F <HAR>

Lâmpada do forno:

15 W - 25 W / 300 °C parafuso tipo E-14

O Fabricante declina qualquer responsabilidade pelos danos produzidos a pessoas e coisas devidos a uma incorrecta ou imprópria instalação do aparelho.

O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos seus produtos todas as modificações que considere necessárias e úteis, sem necessidade de prévio aviso.



USER INSTRUCTIONS

Thank you for choosing one of our products. We hope this household appliance provides you with the best service. Therefore, we suggest you read the instructions and suggestions contained in this manual carefully in order to use our products correctly.

The specifications plate for this oven is available on this appliance. This plate, visible by opening the door, displays all the necessary identification information for this appliance for ordering replacement parts.

GENERAL INFORMATION

Please read this manual carefully before using the appliance. It is important that all the control functions are understood before beginning to cook with this appliance.

Heed the advice and warnings included under the title "IMPORTANT – Safety advice and instructions".

- This appliance has been designed for private domestic use and can be integrated into standard kitchen furnishings or similar.
- In order to use in caravan-type vehicles, the suitable indications included in the Installation Instructions should be borne in mind.
- Use of this appliance for any other purpose or in any other environment without the manufacturer's express agreement will invalidate any guarantee or liability.
- This new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions indicated in the Manufacturer's Terms and Conditions of the Guarantee.
- The above does not affect your statutory rights.

Ensure that all protective packaging and covering has been removed before using this appliance.


To collaborate in protecting the environment, separate the packaging materials into the different types and dispose of them according to local waste disposal regulations.

The packaging is designed so as not to harm the environment; it can be recovered or recycled as it is an ecological product. By recycling the packaging, you will contribute to saving raw materials and reducing the volume of industrial and domestic waste.

Any additional information on waste disposal may be requested from your local environmental agency.

When used for the first time, a slight smell from the protective covering or damp may be noticeable, which will disappear after a short time.



The symbol  on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling. On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the

environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

This appliance has been built and distributed in compliance with the essential requirements of the following EEC EUROPEAN LAWS AND DIRECTIVES:

**EC Symbol - 93/68 Low voltage - 73/23 CEM-89/336
Safety Rules - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.**

This appliance respects laws of the suppression of radio-interference.

As the Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

IMPORTANT NOTICE SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNING

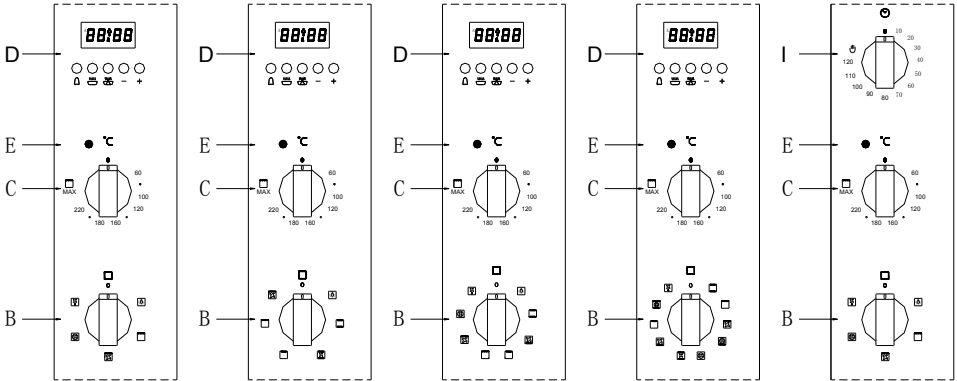
- This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.
- Therefore, the Manufacturer highly recommends that this appliance is kept out of the reach of babies and small children.
- If children cannot be kept out of the kitchen, they must be watched at all times.
- We also recommend that great care is taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
- Do not place heavy objects on this oven or lean on the door when opening it, as this may damage the hinges.
- Do not leave hot oil or fats unattended as they may catch light.
- Do not place oven dishes or trays of the lower part of the oven or cover it in aluminium foil.
- Never store flammable objects inside the oven as they may catch light.
- Do not allow the accessories or electric cables to touch the hot parts of the appliance.
- Do not use the appliance for special heating or drying clothes.
- Do not install the appliance near curtains or upholstered furniture.
- Do not try to lift or move kitchen appliances by pulling any door or handle as this may cause damage.
- If the oven joint is very dirty, the door will not close properly when the oven is working. The fronts of neighbouring furniture may be damaged. Keep the oven joint clean.
- During operation the appliance will heat up. Care must be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Open the oven carefully. Steam may escape and burn anyone nearby.
- Do not pour water inside a very hot oven. The enamel may be damaged.
- This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.
- The Manufacturer declines all liability for personal or ma-

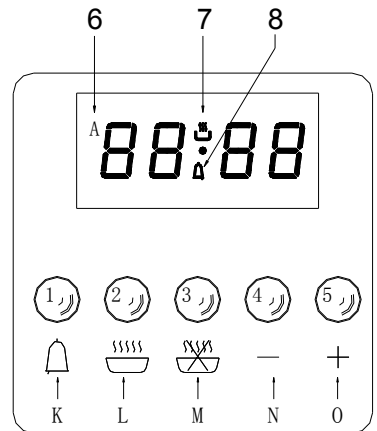
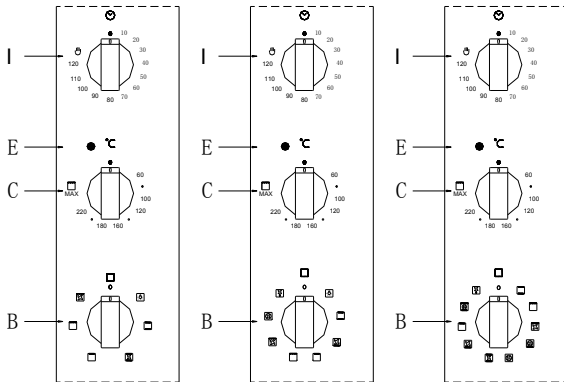
terial damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.

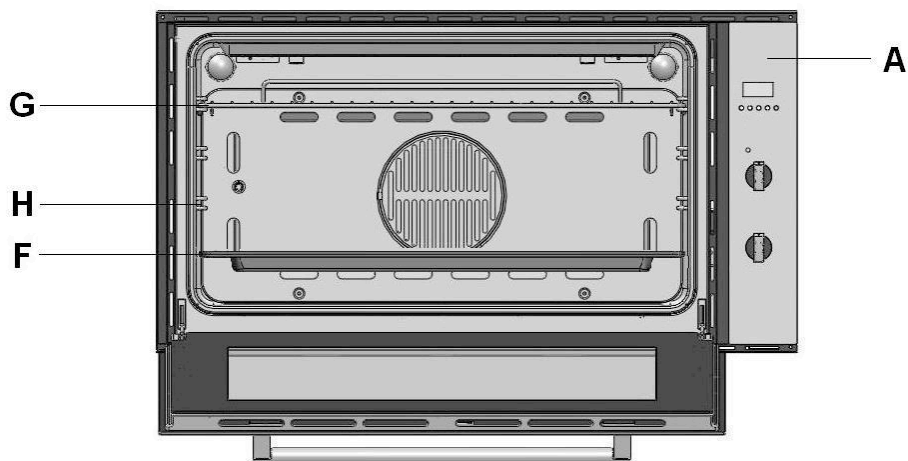
- Heat, vapour and humidity are produced during use, avoid all kinds of personal damage and ensure that the room is suitably ventilated. If used for a prolonged period of time, additional ventilation may be necessary – consult a qualified installer if you have any doubts about the necessary volume.

5-FUNCTION MODEL 6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL 5-FUNCTION MODEL



6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL





- A. Control Panel
- B. Cooking mode selection knob
- C. Cooking temperature selection knob
- D. Electronic programmer-Allows you to programme the desired cooking times by selecting the cooking duration and the end cooking time. It can also be used as a timer (only available on certain models)
- E. Oven indication light (only available on certain models) -When lit, it indicates the oven is heating up to the set temperature or the heat plate is heating according to the heating model set.
- F. Dripping Pan or Baking Sheet
- G. Oven Rack
- H. Guides for sliding the racks or dripping in and out
- I. End Cooking Time Knob
- K. Timer
- L. Cooking Duration time with automatic operation
- M. End of cooking time
- N. Carrying backward button
- O. Carrying forward button
- 6. Automatic program
- 7. Duration and manual mode
- 8. Minute control

How to use your oven


This multifunction oven combines the advantages of traditional convection oven with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "B" and thermostat "C" situated on the control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven

door shut. Then, open the oven door and let the room air in. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven during operation as this could damage the enamel finishing. Place your cookware (dishes, aluminum foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Notice: to use the oven in manual mode (not using the end cooking time programmer); the  symbol must be aligned with the reference mark on the control panel.

Convection mode 2540-2988W

Position the thermostat knob "C" between 60 and Max on this setting, The top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected for efficient heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes such as cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to be cooked slowly and basting or the addition of liquid. It is the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time for even heat distribution. Use the different rack heights available to balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

“Fast cooking” Mode **2561-3005W**

Position the thermostat knob “C”: Between 60 and Max. The top and bottom heating elements, as well as the fan, will come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (as pre-heating is not necessary), for instance, frozen or pre-cooked food) as well as for a few “home-made” dishes.

The best results for cooking using the “Fast cooking” mode are obtained if you use one cooking only (the second from the bottom), please see the table entitled “Practical Cooking Advice”.

Multi-Cooking Mode **2733-3278W**

Position the thermostat knob “C”: Between 60 and Max. The top circle and bottom heating elements, as well as the fan, will come on alternately. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. This model also allows you cook various simultaneously as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time. Please follow the instructions in the “Cooking on More Than One Rack” section.

This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, for instance: lasagna, pasta backs, roast chicken and potatoes, etc. Moreover the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and less weight loss for the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with limited amounts of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. Excellent results can be obtained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc.

Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes. This mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60 or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0.

Pizza Mode **3166-3660W**

Position of thermostat knob “C”: Between 60 and 25. The bottom and circle heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance, which results in considerable heat coming prevalently from the bottom.

The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Delicate cooking **1367-1570W**

Position of thermostat knob “C”: Between 60 and 250. The bottom heating element and the fan come on. Ideal for pastries,

cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds. Excellent results are also obtained in cooking requiring above all heat from the bottom.

You are advised to put the pan on a lower level.

“Top” oven **1330-1523W**

Position of thermostat knob “C”: Between 60 and Max. The top heating elements comes on. This mode can be used to brown food at the end of the cooking duration.

Grill **2928-3375W**

Position of thermostat knob “C”: Max. The top central heating elements comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking the juices in to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc.

Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice” paragraph.

Fan Assisted Grill **2953-3400W**

Position of thermostat knob “C”: Between 60 and 200. The top central heating elements and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the heating elements unidirectional thermal radiation through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

Cooking in “fan assisted grill mode” with the oven door shut.

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, stuffed cuttlefish etc.

Baking Mode **1950-2276W**

Position of thermostat knob “C”: Between 60 and 250. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distribution uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods especially cakes that need to rise, and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.

“Defrosting” Mode **70-87W**

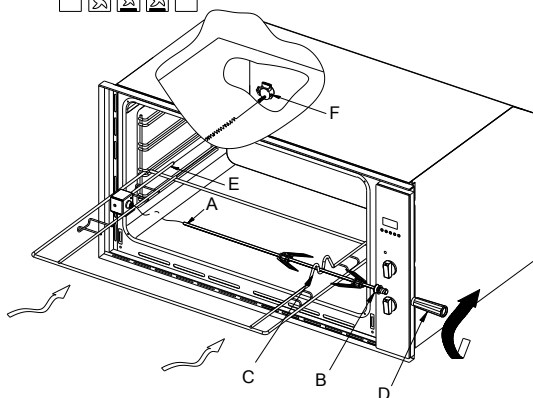
Position of thermostat knob “C”: Any

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the “Baking” mode and setting the temperature to 80°-100°.

The turnspit (only available on certain models)

To start the turnspit, proceed as follows:

- Insert the rotisserie rod "A" into the drive unit and groove "B" into bend "C";
- Turn the plastic handle "D" anti clockwise and slide the rack into the oven runners ensuring that the rod "E" slots into the hole "F";
- The rotisserie rack must always be fitted in the middle of the oven (second position from bottom);
- start the turnspit using knob "B" to select setting .



End Cooking Time Knob (I) (only available on certain models)

This model is equipped with a timer to control when the oven shuts off during cooking. Position of timer knob "I": **Between 10 minutes and 120 minutes.**

At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.

5-keys timer procedure baking mode (only available on certain models)

Settings

After pressing a function button, the required time can be set via the +/- keys. For quicker regulation, keep the required key pressed. By pressing the function key and then releasing it, the pre-selected function appears on the display and remains for 5 seconds during the time the setting can be performed (with one hand). Five seconds after releasing the function key or finishing the setting, the display returns to the clock. Any program set will start immediately. Program selection is accompanied by the surrounding of a buzzer.

Setting the time(clock)

Select the clock function by simultaneously pressing the Duration(2) and End of Cooking (3) time keys and adjust the clock by means of the +/- 4+5 keys. All the Programs set will be cancelled and relay will switch off.

Manual operation

Simultaneously press the Duration (2) and End of cooking (3) time keys (the auto symbol will be cancelled): the saucepan symbol will light up. Any program set will be cancelled.

Semi automatic operation and cooking duration

Press the Cooking duration (2) key and set the duration by means of the +/- (4+5) keys. The saucepan symbol will appear. The relay output will be activated.

If clock=end of the cooking time, the relay and saucepan symbol will be off. The buzzer will sound and symbol A will blink.

Semi automatic operation and end of cooking time

Press the end of cooking time key (3) and set the required time by means of the +/- (4+5) keys. The symbol A and the symbol of the saucepan will light up. The relay output will be activated.

If clock=end of the cooking time, the relay and saucepan symbol will switch off. The buzzer will sound and the symbol A will blink.

Completely automatic operation

Press the duration key (2) and set the required time by means of the +/- keys(4+5). The symbol A will appear. The relay will come on the saucepan symbol will appear. Select the End of cooking time function (3)- the minimum setting time will appear. Set the required time by means of the +/- keys (4+5).

The relay and the saucepan symbol. The saucepan symbol will re-appear when the clock time=the calculated switch on time. After setting the automatic program the symbol A will blink. The buzzer will sound and the saucepan symbol and relay will switch off.

Minute control

Press the Minute control key (1) and set the required time by means of the +/- keys (4+5). While the set time runs, the bell symbol will appear.

When the set time elapses, the buzzer will sound.

Buzzer

The buzzer remains active for 7 minutes after the minute control cycle or the cooking program has finished press any function key to stop the buzzer.

Program start-up and check

A set program is run when the required time has also been set. The remaining timers can be checked at any time by selecting the relevant function.

Setting error

The setting is not correct if the clock time is between the beginning of the cooking time and the end of the cooking time.


The error is indicated via sounding of a buzzer and blinking of the Auto symbol.

An incorrect setting can be corrected by re-setting either the beginning or end of cooking time.

Cancelling a program

A program can be cancelled by selecting the manual function. A set program is automatically cancelled when it reaches the end of its cycle.

The oven light

Set knob "B" to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, this model is equipped with a cooling fan, which comes on automatically when the oven is hot.

When the fan is on, a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

Practical Cooking Advice



The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the **"Multi-Cooking"** mode and the **"Fast cooking"** mode can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook food using several racks, use either the **"baking"** mode  or the **"Multi-Cooking"** mode , as these are the only modes that allow you to do so.

When cooking delicate food on more than one rack, use the **"baking"** mode, which allows you to cook on 2 racks at the same time (the 2nd and 3rd from the bottom). Some examples are included in the "Practical Cooking Advice" table.

When cooking other food on several racks, use the **"Multi-Cooking"** mode keeping the following suggestions in mind:


- The oven is fitted with 4 racks. During fan assisted cooking, use the two central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 3rd rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 3rd rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;


Using the "Fast Cooking" Mode

Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the "Practical Cooking Advice" table.

Using the Grill

This multi-function oven offers you **2 different grilling modes.**

Use the "grill" mode , placing the food under the center of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on. Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and /or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Setting  **"fan assisted grill"**, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part. Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the end light "E" will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10 and reduce the cooking time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.


The Pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the "Pizza Mode"  :

- Preheat the oven for at least 10 minutes ;
- Use a light aluminum pizza pan ,placing it on the grid supplied with the oven .If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three of four),we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- When cooking pizza on two racks ,use the 2nd and 4th with a temperature of 220° and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes .






Cooking Fish and Meat





When cooking white meat, fowl and fish, use temperature setting from 180° to 200°.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside ,it is a good idea to start with a high temperature setting (200°-220°)for a short time ,then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven .If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights .For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)	
1 Convection 	Duck	1	3	15	200	65-75	
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75	
	Pork roast	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20	
	Tarts	1	3	15	180	30-35	
2 Multi-Cooking 	Pizza (on 2 racks)	1	2-3	15	220	15-20	
	Lasagna	1	3	10	200	30-35	
	Lamb	1	2	10	180	50-60	
	Roast chicken +potatoes	1	2-3	10	180	60-75	
	Mackerel	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-3	10	190	20-25	
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-3	10	180	10-15	
	Sponge cake (on 1 cake)	0.5	2	10	170	15-20	
	Sponge cake (on 2 cakes)	1.0	2-3	10	170	20-25	
	Savory pies	1.5	3	15	200	25-30	
3 Top Oven 	Browning food to perfect Cooking	-	3	15	220	-	
4 Defrosting 	All frozen food						
5 Grill 	Soles and cuttlefish	1	3	5	Max	8-10	
	Squid and prawn kebabs	1	3	5	Max	6-8	
	Cod filet	1	3	5	Max	10	
	Grilled vegetables	1	3	5	Max	10-15	
	Veal steal	1	3	5	Max	15-20	
	Cutlets	1	3	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	3	5	Max	7-10	
	Mackerels	1	3	5	Max	15-20	
	Toasted sandwiches	-	3	5	Max	2-3	
	With rotisserie (where prevent)						
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	80-90	
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80	
	Lamb on the spit	1.0	-	5	Max	70-80	

6 Fan Assisted Grill 	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60	
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35	
	With rotisserie (where prevent)						
	Veal on the spit						
	Chicken on the spit	1.5	-	5	200	70-80	
	Chicken (on the spit)+potatoes (roasted)	2.0	-	5	200	70-80	
	1.5	-	5	200	70-75		
	-	2	5	200	70-75		
	1.5	-	5	200	70-80		
7 Baking 	Tarts	0.5	3	15	180	20-30	
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45	
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50	
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30	
	Stuffed pancakes) on 2 racks)	1.2	2-3	15	200	30-35	
	Small cakes (On 2 rakes)	0.6	2-3	15	190	20-25	
	Cheese puffs (on2 cakes)	0.4	2-3	15	210	15-20	
	Cream puffs (on 3 cakes)	0.7	1-4	15	180	20-25	
	Biscuits (On 3 racks)	0.7	1-4	15	180	20-25	
	Meringues (On 3 racks)	0.5	1-4	15	90	180	
	8 Fast cooking 	Frozen food					
		Pizza	0.3	2	-	250	12
Courgette and prawn pie		0.4	2	-	200	20	
Country style spinach pie		0.5	2	-	220	30-35	
Turnovers		0.3	2	-	200	25	
Lasagne		0.5	2	-	200	35	
Golden Rolls		0.4	2	-	180	25-30	
Chicken morseis		0.4	2	-	220	15-20	
Pre-cooked food							
Golden chicken wings		0.4	2	-	200	20-25	
Fresh Food							
Biscuits(short pastry)		0.3	2	-	200	15-18	
Fruitcake		0.6	2	-	180	45	
Cheese puffs		0.2	2	-	210	10-12	
9 Pizza 		Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30	
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70	

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

CLEANING THE APPLIANCE

IMPORTANT

As a safety precaution, before beginning to clean the oven always unplug it from the power supply or remove the appliance power lead.

Cleaning an oven that does not self-cleaning panels must be done after use, when it is switched off but still warm, not hot, so that the film of grease produced by the cooking vapours on the walls is still easy to remove, as well as the drips and splashes of fat that are not yet hard and dry.

Remove the chrome-plated wire side supports; pull the front part upwards to unattach them from the wall and remove them from the rear orifices. Clean the oven with a soft cloth soaked in a diluted ammoniac solution; rinse and dry. If there are still stains and splashes, place a damp cloth soaked in ammoniac at the back, close the door and, after a few hours, wash the oven with warm water and liquid detergent, rinse and dry ca-

refully. To clean the shiny metal outside doors, use a soft cloth with soap and water; do not use any powdered products that contain abrasive substances.

Also avoid the use of acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acid or abrasive substances specially for cleaning the varnished walls. Do not use thick steel wool or hard utensils, as they can damage the surface finishes.

Do not use high pressure cleaners or steam appliances for cleaning the oven.

Normally, wiping with a damp soft cloth and warm detergent is enough, but for stubborn stains the following is recommended:

VITRIFIED ENAMELLED PARTS

Only use a recommended cleaner for this type of material – avoid chloride-based products such as bleach.

REMOVING THE DOOR FROM THE OVEN

To simplify cleaning the interior of the oven, the door can be removed. The process of removing the door for the three types is shown below:

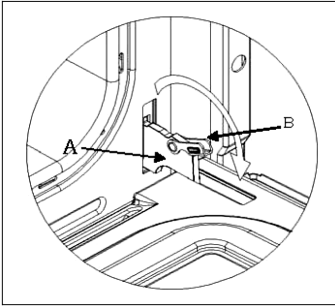
Door type A / B2

The hinges "A" have two moving bolts "B".

When the bolt "B" is lifted, the hinge comes out of its housing. Then close the door to the half-way position.

Next, lift the door upwards and remove it, sliding it outwards; hold the door by the sides close to the hinges when doing this. To replace the door, first slide the hinges into their grooves and open the door completely.

Remember to turn the two moving bolts "B" used to engage the two hinges before closing the door (Fig. 3).



