

Istruzioni d'uso e manutenzione  
per forni ad incasso B600

Operating and maintenance  
instructions for built-in ovens B600

Bedienungs und Wartungsanleitungen  
für Einbaubacköfen B600

Instructions pour l'usage et la maintenance  
des fours à enca斯特ment B600

Instrucciones de uso y mantenimiento  
para hornos de encastre B600

Instruções de uso e manutenção  
para fornos de encastrar B600

Gebruiksaanwijzing en instructies  
voor onderhoud en installatie B600

**MODEL  
FM 54 RK.A**







## ITALIANO

### Dismissione degli elettrodomestici

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## ENGLISH

### Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheelie bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## FRANCAIS

### Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Électriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

## DEUTSCH

### Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

## DUTCH

### Vernietiging van oude elektrische apparaten

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

## ESPAÑOL

### Eliminación del electrodoméstico viejo

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## PORTUGUÊS

### Recolha dos electrodomésticos

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

## FINNISH

### Vanhan elektroonika- ja romun kierrätys

Euroopan Direktiivi 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE – elektroniikkaromulle), vaati vanhojen sähkölaitteiden romun erottamisen normaali jäteiden kierrostaa. Vanhat sähkölaitteet tulisi kerätä erikseen, jotta nain voidaan optimoida laitteiden kierrätys ja näin ollen vähentää vaaran aiheuttumista ihmisiille ja luonolle. Merkinä rasti jäteastian päällä muistuttaa vastuustasi laitteiden häviätmisestä erikseen.

Kulutajien tulee ottaa yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjiin saadakseen tietoa vanhojen laitteiden oikeasta kierrätämisestä.

# Indesit Company

## DANISH (Dansk)

### Affaldshåndtering af gamle elektronisk apparerater

Det Europæiske Direktiv 2002/96/EC angiver enden af Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) —Affaldshåndtering af Elektriske og Elektroniske udstyr, kræver at man tager gamle elektroniske husholdningsudstyr skal udskilles med dette ikke ske på en sorteret m. De gamle elektroniske apparater skal indsamlies separat for at optimere genbrugigheden af de materialer apparaterne besidder. Derved reduceres den skadelig påvirking p. mennesker og miljø, mest muligt. Symbolet med krydsset over skallespanden p. produktet, vil på minde dig om dit ansvar til atindsamle disse produkter separat.

Det opfordres st. rett. at man tager kontakt til sin lokale kommune eller forhandler for yderligere information ang. enden af affaldshåndteringen af gamle elektroniske apparater.

## SWEDISH (Svenska)

### Hantering av förbrukad elektronisk utrustning

Det europeiska direktivet 2002/96/EC gäller i landet Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) —hantering av förbrukad elektrisk och elektronisk utrustning, kräver att gammal hushållselektronik INTE kasseras tillsammans med det vanliga återvärdena avfallet. Förbrukad utrustning måste samlas ihop separat från att optimera materialtillverkandet samt att reducera negativ inverkan på miljön och människors hälsa. Symbolen av en verkryssad soppotuna påminner dig om din skyldighet att hantera den och förbrukade utrustningen separat.

Du kan kontakta din kommun eller lokala terförsäljare för ytterligare information i landet hantering av förbrukad elektronisk utrustning.

## GREEK

### Η διάθεση των παλαιών ηλεκτρικών συσκευών

Η ενιωταϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ), απαιτεί ότι οι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να αποβάλλονται μαζί με τα ιπτάμενα απόβλητα των δημόσιων δικτύων. Οι παλαιές συσκευές πρέπει να συλλέχονται χωριστά προκειμένου να βελτιστοποιηθούν η αποκατάσταση και η ανανεύλωση των υλικών που περιέχονται με σκοπό τη μείωση των βλαβερών επιπτώσεων στην ανθρώπινη ψυχή και το περιβάλλον. Το σύμβολο με το διεγεγμένο "δοχείο αποβλήτων" στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωση σας, που όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή πρέπει να συλλέγετε χωριστά. Οι καταναλωτές θα πρέπει να απειθώνονται στις τοπικές αρχές ή στα καταστήματα λιανικής για πληροφορίες που αφορούν τη ωστική διάθεση των παλαιών ηλεκτρικών συσκευών.

## CZECH

### Likvidace starých elektrických zařízení

Evropská směrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních stanovuje, že staré domácí elektrické spotřebiče nesmí být odkládány do běžného netříděného domovního odpadu. Staré spotřebiče musí být odevzdány do odděleného sběru, a to za účelem recyklace a optimálního využití materiálů, které obsahují, a z důvodu předcházení negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol „přeskřítnuté popolnice“ na výrobku vás upozorňuje na povinnost odevzdat zařízení po skončení jeho životnosti do odděleného sběru. Spotřebitelé by měli kontaktovat příslušné místní úřady nebo svého prodejce ohledně informací týkajících se správné likvidace starého zařízení.

## POLISH

### Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych.

Europejska Dyrektywa 2002/96/EC dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych. Zużycie urządzenia muszą być osobno zbierane i sortowane w celu zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetwarzania pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza“ umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku specjalnego sortowania.

Konsumenti powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich użytymi urządzeniami gospodarstwa domowego.

## HUNGARIAN

### A régi elektronikus termékek megsemmisítése

Az elektromos készülékek megszűntetéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyűjtési folyamat során összegyűjteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyűjteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévő anyagok tűrahasznosítását és csökkenjen az emberek egészségét és környezetet gyakorolt hatásukat. Az álhúzott "szemeteskuka" jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyűjteni. A fogyasztónak a helyi hatóságot vagy kereskedőt kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetően.

## SLOVAKIA

### Likvidácia starých elektrických zariadení

Európska smernica 2002/96/EC o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach stanovuje, že staré domáce elektrické spotrebiče nesmú byť odkládané do bežného netriedeneho domového odpadu. Staré spotrebiče musia byť odovzdané do oddeleného zberu a to za účelom recyklácie a optimálneho využitia materiálov, ktoré obsahujú, a z dôvodu prevencie negatívneho dopadu na ľudske zdravie a životné prostredie. Symbol „prečiarknuté popolnice“ na výrobku Vás upozorňuje na povinnosť odovzdať zariadenie po skončení jeho životnosti do oddeleného zberu.

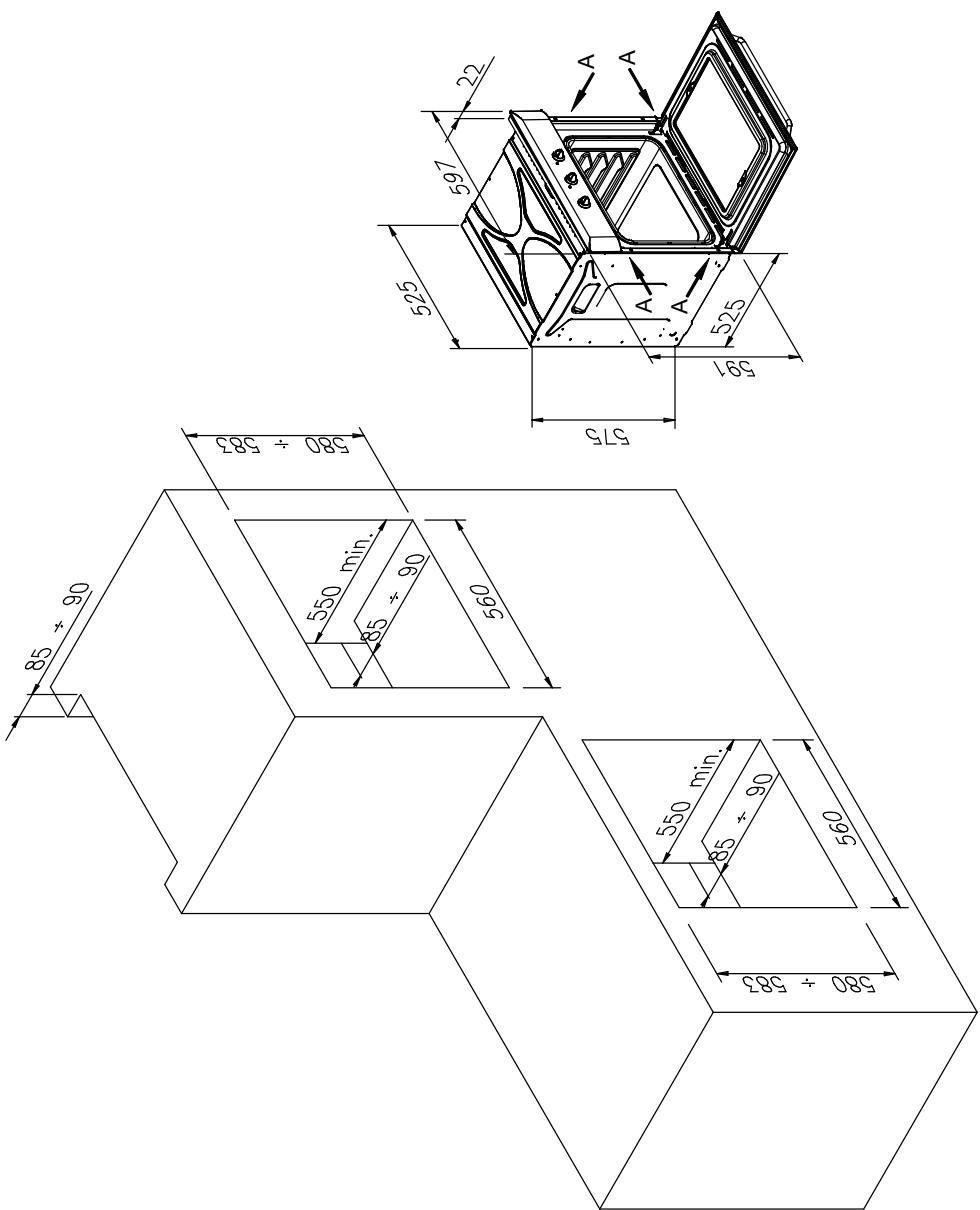
Spotrebiteľia majú povinnosť kontaktovať ich lokálny úrad alebo malobochod kvôli informáciám týkajúcim sa správnejho odovzdania a likvidácie ich starých spotrebičov.

## SLOVENIAN

### Ravnjanje z odsluženimi elektronskimi napravami

Evropska direktiva 2002/96/EC za Odslužene Električne in Elektronske Naprave in Opremo zahteva, da se odslužene elektronske in električne naprave zbirajo in odlagajo ločeno od navadnih nesoritiranih gospodinjskih odpadkov. Namen te uredbe je optimizacija zbiranja in reciklaže materialov v napravah, ki lahko vpljuje na zdravje ljudi in na okolje. Simbol „prečiarknute smetnjak“ na izdelku vas opozarja na vašo obveznost, da morate te odslužene naprave zbrati ločeno.

Uporabniki lahko vse informacije o pravilnem ravnjanju z odsluženim aparatom dobijo pri lokalnih oblastih ali prodajalcih.





Indice

<b>Caratteristiche tecniche</b>	<b>3</b>
<b>Istruzioni per l'installazione</b>	<b>4</b>
<b>Cruscotto comandi</b>	<b>5</b>
<b>Funzioni del selettori</b>	<b>6-7</b>
<b>Tabella cottura</b>	<b>8</b>
<b>Uso del grill</b>	<b>9</b>
<b>Uso del girarrosto</b>	<b>9</b>
<b>Contaminuti meccanico 60'</b>	<b>10</b>
<b>Fine cottura meccanico 120'</b>	<b>10</b>
<b>Programmatore analogico</b>	<b>12</b>
<b>Orologio analogico</b>	<b>13</b>
<b>Programmatore elettronico</b>	<b>14-15-16</b>
<b>Sostituzione della lampada forno</b>	<b>17</b>
<b>Smontaggio della porta forno</b>	<b>17</b>
<b>Optional su richiesta</b>	<b>18</b>
<b>Pulizia e manutenzione del forno</b>	<b>19</b>



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

93/68/CEE : Norme Generali

2006/95/CE : Bassa tensione

2004/108/CEE : Compatibilità elettromagnetica

Regolamento CE n° 1935/2004 : Idoneità dei materiali al contatto con i cibi

## AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio.

Si raccomanda di conservarlo per l' intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all' installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.

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

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

Gli elementi dell'imballaggio (p. es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento).

Tenere le parti dell' imballaggio fuori della portata dei bambini.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti. Se il forno presenta danni visibili non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.

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

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

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

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

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

Durante il funzionamento il forno si surriscalda fortemente. Il forno surriscaldato rimane tale per lungo tempo, anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo prima di intraprendere, per esempio, lavori di pulizia del forno.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato.

La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi.

Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

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

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

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.

Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.

Non sedersi e non appoggiaiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti, ecc.).

Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

### **Dimensioni:**

Altezza: 591mm  
Larghezza: 597mm  
Profondità: 547mm

**Tensione di alimentazione:** 220-240V~ 50Hz

### **Allacciamento elettrico:**

Assicurarsi che il voltaggio corrisponda a quello indicato nella targhetta dati tecnici, situata nella parete destra del frontale del forno, visibile a porta aperta.

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

### **Attenzione:**

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

**BLU - NEUTRO (N)**  
**MARRONE - FASE (L)**  
**GIALLO-VERDE - TERRA (=)**

## **INSTALLAZIONE DEL FORNO**

Il forno deve essere alloggiato in un'apertura standard di 560mm (vedi figure a inizio libretto), sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna.

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

Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti A, poste negli appositi fori della cornice.

Fare attenzione nell'inserimento del forno nel vano a non fare leva con la porta; inoltre non sottoporre a eccessive pressioni la porta quando è aperta.

## **IL PRIMO UTILIZZO**

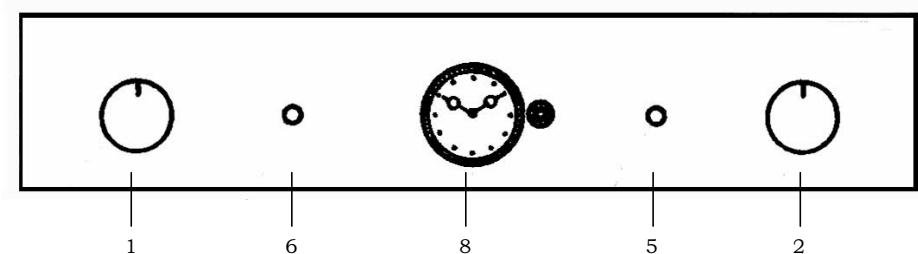
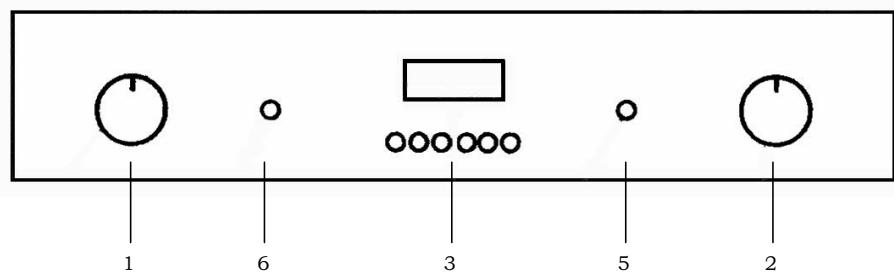
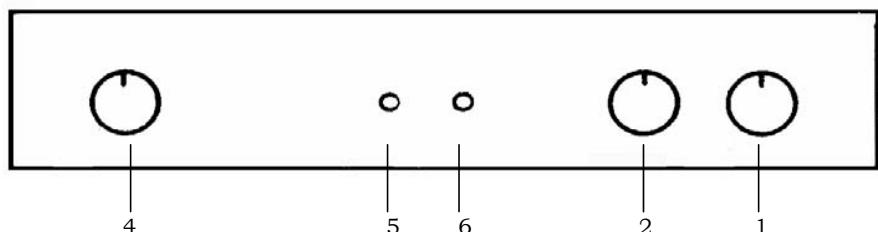
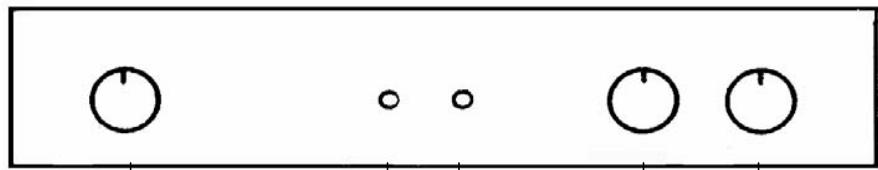
Attenzione: il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Prima di usare il forno, pulire accuratamente l'interno, le griglie e la leccarda con sapone non abrasivo e acqua tiepida. Inserire la griglia e la leccarda nelle rispettive corsie.

Una volta completata l'operazione, collegare il forno alla rete elettrica e portarlo alla temperatura massima per 20 minuti circa, al fine di eliminare eventuali residui grassi, olio, resine di fabbricazione che possono causare cattivi odori durante la cottura; arieggiare il locale.

Compiuta questa semplice operazione, il forno è pronto ad effettuare la prima cottura.

## Cruscotto comandi



1. Termostato

2. Selettore

3. Programmatore elettronico

4. Fine cottura

5. Spia verde

6. Spia gialla

7. Contaminuti

8. Programmatore analogico e  
Orologio analogico

## **Funzioni del selettore:**



### **SCONGELAMENTO**

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

Entra in funzione la ventola, ma senza propagazione di calore (il termostato non è operante). La porta del forno dev'essere chiusa. Questo tipo di funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.



### **COTTURA TRADIZIONALE**

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.

La spia gialla si accenderà fino al raggiungimento della temperatura impostata. Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande



### **COTTURA VENTILATA**

La ventola e la resistenza circolare, entrano in funzione ed il calore selezionato tramite il termostato ad una temperatura compresa tra i 50°C ed i 250°C, viene diffuso in maniera regolare ed omogenea in tutte le parti del forno.

Non è necessario preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.

È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (es. carne e pesce), rispettando ovviamente i diversi tempi di cottura



### **GRILL CENTRALE**

Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra i 50°C ed i 250°C, tenendo la porta del forno chiusa. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo.



### **DOPPIO GRILL**

Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra i 50 °C ed i 250 °C, tenendo la porta del forno chiusa o semiaperta. In quest'ultimo caso è necessario l'uso del deflettore. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per pietanze consistenti che richiedono l'azione del grill su tutta la superficie.



### **VENTOLA + GRILL**

Regolare il termostato alla temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. L'azione della ventola, combinata all'azione grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari.

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



### **VENTOLA + SUOLA**

Selezionare la temperatura desiderata per questo tipo di cottura particolarmente delicata e lenta.

Non è consigliabile preriscaldare il forno.

**Funzioni del selettore:****COTTURA TRADIZIONALE + VENTOLA**

Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C, tenendo la porta del forno chiusa. Questo tipo di cottura è l'integrazione tra convenzionale e ventilato. Cottura indicata per cuocere (pane, pizza, lasagne). E' consigliabile il preriscaldamento del forno.

**LUCE FORNO****RESISTENZA SUOLA**

Selezionare la temperatura idonea tra i 50°C ed i 250°C. Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande.

**RESISTENZA CIELO**

Selezionare il termostato tra i 50°C ed i 250°C. Tipo di cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.

**GRILL + GIRARROSTO**

Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra i 50°C ed i 250°C, tenendo la porta del forno chiusa. L'inserimento automatico del girarrosto avviene contemporaneamente all'accensione del grill.

**VENTILAZIONE SEMIFORZATA CON SERPENTINA INFERIORE.**

La ventola parte con la serpentina inferiore. Il termostato deve essere impostato alla temperatura desiderata. Non è necessario preriscaldare il forno. Consigliato per riscaldare o cuocere molto lentamente.

**Tavola 1**

Tipo di pietanza	Temp. °C	Guida * d'inserim.	Tempo cottura in minuti	
			Raccomandata	Propria
<b>Dolci a stampo con impasto sbattuto</b>				
Panettoni o focacce	175	2	55 - 65	
Focaccia reale	175	3	60 - 70	
Torta sublime	175	3	60 - 70	
<b>Dolci a stampo con impasto di pasta frolla</b>				
Fondo torta	200	3	8 - 10	
Fondo torta con ricotta	200	3	25 - 35	
Fondo torta con frutta	200	3	25 - 35	
<b>Dolci a stampo con impasto lievitato</b>				
Fondo torta	180	3	30 - 45	
Pane bianco 1Kg di farina	200	3	25 - 35	
<b>Dolci piccoli</b>				
Pasta frolla	200	3	10 - 15	
Pasta da bignè	200	2	35 - 45	
Pasta biscotto	200	3	15 - 20	
<b>Lasagne</b>	225	2	40 - 50	
<b>Carni</b>				
Arrosti cottura lunga (es. vitello arrosto)	200	2	120 - 150	
Arrosti cottura breve (es. roastbeef)	200	2	60 - 90	
Polpettone	200	2	30 - 40	
<b>Pollame</b>				
Anitra 1 1/2 kg	200	2	120 - 180	
Oca 3 kg	200	2	150 - 210	
Pollo arrosto	200	2	60 - 90	
Tacchino 5 Kg	175	2	240 circa	
<b>Selvaggina</b>				
Lepre	200	2	60 - 90	
Coscia di capriolo	200	2	90 - 150	
Coscia di cervo	175	2	90 - 180	
<b>Verdure</b>				
Patate al forno	220	2	30 - 40	
Sformato di verdura cotta	200	2	40 - 50	
<b>Pesce</b>				
Trota	200	2	40 - 50	
Cefali	200	2	40 - 50	
<b>Pizza</b>	240	3	10 - 20	
<b>Grill</b>				
Braciola		4	8 - 12	
Salsicce		4	10 - 12	
Pollo alla griglia		2	25 - 35	
Arrosto di vitello allo spiedo 0,6 Kg			50 - 60	
Pollo allo spiedo			60 - 70	

\* Il numero della guida è riferito a quello più basso (escluso l'appoggio sul fondo del forno, in quanto la leccarda non è inseribile).

I DATI SOPRA RIPORTATI SONO INDICATIVI PERCHE' IL TIPO DI COTTURA ED IL TEMPO DI COTTURA VARIA SIA PER LA QUANTITA' CHE PER LA QUALITA' DELLE VIVANDE.

### Come si usa il grill

Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia o in una teglia dai bordi molto bassi. La griglia va posta nel gradino più alto possibile, mentre la leccarda per la raccolta dei grassi, dovrà occupare il gradino sottostante. Inserire la resistenza grill nel seguente modo:

- A. Con forno statico Pos.  del selettori
- B. Con forno ventilato Pos.  del selettori

C. Con forno multifunzione/ventilato Pos.  del selettori

D. Con forno multifunzionale Pos.  ,  del selettori

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

Indichiamo alcuni tempi di cottura, a titolo orientativo:

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

### Come usare il girarrosto (dove previsto) - Fig. 2

E' possibile utilizzare il girarrosto abbinato al funzionamento del grill. Dopo aver infilato longitudinalmente le vivande con lo spiedo, bloccarle con i due forchettoni.

Quindi procedere come segue:

A) Introdurre la punta dello spiedo nell'albero cavo del motorino situato sullo schienale del forno;

B) Appoggiare il supporto nella gola dello spiedo;

C) Togliere l'impugnatura, svitandola;

D) Introdurre la leccarda nel gradino più basso;

E) Portare il selettori sulla Posizione grill per azionare il motorino;

F) A cottura terminata, avvitare l'impugnatura dello spiedo ed estrarlo dal forno. (Fig. 2)

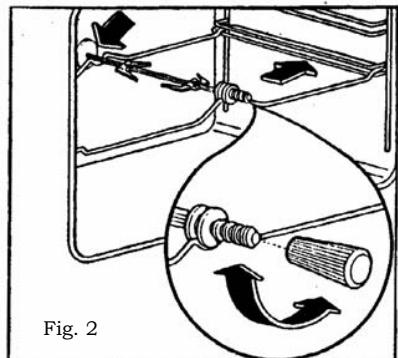


Fig. 2

### **Contaminuti meccanico 60 min - Fig. 3**

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionarla ruotandola in senso antiorario sino al tempo desiderato.

Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

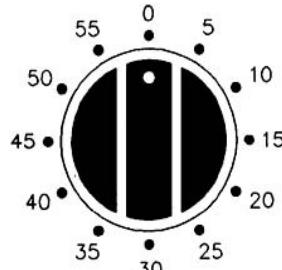


Fig. 3

### **Fine cottura meccanico 120 minuti - Fig 4**

La funzione dell'orologio è di predisporre la cottura per un tempo predeterminato.

#### **1) FUNZIONAMENTO**

Dopo aver selezionato la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotare la manopola dell'orologio in senso orario fino al tempo desiderato (max 120 minuti). Quando l'orologio ritornerà alla posizione "0", un segnale acustico Vi comunicherà lo spegnimento automatico del forno.

#### **2) POSIZIONE MANUALE**

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se desiderate usare il forno manualmente, ruotare la manopola dell'orologio nella posizione .

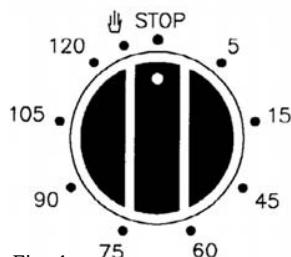
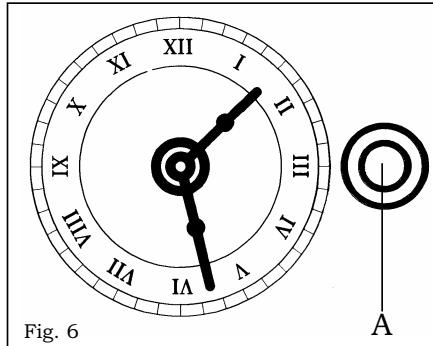


Fig. 4

### Orologio analogico - Fig.6

Regolazione dell'orologio : per la messa a punto dell'ora esatta, premere e ruotare in senso orario o antiorario la manopola "A".



## **PROGRAMMATORE ANALOGICO**

### **OROLOGIO**

Per regolare l'ora corrente, premere e girare il pulsante in senso orario.  
Posizionare le lancette **A** e **B** sull'ora esatta.

### **COME IMPOSTARE LA DURATA DELLA COTTURA**

Questa funzione consente l'inizio immediato della cottura, mentre la fine della cottura viene impostata in automatico. Tempo massimo regolabile: 180 minuti in doppia scala (3 ore).

Per impostare la durata della cottura, girare il pulsante in senso orario e posizionare la graduazione del disco **E** sull'indice **D** del riquadro.

La fine del tempo di cottura è segnalata da una suoneria che si interrompe automaticamente dopo circa 3 minuti, mentre sul disco **E** compare il simbolo « O » oppure «  » (posizione off).  
La suoneria si può interrompere anche manualmente, girando il pulsante in senso orario fino a far coincidere il simbolo « O » oppure «  » del disco **E** sull'indice **D**.