WARNING

- Take care not to remove the hinge locking system when taking off the door, as the hinge mechanism can spring back suddenly.
- Never submerge the door in water for any reason.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

This appliance must be installed by a competent person, in accordance with the current version of the UK Safety Rules and Regulations or their European equivalent:

Urban development regulations (published by the Department of Environment).

Urban development laws (published by the Scottish Executive Development Department).

IEE wiring regulations.

Electricity in labour regulations.

PRIOR START-UP OF THE APPLIANCE

When it is unpacked, check that the following parts are with the oven:

- Instructions and Installation Manual
- oven grid
- 1 tray
- Screws and stoppers for fitting the appliance in the housing

FITTING THE APPLIANCE (see Fig. 5)

These appliances are classified as Class I.

The earth is obligatory as provided for by law. The manufacturer declines all liability in the event that the accident prevention rules have not been followed.

IMPORTANT

The adjacent piece or furniture or cupboard and all the materials used in the installation must resist a minimum temperature increase of 85 °C above the ambient temperature during use of the appliance.

Certain types of vinyl or laminated kitchen furniture are particularly susceptible to damage due to decolouration at temperatures below those indicated.

If the appliance is installed without paying attention to this temperature limit or if it is placed less than 4 mm from the adjacent cupboards, liability will belong to the owner.

INSTALLATION NOTES

1. The oven has to be installed in a standard gap of 900mm, as indicated in Fig. 5, whether under a hob or in a column.
2. On inserting the oven in a column, it is essential in order to ensure there is enough ventilation, to remove the rear panel of the furniture and have an opening of at least 85-90mm as indicated in Fig. 5.
3. Check that the oven has been fixed securely in the housing. Fixing the oven into the cupboard is done using 4 screws "A" Fig.5. One in each corner of the oven door frame.

Fig. 5: Installation distanced for simple electric ovens of 90 cms wide (the shape of the upper casing may vary) and attachment to the cupboard.

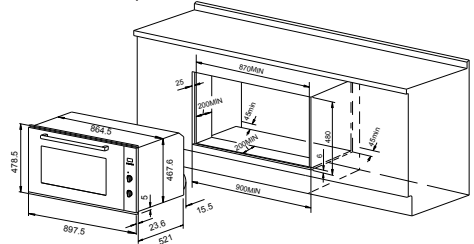


Fig. 7: Ventilation and gap requirements for the installation of a simple electric oven in a standard cooking unit.

Minimum ventilation requirements for upper, base and support shelves for the rear part of the unit.

- A. The support runner must be removed
- B. Spacing of 75-90 mm between the wall and the rear part of the support shelf and the base of the cupboard
- C. Base
- D. False box front to be assembled

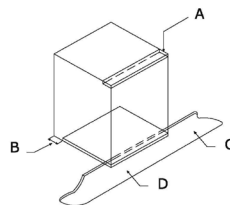
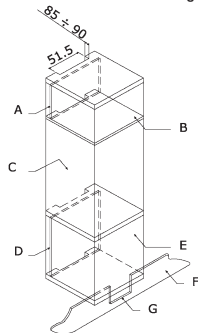


Fig. 8: Ventilation and gap requirements for the installation of a simple electric oven in an upper cupboard.

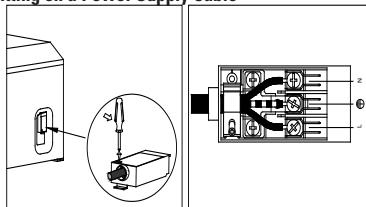
- A. Rear panel
- B. Storage space
- C. Remove the rear part of this section
- D. Rear panel
- E. Storage space
- F. Base
- G. Minimum ventilation gap 80 cm²



ELECTRICAL CONNECTION

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current. The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

Fitting on a Power Supply Cable



Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prize the bolt on the side tabs of the terminal board cover ;
 - Unscrew the bolt, pull open the cover of the terminal board .
- To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws

L-N -

- Fasten the wires beneath the screw heads using the following color scheme: **Blue (N) Brown (L) Yellow-Green**
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board .

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omni polar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains .The omni polar circuit breaker should be sized according to

the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50 with respect to the room temperature ,anywhere along its length , or protected by insulation sleeping having an appropriate rating.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed ,in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system .The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains ,check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and /or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home .
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance ,as indicated on the data plate .If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible ,have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician . The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and /or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations .In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter .**The plug and socket must be easily accessible.**

MAINTENANCE

Before carrying out maintenance, disconnect the appliance from the power supply.

During the guarantee period, if necessary all services should be commissioned to the Manufacturer's Technical Assistance Service Department. Bear in mind that intervention or repair by unauthorised personnel will invalidate this guarantee.

REPLACEMENT OF THE OVEN LIGHTBULB

(Not covered by the appliance guarantee.)

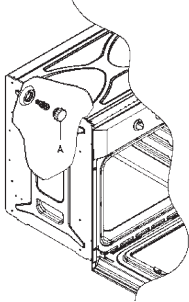
The oven has a light with the following characteristics: 15 W or 25 W, 300 °C and type E-14

WARNING: Disconnect the appliance from the electricity supply, remove the oven door (as described above), as well as the oven shelves.

Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it anti-clockwise. Fig. 9 (A)

Unscrew the old light bulb and dispose of it safely and ecologically, change it for one as specified in the Specifications and replace the cover.

NOTE – The glass cover may be tight and, therefore, may need a grip to release it.



SPECIFICATIONS

INTERIOR DIMENSIONS

Width 65.7cm

Depth 43.5cm

Height 35.1cm

Inner Volume of the oven 105 liters

ELECTRICAL INFORMATION

Nominal voltage:

220-240V ~50/60Hz or 50H

Power connection: 13A (automatic bipolar switch with protected socket, with 3mm separation between contacts)

POWER ABSORPTION

				
2540-2988W	2928-3375W	2953-3400W	3166-3660W	1950-2276W
				
2561-3005W	1367-1570W	1330-1523W	2733-3278W	70-87W

Network power cable:

3 x 1.5 mm² type H07RN-F <HAR>

Oven light bulb:

15 W - 25 W / 300 °C screw type E-14

The Manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance.

The Manufacturer reserves the right to make any modification it believes necessary and useful to the products, without prior warning.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits et espérons que vous obtiendrez les meilleurs résultats de cet électroménager.

Nous vous suggérons donc de suivre attentivement les instructions et les suggestions de ce manuel pour l'utilisation correcte de nos produits.

La plaque signalétique du four est fournie avec l'appareil. Cette plaque, visible une fois la porte ouverte, montre toutes les informations sur l'identification de l'appareil auxquelles il sera nécessaire de faire référence en cas de commande de pièces de rechange.

INFORMATION GÉNÉRALE

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Il est important que vous compreniez bien toutes les fonctions de contrôle avant de commencer à cuisiner avec votre four. N'oubliez pas les conseils et les mises en garde indiqués sous le titre « IMPORTANT - Mises en garde et instructions de sécurité ».

- Cet appareil a été dessiné pour une utilisation privée dans les logements et peut être intégré dans une armoire de cuisine standard ou d'un autre type.
- Pour son utilisation dans des véhicules du type caravanes, tenir compte de l'indication appropriée dans les Instructions d'Installation.
- L'utilisation dans tout autre but ou dans tout autre milieu sans l'accord exprès du fabricant annulera toute déclaration de garantie ou de responsabilité.
- Votre nouvel appareil est garanti contre tous défauts électriques ou mécaniques ; la garantie est soumise à des exclusions déterminées qui sont indiquées dans les Conditions de Garantie du Fabricant.
- Ce qui précède n'affectera pas ses droits statutaires.

Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous d'avoir retiré tout emballage de protection ou revêtement.

Pour collaborer dans la protection de l'environnement, séparez les matériels d'emballage selon leurs différents types et éliminez-les conformément aux lois locales d'élimination de résidus. Les emballages sont conçus pour ne pas nuire l'environnement ; étant des produits écologiques, ils peuvent être récupérés ou recyclés. En recyclant l'emballage, vous contribuerez à une économie de matières premières et à une réduction du volume des débris industriels et ménagers. Pour toute information supplémentaire sur l'élimination de résidus, veuillez vous adresser à votre agence environnementale locale.

La première fois que vous utiliserez votre appareil, une odeur pourra se dégager du revêtement protecteur ou de l'humidité ; cette odeur disparaîtra rapidement.

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme les déchets mé-

nagers normaux. Ce produit doit être remis au point de ramassage d'appareils électriques et électroniques destinés au recyclage. En vous assurant que ce produit sera correctement jeté, vous aiderez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique, celles-ci pouvant avoir lieu si ce produit n'est pas manipulé d'une façon adéquate. Pour plus d'information sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'administration de votre ville, un service de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Cet appareil a été construit et distribué en respectant les exigences essentielles requises des DIRECTIVES et des NORMES EUROPÉENNES CEE suivantes:

Symbole CE - 93/68 Basse tension - 73/23 CEM-89/336
Normes de Sécurité - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6

Cet appareil respecte les normes pour la suppression des interférences radio.

Étant donné la politique d'amélioration permanente des produits appliquée par Le Fabricant, il se réserve le droit d'adapter et de réaliser sans préavis les modifications qu'il considèrera nécessaires.

NOTE IMPORTANTE

MISE EN GARDE et INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil respecte toute la législation de sécurité européenne actuelle ; cependant, Le Fabricant désire souligner le fait que ce respect n'évite pas que les surfaces de l'appareil chauffent pendant son utilisation et qu'elles resteront chaudes après le fonctionnement. Le Fabricant recommande donc vivement d'éloigner les bébés et les enfants de bas âges de l'appareil. Si vous ne pouvez éviter que les plus petits restent dans la cuisine, maintenez-les en permanence sous une stricte surveillance.
- Nous recommandons également de faire très attention pendant l'utilisation et le nettoyage de l'appareil. Lisez attentivement les points les concernant.
- Ne posez pas d'objets pesants sur le four et ne vous appuyez pas sur la porte pendant son ouverture: les charnières pourraient s'endommager.
- Ne laissez pas d'huile ou de graisse chaude sans surveillance, un risque d'incendie existant.
- Ne posez ni casseroles ni lèchefrites sur la partie inférieure des cavités du four, et ne les couvrez pas de papier alu.
- Ne gardez jamais d'objets inflammables dans le four: ils peuvent provoquer un incendie.
- Veillez à ne laisser aucun accessoire ou câble électrique en contact avec les zones chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage spécial ni pour sécher des vêtements.
- N'installez pas l'appareil près de rideaux ou de meubles tapissés.
- N'essayez pas de lever ou de bouger les appareils de cuisine en les tirant par la porte ou la poignée: cela pourrait les endommager.

• Si le joint du four est très sale, la porte ne fermera pas correctement quand le four fonctionnera. Le devant des meubles situés près du four peut être endommagés. Le joint du four doit toujours être propre.

• Pendant son utilisation, l'appareil chauffe. Des précautions doivent donc être prises pour éviter de toucher des éléments chauffants à l'intérieur du four.

• Ouvrez le four en faisant attention: de la vapeur chaude peut en sortir et provoquer des brûlures à quiconque en serait proche.

• Ne versez pas d'eau dans le four quand il est très chaud: l'émail pourrait s'endommager.

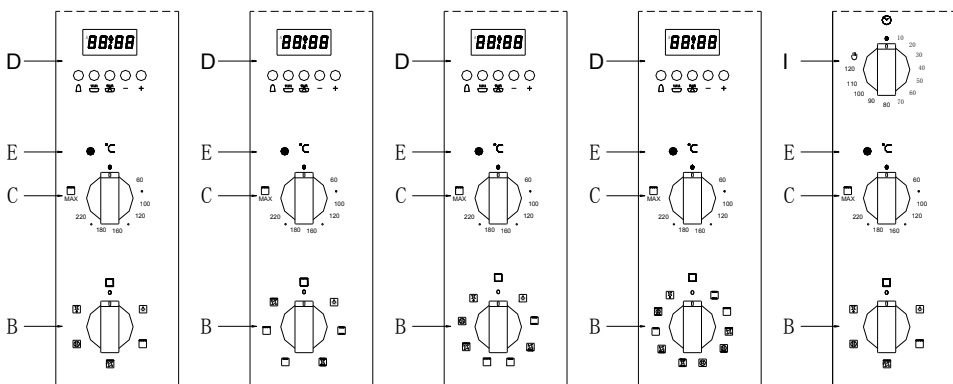
• Cet appareil doit être installé correctement par une person-

ne qualifiée et strictement en accord avec les instructions du fabricant.

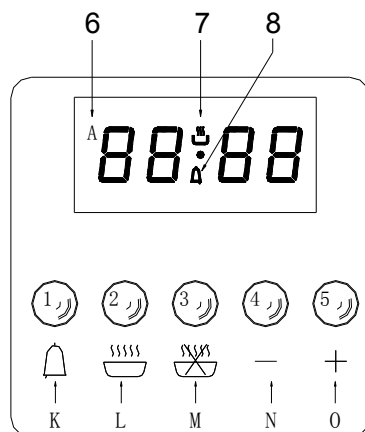
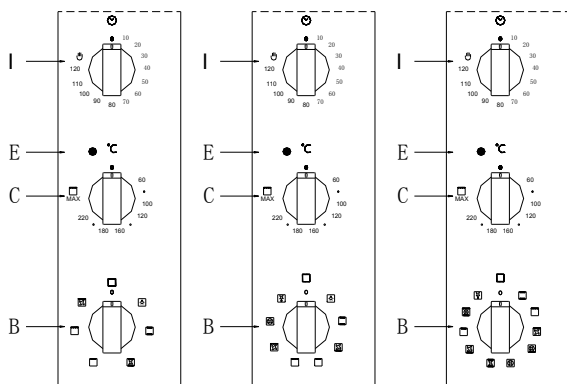
• Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages personnels ou matériels résultats d'une utilisation non conforme aux indications du présent manuel ou d'une installation incorrecte de cet appareil.

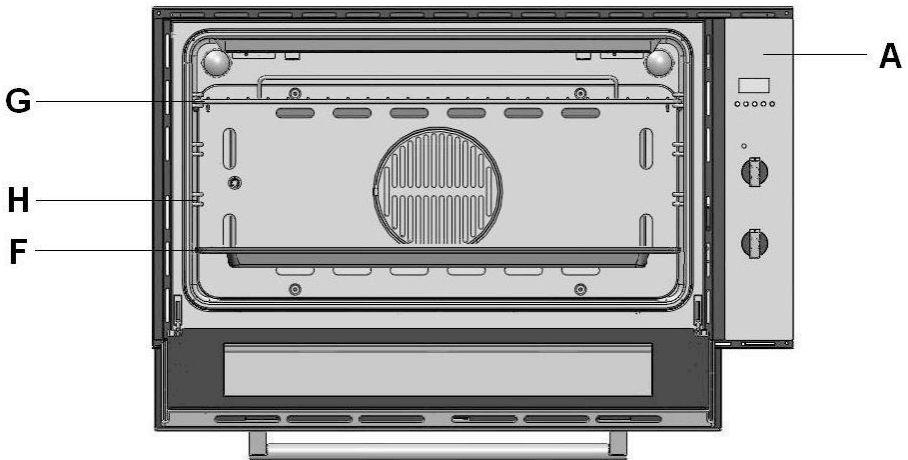
• De la chaleur, de la vapeur et de l'humidité se produiront pendant l'utilisation du four. Évitez tout type de blessures et assurez-vous que la pièce est ventilée d'une façon adéquate. Si l'appareil est utilisé de façon prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire ; en cas de doute sur le volume nécessaire, veuillez consulter votre installateur qualifié.

5-FUNCTION MODEL 6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL 5-FUNCTION MODEL



6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL





- A. Panneau de contrôle
- B. Bouton de sélection du mode de cuisson
- C. Bouton de sélection de la température
- D. Programmateur électronique – Il permet de programmer les temps de cuisson souhaités, en sélectionnant la durée et la fin de la cuisson. Il peut également servir de minuteur (uniquement disponible sur certains modèles)
- E. Voyant lumineux (uniquement disponible sur certains modèles) -Lorsqu'il s'allume, cela signifie que le four est en train de chauffer pour atteindre la température définie ou que la plaque chauffante est en train de chauffer selon le modèle défini.
- F. Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
- G. Grille du four
- H. Guides pour faire coulisser les grilles ou égoutter
- I. Bouton de fin de cuisson
- K. Minuteur
- L. Temps de cuisson avec fonctionnement automatique
- M. Fin du temps de cuisson
- N. Bouton déplacement arrière
- O. Bouton déplacement avant
- 6. Programme automatique
- 7. Durée et mode manuel
- 8. Contrôle minute

Comment utiliser votre four


Ce four multifonction offre en un seul appareil les avantages combinés d'un four à convection traditionnel et des modèles plus modernes avec ventilateur.

Il s'agit d'un appareil extrêmement polyvalent qui permet de choisir facilement et en toute sécurité entre différents modes de cuisson. Les nombreuses fonctionnalités du four sont sélectionnées au moyen du bouton sélecteur « B » et du thermostat « C » situés sur le panneau de contrôle.

Remarque : lors de la première utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de régler le thermostat sur la valeur la plus élevée et de laisser le four allumé pendant une demi-heure environ, vide et porte fermée. Ensuite, ouvrez le four et laissez circuler l'air à l'intérieur. L'odeur qui en émane souvent lors

de cette première utilisation est due à l'évaporation de substances utilisées pour protéger le four pendant le stockage et jusqu'à son installation.

Remarque : Pour griller de la viande ou utiliser la rôtissoire (uniquement disponible sur certains modèles), placez le lèche-frite fourni sur le niveau le plus bas du four, afin d'éviter le déversement de sauces ou de graisses sur le fond de ce dernier. Pour tous les autres types de cuisson, n'utilisez jamais le niveau le plus bas et ne placez jamais rien sur le fond du four pendant son fonctionnement, cela pourrait endommager la finition en émail. Placez vos articles de cuisine (plats, feuille d'aluminium, etc.) sur la grille fournie avec l'appareil, spécialement insérée dans les guides du four.

Remarque : pour utiliser le four en mode manuel (sans utiliser le programmateur de fin de cuisson), le symbole  doit être aligné sur le repère situé sur le panneau de contrôle.

Mode convection 2 540-2988 W

Placez le thermostat « C » entre 60 °C et Max, les éléments chauffants supérieur et inférieur s'allument. Il s'agit du four classique, traditionnel perfectionné pour une distribution efficace de la chaleur et une consommation d'énergie réduite. Le four à convection reste la meilleure option pour cuire des plats comme le chou avec des côtes, la morue à l'espagnole ou à la manière d'Ancona, des lanières de veau tendres au riz, etc. Il offre également des résultats excellents pour la préparation de plats à base de veau ou de bœuf (viande braisée, ragoût, goulasch, gibier sauvage, jambon, etc.) qui demandent une cuisson lente ou l'ajout de liquide. Ce système est le meilleur pour cuire des gâteaux et des fruits ou encore des plats couverts pour la pâtisserie. Pour la cuisson en mode convection, utilisez uniquement un lèche-frite ou une grille à la fois, pour une répartition uniforme de la chaleur. Utilisez les différentes hauteurs de grille disponibles pour répartir équitablement la chaleur entre le haut et le bas du four. Sélectionnez l'une des hauteurs disponibles selon que le plat requière plus ou moins de chaleur de la partie supérieure.

Mode « cuisson rapide » **2 561-3 005 W**

Placez le thermostat « C » : entre 60° et Max. Les éléments chauffants supérieur et inférieur, ainsi que le ventilateur, s'allument, garantissant une répartition uniforme de la chaleur dans tout le four.

Ce mode est tout particulièrement recommandé pour la cuisson rapide d'aliments préemballés (sans préchauffage) par exemple, aliments congelés ou précuisinés, ainsi que pour des plats « faits maison ».

En mode « cuisson rapide », les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant une cuisson unique (la deuxième à partir du bas). Veuillez consulter le tableau intitulé « Conseils pratiques de cuisson ».

Mode multi-cuisson **2 733-3 278 W**

Placez le thermostat « C » : entre 60° et Max. Les éléments chauffants circulaires supérieur et inférieur, ainsi que le ventilateur, s'allument à tour de rôle, garantissant une répartition uniforme de la chaleur dans tout le four. L'air cuit et dore les aliments sur toute leur surface de manière uniforme. Ce modèle vous permet de cuire plusieurs aliments de manière simultanée, tant que leurs températures de cuisson respectives sont identiques. Un maximum de 2 grilles peut être utilisé en même temps. Veuillez suivre les instructions fournies dans la section « Cuisson sur plusieurs grilles ».

Ce mode de cuisson est particulièrement conseillé notamment pour les plats demandant une finition gratinée ou des temps de cuisson très longs, par exemple : Lasagnes, dessus de pâtes, poulets rôtis et pommes de terre, etc. De plus, l'excellente répartition de la chaleur permet d'utiliser des températures basses pour la cuisson de rôtis. Cela donne une viande plus tendre, avec moins de jus et moins de poids perdu pour le rôti. Le mode multi-cuisson est particulièrement adapté à la cuisson de poisson, lequel peut être préparé avec une quantité limitée de condiments, tout en conservant son goût et son apparence. Des résultats exceptionnels peuvent être obtenus pour la cuisson de plats ayant pour base des légumes d'accompagnement comme les courgettes, les aubergines, les poivrons, etc.

Desserts : ce mode est aussi parfaitement adapté à la cuisson de gâteaux à la levure.

Ce mode peut également servir à décongeler rapidement de la viande rouge ou blanche, ou encore du pain, en réglant la température à 80 °C. Pour décongeler des aliments plus délicats, réglez le thermostat sur 60 °C ou utilisez uniquement la fonctionnalité de circulation d'air froid, en réglant le thermostat sur 0°.

Mode Pizza **3 166-3 660 W**

Placez le thermostat « C » : entre 60 °C et 250 °C. Les éléments chauffants supérieur et inférieur, ainsi que le ventilateur, s'allument. Cette combinaison chauffe rapidement le four, grâce aux grandes quantités de puissance utilisées par l'appareil, ce qui entraîne une très grande chaleur émanant principalement du fond.