### **POSIZIONE MANUALE**

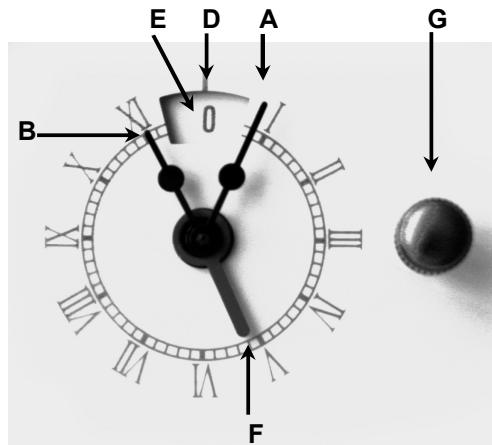
La posizione manuale « I » oppure «  » deve essere inserita manualmente dall'utente del forno, dato che non è programmabile. Per impostare la posizione manuale, girare il pulsante in senso orario fino a far coincidere la posizione « I » oppure «  » sull'indice **D**. Per ritornare in posizione « O » oppure «  » (posizione off), girare il pulsante in senso antiorario.

### **COME IMPOSTARE L' INIZIO AUTOMATICO DELLA COTTURA**

Questa funzione consente di impostare una cottura completamente automatica con avvio ritardato e arresto automatico della cottura.

Tempo massimo regolabile per l'inizio della cottura: 11 ore. Prima di impostare il tempo d'inizio cottura, assicurarsi che il simbolo « O » oppure «  » del disco **E** sia ben allineato sull'indice **D** del riquadro.

Per regolare il tempo d'inizio della cottura, tirare e poi girare il pulsante in senso orario e posizionare la lancetta dell'inizio cottura **F** sopra all'orario desiderato. Una volta fatto questo, impostare il tempo di durata della cottura come indicato nei paragrafi precedenti.



- A. Lancetta dei minuti
- B. Lancetta delle ore
- D. Indice
- E. Tempo di cottura
- F. Inizio della cottura
- G. Per regolare l'ora: premere leggermente e girare in senso orario

Per impostare la durata della cottura : girare in senso orario

Per impostare l'inizio della cottura : tirare leggermente e girare in senso orario.

### **Programmatore elettronico - Fig. 7**

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

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

#### **Descrizione dei pulsanti**



“ TIMER ”



“ TEMPO DI COTTURA ”



“ FINE TEMPO DI COTTURA ”



“ POSIZIONE MANUALE ”



“ SCORRIMENTO AVANTI DEI NUMERI DI TUTTI I PROGRAMMI ”



“ SCORRIMENTO A RITROSO DEI NUMERI DI TUTTI I PROGRAMMI ”

#### **Descrizione dei simboli illuminati**

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

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



Funzionamento cottura automatica



Timer in funzione



ed « AUTO » (entrambi lampeggianti) - Errore programma

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

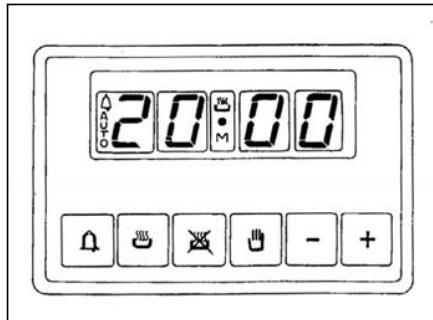


Fig. 7

## **Orologio digitale**

Indica le ore (0-24) e i minuti.

Subito dopo il collegamento (come pure dopo un'eventuale interruzione di corrente) compaiono sul pannello TRE cifre interattive.

Per inserire l'ora esatta è necessario premere simultaneamente  +  e NELLO STESSO TEMPO uno dei pulsanti [+ ] o [- ] fino ad ottenere l'ora esatta.

Le velocità di cambio delle cifre sul display aumenteranno notevolmente alcuni secondi dopo che sarà iniziata la pressione sui pulsanti [+ ] e [- ].

## **Cottura manuale**

### **(senza programmatore)**

Per usare il forno senza l'ausilio del programmatore è necessario annullare l'indicazione «AUTO» interattiva. Per fare questo basta premere sul pulsante .

Se l'indicazione «AUTO» è fissa, indicando che il forno è programmato, si deve prima provvedere a cancellare il programma premendo  e portando il display a zero.

## **Cottura automatica**

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

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

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

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

- Premendo  fissiamo sul display 0.45.
- Premendo  fissiamo sul display 14.00.

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

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

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

## Cottura semiautomatica

### A. Programmazione del tempo di cottura.

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

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

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

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

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

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

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

## Avvisatore elettronico

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

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

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

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

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

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

### **Sostituzione della lampada forno - Fig.8**

Il forno è provvisto di una lampadina avente le seguenti caratteristiche:

25W

Attacco a vite E-14

T 300° C

**ATTENZIONE:** Disinserire l'apparecchio dalla corrente elettrica.

Nell'eventualità fosse necessario sostituire la lampada di illuminazione del forno, occorre togliere la copertura di protezione A svitandola in senso antiorario.

Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione A .

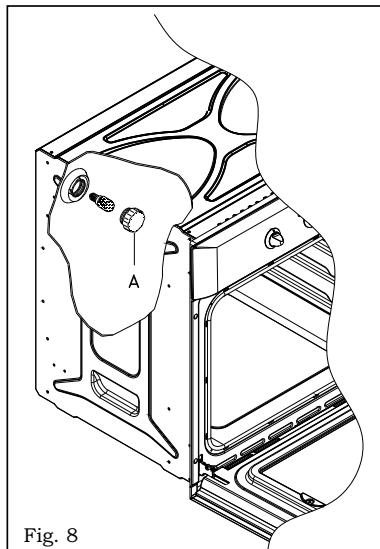


Fig. 8

### **Smontaggio della porta forno - Fig.9**

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

#### **cerniere con levette mobili**

Le cerniere A sono dotate di due levette mobili B.

Se la levetta B viene sollevata, la cerniera si libera dalla sua sede. Si può allora sollevare la porta verso l'alto ed estrarla facendola scivolare verso l'esterno;

per effettuare questa operazione, afferrare la porta per i lati vicino alle cerniere.

Per reinstallare la porta, prima inserire le cerniere nelle loro sedi.

Prima di richiudere la porta, **non dimenticare di abbassare le due levette mobili B** utilizzate per agganciare le cerniere.

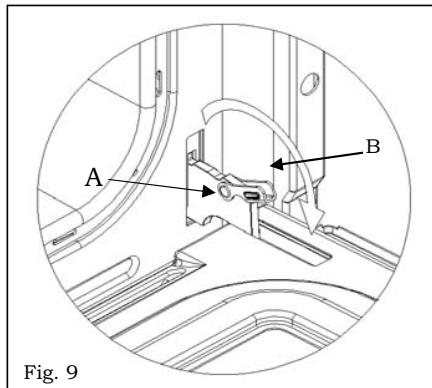


Fig. 9

**Installazione dei pannelli autopulenti (optional)****- Fig. 10**

- 1) Fissare il pannello (A) con 4 viti autofilettanti.
- 2) Appoggiare i pannelli (C) ai fianchi del forno, posizionare sopra le griglie tolte in precedenza e riagganciare.
- 3) Reinserire nel forno gli accessori precedentemente tolti .

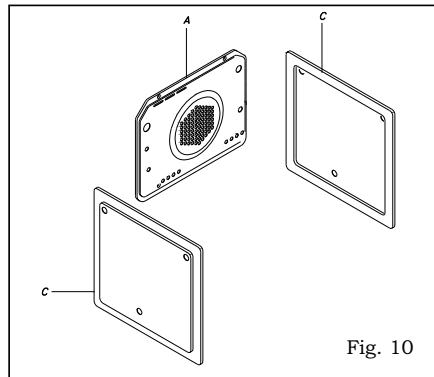


Fig. 10

**Accessori in dotazione del forno - Fig. 11**

L'apparecchio può essere corredato di guide laterali che vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle guide laterali le griglie e il vassoio in dotazione.

Per togliere le guide laterali basta esercitare una leggera pressione verso il basso sul particolare A

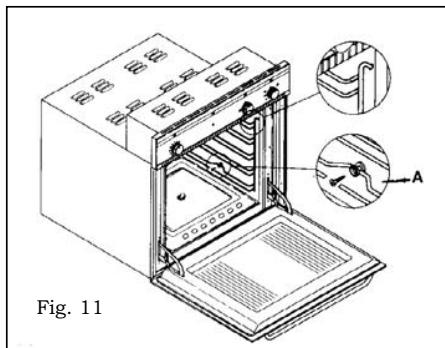


Fig. 11

## **Pulizia e manutenzione del forno**

**Importante:** Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

**Pulizia del forno:** La pulizia del forno senza pannelli autopulentì, dev'essere fatta dopo l'uso quando è spento, ma ancora tiepido, **non caldo**, in modo che la pellicola di grasso prodotta dai vapori della cottura sulle pareti è ancora facile da togliere, inoltre le colature e gli spruzzi di grasso non hanno ancora una crosta dura e consistente. Togliete i supporti laterali in

filo cromato; tirare verso l'alto la parte anteriore per sganciarli dalla parete e sfilarli dai fori posteriori.

Pulire il forno con un panno soffice imbevuto con una soluzione allungata di ammoniaca; sciacquate ed asciugate. Se vi rimanessero ancora delle macchie o colature, ponete sul fondo un panno umido imbevuto di ammoniaca, chiudete la porta e dopo qualche ora lavate il forno con acqua calda e detergivo liquido, sciacquate ed asciugate con cura. Per le parti esterne in metallo lucido, usate un panno soffice con acqua e sapone; da non usare mai prodotti in polvere contenenti abrasivi.

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

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



**Table of contents**

<b>Technical specifications</b>	<b>25</b>
<b>Installation instruction</b>	<b>26</b>
<b>Control panel</b>	<b>27</b>
<b>Description of control panel symbols</b>	<b>28-29</b>
<b>Cooking table</b>	<b>30</b>
<b>Using the grill</b>	<b>31</b>
<b>Using the rotisserie</b>	<b>31</b>
<b>Minute minder</b>	<b>32</b>
<b>End of cooking 120'</b>	<b>32</b>
<b>Analog programmer</b>	<b>33</b>
<b>Analog timer</b>	<b>34</b>
<b>Electronic programmer</b>	<b>36-37-38</b>
<b>Replacing the oven bulb</b>	<b>39</b>
<b>Removing the oven door</b>	<b>39</b>
<b>Optional</b>	<b>40</b>
<b>Cleaning and maintenance</b>	<b>41</b>



## **DECLARATION OF CE COMPLIANCE**

This appliance is in compliance with the following European Directives:

93/68 : General regulations

2006/95/CE : Concerning low tensions

2004/108/CEE : Electromagnetic compatibility

CE Regulation n° 1935/2004 : this appliance is suitable to come in contact with food products.

## **GENERAL WARNINGS**

This manual is an integral part of the appliance.

It is necessary to keep it for the life cycle of the oven and to read it carefully for the installation, use, maintenance, cleaning and handling of the appliance.

Unplug the appliance before undertaking any sort of intervention on it.

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

Packaging materials (sheets, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging materials out of the reach of children.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

**This appliance was designed for home use only.**

**The manufacturer will not be held liable for any damage to persons or property caused by improper installation, or by improper, wrong or senseless use.**

The manufacturer reserves the right to make any changes to the product which are felt to be useful or necessary without any advance notice.

Do not carry out any modifications, tampering or repair attempts, especially with tools such as screwdrivers on the inside or outside of the appliance.

Repair work, especially on the electrical parts, must be performed only by specialized personnel.

Improper repair work can cause serious accidents, damage the appliance and equipment as well as impair proper operation.

In case of a failure in operation or an indispensable repair job, ask for the intervention of the customer technical service centre.

If the appliance shows visible signs of damage, do not use it; unplug it and contact the assistance service.

The oven must be unplugged as soon as an operating problem is discovered.

Make sure the power cord of the appliance is not crushed by the oven door as this may damage the electrical insulation.

If the power cord has been damaged, it must be replaced by the technical service centre in order to avoid the creation of hazardous situations.

Before closing the oven door, make sure there are no foreign bodies or pets inside the oven.

The oven gets extremely hot during operation and remains hot for a long time, even after it has been turned off, then cools down very slowly until reaching room temperature. Wait for a suitable period of time before carrying out any work such as cleaning.

Do not place heat-sensitive or flammable materials in the oven such as detergents, oven sprays, and so on. Superheated grease and oil may easily catch fire.

The rack, the plates and the cooking containers become extremely hot.

Use insulated glove or pot holders.

Never use water in an attempt to extinguish burning grease or oil (there is the danger of explosion). Suffocate the fire with wet cloths.

When using and maintaining the oven, be careful not to get fingers caught in the door hinges to avoid crushing or other injuries. This is specially important when children are around.

Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

Do not use the appliance to heat the room.

If the door is open there is the hazard of tripping or crushing the fingers; leave the door open only in an ajar position.

Do not sit or lean on the door and do not use it as a work surface.

For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

## **TECHNICAL DATA**

### **Dimensions:**

Height: 591mm  
Width: 597mm  
Depth: 547mm

**Voltage regulations:** 220-240V~ 50Hz

### **Electrical connection:**

Make sure that the voltage supply is the same as what is on the rating plate which can be found on the right side of the oven face.

The oven must be connected at the back using a cable with minimum section of 1.5mm providing an omnipolar switch in compliance with current regulations with a contact opening distance of at least 3mm.

### **Warning:**

Connect the wires in accordance with the following colours/codes:

BLUE	- NEUTRAL (N)
BROWN	- LIVE (L)
YELLOW-GREEN	- EARTH ( $\pm$ )

## **INSTALLATION OF THE OVEN**

The oven can be built into a standard 560mm housing unit (see drawings at the beginning of the booklet), either when built under the worktop or built in a tall housing unit.

In both cases ventilation provisions must be made; for this reason, there must be a gap of 85-90mm at the back of the housing unit.

The fixing of the oven in the cabinet is made by 4 screws A that are on the corners of the oven door frame.

When placing the appliance in the housing unit, do not use the oven door as a lever for lifting the oven.

To open the oven door, always pull the handle in the middle.

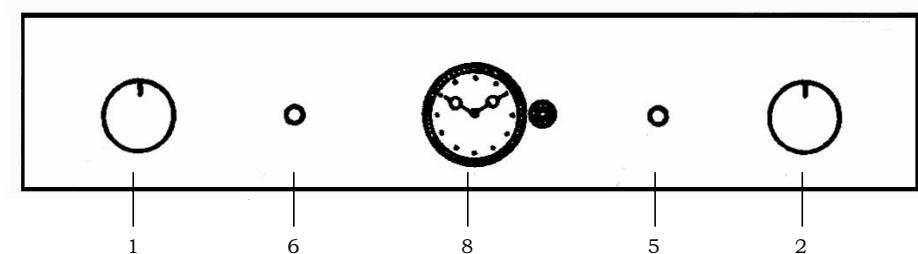
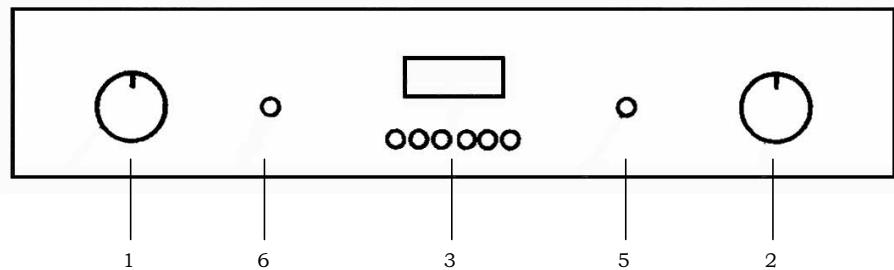
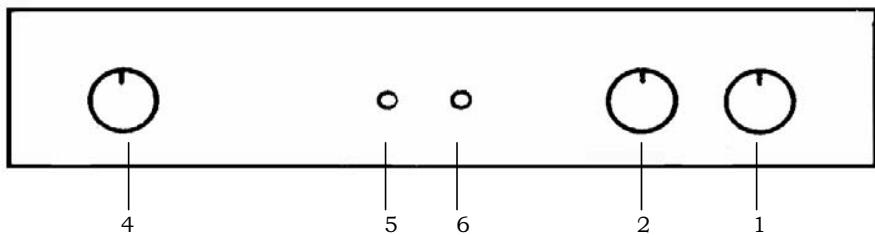
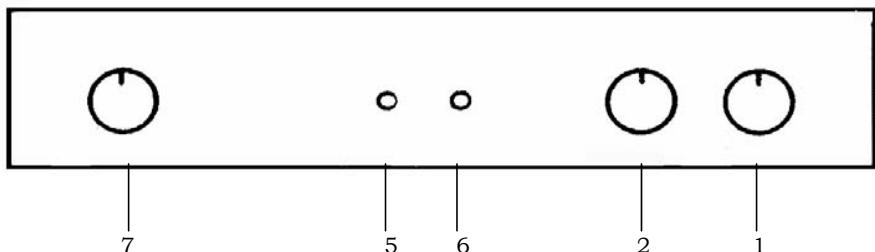
Do not place heavy objects on or lean on the oven door when open, as this can cause damage for the hinges.

## **BEFORE USING THE OVEN**

Attention: the oven must be unplugged from the electrical mains. Before using the oven, carefully clean the interior, the racks and the drip pan with non-abrasive soap and lukewarm water. Insert the racks and the drip pan into their respective runners. When this operation is complete, plug the oven into the electrical mains and bring it up to maximum temperature for at least 20 minutes in order to eliminate any residual grease, oil or resins from manufacturing which may cause unpleasant odours during cooking; then ventilate the room.

Once completed this simple operation, the oven is ready to cook for the first time.

## Control panel



- 1. Thermostat
- 2. Selector
- 3. Electronic timer
- 4. End of cooking

- 5. Green light
- 6. Yellow light
- 7. Minute minder
- 8. Analog programmer and  
Analog timer

## **Selector functions:**



### **DEFROSTING**

The oven and the green light will stay on during this and all the following functions.

The fan motor comes on, but there is no heat. The oven door should be kept in the close position. Recommended use: for defrosting frozen foods in general, this will help cut down the defrosting time by about one third of the normal time.



### **TRADITIONAL OVEN COOKING**

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected. The yellow light will go off when the oven has reached the desired temperature. It is recommended that the oven is pre-heated before introducing the food.



### **MULTIFUNCTION**

The fan and the circular element come on. The heat is diffused by the fan to give an even temperature in the oven by adjusting the thermostat, a desired temperature of 50°C to 250°C can be obtained.

It is not necessary to pre-heat the oven before introducing the food.



### **CENTRAL GRILL ELEMENT**

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed.

Recommended use: for grilling smaller items of food.



### **DOUBLE GRILL ELEMENT**

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door half-open or closed. In the latter case the use of the grill deflector is not necessary.

Recommended use: for grilling larger area of food.



### **SEMI FORCED AIR CONVECTION**

The thermostat has to be set at the desired temperature between 50°C and 250°C. The fan and the grill element allow a fast and deep cooking for particular food. It is recommended that the oven be pre-heated for a few minutes.



### **SEMI FORCED AIR CONVECTION WITH LOWER ELEMENT**

The thermostat has to be set to the desired temperature. It is not recommended that you have to pre-heat the oven.

Recommended use: for warming or very slow cooking of food.

**Selector functions:****TRADITIONAL COOKING + FAN**

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed. This cooking mode integrates natural convection and ventilation.

Cooking mode suited to bake bread, pizzas and lasagne.  
It is recommended that the oven be pre-heated

**LIGHT ONLY****BOTTOM ELEMENT ONLY**

Select the desired temperature between 50°C and 250°C.  
Suitable for very slow cooking and warming up of food.

**TOP HEATING ELEMENT**

Select the thermostat temperature from 50°C to 250°C.  
For keeping cooked food warm or gently reheating.

**GRILL + TURNSPIT**

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed.

When the grill is in use the turnspit automatically is on.

**Semi forced air convection with lower heating element**

Then fan will come on with the lower heating element.

The thermostat has to be set to the desired temperature. It is not recommended that you have to pre-heat the oven.

Recommended use: for warming or very slow cooking of food.

**Table 1**

Type of food	Temp. °C	Insertion* guide	Cooking time in minutes	
			Suggested	Personal
<b>Cake in mould with beaten mixture</b>				
Panettone or focaccia	175	2	55 - 65	
Focaccia	175	3	60 - 70	
Cake	175	3	60 - 70	
<b>Pie in mould (short pastry)</b>				
Pie base	200	3	8 - 10	
Pie base with ricotta cheese	200	3	25 - 35	
Pie base with fruit	200	3	25 - 35	
<b>Cake in mould with raised mixture</b>				
Pie base	180	3	30 - 45	
White bread (2,2 lb of flour)	200	3	25 - 35	
<b>Small pastries</b>				
Puff pastry	200	3	10 - 15	
Choux pastry	200	2	35 - 45	
Biscuit pastry	200	3	15 - 20	
<b>Lasagne</b>	225	2	40 - 50	
<b>Meat (cooking time per cm. of thickness)</b>				
Slowly cooked roast (ex. roast veal)	200	2	120 - 150	
Fast cooked roast (ex. roast beef)	200	2	60 - 90	
Meatloaf	200	2	30 - 40	
<b>Poultry</b>				
Duck 3,3 lb	200	2	120 - 180	
Goose 6,6 lb	200	2	150 - 210	
Roast chicken	200	2	60 - 90	
Turkey 11 lb	175	2	about 240	
<b>Game</b>				
Hare	200	2	60 - 90	
Leg of roe	200	2	90 - 150	
Leg of deer	175	2	90 - 180	
<b>Vegetable</b>				
Baked potatoes	220	2	30 - 40	
Vegetable pudding	200	2	40 - 50	
<b>Fish</b>				
Trout	200	2	40 - 50	
Grey mullet	200	2	40 - 50	
<b>Pizza</b>	240	3	10 - 20	
<b>Grill</b>				
Pork chops		4	8 - 12	
Sausages		4	10 - 12	
Grilled chicken		2	25 - 35	
Roast veal on spit (1,3 lb)			50 - 60	
Chicken on spit			60 - 70	

\* The guide number refers to the lowest level (excluding the bottom, since it is not possible to insert the drip-pan)

THE GIVEN ABOVE DATA ARE INDICATIVE BECAUSE THE COOKING TYPE AND TIME VARIES WITH THE FOOD QUANTITY AND QUALITY

## How to use the grill

Lay the food in the wire shelf or, in a tray in case of small pieces.

The rack must be positioned in the highest runner possible and the grease drip pan in the runner below. Close the door and turn on the element as follows:

A. Static oven: adjust selector on position 

B. Fan oven: adjust selector on position 

C. Multifunction-Fan oven : adjust selector on position 

D. Multifunction oven :adjust selector on position  ,  , 

Each kind of food (fish, poultry etc.) has to be turned over to permit the grilling on both sides.

Under are few cooking suggestions:

Dishes for grilling	Cooking time in minutes	
	Top side	Under side
Slices of thin meat	6	4
Slices of meat of medium thickness	8	5
Slices of thin descaled fish	10	8
Fish (e.g. trout ,salmon)	15	12
Sausages	12	10
Toast	5	2

## How to use the rotisserie (where available)

### - Fig. 2

It is possible, to use the rotisserie and the grill together.

Meat has to be inserted onto the skewers and blocked by the two clamps.

Proceed now as follows:

A) Fit the tip of the spit in the hollow shaft of the motor on the back of the oven.

B) Rest the support in the spit groove.

C) Unscrew and remove the handgrip.

D) Fit the drip pan in the lowest runner.

E) Set the selector to the grill position to operate the motor.

F) At the end of cooking, tighten the spit handgrip and take it out of the oven.  
(See Fig. 2).

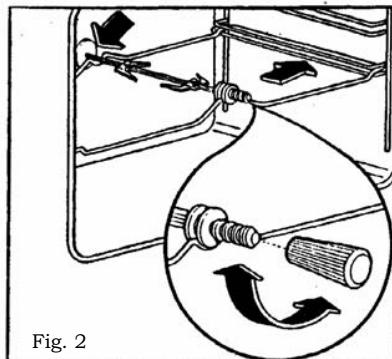


Fig. 2

### **Programming your oven with mechanical 60 minutes timer - Fig. 3**

The regulating knob (Fig. 3) must be turned in a clockwise direction until it reaches the 60 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counter clockwise direction.

The oven will not be turned off automatically. A minute counter ringing will advise that the cooking time is over.

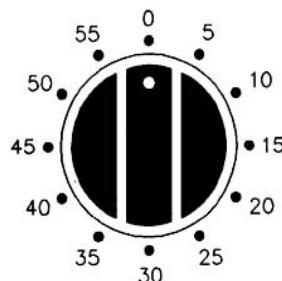


Fig. 3

### **Programming your oven with electrical 120 minutes cut-off timer - Fig. 4**

The function of the programming timer is to turn on the oven for a pre-determined amount of time.

#### **1. OPERATING**

After having set the oven switch knob at the desired temperature, turn the timer knob in a clockwise direction to the desired cooking time (maximum 120 minutes).

When the timer will return to position "O", a minute counter ringing will advise that the oven will automatically turn off.

#### **2. MANUAL POSITION**

If the cooking time is longer than the 2 hours programme, or if you wish to use the oven manually, to turn it off when you desire, turn the knob to position (Fig. 4).

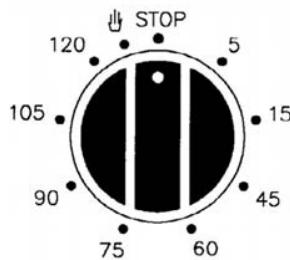
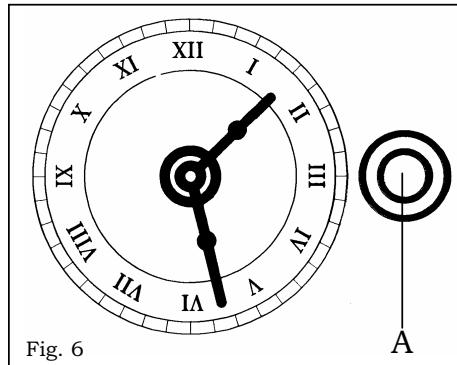


Fig. 4

### Analog timer - Fig.6

Setting the clock: to set the clock, press and turn the knob "A" in a clockwise or anticlockwise direction.



## **ANALOG PROGRAMMER**

### **CLOCK**

To set the time of day, push and turn the shaft clockwise. Set the hands A et B in the right position of time of day.

### **COOKING TIME**

Immediate start of cooking and automatic stop of cooking.

Maximum duration : 180 minutes with a double scale ( 3 hours ).

To set the cooking time, turn the shaft clockwise and set the graduation of the disk E in front of the index D of the dial.

The end of cooking is indicated by a bell which stops automatically after 3 minutes, the disk E indicates « O » or «  » (off position). This bell can be stopped manually by turning the shaft clockwise in order to put the « O » or «  » of the disk E in front of the index D.

### **MANUAL POSITION**

The manual position « I » or «  », must be set manually to operate the AT, without programming it.

To set the manual position, turn the shaft clockwise to position the « I » or «  » in front of the index D.

To return to the « O » or «  » (off position), turn the shaft counter-clockwise.

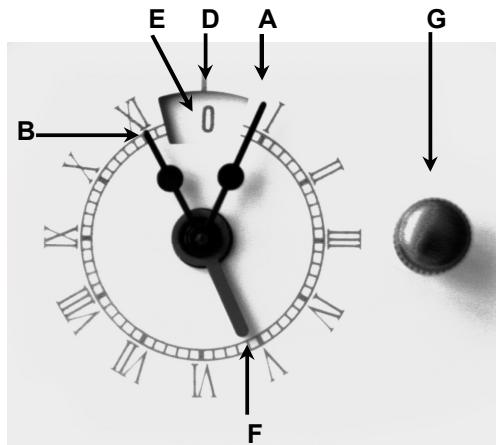
### **AUTOMATIC START OF COOKING**

Complete automatic cooking with delayed start and automatic stop of cooking.

Maximum delayed start : 11 hours.

Before setting the start of cooking time, ensure that you are on « O » or «  » position of disk E in front of the index D of the dial.

To set the start of cooking, pull and turn the shaft clockwise and set the start of cooking hand F in front of the desired starting time. When this operation is completed, set the cooking time as mentioned above.



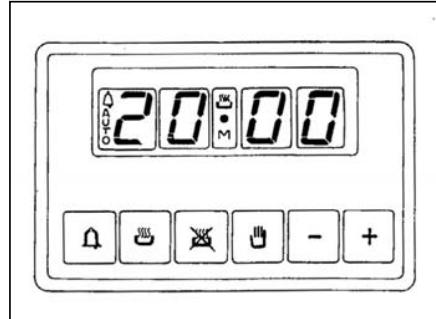
- A. Minute hand
- B. Hour hand
- C. Index
- D. Cooking time
- E. Start of cooking
- F. To set time of day: push and turn clockwise
- G. To set the cooking time: turn

To set the start cooking time: pull and turn.

### **Electronic programmer - Fig. 7**

The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 min.)
- Program for automatic beginning and end of cooking
- Program for semi-automatic cooking (either start or finish only).



### **Description of buttons**



“ TIMER ”



“ COOKING TIME ”



“ END OF COOKING TIME ”



“ MANUAL POSITION ”



“ ADVANCEMENT OF THE NUMBERS OF ALL PROGRAMS ”



“ TURNING BACK OF THE NUMBERS OF ALL PROGRAMS ”

### **Description of lighted symbols**

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

« AUTO » - (always lighted) - Programmer in automatic position with inserted program.



Automatic cooking taking place



Timer in operation



and « AUTO » (both flashing) – Program Error.

No lighted symbol except clock numbers:  
programmer on manual set.

## **Digital clock**

Clock numbers show hours (0-24) and minutes.

Upon immediate hooking up of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel.

To set the hour it is necessary to push simultaneously the + buttons and AT THE SAME TIME to push the [+] button or [-] until you have set the exact hour. The regulation speed depends on the pressure exercised on the [+] [-] buttons.

## **Manual cooking without using the programmer**

To use manually the oven, that is, without the auxiliary programmer, it is necessary to cancel the flashing «AUTO» by pushing the button.

If «AUTO» is always flashing (it means a cooking program is still memorized) it is necessary to cancel the inserted cooking program by pushing the button until setting the clock on zero.

## **Automatic cooking (start and end)**

1) Set the length of cooking time by pushing the button.

2) Set the end of cooking time by pushing the button.

3) Set temperature and cooking program by using the thermostat knob and the selector knob.

After this setting the symbol «AUTO» will flash, this means the oven has been programmed.

An example: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.

- Push until having set 0.45.
- Push until having set 14.00.

After having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and «AUTO» symbol will flash permanently. This means the cooking program has been memorized.

At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes ) the oven turns on automatically.

During cooking time the button and «AUTO» are flashing.

At 14.00 h. the oven turns off automatically, a buzzer goes on until it is stopped by pushing the button.

## **Semi-automatic cooking**

### **A. Set the length of cooking time**

#### **B. Set the end of cooking time**

A) Set the length of cooking time by pushing the  button. The oven will turn on immediately.

«AUTO» and the  symbols will light. When the set cooking time has elapsed, the oven will turn off, a buzzer will ring until it is stopped as above described.

B) Set the end of cooking time by pushing the  button. The oven will turn on immediately. «AUTO» and  will light.

At the set time, the oven will turn off and a buzzer will ring until it is stopped as above described.

The cooking program may be seen at any moment by pushing the corresponding button.

The cooking program may be cancelled at any moment by pushing the  until zero appears on the display. Then by pushing the  button the oven can work manually.

### **Timer = buzzer**

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 min.

To set the timer, push the  button and, at the same time, [ + ] or [ - ] until you read the desired time on the display.

After the setting, the clock hour and the  symbol will appear.

The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the display by simply pressing the  button.

At the end of the set time, the  symbol will turn off and the buzzer will ring until it is stopped by pressing the  button.

**ATTENTION!** An energy blackout makes the clock go to zero and cancels the set programs.

After a blackout three zeros will flash on the panel and cooking can be programmed once again.

### **Replacing the oven light - Fig. 8**

The oven is equipped with a lamp having the following features:

25W

screw cap E-14

T 300° C

**WARNING:** disconnect the appliance from the power supply.

If the oven light needs to be replaced, the protective cover «A» must be removed by turning it anticlockwise. After the light has been replaced, refit the protective cover «A». (Fig. 8).

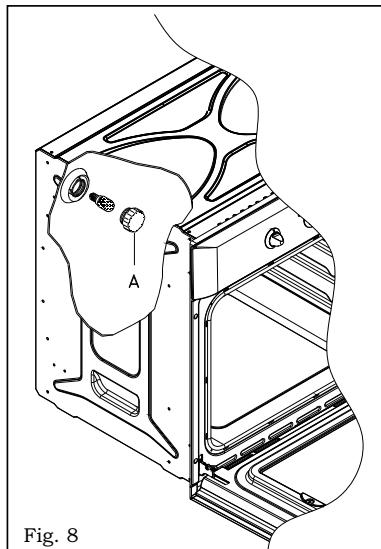


Fig. 8

### **Removing the oven door - Fig. 9**

To aid cleaning and make access to the oven interior easier, the oven door can be simply removed.

To facilitate cleaning of the oven, the door can be removed via the hinges as follows:

#### **hinges with movable bolt**

The hinges A are provided with two movable bolts B.

When bolt B is raised, the hinge is released from its housing.

Having done this, the door must be lifted upwards and removed, sliding it towards the outside;

grip the sides of the door near the hinges when performing these operations.

To refit the door, firstly slide the hinges into their slots.

Before closing the door, **remember to rotate the two movable bolts B** used to hook the two hinges.

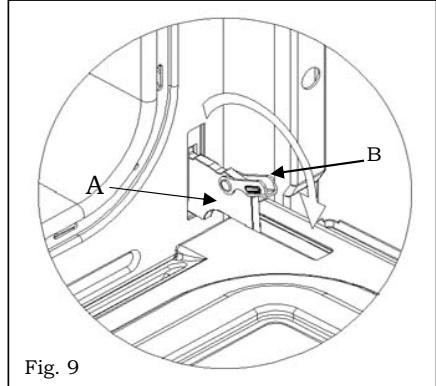


Fig. 9

### **Installation of the self-cleaning liners (optional)**

- Fig. 10

- 1) Fix the wall (A) with four auto-tapping screws.
- 2) Lean the walls (C) against the side of the oven and refasten the guides which were earlier taken away.
- 3) Replace the accessories into the oven.

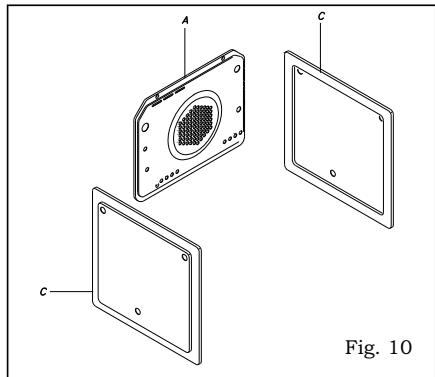


Fig. 10

### **Oven accessories - Fig. 11**

The appliance can be equipped with lateral guides which have to be fixed on the oven side. Slide oven shelves and trays on lateral guides.

Lateral guides can be removed by a light downwards pressure on device A.

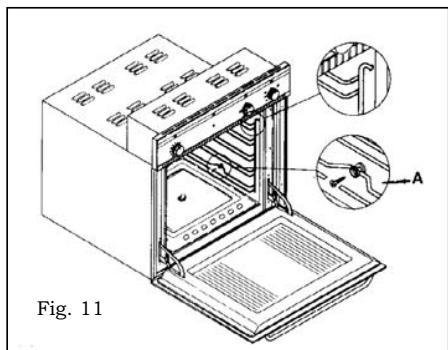


Fig. 11

## **Cleaning and maintenance**

**Important:** The cleaning of the appliance must be carried out after the power supply has been disconnected.

**How to clean the oven:** The cleaning of the oven, with no self-cleaning panels, has to be carried out after cooking, whilst the oven is still lukewarm (**not hot**), so that the food spillages on the oven surface can be removed easily. Remove the lateral guides, pulling their front side and unhooking them.

Wipe the inside of the oven by using a damp cloth with a diluted ammonia product; rinse and dry the oven. In case of persistent marks, leave a soaking ammonia cloth at the bottom of the oven muffle for some hours with the door closed; then wash away with warm water and liquid detergent. Rinse and dry carefully. For external parts, use a soft cloth and soapy water, rinse and dry carefully. Do not use abrasives, bleach or coarse cleaning material.

**The Manufacture declines responsibility for damages to persons or things due to a bad or improper installation of the appliance.**

**Owing to our policy of continuous improvements, we reserve the right to adjust and modify our product without prior notification.**



## Inhaltsverzeichnis

<b>Technische Daten</b>	<b>47</b>
<b>Installierung</b>	<b>48</b>
<b>Bedienungsblenden</b>	<b>49</b>
<b>Beschreibung der Symbole auf der Bedienungsblende</b>	<b>50-51</b>
<b>Kochtabelle</b>	<b>52</b>
<b>Grillbenützung</b>	<b>53</b>
<b>Drehspießnützung</b>	<b>53</b>
<b>60 Minuten Minutenzähler</b>	<b>54</b>
<b>120 Minuten mechanische Schaltuhr</b>	<b>54</b>
<b>Analoge Schaltuhr</b>	<b>55</b>
<b>Analoge Uhr</b>	<b>56</b>
<b>Elektronische Schaltuhr</b>	<b>58-59-60</b>
<b>Ersatz der Glühbirne der Ofenbeleuchtung</b>	<b>61</b>
<b>Abmontierung der Ofentür</b>	<b>61</b>
<b>Optional auf Anfrage</b>	<b>62</b>
<b>Reinigung und Instandhaltung des Backofens</b>	<b>63</b>



## **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EG**

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

93/68/EWG : Allgemeine Normen

2006/95/EG : Niederspannung

2004/108/EWG : elektromagnetische Verträglichkeit

EG-VERORDNUNG Nr. 1935/2004 : Eignung der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

## **BENUTZERHINWEISE**

Dieses Handbuch ist integrierender Bestandteil des Gerätes.

Es sollte während der gesamten Nutzungszeit des Gerätes aufbewahrt und vor der Installation, dem Gebrauch, der Wartung, Reinigung und Behandlung des Gerätes aufmerksam durchgelesen werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

**Achtung: Die Erdung ist laut Gesetz obligatorisch.**

Verpackungsteile (z.B. Folien, Polystyrol) stellen eine besonders hohe Gefahrenquelle für Kinder dar (Achtung! Erstickungsgefahr!) und sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.

Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.

Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Während des Garens entwickelt sich Wärme, die Gerätetür, besonders wenn sie aus Glas ist, kann sehr heiß werden: es besteht Verbrennungsgefahr, nicht berühren und Kinder fern halten.

**Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.**

**Der Hersteller kann nicht für eventuelle Personen- oder Sachschäden Verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht Fachgerecht Durchgeführte Installation oder auf einen Unsachgemäßen bzw. Falschen Gebrauch Zurückzuführen sind.**

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung sämtliche sich als erforderlich erweisenden Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

Auf keinen Fall dürfen im und am Gerät Änderungen oder Umrüstungen oder Reparaturversuche, z.B. unter Anwendung von Werkzeugen (Schraubenzieher, usw.), vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere von elektrischen Komponenten, dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Nicht fachgerecht durchgeführte Reparaturen können zu schweren Körperverletzungen führen, das Gerät und dessen Ausrüstungen beschädigen und zu Betriebsstörungen führen.

Bei Auftreten einer Betriebsstörung oder für die Durchführung von Reparaturen ist der Kundendienst zu verständigen. Bei sichtbaren Schäden darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall ist der Backofen vom Stromversorgungsnetz zu trennen und der Kundendienst zu verständigen.

Bei Auftreten einer Betriebsstörung ist der Backofen sofort vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Sich vergewissern, dass die Anschlusskabel von anderen elektrischen Haushaltsgeräten nicht in der Backofentür eingequetscht werden, da deren Isolierung beschädigt werden könnte.

Wurde ein solches Anschlusskabel beschädigt, ist dieses zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst zu ersetzen.

Vor dem Schließen der Backofentür ist sicherzustellen, dass sich im Backofen keine Fremdkörper oder Haustiere befinden.

Im Backofen dürfen keine wärmeempfindlichen oder entflammbaren Medien wie Reinigungsmittel, Backofenspray, usw. aufbewahrt werden.

Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß.

Der Backofen bleibt auch noch lange Zeit nach dem Ausschalten heiß und kühlt sich nur sehr langsam auf Raumtemperatur ab. Dies ist z.B. vor der Reinigung des Backofens zu beachten.

Durch die Hitze flüssig gewordene Fette und Öle sind leicht brennbar. Es ist äußerst gefährlich, Öl für das Braten von Fleisch im Backofen zu erhitzten und sollte demnach vermieden werden.

Der Rost, die Kochzonen und die Kochtöpfe werden sehr heiß.

Demnach sind Schutzhandschuhe zu tragen oder Geschirrhandtücher zu verwenden.

Auf keinen Fall darf brennendes Öl oder Fett mit Wasser gelöscht werden (Achtung! Explosionsgefahr!). Für das Löschen der Flammen dürfen ausschließlich nasse Tücher verwendet werden.

Während des Gebrauchs und der Pflege des Backofens ist zur Vermeidung von Quetschungen oder Verletzungen darauf zu achten, dass die Finger nicht in die Scharniere der Backofentür geraten. Dies gilt vor allem, wenn sich Kinder in der Nähe des Backofens aufhalten.

Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Der Backofen darf nicht für die Raumbeheizung verwendet werden.

Eine geöffnete Backofentür kann zu Unfällen führen, die auf Stolpern oder Quetschungen der Finger zurückzuführen sind.

Die Backofentür nur einen Spaltbreit offen lassen.

Die Backofentür darf nicht als Sitz-, Stütz- oder Arbeitsfläche verwendet werden.

Für die Wartung und das Handling, die Installation und die Reinigung des Gerätes die entsprechenden Vorbeugungs- und Schutzmassnahmen ergreifen (Handschuhe, usw.)

Das Anheben und das Handling von Geräten mit einem Gewicht über 25 kg, die nicht leicht zu greifen sind, muss mit geeigneten Hilfsmitteln oder mit zwei Personen erfolgen, um Gefahren oder Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

## TECHNISCHE DATEN

### Maße:

Höhe: 591mm  
Breite: 597mm  
Tiefe: 547mm

**Spannung:** 220-240V~ 50Hz

## Elektrischer Anschluss

Kontrollieren, ob die Spannung der auf dem Schild an der unteren Innenseite der Tür entspricht. Der Ofen muss mit einem mindestens 1,5mm dicken Kabel an der Hinterseite angeschlossen werden und einen normgerechten Omnipolarschalter haben, dessen Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3mm betragen muss.

### Achtung:

Falls das Netzkabel ausgetauscht werden sollte, achten Sie beim Anschluss der einzelnen Kabel unbedingt auf die folgende Farbenbelegung:

BLAU	- NULLEITER (N)
BRAUN	- PHASE (L)
GELB-GRÜN	- ERDE ( $\perp$ )

## **ANWEISUNGEN ZUR RICHTIGEN INSTALLATION**

Der Ofen muss in einer Standardöffnung von 560mm entweder unter einer Arbeitsplatte oder in einem Säulenelement untergebracht werden.

Bei Einbau in ein Säulenelement muss eine Öffnung von mindestens 85-90mm vorhanden sein, damit der Backofen ausreichend belüftet wird.

Der Backofen wird mit 4 Schrauben A, die sich in den entsprechenden Löchern im Geräterahmen befinden, am Einbaumöbel befestigt.

Beim Befestigen des Backofens in der vorgesehenen Öffnung muss man darauf achten, dass die Tür nicht belastet wird; bei offener Tür nicht zu starken Druck ausüben.

## **VORBEREITUNG DES BACKOFENS**

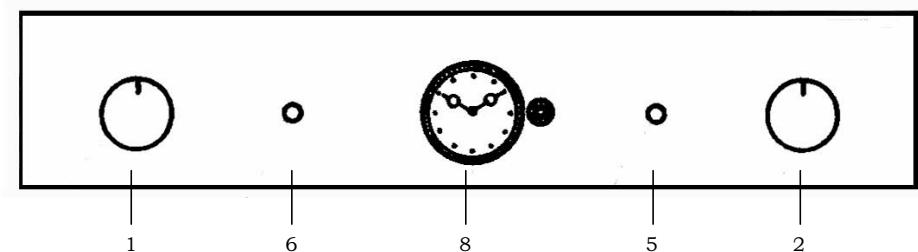
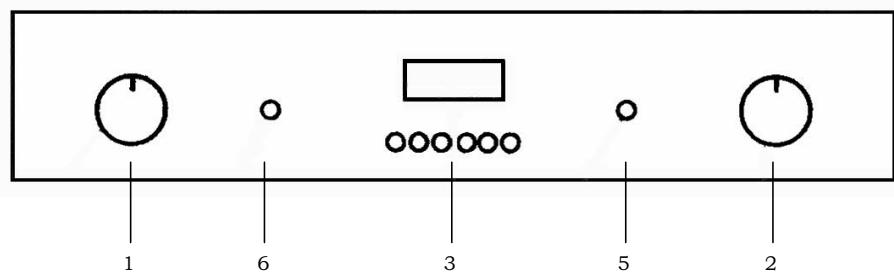
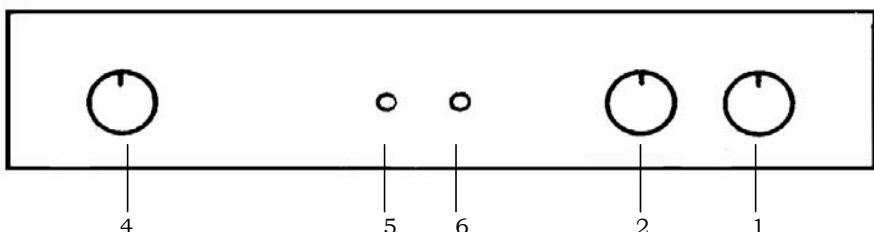
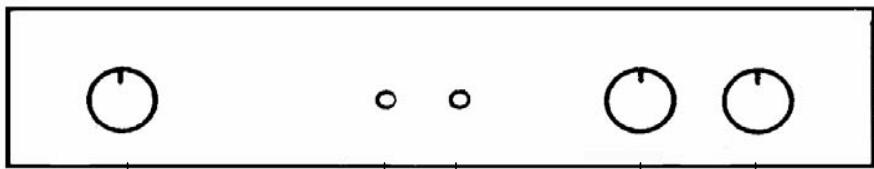
Achtung: Der Backofen ist vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Vor dem Gebrauch sind das Innere des Backofens, der Rost und das Abtropfblech mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser zu reinigen.

Den Rost und das Abtropfblech einschieben. Danach den Backofen an das Stromversorgungsnetz anschließen und ca. 20 Minuten lang bei höchster Temperatur in Betrieb nehmen.

Auf diese Weise werden eventuelle bei der Herstellung verursachte Fette, Öle und Harze entfernt, die während des Garens zu schlechten Gerüchen führen können.

Den Raum gut lüften. Erst danach kann der Backofen definitiv in Betrieb genommen werden.

## Bedienungsblenden



- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. Thermostat                        | 5. Grünes Licht                         |
| 2. Drehschalter                      | 6. Gelbes Licht                         |
| 3. Elektronische Schaltuhr           | 7. 60 Minuten Minutenzähler             |
| 4. 120 Minuten mechanische Schaltuhr | 8. Analoge Schaltuhr und<br>Analoge Uhr |

## **Ofenfunktionen**



### **AUFTAUSTUFE**

Die Backofenbeleuchtung und die grüne Lampe schalten sich ein.  
Der Ventilator wird eingeschaltet, ohne Wärmeübertragung (der Thermostat wird nicht eingeschaltet). Die Ofentür soll geschlossen bleiben.  
Mit Hilfe dieser Funktionen kann man in 1/3 der üblichen Zeit auftauen.



### **OBER-/UNTERHITZE**

Die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C einstellen.  
Die gelbe Lampe bleibt bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur an.  
Es ist ratsam, den Backofen vor Einschieben der Speisen vorzuheizen.



### **HEISSLUFT**

Ein Ventilator verteilt durch den Widerstand an der Rückwand des Ofens gleichmäßige Hitze bei einer Temperatur zwischen 50°C und 250°C.  
Mit Heißluft kann man verschiedene Speisen (Fisch, Fleisch, usw.) gleichzeitig kochen, ohne daß sich deren Geschmack und Geruch auf andere überträgt. Es ist nicht notwendig, den Backofen vorzuheizen.



### **GRILL**

Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür eine Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Diese Einstellung eignet sich besonders bei kleinen Speisenmengen.



### **DOPPELGRILL**

Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Diese Einstellung eignet sich besonders gut für größere Speisen, deren gesamte Oberfläche gegrillt werden sollen.



### **UMLUFTGRILL**

Mit dem Thermostat eine Temperatur zwischen 50°C und 250°C einstellen.  
Die Kombination von Umluft und Grill eignet sich gut zum Braten/Rösten der Oberfläche, wobei aber das Innere weich bleibt.  
Es ist ratsam, den Backofen ein paar Minuten lang vor Einschieben der Speisen vorzuheizen.



### **UMLUFTUNTERHITZE**

Die gewünschte Temperatur für dieses besonders leichte und langsame Kochen/Backen einstellen.  
Es ist ratsam, den Backofen in diesem Falle nicht vorzuheizen.

## **Ofenfunktionen**



### **UMLUFTOBER-/UNTERHITZE**

Die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen, bei geschlossener Ofentür.

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



### **OFENBELEUCHTUNG**



### **UNTERHITZE**

Die gewünschte Temperatur bei geschlossener Ofentür zwischen 50°C und 250°C einstellen; besonders zum Aufwärmen von Gerichten geeignet.



### **OBERHITZE**

Den Thermostat zwischen 50°C und 250°C einstellen.  
Kochfunktion für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen.



### **GRILL + SPIEß**

Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Der Spieß schaltet sich automatisch ein.



### **HALBFORCIERTE BELÜFTUNG MIT UNTERER SCHLANGE.**

Das Laufrad startet mit der unteren Schlange.  
Der Thermostat muss auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.  
Ein Vorwärmnen des Ofens ist nicht erforderlich.  
Empfohlen zum Aufwärmen oder für sehr langsames Kochen.

**Tabelle 1**

Gericht	Temp. °C	Schiene *	Brat/Backzeit in Minuten	
			Geratet	Persönlich
<b>Süßes Hefegebäck</b>				
Panettone/Gugelhupf	175	2	55 - 65	
Hefekuchen	175	3	60 - 70	
Torten	175	3	60 - 70	
<b>Mürbeteigkuchen</b>				
Tortenboden	200	3	8 - 10	
Tortenboden mit Quark	200	3	25 - 35	
Tortenboden mit Obst	200	3	25 - 35	
<b>Hefegebäck</b>				
Tortenboden	180	3	30 - 45	
Weißbrot, 1 kg Mehl	200	3	25 - 35	
<b>Kleingebäck</b>				
Mürbeteig	200	3	10 - 15	
Brandteig	200	2	35 - 45	
Biskuitteig	200	3	15 - 20	
<b>Lasagne</b>	225	2	40 - 50	
<b>Fleisch (Bratzeit pro cm)</b>				
Braten mit langer Kochzeit	200	2	120 - 150	
Braten mit kurzer Kochzeit	200	2	60 - 90	
Hackbraten	200	2	30 - 40	
<b>Geflügel</b>				
Ente 1½ kg	200	2	120 - 180	
Gans 3 kg	200	2	150 - 210	
Gerbratenes Hähnchen	200	2	60 - 90	
Puter 5 kg	175	2	about 240	
<b>Wild</b>				
Hase	200	2	60 - 90	
Rehschenkel	200	2	90 - 150	
Hirschschchenkel	175	2	90 - 180	
<b>Gemüse</b>				
Geröstete Kartoffel	220	2	30 - 40	
Gemüseauflauf	200	2	40 - 50	
<b>Fisch</b>				
Forelle	200	2	40 - 50	
Meeräsche	200	2	40 - 50	
<b>Pizza</b>	240	3	10 - 20	
<b>Grill</b>				
Koteletts		4	8 - 12	
Würste		4	10 - 12	
Gegrilltes Hähnchen		2	25 - 35	
Kalbsbraten am Spieß 0,6 kg			50 - 60	
Hähnchen am Spieß			60 - 70	

\* Die Schienenummer wird von unten nach oben gezählt, wobei der Boden nicht als Ebene mitgezählt wird.

DIE O.G. ANGABEN SIND WEISEND, WEIL DIE KOCHTYP-UND-ZEIT VON DEN MENGEN UND QUALITÄT DER SPEISE HÄNGT

## Grillbenützung

Legen Sie bitte die Speise auf den entsprechenden Rost oder in eine Form mit niedrigen Seitenwänden.

Den Rost in die höchste Schiene und die Fettspalte in die Schiene direkt darunter schieben.

Den Grill einstellen:

A. Bei konventioneller Backofen Pos.  des Wahlschalters.

B. Bei Heißluftofen Pos.  des Wahlschalters.

C. Bei Elektrobackofen Pos.  des Wahlschalters.

D. Bei Multifunktionsofen Pos.  ,  oder  des Wahlschalters.

Je nach Speise (z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, usw.) muß man diese drehen, damit beide Seiten den Infrarotstrahlen ausgesetzt werden.

Wir geben Ihnen hier als Anhaltspunkt einige Grillzeiten an:

Grillspeisen	Grillzeit in Minuten		
	oben		unten
Flache oder dünne Fleischstücke	6		4
Normale Fleischstücke	8		5
Fisch ohne Schuppen	10		8
Fisch (Forelle, Lachs)	15		12
Würste	12		10
Toast	5		2

## Drehspießnützung (wenn vorgesehen) -

**Abb. 2**

Im Elektrobackofen befindet sich ein mit dem Grill kombinierter Drehspieß.

Nachdem man die jeweilige Speise der Länge nach aufgespießt hat, setzt man sie beidseitig mit den Gabeln fest. Dann geht man folgendermaßen vor:

A) Die Spitze des Spießes in die Motorwelle an der Ofenrückwand stecken;

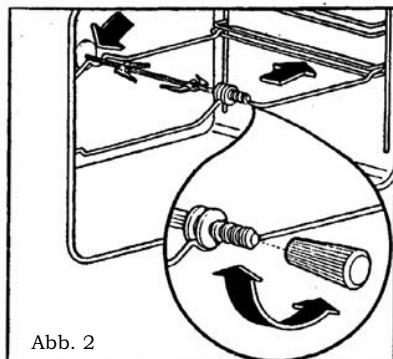
B) Den Spieß an der Einbuchtung auf die Halterung legen;

C) Den Griff abschrauben;

D) Die Fettspalte in die nächstuntere Schiene einschieben;

E) Mit Wahlschalter auf Pos.  den Drehmotor anstellen;

F) Nach Ende des Grillvorgangs wieder den Griff anschrauben und den Spieß aus dem Ofen ziehen.