Le mode pizza est idéal pour les aliments nécessitant des températures élevées, comme les pizzas ou les grands rôtis. Utili-

sez uniquement une plaque ou une grille à la fois. Cependant, si vous en utilisez plus d'une, elles doivent être échangées vers le milieu du processus de cuisson.

Cuisson délicate **1 367-1 570 W**

Placez le thermostat « C » : entre 60 °C et 250 °C. L'élément chauffant inférieur, ainsi que le ventilateur, s'allument. Idéal pour les pâtisseries, les gâteaux et les sucreries non desséchées dans des plats ou des moules. D'excellents résultats sont également obtenus dans le cas de cuisson demandant surtout de la chaleur émanant du bas.

Il est conseillé de placer la plaque sur le niveau le plus bas.

Four « supérieur » **1 330-1 523 W**

Placez le thermostat « C » : entre 60° et Max. Les éléments chauffants supérieurs s'allument. Ce mode peut être utilisé pour dorer les aliments à la fin du temps de cuisson.

Grill **2 928-3 375 W**

Placez le thermostat « C » : sur Max. Les éléments chauffants centraux s'allument. La température très élevée et directe du grill permet de dorer la surface des viandes et des rôtis tout en conservant les jus pour maintenir les aliments tendres. Le grill est également vivement conseillé pour des plats demandant une température élevée sur la surface : steaks, veau, biftecks de côte, filets, hamburgers, etc.

Quelques exemples de cuisson au grill sont présentés dans le paragraphe « Conseils de cuisson pratiques ».

Grill avec ventilateur **2 953-3 400 W**

Placez le thermostat « C » : entre 60 °C et 200°. Les éléments chauffants centraux supérieurs, ainsi que le ventilateur, s'allument. Cette combinaison augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants, grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela permet d'éviter que la surface des aliments ne brûle et que la chaleur ne pénètre directement dans ces derniers. Ce mode donne d'excellents résultats avec des kebabs constitués de viande et de légumes, des sauces, des côtes d'agneau, du poulet sauce piquante, des cailles, des côtes de porc, etc.

Cuisson en mode « grill avec ventilateur » avec la porte du four fermée.

Ce mode est également idéal pour cuire des tranches de poisson, comme l'espadon, la seiche farcie, etc.

Mode cuisson **1 950-2 276 W**

Placez le thermostat « C » : entre 60° et 250 °C. Les éléments chauffants arrière, ainsi que le ventilateur, s'allument, garantissant une répartition uniforme de la chaleur dans tout le four. Ce mode est idéal pour cuire des aliments délicats, en particulier les gâteaux qui doivent lever et pour la préparation de certaines tartellettes sur 3 niveaux en même temps. Voici quelques exemples : choux à la crème, biscuits sucrés ou salés, choux feuilletés, roulés suisses et de petites portions de légumes au gratin, etc.





Mode « décongélation » 70-87 W

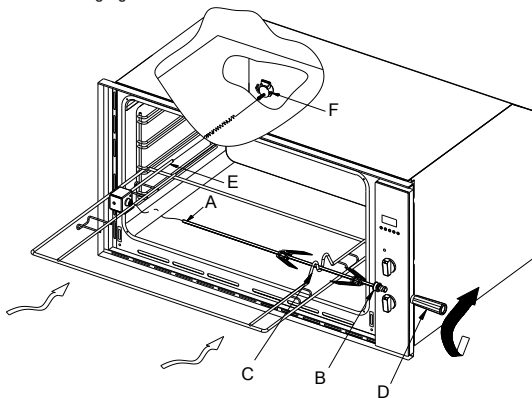
Position du thermostat « C » : Aucune

Le ventilateur situé au bas du four fait circuler l'air à la température ambiante, autour des aliments. Ce mode est recommandé pour décongeler tous types d'aliments, mais surtout ceux qui sont délicats et qui ne demandent pas de chaleur, notamment : les gâteaux glacés, les desserts à la crème ou à la crème anglaise, les gâteaux aux fruits. Grâce au ventilateur, le temps de décongélation est environ réduit de moitié. Pour la viande, le poisson et le pain, le processus peut être accéléré grâce au mode « Cuisson » et une température entre 80 °C-100 °C.

La broche (uniquement disponible sur certains modèles)

Pour démarrer la broche, procédez de la façon suivante : Insérez la bague « A » de la rôtissoire dans l'unité d'entraînement et insérez « B » dans « C ».

- Tournez la poignée en plastique « D » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et faites coulisser la grille dans les guides en veillant à ce que la tige « E » s'insère dans le trou « F ».
- La grille de la rôtissoire doit toujours être située au centre du four (deuxième position à partir du bas) ;
- démarrez la broche à l'aide du bouton « B » pour sélectionner le réglage.    



Bouton de fin de cuisson (I) (uniquement disponible sur certains modèles)

Ce modèle est équipé d'un minuteur pour commander l'arrêt du four pendant la cuisson. Position du minuteur « I » : entre 10 et 120 minutes.

Lorsque la fin du temps de cuisson programmé est atteinte, le minuteur émet un signal sonore et le four s'éteint automatiquement.

Mode cuisson procédure de temporisation 5 touches (uniquement disponible sur certains modèles)

Réglages

Après avoir enfoncé le bouton de fonction, le temps souhaité peut être défini à l'aide des touches +/- . Pour un réglage plus rapide, maintenez enfoncée la touche concernée. En appuyant

sur la touche de fonction et en la relâchant, la fonction pré-sélectionnée apparaît sur l'écran et reste affichée pendant 5 secondes, au cours desquelles le réglage peut être réalisé (avec une main). Cinq secondes après avoir relâché la touche ou achevé le réglage, l'affichage revient sur l'heure. Le programme est immédiatement lancé. La sélection du programme est accompagnée d'un signal sonore.

Définir l'heure (horloge)

Sélectionnez la fonction horloge en appuyant simultanément sur les touches de durée (2) et de fin de cuisson (3), et en réglant l'horloge à l'aide des touches +/- (4 + 5). Tous les programmes définis sont annulés et le relais désactivé.

Fonctionnement manuel

Appuyez simultanément sur les touches de durée (2) et de fin de cuisson (3) (le symbole auto est annulé) : le symbole de la casserole apparaît. Tous les programmes sont annulés.

Fonctionnement semi-automatique et durée de cuisson

Appuyez sur la touche de durée (2) et réglez la durée à l'aide des touches +/- (4 + 5). Le symbole de la casserole apparaît. La sortie relais est activée.

Si horloge = fin de cuisson, les symboles relais et casserole disparaissent. Le signal sonore retentit et le symbole A clignote.

Fonctionnement semi-automatique et fin de durée de cuisson

Appuyez sur la touche de fin de cuisson (3) et réglez le temps souhaité à l'aide des touches +/- (4 + 5). Les symboles A et casserole apparaissent. La sortie relais est activée.

Si horloge = fin de cuisson, les symboles relais et casserole disparaissent. Le signal sonore retentit et le symbole A clignote.

Fonctionnement totalement automatique

Appuyez sur la touche de durée (2) et réglez la durée souhaitée à l'aide des touches +/- (4 + 5). Le symbole A apparaît. Le relais s'allume et le symbole de la casserole apparaît. Sélectionnez la fonction de fin de cuisson (3), le réglage de durée minimum apparaît. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches +/- (4 + 5).

Les symboles relais et casserole. Le symbole de la casserole apparaît à nouveau lorsque l'heure = le temps de démarrage calculé. Après avoir défini le programme automatique, le symbole A clignote. Le signal sonore retentit et les symboles de la casserole et du relais disparaissent.

Contrôle minute

Appuyez sur la touche de contrôle minute (1) et réglez la durée souhaitée à l'aide des touches +/- (4 + 5). Pendant que le temps défini s'écoule, le symbole de la cloche apparaît.

Lorsque le temps défini s'est écoulé, le signal sonore retentit.

Signal sonore

Le signal sonore reste activé pendant 7 minutes après le cycle de contrôle minute ou la fin du programme de cuisson.

Appuyez sur une touche de fonction, pour arrêter le signal sonore.

Démarrage du programme et vérification

Un programme défini démarre lorsque la durée souhaitée a également été définie. Les minuteurs restants peuvent être vérifiés à tout moment en sélectionnant la fonction concernée.

Réglage erroné

Le réglage est incorrect si l'heure se trouve entre le début et la fin du temps de cuisson.


L'erreur est signalée par un signal sonore et le clignotement du symbole Auto.

Un réglage erroné peut être corrigé en modifiant le début ou la fin du temps de cuisson.

Annulation d'un programme

Un programme peut s'annuler en sélectionnant la fonction manuelle. Un programme défini est automatiquement annulé en arrivant à la fin de son cycle.

L'ampoule du four

Placez le bouton « B » sur le symbole  pour l'allumer. Elle éclaire le four et reste allumée si aucun élément électrique chauffant du four ne fonctionne.

Ventilation de refroidissement

Pour refroidir l'extérieur de l'appareil, ce modèle est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'active automatiquement lorsque le four est chaud.

Lorsque le ventilateur est allumé, on peut entendre la circulation de l'air entre la porte du four et le panneau de contrôle.

Remarque : lorsque la cuisson est achevée, le ventilateur reste en fonctionnement jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Conseils pratiques de cuisson



Le four offre une large gamme de possibilités qui vous permettent de cuire tout type d'aliment de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à utiliser au mieux cet appareil polyvalent, les conseils suivants ne constituant que des recommandations qui doivent être adaptées selon votre expérience personnelle.

Préchauffage

Si le four doit être préchauffé (ce qui est le cas pour la plupart des aliments au levain), les modes « **Multi-cuisson** » et « **Cuisson rapide** » peuvent être utilisés pour atteindre les températures souhaitées aussi vite que possible, afin d'économiser de l'énergie.

Après avoir placé les aliments dans le four, le mode de cuisson le plus approprié peut être sélectionné.

Cuisson sur plusieurs grilles

Si vous devez cuire des aliments sur plusieurs grilles, choisissez le mode « **cuisson** »  ou le mode « **multi-cuisson** » , les seuls qui vous permettent d'utiliser plusieurs grilles.

Pour cuire des aliments délicats sur plusieurs grilles, utilisez le mode « **cuisson** ». Il vous permet de cuire sur 2 grilles simultanément (la deuxième et la troisième à partir du bas). Quelques exemples sont fournis dans le tableau « **Conseils pratiques de cuisson** ».

Pour cuire d'autres aliments sur plusieurs grilles, choisissez le mode « **multi-cuisson** » en suivant les recommandations suivantes :

- Le four dispose de 4 grilles. Pendant la cuisson avec ventilateur, utilisez les deux grilles centrales, la plus basse et la plus haute reçoivent l'air chaud directement et les aliments délicats risquent d'y être brûlés.

- En règle générale, utilisez la deuxième et troisième grille à partir du bas, en plaçant les aliments demandant une chaleur plus importante sur la deuxième à partir du bas. Par exemple, pour cuire des rôtis de viande avec d'autres aliments, placez les premiers sur la deuxième grille à partir du bas et les aliments plus délicats sur la troisième.

- Pour cuire des aliments demandant des temps de cuisson et des températures différents, choisissez une température située entre les deux températures requises, placez les aliments les plus délicats sur la quatrième grille à partir du bas et sortez d'abord ceux qui demandent moins de temps de cuisson.


- Placez le lèche-frite sur le niveau le plus bas et la grille sur le plus haut ;

Utilisation du mode « **cuisson rapide** »


Pratique et rapide pour ceux qui mangent des produits préemballés (notamment des aliments surgelés ou précuisinés) ainsi que d'autres types d'aliments. Des conseils très utiles sont fournis dans le tableau « **Conseils pratiques de cuisson** ».

Utilisation du grill

Le four multifonction propose 2 modes grill.

Dans le mode « **grill** » , placez les aliments sous le centre du grill (situé sur la troisième et la quatrième grille à partir du bas), car seule la partie centrale de l'élément chauffant supérieur est allumée.

Utilisez la grille inférieure (la première à partir du bas) et placez le lèche-frite pour recueillir la sauce et/ou la graisse et éviter qu'elles ne se déversent sur le fond du four. Dans ce mode, nous vous recommandons de régler le thermostat sur la valeur la plus élevée. Cependant, cela ne vous empêche pas d'utiliser des températures inférieures, en réglant simplement le thermostat sur la température souhaitée.

Le réglage  « **grill avec ventilateur** » est très utile pour griller rapidement des aliments, car la répartition de la chaleur permet non seulement de dorer la surface, mais également de cuire la partie inférieure.

De plus, ce mode peut être utilisé pour dorer les aliments à la fin du temps de cuisson, comme par exemple pour gratiner des pâtes.

Si vous choisissez ce mode, placez la grille sur le deuxième ou troisième niveau à partir du bas (voir tableau de cuisson), puis, afin d'éviter que la graisse ne coule sur le fond du four et la formation de fumée, placez un lèche-frite sur le premier niveau à partir du bas.

Dans ce mode, nous vous conseillons de régler le thermostat sur 200 °C, car c'est la façon la plus efficace d'utiliser le grill, lequel fonctionne avec des rayons infrarouges. Cependant, cela ne veut pas dire que vous ne pouvez pas choisir des températures inférieures, en réglant simplement le thermostat sur la température souhaitée.

Les meilleurs résultats dans les modes grill sont obtenus en plaçant la grille sur le deuxième ou troisième niveau à partir du bas (voir tableau de cuisson), puis, afin d'éviter que la graisse ne coule sur le fond du four et la formation de fumée, placez un lèche-frite sur le premier niveau à partir du bas.

Cuire des gâteaux

Pour cuire des gâteaux, ils doivent toujours être introduits dans un four préchauffé. Assurez-vous que le four a été préchauffé correctement (le voyant de fin « E » s'éteint). N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson, afin d'éviter que le gâteau ne s'affaisse. En général :

La pâte est trop sèche

Augmentez la température de 10° et réduisez le temps de cuisson.

La pâte s'est affaissée

Utilisez moins de liquide ou réduisez la température de 10 °C.

La pâte est trop foncée sur le dessus

Utilisez une grille plus basse, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Bien cuit à l'intérieur, mais collant à l'extérieur

Utilisez moins de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

La pâte adhère à la plaque

Graissez bien la plaque et saupoudrez de la farine ou utilisez du papier sulfurisé.

J'ai utilisé plus d'un niveau (avec la fonction « four ventilé ») et ils ne se trouvent pas tous au même point de cuisson

Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas nécessaire de retirer les aliments de toutes les grilles en même temps.

Cuire une pizza

Pour obtenir des résultats optimaux, cuisez la pizza dans le

« mode pizza » :

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes ;
- Utilisez une plaque à pizza légère en aluminium, placez-la sur la grille fournie avec le four. Si vous utilisez un lèche-frite, cela prolonge le temps de cuisson et rend difficile l'obtention d'une croûte croustillante ;
- N'ouvrez pas le four fréquemment pendant la cuisson de la pizza ;
- Si la pizza présente beaucoup de garniture (trois ou quatre), nous vous conseillons d'ajouter la mozzarella à la moitié du processus de cuisson.
- Pour cuire une pizza sur deux niveaux, utilisez le deuxième et le quatrième avec une température de 220 °C et placez les pizzas dans le four après l'avoir préchauffé pendant au moins 10 minutes .



Cuire du poisson et de la viande








Pour cuire des viandes blanches, des volailles ou du poisson, utilisez une température comprise entre 180 °C et 200 °C.

Pour les viandes rouges qui doivent être bien cuites à l'extérieur, mais tendres et juteuses à l'intérieur, il convient de commencer la cuisson à une température élevée (200 °C – 220 °C) pendant une courte durée, puis de la réduire.

En règle générale, plus le rôti est grand, plus la température doit être basse. Placez la viande sur la grille centrale et le lèche-frite sous cette dernière, pour recueillir la graisse.

Assurez-vous que la grille est insérée de façon à se trouver au centre du four. Si vous souhaitez augmenter la quantité de chaleur par le bas, utilisez les niveaux inférieurs. Pour des rôtis à forte saveur (en particulier le canard et le gibier sauvage), enveloppez-les avec du lard ou du lard fumé.

Réglage bouton sélection	du de	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Emplacement de la grille à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Réglage du bouton thermostat	Temps de cuisson (minutes)
1 Convection 		Canard	1	3	15	200	65-75
		Veau ou bœuf rôti	1	3	15	200	70-75
		Porc rôti	1	3	15	200	70-80
		Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
		Tartes	1	3	15	180	30-35
2 Multi-Cuisson 		Pizza (sur 2 grilles)	1	2-3	15	220	15-20
		Lasagnes	1	3	10	200	30-35
		Agneau	1	2	10	180	50-60
		Poulet rôti + pommes de terre	1	2-3	10	180	60-75
		Maquereau	1	2	10	180	30-35
		Gâteau aux pruneaux	1	2	10	170	40-50
		Choux à la crème (sur 2 grilles)	0.5	2-3	10	190	20-25
		Biscuits (sur 2 grilles)	0.5	2-3	10	180	10-15
		Génoise (sur 1 grille)	0.5	2	10	170	15-20
		Génoise (sur 2 grilles)	1.0	2-3	10	170	20-25
Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30		

3 Four supérieur 	Aliments parfaitement dorés Cuisson	-	3	15	220	-
4 Décongélation 	Tous les aliments congelés					
5 Grill 	Soles et seiches	1	3	5	Max	8-10
	Calmar et kebab aux crevettes	1	3	5	Max	6-8
	Filet de morue	1	3	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3	5	Max	10-15
	Veau	1	3	5	Max	15-20
	Escalopes	1	3	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	3	5	Max	15-20
	Sandwiches grillés	-	3	5	Max	2-3
	Avec rôtissoire (si possible)					
	Veau à la broche					
	Poulet à la broche	1.0	-	5	Max	80-90
	Agneau à la broche	1.5	-	5	Max	70-80
		1.0	-	5	Max	70-80
6 Grill avec ventilateur 	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiche	1.5	3	5	200	30-35
	Avec rôtissoire (si possible)					
	Veau à la broche					
	Poulet à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (rôties)	2.0	-	5	200	70-80
		1.5	-	5	200	70-75
	Agneau à la broche	-	2	5	200	70-75
		1.5	-	5	200	70-80
7 Cuisson 	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Gâteaux aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Gâteaux aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes fourrées (sur 2 grilles)	1.2	2-3	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 grilles)	0.6	2-3	15	190	20-25
	Bouchées au fromage (sur 2 grilles)	0.4	2-3	15	210	15-20
		0.7	1-4	15	180	20-25
	Choux à la crème (sur 3 grilles)	0.7	1-4	15	180	20-25
		0.5	1-4	15	90	180
8 Cuisson rapide 	Aliments surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette et gâteau aux crevettes	0.4	2	-	200	20
	Tarte paysanne aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
		0.3	2	-	200	25
	Chaussons aux pommes	0.5	2	-	200	35
	Lasagnes	0.4	2	-	180	25-30
	Rouleaux dorés	0.4	2	-	220	15-20
	Poulet					
	Aliments précuisinés					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments frais					
	Biscuits (pâte Brisée)	0.3	2	-	200	15-18
Gâteaux aux fruits	0.6	2	-	180	45	
Bouchées au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
9 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Veau ou bœuf rôti	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70

NB : les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction des goûts de chacun. Lors de la cuisson au grill ou au grill avec ventilateur, placez toujours le lèche-frite sur le premier niveau à partir du bas.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

IMPORTANT

Comme précaution de sécurité, avant toute opération de nettoyage du four toujours le débrancher du courant ou retirer la ligne d'alimentation de l'appareil.

Le nettoyage du four sans panneaux autonettoyants doit être réalisé après l'utilisation, quand l'appareil est éteint mais encore tiède, et non chaud, de sorte que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à retirer ; de plus, à ce moment les éclaboussures de graisse ne sont pas encore trop dures ni consistantes.

Retirez les supports latéraux de fil métallique chromé ; tirez la partie avant vers le haut pour les retirer de la paroi et des orifices arrière. Nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé d'une solution diluée d'ammoniaque ; rincez et séchez. Si des taches ou des éclaboussures restaient, mettez un chiffon humidifié d'ammoniaque sur le fond du four, fermez la porte et, après quelques heures, lavez le four à l'eau chaude et au détergent liquide ; rincez et séchez soigneusement. Pour nettoyer les parties externes de métal brillant, utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse ; ne jamais utiliser de produits en poudre contenant des abrasifs.

De plus, évitez l'utilisation de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.) Évitez l'utilisation de produits à base de chlore, d'acides ou d'abrasifs, en particulier pour le nettoyage des parois vernies. N'utilisez pas non plus d'éponge métallique ou d'outils rigides, les finitions superficielles du four pouvant être endommagées. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ni d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.

Normalement, passer un chiffon doux et humide avec un détergent chaud est suffisant ; cependant, pour les marques persistantes, il est recommandé de procéder comme suit :

PIÈCES ÉMAILLÉES VITRIFIÉES

Utilisez seulement un nettoyant recommandé pour ce type de matériau ; évitez les produits à base de chlorure, comme l'eau de Javel.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, la porte peut être retirée. Ci-après, le démontage de la porte est décrit pour les trois types de porte existant :

Type de porte A / B2

Les charnières « A » ont des boulons mobiles « B ».

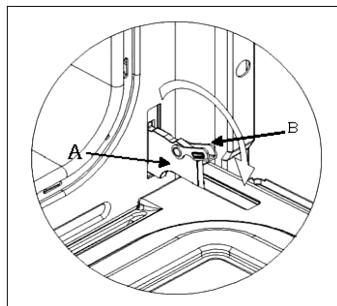
Levez le boulon « B » pour libérer la charnière de son logement.

Fermez ensuite la porte jusqu'à la position intermédiaire.

Vous devez alors lever la porte en la faisant glisser vers l'extérieur pour la retirer ; tenez la porte par les côtés près des charnières pour réaliser ces opérations.

Pour remonter la porte, faites d'abord glisser les charnières dans leurs rainures et ouvrez complètement la porte.

Avant de fermer la porte n'oubliez pas de tourner les écrous mobiles « B » qui servent à maintenir les deux charnières (Fig. 3).