### **60 Minuten Minutenzähler - Abb. 3**

Der Minutenzähler kann auf maximal eine Stunde eingestellt werden. Der Drehschalter wird im Uhrzeigersinn bis zur Position 60 Minuten gedreht und dann entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Minutenzahl gedreht. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört man ein akustisches Signal, das automatisch aufhört. Der Minutenzähler schaltet aber bei Einsetzen dieses Signals den Backofen nicht aus.

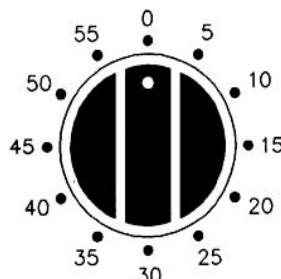


Abb. 3

### **120 Minuten mechanische Schaltuhr - Abb. 4**

Diese Uhr hat die Aufgabe, eine bestimmte Brat- oder Backzeit im voraus zu programmieren.

#### **1. BETRIEB**

Nachdem man mit dem Thermostat-Drehschalter die gewünschte Temperatur eingestellt hat, muß man den Drehschalter der Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeitspanne (max. 120 Minuten) drehen. Wenn die Uhr wieder Position "0" erreicht hat, zeigt Ihnen ein akustisches Signal an, daß sich der Backofen automatisch ausgeschaltet hat.

#### **2. MANUELLER BETRIEB**

Sollte die Brat-/Backzeit länger als 2 Stunden dauern, oder wenn Sie den Ofen manuell ein- und aussstellen möchten, stellen Sie den Drehschalter der Uhr auf die entsprechende Position .

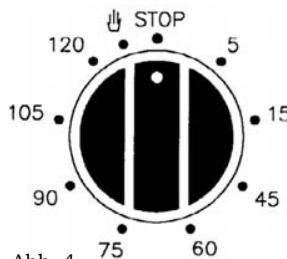
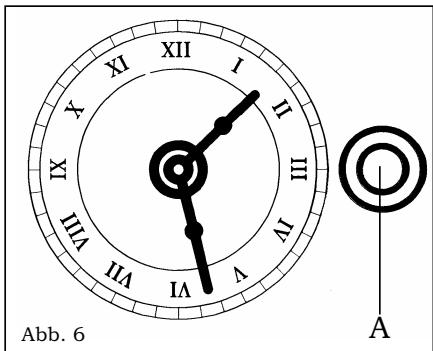


Abb. 4

### Analoge Uhr - Abb. 6

Einstellung der Uhr: zur Einstellung der genauen Uhrzeit, auf den Schaltknopf "A" drücken und diesen im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.



## **ANALOGE SCHALTUHR**

### **UHR**

Zum Einstellen der Uhrzeit Spindel drücken und im Uhrzeigersinn drehen. Die Zeiger A und B in die richtige Stellung für die Uhrzeit bringen.

### **GARZEIT**

Sofortiger Beginn der Garzeit und automatisches Garzeitende.

Maximale Dauer : 180 Minuten mit zweifachen Einteilung ( 3 Stunden ).

Zum Einstellen der Garzeit die Spindel im Uhrzeigersinn drehen und die Einteilung der Scheibe E vor der Anzeige D des Zifferblatts setzen.

Das Garende wird durch einen Klingelton angezeigt, der automatisch nach 3 Minuten verstummt, die Scheibe E zeigt auf « O » oder «  » (Stellung AUS). Diese Klingel kann manuell ausgeschaltet werden, durch Drehen der Spindel im Uhrzeigersinn, bis « O » oder «  » der Scheibe E vor der Anzeige D liegt.

### **MANUELLE STELLUNG**

Die manuelle Stellung « I » oder «  » muss manuell eingestellt werden, um den AT ohne Programmierung zu bedienen.

Um die manuelle Stellung einzustellen, die Spindel im Urzeigersinn auf die Position « I » oder «  » vor der Anzeige D stellen.

Um zu « O » oder «  » (Stellung AUS) zurückzukehren, die Spindel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

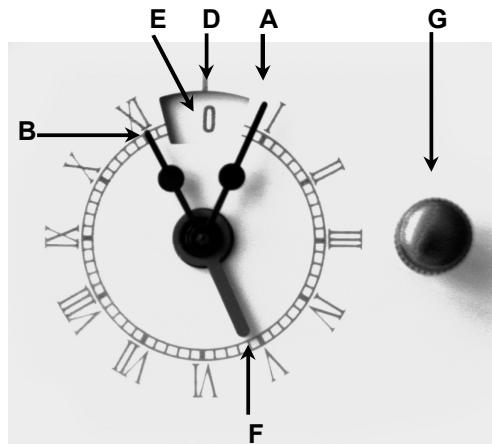
### **AUTOMATISCHER BEGINN DER GARZEIT**

Vollständig automatisierte Garung mit verzögerter Startzeit und automatischem Garzeitende.

Maximale Verzögerung Beginn : 11 Stunden.

Vor Einstellung der Startzeit für den Garvorgang sicherstellen, dass « O » oder «  » der Scheibe E vor der Anzeige D des Zifferblatts steht.

Zum Einstellen der Startzeit für den Garvorgang die Spindel herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen, bis der Zeiger F für den Garzeitbeginn über der gewünschten Startzeit liegt. Wenn dieser Vorgang beendet ist, die Garzeit wie oben beschrieben einstellen.



- A. Minutenzeiger
- B. Stundenzeiger
- D. Anzeige
- E. Garzeit
- F. Beginn der Garzeit
- G. Zum Einstellen der Uhrzeit: drücken und im Uhrzeigersinn drehen

Zum Einstellen der Garzeit: drehen

Zum Einstellen des Garzeitbeginns: ziehen und drehen.

## **Elektronische Schaltuhr - Abb. 7**

Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:

- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay
- Zeitmesser (maximal 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programmierung von Anfang und Ende des Brat-/Backvorgangs
- halbautomatische Programmierung (nur Anfang oder nur Ende des Brat-/Backvorgangs).

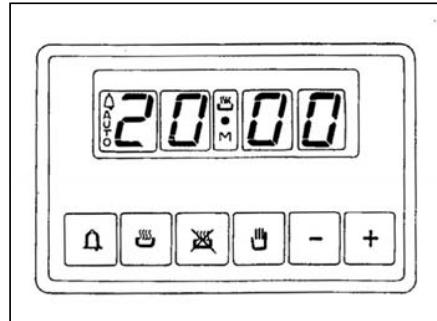


Abb. 7

### **Beschreibung der Knöpfe**



“ TIMER ” MIT AKUSTISCHEM SIGNAL



“ BRAT-/BACKZEIT (DAUER) ”



“ BRAT-/BACKZEIT (ENDE) ”



“ MANUELLER BETRIEB ”



“ ZAHLEN AUF DEM DISPLAY STEIGEND ”



“ZAHLEN AUF DEM DISPLAY ABNEHMEND”

### **Bedeutung der beleuchteten Zeichen**

« AUTO » - (blinkend) - Schaltuhr in automatischer Position, aber nicht programmiert.

« AUTO » - (ständige Beleuchtung) - Schaltuhr in automatischer Position, programmiert.



Laufende, programmierten Brat-/Backvorgang.



Programmierter Zeitmesser.



Wenn dieses Zeichen gemeinsam mit «AUTO» blinkt, liegt ein Programmierungsfehler vor.

Wenn nur die Ziffern der Uhr und keines der Zeichen leuchten, bedeutet dies manuelle Bedienung.

## **Digitaluhr**

Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an. Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienungblende DREI blinkende Ziffern.

Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muß man gleichzeitig auf die Zeichen  +  drücken und GLEICHZEITIG auf einen der Schalter (+) oder (-), bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat.

Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.

## **Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)**

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Schaltuhr zu benützen, muß man die blinkende Anzeige "AUTO" löschen, indem man auf den Schalter  drückt.

Wenn "AUTO" (nicht blinkend) anzeigt, daß der Backofen schon programmiert ist, muß man das Programm durch Drücken des Schalters  löschen und das Display wieder auf Null einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.

### **Praktisches Beispiel:**

Die Backzeit soll 45 Minuten dauern und um 14.00 Uhr enden.

- Man drückt auf  und stellt auf dem Display 0.45 ein.
- Man drückt auf  und stellt auf dem Display 14.00 ein.

Danach sind auf dem Display wieder die tatsächliche Uhrzeit und die Anzeige "AUTO" zu sehen, was bedeutet, daß die Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.

Um 13.15 (14.00 Uhr minus 45 Minuten) schaltet sich der Backofen automatisch ein und während des Backvorgangs sind die Zeichen  und "AUTO" zu sehen.

Um 14.00 Uhr schaltet sich der Ofen automatisch aus und zeigt dies durch ein akustisches Signal an, das man durch Bedienung der Taste  ausschalten kann.

## **Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)**

- 1) Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter  programmieren.
- 2) Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter  programmieren.
- 3) An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

## **Halbautomatisches Braten oder Backen**

### **A. Programmierung der Brat-/Backzeit**

### **B. Programmierung des Brat-/Backendes**

A) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit dem Schalter  einstellen.

Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen.

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

B) Das gewünschte Brat-/Backende mit Schalter  einstellen.

Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen.

Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste  löschen und das Display auf Null einstellen. Wenn man dann auf Taste  drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.

## **Elektronisches Signal**

Der Zeitmesser kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab.

Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter  und gleichzeitig die Tasten (+) oder (-), bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display die Uhrzeit und das Zeichen .

Der Countdown beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters  kontrolliert werden - die noch fehlende Minutenzahl erscheint auf dem Display. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen  aus und beginnt gleichzeitig das akustische Signal, das nur durch Bedienen des Schalters  unterbrochen werden kann.

**ACHTUNG!** Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit, gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display drei blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.

## **Ersatz der Glühbirne der Ofenbeleuchtung**

- Abb. 8

Der Ofen ist mit einer Glühbirne ausgestattet, die folgende Merkmale hat:  
25W  
Schraubsockel E-14  
T 300° C

**ACHTUNG:** Zuerst die Stromzufuhr unterbrechen.

Falls die Glühbirne der Ofenbeleuchtung ausgetauscht werden muß, muß man die Schutzabdeckung "A" entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben, die Glühbirne austauschen und dann die Schutzabdeckung "A" wieder anbringen.

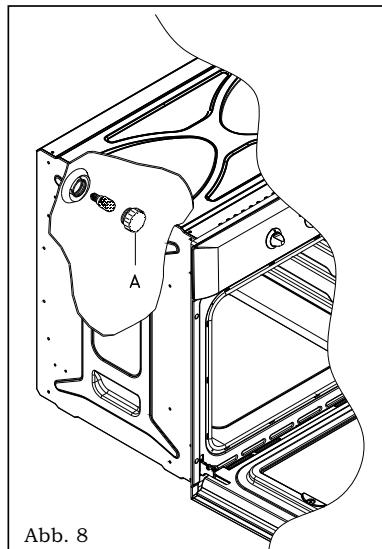


Abb. 8

## **Abmontierung der Ofentür - Abb. 9**

Zur Reinigung des Backofens kann man die Ofentür abmontieren.  
Diese Geräte haben

### **Scharniere mit beweglichen Bügeln**

Wenn man die zwei bewegliche Bügel "B" (auf dem Scharnier "A" ) aufhebt, wirkt die Scharnierebefestigung nicht mehr.

Man kann nun die Ofentür an den Seiten, nah an den Scharnieren, fassen, anheben und nach außen hin herausziehen. Um die Tür wieder anzubringen, schiebt man die Scharniere wieder in ihre Schienen und **positioniert man vor dem Schließen der Ofentür wieder die zwei beweglichen Bügel "B" ab.**

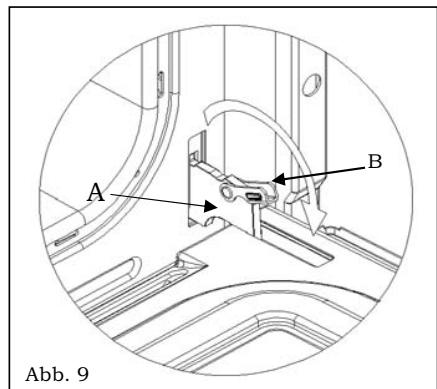
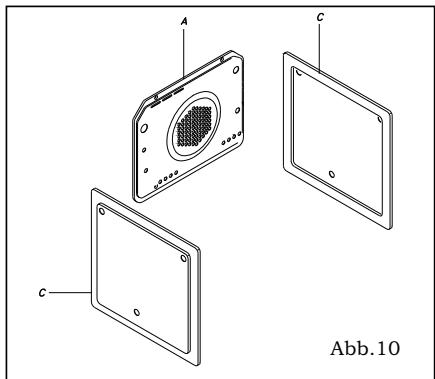


Abb. 9

### **Installierung der Selbstreinigenden Wanden (Optional) - Abb. 10**

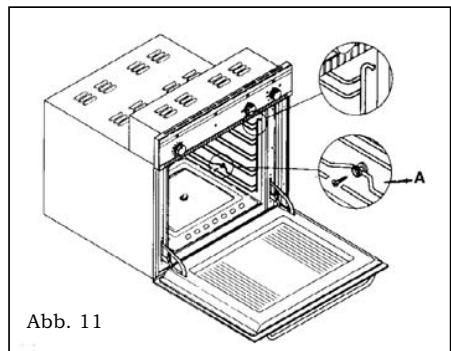
- 1) Die Platte (A) mit 4 selbstschneidenden Schrauben befestigen.
- 2) Die Platten (C) an die Seitenwände des Backofens lehnen und die vorher entfernten Gitter darauf befestigen.
- 3) Die vorher entfernten Zubehörteile wieder in den Backofen schieben und befestigen.



### **Zubehörteile - Abb. 11**

Der Backofen kann Auflagegitter haben, die an den Wänden befestigt werden und in die man die Roste und das Ofenblech schiebt.

Um die Auflagegitter zu entfernen, soll man das Detail "A" leicht durch Druck betätigen.



## **Reinigung und Instandhaltung des Backofen**

**Wichtig:** Bevor man mit Instandhaltungsmaßnahmen beginnt, den Stromstecker aus der Steckdose ziehen oder den Strom ganz abschalten.

**Reinigung des Backofens:** Bei Backöfen ohne selbsterreibende Wanden muß die Reinigung direkt nach Benutzung, bei warmem, **nicht mehr heißen** Ofen vorgenommen werden, damit der durch das Braten oder Backen an den Wänden entstandene Fettfilm leicht entfernt werden kann. Außerdem haben die Fettspritzer und - tropfen noch keine harte Kruste. Zuallererst entfernt man die verchromten Auflagegitter, wie in Abbildung 11 gezeigt.

Der Backofen wird zuerst mit einem weichen, in verdünnte Ammoniaklösung getauchten Tuch gereinigt, dann mit sauberem Wasser abgespült und schließlich trockengerieben. Sollten trotzdem noch Flecken oder Tropfen bleiben, legen Sie ein in Ammoniak getränktes Tuch auf den Boden des Backofens, schließen die Tür und waschen den Ofen nach ein paar Stunden mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel aus. Sie waschen dann mit sauberem Wasser nach und reiben den Ofen sorgfältig trocken. Die Außenkomponenten aus Metall werden mit einem weichen Tuch, Wasser und Seife gereinigt; man sollte auf keinen Fall Scheuermittel in Pulverform verwenden.

**Der Hersteller übernimmt keine Haftung für, aufgrund falscher Installation oder missbräuchlicher Verwendung des Gerätes, entstandene Personen- und Sachschäden.**

**Der Hersteller behält sich das Recht vor, den Produkten jederzeit, auch ohne Vorankündigung, notwendige oder nützliche Änderungen vorzunehmen.**



## **Index**

<b>Données techniques</b>	<b>69</b>
<b>Instructions d'installation</b>	<b>70</b>
<b>Bandeau</b>	<b>71</b>
<b>Éléments et opérations commandés par le sélecteur</b>	<b>72-73</b>
<b>Table cuisson</b>	<b>74</b>
<b>Comment utiliser le grill</b>	<b>75</b>
<b>Comment utiliser le tournebroche</b>	<b>75</b>
<b>Minuterie à alarme sonore</b>	<b>76</b>
<b>Minuterie de fin de cuisson 120 minutes</b>	<b>76</b>
<b>Programmateur analogique</b>	<b>77</b>
<b>Horloge analogique</b>	<b>78</b>
<b>Programmateur électronique</b>	<b>80-81-82</b>
<b>Remplacement de la lampe à l'intérieur du four</b>	<b>83</b>
<b>Démontage de la porte</b>	<b>83</b>
<b>Accessoires à option</b>	<b>84</b>
<b>Nettoyage et entretien du four</b>	<b>85</b>



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil est conforme aux suivantes directives CE :

93/68/CEE : Normes Générales

2006/95/CE : Basse tension

2004/108/CEE : Compatibilité électromagnétique

Règlement CE n° 1935/2004 : Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

## RECOMMANDATIONS GENERALES

Ce manuel constitue partie intégrante de l'appareil.

Nous recommandons de le conserver durant tout le cycle de vie de l'appareil et de le lire attentivement pour procéder à l'installation, l'utilisation, l'entretien, le nettoyage et le traitement de l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer toute intervention sur celui-ci.

**Attention: la mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.**

Les pièces d'emballage (ex: feuilles, polystyrène) peuvent résulter dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement).

Tenir les pièces d'emballage hors de la portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

La cuisson développe de la chaleur et la porte de l'appareil peut atteindre une température élevée, surtout s'il s'agit d'une porte vitrée : ne pas toucher la porte et éloigner les enfants pour prévenir tout risque de brûlure.

**Ce produit a été conçu pour une utilisation de type domestique.**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation inappropriée, erronée déraisonnable.**

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, surtout en utilisant des outils (tournevis, etc.), soit à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Les réparations, surtout celles des composants électriques, ne peuvent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Une réparation inappropriée pourrait provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et l'équipement et/ou causer des dysfonctionnements.

En cas de panne de fonctionnement ou en cas de réparation nécessaire, demander l'intervention du service d'assistance clientèle.

Si le four présente des dommages apparents, ne pas le mettre en fonction, mais le débrancher du secteur et contacter le service d'assistance clientèle.

Si vous deviez constater quelque problème de fonctionnement, débrancher immédiatement le four du secteur.

Vérifier que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincé dans la porte du four: ceci endommagerait l'isolation électrique.

Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.

Avant de refermer la porte du four, contrôler qu'aucun objet ni animal domestique ne soit placé dans la chambre de cuisson.

Pendant le fonctionnement, le four est fortement surchauffé. Le four surchauffé reste tel pendant longtemps, même après l'avoir débranché, et il se refroidit lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre une période suffisamment longue avant d'effectuer, par exemple, le nettoyage du four.

Ne déposer aucun objet sensible à la chaleur ou inflammable à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple, des produits nettoyants, des sprays pour le four, etc.

Les huiles ou les graisses surchauffées prennent feu facilement.

Il est dangereux de chauffer de l'huile dans la chambre de cuisson pour cuisiner de la viande, partant il faut l'éviter.

La grille, les plaques et les récipients de cuisson atteignent de hautes températures: utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour casseroles.

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en train de brûler (danger d'explosion); étouffer les flammes avec des chiffons mouillés.

Pendant l'emploi et l'entretien du four, faire attention à ne pas vous coincer les doigts dans les charnières de la porte, pour éviter tout écrasement ou blessure. Y prêter attention, surtout en présence d'enfants.

N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.

Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.

Une porte restée ouverte pourrait créer le risque de trébuchement ; laisser la porte du four ouverte uniquement en position appuyée.

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

Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectuées en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Dimensions:

Hauteur: 591mm  
Largeur: 597mm  
Profondeur: 525mm

**Tension d'alimentation:** 220-240V~ 50Hz

### Raccordement électrique

Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette fixée dans la socle du four et visible en démontant la porte.

Le four doit être branché au moyen d'un câble de section minimum de 1,5mm à l'arrière, en prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur, ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3mm.

### Attention:

Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, assurez vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
VERT-JAUNE	- TERRE (=)

## **REMARQUES IMPORTANTES POUR LE MONTAGE**

Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées à les figures dans le première deux pages du manuel, dans une ouverture standard de 560mm.

Le four peut être placé sous le plan de travail ou en colonne, dans ce cas le meuble devra être prévu avec un jour de 85-90cm à l'arrière et au-dessus.

La fixation du four sur le meuble s'effectue avec 4 vis A placées aux angles de l'encadrement de la porte du four.

Ne pas s'aider de la porte comme levier pour entrer le four dans le meuble.

Ne pas exercer des pressions excessives sur la porte ouverte.

## **AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIERE FOIS**

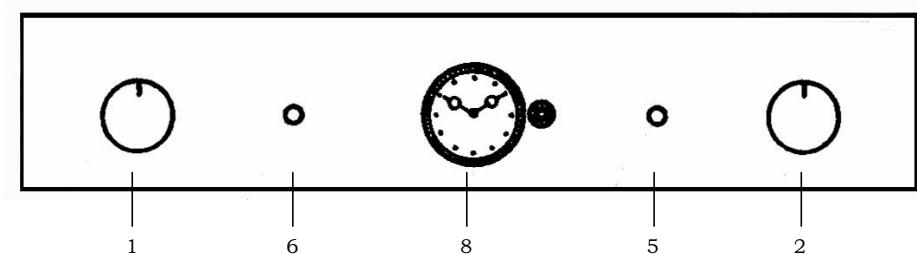
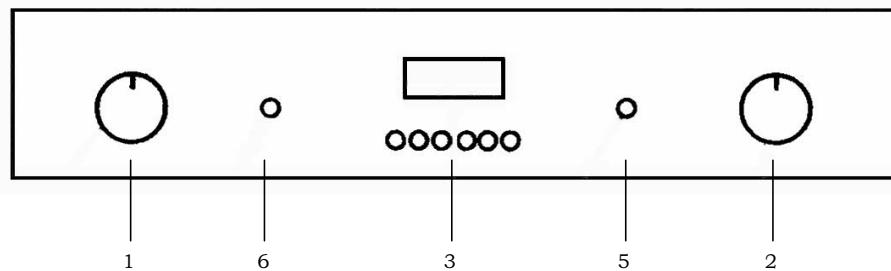
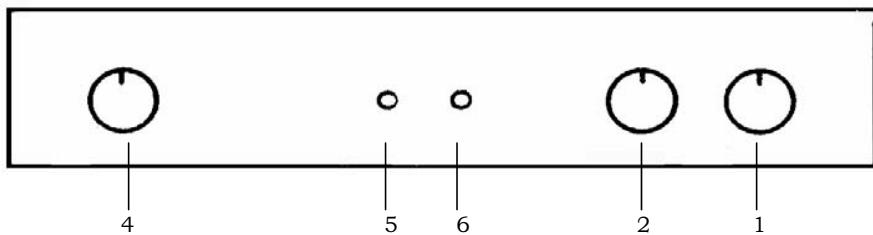
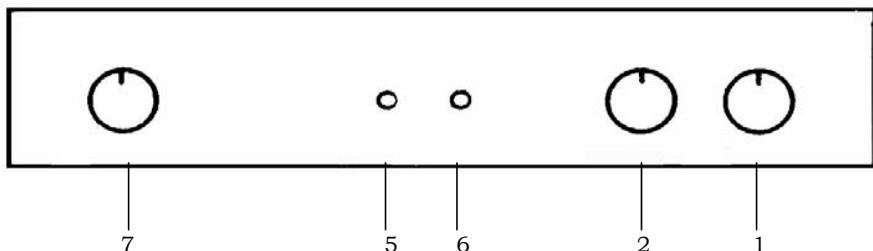
Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

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

Rincer les lèchefrites et les grilles avec un produit à vaisselle.

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

## Bandeo



1. Thermostat
2. Commutateur
3. Programmateur électronique
4. Minuterie fin de cuisson

5. Lampe verte
6. Lampe jaune
7. Minuterie à alarme sonore
8. Programmateur analogique et Horloge analogique

## **Éléments et opérations commandés par le sélecteur:**



### **DECONGELATION**

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

Le ventilateur se met en route, mais sans propagation de chaleur (le thermostat n'est pas en fonction). La porte du four doit être fermée. Ce type de fonction permet la décongélation des aliments en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.



### **CUISSON TRADITIONNELLE**

Sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C.

Le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température programmée soit rejointe. On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les aliments.



### **CUISSON VENTILEE**

Le ventilateur et la résistance circulaire se mettent en route et la chaleur sélectionnée, au moyen du thermostat sur une température comprise entre 50°C et 250°C, est diffusée de façon régulière et homogène dans toutes les parties du four.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'introduire les aliments. On peut cuire deux types de plats différents (ex. viande et poisson), en respectant évidemment les différents temps de cuisson.



### **GRILL CENTRAL**

Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. Ce type de cuisson est spécialement indiqué pour les petites quantités d'aliments.



### **DOUBLE GRILL**

Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée ou semi-ouverte. Dans ce dernier cas, il faut utiliser le déflecteur. Ce type de cuisson est spécialement indiqué pour des plats consistants qui requièrent l'action du gril sur toute la surface.



### **VENTILATEUR + GRILL**

Régler le thermostat sur la température désirée comprise entre 50°C et 250°C. L'action du ventilateur, associée à l'action du gril permet une cuisson rapide et en profondeur des plats particuliers.

On conseille de réchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les aliments.



### **VENTILATEUR + SOLE**

Sélectionner la température désirée pour ce type de cuisson particulièrement délicate et lente.

On déconseille de préchauffer le four.

**Éléments et opérations commandés par le sélecteur:**



**CUISSON TRADITIONNELLE + VENTILATEUR**

Sélectionner la température désirée comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. Ce type de cuisson est l'intégration entre cuisson conventionnelle et ventilée. Cuisson indiquée pour cuire (pain, pizza, lasagne).

On conseille de préchauffer le four.



**LUMIERE FOUR**



**RESISTANCE SOLE**

Sélectionner la température adéquate comprise entre 50°C et 250°C. Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



**RESISTANCE VOUTE**

Placer le thermostat entre 50°C et 250°C.

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



**GRILL + TOURNEBROCHE**

Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. L'insertion automatique du tournebroche s'effectue simultanément à l'allumage du grill.



**VENTILATION SEMI-FORCÉE AVEC SERPENTIN INFÉRIEUR.**

L'hélice démarre avec le serpentin inférieur.

Le thermostat doit être préréglé à la température désirée. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour chauffer ou cuire très lentement.