AVERTISSEMENT

- Prenez soin de ne pas retirer le système de blocage des charnières au moment d'enlever la porte ; dans le cas contraire, le mécanisme de la charnière effectuerait un retour brusque.
- Ne plongez sous aucun prétexte la porte dans de l'eau.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, et conformément à la version actuelle des Règlements et Normes de Sécurité du RU ou leurs équivalents de la Norme Européenne :

Réglementations urbanistiques (publiées par le Département de l'Environnement).

Normes urbanistiques (publiées par le Département de Développement d'Écosse).

Réglementations de câblage IEE.

Électricité dans les réglementations du travail.

MISE EN SERVICE PRÉALABLE DE L'APPAREIL

Au moment du déballage, vérifiez que les pièces suivantes accompagnent bien l'appareil :

- Manuel d'Instructions et d'Installation
- grille de four 1 lècheefrite
- Vis et caches pour fixer l'appareil dans le logement

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (voir Fig. 5)

Ces appareils sont classés comme de Classe I.

Le branchement à terre est obligatoire, conformément à ce qui est établi par la loi. Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où les normes contre accidents n'auraient pas été respectées.

IMPORTANT

Le meuble ou l'armoire adjacente et tous les matériels utilisés dans l'installation doivent résister une augmentation de température minimum de 85 °C sur la température ambiante pendant l'utilisation de l'appareil.

Des types de meubles de cuisine déterminés en vinyle ou laminés sont particulièrement sujets à souffrir des dommages par décoloration à des températures situées au-dessous de celles indiquées.

Si l'appareil est installé sans que cette limite de température soit respectée ou s'il est placé à moins de 4 mm des armoires adjacentes, la responsabilité sera du propriétaire.

NOTES D'INSTALLATION

1. Le four doit être installé dans un logement standard de 900mm, comme indiqué Fig. 5, soit sous une cuisinière soit dans une colonne.
2. En insérant le four dans une colonne, il est indispensable de retirer le panneau arrière du meuble pour assurer une ventilation suffisante, et de laisser une ouverture d'au moins 85-90 mm, comme indiqué Fig. 5.
3. Vérifier que le four a été fixé correctement et d'une façon sûre dans son logement. La fixation du four dans l'armoire se réalise avec 4 vis "A", Fig. 5, une à chaque coin du cadre de la porte du four.

Fig. 5: Distances d'installation pour fours électriques simples de 90 cm de largeur (la forme de la carcasse supérieure peut varier) et de sa fixation dans l'armoire.,

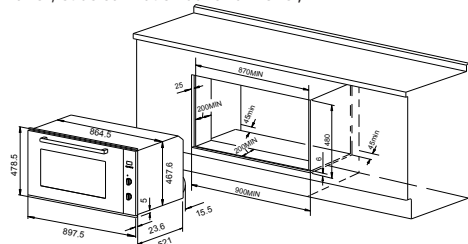


Fig. 7: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une unité de cuisine standard.

Conditions requises de ventilation minimales pour les étagères supérieures, de base et de support de l'arrière de l'unité.

- A. Le guide de support doit être retiré
- B. Espace de 75-90 mm entre le mur et l'arrière de l'étagère de support et la base de l'armoire
- C. Socle
- D. Face avant du caisson à monter

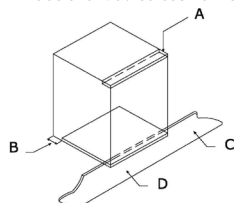
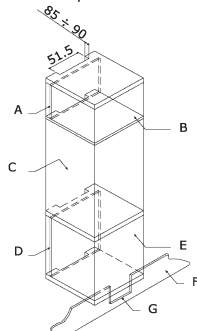


Fig. 8: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une armoire haute.

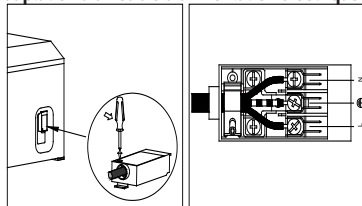
- A. Panneau arrière
- B. Espace de stockage
- C. Retirer l'arrière de cette section
- D. Panneau arrière
- E. Espace de stockage
- F. Socle
- G. Découpe de ventilation minimum 80 cm²



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner avec un courant alternatif. Le fil de mise à la terre de l'appareil est de couleur jaune-vert.

Adaptation d'un câble d'alimentation électrique



Ouvrir le bornier :

- À l'aide d'un tournevis, dégager la vis située des deux côtés du couvercle du bornier ;
- Dévisser la vis, ouvrir le couvercle du bornier.

Pour installer le câble, procéder comme suit :

- Retirer l'attache câble et les trois vis de contact **L - N -**
- Fixer les câbles sous les têtes des vis en suivant le schéma de couleurs suivant : **Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert**
- Fixer le câble d'alimentation avec l'attache et fermer le couvercle du bornier.

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique.

Installer une prise standard adaptée à la tension spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder le câble directement au réseau électrique, installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact de 3 mm au minimum entre l'appareil et le réseau. Le disjoncteur omnipolaire doit correspondre à la charge prévue et être conforme à la réglementation.

tion (le fil de terre ne doit pas être annulé par le disjoncteur). Le câble d'alimentation doit être installé de façon à ne jamais atteindre une température supérieure à 50°C par rapport à la température de la pièce, sur toute sa longueur. Sinon, il doit être doté d'une enveloppe isolante appropriée.

Avant de réaliser le raccordement, effectuer les vérifications suivantes :

- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que s'il est raccordé à la terre de manière correcte et efficace, conformément à la réglementation relative à la sécurité électrique. Il convient de s'assurer que la mise à la terre est efficace. En cas de doute, faire appel à un technicien qualifié qui vérifiera l'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage sur une installation n'ayant pas été raccordée à la terre.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifier que les spécifications indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent aux caractéristiques de ce réseau électrique.
- Vérifier que le réseau électrique et les prises sont capables de supporter la puissance maximale de l'appareil, telle que l'indique la plaque signalétique. En cas de doute, faire appel à un technicien qualifié.
- Si la prise murale et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, un technicien qualifié doit remplacer la prise murale par un modèle adapté. Ce dernier devra également vérifier que la section des câbles de la prise murale est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillée. Si toutefois ils doivent être utilisés, employer uniquement des adaptateurs et des rallonges uniques ou multiples conformes à la réglementation relative à la sécurité en vigueur. Dans de tels cas, ne jamais dépasser la capacité de tension maximale indiquée sur l'adaptateur ou la rallonge uniques ou sur l'adaptateur multiple. **La fiche de l'appareil et la prise murale doivent être facilement accessibles.**

MAINTENANCE

Avant de réaliser la maintenance, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Pendant la période de garantie, demander toutes les interventions nécessaires au Service d'Assistance Technique du fabricant. Tenez compte du fait que l'intervention ou la réparation effectuée par un personnel non autorisé annulera cette garantie.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

(Non couvert par la garantie de l'appareil.)

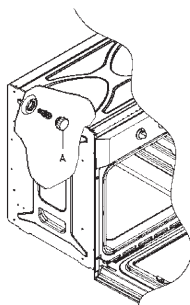
Le four est équipé d'une lampe dont les caractéristiques sont les suivantes: 15 W ou 25 W, 300 °C et du type E-14

ATTENTION: Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, retirez la porte du four (comme décrit précédemment) ainsi que les étagères.

Retirez le couvercle protecteur en verre de l'ampoule, en tournant dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. Fig. 9 (A)

Dévissez la vieille ampoule et l'éliminer d'une façon sûre et écologique ; la changer pour une du type spécifié dans les Informations Techniques et remonter le protecteur.

NOTE - Le protecteur en verre peut être très serré ; si besoin, utiliser une mâchoire pour le retirer.



INFORMATIONS TECHNIQUES DIMENSIONS INTÉRIEURES

Largeur 65,7 cm
Profondeur 43,5 cm
Hauteur 35,1 cm
Le volume intérieur du four est de 105 litres

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

Tension nominale:
220-240 V~50/60 Hz ou 50 H
Connexion d'alimentation:13 A (interrupteur automatique bipolaire avec prise protégée, avec séparation de contacts de 3 mm

ABSORPTION DE PUISSANCE

2540-2988W	2928-3375W	2953-3400W	3166-3660W	1950-2276W
2561-3005W	1367-1570W	1330-1523W	2733-3278W	70-87W

Câble d'alimentation de réseau:
3 x 1,5 mm² type H07RN-F <HAR>

Ampoule du four:
15 W - 25 W / 300 °C vis du type E-14

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages produits à personnes et objets, et qui seraient le résultat d'une installation incorrecte ou impropre de l'appareil.

Le Fabricant se réserve le droit d'apporter, sans besoin de préavis, toutes les modifications qu'il considérerait nécessaires et utiles à ses produits.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Благодарим Вас за выбор одного из наших продуктов. Надеемся, что эта бытовая техника сослужит Вам хорошую службу. Поэтому предлагаем Вам прочитать данные инструкции и содержащиеся в этом руководстве предложения, чтобы правильно пользоваться нашими продуктами.

Паспортная табличка на данную духовку находится прямо на ней. В этой табличке, которая видна, если открыть дверцу, находится вся идентификационная информация на духовку, которая нужна при заказе запасных частей.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Прежде чем пользоваться духовкой, внимательно прочтите данное руководство. Важно, чтобы прежде чем готовить на этой духовке, понять все функции управления.

Обращайте внимание на все советы и предупреждения, которые даются под заголовком “ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ – Советы и инструкции по технике безопасности”.

- Духовка разработана для домашнего пользования, и она может быть встроена в стандартную кухонную мебель.

- При использовании ее в транспортных средствах типа дома-фургона нужно учитывать соответствующие указания, включенные в инструкции по монтажу.

- Использование этой духовки для каких-либо других целей или в любой другой обстановке без явно выраженного согласия изготовителя приводит к аннулированию гарантии и отказу от ответственности.

- Гарантируется, что в новой духовке нет электрических или механических дефектов, в соответствии с некоторыми исключениями, которые указаны в “Положениях и условиях гарантии изготовителя”.

- Вышеуказанное не влияет на Ваши законные права.

Прежде чем пользоваться духовкой, нужно обязательно снять всю защитную упаковку и покрытие. Для оказания содействия в защите окружающей среды, разделите упаковочные материалы на различные типы и утилизируйте их в соответствии с местными правилами, касающимися утилизации отходов.


Упаковка разработана таким образом, чтобы не навредить окружающей среде; ее можно восстановить или переработать, так как она является экологически чистым продуктом. Если Вы переработаете данную упаковку, Вы внесете свой вклад в дело экономии сырьевых материалов и в дело снижения объемов промышленных и домашних отходов.

Дополнительную информацию об утилизации отходов можно затребовать в местном экологическом агентстве.

В начале эксплуатации, можно почувствовать легкий запах от защитного покрытия или сырости, который исчезнет через какой-то непродолжительный период

времени.



Символ  на продукте или его упаковке указывает на то, что данный продукт нельзя рассматривать как обычный бытовой мусор. Данный продукт для переработки должен сдаваться на пункт сбора электрического и электронного оборудования. Если Вы позаботитесь о правильной утилизации данного продукта, Вы сможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть при непрерывной утилизации продукта. Для получения более подробной информации относительно утилизации данного продукта, обратитесь в местные органы управления, в службу утилизации домашних отходов или в магазин, где Вы купили данный продукт. Эта духовка была изготовлена и реализована в соответствии с важнейшими требованиями следующих ЕВРОПЕЙСКИХ ЗАКОНОВ И ДИРЕКТИВ ЭЭС:

Символ ЕС - 93/68 Низковольтное оборудование - 73/23 СЕМ-89/336

Правила техники безопасности - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Данное устройство соответствует законам о подавлении радиопомех.

Так как изготовитель придерживается принципов постоянного совершенствования продукта, он оставляет за собой право принимать и выполнять всякие модификации, которые считаются необходимыми, без какого бы то ни было предварительного уведомления.

АЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ – ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данное устройство соответствует всему текущему европейскому законодательству по безопасности, однако изготовитель должен подчеркнуть, что это соответствие не касается нагревания поверхностей устройства во время эксплуатации, которые остаются горячими во время работы.

- Поэтому изготовитель настоятельно рекомендует не допускать к устройству маленьких детей.

- Если обеспечить отсутствие детей в кухне невозможно, за ними нужно постоянно следить.

- Также рекомендуем быть осторожными во время пользования и очистки. Внимательно прочитайте разделы по данному устройству, касающиеся очистки и технического обслуживания.

- Не кладите на духовку тяжелых предметов и не опирайтесь на дверцу, когда ее открываете, потому что это может привести к повреждению петель.

- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир, так как они могут загореться.

- Не кладите противни или подносы на дно духовки и не прикрывайте ее алюминиевой фольгой.

- Никогда не храните внутри духовки легковоспламеняемые предметы, потому что они

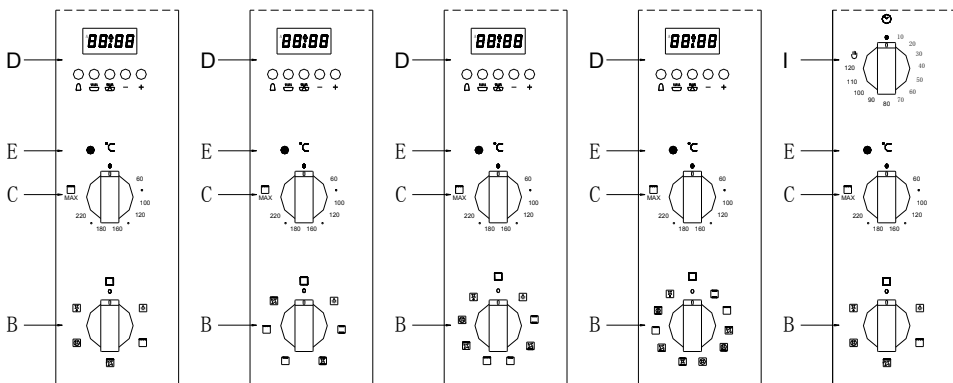
могут загореться.

- Не допускайте прикосновения принадлежностей или электрических кабелей с горячими деталями устройства.
- Не используйте устройство для специальных нагреваний или для сушения одежды.
- Не устанавливайте устройство вблизи занавесок или мягкой мебели.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонные устройства за ручку или за дверцу, так как этим Вы можете их повредить.
- Если плоскости сопряжения духовки очень грязны, дверца не будет надлежащим образом закрываться во время работы. Могут быть повреждены передние части близко расположенной мебели. Поддерживайте чистоту плоскостей сопряжения духовки.
- Во время работы устройство нагревается. Следует быть осторожным и избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.
- Открывайте духовку осторожно. Из духовки может

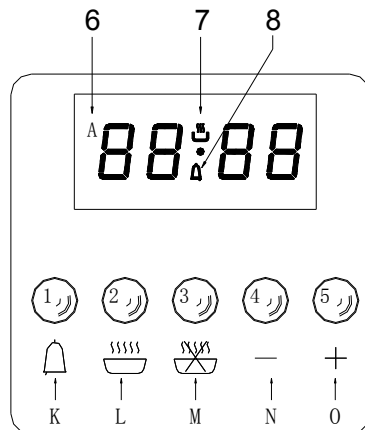
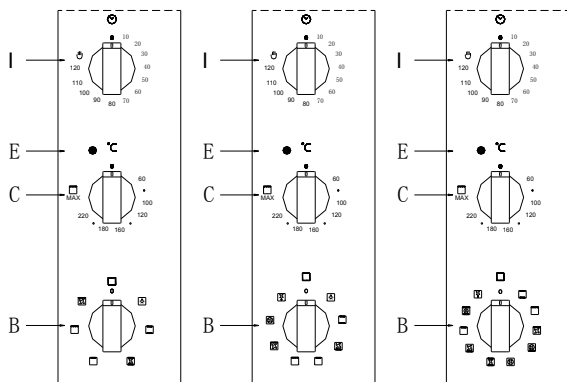
вырвать пар и причинить ожоги находящимся рядом.

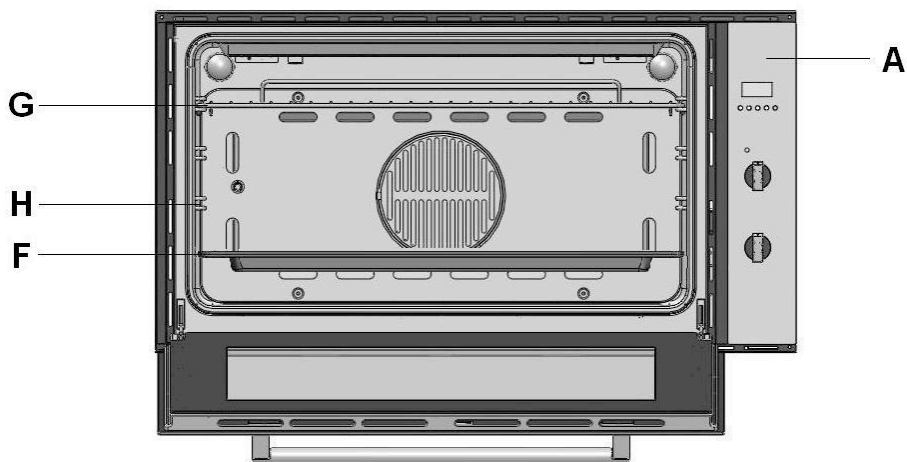
- Не вливайте воду вовнутрь очень горячей духовки. Может быть повреждена эмаль.
- Устройство должно правильно устанавливаться лицом, обладающим достаточной квалификацией, в строгом соответствии с инструкциями изготовителя.
- Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы или материальный ущерб, наступившие в результате неправильной эксплуатации или неправильной установки данной духовки.
- Во время работы образуется тепло, испарения и влага, избегайте получения травм и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. При пользовании в течение продолжительного периода может оказаться необходимой дополнительная вентиляция – если у Вас возникнут сомнения в отношении необходимого объема, проконсультируйтесь с квалифицированным монтажником.

5-FUNCTION MODEL 6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL 5-FUNCTION MODEL



6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL





- A. Панель управления
- B. Переключатель режимов приготовления пищи
- C. Переключатель температуры приготовления пищи
- D. Электронное устройство программирования — позволяет программировать требуемое время приготовления путем выбора длительности приготовления и времени его окончания. Может использоваться также в качестве таймера (в некоторых моделях).
- E. Световой индикатор работы печи (в некоторых моделях)
Когда он горит, это означает, что печь нагревается до заданной температуры или нагревательная плита нагревается в соответствии с заданным режимом нагревания.
- F. Поддон или противень
- G. Подставка для использования внутри печи
- H. Направляющие планки для установки и извлечения подставок или поддонов
- I. Переключатель времени окончания приготовления
- K. Таймер
- L. Длительность приготовления в автоматическом режиме
- M. Время окончания приготовления
- N. Кнопка уменьшения значения
- O. Кнопка увеличения значения
- 6. Автоматическая программа
- 7. Длительность приготовления и ручной режим
- 8. Контроль числа минут

Как пользоваться печью


Эта многофункциональная печь сочетает в себе преимущества традиционной конвекционной печи и более современных моделей с вентиляторным двигателем.

Печь обладает чрезвычайно гибким управлением, которое позволяет легко и безопасно выбирать разные режимы приготовления пищи. Различные функции печи выбираются ручкой переключателя

«B» и термостата «C», которые расположены на панели управления.

Примечание. При первом использовании печи рекомендуется установить термостат на максимальную температуру и оставить пустую закрытую печь включенной примерно на полчаса. Затем откройте дверцу и впустите в печь комнатный воздух. Запах, который часто ощущается после первого использования, объясняется испарением веществ, использованных для защиты печи во время хранения и до установки печи.

Примечание. Устанавливайте входящий в комплект поддон на нижнюю полку печи для защиты дна от капающего соуса и (или) жира только при приготовлении пищи на гриле или при использовании вертела (предусмотрен в некоторых моделях). Во всех остальных режимах приготовления пищи не пользуйтесь нижней полкой и не ставьте ничего на дно печи во время приготовления, так как это может повредить эмалированное покрытие. Ставьте принадлежности для приготовления пищи (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на входящую в комплект решетку, которая вставляется в направляющие планки печи.

Примечание. Для работы в ручном режиме управления (без программирования времени окончания приготовления), необходимо, чтобы символ  находился напротив метки на панели управления.

Режим «Конвекция» 2540–2988 Вт

Положение переключателя термостата «C»: между 60° и Макс. Включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический традиционный тип печи, усовершенствованный для эффективного распределения тепла и снижения потребления энергии. Конвекционная печь незаменима при приготовлении таких блюд, как капуста с ребрышками, треска по-испански, вяленая рыба по-итальянски, полоски нежной телятины с рисом и т.д. Отлично получаются блюда

из телятины или говядины (тушеное мясо, тушеное мясо с овощами, гуляш, дичь, ветчина и т.д.), которые должны готовиться на медленном огне, в соусе или с добавлением жидкости. Это наилучший режим для выпечки тортов, запекания фруктов и приготовления блюд в закрытых горшочках. При приготовлении пищи в конвекционном режиме для равномерного распределения тепла используйте только один поддон или подставку. Для того чтобы тепло распределилось между верхом и низом печи нужным образом, подставку можно устанавливать на разной высоте. Высоту расположения подставки выбирайте с учетом того, больше или меньше тепла требуется блюду сверху.

Режим «Быстрое приготовление» 2561–3005 Вт

Положение переключателя термостата «С»: между 60° и Макс. Включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла в печи и поддержание постоянной температуры. Этот режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления фасованных полуфабрикатов (так как разогревание не требуется), например, замороженных или подвергнутых предварительной кулинарной обработке, а также некоторых «домашних» блюд.

Наилучшие результаты в этом режиме получаются при приготовлении одновременно не более одного блюда (на второй позиции снизу) — см. таблицу «Практические советы по приготовлению пищи».

Режим приготовления в несколько этапов 2733–3278 Вт

Положение переключателя термостата «С»: между 60° и Макс. Попеременно включаются верхний, кольцевой и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Поскольку в печи поддерживается постоянная температура и тепло распределяется равномерно, за счет воздействия воздуха происходит приготовление продукта и образование румяной корочки по всей его поверхности. Этот режим позволяет также готовить одновременно разные блюда, если температура их приготовления совпадает. Одновременно можно использовать не более 2 подставок. См. инструкции в разделе «Приготовление на нескольких подставках».