**Table 1**

Plat	Temp. en °C	Niveau * Grille	Temps en min.	
			Conseillé	Personnelle
<b>Gâteaux dans moule à pâte battue</b>				
Galette, fouace	175	2	55 - 65	
Fouace	175	3	60 - 70	
Tarte	175	3	60 - 70	
<b>Gâteaux dans moule de pâte brisée</b>				
Fond de Tarte	200	3	8 - 10	
Tarte au fromage, cheesecake	200	3	25 - 35	
Tarte aux fruits	200	3	25 - 35	
<b>Gâteaux dans moule à pâte levée</b>				
Fond de Tarte	180	3	30 - 45	
Pain blanc 1 kg de farine	200	3	25 - 35	
<b>Petites pâtisseries</b>				
Pâte brisée	200	3	10 - 15	
Pâte à choux à la crème	200	2	35 - 45	
Pâte biscuit	200	3	15 - 20	
<b>Lasagnes</b>	225	2	40 - 50	
<b>Viandes</b> (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)				
Viandes rôties à cuisson longue (ex. veau rôti)	200	2	120 - 150	
Viandes rôties à cuisson brève (ex. Roast beef)	200	2	60 - 90	
Pain de viande	200	2	30 - 40	
<b>Volailles</b>				
Canard 1½ - 2 kg	200	2	120 - 180	
Oie 3 kg	200	2	150 - 210	
Poulet rôti	200	2	60 - 90	
Dinde 5 kg	175	2	à beu près 240	
<b>Gibier</b>				
Lièvre	200	2	60 - 90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90 - 150	
Cuissot de cerf	175	2	90 - 180	
<b>Légumes</b>				
Pommes de terre ou four	220	2	30 - 40	
Tourte de légumes	220	2	30 - 40	
<b>Poisson</b>				
Truite	200	2	40 - 50	
Mulet	200	2	40 - 50	
<b>Pizza</b>	240	3	10 - 20	
<b>Grillades</b>				
Côtes de porc		4	8 - 12	
Saucisses		4	10 - 12	
Poulet à la grillade		2	25 - 35	
Rôti de veau à la broche 0,6 kg			50 - 60	
Poulet à la broche			60 - 70	

\* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclus le dépôt sur le fond, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé)

LES INFORMATIONS DESSUS DONNÉES SONT INDICATIVES PUISQUE LE MODE ET LE TEMPS DE CUISSON SONT VARIABLES CONFORMÉMENT À LA QUALITÉ ET QUANTITÉ DES ALIMENTS EMPLOYÉS POUR LA CUISSON

## Comment utiliser le grill

Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas.

Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.

Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.

Mettre en marche la résistance du grill:

A. Pour le four Statique: Pos.  du sélecteur

B. Pour le four Ventilé : Pos.  du sélecteur

C. Pour le four Multifonction-Ventilé :  
Pos.  du sélecteur

D. Pour le four Multifonction: Pos. ,  du sélecteur

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles...) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill

Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif:

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1° face	2° face
Viandes basses ou fines	6	4
Viandes modérément épaisses	8	5
Poissons fins et sans écaille	10	8
Poissons modérément volumineux (ex. truite, saumon)	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

## Comment utiliser le tournebroche (ou priun) - Fig. 2

Il est possible d'utiliser le tournebroche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, le bloquer avec les deux petites fourchettes. Ensuite procéder de la manière suivante:

A) Introduire la pointe de la broche dans le trou de l'arbre du moteur placé sur l'arrière du four

B) Placer le support pour la broche.

C) Dévisser la poignée de la broche.

D) Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.

E) Placer le bouton de commande sur la pos.  pour mettre en marche le petit moteur.

F) A la fin de la cuisson, visser la poignée sur le broche et retirer le tout du four.(Fig. 2).

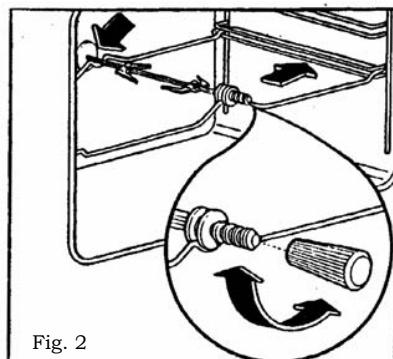


Fig. 2

### **Minuterie à alarme sonore - Fig. 3**

Elle peut être réglée pour une période maximale d'une heure.

Le retentissement du signal sonore n'interrompt pas le fonctionnement du four. Pour régler la minuterie, tourner le bouton (Fig. 3) à droite jusqu'à 60 minutes. Ramener le bouton en le tournant à gauche sur le temps désiré.

Le signal sonore retentira une fois la durée choisie écoulée.

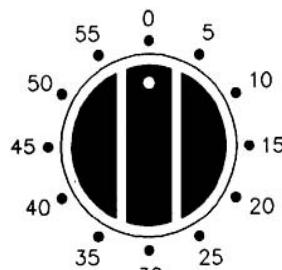


Fig. 3

### **Minuterie de fin de cuisson 120 minutes**

#### **- Fig. 4**

La fonction de ce programmeur est d'interrompre le fonctionnement du four une fois la durée de cuisson écoulée.

#### **1) FONCTIONNEMENT**

Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. Tourner le bouton du programmeur sur la durée de cuisson désirée (max 120 minutes). Une fois la durée choisie écoulée, le programmeur émettra un signal sonore, et interrompra le fonctionnement du four.

#### **2) POSITION MANUELLE**

Pour faire fonctionner le four manuellement sans fixer le temps de cuisson, tourner le bouton (Fig. 4) sur la position .

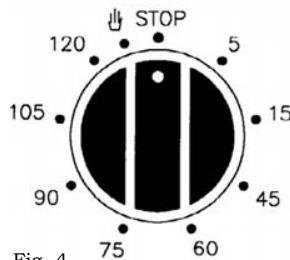
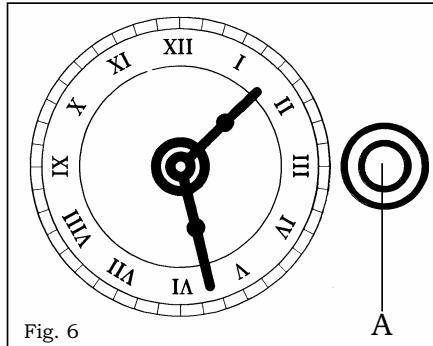


Fig. 4

### **Horloge analogique - Fig. 6**

Réglage de l'horloge : pour la mise au point de l'heure exacte, appuyer et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire le bouton "A".



## **PROGRAMMAUTER ANALOGIQUE**

### **HORLOGE**

Pour mettre à l'heure, pousser et tourner l'axe dans le sens horaire. Positionner les aiguilles **A** et **B** en face de l'heure exacte.

### **DUREE DE CUISSON**

Fonction pour un départ immédiat et un arrêt automatique de la cuisson. Durée maximum : 180 minutes avec double échelle (3 heures).

Pour régler la durée de cuisson, tourner l'axe dans le sens horaire et placer la graduation du disque **E** en face de l'index **D** du cadran.

La fin du temps de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après environ 3 minutes, le disque **E** affiche « O » ou « ~~X~~ » (off position). Cette sonnerie peut-être arrêtée de façon manuelle en tournant l'axe dans le sens horaire pour placer le « O » ou « ~~X~~ » du disque **E** en face de l'index **D**.

### **POSITION MANUELLE**

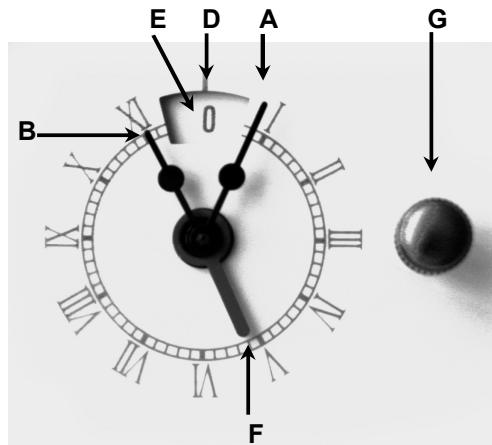
La position manuelle « I » ou « ~~O~~ », doit être mise manuellement par l'opérateur, lorsque le AT n'est pas programmé. Pour régler la position manuelle, tourner l'axe dans le sens horaire en position « I » ou « ~~O~~ » devant l'index **D**. Pour revenir en position « O » ou « ~~X~~ » (off position), tourner l'axe dans le sens anti-horaire.

### **DEBUT DE CUISSON AUTOMATIQUE**

Fonction pour une cuisson complètement automatique avec départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

Réglage maximum du début de cuisson : 11 heures. Avant d'effectuer le début de cuisson, s'assurer que le « O » ou « ~~X~~ » du disque **E** soit bien en face de l'index **D** du cadran.

Pour régler le début de cuisson, tirer puis tourner l'axe dans le sens horaire et placer l'aiguille de début de cuisson **F** en face de l'heure de départ de la cuisson. Lorsque cette opération est terminée, régler la durée de cuisson comme indiqué précédemment.



- A. Aiguille des minutes
- B. Aiguille des heures
- D. Index
- E. Temps de cuisson
- F. Début de cuisson
- G. Pour régler l'heure: pousser et tourner dans le sens des aiguilles  
Pour régler la durée de cuisson : tourner dans le sens des aiguilles  
Pour régler le début de cuisson : tirer et tourner dans le sens des aiguilles.

### **Programmateur électronique - Fig. 7**

Le programmateur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux
- Timer, avertisseur sonore jusqu' à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).

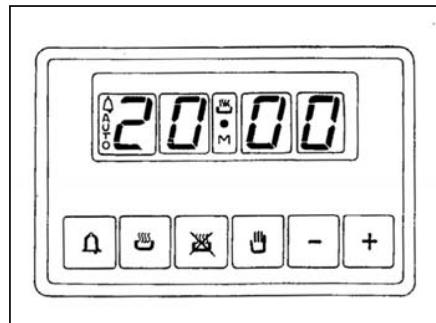


Fig. 7

#### **Description des fonctions des boutons**



“ TIMER ” AVERTISSEUR SONORE



“ TEMPS DE CUISSON (DURÉE) ”



“ FIN DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ AUGMENTATION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”



“ DIMINUTION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”

#### **Description des symboles lumineux**

« AUTO » - (clignotant) - Programmateur en mode automatique mais non programmé.

« AUTO » - (allumé en permanence) - Programmateur en mode automatique et programmé.



Cuisson en mode programmé en cours



Avertisseur sonore programmé



et « AUTO » (tous les deux clignotants) - erreur de programmation.

Aucun symbole lumineux sauf les numéros de l'horloge:  
Programmateur en mode manuel.

## **Horloge digitale**

Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) et les minutes.

A la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.

Pour la mise à l'heure exacte, il faut enfoncer simultanément les boutons  et  EN MÊME TEMPS enfoncez ou le bouton [+] ou le bouton [-] jusqu'à fixer l'heure exacte. La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons [+] et [-].

## **Cuisson manuelle (sans utilisation du programmeur)**

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmeur, il faut annuler le clignotement de «AUTO» en enfonçant le bouton .

Si «AUTO» ne s'éteint pas (cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire) il faut annuler le programme en enfonçant  jusqu'à la mise à zéro de l'horloge.

## **Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)**

- 1) Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton .
- 2) Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
- 3) Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole «AUTO» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

Voilà un exemple pratique: l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.

- Enfoncer  jusqu'à fixer 0.45.
- Enfoncer  jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaîtra et le symbole «AUTO» s'allumera, cela signifie que le programme a été accepté et mémorisé.

A 13.15 h. (14.00 h moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement. Pendant la cuisson les symboles  et «AUTO» s'allumeront.

A 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche .

## Cuisson semi-automatique

### A. Programmation du temps de cuisson

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

A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton .

Le four s'allumera immédiatement.

Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.

Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.

B) Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .

Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.

A l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus. Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant.

La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton  et en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton  le four peut être utilisé en mode manuel.

## Timer = signal sonore

Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min. Régler le timer en enfonçant le bouton  et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.

Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparaît et le symbole  s'allume.

Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole .

A la fin de ce temps, le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête en enfonçant le bouton .

**ATTENTION!** L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes.

Lorsque l'alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

### **Remplacement de la lampe à l'intérieur du four - Fig. 8**

Le four est équipé d'une lampe avec les caractéristiques suivantes:

25W

Fixation à vis E-14

T 300° C

**ATTENTION:** Couper le courant du four en débranchant la fiche de l'installation électrique.

Dévisser le couvercle de protection « A » en sens contraire aux aiguilles d'une montre.

Dévisser la lampe et la remplacer par une autre lampe.

Remonter le couvercle de protection « A » (Fig. 8).

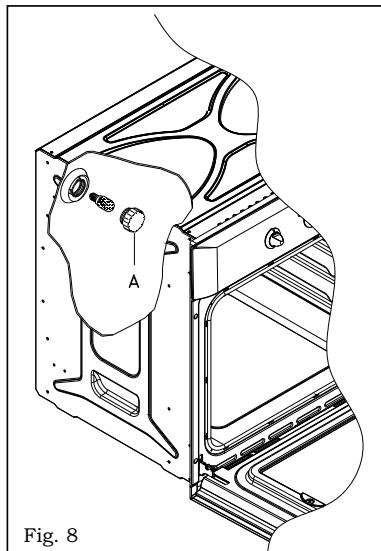


Fig. 8

### **Démontage de la porte - Fig. 9**

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en faisant opérant sur les charnières comme il suit:

#### **Charnières à cavaliers mobiles**

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B.

En soulevant le cavalier B, la charnière se débouche de son logement.

Après cette opération il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtés à proximité des charnières.

Pour remonter la porte enfiler avant tout les charnières dans leur coulisses.

Enfin, avant de fermer la porte, **ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B** qui ont servi pour accrocher les deux charnières.

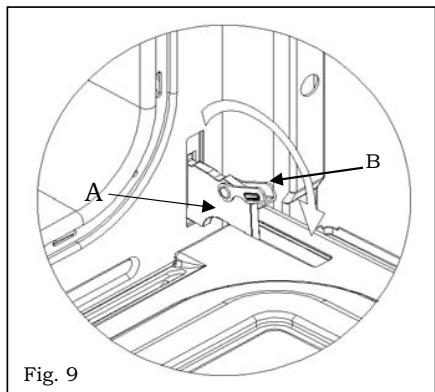


Fig. 9

### **Installation des panneaux autonettoyants (optionnel) - Fig. 10**

- 1) Fixer avec les vis la paroi arrière (A).
- 2) Les côtés (C) se fixent en détachant les grilles latérales.
- 3) Ensuite remettre le tout en place.

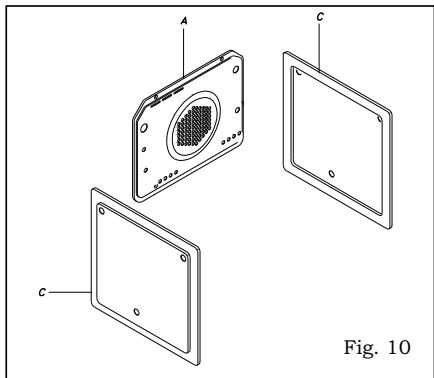


Fig. 10

### **Accessoires en dotation - Fig. 11**

L'appareil peut être équipé de guides latérales qui doivent être accrochées aux parois du four. Faire glisser les grilles et la lèchefrite sur les guides latérales en dotation.

Les guides latérales peuvent être enlevées en exerçant une légère pression en bas sur le détail A.

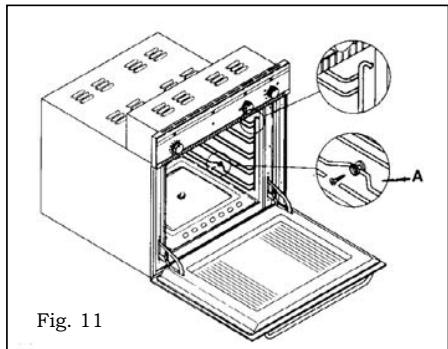


Fig. 11

## **Nettoyage et entretien du four**

**Attention:** Avant de procéder à l'entretien du four, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou couper l'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

**Nettoyage du four:** Le nettoyage du four non équipé de panneaux auto-nettoyants, doit s'effectuer après usage, four éteint mais encore tiède, afin que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à éliminer, de plus, les taches et les éclaboussures de graisse n'ont pas encore une croûte dure et consistante.

Retirer les supports latéraux en fil chromé: tirer vers le haut la partie avant pour les décrocher des parois. Nettoyer le four avec un tissu imprégné de produit lessiviel, rincer et sécher.

S'il reste encore des tâches ou des coulées, placer sur le fond du four un chiffon humide imbibé d'ammoniac, fermer la porte et après quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et un détergent liquide, rincer et essuyer avec soin, utiliser un chiffon doux avec de l'eau et du savon; n'utiliser jamais de produits en poudre contenant des abrasifs.

**Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.**

**Afin de produire des appareils toujours alignés sur les techniques modernes, et/ou afin d'obtenir des améliorations constantes de la qualité des produits, la société se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.**



## Índice

<b>Datos técnicos</b>	<b>91</b>
<b>Instrucciones para el usuario</b>	<b>92</b>
<b>Salpicadero mandos</b>	<b>93</b>
<b>Funciones del selector</b>	<b>94-95</b>
<b>Tabla cocción</b>	<b>96</b>
<b>Cómo se usa el grill</b>	<b>97</b>
<b>Utilización del rustepollos</b>	<b>97</b>
<b>Temporizador mecánico 60'</b>	<b>98</b>
<b>Final cocción 120'</b>	<b>98</b>
<b>Programador analógico</b>	<b>100</b>
<b>Reloj analógico</b>	<b>101</b>
<b>Programador electrónico</b>	<b>102-103-104</b>
<b>Sustitución de la lámpara del horno</b>	<b>105</b>
<b>Desmontaje de la puerta el horno</b>	<b>105</b>
<b>Accesorios a pedido</b>	<b>106</b>
<b>Limpieza y mantenimiento del horno</b>	<b>107</b>



## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE**

Este electrodoméstico se encuentra en conformidad con las siguientes directivas CE:

93/68/CEE : Normas generales

2006/95/CE : Baja tensión

2004/108/CEE : Compatibilidad electromagnética

Reglamento CE n° 1935/2004 : Idoneidad de materiales en contacto con los alimentos.

## **ADVERTENCIAS GENERALES**

Este manual es parte integrante del electrodoméstico.

Se recomienda conservarlo durante todo el ciclo de vida del electrodoméstico y leerlo atentamente antes de proceder a su instalación, uso, mantenimiento, limpieza y tratamiento.

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

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

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

Manténgalas fuera del alcance de los niños.

Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

Durante la cocción se produce calor; la puerta del aparato, sobre todo si es de cristal, puede calentarse mucho: existe el peligro de quemaduras, con lo cual, no la toque y mantenga alejados a los niños.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas muy elevadas.

Una vez apagado, sigue manteniendo el calor durante bastante tiempo y va enfriándose lentamente hasta alcanzar de nuevo la temperatura del ambiente.

Espere el tiempo que sea necesario antes de empezar a limpiarlo o de realizar cualquier otra operación.

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

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

La grasa o el aceite sobre calentado puede prender fuego con facilidad.

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

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

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

Preste una particular atención si hay niños presentes.

No utilice hidrolimpiadoras a alta presión o limpiadoras de vapor.

No utilice el aparato para calentar el ambiente.

Mientras la puerta está abierta, existe el peligro de tropezar con ella; deje abierta la puerta del horno solo apoyada.

No se siente ni se apoye en la puerta del horno.

No la utilice tampoco como superficie de trabajo.

Para el mantenimiento, el transporte, la instalación y la limpieza del aparato usar medios de prevención de accidentes adecuados (guantes, etc.).

Para elevar o transportar aparatos de peso superior a 25 Kg, o de un tamaño que no permita sujetarlo con comodidad, es obligatorio usar los medios idóneos o realizar la operación entre dos personas para evitar riesgos o dificultades.

## **DATOS TÉCNICOS**

### **Dimensiones internas:**

Altura: 591mm  
Anchura: 597mm  
Profundidad: 547mm

**Tensión de alimentación:** 220-240V~ 50Hz

### **Conexión eléctrica**

Comprobar que el voltaje corresponda al indicado en la placa que se encuentra en la parte de abajo de la pared interior de la puerta.

El horno tiene que ser conectado con un cable que tenga una sección mínima de 1,5mm en la parte trasera, preparando un interruptor omnipolar que respete las normas vigentes y que tenga una distancia de apertura entre los contactos de por lo menos 3mm.

### **Atención:**

En el caso que sea necesario sustituir el cable de alimentación, asegúrese de respetar el siguiente código de colores durante la conexión de cada cable:

**AZUL** - NEUTRO (N)  
**MARRÓN** - FASE (L)  
**AMARILLO-VERDE** - TIERRA (±)

## **INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALACION**

El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 560mm, ya sea debajo de una encimera, ya sea colocado en una columna.

Al insertar el horno en una columna es indispensable, para asegurar una ventilación suficiente, llevar a cabo una abertura de por lo menos 85÷90 mm.

La fijación del horno al mueble se efectúa mediante 4 tornillos "A", colocados en los respectivos orificios del marco.

Tener cuidado, cuando se efectúe la conexión del horno en no hacer palanca con la puerta;  
además no someter a excesivas presiones la puerta cuando se encuentre abierta.

## **ANTES DE USAR EL HORNO POR LA PRIMERA VEZ**

**Atención:** todo el procedimiento debe llevarse a cabo con el aparato desconectado de la corriente eléctrica.

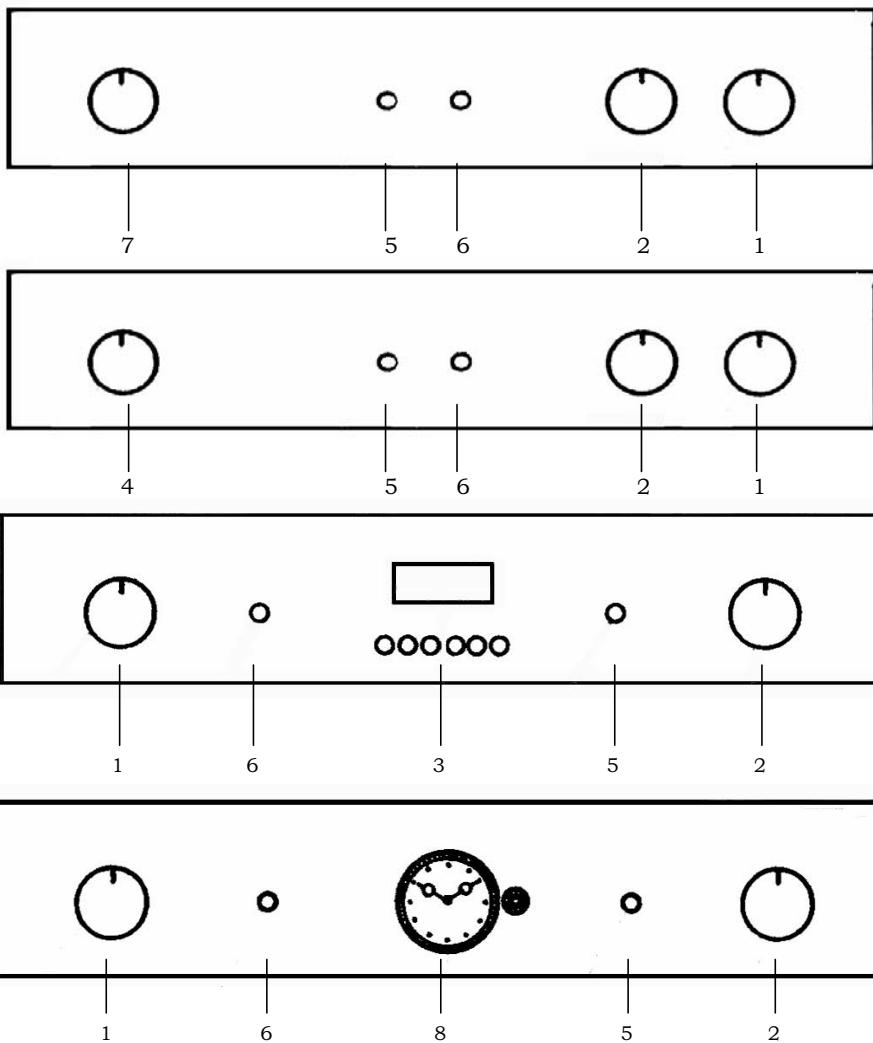
Después de sacar el horno de su embalaje y de haber extraído los accesorios (graseras y parrillas), es oportuno calentarlo a la máxima temperatura durante unos 20 minutos a fin de eliminar los posibles residuos oleosos de la elaboración, que pueden ser causa de olores desagradables durante la cocción.

En este momento es conveniente ventilar bien el ambiente. Lave las graseras y las parrillas con un producto detergente para vajillas.

Durante los primeros minutos de funcionamiento del horno es posible que se forme algo de vapor de condensación en la parte frontal del mismo.

Este vapor no compromete en ningún modo el funcionamiento del aparato.

## Salpicadero mandos



1. Termostato
2. Selector
3. Programador electrónico
4. Final cocción 120'
5. Luz verde
6. Luz amarilla
7. Temporizador mecánico 60'
8. Programador analógico y Reloj analógico

## **Funciones del selector:**



### **DESCONGELACION**

La luz del horno y el indicador luminoso amarillo se encienden como todas las demás funciones del horno. Entra en función únicamente el ventilador, pero sin difundir calor (y el termostato no está en función). La puerta del horno tiene que estar cerrada.

Este tipo de función permite descongelar alimentos utilizando aproximadamente 1/3 del tiempo normalmente empleado para ello.



### **COCCIÓN TRADICIONAL**

Seleccionar la temperatura deseada entre los 50°C y los 250°C.

El indicador amarillo se encenderá hasta que se alcance la temperatura deseada.

Se aconseja precalentar el horno antes de introducir los alimentos.



### **COCCIÓN VENTILADA**

La cocción con aire caliente permite cocinar distintos tipos de alimentos (pescado, carne, etc.) sin que se produzcan transmisiones de gusto ni olores de uno a otro. Un ventilador a través de la resistencia colocada en la pared trasera del horno distribuye uniformemente el calor a una temperatura comprendida entre los 50°C y los 250°C.



### **GRILL CENTRAL**

Seleccionar mediante el termostato la temperatura deseada entre los 50°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para pequeñas cantidades de alimentos.



### **DOBLE GRILL**

Seleccionar mediante el termostato la temperatura elegida entre los 50°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para alimentos consistentes que requieren la acción del grill sobre toda la superficie.



### **GRILL CENTRAL + VENTILADOR**

Seleccionar mediante el termostato la temperatura comprendida entre los 50°C y los 250°C. La acción del ventilador combinada con la función grill permite a los alimentos dorarse externamente manteniendo suave el interior. Se aconseja precalentar el horno durante algunos minutos antes de introducirlos.



### **VENTILADOR + SOLEA**

Seleccionar la temperatura deseada para este tipo de cocción especialmente delicada y lenta. No es aconsejable precalentar el horno.

**Funciones del selector:****COCCIÓN TRADICIONAL + VENTILADOR**

Seleccionar la temperatura deseada entre los 50°C y los 250°C.

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

**LUZ DEL HORNO****RESISTENCIA SOLERA**

Seleccionar la temperatura deseada entre los 50°C y los 250°C,

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

**RESISTENCIA TECHO**

Seleccionar el termostato entre los 50°C y los 250°C.

Tipo de cocción para alimentos especialmente delicados y para conservar el calor después de la cocción.

**GRILL + ASADOR AUTOMATICO**

Seleccionar mediante el termostato la temperatura elegida entre los 50°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada. La activación automática del asador se produce al mismo tiempo que el encendido del grill.