Этот режим особенно рекомендуется для блюд, требующих панировки или существенно более длительного времени приготовления, например, лазаньи, запеканок из макарон, жареной курицы, жареного картофеля и т.д. Превосходное распределение тепла позволяет жарить при температуре ниже обычной. В результате теряется меньше сока, мясо получается более нежным и меньше теряет в весе. Режим приготовления в несколько этапов особенно подходит для приготовления рыбы, которую можно готовить с небольшим количеством приправ, сохраняя их вкус и внешний вид. Отличные результаты можно получить

при приготовлении овощных гарниров, например, кабачков, баклажанов, перцев и т.д.

Десерты: этот режим отлично подходит для выпечки из дрожжевого теста.

Этот режим можно использовать также для быстрого размораживания белого или красного мяса и хлеба, установив температуру на 80°. Для размораживания более деликатных продуктов установите термостат на 60° или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, установив термостат на 0°.

Режим «Пицца» 3166–3660 Вт

Положение переключателя термостата «С»: между 60° и 250°. Включаются нижний и кольцевой нагревательные элементы, а также вентилятор. Такое сочетание быстро нагревает печь за счет высокой мощности, что обеспечивает подачу значительного объема горячего воздуха, главным образом снизу.

Режим пиццы идеально подходит для продуктов, приготовление которых требует высокой температуры, например, пиццы и больших порций жареного мяса. Используйте одновременно только один лоток или подставку. В случае необходимости приготовления на нескольких поддонах или подставках их необходимо поменять местами в середине процесса приготовления.

Режим «Деликатное приготовление» 1367–1570 Вт

Положение переключателя термостата «С»: между 60° и 250°. Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Идеально подходит для приготовления мучных кондитерских изделий, тортов и не сухих сладостей на противнях или в формах для выпечки. Отличные результаты получаются при приготовлении блюд, которые требуют подачи тепла только снизу.

Рекомендуется ставить противень на нижний уровень.

Режим «Нагрев сверху» 1330–1523 Вт

Положение переключателя термостата «С»: между 60° и Макс.

Включаются верхние нагревательные элементы. Этот режим можно использовать для получения румяной корочки в конце процесса приготовления.

Режим «Гриль» 2928–3375 Вт

Положение переключателя термостата «С»: Макс. Включается верхний центральный нагревательный элемент. Высокая температура и направленное тепло гриля позволяют получать румяную корочку на поверхности мяса и других продуктов, что задерживает соки и сохраняет нежную консистенцию продукта. Режим гриля особенно рекомендуется для блюд, приготовление которых требует высокой температуры на поверхности: бифштексов, телятины, мяса на ребрышках, филе, гамбургеров и т.д.

Некоторые примеры применения гриля приведены в разделе «Практические советы по приготовлению пищи».

Режим «Гриль с вентилятором» 2953–3400 Вт

Положение переключателя термостата «С»: между 60° и 200°. Включаются верхний центральный нагревательный элемент и вентилятор. Это сочетание повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов за счет принудительной циркуляции воздуха в печи. Благодаря этому продукт не пригорает на поверхности, а тепло проникает непосредственно внутрь продукта. Отличные результаты получаются при приготовлении жаркого из мяса и овощей, колбас, порционной баранины на ребрышках, курицы в остром соусе, перепелки, свиных отбивных и т.д. Приготовление в режиме «Гриль с вентилятором» при закрытой дверце.

Этот режим идеально подходит для приготовления порционных кусков рыбы, например, меч-рыбы, фаршированной каракатицы и т.д.

Режим «Выпечка» 1950–2276 Вт

Положение переключателя термостата «С»: от 60° до 250°. Включаются задний нагревательный элемент и вентилятор, что гарантирует равномерное распределение умеренного тепла в печи.

Этот режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных продуктов, особенно тортов из теста, которому надо подниматься, и некоторых видов маленьких открытых пирожков сразу на 3 полках. Возможные варианты блюд: слойки с кремом, сладкое и ароматное печенье, ароматные слойки, рулеты с джемом, небольшие порции овощей в панировке и т.д.

Режим «Размораживание» 70-87 Вт

Положение переключателя термостата «С»: любое. Вентилятор, расположенный в днище печи, заставляет воздух циркулировать вокруг продукта при комнатной температуре. Этот режим рекомендуется для размораживания всех видов продуктов, в особенности деликатных, которые не требуют нагревания, например, тортов с мороженым, десертов с кремом или сладким соусом, фруктовых тортов. За счет использования вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. При размораживании мяса, рыбы и хлеба процесс можно ускорить, включив режим «Выпечка» и установив температуру на 80–100°.

Вертел (в некоторых моделях)

Чтобы использовать вертел, выполните следующие действия.

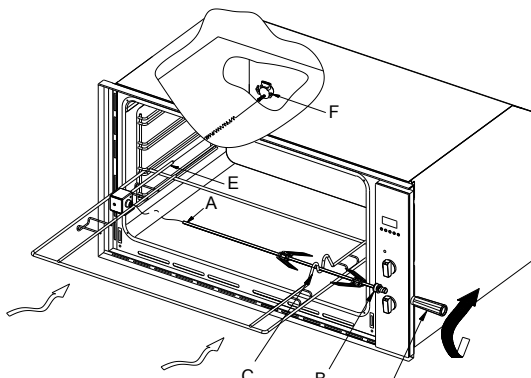
Вставьте стержень вертела «А» в приводное устройство, а паз «В» в петлю «С».

Поворачивая пластмассовую ручку «D» против часовой стрелки, вставьте подставку в направляющие планки печи таким образом, чтобы прорези «Е» стержня вошли в отверстие «F».

Подставка вертела всегда должна находиться в середине печи (вторая позиция снизу).

Включите вертел, используя ручку «В», чтобы

выбрать необходимые настройки.



Переключатель окончания времени приготовления пищи (I) (в некоторых моделях)

Данная модель оснащена таймером для управления временем отключения печи в процессе приготовления пищи. Положение переключателя таймера «I»: от 10 до 120 минут.

По истечении запрограммированного времени таймер подает звуковой сигнал и автоматически выключает печь.

Режим выпечки с использованием 5-кнопочного таймера (для некоторых моделей)

Настройки

После нажатия функциональной кнопки время можно установить при помощи кнопок +/- . Для более быстрой установки удерживайте соответствующую кнопку нажатой. Если нажать и отпустить функциональную кнопку, выбранная функция будет отображаться на дисплее в течение 5 секунд — за это время можно выполнить настройку времени (одной рукой). Через 5 секунд после того, как была отпущена функциональная кнопка, или после окончания настройки времени дисплей возвращается в режим часов. Заданная программа начинает выполняться немедленно. При выборе программы раздается сигнал зуммера.

Установка времени (на часах)

Выберите функцию часов, одновременно нажав кнопки продолжительности (2) и окончания времени приготовления (3), и установите время кнопками +/- (4 и 5). Все заданные программы будут отменены, и реле отключится.

Ручной режим

Одновременно нажмите кнопки продолжительности (2) и окончания времени приготовления (3) (значок автоматического режима погаснет): загорится символ в виде кастрюли. Заданные программы будут отменены.

Полуавтоматический режим работы и продолжительность приготовления

Нажмите кнопку продолжительности приготовления (2) и задайте продолжительность кнопками +/- (4 и 5). Загорится символ в виде кастрюли. Включится выходное реле.

Когда часы покажут время окончания приготовления, реле выключится, символ в виде кастрюли погаснет. Раздастся сигнал зуммера, и замигает символ «А».

Полуавтоматический режим работы и окончание времени приготовления

Нажмите кнопку окончания времени приготовления (3) и введите требуемое время кнопками +/- (4 и 5). Загорятся символ «А» и символ в виде кастрюли. Включится выходное реле.

Когда часы покажут время окончания приготовления, реле и символ в виде кастрюли погаснут. Раздастся сигнал зуммера, и замигает символ «А».

Полностью автоматический режим работы

Нажмите кнопку продолжительности приготовления (2) и введите требуемое время кнопками +/- (4 и 5). Загорится символ «А». Включится реле, и загорится символ в виде кастрюли. Выберите функцию окончания времени приготовления (3) — появится минимальное задаваемое время. Введите требуемое время кнопками +/- (4 и 5).

Реле выключится, и символ в виде кастрюли погаснет. Символ в виде кастрюли снова загорится, когда на часы покажут расчетное время включения печи. После выбора автоматической программы символ «А» будет мигать. Раздастся сигнал зуммера, символ в виде кастрюли погаснет, реле выключится.

Контроль числа минут

Нажмите кнопку контроля числа минут (1) и введите требуемое время кнопками +/- (4 и 5). Пока будет идти заданное время, будет гореть символ в виде колокольчика.

По истечении заданного времени раздастся сигнал зуммера.

Зуммер

Сигнал зуммера звучит в течение 7 минут после истечения цикла контроля числа минут или окончания программы приготовления. Чтобы прекратить подачу звукового сигнала, нажмите любую функциональную кнопку.

Пуск и проверка программы

Заданная программа запускается, когда введено требуемое время. Остальные таймеры можно проверить в любое время, выбрав соответствующую функцию.

Ошибка при настройке

Настройка введена неправильно, если часы показывают время между началом и окончанием приготовления.


На ошибку указывают звуковой сигнал и мигающий символ Auto («Авто»).

Неправильную настройку можно исправить: для этого заново введите время начала либо окончания приготовления.

Отмена программы

Программу можно отменить, выбрав ручной режим. Заданная программа автоматически отменяется по истечении времени ее цикла.

Лампочка в печи

Чтобы включить лампочку, установите переключатель «В» на символ . Лампочка освещает печь и продолжает гореть, пока работает хотя бы один из электрических нагревательных элементов.

Вентиляция

Для охлаждения наружной поверхности печи данная модель оборудована вентилятором, который автоматически включается, когда печь нагревается. Во время работы вентилятора можно услышать, как между дверцей печи и панелью управления выходит поток воздуха.

Примечание. После окончания приготовления вентилятор продолжает работать до приемлемого охлаждения печи

Практические советы по приготовлению пищи



Печь предлагает большой выбор альтернатив для приготовления любого вида продуктов наилучшим образом. Приведенные ниже указания носят лишь общий характер и могут варьироваться с учетом вашего личного опыта. Со временем вы научитесь максимально эффективно использовать эту многофункциональную печь.

Предварительный нагрев

Если печь необходимо предварительно нагреть (обычно требуется при приготовлении блюд из дрожжевого теста), можно использовать режимы «Приготовление в несколько этапов» и «Быстрое приготовление», чтобы для экономии энергии как можно быстрее получить требуемую температуру.

После размещения продукта в печи можно выбирать наиболее подходящий режим приготовления.

Приготовление на нескольких подставках

При приготовлении пищи на нескольких подставках используйте либо режим «Выпечка» , либо режим «Приготовление в несколько этапов»  — единственные режимы, в которых доступна эта функция.

При приготовлении деликатных продуктов на нескольких подставках используйте режим «Выпечка», который позволяет готовить одновременно на 2 подставках (2-я и 3-я позиции снизу).

В таблице «Практические советы по приготовлению пищи» приведено несколько примеров. При приготовлении других продуктов на нескольких подставках используйте режим «Приготовление в несколько этапов», не забывая о

следующем:

в печи предусмотрены 4 позиции для подставок; при приготовлении с использованием вентилятора используйте две средние позиции: самая нижняя и самая верхняя позиции подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, и деликатные продукты могут пригореть.


Возьмите за правило пользоваться 2-й и 3-й позициями снизу, размещая продукт, требующий больше тепла, на 2-й позиции снизу. Например, при приготовлении порционного жареного мяса вместе с другим продуктом ставьте мясо на 2-ю позицию снизу, а более деликатный продукт — на 3-ю позицию снизу. При приготовлении продуктов, требующих разного времени и разной температуры приготовления, следует указывать среднюю температуру между двумя требуемыми значениями, ставить более деликатный продукт на 4-ю позицию снизу и первым вынимать из печи продукт, требующий меньше времени для приготовления.

Используйте поддон в нижней позиции, а решетку — в верхней.

Использование режима быстрого приготовления
Функциональный, быстрый и практичный режим для тех, кто готовит фасованные полуфабрикаты (например, замороженные или подвергнутые предварительной кулинарной обработке) наряду с другими продуктами. В таблице «Практические советы по приготовлению пищи» приведены полезные рекомендации.

Использование гриля

Данная многофункциональная печь имеет 2 разных режима гриля.

В режиме «Гриль»  помещайте продукт под центром гриля (в 3-й или 4-й позиции снизу), так как включается только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

В нижнюю позицию (1-ю снизу) установите входящий в комплект поддон для сбора сока и (или) жира и для защиты от капель дна печи. При использовании этого режима рекомендуется устанавливать на термостате самое высокое значение. Однако это не означает, что нельзя использовать и более низкие температуры, установив переключатель термостата на требуемую температуру.

Режим «Гриль с вентилятором» 

Очень полезен для быстрого приготовления пищи на гриле, поскольку распределение тепла позволяет не только подрумянить поверхность, но и подвергнуть тепловой обработке нижнюю часть продукта.

Кроме того, этот режим может использоваться для образования румяной корочки на продукте в конце процесса приготовления, например, для корочки на запеканке из макарон.

При использовании этого режима устанавливайте решетку на 2-ю или 3-ю позицию снизу (см. таблицу режимов), а на 1-ю позицию снизу помещайте поддон, чтобы жир не капал на дно печи и не приводил к образованию дыма.

При использовании этого режима рекомендуется

устанавливать термостат на 200°, так как это самый эффективный способ использования гриля, основанного на действии инфракрасного излучения. Однако это не означает, что нельзя использовать и более низкие температуры, установив переключатель термостата на требуемую температуру.

Таким образом, наилучшие результаты при использовании режимов гриля получаются при установке решетки на нижние позиции (см. таблицу режимов). Кроме того, чтобы жир не капал на дно печи и не приводил к образованию дыма, помещайте поддон на 1-ю позицию снизу.

Выпечка тортов

При выпечке тортов всегда ставьте их в нагретую печь. Дождитесь, пока печь хорошо прогреется (индикатор «Е» погаснет). Не открывайте дверцу печи во время выпечки, чтобы торт не опал. Общие рекомендации.

Мучные кондитерские изделия слишком сухие

Повысьте температуру на 10° и уменьшите время приготовления.

Мучные кондитерские изделия выглядят опавшими

Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°.

Мучные кондитерские изделия слишком темные сверху

Поместите продукт на более низкую позицию, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Хорошо пропечены внутри, но липкие снаружи

Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.


Мучные кондитерские изделия прилипают к противню

Хорошо смазать противень и посыпать мукой для обсыпки или использовать жиронепроницаемую бумагу.

Используются несколько уровней (в режиме «Вентилируемая печь»), степень готовности продукта на них разная

Используйте более низкую температурную настройку. Необязательно вынимать продукты со всех позиций одновременно.

Приготовление пиццы

Чтобы получить наилучшие результаты при приготовлении пиццы, используйте режим «Пицца» .

Нагревайте печь не менее 10 минут. Используйте легкий алюминиевый поддон для пиццы, поставив его на решетку, входящую в комплект. Использование поддона для сбора капель увеличивает время приготовления и затрудняет получение хрустящей корочки.

Как можно реже открывайте дверцу во время приготовления пиццы.

Если в пицце много начинки (в три или четыре слоя), рекомендуется посыпать пиццу сверху сыром моцарелла в середине процесса приготовления.

При приготовлении пиццы на двух позициях

используйте 2-ю и 4-ю позиции при температуре 220° и помещайте пиццы в предварительно нагретую (в течение не менее 10 минут) печь.






Приготовление рыбы и мяса





При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы используйте температурные настройки от 180° до 200°. При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо прожарено снаружи и оставаться нежным и сочным внутри, можно начать с высокой температуры (200°–220°) в течение непродолжительного времени, а затем уменьшить

температуру.

Как правило, чем больше порционный кусок мяса для жарки, тем ниже должна быть температура. Положите мясо на середину решетки и поставьте под ним поддон для сбора капель жира.

Убедитесь, что решетка установлена в середине печи. Если необходимо увеличить количество тепла, поступающего снизу, используйте нижние позиции. Для приправленного порционного мяса для жарки (особенно утки и дичи) положите сверху топленый жир или бекон.

Положение переключателя	Блюдо	Вес (в кг)	Номер позиции приготовления при отсчете снизу	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение термостата	Продолжительность готовки (минуты)
1. Convection (Конвекция) 	Утка	1	3	15	200	65–75
	Жареная телятина или говядина	1	3	15	200	70–75
	Жареная свинина	1	3	15	200	70–80
	Печень (песочное тесто)	-	3	15	180	15–20
	Пироги с начинкой из ягод и плодов	1	3	15	180	30–35
2. Multi-Cooking (Приготовление в несколько этапов) 	Пицца (на 2 подставках)	1	2-3	15	220	15–20
	Лазанья	1	3	10	200	30–35
	Ягненок	1	2	10	180	50–60
	Жареная курица + картофель	1	2–3	10	180	60–75
	Макрель	1	2	10	180	30–35
	Торт со сливами	0,5	2–3	10	170	40–50
	Слойки с кремом (на 2 подставках)	0,5	2–3	10	190	20–25
	Печень (на 2 подставках)	0,5	2	10	180	10–15
	Бисквитный торт (на 1 подставке)	1,0	2–3	10	170	15–20
	Бисквитный торт (на 2 подставках)	1,5	3	15	170	20–25
	Несладкие пироги	1	3	15	200	25–30
3 Top Oven (Нагрев сверху) 	Образование румяной корочки на завершающей стадии приготовления	-	3	15	220	-
4 Defrosting (Размораживание) 	Все замороженные продукты					
5 Grill (Гриль) 	Морские языки и каракатица	1	3	5	Макс.	8–10
	Жаркое с кальмаром и креветками	1	3	5	Макс.	6–8
	Филе трески	1	3	5	Макс.	10
	Овощи на гриле	1	3	5	Макс.	10–15
	Куски телятины	1	3	5	Макс.	15–20
	Котлеты	1	3	5	Макс.	15–20
	Гамбургеры	1	3	5	Макс.	7–10
	Макрель	1	3	5	Макс.	15–20
	Зажаренные бутерброды	-	3	5	Макс.	2–3

	С вертелом (если предусмотрен)					
	Телятина на шампуре	1,0	-	5	Макс.	80–90
	Курица на шампуре	1,5	-	5	Макс.	70–80
	Молодая баранина на шампуре	1,0	-	5	Макс.	70–80
6 Fan Assisted Grill (Гриль с вентилятором) 	Курица на гриле	1,5	3	5	200	55–60
	Каракатица	1,5	3	5	200	30–35
	С вертелом (если предусмотрен)					
	Телятина на шампуре	1,5	-	5	200	70-80
	Курица на шампуре	2,0	-	5	200	70-80
	Курица (на шампуре) + картофель (зажаренный)	1,5	-	5	200	70-75
	Ягненок на шампуре	-	2	5	200	70-75
		1,5	-	5	200	70-80
7 Baking (Выпечка) 	Пироги с начинкой из ягод и плодов	0,5	3	15	180	20-30
		1	2/3	15	180	40-45
	Фруктовые торты	0,7	3	15	180	40-50
	Фруктовый торт	0,5	3	15	160	25-30
	Бисквитный торт	1,2	2-3	15	200	30-35
	Фаршированные блинчики (на 2 подставках)	0,6	2-3	15	190	20-25
	Пирожные (на 2 подставках)	0,4	2-3	15	210	15-20
	Слойки с сыром (на 2 подставках)	0,7	1-4	15	180	20-25
	Слойки с сыром (на 2 подставках)	0,7	1-4	15	180	20-25
	Слойки с кремом (на 3 подставках)	0,5	1-4	15	90	180
	Печенье (на 3 подставках)					
	Меренга (на 3 подставках)					
8 Fast cooking (Быстрое приготовление) 	Замороженные продукты					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Кабачки и пирог с креветками	0,4	2	-	200	20
	Деревенский пирог со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Пирожки со сладкой начинкой	0,3	2	-	200	25
	Пирожки со сладкой начинкой	0,5	2	-	200	35
	Лазанья	0,4	2	-	180	25-30
	Булочки	0,4	2	-	220	15-20
	Кусочки курицы					
	Продукты, подвергнутые предварительной кулинарной обработке					
Золотистые куриные крылышки	0,4	2	-	200	20–25	
Свежие продукты						
Печенье (песочное тесто)	0,3	2	-	200	15–18	
Фруктовый торт	0,6	2	-	180	45	
Слойки с сыром	0,2	2	-	210	10–12	
9 Пицца 	Пицца	0,5	3	15	220	15–20
	Жареная телятина или говядина	1	2	10	220	25–30
	Курица	1	2/3	10	180	60–70

Внимание! Продолжительность приготовления указана приблизительно и может варьироваться в зависимости от личных предпочтений. При использовании режимов гриля или гриля с вентилятором всегда ставьте поддон на 1-ю позицию снизу.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

В качестве меры предосторожности, прежде чем чистить духовку, нужно обязательно отключить ее от электропитания, или отсоединить от духовки силовой кабель.

Очистка духовки, не снабженной самоочищающимися панелями, нужно выполнять после работы, когда она отключена, но еще теплая, не горячая, с тем, чтобы можно было легко удалять жирную пленку, образованную парами от тепловой обработки

на стенках, и когда еще не застыли и не засохли подтеки и капли жира. Снимите хромированные боковые проволочные опоры; потяните переднюю часть вверх для отделения от стенки и снимите их из задних отверстий. Очистите духовку мягкой тканью, смоченной в разбавленном растворе хлористого аммония; промойте и высушите. Если еще остались пятна и брызги, положите сзади влажную ткань, смоченную в растворе хлористого аммония, закройте дверцу и через несколько часов вымойте духовку теплой водой с жидким моющим средством, промойте ее и осторожно высушите. Для чистки наружных дверок с поверхностью из блестящего металла воспользуйтесь мягкой тканью с мылом и водой; не пользуйтесь порошковыми средствами, так как в них содержатся абразивные вещества.

Кроме того, не пользуйтесь кислотами и щелочами (лимонным соком, уксусом, солью, томатами и т.д.). Не пользуйтесь продуктами, содержащими хлор, кислоты или абразивные вещества, предназначенными специально для чистки лакированных поверхностей. Не пользуйтесь металлической ватой или твердыми инструментами, потому что они могут повредить отделку поверхности. Не пользуйтесь очистителями под высоким давлением или паровой чисткой для очистки духовки.

Обычно достаточно бывает протирания влажной мягкой тканью и теплым моющим средством, а для трудно выводимых пятен рекомендуется следующее:

ДЕТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННЫЕ VITRIFIED

Для этого типа материала воспользуйтесь только рекомендованным очистителем – избегайте продуктов на основе хлора, таких как отбеливатели.

КАК ВЫНУТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ

Дверца печи снимается для облегчения ухода за внутренней полостью печи. Ниже мы приводим описание разборки дверцы печи для всех трех возможных видов дверцы:

Вид дверцы А / В2

Для дверных петель “А” предусмотрены два подвижных болта “В”.

При поднятии болта “В”, дверная петля свободно снимается.

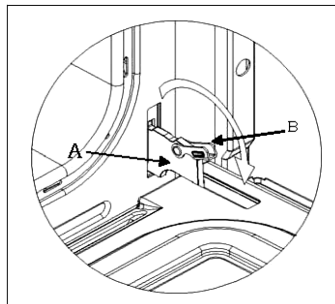
После этого закройте дверцу до промежуточного положения.

Затем поднимите дверцу по направлению вверх и выньте ее, потянув за нее по направлению наружу, и придерживая дверцу в местах рядом с петлями.

Для сборки дверцы, во-первых, вставьте дверные петли в соответствующие пазы и полностью откройте дверцу.

Не забудьте повернуть оба подвижных болта “В”, которые Вы подняли для снятия дверцы,

для закрепления обеих петель перед закрытием дверцы (Рис. 3).



ВНИМАНИЕ

- Вынимая дверцу, следите за тем, чтобы вместе с дверцей Вы не вынули систему блокировки петель, так как в этом случае механизм петельного затвора резко вернется в исходное положение.
- Категорически запрещается погружать дверцу в воду.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Духовка должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с текущей версией норм и правил техники безопасности Соединенного Королевства или их европейских аналогов:

Нормы градостроительства (опубликованы департаментом окружающей среды)

Законы градостроительства (опубликованы шотландским исполнительным департаментом развития)

Электротехнические правила Института инженеров по электротехнике и электронике

Электричество в трудовом законодательстве

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ

При распаковке проверьте, находятся ли в духовке следующие детали:

- Инструкции и руководство по установке.
- печные решетки или
- 1 противень
- Винты и стопоры для встраивания духовки в нишу.

Монтаж духовки (смотри рис. 5)

Эти духовки классифицируются по классу I. Заземление обязательно, как того требует закон. Изготовитель снимает с себя всю ответственность при несоблюдении правил предотвращения несчастных случаев.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Примыкающая мебель или шкаф, а также все материалы, используемые при установке, должны выдерживать, как минимум, повышение температуры на 85°C выше температуры окружающей среды во время работы духовки.

Определенные типы кухонной мебели из винила или слоистого пластика особо чувствительны к повреждениям в связи с обесцвечиванием при температурах ниже указанной. Если духовка устанавливается без учета этого температурного предела, или если она устанавливается на расстоянии менее 4 мм от примыкающих шкафов, ответственность за это будет нести владелец.

ЗАМЕЧАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

1. Духовка устанавливается в стандартном проеме 900 мм, как указано на рисунке 5, будь то под полкой для нагревания или в пенал.
2. При установке духовки в пенал очень важно, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, снять заднюю панель с мебели и предусмотреть отверстие размерами, по крайней мере, 85 – 90 мм как указано на рисунке 5.
3. Проверьте, чтобы духовка была надежно зафиксирована в нише. Закрепление духовки в шкафу осуществляется при помощи 4 винтов "А", рис. 5. По одному в каждом углу дверной рамы духовки.

Рис. 5: Расстояния при установке для простых электрических печей шириной 90 см (форма верхнего кожуха может быть разной) и встраивание в шкаф.

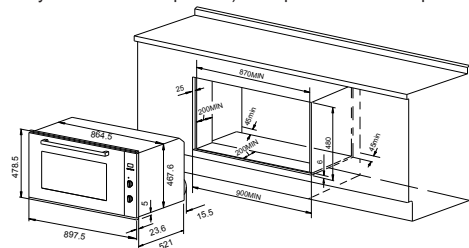


Рис. 7: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в стандартной кухонной мебели.

Минимальные требования к вентиляции для верхней, базовой и опорной полок для задней части духовки.

- A. Опорную направляющую нужно снять
- B. Расстояние 75-90 мм между стенкой и задней частью опорной полки и основанием шкафа
- C. Основание
- D. Устанавливается декоративная накладка

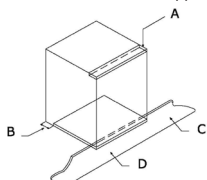
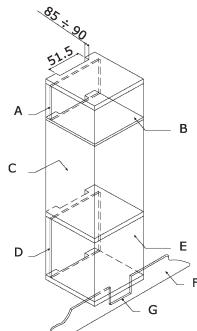


Рис. 8: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в верхнем

шкафу.

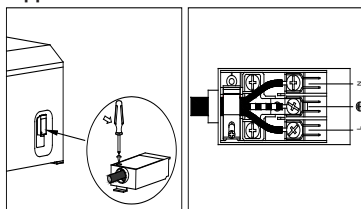
- A. Задняя панель
- B. Место для хранения
- C. Снимите заднюю часть этой секции
- D. Задняя панель
- E. Место для хранения
- F. Основание
- G. Минимальный зазор для вентиляции 80 см²



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Данные печи оснащены трехжильным кабелем питания, предназначенным для передачи переменного тока. Желто-зеленая жила кабеля используется для заземления печи.

Подключение кабеля питания



Открытие клеммной колодки:

- с помощью отвертки подденьте болт на боковых выступах крышки клеммной колодки;
- отверните болт и откройте крышку клеммной колодки.

Порядок закрепления кабеля приведен ниже.

- Отсоедините зажимной винт кабеля и три контактных винта L - N - PE.
- Закрепите жилы кабеля под головками винтов согласно следующей цветовой схеме: **голубой (N)**, **коричневый (L)** и **желто-зеленый**.
- Зафиксируйте кабель питания на месте с помощью зажима и закройте крышку клеммной колодки.

Подключение кабеля питания к электрической сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на паспортной табличке печи. Если подключение кабеля производится непосредственно к сети, установите в цепи

питания между сетью и печью пакетный автоматический выключатель, при этом зазор между контактами выключателя должен быть не менее 3 мм. Выключатель должен быть рассчитан на соответствующую нагрузку и соответствовать действующим нормам (проводник заземления не должен разрываться при срабатывании автоматического выключателя). Кабель питания следует разместить таким образом, чтобы его температура не превышала 50°C, принимая во внимание температуру в помещении, в противном случае необходимо установить изоляционную оплетку, рассчитанную на определенную температуру.

Перед подключением проверьте следующее.

- Электрическая безопасность данного устройства может быть гарантирована только в случае его правильного и надежного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Обязательно убедитесь в том, что заземление эффективно, при наличии любых сомнений обратитесь к квалифицированному электрику для проверки системы. Изготовитель снимает с себя всю ответственность за повреждения, вызванные отсутствием надлежащего заземления печи.
- Перед подключением устройства к сети проверьте приведенные на паспортной табличке данные (на устройстве и/или упаковке) и убедитесь в том, что параметры питания устройства соответствуют параметрам электрической сети вашего дома.
- Убедитесь в том, что допустимая электрическая нагрузка системы и розеток не превышает максимальной мощности печи, указанной на паспортной табличке. При возникновении любых сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Если розетка и вилка печи несовместимы, такая розетка должна быть заменена на розетку подходящего типа квалифицированным электриком. Электрик должен также убедиться в том, что сечение питающего кабеля розетки достаточно большое для передачи тока, потребляемого устройством. Не рекомендуется использование переходников, розеток, рассчитанных на несколько вилок, и/или удлинителей. Если нельзя избежать использования таких устройств, применяйте только те одиночные переходники или тройники и удлинители, которые отвечают требованиям действующих правил техники безопасности. В таких случаях никогда не превышайте максимально допустимый ток, указанный на одиночных переходниках или удлинителях, или максимально допустимую мощность, указанную на переходнике. Вилка и розетка должны быть установлены в легкодоступном месте.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем выполнять техническое обслуживание, отсоедините духовку от электропитания. В течение гарантийного периода все необходимое обслуживание должно поручаться отделу технического обслуживания изготовителя. Помните, что вмешательство или ремонт со стороны

неуполномоченного на этого персонала приводит к аннулированию настоящей гарантии.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

(На лампочку гарантия не распространяется)

В духовке предусмотрена лампочка со следующими характеристиками: 15 ватт или 25 ватт, 300°C, тип резьбы E-14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: отсоедините духовку от сети электрического питания, снимите дверцу духовки (как описано выше), а также полки духовки.

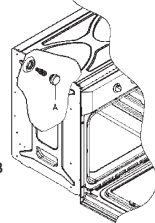
Снимите стеклянную крышку, защищающую лампочку, повернув ее против часовой стрелки. Рис. 9 (А)

Вывинтите старую лампочку и утилизируйте ее безопасным образом и без вреда окружающей среде, винтите новую, как указано в технических условиях, и поставьте на место крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ – Стеклянная крышка может сидеть туго, и для снятия может потребоваться усилие.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ:

Ширина 65,7 см
Глубина 43,5 см
Высота 35,1 см
Внутренний объем печи 105 литров



ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Тангенциальный вентилятор охлаждения устанавливается на следующих моделях:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:

2540-2988W 2928-3375W 2953-3400W 3166-3660W 1950-2276W
76W 2561-3005W 1367-1570W 1330-1523W 2733-3278W 70-87W

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ:

Сетевой кабель питания:

3 x 1,5 мм², тип H07RN-F <HAR>

Лампочка освещения духовки:

15-25 ватт, 300°C, тип резьбы E-14

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям и материальному имуществу из-за неправильной установки духовки.

Изготовитель сохраняет за собой право вносить в изделия изменения, которые, по его мнению, являются необходимыми или полезными без предварительного уведомления.



HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Wir danken Ihnen für das uns mit dem Kauf eines unserer Produkte erwiesene Vertrauen und hoffen, dass Sie mit diesem Gerät nur die besten Erfahrungen machen werden. In diesem Sinne ist es von größter Bedeutung, dass Sie sich streng an die hier gegebenen Anweisungen und unsere Empfehlungen für eine korrekte Verwendung unserer Produkte halten.

Jedes Gerät hat sein spezifisches Typenschild, dem Sie gegebenenfalls die für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Angaben entnehmen können. Sie finden das Schild im Innenraum nach dem Öffnen der Tür.

ALLGEMEINE ANGABEN

Vor Verwendung des Geräts wollen Sie die vorliegenden Hinweise bitte aufmerksam durchlesen. Es ist sehr wichtig, dass Sie das Funktionsprinzip des Geräts genau kennen, bevor Sie es praktisch in Betrieb nehmen.

Ganz besonders berücksichtigen sollten Sie die Ratschläge und Empfehlungen, die wir für Sie unter dem Titel "WICHTIG – Ratschläge und Hinweise für Ihre Sicherheit" zusammenfassen.

- Dieses Gerät wurde für den privaten Hausgebrauch entwickelt und kann in einen Schrank usw. mit Standardmaßen eingebaut werden.
- Für einen Betrieb in Wohnwagen, Wohnmobilen usw. müssen die entsprechenden Hinweise zum Einbau berücksichtigt werden.
- Jede unsachgemäße Verwendung des Geräts sowie der Einsatz in einer vom Hersteller nicht ausdrücklich genehmigten Umgebung hat die Annullierung der Garantie und der Haftung des Herstellers zur Folge.
- Für Ihr neues Gerät haben Sie im Rahmen der allgemeinen Garantiebestimmungen des Herstellers Anspruch auf Garantie für elektrisch oder mechanisch bedingte Mängel.
- Durch obige Vorbehalte werden die Ihnen gesetzlich zustehenden Garantieleistungen nicht eingeschränkt.

Vor Inbetriebnahme des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass alle Teile der Verpackung, Schutzfolien usw. ordnungsgemäß entfernt worden sind.

Im Sinne des Umweltschutzes ist das Verpackungsmaterial entsprechend zu trennen und gesondert gemäß den vor Ort geltenden Bestimmungen zu entsorgen.

Für die Verpackung kommt ausschließlich umweltfreundliches Material zur Verwendung, das wiederverwertet bzw. einer Rohstoffrückgewinnung zugeführt werden kann. Durch eine solche Rezyklisierung tragen Sie zu einer Senkung des Rohstoffbedarfs und des anfallenden Müllaufkommens bei.

Ihre örtliche Umweltbehörde erteilt Ihnen gern weitere entsorgungstechnische Auskunft.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es bedingt durch die Schutzverkleidung oder vorhandene Feuchtigkeit zu einer gewissen Geruchsbildung kommen, die jedoch bereits nach kurzer Zeit verschwindet.

Das auf dem Produkt selbst bzw. auf der Verpackung angebrachte Symbol



weist Sie darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Vielmehr muss das Produkt über die entsprechende Sammelstelle einer Rohstoffrückgewinnung für elektrische und elektronische Anlagen zugeführt werden. Durch die Gewährleistung einer korrekten Entsorgung tragen Sie zur Vermeidung von schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit bei, was bei einer nicht sachgerecht vorgenommenen Beseitigung in Frage gestellt wäre. Für weitere Hinweise zur Entsorgung des Produkts setzen Sie sich bitte vor Ort mit der zuständigen Kontaktstelle, der Müllaufsicht oder dem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Richtlinien und Normen hergestellt und vertrieben:

CE-Abzeichen - 93/68 Niederspannung - 73/23 EMV-89/336 Sicherheitsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dieses Gerät entspricht der Norm über die Unterdrückung elektromagnetischer Störungen.

Im Zuge seiner Betriebspolitik achtet der Hersteller das Recht auf eine ohne entsprechende Vorankündigung vorgenommene Einführung der jeweils erforderlichen Anpassungen und Veränderungen vor.

WICHTIG

RATSCHLÄGE UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Dieses Gerät entspricht allen derzeit gültigen europäischen Sicherheitsauflagen. Der Hersteller weist jedoch ausdrücklich darauf hin, dass durch diese Einhaltung eine nutzungsbedingt auftretende und auch nach dem Ausschalten noch anhaltende starke Erwärmung der Geräteflächen nicht verhindert wird.
- Aus obigem Grund empfiehlt der Hersteller, Neugeborene und Kleinkinder vom Gerät fernzuhalten.
- Kann nicht vermieden werden, dass sich Kinder in der Küche aufhalten, sind diese ständig unter strengster Aufsicht zu halten.
- Große Vorsicht ist ferner auch beim praktischen Einsatz und der Pflege des Geräts geboten. Diesbezüglich sollte die entsprechende Anleitung aufmerksam durchgelesen werden.
- Aus Sicherheitsgründen sollten keine schweren Gegenstände auf dem Backofen abgelegt werden. Zur Vermeidung einer Beschädigung der Scharniere darf die Tür beim Öffnen nicht übermäßig stark beansprucht werden.
- Kein heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt stehen lassen; es besteht Brandgefahr.
- Die unten im Ofen angebrachten Öffnungen nicht durch Kochgeschirr, Backpfannen oder Alu-Folie abdecken.
- Keine entflammaren Gegenstände im Backofen aufbewahren; es besteht Brandgefahr.
- Zubehörteile und Netzkabel dürfen nicht in Kontakt mit den

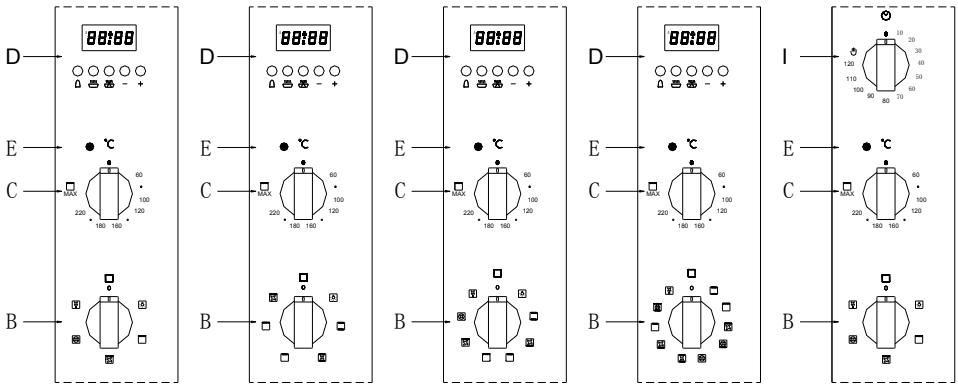
sich aufheizenden Bereichen des Geräts kommen.

- Gerät nicht zum Wärmen oder zum Trocknen von Wäsche benutzen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Gardinen und Polstermöbeln aufstellen.
- Küchengeräte nicht an der Tür oder an irgendwelchen Griffen hochheben oder verschieben, da diese hierdurch beschädigt werden könnten.
- Bei einer stark verschmutzten Dichtung ist kein korrektes Schließen der Tür bei Betrieb des Ofens mehr gewährleistet, sodass es sogar zu einer Beeinträchtigung der in unmittelbarer Nähe befindlichen Möbel kommen kann. Die Dichtung sollte deshalb stets sauber gehalten werden.
- Bei Verwendung des Ofens heizt sich dieser auf. Im Backofen befindliche Heizelemente dürfen deshalb nicht berührt werden.
- Backofen stets vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf aus-

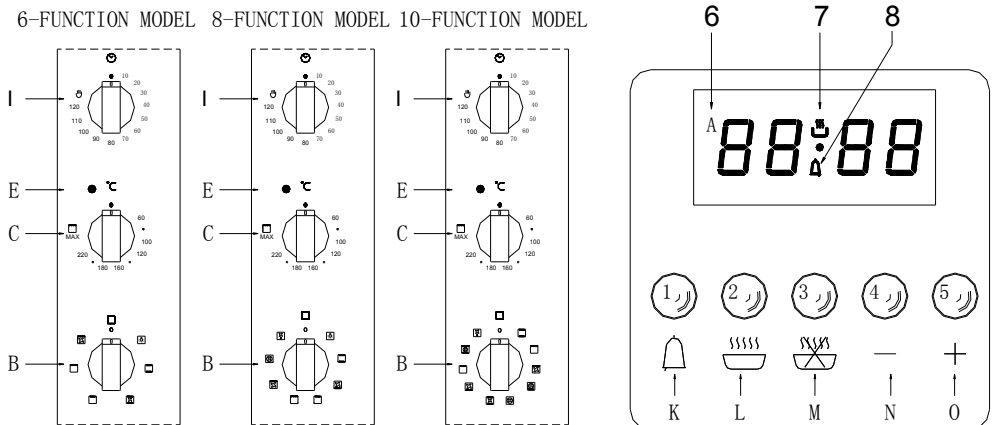
treten, der unter Umständen zu Verbrennungen der Haut führt.

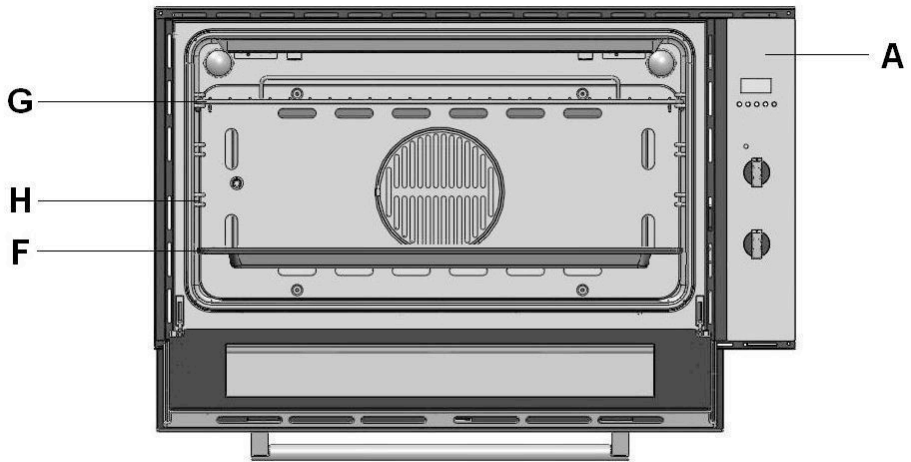
- Kein Wasser in den noch heißen Ofen gießen, da dies zu einer Beschädigung der Emailflächen führen kann.
- Dieses Gerät darf nur von Fachpersonal in strikter Übereinstimmung mit den diesbezüglichen Hinweisen des Herstellers installiert werden.
- Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.
- Bei Verwendung des Geräts entsteht Hitze, Dampf und Feuchtigkeit. Sorgen Sie deshalb durch eine angemessene Belüftung des Raums für eine Vermeidung von Verletzungen. Bei einer sehr langen Verwendung des Geräts kann die Zuhilfenahme einer zusätzlichen Belüftung erforderlich werden. Nehmen Sie diesbezüglich Rücksprache mit Ihrem Fachhändler.