**VENTILACIÓN SEMIFORZADA CON SERPENTÍN INFERIOR.**

El ventilador arranca con el serpentín inferior.

El termostato tiene que configurarse a la temperatura deseada. No es necesario precalentar el horno.

Se recomienda para calentar o para cocer muy lentamente.

**Tabla 1**

Tipo de alimento	Temp. °C	Guía * de activ.	Tiempo cocción en minutos	
			Aconsejado	Personal
<b>Dulces en molde con masa batida</b>				
Bizcochos o bollos	175	2	55 - 65	
Focaccia real	175	3	60 - 70	
Tarta sublime	175	3	60 - 70	
<b>Dulces en molde de pastaflora</b>				
Fondo para tartas	200	3	8 - 10	
Fondo de tarta con requesón	200	3	25 - 35	
Fondo de tarta con frutas	200	3	25 - 35	
<b>Dolces con molde con masa elevada</b>				
Fondo para tartas	180	3	30 - 45	
Pan blanco 1 kg de harina	200	3	25 - 35	
<b>Dolces pequeños</b>				
Pastaflora	200	3	10 - 15	
Masa de buñuelos	200	2	35 - 45	
Masa de galletas	200	3	15 - 20	
<b>Lasaña</b>	225	2	40 - 50	
<b>Carnes</b> (tiempo de cocción por cada cm de grosor)				
Asados de cocción larga (por ejemplo ternero asado)	200	2	120 - 150	
Asados de cocción breve (por ejemplo roastbeef)	200	2	60 - 90	
Albondigón	200	2	30 - 40	
<b>Pollame</b>				
Pato 1 1/2 kg	200	2	120 - 180	
Oca 3 kg	200	2	150 - 210	
Pollo asado	200	2	60 - 90	
Pavo 5 Kg	175	2	240 circa	
<b>Caza</b>				
Liebre	200	2	60 - 90	
Pata de corzo	200	2	90 - 150	
Pata de ciervo	175	2	90 - 180	
<b>Verduras</b>				
Patatas de horno	220	2	30 - 40	
Flan de verduras cocidas	200	2	40 - 50	
<b>Pescado</b>				
Trucha	200	2	40 - 50	
Cefali	200	2	40 - 50	
<b>Pizza</b>	240	3	10 - 20	
<b>Grill</b>				
Chuletas		4	8 - 12	
Salchichas		4	10 - 12	
Pollo a la parrilla		2	25 - 35	
Asado de ternera a la parrilla 0.6 kg			50 - 60	
Pollo al asta			60 - 70	

\* El numero de las guías se refiere al más abajo (excluido el apoyo sobre el fondo del horno ya que la bandeja no puede introducirse).

LOS DATOS SOBRE COLOCADOS SON INDICATIVOS PORQUÉ EL TIPO Y EL TIEMPO DE COCCIÓN CAMBIAN SEGÚN LA CANTIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

## Cómo se usa el grill

Colocar los alimentos que se desea dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo.

Conectar la resistencia grill del modo siguiente:

A. Posición  del selector en hornos estático.

B. Posición  del selector en hornos ventilados.

C. Posición  del selector en hornos multifunción/ventilados.

D. Posición  ,  ,  del selector en hornos multifunción.

Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarrojos del grill. A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

Alimentos a grillar	Tiempo de cocción en minutos		
	encima		debajo
Carnes bajas o delgadas	6		4
Carnes normales	8		5
Pescado sin escamas	10		8
Pescado (por ej. trucha, salmón)	15		12
Salchichas	12		10
Sandwichs	5		2

## Utilización del rustepollos (presente sólo en algunos modelos) - Fig. 2

El rustepollos funciona siempre simultáneamente con la resistencia del grill. Traspasar longitudinalmente la carne con el espadín y bloquearla con los pinchos. Despues proceder del modo siguiente:

A) Introducir la punta del espadín en el mástil cavo del motor situado en el fondo del horno.

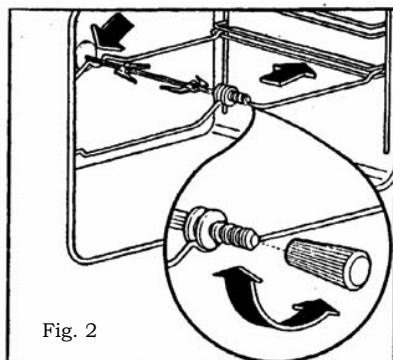
B) Alojar el cuello circular del espadín sobre el soporte.

C) Despojar el espadín de la empuñadura plástica utilizada en las anteriores operaciones, dejándola fuera del horno durante la cocción.

D) Introducir la bandeja recogegrasas en el nivel más bajo.

E) Despues de cerrar la puerta, seleccionar la posición  del commutador. El espadín empezará a girar.

F) Una vez terminado el asado, reponer la empuñadura en el espadín y extraerlo.



### **Temporizador mecánico 60' - Fig. 3**

Se puede regular por un periodo máximo de 60 minutos.

Gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición de 60 minutos, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador.

Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.

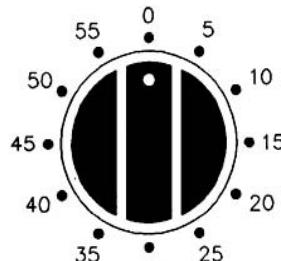


Fig. 3

### **Final cocción 120 minutos - Fig 4**

Su misión es interrumpir la función del horno una vez transcurrido el tiempo programado.

#### **1) FUNCIONAMIENTO**

Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando del «timer» en sentido horario hasta que indique el tiempo de cocción deseado (máx 120 minutos). Una vez transcurrido el mencionado periodo, el mando del timer alcanzará la posición «O», y avisará mediante su señal acústica interrumpiéndolo automáticamente la cocción.

#### **2) UTILIZACIÓN MANUAL**

Si el tiempo de cocinado es superior de las 2 horas, o bien si Vd. quiere usar el horno sin programarlo, sitúe el mando en la posición y este funcionará de modo manual (sin auxilio del timer).

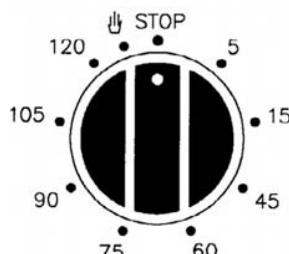
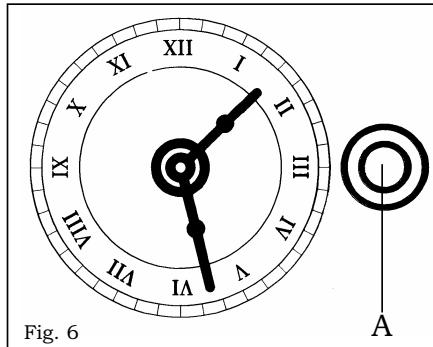


Fig. 4

### **Reloj analógico - Fig.6**

Regulación del reloj: Para la puesta a punto de la hora exacta, presionar y hacer girar en sentido horario o antihorario la empuñadura "A".



## **PROGRAMADOR ANALÓGICO**

### **RELOJ**

Para ajustar la hora del día, pulse el mando y gírelo en el sentido de las agujas del reloj. Ponga las manecillas A y B a la hora del día correcta.

### **TIEMPO DE COCCIÓN**

Inicio inmediato de la cocción y fin automático de la cocción.

Duración máxima: 180 minutos con doble escala (3 horas).

Para ajustar el tiempo de cocción, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj y ponga la graduación del disco E frente al indicador D del dial.

El final de la cocción se indica con un timbre que se interrumpe automáticamente tras 3 minutos; el disco E indica « O » o «  » (posición de apagado). Este timbre puede interrumpirse manualmente girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta poner la « O » o «  » del disco E frente al indicador D.

### **POSICIÓN MANUAL**

La posición manual « I » o «  », debe ajustarse manualmente para utilizar el AT, sin programarlo.

Para ajustar la posición manual, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta poner la « I » o «  » frente al indicador D.

Para volver a la « O » o «  » (posición de apagado), gire el mando en sentido contrario al de las agujas del reloj.

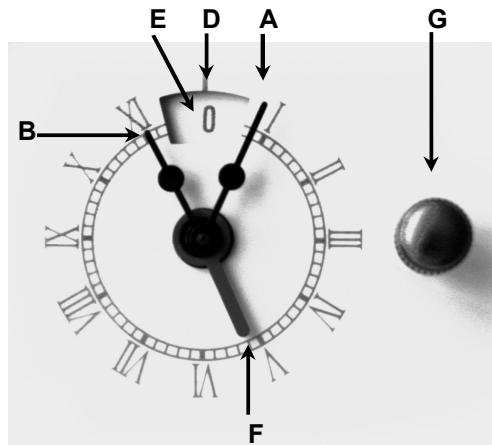
### **INICIO AUTOMÁTICO DE LA COCCIÓN**

Cocción totalmente automática con inicio retrasado y fin de cocción automático.

Inicio retrasado máximo: 11 horas.

Antes de ajustar el inicio del tiempo de cocción, asegúrese de estar en la posición « O » o «  » del disco E frente al indicador D del dial.

Para ajustar el inicio de la cocción, tire del mando y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, y ponga la manecilla de inicio de cocción F en la hora de inicio deseada. Tras completar esta operación, ajuste el tiempo de cocción de la manera descrita.



- A. Manecilla de los minutos
- B. Manecilla de las horas
- D. Indicador
- E. Tiempo de cocción
- F. Inicio de cocción
- G. Para ajustar la hora del día: pulse y gire en el sentido de las agujas del reloj

Para ajustar el tiempo de cocción: gire

Para ajustar la hora de inicio de la cocción: tire y gire.

### **Programador electrónico - Fig. 7**

Funciones del mismo:

- Reloj de display iluminado con indicación de 24 horas
- Avisador acústico (máximo 23 horas y 59 minutos)
- Programación automática (inicio y fin de la cocción)
- Programación semi-automática (sólo inicio ó sólo fin de la cocción).

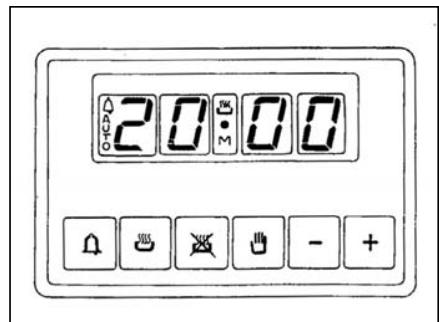


Fig. 7

### **Descripción de los botones**



“ TIMER ” AVISADOR ACÚSTICO



“ TIEMPO DE COCCIÓN ”



“ HORA FINAL DE COCCIÓN ”



“ FUNCIONAMIENTO MANUAL ”



“ AUMENTO CIFRA MARCADOR (DISPLAY) ”



“ DISMINUCIÓN CIFRA MARCADOR (DISPLAY) ”

### **Significado de los símbolos iluminados**

«AUTO» (intermitente) = programador en posición automática, pero no programado.

«AUTO» (iluminación fija) = programador en posición automática y programado.



Indica que se está efectuando una cocción programada



Avisador acústico programado



Más «AUTO» (ambas intermitentes) = Error de programación.

Ningún símbolo iluminado, excepto los números del reloj posición manual.

## **Reloj electrónico**

Indica las horas (0-24) y los minutos. Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán TRES dígitos intermitentes en el panel.

Para insertar la hora correcta es necesario pulsar simultáneamente  +  AL MISMO TIEMPO uno de los botones (+) ó (-), hasta alcanzar la hora correcta.

La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones (+) y (-).

## **Cocción manual (sin uso del programador)**

Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación «AUTO» intermitente, para lo cual hay que presionar sobre el botón .

Si el indicador «AUTO» está fijo (lo cual indica que el horno está programado) hay que proceder a cancelar previamente el programa pulsando  y llevando el marcador a 0.

## **Cocción automática (inicio y fin de cocción)**

- 1) Programar el tiempo de duración de la cocción mediante .
- 2) Programar la hora de finalización de la cocción mediante .
- 3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerá el símbolo «AUTO» de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.

### **Ejemplo práctico:**

Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a las 14,00 h.

- Pulsando  fijamos 0.45 en el marcador
- Pulsando  fijamos 14.00 en el marcador

Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el símbolo «AUTO» indicándonos que nuestra programación ha sido entendida y memorizada.

A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente, apareciéndole durante la cocción los símbolos  y «AUTO».

A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente. La silenciaremos pulsando .

## Cocción semi automática

### A. Programación del tiempo de duración de la cocción.

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

A) Fijar el tiempo de cocción elegido mediante el botón  . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «AUTO» y  . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

B) Fijar la hora de final de cocción elegida mediante el botón  . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «AUTO» y  . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.

En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón correspondiente . En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando  y llevando el marcador a cero. Pulsando después  se dispondrá el horno para el funcionamiento manual.

## Avisador electrónico

La función del «timer» consiste únicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 24 horas 59 minutos.

Para regular el tiempo, presionar sobre el pulsante  y al mismo tiempo (+) ó (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado. Terminada la regulación, sobre el cuadrante reaparecerá la hora del reloj junto al simbolo  .

El recuento a la inversa se iniciará inmediatamente y podrá ser visualizado sobre marcador en cualquier momento, con la simple presión del botón  . Al agotarse el tiempo, se apagará el símbolo  y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida presionando el botón  .

**¡ATENCIÓN!** el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro aparecerán tres ceros intermitentes y se podrá reprogramar.

### Sustitución de la lámpara del horno -Fig. 8

El horno está provisto de una lámpara que posee las siguientes características:

25W

Unión con tornillo E-14

T 300° C

**ATENCIÓN:** Desconectar el apparejo de la corriente eléctrica

En caso de que fuera necesario sustituir la lámpara de iluminación del horno, será necesario quitar el casquete de protección A desenroscándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Después de haber cambiado la lámpara, volver a montar el casquete de protección A.

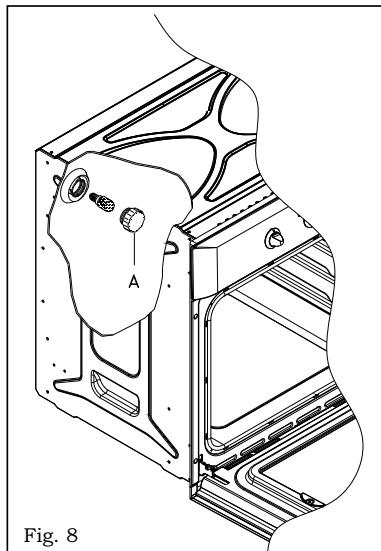


Fig. 8

### Desmontaje de la puerta del horno - Fig.9

Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta. Los hornos disponen, en efecto, de dos distintos tipos de bisagras, intercambiables entre sí:

#### bisagras con caballetes móviles

Las bisagras A están dotadas de dos caballetes móviles B.

Si la palanca B se eleva, la bisagra se libra de su alojamiento. Se puede levantar la portezuela hacia arriba y extraerla hacia el exterior, para llevar a cabo estas operaciones agarrar los costados de la puerta en proximidad de las bisagras.

Para volver a montar la puerta introducir ante todo las bisagras en sus acanaladuras.

Luego, antes de cerrar la puerta **no hay que olvidarse de quitar los dos caballetes móviles B** que han servido para enganchar las dos bisagras.

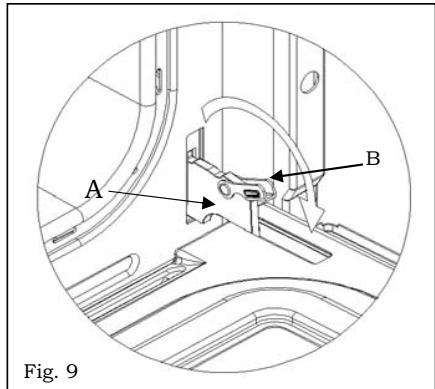


Fig. 9

**Instalación de los paneles autolimpiadores  
(sólo en algunos modelos) - Fig. 10**

- 1) Fijar, mediante sus tornillos, el fondo (A).
- 2) Apoyar los paneles (C) a los lados del horno, ubicar arriba las rejillas quitadas precedentemente y volver a enganchar.
- 3) Volver a introducir en el horno los accesorios quitados precedentemente.

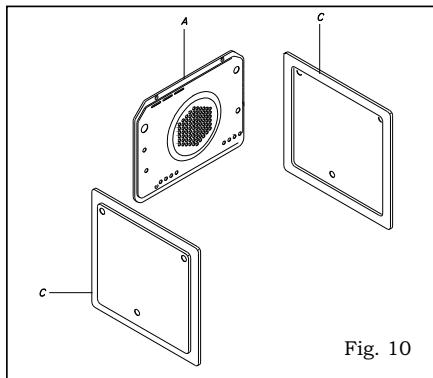


Fig. 10

**Accesos en dotación con el horno - Fig. 11**

El aparato puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir las guías laterales las rejillas y la fuente en dotación.

Para quitar las guías laterales es suficiente ejercer una leve presión hacia abajo en el particular A.

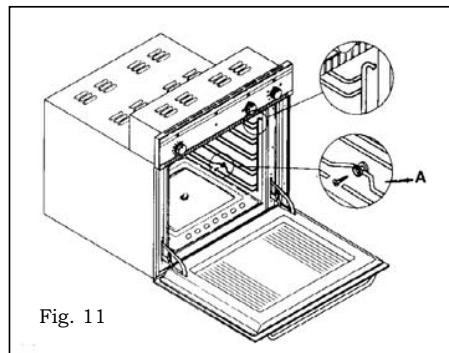


Fig. 11

## **Limpieza y mantenimiento del horno**

**Importante:** Antes de llevar a cabo las operaciones de mantenimiento del horno es necesario desenchufarlo de la toma de corriente o cortar la corriente da la línea de alimentación mediante el interruptor general de la instalación eléctrica.

**Limpieza del horno:** 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 sobra 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 dalantera para desengancharlos de la pared y sacarlos de los orificios traseros.

Limpiar el horno con un paño suave embebido con una solución diluida de amoniaco; aclarar y secar. Si quedaran todavía manchas o salpicaduras, colocar en el fondo un paño húmedo embebido de amoniaca, 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.

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

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



## **Índice**

<b>Características técnicas</b>	<b>113</b>
<b>Instruções para a instalação</b>	<b>114</b>
<b>Painel de comandos</b>	<b>115</b>
<b>Funções do selector</b>	<b>116-117</b>
<b>Tabela de cozedura</b>	<b>118</b>
<b>Modo de uso do grelhador</b>	<b>119</b>
<b>Modo de uso do espeto rotativo</b>	<b>119</b>
<b>Temporizador mecânico 60 min</b>	<b>120</b>
<b>Fim da cozedura mecânico 120 min</b>	<b>120</b>
<b>Programador analógico</b>	<b>122</b>
<b>Relógio analógico</b>	<b>123</b>
<b>Programador electrónico</b>	<b>124-125-126</b>
<b>Substituição da lâmpada do forno</b>	<b>127</b>
<b>Desmontagem da porta do forno</b>	<b>127</b>
<b>Opcionais</b>	<b>128</b>
<b>Limpeza e manutenção do forno</b>	<b>129</b>



## **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE**

Este aparelho é conforme às seguintes directivas CE:

93/68/CEE : Normas Gerais

2006/95/CE : Baixa tensão

2004/108/CEE : Compatibilidade electromagnética

Regulamento CE nº 1935/2004 : Idoneidade dos materiais ao contacto com os alimentos.

## **ADVERTENCIAS GERAIS**

Este manual constitui parte integrante do aparelho.

Recomenda-se de guardar o mesmo durante todo o ciclo de vida do aparelho e ler com atenção para executar a instalação, utilização, manutenção, limpeza e tratamento do aparelho.

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

**Atenção: a ligação a terra é obrigatório nos termos de lei.**

As partes da embalagem (p. ex. papéis, esferovite) podem resultar perigosos para as crianças (perigo de sufocamento). Ter as partes da embalagem fora do alcance das crianças.

Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

Durante a cozedura se produz calor; a porta do aparelho, sobretudo se for de vidro, pode ficar muito quente: há perigo de queimadura, não toque e mantenha as crianças longe.

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

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

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

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

As reparações, especialmente aquelas das partes eléctricas, podem ser feitas exclusivamente por pessoal especializado.

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

No caso de avaria de funcionamento ou de uma reparação indispensável, exigir a intervenção do serviço de assistência clientes.

Se o forno apresenta danos visíveis não o colocar em função, desligá-lo da rede eléctrica e dirigir-se ao serviço de assistência clientes.

Logo que seja detectado um problema de funcionamento, o forno deve ser desligado da rede eléctrica.

Assegurar-se que o cabo de ligação dos aparelhos eléctricos não seja esmagado na porta do forno: o isolamento eléctrico poderia ser danificado.

Quando o cabo de ligação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência clientes para evitar situações de perigo.

Antes de fechar a porta do forno assegurar-se que na câmara de cozedura não existam corpos estranhos ou animais domésticos.

Durante o funcionamento o forno sobreaquece-se fortemente.

O forno sobreaquecido permanece tal por um longo período de tempo, mesmo depois de o ter desligado e se arrefece só lentamente até chegar à temperatura ambiente. Espere um período de tempo suficientemente longo antes de iniciar, por exemplo, trabalhos de limpeza do forno.

Não depositar na câmara de cozedura materiais sensíveis ao calor ou inflamáveis como por ex. detergentes, spray para o forno, etc..

É perigoso aquecer o óleo na câmara de cozedura para cozinhar a carne e deve ser evitado.

As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.

A grelha, as placas e os contentores de cozedura tornam-se demasiado quentes: usar luvas de protecção ou panos de cozinha para panelas.

Nunca tentem apagar com água o óleo ou gordura que estiverem a arder (perigo de explosão); abafar as chamas com panos húmidos.

Durante o uso e o tratamento do forno fazer atenção a não meter os dedos nas dobradiças da porta, para evitar esmagamentos ou feridas.

Prestar atenção a isso sobretudo na presença de crianças.

Evitar absolutamente o uso de máquinas de limpeza com água a alta pressão ou jacto a vapor.

Não usar o aparelho para o aquecimento do quarto.

Se a porta estiver aberta existe o perigo de tropeçar; deixar aberta a porta do forno só na posição apoiada.

Não devemos sentar-nos, nem apoiar-nos à porta do forno e não utilizá-la como plano de trabalho.

Para a manutenção e a movimentação, instalação e limpeza do aparelho usar meios de prevenção e protecção adequados (luvas, etc.).

A elevação e a movimentação de aparelhos com peso >25kg ou com medidas que não permitem a presa facilitada deve ser efectuada com o uso de meios idóneos ou com a intervenção de duas pessoas a fim de evitar riscos ou dificuldades.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Dimensões internas:

Altura: 591mm  
Largura: 597mm  
Profundidade: 547mm

**Tensão de alimentação:** 220-240V~ 50Hz

### LIGAÇÃO ELÉCTRICA:

Assegure-se de que a voltagem corresponda à indicada na placa de características apostila na parede interna do forno.

O forno deve ser ligado com um cabo de secção mínima de 1,5mm na parte traseira, e deve ser instalado um interruptor de corte omnipolar em conformidade com as normas em vigor, com uma distância de abertura entre os contactos de pelo menos 3mm.

### Atenção:

Se for necessário proceder à substituição do cabo de alimentação de energia, ao efectuar a ligação dos fios individuais, deve sempre certificar-se de que respeita o seguinte código de cores:

AZUL	- NEUTRO (N)
CASTANHO	- FASE (L)
AMARELO-VERDE	- TERRA ( $\pm$ )

## **INSTRUÇÕES PARA UMA CORRECTA INSTALAÇÃO**

O forno deve ser incastrado numa abertura standard de 560mm, seja sob uma bancada, seja posicionado na coluna.

Se o forno for instalado na coluna, é indispensavel, para garantir uma ventilação suficiente, fazer uma abertura de pelo menos 85-90mm.

A fixação do forno no móvel é feita por meio de 4 parafusos A, posicionados nos respectivos orifícios do caixilho.

Preste atenção ao colocar o forno na abertura, para não apoiar na porta; para além disso, não submeta a pressões excessivas a porta quando estiver aberta.

## **PREPARAÇÃO DO FORNO E PRÉ-UTILIZAÇÃO**

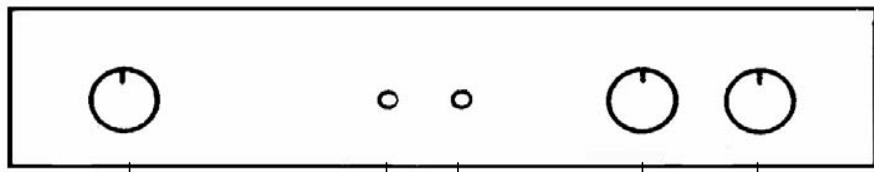
**Importante:** Antes de levar a cabo qualquer operação de manutenção, desligue o forno da tomada de corrente.

Antes de usar o forno, limpe muito bem o interior com sabão não abrasivo e água tépida. Coloque a grelha e o tabuleiro nas respectivas guias.

Uma vez completada a operação, coloque o forno na temperatura máxima por 20 minutos aproximadamente, para eliminar eventuais resíduos de gorduras, óleo, resinas de fabrico que podem causar odores desagradáveis durante a cozedura.

Terminada esta simples operação, o forno está pronto para a primeira cozedura.

## Painel de comandos



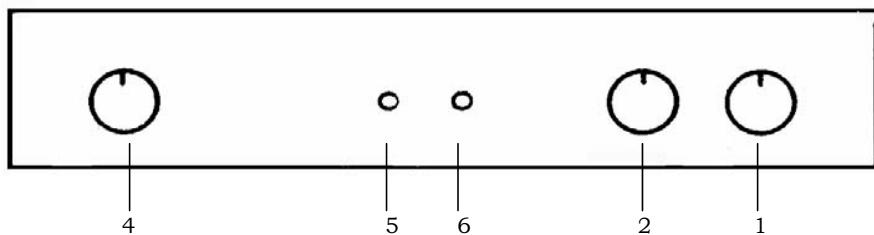
7

5

6

2

1



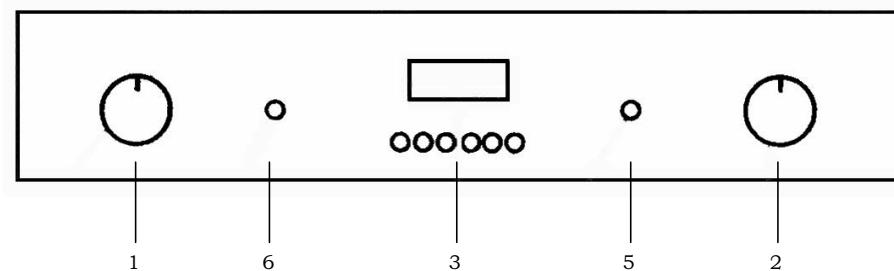
4

5

6

2

1



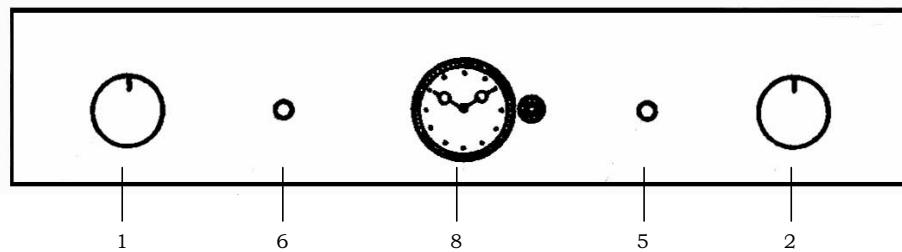
1

6

3

5

2



1

6

8

5

2

1. Termóstato
2. Selector
3. Programador electrónico
4. Fim da cozedura
5. Luz piloto verde

6. Luz piloto amarela
7. Temporizador
8. Programador analógico e Relógio analógico

## **Funções do selector:**



### **DESCONGELAÇÃO**

A luz do forno e a luz piloto verde acendem-se como para todas as outras funções do forno.