5-FUNCTION MODEL 6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL 5-FUNCTION MODEL



6-FUNCTION MODEL 8-FUNCTION MODEL 10-FUNCTION MODEL





- A. Bedienfeld
- B. Wahlknebel Betriebsart
- C. Wahlknebel Temperaturwahl
- D. Elektronischer Programmierer-Hiermit können Sie die gewünschten Garzeiten programmieren, indem Sie die Dauer der Garzeit und Gar-Endzeit einstellen. Er kann ebenfalls als Zeitschaltuhr verwendet werden (nur in bestimmten Modellen verfügbar)
- E. Ofen-Anzeigelicht (nur in bestimmten Modellen verfügbar)
 - Wenn es leuchtet, heißt es, dass der Ofen sich auf die eingestellte Temperatur aufwärmt oder dass die Wärmeplatte gemäß Wärmemodell heizt.
- F. Tropfblech oder Backblech
- G. Ofenrost
- H. Schienen für Roste und Bleche
- I. Knebel Garzeit beenden
- K. Zeitschaltuhr
- L. Garzeit bei Automatikbetrieb
- M. Ende der Garzeit
- N. Taste Zurück
- O. Taste Vorwärts
- 6. Automatikprogramm
- 7. Dauer und Handbetrieb
- 8. Minutenüberwachung

Ofen benutzen


Dieser Multifunktionsofen kombiniert die Vorteile des herkömmlichen Konvektionsofens mit denen der modernen Gebläsemodelle in einem Gerät.

Es ist ein besonders vielseitiges Modell, das Ihnen die Möglichkeit bietet sicher zwischen verschiedenen Betriebsarten zu wählen. Die zahlreichen Eigenschaften, die dieser Ofen bietet, werden über den Wahlknebel "B" und das Thermostat "C" auf dem Bedienfeld gewählt.

Anmerkung: Wir empfehlen Ihnen, beim erstmaligen Gebrauch das Thermostat auf die höchste Einstellung zu setzen und den Ofen etwa eine halbe Stunde lang leer und mit geschlossener Tür, laufen zu lassen. Öffnen Sie anschließend die Tür und lassen Sie Umgebungsluft herein. Der Geruch, der bei diesem

erstmaligen Gebrauch entsteht ist bedingt durch den Einsatz von Schutzmitteln für die Lagerung des Neuofens.

Anmerkung: Schieben Sie das mitgelieferte Tropfblech in die unterste Ofenschiene um das Tropfen von Saucen und/oder Fett in den Ofenboden zu verhindern, allerdings nur beim Grillen oder beim Einsatz des Drehgrills (nur in bestimmten Modellen verfügbar). Verwenden Sie bei allen anderen Betriebsarten nie die unterste Schiene und legen Sie nichts auf den Ofenboden, da der Emailüberzug beschädigt werden könnte. Legen Sie das Kochgeschirr (Teller, Aluminiumfolie, usw.) auf die mitgelieferten Roste, die in die dafür vorgesehenen Führungen eingeschoben werden.

Anmerkung: Um den Ofen in Handbetrieb zu verwenden (ohne Einsatz des Programmierers für das Ende der Garzeit), muss das Symbol  bündig mit der Referenzmarke auf dem Bedienfeld ausgerichtet sein.

Konvektionsmodus 2540-2988W

Position des Thermostatsknebels "C": zwischen 60° und Max. Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten. Das ist die klassische, traditionelle Ofenart, die für eine effiziente Wärmeverteilung und weniger Energieverbrauch perfektioniert wurde. Der Konvektionsofen ist bisher ohnegleichen wenn es darum geht Speisen wie Kohl mit Rippchen, Kabeljau auf spanische Art, Stockfisch auf Ancona-Art, zartes Rindergeschmetzeltes mit Reis, usw. zuzubereiten. Es werden ebenfalls ausgezeichnete Ergebnisse bei der Zubereitung von Fleischgerichten erzielt (geschmortes Fleisch, Eintopf, Gulasch, Wild, Schinken, usw.), die langsam gegart, mit Sauce beträufelt werden müssen oder zusätzliche Flüssigkeit bedürfen. Es ist zudem das beste System um Kuchen zu backen, ebenso Obst und für das Kochen mit zugedecktem, ofentauglichem Kochgeschirr. Beim Einsatz der Konvektionsoption, benutzen Sie nur ein Tropfblech oder Rost um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen Nutzen Sie die verschiedenen Schienenhöhen um die Wärme zwischen Ofenober- und Unterteil auszugleichen. Wählen Sie zwischen den verschiedenen Schienenhöhen je nachdem ob die Speise mehr oder weniger Oberhitze benötigt.

Schnellgaren 2561-3005W

Position des Thermostatknobels "C": zwischen 60° und Max. Die oberen und unteren Heizelemente, und auch das Gebläse, arbeiten. Dadurch wird gesichert, dass die Wärme gleichmäßig im Ofen verteilt wird.

Diese Betriebsart ist besonders für das schnelle Garen von bereits zubereiteten Speisen (da kein Vorwärmen erforderlich ist), wie zum Beispiel Tiefkühlkost oder Fertiggerichte, aber auch für einige "hausgemachte" Gerichte.

Die besten Ergebnisse mit der Betriebsart Schnellgaren werden mit der Option nur einmal Garen (zweite von unten). Siehe die Tabelle im Abschnitt "Praktische Zubereitungsempfehlungen".

Multifunktionsmodus 2733-3278W

Position des Thermostatknobels "C": zwischen 60° und Max. Der obere Kreis und die unteren Heizelemente, sowie das Gebläse, arbeiten abwechselnd. Da die Wärme konstant bleibt und gleichmäßig im Ofen verteilt wird, gart und bräunt die Luft die Speise gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche. Dieses Modell ermöglicht es ebenfalls mehrere Speisen gleichzeitig zu garen, wenn die gleiche Gartemperatur benötigt wird. Es können gleichzeitig maximal 2 Roste benutzt werden. Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Garen auf mehr als einem Rost".

Diese Betriebsart ist besonders für Speisen empfohlen, die gratiniert werden sollen, oder die besonders lange Garzeiten benötigen, wie zum Beispiel: Lasagne, Nudelaufläufe, Brathähnchen mit Kartoffeln, usw. Zudem werden dank der ausgezeichneten Wärmeverteilung niedrigere Temperaturen zum Braten benötigt. Dadurch kommt es zu weniger Saucenverlust und folglich zu zarterem Fleisch und weniger Gewichtsverlust des Bratens. Die Multifunktions-Betriebsart ist besonders geeignet für Fischspeisen, die mit wenigen Gewürzen zubereitet werden können und dadurch den eigenen Geschmack beibehalten. Es können ausgezeichnete Ergebnisse beim Zubereiten von Gemüsebeilagen, wie Zucchini, Auberginen, Paprika, usw. erreicht werden.

Nachspeisen: Diese Betriebsart ist ebenfalls perfekt zum Backen von Sauerteig.

Es kann ebenfalls zum schnellen Auftauen von weißem und rotem Fleisch bei 80° C verwendet werden. Um empfindlichere Speisen aufzutauen stellen Sie das Thermostat auf 60° C. oder verwenden Sie nur kalte Umluft mit dem Thermostat auf 0° C gestellt.

Pizza-Modus 3166-3660W

Position des Thermostatknobels "C": zwischen 60° und 250°. Die unteren und kreisförmigen Heizelemente, sowie das Gebläse, arbeiten. Diese Kombination heizt den Ofen schnell, aufgrund der hohen Leistung, die das Gerät aufbringt. Dadurch wird, vor allem vom unteren Teil, sehr viel Wärme erzeugt. Der Pizza-Modus ist besonders für Speisen geeignet, die hohe Temperaturen benötigen, wie Pizza und große Braten. Verwenden Sie in diesem Fall nur einen Blech oder Rost. Wenn Sie jedoch mehrere verwenden, sollten diese nach Hälfte der Garzeit ausgetauscht werden.

Empfindliche Speisen 1367-1570W

Position des Thermostatknobels "C": zwischen 60° und 250°. Das untere Heizelement und das Gebläse arbeiten. Besonders

für Gebäck, Kuchen und nicht trockene Süßigkeiten in Backformen geeignet. Es werden ebenfalls ausgezeichnete Ergebnisse beim Garen erreicht, wenn insbesondere Hitze aus dem unteren Bereich benötigt wird.

Das Backblech sollte auf die untere Schiene gelegt werden.

Oberhitze 1330-1523W

Position des Thermostatknobels "C": zwischen 60° und Max. Die oberen Heizelemente arbeiten. Diese Betriebsart kann verwendet werden, um Speisen am Ende des Garvorganges zu bräunen.

Grill 2928-3375W

Position des Thermostatknobels "C": Max. Die oberen, mittleren Heizelemente arbeiten. Die extrem hohe und direkte Hitze des Grills ermöglicht es, die Oberfläche von Fleisch und Braten zu bräunen und dabei die Flüssigkeit im Inneren der Speise zu halten, damit diese zart bleibt. Das Grill ist ebenfalls besonders empfehlenswert bei Speisen, die hohe Temperatur auf der Oberfläche benötigen: Beefsteak, Rind, Rippchen, Filets, Hamburger, usw.

Im Absatz "Praktische Zubereitungsempfehlungen" finden Sie einige Grillbeispiele.

Grill mit Gebläse 2953-3400W

Position des Thermostatknobels "C": zwischen 60° und 200°. Die oberen mittleren Heizelemente und das Gebläse arbeiten. Diese Kombination erhöht die Leistung der Wärmeabstrahlung der Heizelemente in eine einzige Richtung durch die Umluft im gesamten Ofen. Dadurch wird verhindert, dass die Speisen auf der Oberfläche verbrennen und die Wärme kann in die Speise eindringen. Es werden ausgezeichnete Ergebnisse bei Kebabs aus Fleisch und Gemüse, Rippchen, Lammkoteletts, Huhn in würziger Sauce, Wachteln, Schweinekoteletts, usw. erreicht.

Grill mit Gebläse bei geschlossener Ofentür.

Diese Betriebsart ist ideal für Fischsteaks wie Schwertfisch, gefüllter Tintenfisch, usw.

Backen 1950-2276W

Position des Thermostatknobels "C": zwischen 60° und 250°. Die hinteren Heizelemente und das Gebläse arbeiten, und sichern dadurch eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Ofen. Diese Betriebsart ist hervorragend für das Backen und Garen von empfindlichen Gerichten, vor allem Kuchen, die aufgehen müssen, und auch für bestimmte Törtchen auf 3 Ebenen gleichzeitig. Einige Beispiele: Windbeutel, süße und salzige Kekse, salzige Windbeutel Biskuitrollen und kleine Portionen von Gemüse au Gratin, usw.

Auftauen 70-87W

Position des Thermostatknobels "C": irgendeine

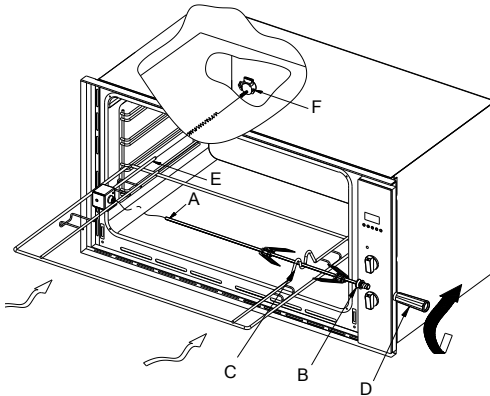
Das Gebläse am unteren Teil des Ofens bringt die Luft mit Umgebungstemperatur um die Speise in Umlauf. Diese Betriebsart wird empfohlen um alle Arten von Speise aufzutauen, aber insbesondere für empfindliche Speisen, die keine Hitze benötigen, wie zum Beispiel: Eistorten, Nachspeisen mit Creme

oder Saucen, Obstkuchen. Durch das Gebläse wird die Auftauzeit etwa halbiert. Im Falle von Fleisch, Fisch und Brot kann der Vorgang durch Einsatz der Betriebsart Backen beschleunigt werden. Die Temperatur sollte dafür auf 80°C bis 100°C eingestellt werden.

Drehspieß (nur in einigen Modellen verfügbar)

Gehen Sie wie folgt vor, um den Drehspieß in Betrieb zu setzen:

- Stecken Sie den Spieß "A" in die Dreheinheit und in Nut "B" so dass er in der Biegung "C" aufliegt.
- Drehen Sie die Plastikschraube "D" gegen den Uhrzeigersinn und führen Sie den Rost in die Ofenführungen. Stellen Sie dabei sicher, dass Stange "E" in die Bohrung "F" eingeführt wird.
- Der Drehgrillrost muss immer in die Mitte des Ofens eingeschoben werden (zweite Schiene von unten).
- Setzen Sie den Spieß in Betrieb durch Drehen des Knebels "B" auf die gewünschte Funktion.



Knebel Ende der Garzeit (I) (nur in bestimmten Modellen verfügbar)

Dieses Modell ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet um festzulegen, wann der Ofen sich ausschalten soll. Position des Knebels der Zeitschaltuhr "I": zwischen **10 Minuten und 120 Minuten**.

Am Ende der programmierten Zeit klingelt ein Alarmton und der Ofen schaltet sich automatisch aus.

5 Tasten Zeitschaltvorgang zum Backen (nur verfügbar in bestimmten Modellen)

Einstellungen

Nach Drücken einer Funktionstaste, kann die benötigte Zeit mit den +/- Tasten eingestellt werden. Für eine schnellere Einstellung, halten Sie die entsprechenden Tasten gedrückt. Wenn die Funktionstaste gedrückt und anschließend losgelassen wird, erscheint die vorgewählte Funktion auf der Anzeige und bleibt dort 5 Sekunden. Während der Zeit kann die Einstellung vorgenommen werden (mit einer Hand). Fünf Sekunden nach loslassen der Funktionstaste oder nach Abschluss der Einstellung, geht die Anzeige zurück zur Uhr. Das Programm startet sofort. Die Programmauswahl wird von einem Summer begleitet.

Einstellung der Zeit (Uhr)

Wählen Sie die Uhrzeitfunktion durch gleichzeitigem Drücken der Tasten Dauer (2) und Ende der Garzeit (3) und stellen Sie die Uhr mithilfe der +/- Tasten (4+5) ein. Alle eingestellten Programme werden storniert und das Relais schaltet sich aus.

Handbetrieb

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten Dauer (2) und Ende der Garzeit (3). (Das Automatiksymbol erlischt): Das Kochtopfsymbol leuchtet. Alle eingestellten Programme werden storniert.

Halbautomatischer Betrieb und Dauer des Garvorgangs

Drücken Sie die Taste Dauer der Garzeit (2) und stellen Sie die Garzeit mit den +/- Tasten (4+5). Das Kochtopfsymbol leuchtet. Der Relaisausgang wird aktiviert.

Wenn die Uhr das Ende der Garzeit erreicht, schalten sich das Relais und das Kochtopfsymbol aus. Der Summer ertönt und das Symbol A blinkt.

Halbautomatischer Betrieb und Ende der Garzeit

Drücken Sie die Taste Ende der Garzeit (3) und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den +/- Tasten (4+5) ein. Das Symbol A und das Kochtopfsymbol leuchten. Der Relaisausgang wird aktiviert.

Wenn die Uhr das Ende der Garzeit erreicht, schalten sich das Relais und das Kochtopfsymbol aus. Der Summer ertönt und das Symbol A blinkt.

Vollautomatischer Betrieb

Drücken Sie die Taste Dauer der Garzeit (2) und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den +/- Tasten (4+5) ein. Das Symbol A leuchtet. Das Relais schaltet sich ein und das Kochtopfsymbol leuchtet. Wählen Sie die Funktion Ende der Garzeit (3). Es erscheint die Mindesteinstellungszeit. Geben Sie die gewünschte Zeit mithilfe der +/- Tasten (4+5) ein.

Das Relais und das Kochtopfsymbol. Das Kochtopfsymbol erscheint erneut wenn die Uhr die kalkulierte Zeit für das Einschalten erreicht. Nach Einstellung des Automatikprogramms blinkt das Symbol A. Der Summer ertönt und das Kochtopfsymbol und das Relais schalten sich aus.

Minutenüberwachung

Drücken Sie die Taste Minutenüberwachung (1) und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den +/- Tasten (4+5) ein. Während die Zeit läuft, erscheint das Symbol der Glocke.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Summer.

Summer

Der Summer bleibt 7 Minuten lang aktiv nach dem Minutenüberwachungszyklus oder nachdem das Garprogramm beendet ist. Drücken Sie irgendeine Taste um den Summer auszuschalten.

Programmstart und Prüfung

Ein eingestelltes Programm startet wenn die Uhrzeit ebenfalls eingestellt wurde. Die restlichen Zeitschaltuhren können jederzeit, durch Wahl der entsprechenden Funktion, geprüft werden.

Einstellungsfehler

Die Einstellung ist nicht richtig wenn die von der Uhr angegebene Uhrzeit zwischen Beginn der Garzeit und Ende der Garzeit liegt.


Der Fehler wird durch den Summer und durch das blinkende Automatiksymbol angezeigt.

Eine falsche Einstellung kann durch erneute Einstellung des Anfangs oder Ende der Garzeit behoben werden.

Ein Programm stornieren

Ein Programm kann durch Wahl der Handbetriebfunktion storniert werden. Ein eingestelltes Programm wird automatisch storniert wenn es das Zyklusende erreicht.

Die Herdinnenbeleuchtung

Drehen Sie den Knebel "B" auf das Symbol  um die Beleuchtung einzuschalten. Die Beleuchtung leuchtet solange irgendeines der elektrischen Heizelemente im Ofen eingeschaltet ist.

Kühlluft

Um den äußeren Bereich des Geräts zu kühlen, ist dieses Modell mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet wenn der Ofen heiß ist.

Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, kann ein normaler Luftzug aus der Ofentür und dem Bedienfeld gehört werden.

Anmerkung: Nach Ende der Garzeit bleibt das Gebläse eingeschaltet, bis der Ofen sich ausreichend abgekühlt hat.

Praktische Zubereitungsempfehlungen

Der Ofen bietet eine große Vielfalt an Alternativen, die es Ihnen ermöglichen, jede Art von Speisen auf der besten Art und Weise zuzubereiten. Mit der Zeit werden Sie es lernen, alle Vorteile dieses vielseitigen Kochgeräts voll zu nutzen. Nachstehende Anweisungen sind nur ein Leitfaden, der je nach eigener Erfahrung geändert werden kann.

Vorwärmen

Wenn der Ofen vorgewärmt werden muss (üblicherweise wenn die gekochten Speisen aufgehen müssen) können sie die Betriebsarten **Multifunktion** und **Schnellgaren einsetzen**, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und dabei Energie zu sparen.

Sobald die Speise in den Ofen gelegt wurde, können Sie die entsprechende Betriebsart einstellen.

Garen auf mehr als einem Rost

Wenn Sie Speisen auf mehreren Rosten garen müssen, benutzen Sie die Betriebsarten **Backen**  oder **Multifunktion** , da diese die einzigen Betriebsarten sind, die es zulassen.

Beim Garen empfindlicher Speisen auf mehr als einem Rost, verwenden Sie die Betriebsart Backen, mit der Sie gleichzeitig auf 2 Rosten garen können (2. und 3. Schiene von unten). Sie finden einige Beispiele in der Tabelle "Praktische Zubereitungsempfehlungen".

Wenn Sie andere Speisen auf mehreren Rosten garen, verwenden Sie die Betriebsart **Multifunktion**, und folgen Sie diesen Empfehlungen:

· Der Ofen ist mit 4 Schienen ausgestattet. Wenn das Gebläse mit eingeschaltet ist, verwenden Sie die zwei mittleren Schienen. Die unterste und die oberste Schiene sind der heißen Luft

direkt ausgesetzt und empfindliche Gerichte könnten auf diesen Schienen verbrennen.

· Verwenden Sie prinzipiell die 2. und 3. Schiene von unten, legen Sie dabei die Speisen, die mehr Hitze benötigen, auf die 2. Schiene von unten. Zum Beispiel, wenn Sie einen Fleischbraten zusammen mit einer anderen Speise zubereiten, legen Sie den Braten in die 2. Schiene von unten und die empfindlichere Speise in die 3. Schiene von unten.

· Wenn Sie Speisen zubereiten, die unterschiedliche Zeit und Temperatur benötigen, stellen Sie eine Temperatur ein, die sich zwischen den zwei benötigten Temperaturen befindet, legen Sie das empfindlichere Gericht auf die 4. Schiene von unten und nehmen Sie die Speise, die eine kürzere Garzeit benötigt, zuerst aus dem Ofen heraus.


· Legen Sie das Tropfblech in die untere Schiene und den Rost in die obere.

Schnellgaren

Funktionell, schnell und praktisch für diejenigen, die vorgefertigte Produkte (wie zum Beispiel Tiefkühlkost oder Fertiggerichte) zusammen mit anderen Speisen verwenden. In der Tabelle "Praktische Zubereitungsempfehlungen" finden Sie nützliche Tipps.

Verwendung des Grills

Dieser Multifunktionsofen bietet Ihnen **2 verschiedene Grillbetriebsarten**.

In der Betriebsart **Grill** , legen Sie die Speisen unter die Mitte des Grills (auf der 3. oder 4. Schiene von unten), da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements aktiv ist.

Verwenden Sie die untere Schiene (1. von unten) für das Tropfblech, um etwaige Sauce und/oder Fett einzufangen und zu verhindern dass diese auf den Ofenboden gelangen. Beim Einsatz dieser Betriebsart, empfehlen wir das Thermostat auf höchste Temperatur zu setzen. Das heißt jedoch nicht, dass sie nicht niedrigere Temperaturen benutzen dürfen. Drehen Sie dafür den entsprechenden Knebel auf die entsprechende Temperatur.

Die Verwendung der Betriebsart **Grill mit Gebläse**  ist besonders praktisch um Speisen schnell zu grillen, da die Wärmeverteilung nicht nur die Bräunung der Oberfläche erreicht sondern gleichzeitig den unteren Teil gart.

Sie kann ebenfalls zur Bräunung von Gerichten am Ende des Garvorgangs eingesetzt werden, zum Beispiel um Pastagerichte zu gratinieren.

Beim Einsatz dieser Betriebsart, legen Sie den Rost in die 2. oder 3. Schiene von unten (siehe Zubereitungstabelle), und zur Verhinderung von Fett oder Ölflecken auf dem Ofenboden, die zur Rauchbildung führen könnten, legen Sie ein Tropfblech in die 1. Schiene von unten.

Beim Einsatz dieser Betriebsart empfehlen wir Ihnen das Thermostat auf 200°C einzustellen, da es die effizienteste Temperatur für den Grill ist, der mit Infrarotstrahlung arbeitet. Das heißt jedoch nicht, dass sie keine niedrigeren Temperaturen einsetzen können. Drehen Sie dafür das Thermostat auf die gewünschte Temperatur.