Começa a funcionar a ventoinha, mas sem propagação do calor (o termóstato não está activo). A porta do forno deve estar fechada. Este tipo de função permite a descongelação dos alimentos utilizando aproximadamente 1/3 do tempo normalmente necessário.



### **COZEDURA TRADICIONAL**

Seleccione a temperatura desejada entre 50°C e 250°C.

A luz piloto amarela acender-se-á até quando for alcançada a temperatura programada. Recomenda-se pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos.



### **COZEDURA VENTILADA**

A ventoinha e a resistência circular começam a funcionar e a calor seleccionada por meio do termóstato, compreendida entre 50°C e 250°C, é difundida de modo regular e homogéneo por todo o forno. Não é necessário pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos. É possível cozer dois tipos diferentes de alimentos (ex. carne e peixe), respeitando os vários tempos de cozedura.



### **GRELHADOR CENTRAL**

Seleccione, com o termóstato, a temperatura desejada, compreendida entre 50°C e 250°C, mantendo a porta do forno fechada. Este tipo de cozedura é particularmente indicada para pequenas quantidades de alimento.



### **GRELHADOR DUPLO**

Seleccione, com o termóstato, a temperatura desejada, compreendida entre 50°C e 250 °C, mantendo a porta do forno fechada ou semi-aberta. Neste último caso, é necessário usar o deflector. Este tipo de cozedura é particularmente indicado para pratos consistentes que necessitam da acção do grelhador sobre toda a superfície.



### **VENTOINHA + GRELHADOR**

Regule o termóstato à temperatura desejada entre 50°C e 250°C. A acção da ventoinha, combinada com a acção do grelhador, permite uma cozedura rápida e profunda para alimentos particulares. Recomenda-se aquecer o forno por alguns minutos antes de colocar os alimentos.



### **VENTOINHA + BASE**

Seleccione a temperatura desejada para este tipo de cozedura particularmente delicada e lenta. Não é aconselhado pré-aquecer o forno.

## **Funções do selector:**



### **COZEDURA TRADICIONAL + VENTOINHA**

Seleccione a temperatura desejada entre 50°C e 250°C, mantendo a porta do forno fechada. Este tipo de cozedura é a integração entre convencional e ventilado. Cozedura indicada para cozer (pão, pizza, lasanhas). Recomenda-se o pré-aquecimento do forno.



### **LUZ DO FORNO**



### **RESISTÊNCIA DA BASE**

Seleccione a temperatura apropriada entre 50°C e 250°C. Este tipo de cozedura é particularmente apropriado para aquecer os alimentos.



### **RESISTÊNCIA SUPERIOR**

Seleccione a temperatura do termóstato entre 50°C e 250°C. Tipo de cozedura para alimentos particularmente delicados e para conservar o calor após a cozedura.



### **GRELHADOR + ESPETO ROTATIVO**

Seleccione, com o termóstato, a temperatura desejada, compreendida entre 50°C e 250°C, mantendo a porta do forno fechada. A activação automática do espeto rotativo ocorre simultaneamente à activação do grelhador.



### **VENTILAÇÃO SEMIFORÇADA COM SERPENTINA INFERIOR.**

A ventoinha arranca com a serpentina inferior.

O termostato deve ser programado à temperatura desejada. Não é necessário pré-aquecer o forno.

Aconselhado para aquecer ou cozer muito lentamente.

**Tabela 1**

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Temp. (°C)</b>	<b>Corredica (*)</b>	<b>Tempo de cozedura (minutos)</b>	
			<b>Aconselhada</b>	<b>Pessoal</b>
<b>Doces em forma de massa batida</b>				
Fogaça	175	2	55-65	
Fogaça real	175	3	60-70	
Torta sublime	175	3	60-70	
<b>Doces em forma de massa tenra</b>				
Torta	200	3	8-10	
Torta com requeijão	200	3	25-35	
Torta com fruta	200	3	25-35	
<b>Doces em forma de massa levadada</b>				
Pão branco 1 kg de farinha	200	3	25-35	
<b>Doces pequenos</b>				
Massa folhada	200	3	10-15	
Massa	200	2	35-45	
Massa de biscoitos	200	3	15-20	
<b>Lasanha</b>				
	225	2	40-50	
<b>Carnes</b> (tempo de cozedura para todas as espessuras)				
Assado de cozedura longa	200	2	120-150	
Assado de cozedura breve	200	2	60-90	
Rolo de carne	200	2	30-40	
<b>Aves de capoeira</b>				
Pato 1,5 kg	200	2	120-180	
Ganso 3 kg	200	2	150-210	
Frango assado	200	2	60-90	
Perù 5 kg	175	2	240 circa	
<b>Caça</b>				
Lebre	200	2	60-90	
Costeleta de corça	20	2	90-150	
Costeleta de veado	175	2	90-180	
<b>Verduras</b>				
Formas de verdura cozida	200	2	40-50	
<b>Peixe</b>				
Tainha ou bicuda	200	2	40-50	
<b>Pizza</b>				
	240	3	10-20	
<b>Grelhados</b>				
Costeleta de porco		4	8-12	
Chouriço		4	10-12	
Frango na grelha		2	25-35	
Assado de vitela no espeto 0,6 kg			50-60	
Frango no espeto			60-70	

\* O número da corredica é referido ao mais baixo (excluído o apolo sobre a soleira que não permite os dados acima transcritos são indicativos, pois o tipo de cozedura e o tempo de cozedura varia seja pela quantidade seja pela qualidade dos alimentos).

## Como usar o grelhador

Coloque o alimento a grelhar na respectiva grelha ou num tabuleiro com bordas muito baixas.

A grelha deve ser colocada na posição mais alta possível, e o tabuleiro para recolher a gordura deverá ser colocado na posição inferior. Ligue a resistência do grelhador da seguinte maneira:

A. Com forno estático Pos.  do selector

B. Com forno ventilado Pos.  do selector

C. Com forno multifunção/ventilado

Pos.  do selector

D. Com forno multifunção Pos. ,  ,  do selector

De acordo com o tipo de alimento (ex. carnes, peixe, aves de capoeira, etc.) é necessário girá-los para expor os dois lados aos raios infravermelhos  
Indicamos alguns tempos de cozedura, para orientação:

Alimentos a grelhar	Tempo de cozedura em minutos	
	em cima	em baixo
Carnes baixas ou finas	6	4
Carnes normais	8	5
Peixe sem escamas	10	8
Peixe (ex. truta, salmão)	15	12
Linguiça	12	10
Tosta	5	2

## Como usar o espeto rotativo (quando previsto) - Fig. 2

É possível utilizar o espeto rotativo combinado com o funcionamento do grelhador. Após ter introduzido longitudinalmente os alimentos com o espeto, bloqueá-los com as duas forquilhas.

Então siga estas instruções:

A) Coloque a ponta do espeto no eixo cavo do motor situado na parte posterior do forno;

B) Apoie o suporte na garganta do espeto

C) Retire a pega, desaparafusando-a;

D) Coloque o tabuleiro na posição mais baixa;

E) Coloque o selector na Posição grelhador  para ligar o motor;

F) Terminada a cozedura, aparafuse a pega do espeto e retire-o do forno. (Fig. 2)

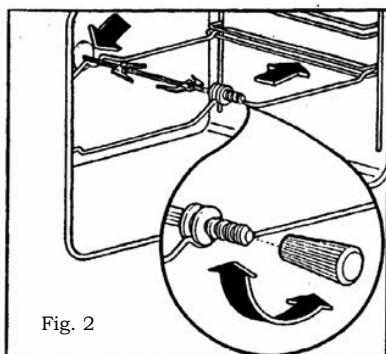


Fig. 2

### **Temporizador mecânico 60 min - Fig. 3**

O temporizador pode ser regulado para um intervalo máximo de uma hora. O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até à posição 60 minutos e então posicionado, girando no sentido anti-horário, junto do tempo desejado.

Passado o tempo programado, é emitido um sinal acústico que cessa automaticamente.

O temporizador, no momento do sinal acústico, não interrompe o funcionamento do forno.

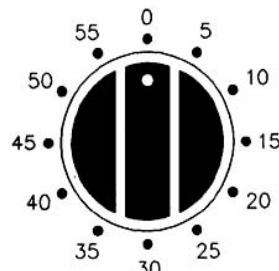


Fig. 3

### **Fim da cozedura mecânico 120 minutos - Fig 4**

A função do relógio é a de predispor a cozedura por um tempo predeterminado.

#### **1) FUNCIONAMENTO**

Após ter seleccionado com o botão do termóstato a temperatura desejada, gire o botão do relógio no sentido horário até o tempo desejado (máx. 120 minutos). Quando o relógio volta para a posição "0", um sinal acústico comunicará o que o forno se desliga automaticamente.

#### **2) POSIÇÃO MANUAL**

Se o tempo de cozedura supera 2 horas, ou se deseja usar o forno manualmente, gire o botão do relógio até à posição

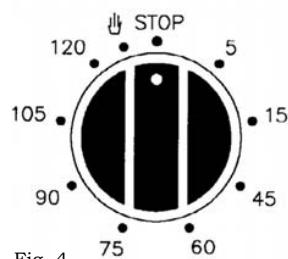


Fig. 4

### **Relógio analógico - Fig. 6**

Como acertar o relógio: para acertar a hora exacta, carregue e gire no sentido horário ou anti-horário o botão “A”.

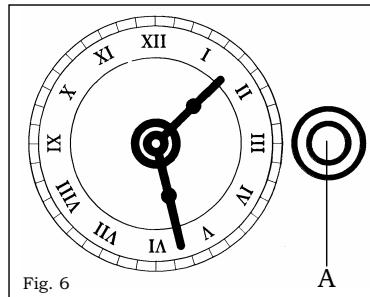


Fig. 6

## **PROGRAMADOR ANALÓGICO**

### **RELÓGIO**

Para acertar o relógio, carregue e rode o botão para a direita. Coloque os ponteiros A e B na posição correspondente à hora certa.

### **TEMPO DE COZEDURA**

Início imediato da cozedura e paragem automática da cozedura.

Duração máxima: 180 minutos com uma escala dupla (3 horas).

Para definir o tempo de cozedura, rode o botão para a direita e coloque a graduação do disco E em frente do indicador D do mostrador.

O fim da cozedura é assinalado por uma campainha que pára automaticamente após 3 minutos, o disco E indica « O » ou «  » (posição off). Esta campainha pode ser desligada manualmente rodando o botão para a direita de modo a colocar o « O » ou «  » do disco E em frente do indicador D.

### **POSIÇÃO MANUAL**

A posição manual « I » ou «  », tem de ser definida manualmente para usar o AT, sem o programar.

Para definir a posição manual, rode o botão para a direita para colocar o « I » ou «  » em frente do indicador D.

Para voltar ao « O » ou «  » (posição off), rode o botão para a esquerda.

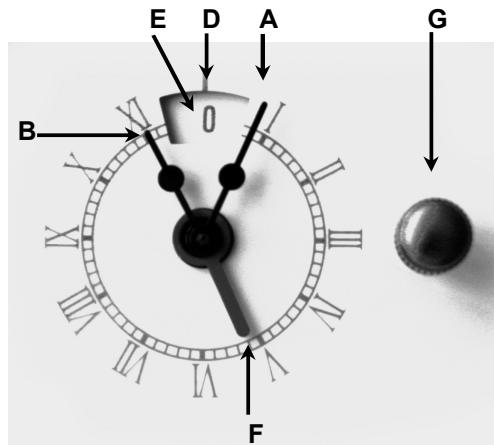
### **INÍCIO AUTOMÁTICO DA COZEDURA**

Cozedura completamente automática com início retardado e paragem automática da cozedura.

Atraso máximo do início: 11 horas.

Antes de definir o início do tempo de cozedura, certifique-se de que se encontra na posição « O » ou «  » do disco E em frente do indicador D do mostrador.

Para definir o início da cozedura, puxe e rode o botão para a direita e coloque o ponteiro de início cozedura F em frente do tempo de início desejado. Após esta operação, defina o tempo de cozedura como descrito acima.



- A. Ponteiro dos minutos
- B. Ponteiro das horas
- D. Indicador
- E. Tempo de cozedura
- F. Início cozedura
- G. Para acertar o relógio: carregue e rode para a direita.

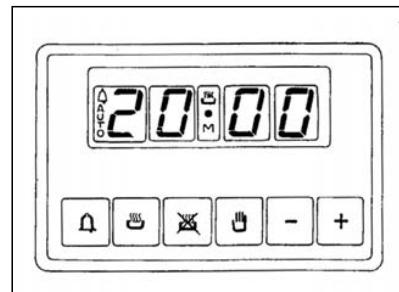
Para definir o tempo de cozedura: rode

Para definir o início do tempo de cozedura: puxe e rode.

## **Programador electrónico - Fig. 7**

O programador electrónico é um dispositivo que reúne as funções a seguir:

- Relógio 24 horas com visor iluminado
- Temporizador (até 23 horas 59 minutos)
- Programa para início e fim da cozedura automática
- Programa para cozedura semi-automática (possibilidade de programar só o início ou o final)



### **Descrição dos botões**

“ TEMPORIZADOR “



Fig. 7

“ TEMPO DE COZEDURA ”



“ FIM TEMPO DE COZEDURA “



“ POSIÇÃO MANUAL “



“ AVANÇO DOS NÚMERO DE  
TODOS OS PROGRAMAS “



“ RECUO DOS NÚMEROS  
DE TODOS OS PROGRAMAS ”

### **Descrição dos símbolos iluminados**

« AUTO » - (lampejante) - Programador na posição automática, mas não programado.

« AUTO » - (sempre aceso) - Programador na posição automática, com programa activo.



Funcionamento da cozedura automática



Temporizador ligado



e « AUTO » (ambos lampejantes) - Erro  
programa

Nenhum símbolo aceso excepto os números do relógio: programador configurado em modo manual.

## **Relógio digital**

Indica as horas (0-24) e os minutos. Logo após a ligação (como também após uma eventual interrupção de corrente) aparecem no painel TRÊS cifras intermitentes.

Para inserir a hora exacta é necessário carregar simultaneamente em + e AO MESMO TEMPO num dos botões [+] ou [-] até obter a hora exacta.

As velocidades de mudança das cifras no visor aumenta notavelmente alguns segundos depois que iniciar a pressionar os botões [+] e [-].

## **Cozedura manual (sem programador)**

Para usar o forno sem o auxílio do programador é necessário anular a indicação «AUTO» intermitente. Para isto, basta carregar no botão .

Se a indicação «AUTO» estiver fixa, indicando que o forno está programado, deve-se primeiro cancelar o programa carregando em e colocando o visor em zero.

## **Cozedura automática (início e fim da cozedura)**

- 1) Programe o tempo de duração da cozedura com .
- 2) Programe a hora de fim da cozedura com .
- 3) Selecione a temperatura e a função desejada por meio dos comandos do termóstato e do comutador.

Após estas operações, será apresentado constantemente no visor o símbolo «AUTO», indicando que o forno foi programado.

Exemplo prático: Deseja-se fazer uma cozedura de 45 minutos, que termine às 14h00.

- Carregando em fixamos no visor 0.45.
- Carregando em fixamos no visor 14h00.

Após estas operações, serão apresentadas no visor a hora actual e o símbolo «AUTO», para indicar que a nossa programação foi aceita e memorizada.

Às 13h15 (14h00 menos 45 minutos), o forno ligar-se-á automaticamente e durante a cozedura serão apresentados os símbolos e «AUTO».

Às 14h00 a cozedura pá automaticamente, emitindo um sinal acústico, que cessa ao carregar em .

## **Cozedura semi-automática**

### **A. Programação do tempo de cozedura.**

### **B. Programação da hora de fim da cozedura.**

A) Defina o tempo de cozedura desejado com o botão  .

A cozedura iniciará imediatamente, enquanto no visor aparecerão os símbolos «AUTO» e  .

Passado o tempo programado, a cozedura terminará, e activar-se-á o sinal acústico intermitente. Interrompa o sinal acústico como indicado acima.

B) Defina a hora de fim da cozedura desejada

carregando no botão  . A cozedura iniciará imediatamente e no visor serão apresentados os símbolos «AUTO» e  .

Alcançada a hora definida, a cozedura terminará e será emitido o sinal acústico intermitente.

Interrompa o sinal como explicado anteriormente.

É possível visualizar o estado da programação a qualquer momento carregando no botão correspondente. Pode-se também anular a qualquer momento a programação carregando no botão  e colocando o visor em zero. Pressionando em seguida  , o forno entrará no funcionamento manual.

## **Sinalizador electrónico**

A função do «temporizador» consiste somente num sinalizador acústico, que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas e 59 minutos.

Para regular o temporizador, pressione o botão  e ao mesmo tempo [+ ] ou [-] até obter no visor o tempo desejado.

Terminada a regulação, será apresentada novamente no visor a hora do relógio juntamente com o símbolo  .

A contagem ao contrário terá início imediatamente e poderá ser visualizada no visor a qualquer momento, simplesmente pressionando o botão  . Passado o tempo programado, apagar-se-á o símbolo  e activar-se-á um sinal acústico, que poderá ser interrompido pressionando o botão  .

**ATENÇÃO!** A interrupção da corrente eléctrica provocará o anulação das funções programadas, inclusive do relógio.

Uma vez que voltar a corrente, serão apresentados três zeros intermitentes, e poder-se-á reprogramar.

### **Substituição da lâmpada do forno - Fig.8**

O forno é dotado de uma lâmpada com as seguintes características:

25W

Casquilho de rosca E-14

T 300° C

**ATENÇÃO:** Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Se for necessário substituir a lâmpada de iluminação do forno, é necessário retirar a cobertura de protecção A desaparafusando-a no sentido anti-horário.

Após ter substituído a lâmpada, remonte a cobertura de protecção A.

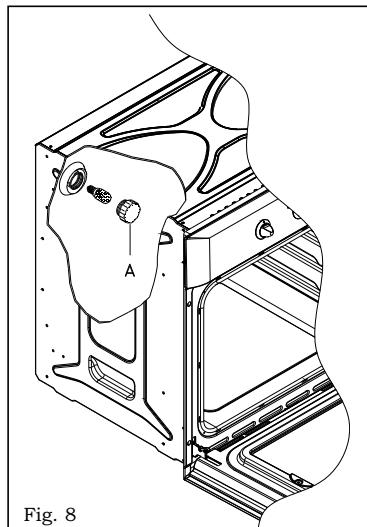


Fig. 8

### **Desmontagem da porta do forno - Fig.9**

Para facilitar a limpeza do forno, é possível retirar a porta do forno por meio das charneiras da seguinte maneira:

#### **charneiras com alavancas móveis**

As charneiras A são dotadas de duas alavancas móveis B.

Se a alavanca B for levantada, a charneira sai da sua sede. Pode-se então levantar a porta e retirá-la fazendo-a correr para fora;

para fazer esta operação, segure a porta pelos lados próximo das charneiras.

Para reinstalar, a porta, primeiro coloque as charneiras nas suas sedes.

Antes de fechar a porta, **não esqueça de abaixar as duas alavancas móveis B** utilizadas para engatar as charneiras.

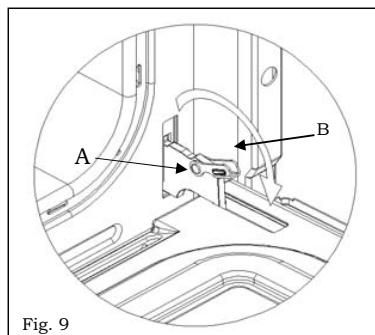


Fig. 9

### **Instalação dos painéis auto-limpantes (opcional)**

#### **- Fig. 10**

- 1) Fixe o painel (A) com 4 parafusos autotarraxadores.
- 2) Apoie os painéis (C) nas laterais do forno, posicione por cima as grelhas retiradas anteriormente e engate.
- 3) Recoloque no forno os acessórios retirados anteriormente .

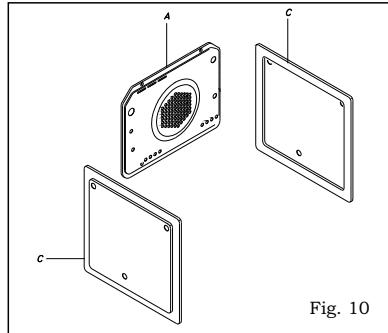


Fig. 10

### **Acessórios fornecidos com o forno - Fig. 11**

O aparelho pode ser dotado de guias laterais que são engatadas na parede do forno.

Coloque nas guias laterais as grelhas e o tabuleiro fornecidos.

Para retirar as guias laterais, basta exercer uma leve pressão para baixo no pormenor A .

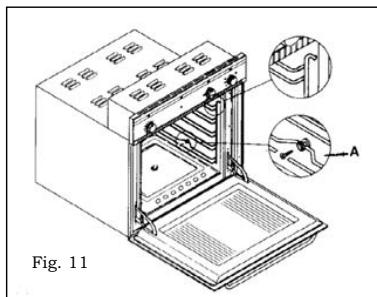


Fig. 11

## **Limpeza e manutenção do forno**

**Importante:** Antes de fazer a manutenção do forno, é sempre necessário desligar a ficha da tomada de corrente ou desligar a corrente da rede eléctrica por meio do interruptor geral do sistema eléctrico.

**Limpeza do forno:** A limpeza do forno sem painéis auto-limpantes deve ser feita após o uso, quando está desligado, mas ainda tépido, **não quente**, de modo que a película de gordura produzida pelos vapores de cozedura nas paredes ainda esteja fácil de retirar, Para além disso, a graxa que escorreu ou foi salpicada

ainda não formou uma casca dura e consistente. Retire os suportes laterais de arame cromado; puxe para cima a parte anterior para os soltar da parede e retire-os dos orifícios posteriores. Limpe o forno com um pano macio embebido numa solução fraca de amónia; enxagüe e seque. Se ainda sobrar nódoas ou sinais de gordura, coloque no fundo um pano húmido embebido em amónia, feche a porta e, após algumas horas, lave o forno com água quente e detergente líquido, enxagüe e seque bem. Para as partes externas em metal lúcido, use um pano macio com água e sabão; nunca use produtos em pó com abrasivos.

**O fabricante declina toda responsabilidade por danos às pessoas e aos objectos, devidos a uma má ou imprópria instalação do próprio aparelho. O fabricante reserva-se o direito de fazer nos próprios produtos as modificações que considerar necessárias e úteis, sem nenhum aviso prévio.**

## Inhoud

<b>Technische gegevens</b>	<b>134</b>
<b>Belangrijke opmerking betreffende de installatie</b>	<b>135</b>
<b>Bedieningspaneel</b>	<b>136</b>
<b>Elementen en functies die met</b>	<b>137-138</b>
<b>Kooktijdentabel</b>	<b>139</b>
<b>Gebruik van de grill</b>	<b>140</b>
<b>Gebruik van het draaispit</b>	<b>140</b>
<b>Timer met geluidssignaal</b>	<b>141</b>
<b>Timer einde bak/braadtijd (120 minuten)</b>	<b>141</b>
<b>Analogische programmeerseenheid</b>	<b>142</b>
<b>Analogische klok</b>	<b>143</b>
<b>Programmeerseenheid (elektronisch)</b>	<b>145-146-147</b>
<b>Vervanging van de ovenlamp</b>	<b>148</b>
<b>Verwijderen van de ovendeur</b>	<b>148</b>
<b>Accessoires op aanvraag</b>	<b>149</b>
<b>Reiniging en onderhoud van de oven</b>	<b>150</b>



## **EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING**

Dit apparaat voldoet aan de volgende EG richtlijnen:

93/68/EEG : Algemene voorschriften

2006/95/EG : Laagspanningsrichtlijn

2004/108/EEG : Elektromagnetische compatibiliteit

Verordening EG nr. 1935/2004 : Geschiktheid van materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

## **INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER**

Deze handleiding maakt integrerend deel uit van het apparaat.

Het wordt aanbevolen haar gedurende de hele levensduur van het toestel te bewaren en haar aandachtig door te lezen om over te gaan op de installatie, het gebruik, het onderhoud, de reiniging en de behandeling van het toestel.

Ingrepen moeten worden verricht bij elektrisch losgekoppeld apparaat.

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

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

Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Tijdens de bereiding ontstaat warmte. De deur van het apparaat kan, vooral als hij van glas is, erg heet worden: er bestaat gevaar voor brandwonden. Kom er niet aan en houd kinderen uit de buurt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Verhit vet en olie vliegen gauw in brand.

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

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

Let er tijdens het gebruik en de verzorging van de oven op dat u niet met de vingers tussen de scharnieren komt.

Dit om letsel te voorkomen. Let hier vooral op als er kinderen aanwezig zijn.

Gebruik nooit een hogedruksput of een stoomreiniger.

Gebruik het apparaat niet om de ruimte te verwarmen.

Als de deur openstaat, bestaat het gevaar erover te struikelen; laat de ovendeur alleen in volledig geopende stand openstaan.

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

Tref de nodige voorzorgsmaatregelen en gebruik geschikte beschermende middelen (handschoenen, enz.) bij het onderhoud, verplaatsen, de installatie en het schoonmaken van het apparaat.

Apparaten die zwaarder zijn dan 25 kg, of met afmetingen die geen gemakkelijke houvast bieden, dienen te worden opgetild en verplaatst met behulp van geschikte middelen of door twee personen, om gevaren of ongemak te voorkomen.

## **TECHNICAL DATA**

### **Afmetingen:**

Hoogte: 591mm  
Breedte: 597mm  
Diepte: 547mm

**Voedingsspanning:** 220-240V~ 50Hz

### **Aansluiting**

Verzeker u ervan dat de stroomspanning overeenkomt met de op de gegevensplaat, onderaan de binnenkant van de deur, aangegeven spanning.

De oven moet met een kabel met een doorsnede van tenminste 1,5mm aan de achterkant verbonden worden, met een omnipolare schakelaar in overeenstemming met de geldende voorschriftenen met een openingsafstand tussen de contacten van tenminste 3mm.

### **Let op:**

Mocht het nodig zijn dat het aansluitsnoer vervangen moet worden, verbind de draden dan volgens onderstaande kleur/codes (wij raden aan dit door een erkende installateur te laten doen):

<b>BLAUW</b>	- NEUTRAAL (N)
<b>BRUIN</b>	- FASE (L)
<b>GEEL-GROEN</b>	- AARDE ( $\perp$ )

## **INBOUWEN**

Het apparaat kan zowel onder een aanrecht, als in een kolom worden geplaatst. Neem in beide gevallen de afmetingen in acht.

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

De oven wordt met 4 schroeven "A" in de speciale gaten van de omlijsting aan het meubel bevestigd.

Kijk uit dat u de deur bij de installatie van de oven niet als hefboom gebruikt.

Oefen geen grote druk op de ovendeur uit als deze openstaat.

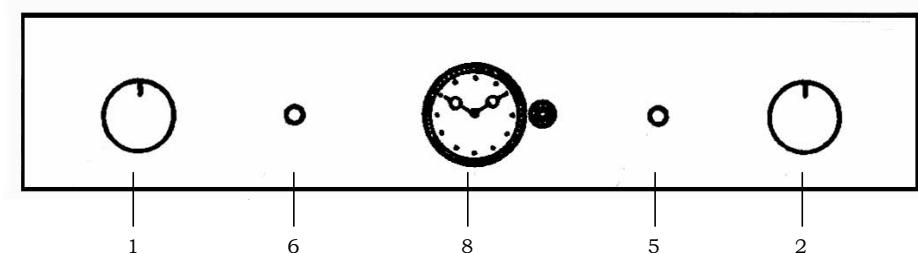
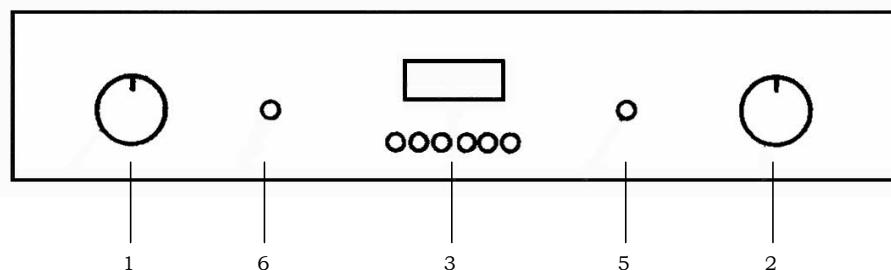
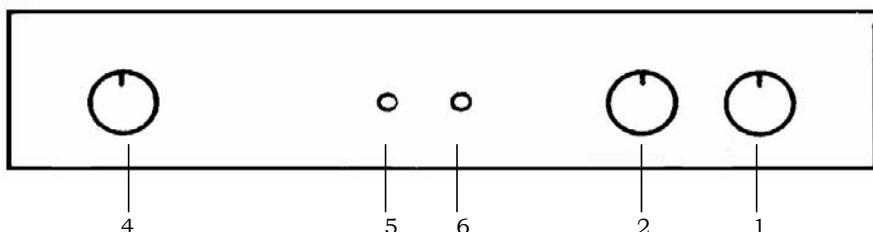
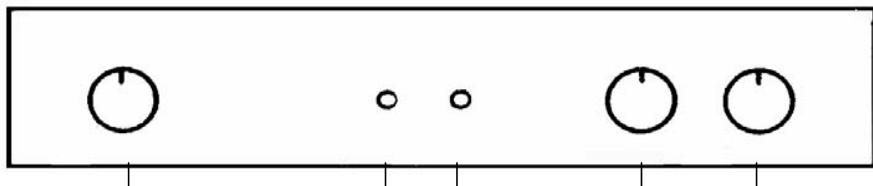
## **VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST GEBRUIKT**

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

Ventileer de ruimte tijdens deze fase. Was de lekkplaten en roosters met een afwasmiddel af.

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

## **Bedieningspaneel**



1. Thermostaatknop
2. Functiekiezer
3. Programmeereenheid (elektronisch)
4. Timer einde bak/braadtijd (120')

5. Spanningscontrolelampje
6. Thermostaatcontrolelampje
7. Timer 60'
8. Programmeereenheid (analoog)

## **Elementen en functies die met**



### **Ovenverlichting + rood controlelampje ventilator.**

Geen enkele weerstand, noch de thermostaat treedt in werking.

Ontdooien van diepvriesproducten (gesloten deur). De ovenverlichting en het rode controlelampje branden ook in alle hiernavolgende standen.



### **Perimetrische koepelweerstand + bodemweerstand.**

Traditioneel bakken/braden, statische oven (gesloten deur).

De oventemperatuur wordt gekozen door de Thermostaatknop in te stellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C). Het gele controlelampje gaat aan en uit, afhankelijk van de werking van de thermostaat.



### **Centrale ovenweerstand – heteluchtcirculatie**

Bakken/braden met hete lucht op één of twee roosters (gesloten deur).

Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).



### **Grillweerstand.**

Bakken/braden met infrarode stralen voor gewone grillschotels.Thermostaat op 230°C (250°C).

Aangezien het grillelement door de thermostaat wordt geregeld, kan men met gesloten deur grillen.



### **Grillweerstand + koepelweerstand.**

Bakken/braden met infrarode stralen met “versterkte” grill, aanbevolen voor grotere grillschotels.

Thermostaat op 230°C (250°C). Aangezien het grillelement door de thermostaat wordt geregeld, kan men met gesloten deur grillen.



### **Grillweerstand + ventilator.**

Bakken/braden met geventileerde oven (gesloten deur).

Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).



### **Bodemweerstand + ventilator.**

Traag bakken/braden met geventileerde oven. Om eten op te warmen (gesloten deur).

Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C) naar keuze.

## **Elementen en functies die met**



### **Koepelweerstand + bodemweerstand + ventilator.**

Traditioneel bakken/braden met ventilatie (gesloten deur).

De oventemperatuur wordt gekozen door de thermostaatknop in te stellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).

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



### **Ovenverlichting + rood controlelampje.**

De ovenverlichting en het rode controlelampje branden in alle voornoemde standen.



### **Bodemweerstand.**

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

Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).



### **Koepelweerstand.**

Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C). Om bereide gerechten warm te houden of zachtjes op te warmen (gesloten deur).



### **Grillweerstand – grill en draaispit.**

Bakken/braden met infrarode stralen voor gewone grillschotels.Thermostaat op 230°C (250° C).

Aangezien het grillelement door de thermostaat wordt geregeld, kan men met gesloten deur grillen.



### **SEMIEGEFORCEERDE VENTILERING MET ONDERSTE SPIRAAL.**

De waaier vertrekt met de onderste spiraal.

De thermostaat moet op de gewenste temperatuur ingesteld worden. Het is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen.

Aanbevolen om zeer langzaam te verwarmen of te garen.

**Tabel 1**

Gerecht	Temp. in °C	Inschuifhoogte * rooster	Tijd in min.
<b>In bakvorm met mengseldeeg</b>			
Panettone of focaccia	175	2	55 - 65
Focaccia reale	175	3	60 - 70
Hoge taart	175	3	60 - 70
<b>In bakvorm met zanddeeg</b>			
Taartbodem	200	3	8 - 10
Taartbodem met zachte kaas	200	3	25 - 35
Taartbodem met vruchten	200	3	25 - 35
<b>Gebak in bakvorm met gistdeeg</b>			
Taartbodem	180	3	30 - 45
Wit brood 1 kg bloem	200	3	25 - 35
<b>Gebakjes</b>			
Kruimeldeeg	200	3	10 - 15
Roomsoezendeeg	200	2	35 - 45
Koekjesdeeg	200	3	15 - 20
<b>Lasagne</b>	225	2	40 - 50
<b>Vlees</b> (bereidingsijd voor elke em dikte)			
Braadvlees - lange braadtijd	200	2	120 - 150
Braadvlees - korte braadtijd	200	2	60 - 90
Gehaktbrood	200	2	30 - 40
<b>Gevogelte</b>			
Eend 1½ kg	200	2	120 - 180
Gans 3 kg	200	2	150 - 210
Gebraden kip	200	2	60 - 90
Kalkoen 5 kg	175	2	240 circa
<b>Wild</b>			
Haas	200	2	60 - 90
Reebout	200	2	90 - 150
Hertebout	175	2	90 - 180
<b>Groenten</b>			
Aardappelen in de oven	220	2	30 - 40
Groentenovenschotel	200	2	40 - 50
<b>Vis</b>			
<b>Forel</b>	200	2	40 - 50
Cefali	200	2	40 - 50
<b>Pizza</b>	240	3	10 - 20
<b>Geroosterd vlees</b>			
Varkenskoteletten		4	8 - 12
Worstjes		4	10 - 12
Gwgrilleerde kip		2	25 - 35
Kalfsgebraad aan 't spit 0,6 kg			50 - 60
Kip aan 't spit			60 - 70

\* Het nummer van de geleider heeft betrekking op de laagste (met uitzondering van de ovenbodem, aangezien de lekbak niet aangebracht kan worden)

DE BOVENVERMELDE GEGEVENEN ZIJN INDICATIEF, WANT AFHANKELIJK VAN HET SOORT EN DE KWALITEIT VAN DE VOEDINGSMIDDELLEN

## Hoe u de grill gebruikt

Plaats het te roosteren gerecht op de daarvoor bestemde grill of in een braadbak met heel lage rand. De grill moet zo hoog mogelijk geplaatst worden met daaronder de lekbak voor het opvangen van de vetten. Breng de grillweerstand als volgt aan:

- A. Statische oven: Inschuifhoogte  .
- B. Geventileerde oven: Inschuifhoogte  .

C. Multifunctionele/Geventileerde oven:

Inschuifhoogte  .

D. Multifunctionele oven: Inschuifhoogte  ,  .

Afhankelijk van het soort gerecht (b.v. vlees, vis, kop enz.) moet dit omgedraaid worden om beide kanten bloot te stellen aan de infraroodstralen.

Onderstaand enkele kooktijden, ter oriëntatie:

Spijzen die geroosterd moeten worden	Kooktijden in minuten		
	boven		beneden
Dun of laag vlees	6		4
Normaal vlees	8		5
Vis met schubben	10		8
Vis (zoals forel en zalm)	15		12
Worstjes	12		10
Toast	5		2

## Gebruik van het draaispit - Fig. 2

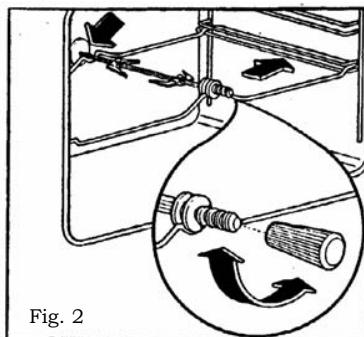
Bij de "traditionele oven"-modellen en de "geventileerde oven"-modellen kan een draaispit gebruikt worden dat met de grill werkt. Nadat u de stukjes eten aan het spit heeft gestoken, drukt u ze zover mogelijk met beide klemmetjes aan. Ga dan als volgt te werk:

- A) Steek het puntige uiteinde van het draaispit in de aandrijfopening van de motor die zich achterin de oven bevindt.
- B) Leg het spit op de daartoe voorziene steun.
- C) Schroef het handvat van het spit los.

D) Plaats de braadslede voor het opvangen van de vetten op het laagste niveau in de oven.

E) Zet de startknop in de  stand om de motor te starten.

F) Schroef na het braden het handvat opnieuw op het spit vast en verwijder het geheel uit de oven. (Fig. 2)



### **Timer met geluidssignaal (60 minuten) - Fig. 3**

De maximuminsteltijd bedraagt 1 uur.

Wanneer het geluidssignaal weerklinkt, wordt de werking van de oven niet onderbroken.

Om de timer in te stellen, draait u de knop zover mogelijk met de wijzers van de klok mee. Draai vervolgens de knop terug tot op de gewenste insteltijd.

Het geluidssignaal weerklinkt zodra de ingestelde tijd is verstreken.

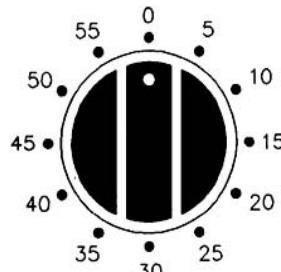


Fig. 3

### **Timer einde bak/braadtijd (120 minuten) -**

#### **Fig. 4**

Deze timer dient om de werking van de oven uit te schakelen zodra de ingestelde tijd is verstreken.

##### **1) WERKING**

Zet het eten in de oven en stel met de thermostaatknop de gewenste temperatuur in. Draai de "einde bak/braadtijd"- knop in de gewenste bak/braadtijdstand. Zodra de ingestelde bak/braadtijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal en wordt de werking van de oven uitgeschakeld.

##### **2) MANUELE MODUS**

Om de oven manueel te bedienen zonder een bak/braadtijd in te stellen, draait u de knop (Fig.4) in de stand.

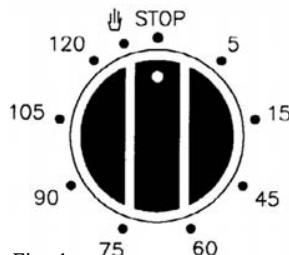
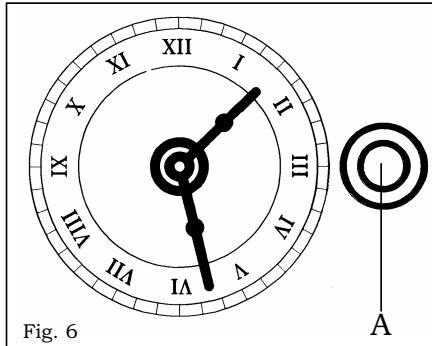


Fig. 4

### Analogische klok - Fig. 6

Klok instellen: Druk op knop "A" en draai hem tegen de wijzers van de klok in of mee om de juiste tijd in te stellen.



## **ANALOGISCHE PROGRAMMEERINRICHTING**

### **KLOK**

Om de uren in te stellen, drukt u de pin in en draait u hem met de klok mee. Stel de wijzers A en B op de juiste stand van de uren.

### **BEREIDINGSTIJD**

Onmiddellijk begin van de bereiding en automatische stop van de bereiding.

Maximumduur : 180 minuten met dubbele schaal ( 3 uur ).

Om de bereidingstijd in te stellen, draait u de pin met de klok mee en stelt u de schaalverdeling van schijf E vóór wijzer D van de kiesschijf.

Een geluidssignaal kondigt het einde van de bereiding aan, dat na 3 minuten automatisch stopt. De schijf E geeft « O » of « ~~X~~ » weer (off stand). Dit geluidssignaal kan handmatig worden gestopt, door de pin met de klok mee te draaien, om de « O » of « ~~X~~ » van schijf E vóór wijzer D te zetten.

### **HANDMATIGE STAND**

De handmatige stand « I » of «  », moet handmatig worden ingesteld om de AT te bedienen, zonder hem te programmeren.

Om de handmatige stand in te stellen, draait u de pin met de klok mee om de « I » of «  » vóór wijzer D te zetten.

Om naar de « O » of « ~~X~~ » (off stand) terug te keren, draait u de pin tegen de klok in.

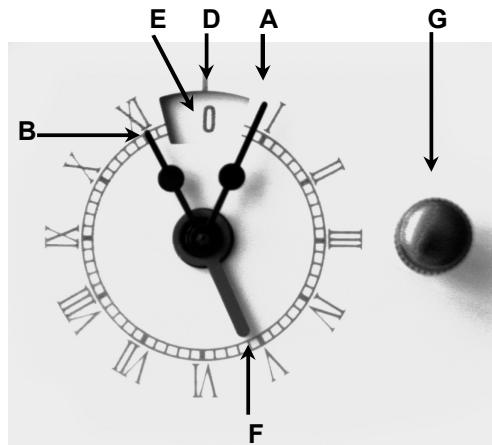
### **AUTOMATISCH BEGIN VAN DE BEREIDING**

Volledig automatische bereiding met geprogrammeerd begin en automatische stop van de bereiding.

Maximum geprogrammeerd begin : 11 uur.

Voordat u het begin van de bereidingstijd instelt, verzekert u zich ervan, dat de stand van schijf E vóór wijzer D van de kiesschijf op de « O » of « ~~X~~ » staat.

Om het begin van de bereiding in te stellen, trekt u aan de pin en draait u hem met de klok mee, en stelt u het begin van bereidingswijzer F vóór de gewenste begintijd. Als deze handeling is voltooid, stelt u de bereidingstijd als bovenbeschreven in.



- A. Minutenwijzer
- B. Uurwijzer
- D. Wijzer
- E. Bereidingstijd
- F. Begin van de bereiding
- G. Om de uren in te stellen: indrukken en met de klok mee draaien  
Om de bereidingstijd in te stellen: draaien  
Om de bereidingstijd te beginnen: indrukken en draaien.

### **Programmeereenheid (elektronisch) - Fig. 7**

De elektronische programmeereenheid omvat volgende functies:

- 24u-klok met verlichte display
- Timer, geluidssignaal tot maximum 23u 59min
- Automatisch programma met instelling begin- en einde bak/braadtijd
- Halfautomatisch programma (hetzij alleen begin-, hetzij alleen einde bak/braadtijd).

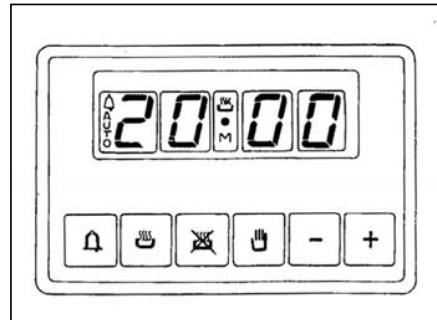


Fig. 7

### **Functieomschrijving van de toetsen**



“ Timer ”geluidssignaal



“ Bak/braadtijd (duur) ”



“ Einde bak/braadtijd ”



“ Manuele modus ”



“ Verhoging van de waarden van alle programma’s ”



“ Verlaging van de waarden van alle programma’s ”

### **Omschrijving van de displaysymbolen**

“AUTO” (knippert) – Programmeereenheid in automatische modus, maar niet geprogrammeerd.

“AUTO” (brandt) – Programmeereenheid in automatische modus en geprogrammeerd.



Bakken/braden in geprogrammeerde modus aan de gang



Geluidssignaal geprogrammeerd



en “AUTO” (beide knipperend) – programmeerfout.

Geen enkel symbool op de display te zien, tenzij de cijfers van de klok: Programmeereenheid in manuele modus.

## **Digitale klok**

De cijfers op de klok geven de uren (0-24) en minuten aan.

Nadat de oven voor het eerst onder spanning wordt gezet of na een stroomonderbreking knipperen er 3 nullen op de display.

Om de klok in te stellen, drukt u tegelijk op de toetsen  en  en drukt u op de "min"-toets of "plus"-toets totdat het uur klopt.

Het instellen van de klok verloopt sneller of trager al naargelang u meer of minder druk op de "min"-toets en "plus"-toets uitoeft.

## **Manuele modus**

### **(zonder gebruik van de programmeer eenheid)**

Om de oven in manuele modus, d.w.z. zonder de programmeer eenheid te gebruiken, dient u de knipperende "AUTO" uit te schakelen door op de  -toets te drukken.

Vervalt "AUTO" niet van de display, dan zit er nog een bak/braadprogramma in het geheugen. U dient u het te wissen door op de  -toets te drukken totdat de klok op 0 staat.

## **Automatische modus**

### **(begin- en einde bak/braadtijd)**

- 1) Druk op de  -toets om de bak/braadtijd te programmeren.
- 2) Druk op de  -toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen.
- 3) Stel met de thermostaatknop en de functiekiezer de gewenste temperatuur en het bak/braadprogramma in.

Vervolgens verschijnt er "AUTO" op de display. Het symbool blijft branden, wat betekent dat de oven werd geprogrammeerd.

Een praktisch voorbeeld: de gebruiker wenst een bak/braadtijd van 45 minuten, die om 14 uur moet eindigen.

- Druk op de  -toets totdat 0.45 is ingesteld.
- Druk op de  -toets totdat 14.00 is ingesteld.

Hierna verschijnt het uur opnieuw op de display en het "AUTO"-symbool licht op. Dit betekent dat het programma werd aanvaard en in het geheugen zit.

Om 13u15 treedt de oven automatisch in werking. Tijdens het bakken/braden branden de symbolen  en "AUTO".

Om 14u00 schakelt de oven zichzelf automatisch uit en weerlinkt er een geluidssignaal totdat u op de  -toets drukt.

## **Halfautomatische modus**

### **A. Programmeren van de bak/braadtijd.**

### **B. Programmeren van het einde van de bak/braadtijd.**

A) Druk op  om de gewenste bak/braadtijd in te stellen. De oven treedt onmiddellijk in werking. De symbolen "AUTO" en  verschijnen op de display. Na afloop van de ingestelde bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerlinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormalde wijze uitschakelt.

B) Druk op de  -toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen. De oven treedt onmiddellijk in werking. De symbolen "AUTO" en  verschijnen op de display. Op het ingestelde einde van de bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerlinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormalde wijze uitschakelt.

Het bak/braadprogramma kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op de overeenkomstige knop te drukken.

Het geheugen kan op elk ogenblik gewist worden door op de  toets te drukken en de klok op 0 te zetten. Nadat u op de  -toets heeft gedrukt, kan de oven opnieuw in manuele modus gebruikt worden.

## **Timer = Geluidssignaal**

De timer is slechts een geluidssignaal dat men voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten kan instellen.

Druk tegelijk op de  -toets en (+) of (-) totdat u de gewenste tijd heeft ingesteld. Na instelling van de tijd verschijnt het uur opnieuw op de display en licht het symbool  op.

De aftelling begint onmiddellijk en kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op het symbool  te drukken.

Na afloop verdwijnt het symbool  en weerlinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het uitschakelt door op de  -toets te drukken.

**OPGELET!** Bij een stroomonderbreking wordt de klok op 0 gezet en worden alle programma's gewist. Na hervattung van de stroomtoevoer verschijnen er drie knipperende nullen op de display en kunt u opnieuw programmeren.

### **Vervanging van de ovenlamp - Fig. 8**

De oven is voorzien van een lampje met de volgende kenmerken:

25W

Schroefaansluiting E-14

T 300° C

**OPGELET:** Onderbreek eerst de stroomtoevoer naar de oven! Schroef de beschermkap "A" los door tegen de wijzers van de klok in te draaien. Draai de lamp los en vervang ze door een nieuwe. Schroef vervolgens de beschermkap "A" opnieuw vast.

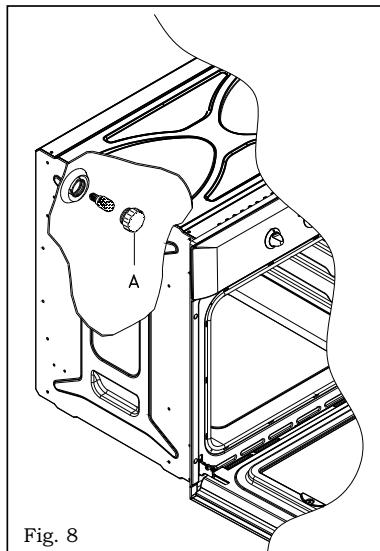


Fig. 8

### **Verwijderen van de ovendeur - Fig. 9**

Om de oven gemakkelijker te kunnen schoonmaken kunt u de ovendeur demonteren door die bij de scharnieren als volgt los te halen:

#### **scharnieren met beweegbare vergrendeling**

De scharnieren A hebben beide een beweegbare vergrendeling B.

Wanneer u de vergrendeling B optilt komt het scharnier vrij van zijn plaats. Hierna kunt u de deur naar boven optillen en deze naar buiten weghalen. Hiervoor drukt u bij de scharnieren op de zijkanten van de deur. Om de deur weer terug op zijn plaats te brengen dient u allereerst de scharnieren in het daartoe bestemde kanaaltje te steken.

Daarna dient u voordat u de deur weer sluit niet te vergeten de twee beweegbare vergrendelingen B die ertoe dienen de twee scharnieren vast te haken, naar beneden te draaien.

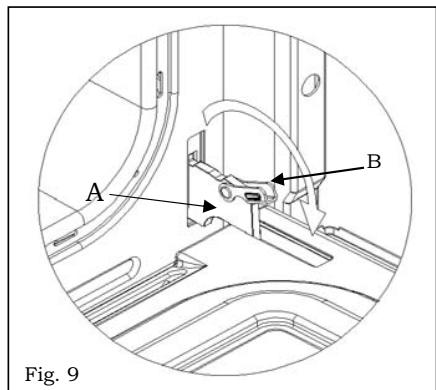
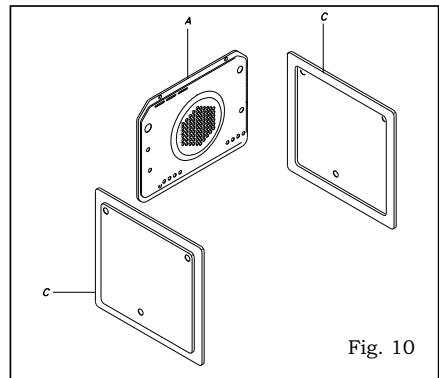


Fig. 9

**De zelfreinigende panelen monteert u door –**  
**Fig. 10**

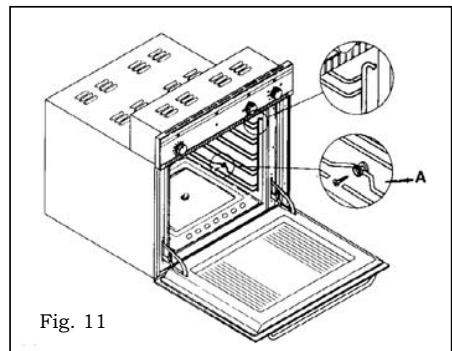
- 1) met de schroeven de achterwand (A) vast te zetten.
- 2) de zijroosters te verwijderen en de zijpanelen (C) vast te zetten .
- 3) vervolgens het geheel opnieuw op zijn plaats te zetten.



**Bijgeleverd toebehoren - Fig. 11**

Het toestel kan met zijgeleiders uitgerust worden, die aan de ovenwanden bevestigd moeten worden. Schuif de roosters en de braadslede over de bijgeleverde zijgeleiders.

De zijgeleiders kunnen verwijderd worden door langs onder zachtjes op detail A te drukken.



## **Reiniging en onderhoud van de oven**

**Belangrijk:** Alvorens tot het onderhoud van oven over te gaan, moet altijd eerst de stekker uit de contactdoos verwijderd worden of de stroomtoevoer afgesloten worden via de hoofdschakelaar van de elektrische installatie.

**Oven reinigen:** De oven zonder zelfreinigende panelen moeten na gebruik gereinigd worden, wanneer hij uit staat, maar nog lauw, **niet heet** is, zodat de door de kookdampen veroorzaakte vetlaag nog gemakkelijk te verwijderen is en de vetspetters nog geen harde en hardnekkige korst hebben.

Verwijder de zijsteunen van verchromd

staaldraad; trek de voorkant naar boven om ze van de wand los te maken en trek ze uit de openingen aan de achterkant naar buiten. Reinig de oven met een zachte, in een met ammoniak verdunde oplossing gedrenkte doek; spoel en droog de oven vervolgens af. Leg een met ammoniak bevochtigde doek op de ovembodem indien er nog vlekken of resten zijn, doe de ovendeur dicht en was de oven na een paar uur met warm water en spoel en droog hem zorgvuldig af. Gebruik voor de externe delen van glanzend metaal een zachte doek en zeepsop; gebruik nooit producten in poedervorm die schuurmiddelen bevatten.

**De Fabrikant acht zich niet aansprakelijk voor letsel aan personen en schade aan dingen, die te wijten zijn aan een slechte of oneigenlijke installatie van het apparaat.**

**De Fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorbericht de door hem noodzakelijk en nuttig geachte wijzigingen aan haar producten aan te brengen.**



**Indesit** Company

Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN) Italy  
Tel. +39 0732 6611  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

Cod. 12300136140