Die besten Ergebnisse beim Einsatz der Grill-Betriebsart, erhalten Sie, wenn sie den Rost in die untere Schiene legen (siehe Tabelle). Zur Verhinderung von Fett oder Ölflecken auf dem Ofenboden, die zur Rauchbildung führen könnten, legen

Sie ein Tropfblech in die 1. Schiene von unten.

Kuchen backen

Um Kuchen zu backen, muss der Ofen immer vorgewärmt werden. Warten Sie bis der Ofen richtig vorgewärmt wurde (die Abschlusslampe "E" geht aus). Verhindern Sie es, die Tür während dem Backvorgang zu öffnen, da der Kuchen zusammenfallen könnte. Prinzipiell gilt:

Teig ist zu trocken

Temperatur um 10°C erhöhen und Garzeit verringern.

Teig ist zusammengefallen

Weniger Flüssigkeit einsetzen oder Temperatur um 10°C verringern.

Teig ist oben zu dunkel

Niedrigere Schiene benutzen, Temperatur herabsetzen und Garzeit erhöhen.

Innen gut durch aber außen klebrig

Weniger Flüssigkeit einsetzen, Temperatur herabsetzen und Garzeit erhöhen.


Teig bleibt am Blech kleben

Backblech gut einfetten und mit etwas Mehl bestreuen, oder Backpapier benutzen.

Ich habe mehr als eine Schiene (mit der Funktion "Ofen mit Umluft") benutzt und es sind nicht alle gleich gegart worden.

Benutzen sie eine niedrigere Temperatur. Die Speisen müssen nicht unbedingt alle gleichzeitig von allen Schienen genommen werden.

Pizza backen

Um die besten Ergebnisse beim Pizzabacken zu erreichen, verwenden sie die Betriebsart Pizza :

- Wärmen Sie den Ofen mindestens 10 Minuten lang vor.
- Verwenden Sie ein Pizzablech aus Aluminium und legen Sie dieses auf den mit dem Ofen mitgelieferten Rost. Wenn Sie die Tropfpfanne verwenden, wird die Garzeit verlängert und es wird schwer sein, einen knusprigen Pizzaboden zu haben.
- Öffnen Sie die Ofentür während des Garvorgangs nicht zu oft.
- Wenn die Pizza sehr viele Zutaten hat (drei oder vier), empfehlen wir den Mozzarella Käse erst nach Ablauf der Hälfte der Garzeit zu streuen.
- Wenn Sie Pizza auf zwei Rosten backen, benutzen die die 2. und 4. Schiene bei einer Temperatur von 220°C und legen Sie die Pizzas in den Ofen nach mindestens 10 Minuten Vorwärmzeit.





Zubereitung von Fisch und Fleisch






Wenn Sie weißes Fleisch, Geflügel und Fisch zubereiten, stellen Sie eine Temperatur zwischen 180°C und 200°C ein.

Bei rotem Fleisch, das außen gut gegart und innen zart und saftig sein soll, ist es empfehlenswert mit einer hohen Temperatur für kurze Zeit zu beginnen (200°C - 220°C) und dann die Temperatur herabzusetzen.

Prinzipiell gilt, je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur. Legen Sie das Fleisch in die mittlere Schiene und das Tropfblech darunter um das Fett aufzufangen.

Stellen Sie sicher, dass der Rost so eingeschoben wird, dass er sich in der Mitte des Ofens befindet. Wenn Sie zusätzliche Hitze aus dem unteren Bereich wünschen, benutzen Sie die unteren Schienen. Für geschmacksstarke Braten (vor allem Ente oder Wild) spiken Sie das Fleisch oder legen Sie Speckscheiben darauf.

Wahlknebel Einstellung	Speise, die zubereitet werden soll	Gewicht (in kg)	Rostschienen position, von unten gezählt	Vorwärmzeit (Minuten)	Thermostat knebel Einstellungs	Garzeit (Minuten)
1 Konvektion 	Ente	1	3	15	200	65-75
	Rinder- oder Kalbsbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Kekse (kleines Gebäck)	-	3	15	180	15-20
	Törtchen	1	3	15	180	30-35
2 Multifunktion 	Pizza (auf 2 Schienen)	1	2-3	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Grillhähnchen + Kartoffeln	1	2-3	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Englischer Kuchen	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel (auf 2 Schienen)	0,5	2-3	10	190	20-25
	Kekse (auf 2 Schienen)	0,5	2-3	10	180	10-15
	Biskuitkuchen (auf 1 Schiene)	0,5	2	10	170	15-20
	Biskuitkuchen (auf 2 Schienen)	1,0	2-3	10	170	20-25
	Pasteten	1,5	3	15	200	25-30
	3 Oberhitze 	Abschließendes Bräunen Garen	-	3	15	220
4 Auftauen 	Alle tiefgekühlten Gerichte					

5 Grill 	Seezunge und Kuttelfisch	1	3	5	Max	8-10
	Tintenfisch und Garnelenkebabs	1	3	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	3	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3	5	Max	10-15
	Kalbfleischgericht	1	3	5	Max	15-20
	Kotelett	1	3	5	Max	15-20
	Hamburger	1	3	5	Max	7-10
	Makrelen	1	3	5	Max	15-20
	Getoastete Sandwichs	-	3	5	Max	2-3
	Mit Drehgrill (wenn vorhanden)					
Rind am Spieß			5			
Huhn am Spieß	1,0	-		Max	80-90	
Lamm am Spieß	1,5	-	5	Max	70-80	
	1,0	-	5	Max	70-80	
6 Grill mit Gebläse 	Grillhähnchen	1,5	3	5	200	55-60
	Tintenfisch	1,5	3	5	200	30-35
	Mit Drehgrill (wenn vorhanden)					
	Rind am Spieß					
	Huhn am Spieß	1,5	-	5	200	70-80
	Huhn (am Spieß) + Kartoffeln (gebraten)	2,0	-	5	200	70-80
	Lamm am Spieß	1,5	-	5	200	70-75
	-	2	5	200	70-75	
	1,5	-	5	200	70-80	
7 Backen 	Törtchen	0,5	3	15	180	20-30
	Obsttörtchen	1	2/3	15	180	40-45
	Obstkuchen	0,7	3	15	180	40-50
	Biskuitkuchen	0,5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Schienen)	1,2	2-3	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf 2 Schienen)	0,6	2-3	15	190	20-25
		0,4	2-3	15	210	15-20
	Käseflips (auf 2 Schienen)	0,7	1-4	15	180	20-25
	Windbeutel (auf 3 Schienen)	0,7	1-4	15	180	20-25
		0,5	1-4	15	90	180
	Kekse (auf 3 Schienen)					
	Baisertörtchen (auf 3 Schienen)					
	8 Schnellgaren 	Tiefkühlkost				
Pizza		0,3	2	-	250	12
Zucchini- und Garnelentarte		0,4	2	-	200	20
Spinattarte Bauernart		0,5	2	-	220	30-35
Teigtaschen		0,3	2	-	200	25
Lasagne		0,5	2	-	200	35
Rouladen		0,4	2	-	180	25-30
Huhnstückchen		0,4	2	-	220	15-20
Fertiggerichte						
Chicken Wings		0,4	2	-	200	20-25
Frische Speisen						
Kekse (kleines Gebäck)		0,3	2	-	200	15-18
Obstkuchen		0,6	2	-	180	45
Käseflips	0,2	2	-	210	10-12	
9 Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Rinder- oder Kalbsbraten	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	180	60-70

Anmerkung: Die Garzeiten sind Annäherungswerte und können nach persönlichem Geschmack geändert werden. Wenn mit Grill und Grill + Gebläse gearbeitet wird, muss immer das Tropfblech in die erste Schiene von unten eingelegt werden.

REINIGUNG DES GERÄTS

WICHTIG

Aus Sicherheitsgründen muss vor Reinigung des Ofens stets erst der Netzstecker gezogen bzw. die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.

Nicht selbstreinigende Backöfen müssen nach ihrer Verwendung gereinigt werden. Hierfür muss das Gerät ausgeschaltet und noch warm, aber nicht mehr heiß sein, da sich in diesem Zustand die durch den Dampf beim Backen entstehende Fettschicht an den Wänden leichter entfernen lässt und die Fettspritzer auch noch nicht hart und fest geworden sind. Zur Reinigung müssen zunächst die seitlichen Chromhalterungen entfernt werden; diese sind hierzu vorne nach oben von der Wand abzuziehen und aus ihren rückwärtigen Aufnahmen zu befreien. Den Innenraum des Backofens mit einem weichen, mit einer verdünnten Ammoniaklösung getränkten Lappen auswischen, nachspülen und trocknen. Sollten hartnäckige Flecken oder Spritzer zurückbleiben, auf den Boden des Innenraums einen mit Ammoniak getränkten Lappen legen, Tür schließen und Wände nach ein paar Stunden noch einmal mit warmem Wasser und einem flüssigen Haushaltsreiniger behandeln, nachspülen und sorgfältig trocknen. Zur Reinigung der äußeren Hochglanzteile nur Wasser und Seife und einen weichen Lappen verwenden. Niemals scheuernde Reinigungsprodukte in Pulverform verwenden.

Zu vermeiden sind ferner saure und alkaline Produkte (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten usw.). Besonders die lackierten Wände dürfen nicht mit chlorhaltigen, sauren oder scheuernden Produkten behandelt werden. Ebenso wenig geeignet sind metallene Scheuerkissen oder harte Gegenstände, da diese Beschädigungen auf den Oberflächen hervorrufen können.

Backöfen nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfgeräten reinigen.

Normalerweise genügt es, den Backofen mit einem weichen Tuch und einem normalen Haushaltsreiniger warm auszuwischen. Zur Beseitigung von hartnäckigen Rückständen sollte wie folgt vorgegangen werden:

EMAILLIERTE TEILE

Nur für Emailflächen ausdrücklich empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Chlorhaltige Produkte sind unter allen Umständen zu vermeiden. **AUSBAU DER OFENTÜR**

Für eine bequemere Reinigung des Backraums kann die Ofentür entfernt werden. Nachstehend die Anleitung zum Ausbau der Ofentür bei den drei verschiedenen Türvarianten.

Tür vom Typ A / B2

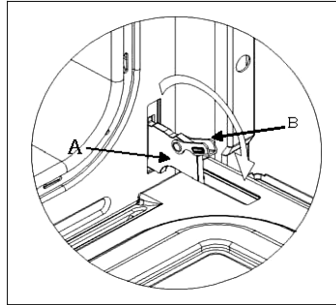
Die Scharniere "A" besitzen zwei bewegliche Stifte "B". Wird der Stift "B" angehoben, kann das Scharnier aus seiner Halterung gezogen werden.

Anschließend Tür halb schließen.

Hierauf Tür heben und nach außen abziehen; Tür hierbei in unmittelbarer Nähe der beiden Scharniere halten.

Zum Wiedereinbau der Tür müssen die Scharniere zunächst in die entsprechenden Schlitzte eingeführt werden. Anschließend Tür voll öffnen.

Die Tür darf erst geschlossen werden, wenn die beiden beweglichen Stifte "B" zur Halterung der Scharniere entsprechend eingedreht worden sind (Fig. 3).



WICHTIGER HINWEIS

- Beim Abnehmen der Tür darf das Blockiersystem der Scharniere nicht entfernt werden, da deren Klappmechanismus mit voller Wucht zurückspringen würde.
- Tür niemals in Wasser eintauchen.

HINWEISE ZUR INSTALLATION

Dieses Gerät darf nur von entsprechend befugtem Fachpersonal in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden technischen Auflagen und EU-Bestimmungen installiert werden.:

Städtebaurechtliche Verordnungen des Umweltministeriums (in Großbritannien).

Städtebaurechtliche Normen des Entwicklungsministeriums (in Schottland).

IEE-Norm zur Verkabelung.

Strom führende Geräte am Arbeitsplatz.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Beim Auspacken des Geräts ist darauf zu achten, dass die nachstehend genannten Bauteile vollständig vorhanden sind:

- Bedienungsanleitung
- Ofenrost
- Eine Backpfanne
- Schrauben und Kaschierteile zur Befestigung des Backofens vor Ort

AUFSTELLUNG DES GERÄTS (siehe Fig. 5)

Dieses Gerät gehört zur Klasse I.

Eine Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Bei einer Zuwiderhandlung gegen die geltenden Unfallverhütungsvorschriften weist der Hersteller jegliche Haftung zurück.

WICHTIG

Der Schrank, in den das Gerät eingebaut wird, bzw. das diesbezüglich zum Einsatz gebrachte Material ist bei Betrieb des Backofens einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Raumtemperatur ausgesetzt.

Bestimmte mit Kunststoffanteilen hergestellte Küchenmöbel neigen bereits bei niedrigeren als den angegebenen Temperaturwerten zu Verfärbungen oder Farbverlusten. Wird das Gerät also ohne Berücksichtigung der erwähnten Temperaturanforderungen eingebaut bzw. besteht kein Abstand von mindestens 4 mm zu einer benachbarten Schrankwand, liegt die diesbezügliche Verantwortung allein beim Besitzer.

HINWEISE ZUR INSTALLATION

1. Wie in Fig. 5 dargestellt, muss der Backofen in eine Standardöffnung von 900 mm unterhalb des Kochfelds oder in eine Küchensäule eingebaut werden.
2. Beim Einbau des Backofens in eine Küchensäule muss auf eine ausreichende Belüftung geachtet werden. Hierzu die Rückwand des Schrankes abnehmen und wie in Fig. 5 dargestellt eine Öffnung von mindestens 85-90 mm vorsehen.
3. Der Backofen muss am Aufstellungsort sicher befestigt werden. Diesbezüglich sind die in den vier Ecken des Türrahmens vorgesehenen Schrauben "A" Fig. 5 zu verwenden.

Fig. 5: Abmessungen für den Einbau von einfachen elektrischen Backöfen mit einer Breite von 90 cm (die Ausbildung des oberen Gehäuses kann variieren) und Befestigung innerhalb des Schrankes.

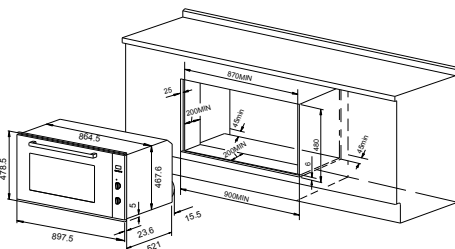


Fig. 7: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in ein Standard-Küchenmodul. Mindestlüftungsbedarf für obere und untere Unterbringung und Halterung des rückwärtigen Bereichs der Einheit.

- A. Halterung abnehmen.
- B. 75-90 mm Zwischenraum zwischen der Wand und dem rückwärtigen Einbaubereich bzw. dem Schrankboden.
- C. Sockel.
- D. Anzubringende Blende.

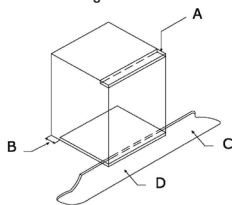
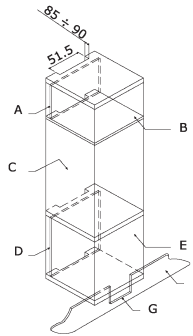


Fig. 8: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines ein-

fachen elektrischen Backofens in einen Hochschrank.

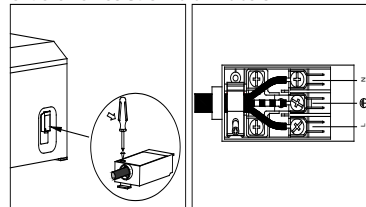
- A. Rückwand
- B. Lagerraum
- C. Hier Rückwand entfernen
- D. Rückwand
- E. Lagerraum
- F. Sockel
- G. Mindestlüftungsausschnitt 80 cm2



ELEKTRISCHE VERBINDUNG

Diese Öfen, die mit drei-poligen Stromversorgungskabeln ausgestattet sind, sind so konzipiert, dass sie mit alternierendem Strom funktionieren. Das Erdungskabel ist in gelb-grüner Farbe.


Montieren eines Stromzufuhrkabels



Öffnen des Terminalpanels:

- Verwenden Sie einen Schraubenzieher, stemmen Sie den Bolzen an den Seitentab der Terminalpanelabdeckung hoch;
- Schrauben Sie den Bolzen ab, ziehen Sie zur Öffnung die Abdeckung des Terminalpanels hoch.

Zur Installation des Kabels beachten Sie bitte folgende Schritte:

- Entfernen Sie die Drahtklemmschraube und die drei Kontraktsschrauben L-N - 
- Befestigen Sie die Drähte unter den Schraubenköpfen, indem Sie das folgende Farbschema verwenden: **Blau (N) Braun (L) Gelb-Grün**

- Befestigen Sie das Stützkabel an seiner Position mit der Klammer und schließen Sie die Abdeckung des Terminalpanels.

Verbindung des Speisungskabels mit den Hauptteilen

Installieren Sie eine standardisierten Verschluss an die Last, wie im Datenblatt beschrieben. Wenn Sie das Kabel direkt mit den Hauptteilen verbinden, installieren Sie einen Omnipolarkreislaufschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm zwischen dieser Anwendung und den Hauptteilen. Der Omnipolarkreislauf-

fausschalter sollte eine derartige Größe haben, die zur Last passt und sollte die gültigen Reglements erfüllen (das Erdungskabel sollte nicht vom Kreislaufausschalter unterbrochen werden).

Das Speisungskabel sollte so positioniert werden, dass es entlang seiner gesamten Länge keine Temperatur über 50°C in bezug auf Raumtemperatur erreicht oder vor Sonneneinstrahlung geschützt wird – mit einer entsprechenden Rate.

Vor der Verbindungsherstellung prüfen Sie bitte, dass:

- die elektrische Sicherheit dieses Gerätes nur garantiert werden kann, wenn der Kocher richtig und gut geerdet ist und dies „gemäß den Reglements für elektrische Sicherheit. Stellen Sie immer sicher, dass die Erdung effizient ist; im Fall von Zweifeln, rufen Sie einen qualifizierten Techniker zu Hilfe, damit er das System prüfen kann. Der Hersteller weist jede Verantwortung für Schäden zurück, welche aufgrund eines nicht geerdeten Systems entstehen können.
- Vor der Installation des Gerätes in den Hauptteilen prüfen Sie bitte, dass die im Datenblatt angeführten Spezifikationen (des Geräts und/oder der Verpackung) jenen der elektrischen Hauptsysteme ihres Haushalts entsprechen.
- Prüfen Sie, dass die elektrische Leistung des Systems und der Buchsen das Gerät mit maximaler Leistung versorgt, wie im Datenblatt angeführt. Im Fall von Zweifeln rufen Sie bitte einen qualifizierten Techniker.
- Wenn die Buchsen- und Geräteverbindung nicht kompatibel ist, ersetzen Sie die Buchse durch ein passendes Modell durch einen qualifizierten Techniker. Letzterer muss insbesondere auch sicherstellen, dass die Kreuzsektion der Buchsenkabeln für die absorbierte Leistung des Geräts passen. Die Verwendung von Adaptern, multiplen Buchsen und/oder Verlängerungen wird nicht empfohlen. Wenn sie dennoch verwendet werden müssen, verwenden Sie bitte nur einfache oder multiple Adapter und Verlängerungen, welche den gültigen Sicherheitsreglements entsprechen. In diesen Fällen dürfen Sie niemals die maximale Stromkapazität übersteigen, die am einfachen Adapter oder an der Verlängerung sowie die maximale Leistung, die am multiplen Adapter angegeben ist. **Der Verschluss und die Buchse müssen einfach zugänglich sein.**

WARTUNG UND UNTERHALT

Vor allen Wartungs- und Unterhaltsarbeiten muss das Gerät zunächst vom Netz getrennt werden.

Während der Garantiezeit müssen alle anfallenden Wartungs- und Unterhaltsarbeiten der zuständigen Kundendienststelle des Herstellers überlassen werden. Jeder von diesbezüglich nicht befugten Personen vorgenommene Eingriff in das Gerät hat die Annullierung des bestehenden Garantieanspruchs zur Folge.

AUSTAUSCH DER LAMPE DES INNENRAUMS

(Fällt nicht unter die Garantie des Geräts.)

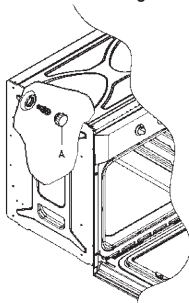
Für die Beleuchtung des Innenraums kommt eine Glühlampe mit 15 W bzw. 25 W für 300 °C vom Typ E-14 zum Einsatz.

ACHTUNG: Gerät vom Netz trennen, Ofentür (wie an anderer Stelle beschrieben) abnehmen und vorhandene Einsätze herausnehmen. Glasabdeckung zum Schutz der Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen. Fig. 9 (A).

Alte Glühlampe herausnehmen, sicher und umweltfreundlich ents-

orgen, durch eine neue ersetzen und Schutzabdeckung wieder aufschrauben. Die neue Glühlampe muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

ANMERKUNG: Die Glasabdeckung kann sehr straff aufsitzen, weshalb zum Herausnehmen unter Umständen ein entsprechendes Werkzeug zum Einsatz gebracht werden muss.



TECHNISCHE ANGABEN INNENABMESSUNGEN

Breite	65,7cm
Tiefe	43,5cm
Höhe	35,1cm
Garraum	105 Liter

ELEKTRISCHE ANGABEN

Nennspannung:

220-240V ~50/60Hz oder 50Hz

Speiseanschluss: 13 A (automatischer Bipolar-Schalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm)

LEISTUNGS-AUFNAHME

 2540-2988W	 2928-3375W	 2953-3400W	 3166-3660W	 1950-2276W
 2561-3005W	 1367-1570W	 1330-1523W	 2733-3278W	 70-87W

Netzkabel:

3 x 1,5 mm² Typ H07RN-F <HAR>

Innenraumbeleuchtung:

15 W - 25 W / 300 °C, Typ E-14

Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation des Geräts zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle von ihm als erforderlich oder angebracht erachteten Neuerungen ohne eine diesbezügliche Vorankündigung in das Gerät einzubringen.

cata

CNA
●●●group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

c/ Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN

Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt