use and maintenance instructions
manuale d’uso e manutenzione
manuel d’utilisation et d’entretien
instrucciones de uso y mantenimiento
instruções de uso e manutenção
gebrauchs- und wartungsanleitung
gebruiks- en onderhoudsaanwijzing
افــران حــائــطــيــة

GLEM

DE In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FR Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.
Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

ES Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

PT Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.
Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

IT Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Table of contents

Instructions for the user	**3-6**
Installation instruction	**6-9**
Control panel	**10**
Description of cooking functions	**11-12**
Cooking table	**13**
Using the grill	**14**
Using the rotisserie	**14**
Minute minder	**15**
End of cooking 120'	**15**
Analog programmer	**16**
Analog timer	**16**
Electronic programmer	**17-29**
Replacing the oven light	**30**
Removing the oven door	**30**
Removing the oven door inner glass panel	**31-32**
Removing and refitting the oven door (when hooked on the side)	**33-34**
Optional	**35**
Cleaning and maintenance	**36**

Thank you for choosing one of our products. It will offer you many years of excellent performance. Please carefully read the instructions and suggestions contained in this manual for correct use of our products.

TECHNICAL DATA

Voltage regulations
220-240 V~ 50/60 Hz

Muffle dimensions:

Height :	340 mm
Length :	440 mm
Depth :	390 mm
Volume :	59 lt

Voltage of heating elements

Static oven 1:
- Lower heating element : 1,3 kW
- Top heating element : 1,3 kW
- Maximum input of heating element : 2,65 kW

Static oven 2:
- Lower heating element : 1,3 kW
- Top heating element : 0,9 kW
- Grill element : 1,35 kW
- Maximum input of heating element : 2,25 kW

Fan oven :
- Fan heating element : 2,3 kW
- Grill heating element : 1,35 kW
- Maximum input of heating element : 2,38 kW

Fan-Multifunction oven:
- Lower heating element : 1,3 kW
- Top heating element : 0,9 kW
- Grill element : 1,35 kW
- Maximum input of heating element : 2,28 kW

Multifunction oven :
- Lower heating element : 1,3 k W
- Top heating element : 0,9 kW
- Fan heating element : 2,3 kW
- Grill element : 1,35 kW
- Maximum input of heating element : 2,38 kW

IMPORTANT: The unit must be correctly installed in accordance with Manufacturers instructions and by qualified person.

Maintenance and service must be carried out after the power supply has been disconnected.

ELECTRICAL CONNECTION: Make sure that the voltage supply is the same as what is on the rating plate which can be found on the lower part of the front of the oven.

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

Warning: this appliance must be earthed.

Our company declines any liability for failures in the earth connection of for earth connection that is not in compliance with the regulation in force.

DECLARATION OF CE COMPLIANCE

This appliance is in compliance with the following European Directives:

93/68 : General regulations
2006/95/CE : Concerning low tensions
89/336/CEE : Electromagnetic compatibility

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

INSTRUCTIONS FOR THE USER

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.

During oven operation, keep children away.
During operation the oven becomes very hot.
Do not touch heating elements on the inside.
Do not use steam cleaners to clean the oven.
Do not use the appliance to heat the room.

The manufacturer will not be held liable if accident prevention measures are not observed.
The manufacturer will not be held liable for damage to persons or property due to poor or lacking maintenance of the appliance.
The manufacturer reserves the right to make any changes to the product which are felt to be useful or necessary without any advance notice.

Packaging materials (sheets, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging materials out of the reach of children.
The appliance is designed for adult users who are familiar with these instructions.
Children are often not able to recognize the risks involved with the use of the appliance.
Please supervise properly and do not let children play with the appliance.
Heat is generated during cooking; the door of the appliance may get very hot, specially if it is made of glass. There is the risk of burns; do not touch and keep children away.
The physically impaired must be assisted by capable adults.
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.
Appliances repaired in technical service centres must undergo routine tests, especially a continuity test of the earth circuit.

THIS PRODUCT WAS DESIGNED FOR HOME USE.
THE MANUFACTURER WILL NOT BE HELD LIABLE FOR DAMAGE TO PERSONS OR PROPERTY CAUSED BY IMPROPER INSTALLATION, OR BY IMPROPER, WRONG OR SENSELESS USE.

WARNING: IN CASE OF DISASSEMBLY, MAINTENANCE AND CLEANING OF THE APPLIANCE, PLEASE USE SUITABLE PREVENTION AND PROTECTION EQUIPMENT (GLOVES, ECT.).

In case of a failure in operation or an indispensable repair job, ask for the intervention of the customer technical service centre.
If the oven shows visible signs of damage, do not use it.
Unplug it and contact the customer technical service centre.
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.
Do not place heat-sensitive or flammable materials in the oven such as detergents, oven sprays, and so on.
The oven gets extremely hot during operation.
The oven remains hot for a long time, even after it has been turned off, and cools off only very slowly until reaching room temperature. Wait for a suitable period of time before carrying out work such as cleaning.
When opening the oven door, steam and water droplets may come out.
If the oven contains steam, it is not advisable to insert the hands.
Superheated grease and oil may easily catch fire.
Never use water in an attempt to extinguish burning grease or oil (there is the danger of explosion). Suffocate the fire with wet cloths.
The rack, the plates and the cooking containers become extremely hot.
Use insulated glove or pot holders.
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.
Leave the door open only in an ajar position.
If the door is open there is the hazard of tripping or crushing the fingers.
Do not sit or lean on the door and do not use it as a work surface.

All work on the appliances must be carried out by qualified personnel.

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.

Preparation of the oven and pre-use

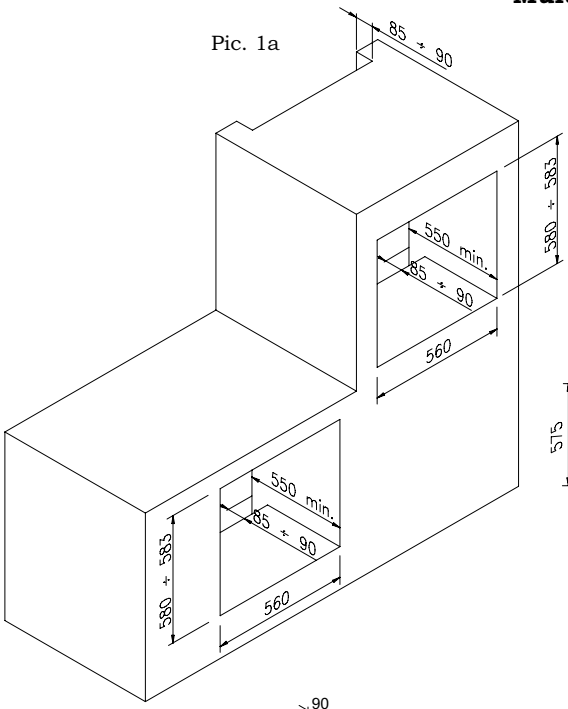
Attention: the oven must be unplugged from the electrical mains. Before using the oven, carefully clean the interior, the racks and the drip pan with non-abrasive soap and lukewarm water. Insert the racks and the drip pan into their respective runners. When this operation is complete, plug the oven into 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.
After completing this simple operation, the oven is ready to cook for the first time.

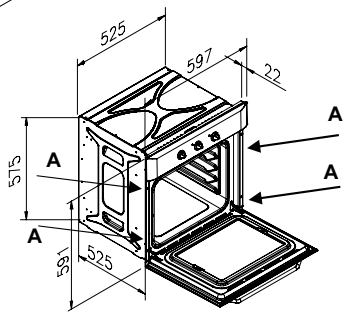
Important notices for the installation

The oven can be built into a standard 560mm housing unit (see pics. 1a and 1b), either when built under the work top 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 (see pics. 1a and 1b).
The fixing of the oven in the cabinet is made by 4 screws A that are on the corners of the oven door frame (see pics. 1a and 1b).
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 take the handle in the middle.
Do not place heavy objects on or lean on the oven door when open, as this can cause damage to the hinges.

Multifunction oven

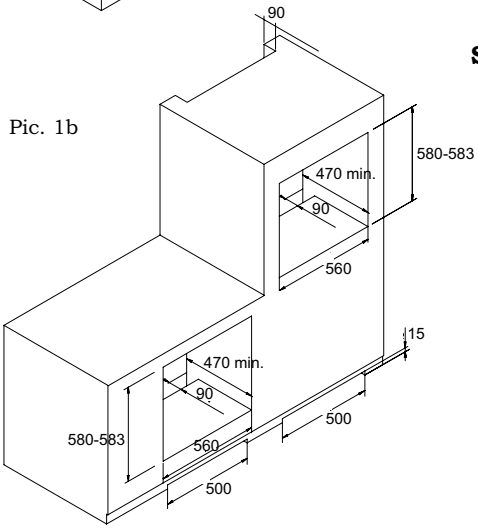
Pic. 1a

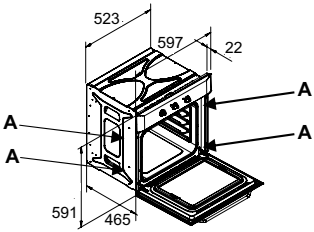




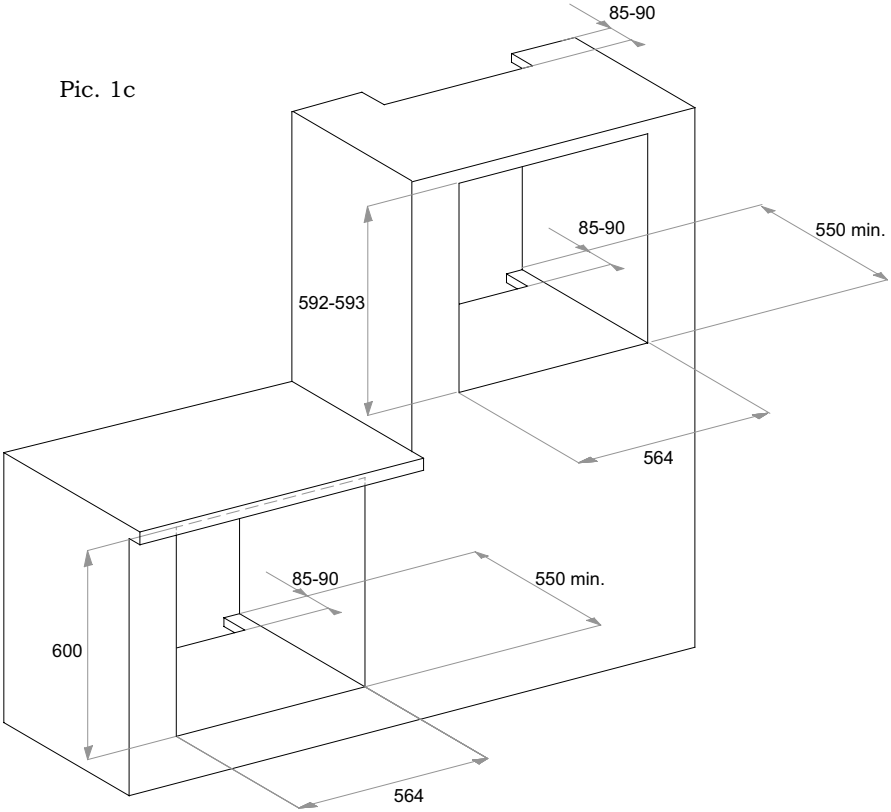
Static oven

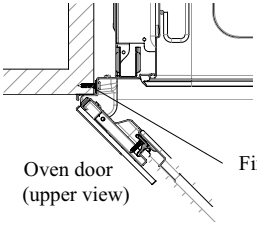
Pic. 1b

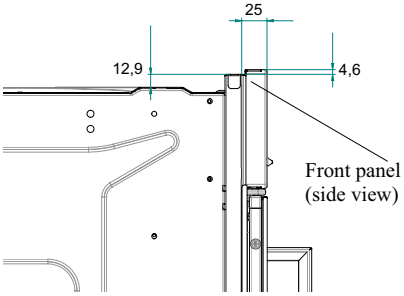


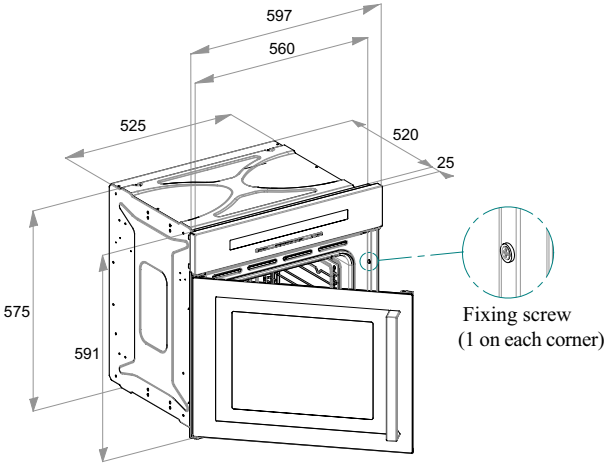


Pics. 1c-1d :
Installation scheme for the oven with reversable door



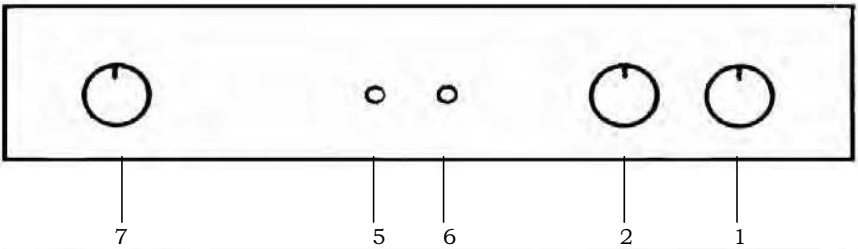

Oven door
(upper view)
Fixing screw

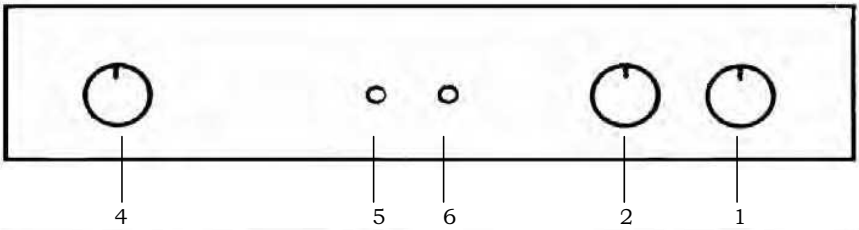

25
12,9
4,6
Front panel
(side view)

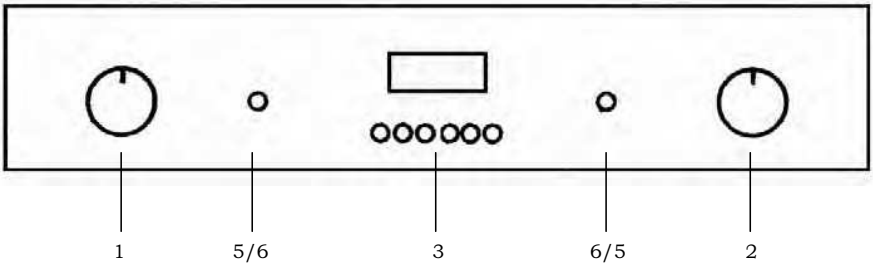

597
560
525
520
25
575
591
Fixing screw
(1 on each corner)

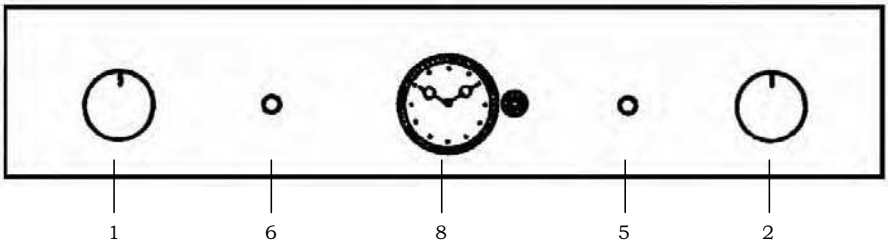
Pic. 1d

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 on 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 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 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
The fan will come on with the lower heating element.
The thermostat has to be set to the desired temperature.
It is recommended that you pre-heat the oven.
Recommended use: for warming or very slow cooking of food.

PIZZA FUNCTION
This kind of cooking is ideal for pizza and vegetable dishes.
With this function, lower heating element, circular heating element and fan motor work at the same time.

VENTILATED 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.

Cooking table

Type of food	Temp. °C	Insertion* guide	Cooking time in minutes	
Cake in mould with beaten mixture			**Suggested**	**Personal**
Panettone or focaccia	175	2	55 - 65	
Focaccia	175	3	60 - 70	
Cake	175	3	60 - 70	
Pie in mould (short pastry)				
Pie base	200	3	8 - 10	
Pie base with ricotta cheese	200	3	25 - 35	
Pie base with fruit	200	3	25 - 35	
Cake in mould with raised mixture				
Pie base	180	3	30 - 45	
White bread (2,2 lb of flour)	200	3	25 - 35	
Small pastries				
Puff pastry	200	3	10 - 15	
Choux pastry	200	2	35 - 45	
Biscuit pastry	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Meat (cooking time per cm. of thickness)				
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	
Poultry				
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	
Game				
Hare	200	2	60 - 90	
Leg of roe	200	2	90 - 150	
Leg of deer	175	2	90 - 180	
Vegetable				
Baked potatoes	220	2	30 - 40	
Vegetable pudding	200	2	40 - 50	
Fish				
Trout	200	2	40 - 50	
Grey mullet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
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) - Pic. 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.

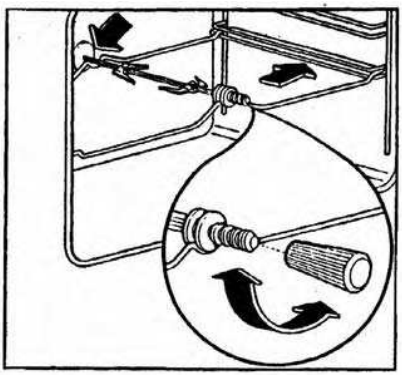
B) Rest the support in the spit groove.

C) Unscrew and remove the handgrip.

D) Fit the drip pan in the lowest runner.

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

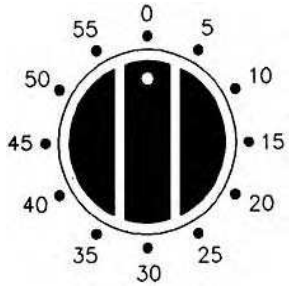
F) At the end of cooking, tighten the spit handgrip and take it out of the oven.
(See Fig. 2).



Pic. 2

Programming your oven with mechanical 60 minutes timer - Pic. 3

The regulating knob (pic. 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.



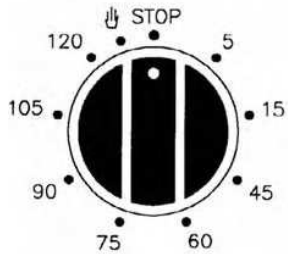
Pic. 3

Programming your oven with electrical 120 minutes cut-off timer - Pic. 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 ✋ (Pic. 4).



Pic. 4

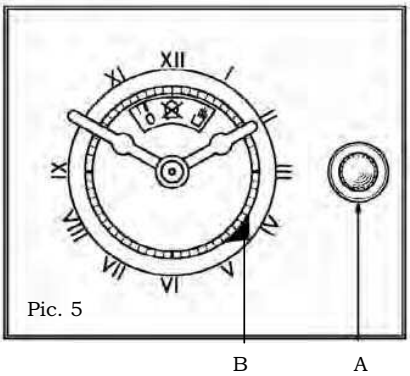
Analog programmer - Pic. 5

Regulate time by pressing and turning the knob "A" anti-clockwise.

Select the beginning of cooking time by pulling and turning the knob "A" anti-clockwise until the index "B" coincides with the desired time of cooking beginning.

Select the end of cooking time by turning the knob "A" anti-clockwise until the desired time (max 180') coincides with the fixed index (corresponding to XII).

At the end of cooking the oven automatically stops and a bell sounds until the knob "A" is turned to the symbol .

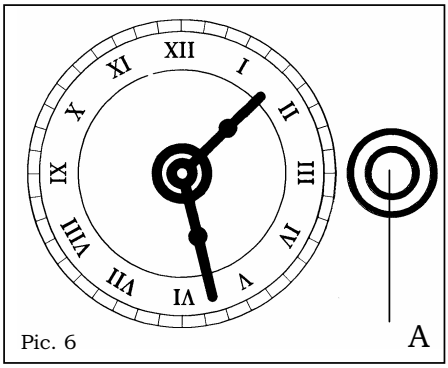


Pic. 5

If you want to use the oven excluding the programmer (manual running) turn the know "A" until the symbol coincides with the fixed index.

Analog timer - Pic. 6

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

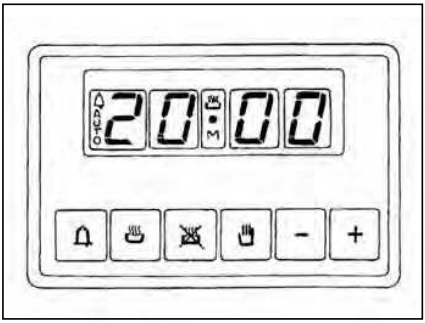


Pic. 6

Electronic programmer - Pic. 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).



Pic. 7

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

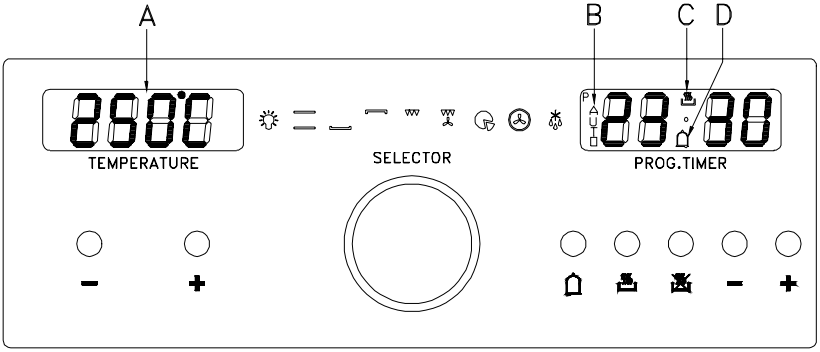
The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 min.
To set the timer, push the button and, at the same time, [+] or [-] until you read the desired time on the display.
After the setting, the clock hour and the symbol will appear.

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.

You can also adjust the sound level of the audio signal by pressing the symbol " - " : the audio signal can be adjusted to 3 different levels.
This operation must be performed after the time setting.

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER (pic. 8)



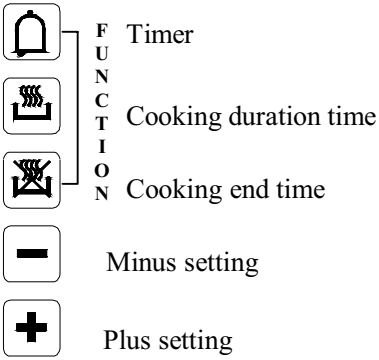
Pic. 8

A Temperature

B Automatic programme

C Duration and manual mode

D Minute minder



Setting the clock

Switch the oven on; 00.00 will appear in blinking mode on the display. the display. To set the clock, simultaneously press the duration and end of cooking keys together. Using the +/- keys on the right, select the time of day required. With the key "+" the time increases, with the key "-" the time decreases at a speed directly proportional to the duration of the pressure exerted on the key. When the time is stored, the point between the hours and the minutes will stop blinking approximately 7 seconds after the last operation. To update the time, repeat the operation.

Manual operation

Press duration and end time button together. If an automatic program is on the "AUTO" symbol (B) will be erased, the pot symbol (C) is illuminated. Any programme which has been previously set is cancelled.

Semiautomatic operation with cooking duration

Select cooking duration function and set required duration with the +/- keys on the right. “AUTO” (B) and cookpot (C) symbols appear. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol (C) are switched off. The audible signal sounds.
The symbol “AUTO” (B) blinks. The cooking will be finished.

Semiautomatic operation with cooking end time

Select cooking end time function and set required end time using the +/- keys on the right. The “AUTO” (B) and cookpot (C) symbols appear. Turn the switch knob and the thermostat knob to the cooking function and to the desired temperature.
If time of day = cooking end time the oven doesn’t heat any longer and the cookpot symbol (C) are switched off. The audible signal sounds and “AUTO” (B) blinks.

Fully automatic operation

1) Set the length of cooking time by pushing the button and the +/- keys on the right.
2) Set the end of cooking time by pushing the button and the +/- keys on the right.
3) Set temperature and cooking program by using the thermostat knob and the selector knob.
After this setting the symbol “AUTO” (B) will appear, this means the oven has been programmed. When the time in the display is the same of the cooking start time the cookpot symbol (C) will appear and the oven will start to work.
Cooking Start Time= Cooking End Time – Cooking Duration Time
An example: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.
- Push and “+” key on the right until having set 0.45.
- Push and “+” key on the right until having set 14.00.

After having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and “AUTO” symbol (B) 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 cookpot button (C) and “AUTO” (B) switch on.
At 14.00 h. the oven turns off automatically, “AUTO” (B) flashes. The cookpot button (C) switches off and a buzzer goes on until it is stopped.

Minute counter

Select the minute counter function . The fixed time is set at 5 min.; to change it, press the keys +/- on the right. When the point between the hours and minutes and the symbol begin to blink, it means that the countdown has begun. The display shows the hour and the minutes of the countdown; by pressing the symbol you can choose whether to display the countdown or the time.

Audible signal

The audible signal sounds at the end of a minute counter cycle or of a cooking programme for a period of 7 minutes. To turn it off just press any program input key (the first three on the left).
You can also regulate the sound level of the audio signal, selecting a more pleasing level, by pressing the symbol “-” on the right for about 2 seconds when you see the time on the display.

Program start and control

Press the cooking duration key or the end-of-cooking time key to know the remaining time period.

Input error signal

When a data input is mistaken the audio signal sounds and the symbol “AUTO” (B) flashes.

Cancelling a program

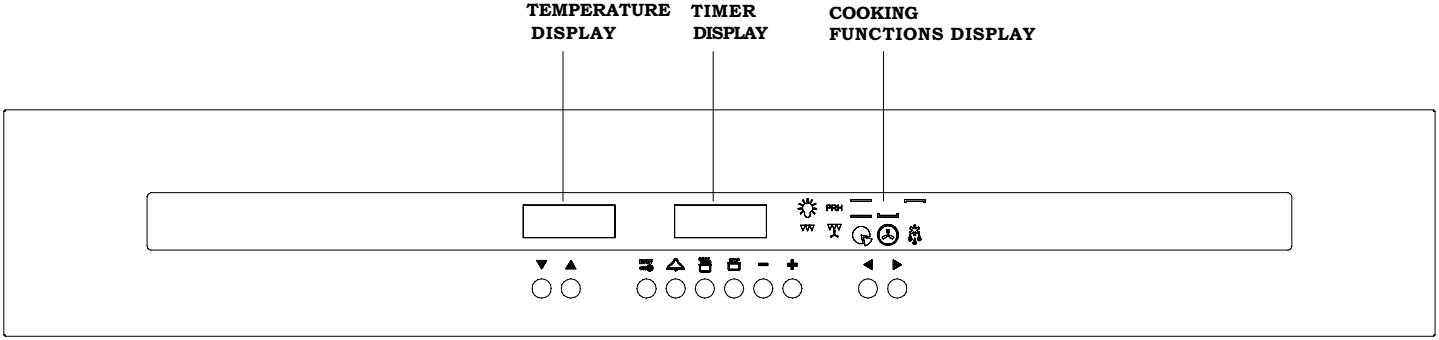
A program can be cancelled pushing at the same time the button and .

Switch functions
The following functions can be set by turning the switch knob.

The following will be shown on the display:	
	Light
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Defrost

The temperature shown on the display can be changed via the keys +/- on the left. Increase or decrease is in 5°C steps, from a minimum of 40°C to a maximum of 250°C. The symbol °C will blink until the required temperature is reached.

CONTROL PANEL (pic. 9)



Pic. 9

FUNCTION BUTTONS

▼ Decreases temperature

▲ Increases temperature

ON/OFF ON/OFF and Controls Lock Function

Minute minder

Cooking time

STOP End time

— Minus setting

+ Plus setting

◀ Program setting

▶ Program setting

OPERATION

The timer flashes on the display when switched on for the first time or after a power cut, and the oven cannot be operated; follow the "Setting the time" procedure to start it.

SETTING THE TIME

Press buttons and STOP simultaneously and then release them.
Use buttons — and + to set the exact time.
Note: this operation must be completed in 3 sec. time, while the 2 dots on the timer display keep flashing.
Once you have completed the time setting, wait for the 2 dots stop flashing.

SOUND SIGNAL
The oven performs sound signals to show different functions, as for example the end of cooking.
There are 3 different sound levels, which can be modified:
When the oven is switched off, press the — key, and with each pressure the oven performs the sound to a different level; the last one performed will be automatically set.

SWITCHING ON THE OVEN
Press and release the ON/OFF key, then you will hear a sound signal.
The timer display will show **ON** , the bulb symbol lights on and the internal oven light turns on. Now you can proceed to set a cooking function.

MINUTE MINDER
The minute minder is only a counter of time and it is totally independent from any cooking function.
It can be useful, for example, when set to remember to stop a cooking operation.
To set the minute minder, switch on the oven by pressing and releasing the ON/OFF key, then press the key:

The display reset to zero and the 2 dots start flashing. Now you have 3 seconds to set the desired time by using the keys — and + up to 23h59m.
Once the set time has elapsed, you will hear a sound signal and the symbol flashes.
To stop the sound and the flashing symbol just press one of the following keys STOP —+

MANUAL OPERATION FOR AN INDEFINITE PERIOD OF TIME
Switch on the oven and select an available cooking function using the keys ◀ and ▶ :
The oven will suggest a preset temperature, which can be changed by using the keys ▼ and ▲ . The oven will start working up to the preset temperature and the centigrade degree symbol ° starts blinking, which means the preheating of the oven.
When the requested temperature is reached this symbol stops blinking and the oven beeps.
To switch off the oven, just press and release the ON/OFF key.

COOKING TIME SEMIAUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the duration of cooking.

Switch on the oven, then press and release the key ON/OFF and set the desired time of cooking with the keys and up to 10h and 00m.
On the display the symbol **A** appears (automatic operation). After that, wait until the timer shows the current hour and then select an available cooking function with the keys ◀ and ▶
The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed with the keys ▼ and ▲ .
The oven starts working for the set time; when this time has elapsed the oven automatically stops cooking.
you will hear a sound signal, while the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the symbols and **A** blink.
To stop the sound and exit to the program, just press one of the following keys STOP – +

Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the key ON/OFF

END OF COOKING SEMIAUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the end of cooking time
Switch on the oven, then press and release the STOP key and set the end of cooking time with the – and + keys, within the next 23h59m. Once you have done this, wait until the timer shows the current hour.
Then select an available cooking function with the ◀ and ▶ keys.
The oven will suggest a preset temperature, which can be changed by using the ▼ and ▲ keys.
.
The oven starts cooking and when fixed time has elapsed, it will automatically turn off.
At the end of the fixed cooking time, the oven beeps, the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the 2 symbols and **A** blink.
To stop the oven beep or to cancel the program just push one of the following keys STOP – +
Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the key ON/OFF .

AUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the duration and the end of cooking
Switch on the oven, then press and release the key and set the duration of cooking with the – and + keys.
Wait until the 2 dots on the timer display stop flashing and the timer shows the current hour. Then press the STOP key and set the end of cooking with the – and + key.
Wait again for the 2 dots stop blinking and select an available cooking function.
The oven will suggest a preset temperature, which can be changed by using the keys ▼ and ▲ .
.
Once the dots have stopped blinking, the oven begins the delayed start mode: it will automatically start for the requested duration and stop at the requested time.
When the oven is cooking, you see the selected temperature, the current hour and the selected function on the corresponding displays. The internal oven light turns off.
However, both the temperature and the function can be changed by repeating the above mentioned instructions.
At the end of the program, the oven beeps, the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the 2 symbols and **A** blink.
To stop the oven beep or to cancel the program just push one of the following keys STOP – +

Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the key ON/OFF.

AUTOMATIC AND SEMIAUTOMATIC COOKING RESTRICTIONS

The preheating (PRH) and defrosting functions are not compatible with the above mentioned automatic and semiautomatic operation.
-After setting the preheating or the defrosting function, it is not possible to set either the duration or the end of cooking.
-When programming the oven with the automatic operation, you cannot choose the preheating or the defrosting function.

DISPLAY SYMBOLS

Pot: when it lights up, it shows that a cooking function is on.
The pot does not light up when the oven light, preheating or defrosting function is activated.
When the pot is flashing, it shows the end of a cooking time. During the delayed start phase, the symbol is off and lights up when the oven starts cooking.

A (automatic): when it lights up, it shows that a cooking time has been set; when flashing, it means the end of a cooking program.

Bell: when it lights up, it means that the minute minder is on.
When flashing, it means the end of the minute count.

SELECTING THE COOKING TEMPERATURE
With the oven switched on, the cooking temperature can be selected by using the ▼ and ▲ keys : the temperatures increases between the low and high setting with 5 degrees increases, which are shown on the temperature display.
Note: each cooking function has a preset temperature, which can be changed as described above.

SELECTING THE COOKING FUNCTION
With the oven switched on, the cooking functions can be selected by using the ◀ and ▶ keys: the cooking function icons sequentially light up.

COOKING FUNCTIONS

OVEN LIGHT
The internal oven light turns on by pressing and releasing the ON/OFF key. To turn it off press and release again the same key.
When selecting a cooking function, the oven light turns on, and once the selected temperature is achieved, the light remains on for another 3 minutes.
During a cooking operation or defrosting it is possible to turn on the oven light by pressing one of the following keys STOP – +
The light remains on for 1 minute.
The light can also be turned on when the Controls Lock function is active by pressing one of the following keys STOP – +

PRH PREHEATING
This function allows to preheat faster the oven, before choosing a cooking function.
When this function is operating, a moving symbol appears on the temperature display.
The preheating ends when its preset temperature is achieved by the oven; this temperature cannot be changed. At this point, the oven beeps, the light symbol and the oven light turn on. Now you can choose an available cooking function with the ◀ and ▶ keys.

TRADITIONAL COOKING
This provides traditional cooking with heat from the top and bottom elements.

LOWER ELEMENT MODE
This is for slow cooking or for warming up meals.

TOP ELEMENT MODE
This is for gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.

GRILL HEATING ELEMENT
It is suggested for grilling food.

GRILL HEATING ELEMENT WITH FAN
This function is suggested for a gently grilling of food.

PIZZA FUNCTION
This kind of cooking is ideal for pizza and vegetable dishes.

FAN OVEN MODE
This provides even heating with the fan and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.

DEFROST MODE
This function allows to reduce the defrost time for frozen food.
The fan runs without any heating of the oven.
On the temperature display appears the message **dEF** , which means this function is active.

OTHER FUNCTIONS

OVEN OFF MODE
When the oven is switched off, the temperature and program displays are off and the timer shows the current hour.

"CHILDREN CARE" - CONTROLS LOCK FUNCTION
This function can be activated in any moment to prevent children to play with the oven.
In particular, if this function is activated with the oven turned off, it will not be possible to switch the oven on: to operate with the oven it is necessary to remove the lock.
To activate the locking function, hold down the key ON/OFF until the display shows the symbol (about 5 sec.) followed by **ON** , then the display shows again the current hour.
Note: once you have done this operation, it cannot be set any program or cooking function, except for the setting of the minute minder.
If the lock is activated after any program or cooking function, it will only be possible to set the minute minder or switch off the oven by pressing and releasing the ON/OFF key.
By pressing any other key, the display
will remember you that the locking function is activated.
The automatic or manual switching off of the oven will not disable the locking function.
To disable the locking function hold down the ON/OFF key until the display (about 5 sec.) followed by **OFF,** then the display shows again the current hour.
When the locking function is activated it is not possible to switch it on with the ON/OFF key,
but only to switch it off.

ON / OFF BUTTON ON/OFF
When the oven is switched on, the ON/OFF key lets you to switch off the oven whatever function is selected and in any moment. To switch off the oven, just press and release the ON/OFF key.
When switching off the oven, any cooking function or program is cancelled. To set a new cooking program, follow the corresponding instructions from the beginning.
When the oven is switched on and the locking function is activated, you can switch off the oven just pressing and releasing the ON/OFF key, but the locking function keeps active.
To disable the lock hold on the ON/OFF key for about 5 seconds until the display followed by **OFF** , then the display will show the current hour.

" ° " SYMBOL
This symbol appears on the temperature display and represents the centigrade degrees.
If the symbol is blinking it means the oven is heating up to reach the temperature that has been set.
If the symbol is permanently on it means that the set temperature has been reached.

TIMER RESET
With the oven switched on, it is possible to reset the settings of the timer by pushing together the and STOP keys.

Attention: the oven keeps switched on with the set function, and in manual operation.
It is possible to set again a cooking program, or also switch off the oven by pressing and releasing the ON/OFF key.

Replacing the oven light - Pic. 10

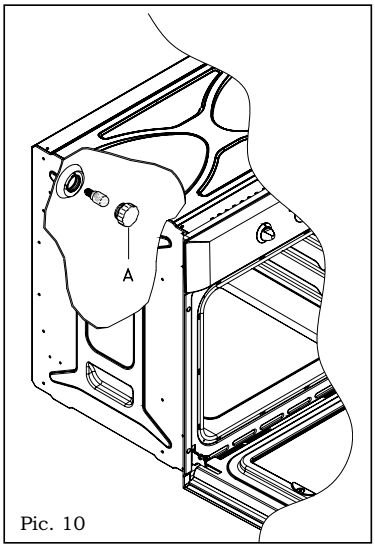
The oven is equipped with a lamp having the following features:

25W

screw cap E-14

T 300° C

WARNING: disconnect the appliance from the power supply.
lf the oven light needs to be replaced, the protective cover «A» must be removed by turning it anticlockwise. After the light has been replace, refit the protective cover «A». (Pic. 10).



Pic. 10

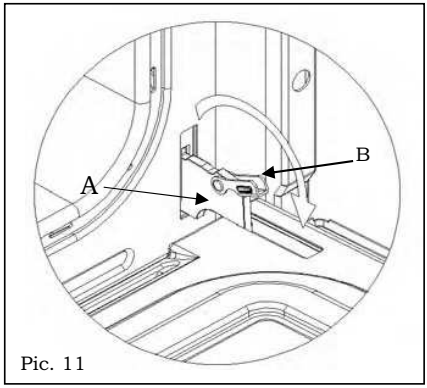
Removing the oven door -Pic. 11

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

We recommend to take the handle in the middle when opening the oven door.

With the door open, you can see the 2 hinges A which are provided with 2 movable bolts B. When the 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.



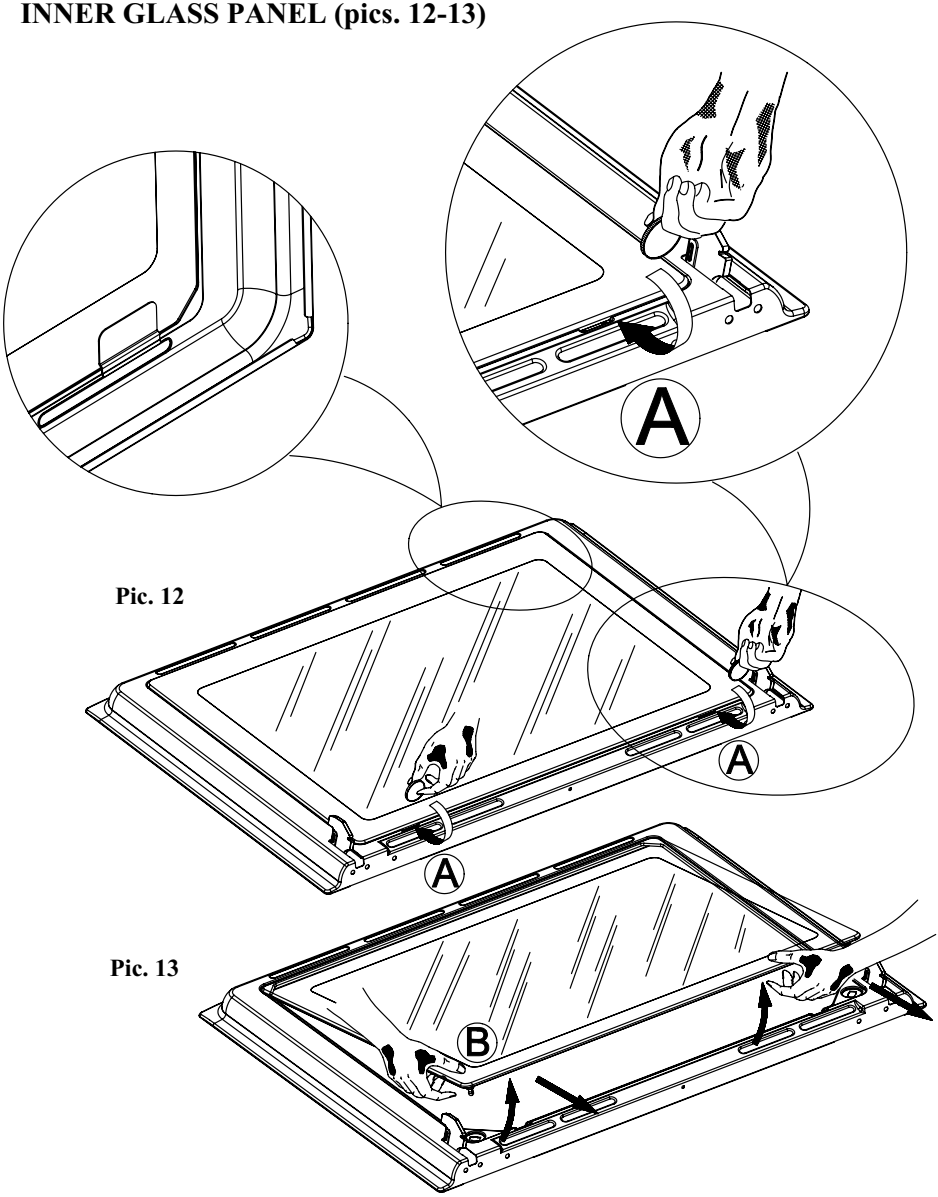
Pic. 11

REMOVING THE OVEN DOOR INNER GLASS PANEL (pics. 12-13)

Do not use any abrasive medium that could cause damage.
Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could lead to a dangerous failure.
To remove the oven door inner glass panel, use a coin to perform a levering action in the two grooves (A) until the two pins (B) are released from their housing (pic. 12).
Then raise the glass as shown in pic. 13 and take it out from the top.
To refit the door, repeat the two previous operations in reverse.
Reinsert the glass by resting it on the inner door and pushing it in.
Press on the glass until the pins slot back into their initial position (pic. 13).

Care must be taken when cleaning between the door glasses, and inside the inner frame as some of the edges maybe sharp due to the manufacturing process.

REMOVING THE OVEN DOOR INNER GLASS PANEL (pics. 12-13)

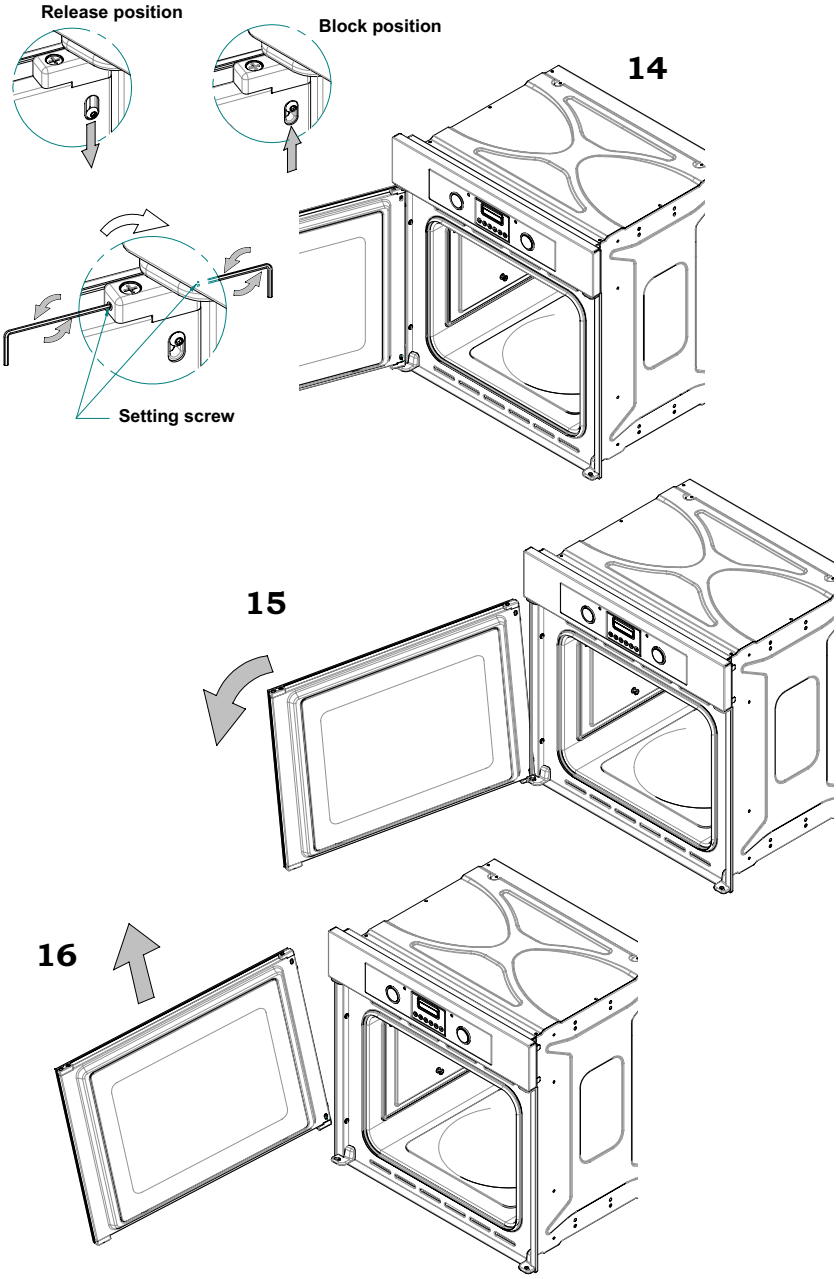


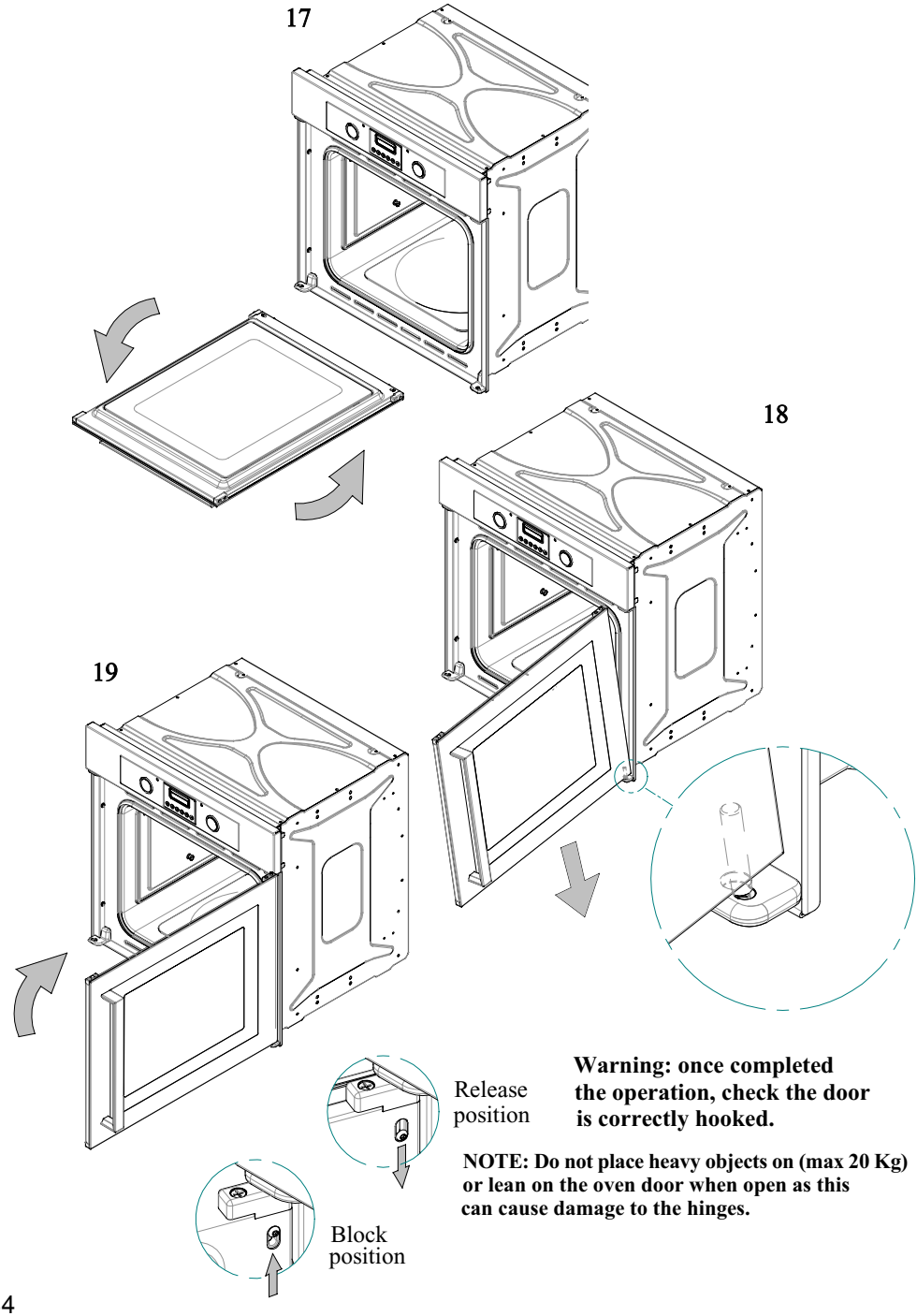
Pic. 12

Pic. 13

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR (pics. 14-19)

The door can be hooked on both sides



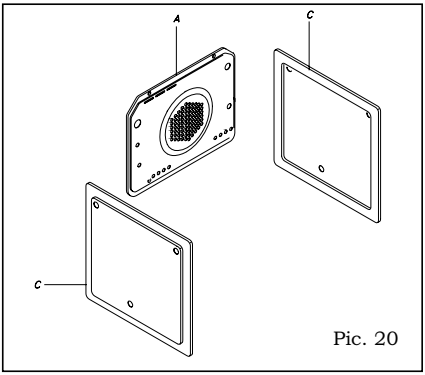


Warning: once completed the operation, check the door is correctly hooked.

NOTE: Do not place heavy objects on (max 20 Kg) or lean on the oven door when open as this can cause damage to the hinges.

Installation of the self-cleaning liners (optional) - Pic. 20

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.

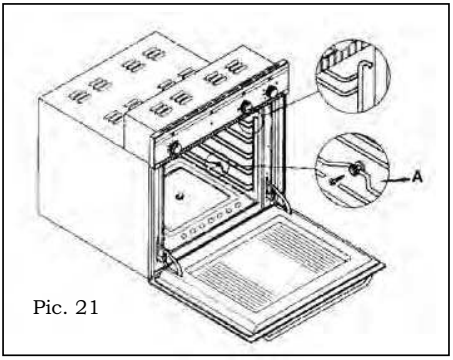


Pic. 20

Oven accessories - Pic. 21

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.



Pic. 21

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 water, rinse and dry carefully.
Do not use abrasives, bleach or coarse cleaning material.
Do not use a steam cleaner with this appliance.

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

The Manufacturer declines responsability 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.

Indice

Istruzioni per l'utente	**39-42**
Istruzioni per l'installazione	**42-45**
Cruscotto comandi	**46**
Funzioni del selettore	**47-48**
Tabella cottura	**49**
Uso del grill	**50**
Uso del girarrosto	**50**
Contaminuti meccanico 60'	**51**
Fine cottura meccanico 120'	**51**
Programmatore analogico	**52**
Orologio analogico	**52**
Programmatore elettronico	**53-65**
Sostituzione della lampada del forno	**66**
Smontaggio della porta	**66**
Smontaggio del vetro interno della porta	**67-68**
Smontaggio della porta a libro	**69-70**
Optional su richiesta	**71**
Pulizia e manutenzione del forno	**72**

La ringraziamo per aver scelto uno dei nostri elettrodomestici. Siamo certi che esso risponderà a tutte le sue esigenze, dandole sempre ottimi risultati. La invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per garantirle le migliori prestazioni ed il corretto utilizzo del prodotto.

Tensione di alimentazione
220-240 V~ 50/60 Hz

Dimensioni interne della muffola

Altezza:	340 mm
Larghezza:	440 mm
Profondità:	390 mm
Volume:	59 lt

Assorbimento Watt (Potenza)
Forno statico 1:
- Resistenza suola: 1,3 kW
- Resistenza cielo: 1,3 kW
- Potenza massima assorbita: 2,65 kW

Forno statico 2:
- Resistenza suola: 1,3 kW
- Resistenza cielo: 0,9 kW
- Resistenza grill: 1,35 kW
- Potenza massima assorbita: 2,25 kW

Forno ventilato:
- Resistenza ventola: 2,3 kW
- Resistenza grill: 1,35 kW
- Massima potenza assorbita: 2,38 kW

Forno multifunzione/ventilato:
- Resistenza suola: 1,3 kW
- Resistenza cielo: 0,9 kW
- Resistenza grill: 1,35 kW

Massima potenza assorbita: 2,28 kW

Forno multifunzione:
- Resistenza suola: 1,3 k W
- Resistenza cielo: 0,9 kW
- Resistenza ventola: 2,3 kW
- Resistenza grill: 1,35 kW
- Massima potenza assorbita; 2,38 kW

IMPORTANTE: Il prodotto dev'essere installato correttamente seguendo le istruzioni della Casa Produttrice e solamente da personale qualificato. Qualsiasi intervento dev'essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO: Assicurarsi che il voltaggio corrisponda a quello indicato nella targhetta segnaletica posta nella parete bassa interna alla porta.
Il forno dev'essere collegato con un cavo di sezione minima di 1,5 mm nel retro, prevedendo un interruttore omnipolare conforme alle norme in vigore, avente una distanza di apertura fra i contatti di almeno 3mm.

Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.
La Casa Produttrice declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Istruzioni per una corretta installazione

Il forno dev'essere alloggiato in un'apertura standard di 560mm (vedi fig. 1a e 1b pag. 43), 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, come indicato nelle figure 1a e 1b.
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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo apparecchio è confome alle seguenti direttive CE:

93/68/CEE : Norme Generali

2006/95/CE : Bassa tensione
89/336/CEE : Compatibilità elettromagnetica
Regolamento CE n° 1935/2004 : Idoneità dei materiali al contatto con i cibi

ISTRUZIONI PER L' UTENTE

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.
Durante il funzionamento del forno tenere lontani i bambini.
Durante il funzionamento il forno diventa molto caldo. Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.
Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.
Il produttore declina ogni responsabilità nei casi in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.
Il produttore declina ogni responsabilità per danni alle persone e agli oggetti, dovuti ad una cattiva o impropria manutenzione dell'apparecchio.
Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche ritenute necessarie e utili senza alcun preavviso.
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.

L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso.
I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi all' uso dell'apparecchio.
Si prega quindi di provvedere alla necessaria sorveglianza e a non far giocare i bambini 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.

I portatori di handicap devono essere assistiti da persone adulte idonee.

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, nonchè provocare disturbi nel funzionamento.
Agli apparecchi riparati dai centri di assistenza devono essere eseguite le prove di routine, in particolare la prova di continuità del circuito di terra.

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.

ATTENZIONE:
IN CASO DI SMONTAGGIO, MANUTENZIONE E PULIZIA DELL' APPARECCHIO SI RACCOMANDA L'UTILIZZO DI ADEGUATI STRUMENTI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (GUANTI, ECC.).

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.
Al momento di aprire lo sportello del forno possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua.
Se il forno contiene vapore, si consiglia di non introdurre le mani.
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. Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.
La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi.
Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.
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.
Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.
Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.
Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

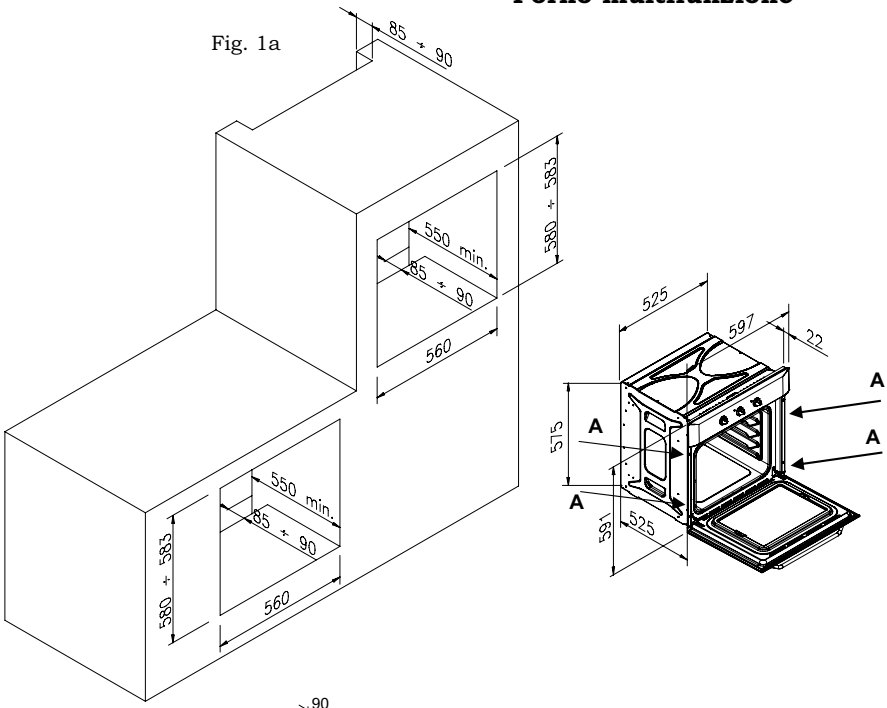
Tutti gli interventi sugli elettrodomestici devono essere effettuati da personale qualificato.
Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti, ecc.).
Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >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.

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.

Forno multifunzione

Fig. 1a



Forno statico

Fig. 1b

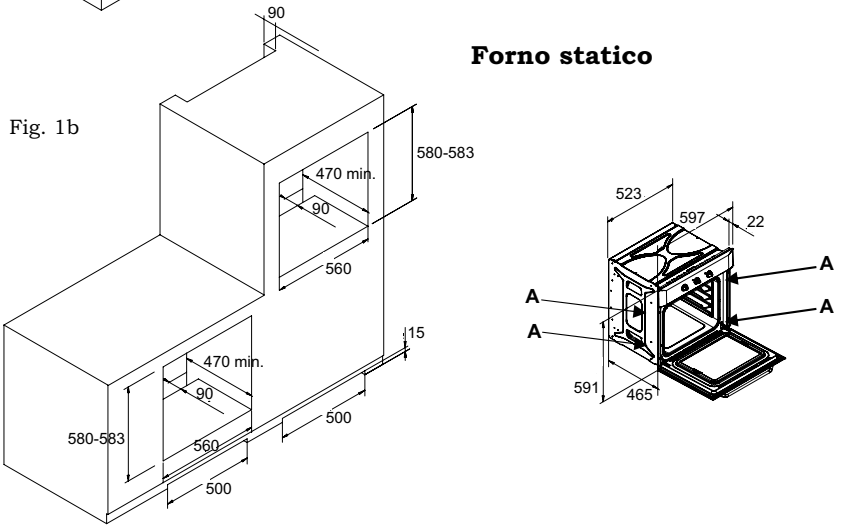
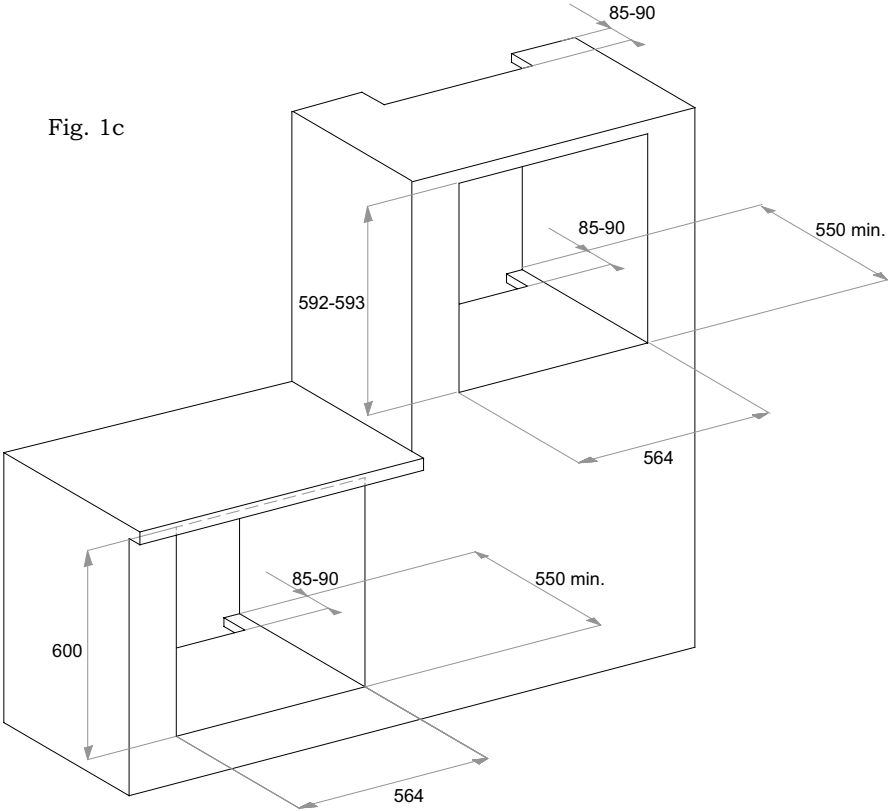


Fig. 1c - 1d:
schema incasso per forno con porta a libro



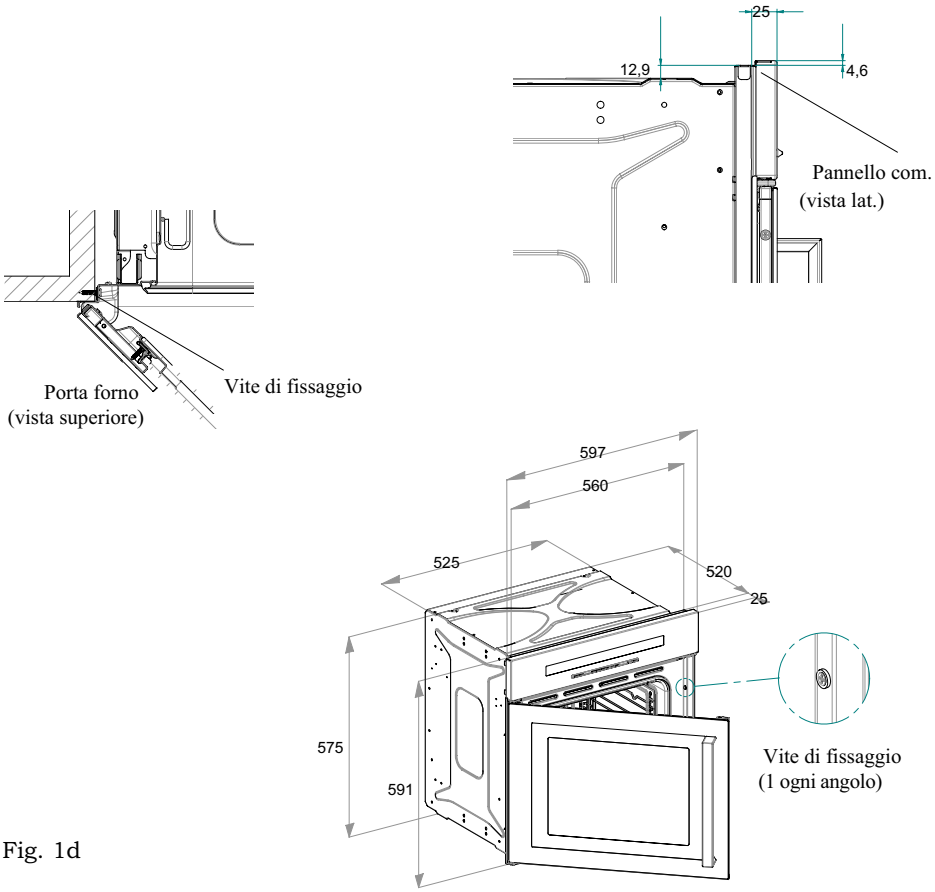
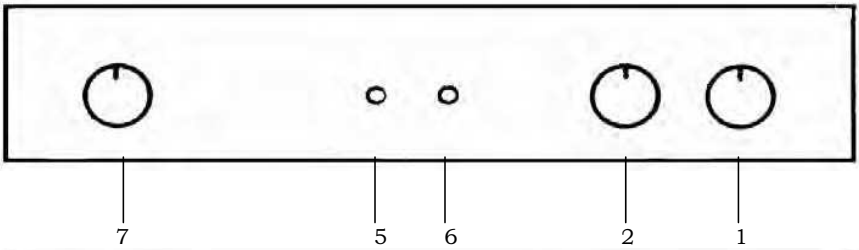
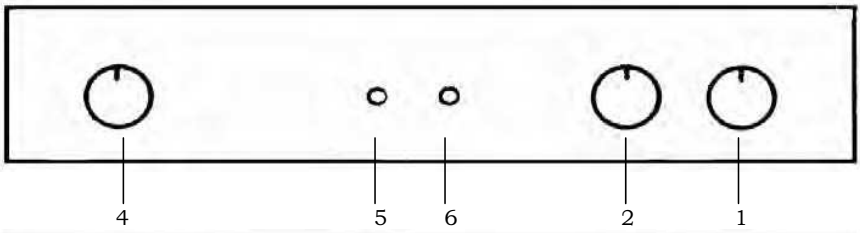
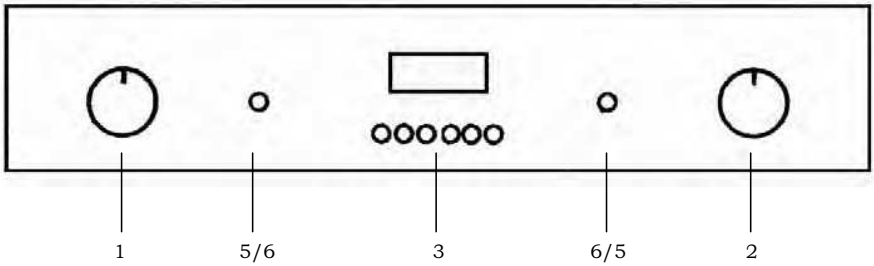

25
12,9
4,6
Pannello com.
(vista lat.)
Porta forno
(vista superiore)
Vite di fissaggio
597
560
525
520
25
575
591
Vite di fissaggio
(1 ogni angolo)

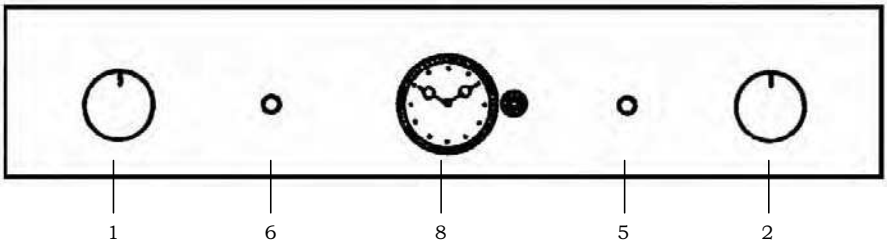
Fig. 1d

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 50°C e 250°C, tenendo la porta del forno chiusa. Questo tipo di cottura è particolarmente 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 e 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.

FUNZIONE PIZZA
Questo tipo di cottura è indicato per la pizza e per piatti con verdure.
Entrano in funzione contemporaneamente la resistenza inferiore, la resistenza circolare e la ventola.

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

Tabella consigli di cottura

Tipo di pietanza	Temp. °C	Guida * d'inserim.	Tempo cottura in minuti	
Dolci a stampo con impasto sbattuto			**Raccomandata**	**Propria**
Panettoni o focacce	175	2	55 - 65	
Focaccia reale	175	3	60 - 70	
Torta sublime	175	3	60 - 70	
Dolci a stampo con impasto di pastafrolla				
Fondo torta	200	3	8 - 10	
Fondo torta con ricotta	200	3	25 - 35	
Fondo torta con frutta	200	3	25 - 35	
Dolci a stampo con impasto lievitato				
Fondo torta	180	3	30 - 45	
Pane bianco 1Kg di farina	200	3	25 - 35	
Dolci piccoli				
Pasta frolla	200	3	10 - 15	
Pasta da bignè	200	2	35 - 45	
Pasta biscotto	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Carni				
Arrosti cottura lunga (es. vitello arrosto)	200	2	120 - 150	
Arrosti cottura breve (es. roastbeef)	200	2	60 - 90	
Polpettone	200	2	30 - 40	
Pollame				
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	
Selvaggina				
Lepre	200	2	60 - 90	
Coscia di capriolo	200	2	90 - 150	
Coscia di cervo	175	2	90 - 180	
Verdure				
Patate al forno	220	2	30 - 40	
Sformato di verdura cotta	200	2	40 - 50	
Pesce				
Trota	200	2	40 - 50	
Cefali	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Braciole		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 selettore

B. Con forno ventilato Pos. del selettore

C. Con forno multifunzione/ventilato Pos. del selettore

D. Con forno multifunzionale Pos. , , del selettore

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. trote, 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 selettore sulla pos. per azionare il motorino;

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

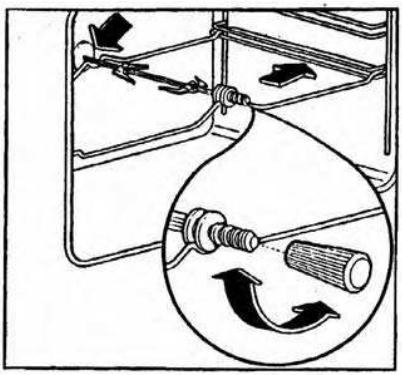


Fig. 2

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.

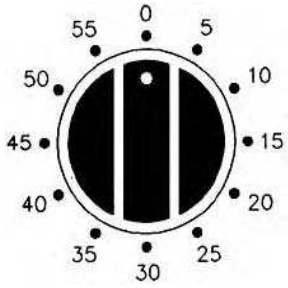


Fig. 3

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 ✋

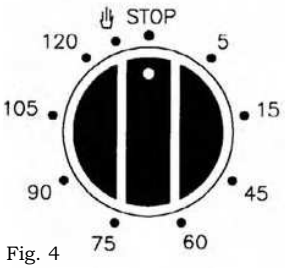


Fig. 4

Programmatore analogico - Fig.5

Regolare l'ora premendo la manopola di comando "A" e ruotando la stessa in senso antiorario.

Selezionare l'ora di inizio cottura tirando verso l'esterno la manopola "A" di comando e ruotando la stessa in senso antiorario fino a far coincidere l'indice "B" con l'ora di inizio cottura desiderata.

Selezionare l'ora di fine cottura ruotando la manopola di comando "A" in senso antiorario fino a far coincidere il tempo desiderato (max 180') con l'indice di riferimento fisso (in corrispondenza del XII).

Al termine della cottura, il forno si spegne automaticamente ed entra in funzione la suoneria di segnalazione che può essere arrestata ruotando la manopola "A" fino al simbolo .

Se si vuole utilizzare il forno escludendo l'orologio programmatore (funzionamento manuale) bisogna ruotare la manopola "A" fino a far coincidere il simbolo con l'indice di riferimento fisso .

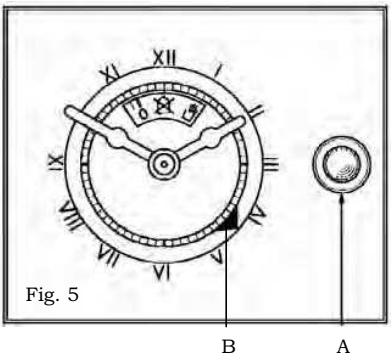


Fig. 5

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".

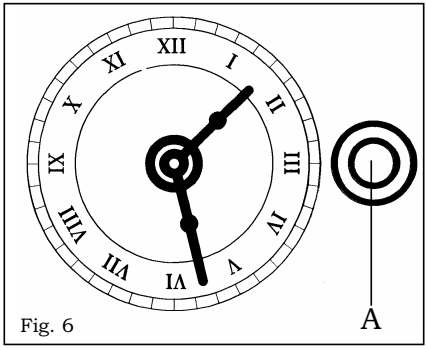


Fig. 6

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)

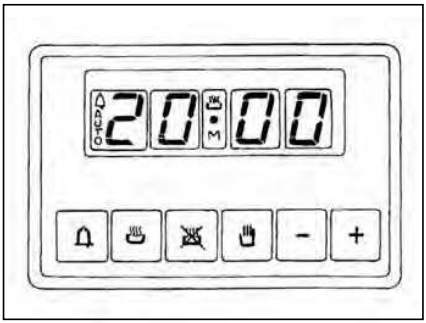


Fig. 7

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.

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 intermittenti.
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 aumenterà 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» intermittente. 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.

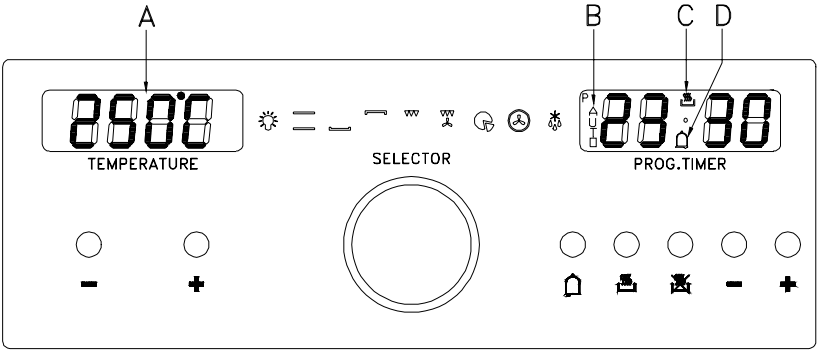
È possibile visualizzare lo stato della programmazione in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente. Si può anche annullare in qualsiasi momento la programmazione premendo il pulsante e portando il display a zero. Premendo poi si disporrà il forno per il funzionamento manuale.

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.

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

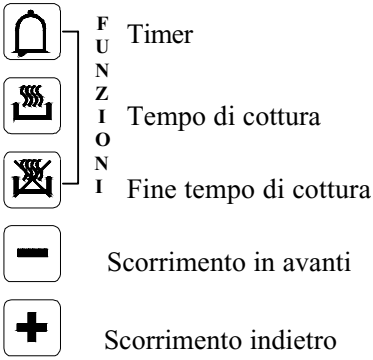


A Temperatura

B Programma automatico

C Durata e modalità manuale

D Indicatore minuti



Regolazione dell' orologio
Quando si accende il forno, sul display compaiono i caratteri 00.00 in modo intermittente. Per regolare l' orologio, digitare assieme i tasti del tempo di cottura e di fine tempo cottura .
Utilizzando i tasti +/- di destra, impostare l' ora attuale. Con il tasto "+" il valore aumenta, con il tasto "-" il valore diminuisce a una velocità direttamente proporzionale alla durata della pressione sui tasti.
Dopo aver impostato l'ora, il puntino tra le ore e i minuti continua a lampeggiare per 7 secondi. Per modificare l' ora ripetere l' operazione.
.

Modalità manuale
Premere contemporaneamente i tasti tempo di cottura e fine tempo cottura . Se era stato impostato un programma di cottura, il simbolo "AUTO" (B) si spegne e il simbolo (C) si accende.
Ogni programma impostato precedentemente viene cancellato.

Funzionamento semi-automatico con tempo di cottura

Selezionare la funzione tempo di cottura e programmare il tempo desiderato usando i tasti +/- di destra. Il simbolo “AUTO” (B) e la pentolina (C) si accendono sul display. Quando l' ora attuale coincide con il tempo finale di cottura, la cottura ha termine e il simbolo della pentola (C) si spegne. Il forno emette un segnale acustico; il simbolo "AUTO" (B) lampeggia. La cottura è terminata.

Funzionamento semi-automatico con fine cottura

Selezionare la funzione di fine tempo cottura e impostare il tempo di fine cottura desiderato, usando i tasti +/- di destra.
Il simbolo "AUTO" (B) e la pentola (C) si accendono sul display.
Girare la manopola del commutatore sulla funzione desiderata e quella del termostato sulla temperatura desiderata.
Quando l' ora attuale coincide con il tempo di fine cottura, il forno interrompe la cottura e il simbolo della pentola (C) si spegne.
Il forno emette un segnale acustico e il simbolo "AUTO" (B) lampeggia.

Funzionamento automatico

1) Impostare la durata della cottura digitando il tasto e i tasti +/- di destra.
2) Impostare il tempo finale di cottura digitando il tasto e i tasti +/- di destra.
3) Impostare la temperatura e il programma di cottura con le manopole del termostato e del commutatore.

Dopo questa programmazione, il simbolo “AUTO” (B) si accende: questo significa che il forno è stato programmato. Quando l' ora attuale corrisponde al tempo di inizio cottura, il simbolo della pentola (C) si accende e il forno entra in funzione.
Tempo di inizio cottura = Tempo finale di cottura - Durata della cottura.
Esempio: la cottura dura 45 minuti e deve terminare alle 14.00.
- Digitare e “+” fino a raggiungere: 0.45.
- Digitare e “+” fino a raggiungere: 14.00.

Terminata la programmazione, l' orario compare sul display e il simbolo “AUTO” (B) lampeggia continuamente.
Questo significa che il programma di cottura è stato memorizzato.

Alle 13.15 (14.00 meno 45 minuti) il forno si accende automaticamente. Durante la cottura, il simbolo della pentola (C) e il simbolo “AUTO” (B) rimangono accesi.
Alle 14.00 il forno si spegne automaticamente, mentre “AUTO” (B) lampeggia. Il simbolo della pentola (C) si spegne e il forno emette un segnale acustico che non si arresta finchè non viene interrotto.

Timer

Selezionare la funzione tempo Il tempo è preimpostato a 5 min.; per modificarlo, digitare i tasti +/- di destra. Quando il puntino fra le ore e i minuti e il simbolo cominciano a lampeggiare, significa che è iniziato il conto alla rovescia.
Il display indica l' ora e i minuti del conto alla rovescia, ma digitando il simbolo è possibile scegliere se visualizzare il conto alla rovescia o l'orario attuale.

Segnale acustico

Il segnale acustico si attiva al termine di un tempo impostato oppure al termine di un programma di cottura per una durata di 7 minuti. Per spegnerlo, digitare uno qualsiasi dei tasti di introduzione di programma (i primi tre a sinistra).
Si può anche regolare il volume del segnale acustico: per farlo, tenere premuto il tasto “-” di destra per circa 2 secondi quando l'orario compare sul display.

Inizio programma e comandi

Digitare il tasto del tempo di cottura oppure di fine cottura per sapere il tempo restante.

Segnale di errore di inserimento dati

Quando si introduce un dato erroneamente, il segnale acustico si attiva e il simbolo “AUTO” (B) lampeggia.

Cancellazione di un programma

Si può cancellare un programma premendo contemporaneamente i tasti e .

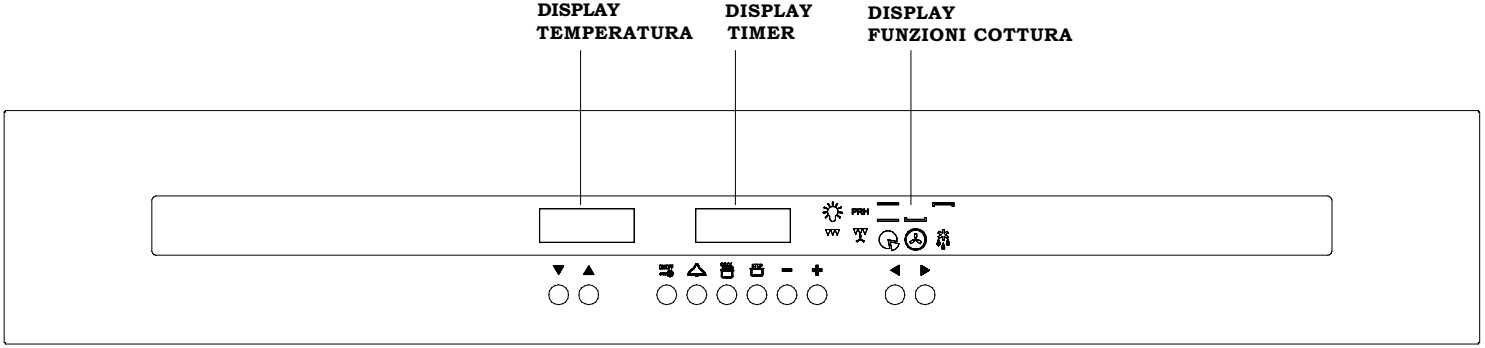
Scelta delle funzioni
Per scegliere le seguenti funzioni girare la manopola del selettore.

Le seguenti funzioni saranno visualizzate sul display:

	Luce
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Scongelamento

La temperatura visualizzata sul display può essere cambiata mediante i tasti +/- di sinistra, con variazioni di 5°C, da un minimo di 40°C fino a un massimo di 250°C. Il simbolo °C lampeggia fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

PANNELLO COMANDI



TASTI	FUNZIONI
▼	Diminuzione temperatura
▲	Aumento temperatura
ON/OFF	ON/OFF e blocco dei comandi
	Contaminuti
	Durata cottura
STOP	Fine cottura
—	Diminuzione funzione
+	Incremento funzione
◀	Scelta programma di cottura
▶	Scelta programma di cottura

FUNZIONAMENTO
Al primo collegamento del forno alla rete elettrica o dopo un blackout, il display del timer è lampeggiante.
Il forno non è ancora attivo: per attivarlo occorre innanzitutto procedere con la "regolazione dell' orologio".

REGOLAZIONE DELL' OROLOGIO
Premere contemporaneamente e rilasciare i tasti e STOP e agire sui tasti — e + per impostare l' ora esatta.

Nota: l'operazione deve essere eseguita entro 3 secondi mentre sul display appaiono i punti lampeggianti; al termine della regolazione attendere l'arresto del lampeggio dei due punti luminosi.

SUONERIA
Il forno emette segnali acustici per marcare varie funzioni, come ad esempio la fine della cottura.
L'intensità del suono può essere modificata: premendo il tasto — a forno spento (OFF) , il forno riproduce i 3 livelli disponibili.
Verrà automaticamente impostato l'ultimo livello riprodotto.

ACCENSIONE DEL FORNO
Premere e rilasciare il tasto ON/OFF ; si sente un segnale acustico (beep).
Sul display del timer compare la scritta **ON** , il simbolo della lampadina si illumina e la luce interna del forno si accende.
Si può procedere ad impostare una funzione di cottura.

CONTAMINUTI
Il contaminuti è solamente un contatore di tempo ed è del tutto indipendente da ogni funzione di cottura, può risultare molto utile per impostare un avviso di fine cottura.
Per impostare il contaminuti, accendere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF , premere il tasto :
il display si azzera e i puntini incominciano a lampeggiare; impostare entro 3 secondi con i tasti — e + il tempo desiderato, fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, allo scadere del quale viene emesso un segnale acustico e il simbolo lampeggia. Per interrompere il segnale acustico ed il lampeggio dei simboli è sufficiente premere un tasto qualsiasi tra :

STOP — +

FUNZIONAMENTO MANUALE A TEMPO INDEFINITO
Accendere il forno; selezionare una funzione di cottura fra le disponibili utilizzando i tasti ◀ e ▶ : per ogni tipo di cottura il forno suggerisce una temperatura predefinita indicativa, che può essere modificata con i tasti ▼ e ▲ .
Il forno incomincerà il riscaldamento alla temperatura impostata ed il simbolo di grado centigrado ° lampeggerà a indicare il funzionamento.
Al raggiungimento della temperatura un segnale acustico vi avviserà e il simbolo di grado smetterà di lampeggiare.
Per spegnere il forno, premere e rilasciare il tasto ON/OFF .
I display temperatura e funzioni si spegneranno e apparirà la scritta OFF; inoltre verrà emesso un segnale acustico (beep).

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA
Per impostare il tempo di cottura
Accendere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF ; premere e rilasciare il tasto e impostare con i tasti - e + il tempo desiderato di cottura, fino a un massimo di 10 ore e 00 minuti.
Sul display verrà visualizzata la lettera **A** (funzionamento automatico). Attendere poi che il timer ritorni a indicare l'ora corrente, quindi selezionare una funzione di cottura con i tasti ◀ e ▶ fra le disponibili. Per ogni funzione di cottura il forno suggerisce una temperatura predefinita, che può essere modificata con i tasti ▼ e ▲ .
Il forno inizia la cottura per il tempo impostato, trascorso il quale si spegnerà automaticamente;
Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico intermittente, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza l'ora corrente e i due simboli e **A** lampeggiano.

Per spegnere il segnale acustico e uscire dal ciclo premere un tasto qualsiasi fra i seguenti: STOP – +

Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA
Per impostare l'ora di fine cottura

Accendere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF , premere e rilasciare il tasto STOP e impostare con i tasti – e + l'ora di fine cottura, che deve rientrare nelle prossime 23 ore e 59 minuti. Dopo questa operazione, attendere che il timer ritorni a indicare l'ora corrente.
Poi selezionare una funzione di cottura fra le disponibili con i tasti ◀ e ▶ : il forno suggerisce una temperatura predefinita, che può essere modificata con i tasti ▼ e ▲ .
Il forno inizia la cottura fino all'ora impostata, dopo di che si spegnerà automaticamente.
Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico intermittente, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza l'ora corrente e i due simboli e **A** lampeggiano.

Per spegnere il segnale acustico e uscire dal ciclo premere un tasto qualsiasi fra STOP – + .
Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
Per impostare la durata della cottura e l'ora di fine cottura

Accendere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF , premere e rilasciare il tasto e impostare con i tasti – e + il tempo necessario per la cottura.
Attendere che i puntini fra le ore e i minuti del timer smettano di lampeggiare; il timer torna a mostrare l'ora corrente; quindi premere il tasto STOP e impostare l'ora di fine cottura con i tasti – e + .
Attendere nuovamente che i puntini smettano di lampeggiare; selezionare una funzione di cottura fra le disponibili: il forno suggerisce una temperatura preimpostata, che può essere modificata con i tasti ▼ e ▲ .

Dopo che i puntini del timer hanno smesso di lampeggiare, il forno entra in modalità di cottura posticipata: si accenderà automaticamente per la durata impostata e si arresterà all'orario impostato.
Sul display rimane visualizzata la temperatura selezionata, l'ora corrente e il ciclo selezionato. La luce interna del forno si spegne.
Tuttavia, sia la temperatura che la funzione impostata sono modificabili ripetendo le operazioni sopra descritte.
Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico intermittente, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza l'ora corrente e i due simboli e **A** lampeggiano.

Per spegnere il segnale acustico e uscire dal ciclo premere un tasto qualsiasi fra STOP – +

Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

LIMITAZIONI ALL'USO DELLE COTTURE SEMIAUTOMATICHE E AUTOMATICHE
Le funzioni di preriscaldamento (PRH) e scongelamento non sono compatibili con le cotture a tempo definito, per cui:
- avendo impostato una di queste due funzioni, non è possibile attivare né la durata né la fine della cottura;
- se il forno è stato programmato in modalità di funzionamento automatico, non è possibile scegliere la funzione di preriscaldamento (PRH) o scongelamento.

ICONE DEL DISPLAY

Pentolina: se accesa, indica che è attiva una funzione di cottura.
La pentolina rimane spenta invece quando sono attive le funzioni luce, PRH (preriscaldamento) e scongelamento.
Se lampeggia, indica la fine di una cottura a tempo. Durante la fase di funzionamento automatico, il simbolo resta spento per accendersi poi al momento dell'avvio programmato del forno.

A (automatico): se accesa, indica che è stato impostato un tempo di cottura; se lampeggia, indica la fine di una cottura impostata.

Campanella: se accesa, indica che è attivo il contaminuti; se lampeggia, indica la fine del conteggio dei minuti.

SELEZIONE TEMPERATURA DI COTTURA
Mentre il forno è acceso, agendo sui tasti ▼ e ▲ la temperatura può essere regolata fra il minimo e il massimo con incrementi di 5°C indicati sul display.
Nota: per ogni funzione di cottura è preimpostata una temperatura di riferimento che può essere modificata a piacere con i tasti ▼ e ▲ .

SELEZIONE FUNZIONI DI COTTURA
Mentre il forno è acceso, agendo sui tasti ◀ e ▶ i relativi simboli si accendono in sequenza per permettere la scelta della funzione di cottura desiderata.

Funzioni:

LUCE FORNO
La luce interna del forno si attiva premendo e rilasciando il tasto ON/OFF ; per spegnerla premere e rilasciare nuovamente il tasto ON/OFF .
Selezionando una funzione di cottura, la luce interna si accende e rimane accesa 3 minuti oltre il raggiungimento della temperatura impostata.
Durante una funzione di cottura o scongelamento è possibile riaccendere la luce del forno premendo un tasto qualsiasi fra STOP − + . La luce rimane accesa per un minuto.
La luce forno si può accendere anche con il blocco comandi inserito premendo uno dei tasti STOP − + .

PRH PRERISCALDAMENTO
Questa funzione consente di preriscaldare il forno più velocemente prima della selezione della funzione di cottura.
Sul display della temperatura compare un simbolo in movimento.
Il preriscaldamento termina al raggiungimento della temperatura preimpostata (non modificabile), raggiunta la quale viene emesso un segnale acustico, si accendono il simbolo della lampadina e la luce del forno; a questo punto si può scegliere il ciclo di cottura desiderato con i tasti ◀ e ▶ .

COTTURA TRADIZIONALE
Cottura tradizionale con funzionamento della resistenza superiore e inferiore.

RESISTENZA INFERIORE
Questo tipo di cottura è indicato per cotture lente o per riscaldare le vivande.

RESISTENZA SUPERIORE
Tipo di cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.

GRILL
E' indicato per grigliare i cibi

GRILL VENTILATO
E' indicato per grigliare i cibi più delicatamente

FUNZIONE PIZZA
Particolarmente indicata per pizza e piatti di verdure.

COTTURA VENTILATA
Questa funzione consente una cottura omogenea e regolare in ogni parte del forno.
Si possono cucinare due cibi differenti.

SCONGELAMENTO
Permette lo scongelamento dei cibi in un tempo inferiore al normale.
Entra in funzione solo la ventola del forno senza alcun riscaldamento dello stesso.
Sul display della temperatura compare la scritta dEF (Defrost), che indicare il funzionamento del forno secondo questa modalità.

ALTRE FUNZIONI

MODALITA' FORNO SPENTO
A forno spento i display della temperatura e delle funzioni sono spenti, mentre il display del timer visualizza l'ora corrente.

FUNZIONE DI BLOCCO DEI COMANDI (PROTEZIONE BAMBINI)
Questa funzione può essere attivata in qualsiasi momento per impedire l'uso del forno ai bambini.
In particolare, se inserita a forno spento ne impedisce l'accensione: per permettere una qualsiasi funzione di cottura è necessario disinserire il blocco.
Per inserire il blocco comandi, tenere premuto il tasto ON/OFF fino alla visualizzazione del simbolo n--0 (circa 5 secondi) seguito da ON, poi il display torna a visualizzare l'ora corrente.
Nota: a questo punto non è possibile eseguire alcuna impostazione di cottura ad eccezione della regolazione del contaminuti.
Se il blocco viene invece attivato dopo una qualsiasi impostazione di cottura (manuale, semiautomatica, automatica), sarà possibile impostare solamente il contaminuti o spegnere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

Premendo un qualsiasi altro tasto infatti, la visualizzazione n--0 vi ricorderà che la protezione è attivata.

Lo spegnimento manuale o automatico non disattiva il blocco dei comandi.

Per disabilitare il blocco dei comandi tenere premuto il tasto ON/OFF fino alla visualizzazione del simbolo n--0 (circa 5 secondi) seguito da OFF; poi il display torna a visualizzare l'ora corrente.
Quando il forno è bloccato non è possibile accenderlo tramite la pressione del tasto ON/OFF, ma è possibile solo lo spegnimento (OFF).

TASTO ON/OFF ON/OFF
Il tasto ON/OFF permette in qualsiasi momento e con qualsiasi funzione impostata di spegnere il forno, se è acceso.
Tutte le impostazioni di cottura vengono annullate; per successive cotture seguire le rispettive istruzioni di cottura dall'inizio.
Se il forno è acceso ed è impostata la funzione di blocco dei comandi, premendo e rilasciando il tasto ON/OFF il forno si spegne ma la funzione blocco comandi rimane impostata.

Per disabilitare il blocco dei comandi tenere premuto il tasto ON/OFF per almeno 5 secondi: il display visualizzerà n--0 e a seguire " **OFF** ", poi ricompare l'ora.

SIMBOLO " ° "
Rappresenta i gradi centigradi.
Se lampeggia indica che il forno sta riscaldando per raggiungere la temperatura impostata.
Se risulta stabilmente acceso indica che la temperatura impostata è stata raggiunta.

ANNULLAMENTO IMPOSTAZIONI DI DURATA E FINE COTTURA
E' possibile in qualsiasi momento annullare le impostazioni di durata e orario di fine cottura premendo contemporaneamente i tasti e STOP ;

ATTENZIONE: il forno tuttavia resta acceso nella funzione prescelta in modalità manuale (a tempo indefinito).
E' possibile reimpostare i tempi di durata e/o di fine cottura, oppure spegnere completamente il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

Sostituzione della lampada del 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 .

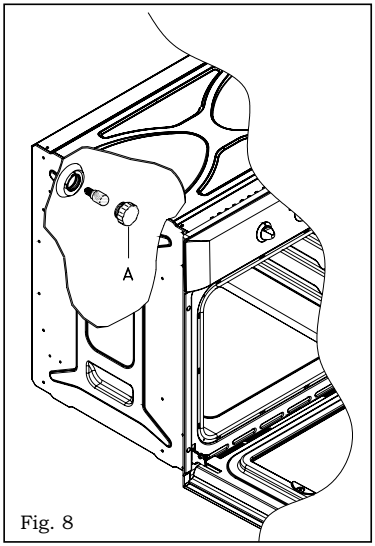


Fig. 8

Smontaggio della porta del 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.

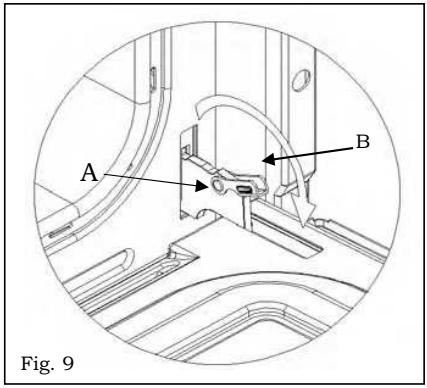


Fig. 9

SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA DEL FORNO (fig. 10-11)

Note per la pulizia:
- non usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro;
- non usare pulitori a vapore.

Per rimuovere il vetro interno della porta del forno servitevi di una monetina per fare leva nei due incavi A, fino a ottenere lo sganciamento dei due piolini B dalle loro sedi (fig. 10).
Sollevare il vetro come indicato in fig. 11 ed estrarlo dalla sede superiore.

Per rimontare il vetro nella porta, ripetere le operazioni precedenti al contrario: reinserire il vetro nelle sedi appoggiandolo sui bordi della porta e spingendolo; premere sul vetro, fino a far rientrare i piolini nella posizione iniziale (fig. 11).
Una volta rimosso il vetro, fare attenzione mentre si effettua la pulizia dei vetri della porta e dei bordi interni della porta, perchè potrebbero essere taglienti in seguito ai processi di fabbricazione.

Smontaggio del vetro interno della porta del forno (fig. 10-11)

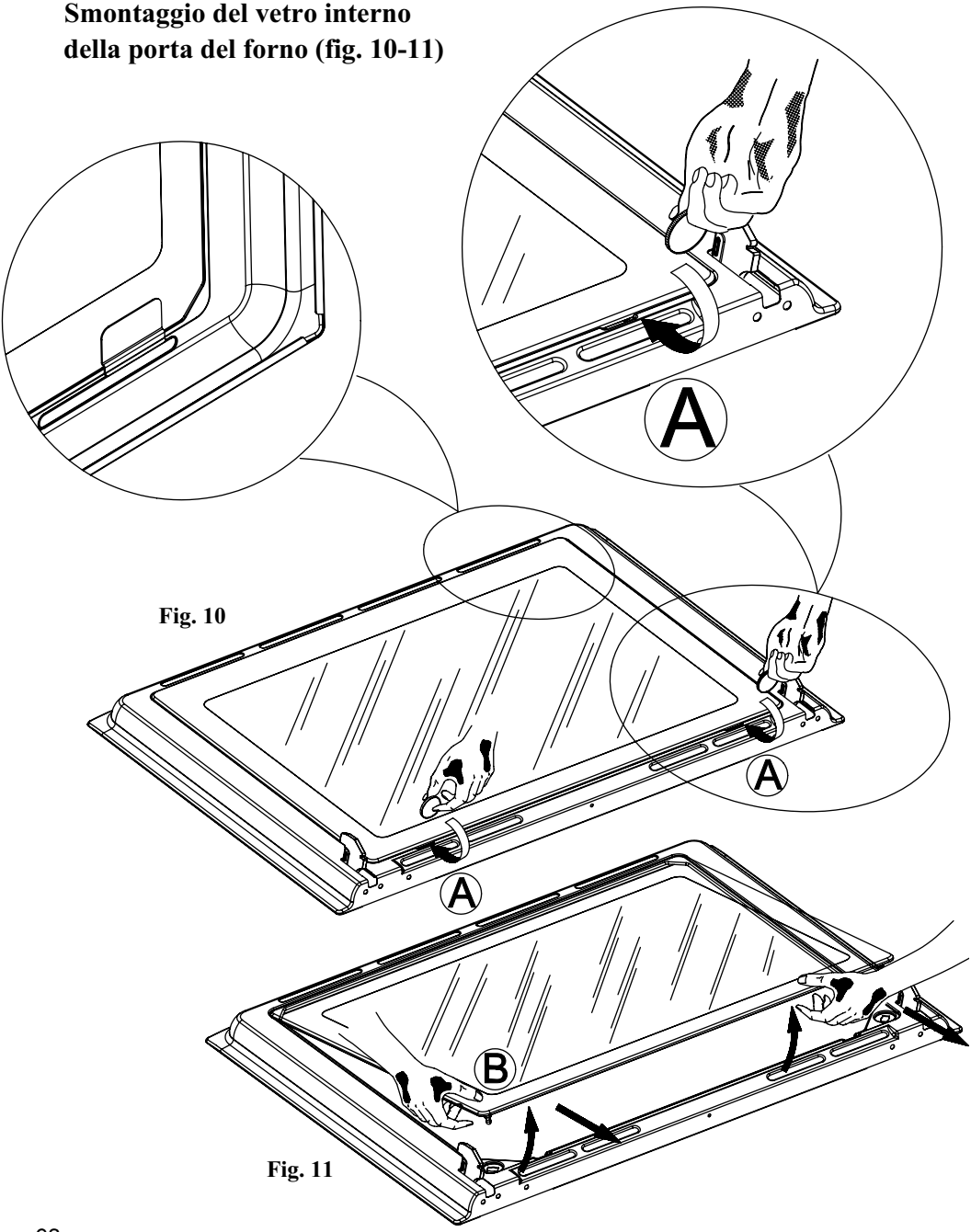


Fig. 10

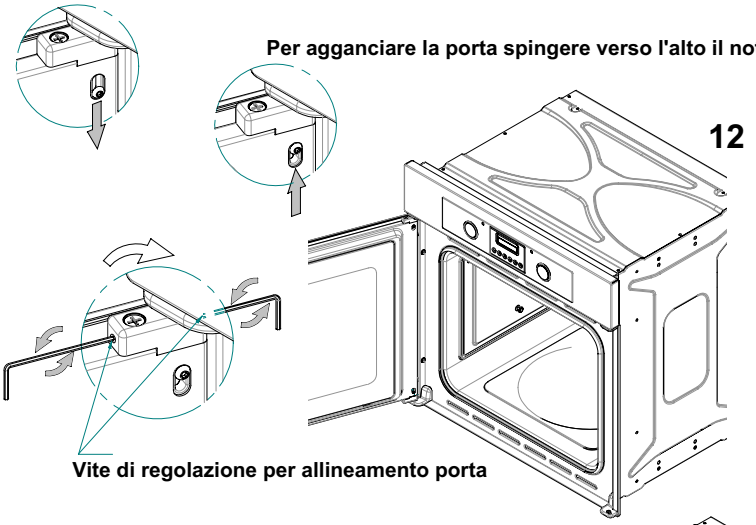
Fig. 11

COME RIMUOVERE E RIMONTARE LA PORTA DEL FORNO (12-17)

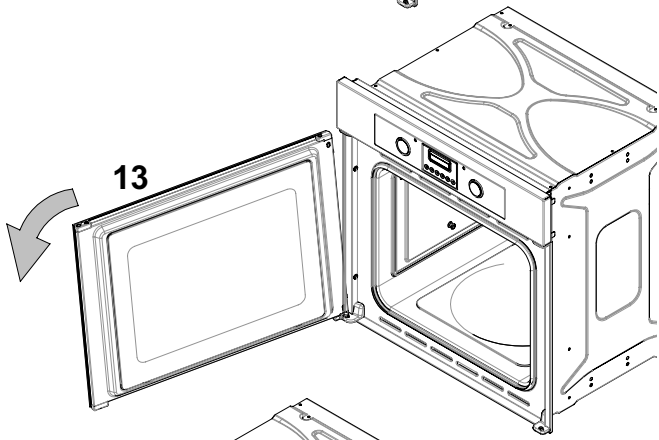
La porta può essere agganciata da entrambi i lati

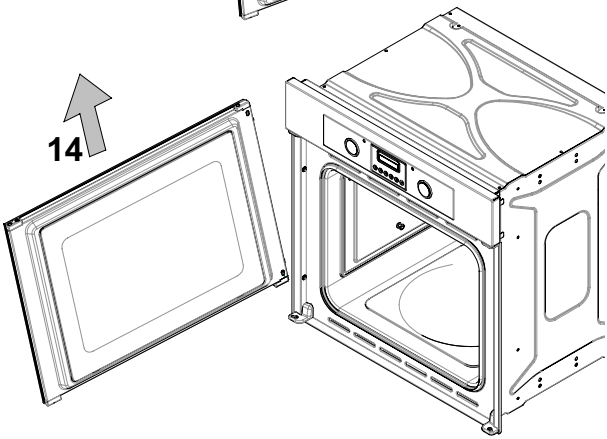
Per sganciare la porta spingere verso il basso il nottolino

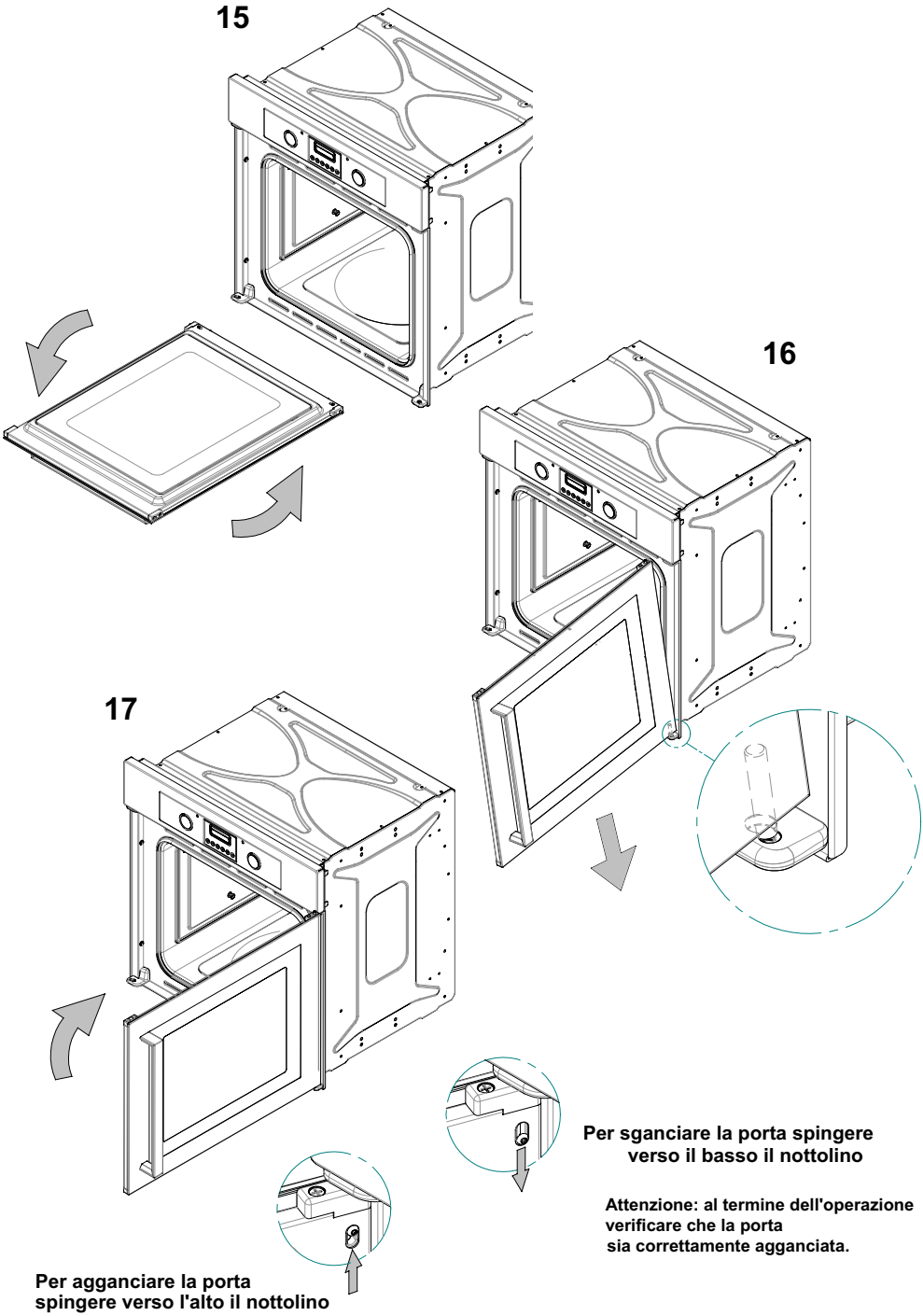
Per agganciare la porta spingere verso l'alto il nottolino



Vite di regolazione per allineamento porta






15
16
17
Per sganciare la porta spingere verso il basso il nottolino
Attenzione: al termine dell'operazione verificare che la porta sia correttamente agganciata.
Per agganciare la porta spingere verso l'alto il nottolino

Installazione dei pannelli autopulenti (optional) - Fig. 18

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 .

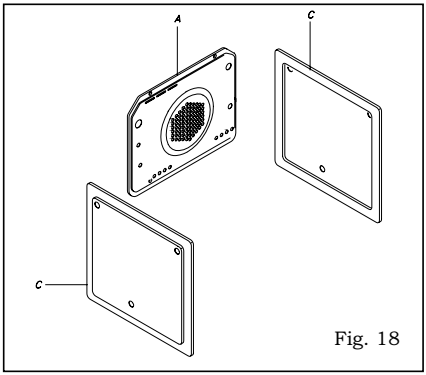


Fig. 18

Accessori in dotazione del forno - Fig. 19

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

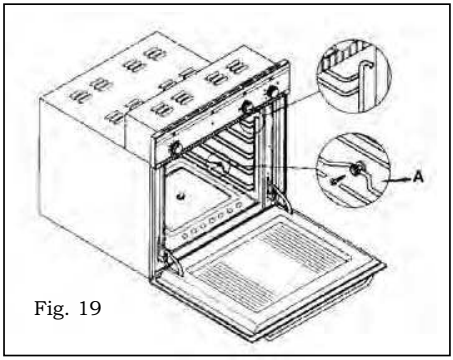


Fig. 19

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 autopulenti, 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 detersivo 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.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti appuntiti in metallo per pulire il vetro della porta del forno in quanto possono graffiare la superficie, provocando un danneggiamento del vetro.

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.

Index

Données techniques	**75**
Instructions pour l'utilisateur	**76-78**
Instructions d'installation	**79-82**
Bandeau	**83**
Éléments et opérations commandés par le sélecteur	**84-85**
Table cuisson	**86**
Comment utiliser le grill	**87**
Comment utiliser le tournebroche	**87**
Minuterie à alarme sonore 60 minutes	**88**
Minuterie de fin de cuisson 120 minutes	**88**
Programmateur analogique	**89**
Horloge analogique	**89**
Programmateur électronique	**90-101**
Retrait du panneau en verre interne de la porte du four	**102-103**
Retrait et réinstallation de la porte du four	**104-105**
Replacement de la lampe à l'intérieur du four	**106**
Démontage de la porte	**106**
Accessoires à option	**107**
Nettoyage et entretien du four	**108**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivement que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont orienté votre choix.
C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil.

Données techniques
Appareil conforme aux suivantes normes européennes:
73/23/EEC ; 89/336/EEC ; 89/109/EEC.

Tension d'alimentation
220-240 V~ 50/60 Hz

Dimensions utiles du four

Hauteur :	340 mm
Largeur :	440 mm
Profondeur :	390 mm
Volume :	59 litres

Puissance des éléments chauffants
Pour le four Statique 1:
- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 1,3 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,65 kW

Pour le four Statique 2:
- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,25 kW

Pour le four Ventilé :
- Résistance du ventilateur : 2,3kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,38 kW

Pou le four Multifonction-Ventilé :
- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,28 kW

Pou le four Multifonction :
- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du ventilateur : 2,3kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,38 kW

ATTENTION: l'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, selon les normes en vigueur. L'appareil doit être débranché avant de procéder à toute intervention de réglage, entretien, etc.

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 1,5 mm 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.

Avertissement : Cet appareil doit être branché à la terre.

Notre société décline toute responsabilité pour les accidents éventuels survenant aux personnes et aux objets provoqués par l' absence de raccordement à la terre ou par un raccordement à la terre défectueux.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil est conforme aux suivantes directives CE :

93/68/CEE : Normes Générales

2006/95/CE : Basse tension
89/336/CEE : Compatibilité électromagnétique
Règlement CE n° 1935/2004 : Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

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.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud: éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.
Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le four.
Ne pas utiliser l'appareil pour réèchauffer la pièce.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contre les accidents.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes, causés par un mauvais entretien de l'appareil.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

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.

L'appareil est prévu pour n'être utilisé que par des adultes ayant bien lu le présent manuel d'emploi.
Les enfants ne sont souvent pas à même de discerner les risques liés à l'utilisation de l'appareil.
Nous vous prions donc de bien surveiller les enfants et de ne pas les faire jouer avec l'appareil.
Les personnes handicapées doivent être assistées par des adultes.
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.
Les appareils réparés par les centres d'assistance doivent être soumis aux essais de routine, en particulier à l'essai de continuité du circuit à la terre.

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.

Attention:
En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil nous recommandons d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats (gants, etc.) .

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.
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.
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.
De la vapeur ou des gouttes d'eau pourraient sortir du four lors de l'ouverture de la porte.
Si le four contient de la vapeur, nous vous conseillons de ne pas y introduire les mains.
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.
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.
La grille, les plaques et les récipients de cuisson atteignent de hautes températures: utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour casseroles.

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.
Laisser la porte du four ouverte uniquement en position appuyée.
Une porte restée ouverte pourrait créer le risque de trébuchement.
Ne pas s'asseoir ni s'appuyer contre la porte du four, ni ne l'utiliser comme plan de travail.

Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.
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.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

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

Après avoir déballé le four, l'avoir encastré dans le meuble at avoir extrait les acessoires (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.

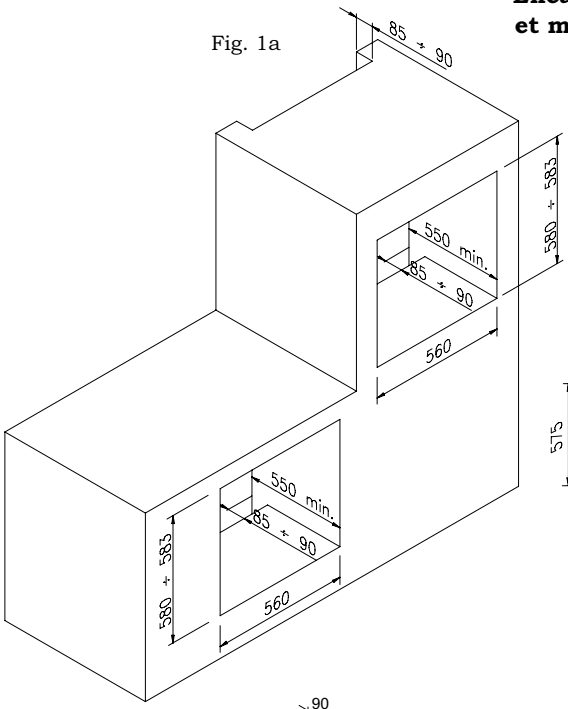
Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

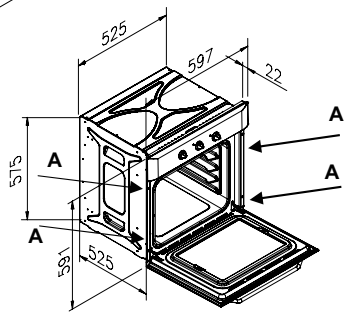
Remarques importantes pour le montage

Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées à la fig. 1a, 1b.
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 80/90cm à l'arrière et au-dessus (fig. 1a et 1b).
La fixation du four sur le meuble s'effectue avec 4 vis A placées aux angles de l'encadrement de la porte du four (fig. 1a et 1b).
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.
Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.
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.

Encastrement pour le four ventilé et multifonction

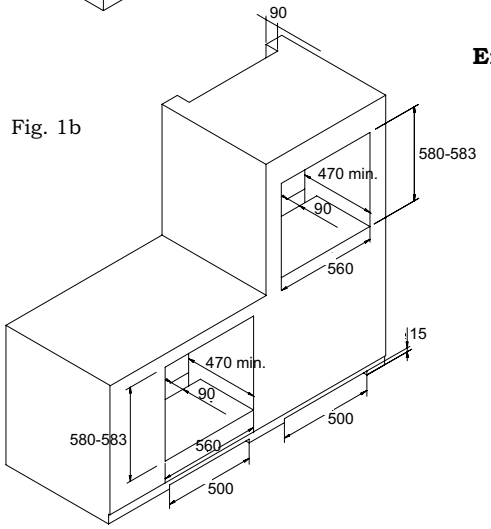
Fig. 1a





Encastrement pour le four statique

Fig. 1b



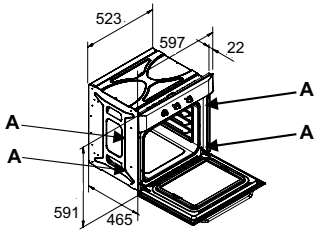
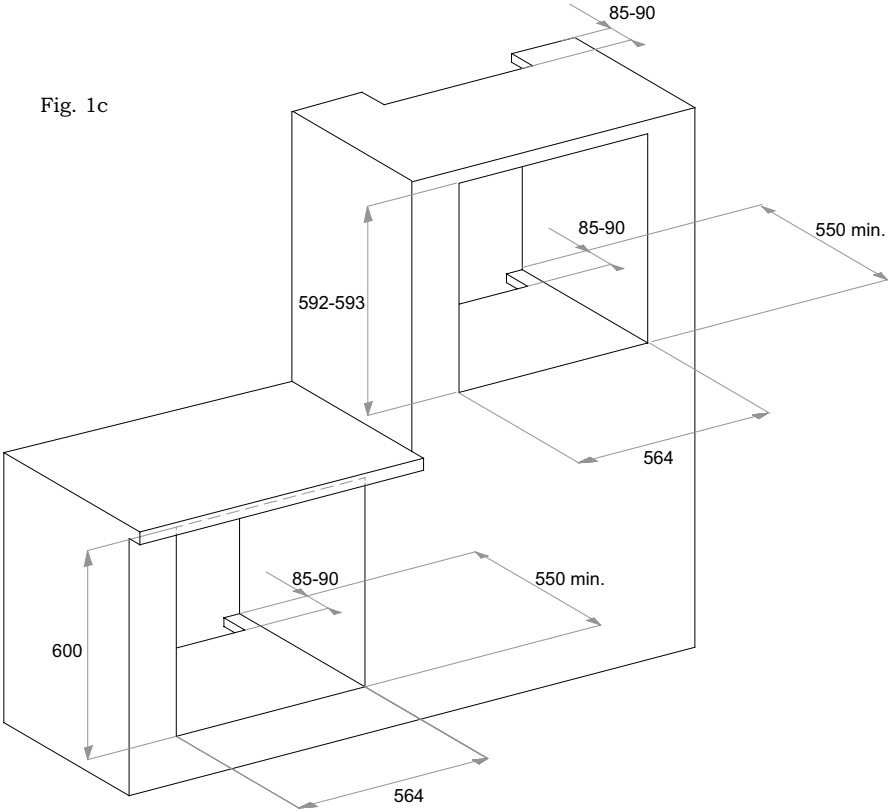
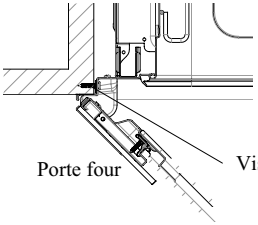
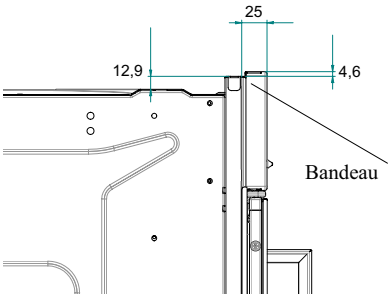


Fig. 1c-1d :

Installation du four avec la porte que peut être accrochée sur le deux côtés




Porte four
Vis de fixation


25
12,9
4,6
Bandeau

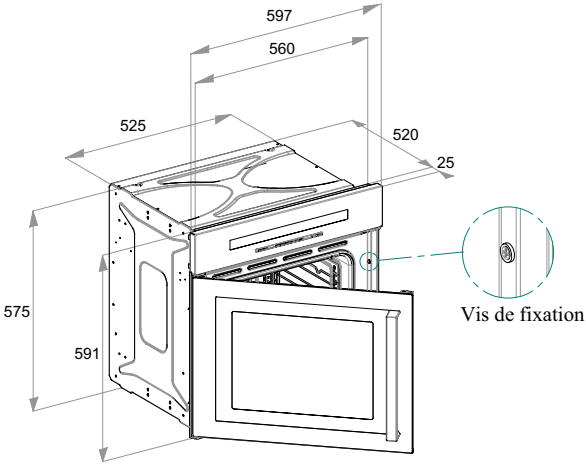
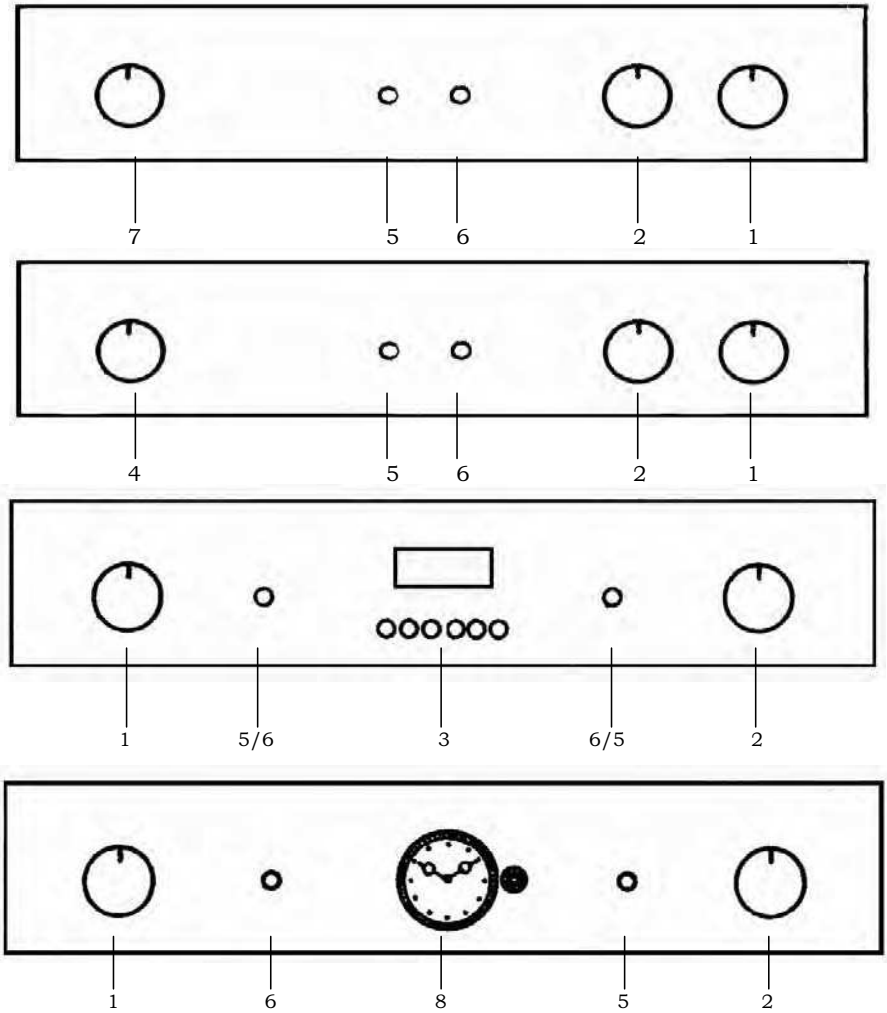

597
560
525
520
25
575
591
Vis de fixation

Fig. 1d

Bandeau



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.

FONCTION PIZZA
Cette fonction est conseillé pour cuire pizza et plats avec légumes.
Les résistances de sole et circulaire et le ventilateur s'allument dans le même temps.

VENTILATEUR + 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 àl'allumage du grill.

Table de cuisson

Plat	Temp. en °C	Niveau * Grille	Temps en min.	
Gâteaux dans moule à pâte battue			**Conseillé**	**Personelle**
Galette, fouace	175	2	55 - 65	
Fouace	175	3	60 - 70	
Tarte	175	3	60 - 70	
Gâteaux dans moule de pâte brisée Fond de Tarte	200	3	8 - 10	
Tarte au fromage, cheesecake	200	3	25 - 35	
Tarte aux fruits	200	3	25 - 35	
Gâteaux dans moule à pâte levée Fond de Tarte	180	3	30 - 45	
Pain blanc 1 kg de farine	200	3	25 - 35	
Petites pâtisseries Pâte brisée	200	3	10 - 15	
Pâte à choux à la crème	200	2	35 - 45	
Pâte biscuit	200	3	15 - 20	
Lasagnes	225	2	40 - 50	
Viandes (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	
Volailles				
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	àbeu prèss 240	
Gibier				
Lièvre	200	2	60 - 90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90 - 150	
Cuissot de cerf	175	2	90 - 180	
Légumes Pommes de terre ou four	220	2	30 - 40	
Tourte de lègumes	220	2	30 - 40	
Poisson Truite	200	2	40 - 50	
Mulet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grillades				
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 (où príun) - 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) Déyisser 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. , .

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

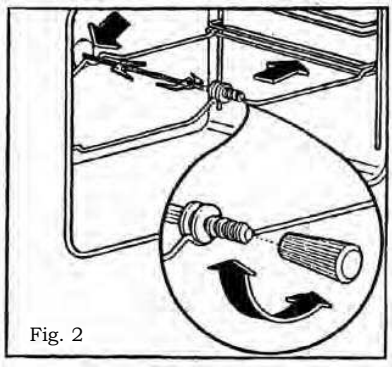


Fig. 2

Minuterie à alarme sonore 60 minutes - 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 jousqu'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.

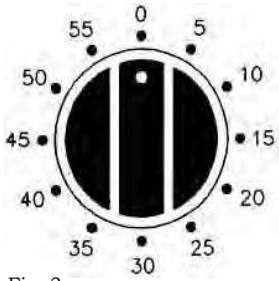


Fig. 3

Minuterie de fin de cuisson 120 minutes - Fig. 4

La fonction de ce programmateur 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 programmateur sur la durée de cuisson désirée (max 120 minutes). Une fois la durée choisie écoulée, le programmateur 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 ✋ .

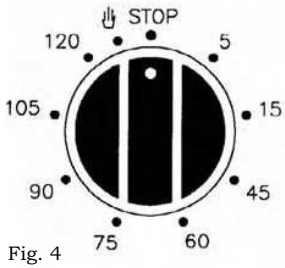


Fig. 4

Programmateur analogique - Fig. 5

Régler l'heure en appuyant sur le bouton de commande "A" et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Sélectionner l'heure de début de cuisson en tirant vers l'extérieur le bouton de commande "A" et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider l'index "B" avec l'heure de début cuisson désirée.
Sélectionner l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton de commande "A" dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps désiré (max 180') avec l'index de référence fixe (en correspondance du XII).
A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et la sonnerie d'avertissement se met en fonction, on peut l'arrêter en tournant le bouton "A" jusqu'au symbole ⊠ .

Si on veut utiliser le four en excluant l'horloge de programmation (fonctionnement manuel) il faut tourner le bouton "A" jusqu'à faire coïncider le symbole ✋ avec l'index de référence fixe.

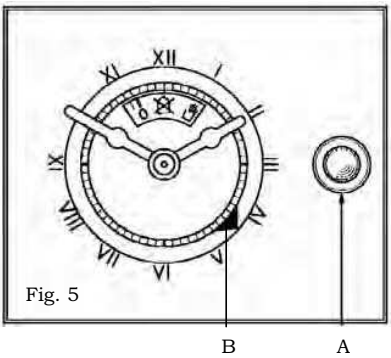


Fig. 5

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".

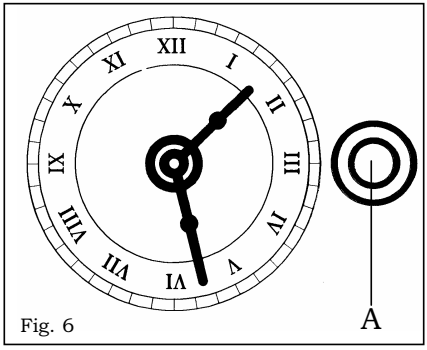


Fig. 6

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).

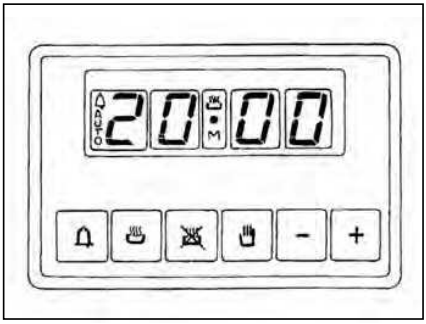


Fig. 7

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) e 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 en. foncer simultanément les boutons et EN MÊME TEMPS enfoncer 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 programmateur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmateur, 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

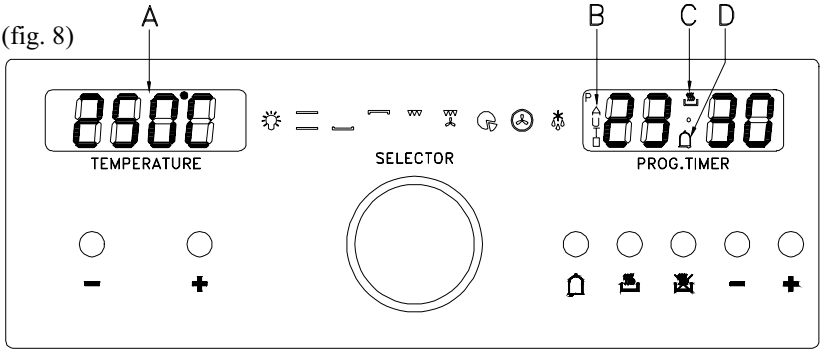
Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min. Régler le timer en enfonçant le bouton et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.
Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparaît et le symbole s'allume.

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.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (fig. 8)

(fig. 8)

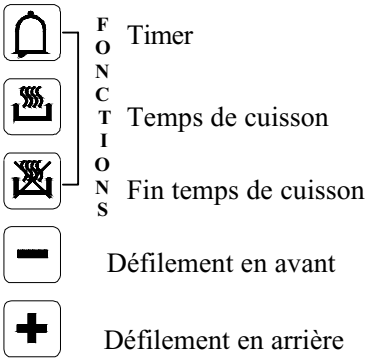


A Température

B Programme automatique

C Durée et mode manuel

D Indicateur minutes



Réglage de l'horloge

Quand on allume le four, l'ecran de visualisation affiche les caractères 00.00 de manière intermittente. Pour régler l'horloge, appuyer en même temps sur les touches et . A l'aide des touches +/- à la droite, régler l'heure. La touche “+” permet d'augmenter la valeur et la touche "-" de la diminuer à une vitesse directement proportionelle à la durée de la pression des touches. Après avoir réglé l'heure, le point entre les heures et les minutes continuera à clignoter pendant 7 secondes.
Pour modifier l'heure, répéter l'operation.
.

Mode de fonctionnement manuel

Appuyer en même temps sur les touches et .
Si un programme de cuisson a été auparavant reglé, le symbole "AUTO" (B) s'éteint et le symbole (C) s'allume.
Tout programme réglé précédemment est annulé.

Fonctionnement semi-automatique avec temps de cuisson

Sélectionner la fonction Temps de cuisson et programmer le temps désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles “AUTO” (B) et casserole (C) s'allument sur l'écran de visualisation. Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, la cuisson se termine et le symbole de la casserole (C) s'eteint. Le four émet un signal acoustique; le symbole "AUTO" (B) clignote. La cuisson est terminée.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Sélectionner la fonction Fin temps de cuisson et programmer le temps de fin de cuisson désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles "AUTO" (B) et casserole (C) s'allument sur l'ecran de visualisation. Tourner la manette du commutateur sur la fonction désiré et celle du thermostat sur la température désirée.
Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, le four arrête la cuisson et le symbole de la casserole (C) s'éteint. Le four émet un signal acoustique et le symbole "AUTO" (B) clignote.

Fonctionnement automatique

1) Régler la durée de la cuisson en appuyant sur la touche e sur les touches +/- à la droite.
2) Régler le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche et sur les touches +/- à la droite.
3) Régler la température et le programme de cuisson avec les manettes du thermostat et du commutateur.

Après cette programmation, le symbole “AUTO” (B) s'allume: cela signifie que le four a été programmé. Quand l'heure courante correspond au temps de début de cuisson, le symbole de la casserole (C) s'allume et le four se met en fonction.
Temps de début de cuisson = Temps final de cuisson - Durée de la cuisson.
Exemple: la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00 heures.
- Appuyer sur et sur “+” jusqu'à atteindre 0.45.
- Appuyer sur et sur “+” jusqu'à atteindre 14.00.

Une fois que la programmation est terminée, l'heure s'affiche sur l'ecran et le symbole “AUTO” (B) clignote continuellement. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13.15 (14.00 moins 45 minutes), le four s'allume automatiquement. Durant la cuisson, le symbole de la casserole (C) et le symbole "AUTO" (B) restent allumés.
A 14.00, le four s'éteint automatiquement tandis que le symbole "AUTO" (B) clignote. Le symbole de la casserole (C) s'éteint et le four émet un signal acoustique qui continuera à sonner tant qu'on ne l'arrêtera pas.

Timer

Sélectionner la fonction Timer . Le temps est pré-réglé à 5 minutes. Pour le modifier, utiliser les touches +/- à la droite.
Quand le point entre les heures et les minutes de même que le symbole commencent à clignoter, cela veut dire que le compte à rebours a démarré. L'écran affiche l'heure et les minutes du compte à rebours mais en appuyant sur le symbole , il est possible de choisir si l'on désire afficher le compte à rebours ou l'heure courante.

Signal acoustique

Le signal acoustique sonne à la fin du temps réglé ou bien à la fin d'un programme de cuisson pour une durée de 7 minutes. Pour l'éteindre, appuyer sur une touche quelconque de saisie d'un programme (les trois premières à la gauche).
Il est également possible de régler le volume du signal acoustique: pour cela, garder la pression sur la touche “-” à la droite pendant 2 secondes lorsque l'heure s'affiche.

Début du programme et commandes

Appuyer sur la touche du temps de cuisson ou bien de fin de cuisson pour connaître le temps restant.

Signal d'erreur dans la saisie des données

Quand on saisit une mauvaise donnée, on entend le signal acoustique et le symbole “AUTO” (B) clignote.

Effacement d'un programme

Il possible d'effacer un programme en appuyant simultanément sur les touches et .

Choix des fonctions
Pour choisir l' une des fonctions ci-dessous, tourner la manette du sélecteur.

On verra s'afficher les fonctions suivantes:

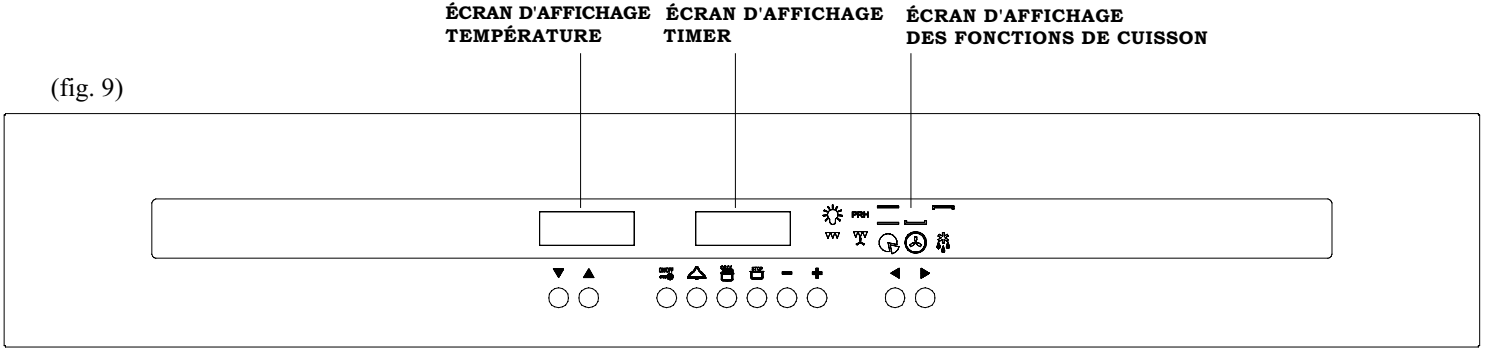
.

	Eclairage
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Décongélation

Il est possible de modifier la température affichée en utilisant les touches +/- à la gauche, en allant d'un minimum de 40°C à un maximum de 250°C avec une variation de 5°C à la fois. Le symbole °C clignotera jusqu' à ce que l'on atteigne la température souhaitée.

BANDEAU DES COMMANDES (fig. 9)

(fig. 9)



TOUCHES	FONCTIONS
▼	Diminution de la température
▲	Augmentation de la température
ON/OFF	ON/OFF et BLOCAGE DES COMMANDES
	Compte-minutes
	Durée de cuisson
STOP	Fin de cuisson
–	Diminution de la fonction
+	Augmentation de la fonction
◀	Choix du programme de cuisson
▶	Choix du programme de cuisson

FONCTIONNEMENT

Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, l'écran du timer se met à clignoter.
Le four n'est pas encore activé: pour ceci, procéder d'abord au "réglage de l'horloge".

RÉGLAGE DE L'HORLOGE
Appuyer simultanément et relâcher les touches et STOP, puis régler l'heure exacte avec les touches – et +
.
Note: l'opération doit être effectuée sous les 3 secondes lorsque les points sur l'écran commencent à clignoter; à la fin du réglage, attendre que les deux points lumineux cessent de clignoter.

SONNERIE
Le four émet des signaux acoustiques pour signaler les différentes fonctions, comme par exemple la fin de la cuisson.
Le niveau sonore peut être modifié: à four éteint (OFF) et en appuyant sur la touche – , le four reproduit les 3 niveaux disponibles.
Le dernier niveau sélectionné sera celui qui sera reproduit.

ALLUMAGE DU FOUR
Appuyer et relâcher la touche ON/OFF ; un signal acoustique est émis (bip).
La mention ON s'affiche sur l'écran du timer, le symbole s'allume ainsi que l'éclairage intérieur du four.
On peut procéder au réglage d'une fonction de cuisson.

COMPTE-MINUTES
Le compte-minutes est seulement un compteur de temps qui est tout à fait indépendant des fonctions de cuisson; il peut se révéler très utile pour programmer un avis de fin de cuisson.
Pour programmer le compte-minutes, allumer le four avec ON/OFF , appuyer sur la touche : l'écran se remet à zéro et les points commencent à clignoter;

régler sous les 3 secondes suivantes le temps voulu, avec les touches – et +, pour une durée maximale de 23 heures et 59 minutes, après laquelle,

un signal acoustique sera émis et le symbole de la se mettra à clignoter. Pour faire cesser le signal acoustique et le clignotement des symboles, il suffit d'appuyer sur une des touches STOP – +

FONCTIONNEMENT MANUEL À TEMPS INDÉFINI
Allumer le four; sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches ◀ et ▶: pour chaque type de cuisson, le four propose une température prédéfinie indicative, qui peut être modifiée avec les flèches ▼ et ▲.
Le four se chauffera à la température programmée et le symbole de degré centigrade ° clignotera pour signaler le fonctionnement.
L'atteinte de la température est signalée par un signal acoustique et le symbole de degré cesse alors de clignoter.
Pour éteindre le four, appuyer et relâcher la touche ON/OFF .
Les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, et OFF s'affiche sur l'écran; en outre, un signal acoustique est émis (bip).

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE LA DURÉE DE CUISSON
Pour régler le temps de cuisson
Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF ; appuyer et relâcher la touche et régler le temps de cuisson désiré avec les touches — et +, pour une durée maximale de 10 heures et 00 minute.
L'écran affichera la lettre A (fonctionnement automatique). Attendre ensuite que le timer indique de nouveau l'heure courante, puis sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches ◀ et ▶
Pour chaque fonction de cuisson, le four propose une température prédéfinie, que l'on peut modifier avec les flèches ▼ et ▲.
Le four commence la cuisson pour la durée réglée, puis s'éteint automatiquement;
À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles et A se mettent à clignoter.
Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes STOP – +
.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF .

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON
Pour régler l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF, appuyer et relâcher la touche STOP et régler l'heure de fin de cuisson avec les touches — et + , dont la durée est limitée aux 23 heures et 59 minutes suivantes.
Après cette opération, attendre que le timer indique à nouveau l'heure courante.
Puis sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches ◀ et ▶: le four propose une température prédéfinie, qui peut être modifiée avec les flèches ▼ et ▲

Le four commence la cuisson jusqu'à l'heure programmée, puis s'éteint automatiquement.
À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles et A se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes STOP – +
.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF .

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
Pour régler la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF, appuyer et relâcher la touche et régler le temps de cuisson nécessaire avec les touches — et + . Attendre que les points des heures et des minutes du timer cessent de clignoter; le timer montre à nouveau l'heure courante;

puis appuyer sur la touche STOP et régler l'heure de fin de cuisson avec les touches — et + . Attendre de nouveau que les points cessent de clignoter; sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles: le four propose une température préprogrammée, qui peut être modifiée avec les flèches ▼ et ▲ .

Dès que les points du timer cessent de clignoter, le four entre en modalité de cuisson différée: il s'allumera automatiquement pour la durée programmée et s'arrêtera à l'heure programmée.
L'écran affichera alors uniquement la température sélectionnée, l'heure courante et le cycle sélectionné. L'éclairage interne du four s'éteint.
Toutefois, on peut modifier soit la température que la fonction programmée en répétant les opérations susmentionnées.
À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent,

l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles et A se mettent à clignoter.
Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes STOP – +

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF.

LIMITATIONS D'UTILISATION DES CUISSONS SEMI-AUTOMATIQUES ET AUTOMATIQUES
Les fonctions de préchauffage (PRH) et de décongélation ne sont pas compatibles avec les cuissons à temps défini, donc:

- après avoir programmé une de ces deux fonctions, on ne peut activer ni la durée ni la fin de cuisson;
- si le four a été programmé en modalité de fonctionnement automatique, on ne peut pas choisir la fonction de préchauffage (PRH) ou de décongélation.

ICÔNES DE L'ÉCRAN

Casserole: si allumée, elle indique qu'une fonction de cuisson est en fonction.
Au contraire, la casserole reste éteinte lorsque les fonctions d'éclairage, de PRH (préchauffage) et de décongélation sont en fonction.
Son clignotement indique la fin d'une cuisson à temps. Pendant la phase de fonctionnement automatique, le symbole reste éteint puis s'allume lors de l'allumage programmé du four.

A (automatique): si allumée, elle indique qu'un temps de cuisson a été programmé; son clignotement indique la fin d'une cuisson programmée.

Cloche: si allumée, elle indique que le compte-minutes est activé; son clignotement indique la fin du comptage des minutes.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON
Lorsque le four est allumé, on peut régler la température avec les flèches ▼ et ▲ du minimum au maximum, par des augmentations de 5°C comme indiqué sur l'écran.
Note: une température de référence est préprogrammée pour chaque fonction de cuisson, et que l'on peut modifier avec les flèches ▼ et ▲.

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON
Lorsque le four est allumé, on peut allumer alternativement les symboles correspondants grâce aux touches ◀ et ▶, ce qui permet de choisir la fonction de cuisson désirée.

Fonctions:

ÉCLAIRAGE DU FOUR
On allume l'éclairage intérieur du four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF pour l'éteindre, appuyer et relâcher de nouveau la touche ON/OFF.
En sélectionnant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur s'allume et reste allumé 3 minutes après l'atteinte de la température programmée.
Pendant une fonction de cuisson ou de décongélation, on peut rallumer l'éclairage du four en appuyant sur une des touches STOP – +
l'éclairage reste allumé pendant une minute.
On peut allumer l'éclairage du four même si les commandes ont été bloquées, en appuyant sur une des touches: STOP – +

PRH PRÉCHAUFFAGE
Cette fonction permet de préchauffer plus rapidement le four avant la sélection de la fonction de cuisson.
Un symbole animé s'affiche sur l'écran de la température.
Le préchauffage se termine lors de l'atteinte de la température préprogrammée (non modifiable). Un signal acoustique est alors émis, puis le symbole de l'ampoule et l'éclairage du four s'allument; à ce point, on pGRILeut choisir le cycle de cuisson désiré avec les touches ◀ et ▶ .

CUISSON TRADITIONELLE
Cuisson traditionelle avec fonctionnement de la résistance supérieure et inférieure.

RÉSISTANCE INFÉRIEURE
Ce type de cuisson est adapté aux aliments particulièrement délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.

RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
Ce type de cuisson est adapté aux aliments particulièrement délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.

GRIL
Il est indiqué pour faire griller les aliments.

GRILL VENTILÉ
Il est indiqué pour faire griller les aliments de manière plus délicate.

FONCTION PIZZA
Particulièrement indiquée pour cuire la pizza et les légumes.

CUISSON VENTILÉE
Cette fonction permet une cuisson homogène et régulière dans chaque partie du four.
Il est possible de cuire différents types de mets en respectant les différents temps de cuisson.

DÉCONGÉLATION
Le ventilateur se met à marche sans aucune chauffage.
Cette fonction permet de décongeler les aliments en moins de temps.
L' écran de la température affiche le message " dEF ".

AUTRES FONCTIONS

MODALITÉ FOUR ÉTEINT
Lorsque le four est éteint, les écrans de la température et des fonctions sont éteints, tandis que l'écran du timer affiche l'heure courante.

FONCTION DE BLOCAGE DES COMMANDES (PROTECTION ENFANT)
Cette fonction peut être activée à tout moment pour empêcher l'utilisation du four par des enfants.
En particulier, si on l'active lorsque le four est éteint, elle en empêche l'allumage: pour remettre le four en fonction, il faudra désinsérer le blocage.
Pour insérer le blocage des commandes, maintenir la touche ON/OFF enfoncée jusqu'à ce que le symbole n--0 s'affiche (environ 5 secondes) suivi de ON, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.
Note: à ce point, on ne peut effectuer aucun réglage de cuisson, à l'exception du réglage du compte-minutes.
Si au contraire on active le blocage après un réglage de cuisson quelconque (manuel, semi-automatique, automatique), on ne pourra régler que le compte-minutes ou éteindre le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF
En effet, en appuyant sur une autre touche, l'affichage de la n--0 vous rappellera que la protection est insérée.

L'extinction manuelle ou automatique ne désactive pas le blocage des commandes. Pour insérer le blocage des commandes, maintenir la touche ON/OFF enfoncée jusqu'à ce que le symbole n--0 iche (environ 5 secondes) suivi de OFF, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.
Quand le four est bloqué, on ne peut pas l'allumer en appuyant sur la touche ON/OFF ; on ne peut que l'éteindre (OFF).

TOUCHE ON/OFF ON/OFF
Si le four est allumé, la touche ON/OFF permet d'éteindre le four à tout moment, ceci avec n'importe quelle fonction programmée.

Tous les réglages de cuisson sont annulés; pour les cuissons suivantes, suivre dès le début les relatives instructions de cuisson.
Si le four est allumé et que la fonction de blocage des commandes est programmée, en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF le four s'éteint, mais la fonction de blocage des commandes reste programmée.
Pour désactiver le blocage des commandes, maintenir la touche ON/OFF enfoncée pendant au moins 5 secondes: l'écran affichera la n--0 , puis " OFF ", et l'heure s'affichera à nouveau.

SYMBOLE “ ° “
Il représente les degrés centigrades.
Son clignotement indique que le four est en train de chauffer pour atteindre la température programmée.
L'allumage fixe indique que la température programmée est atteinte.

ANNULLATION DES RÉGLAGES DE DURÉE ET DE FIN DE CUISSON
On peut annuler à tout moment les réglages de durée et d'horaire de fin de cuisson en appuyant simultanément sur les touches et STOP ;

ATTENTION: le four reste toutefois allumé pour la fonction choisie en modalité manuelle (à temps indéfini).
On peut reprogrammer les temps de durée et/ou de fin de cuisson, ou éteindre complètement le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF .

RETRAIT DU PANNEAU EN VERRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR (fig. 10-11)
N'utiliser aucun produit abrasif qui pourrait l'endommager.
Des rayures sur la surface du panneau en verre peuvent l'endommager gravement.
Pour enlever le panneau en verre interne de la porte du four, utiliser une monnaie pour soulever les rainures (A) jusqu'à ce que les deux pieds (B) soient relâchés de leur logement (fig. 10)
Soulever le verre comme illustré fig. 11 et l'extraire par le haut.
Pour recomposer la porte, répéter les deux opérations précédentes dans le sens inverse.
Reposer le verre en l'appuyant à l'intérieur de la porte et en le poussant dans sa position.
Appuyer sur le verre jusqu'à ce que les pieds s'encastrent dans leur position initiale (fig. 11).
Faire attention lors du nettoyage de l'espace entre les verres de la porte et du cadre interne car certains bords risquent d'être coupants à cause du procédé de travail.

RETRAIT DU PANNEAU EN VERRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR (fig. 10-11)

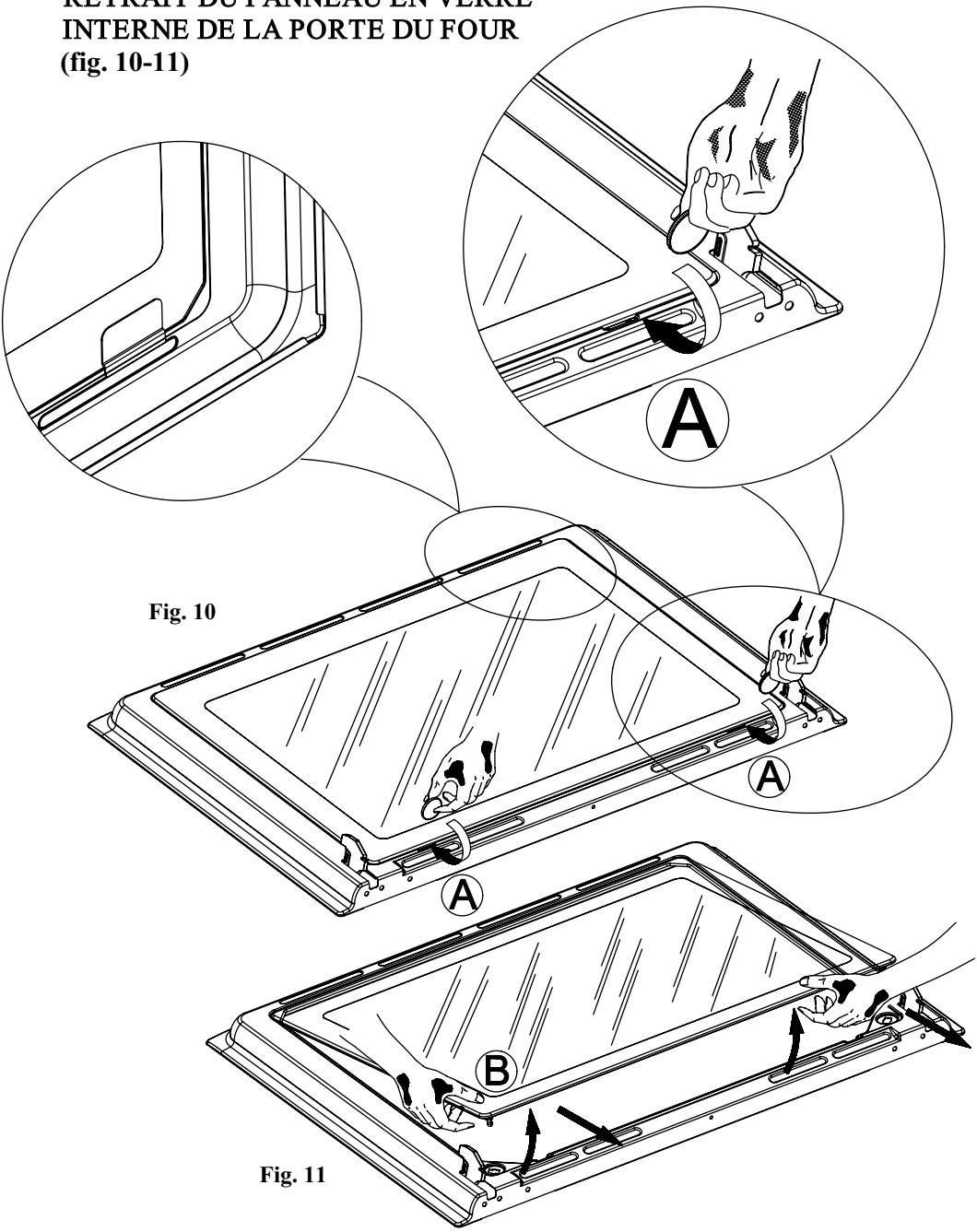
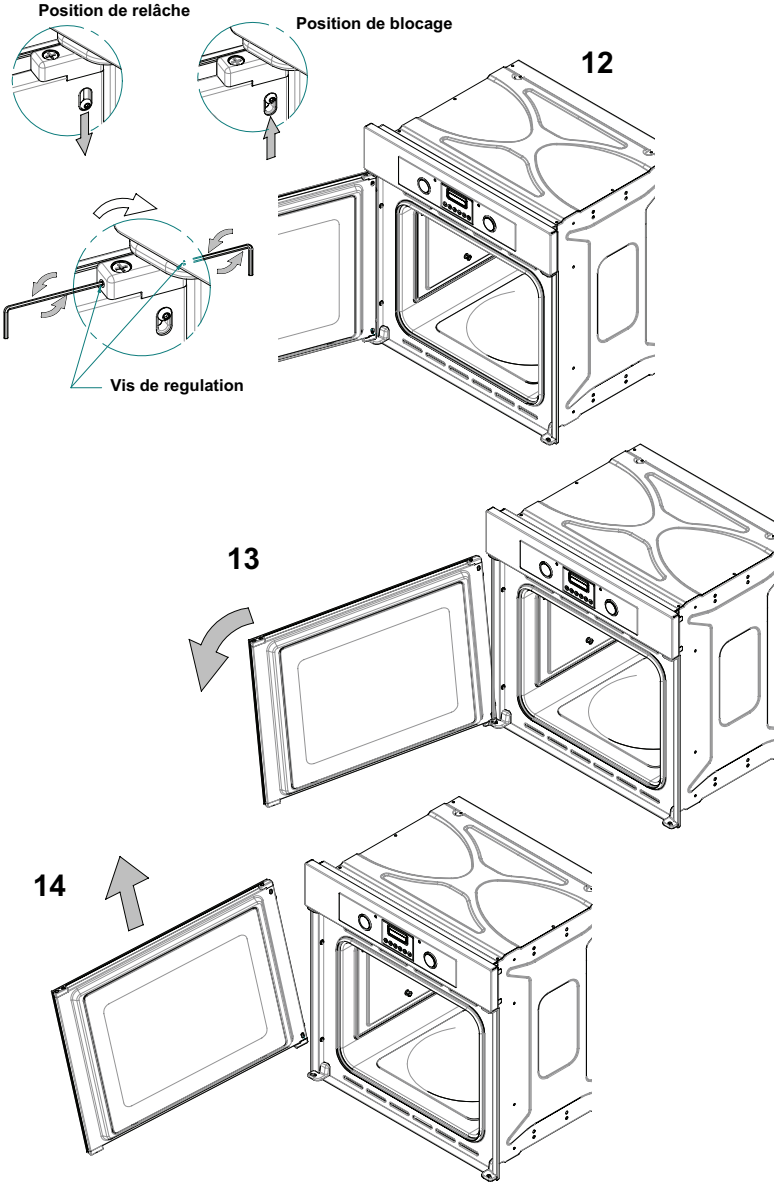


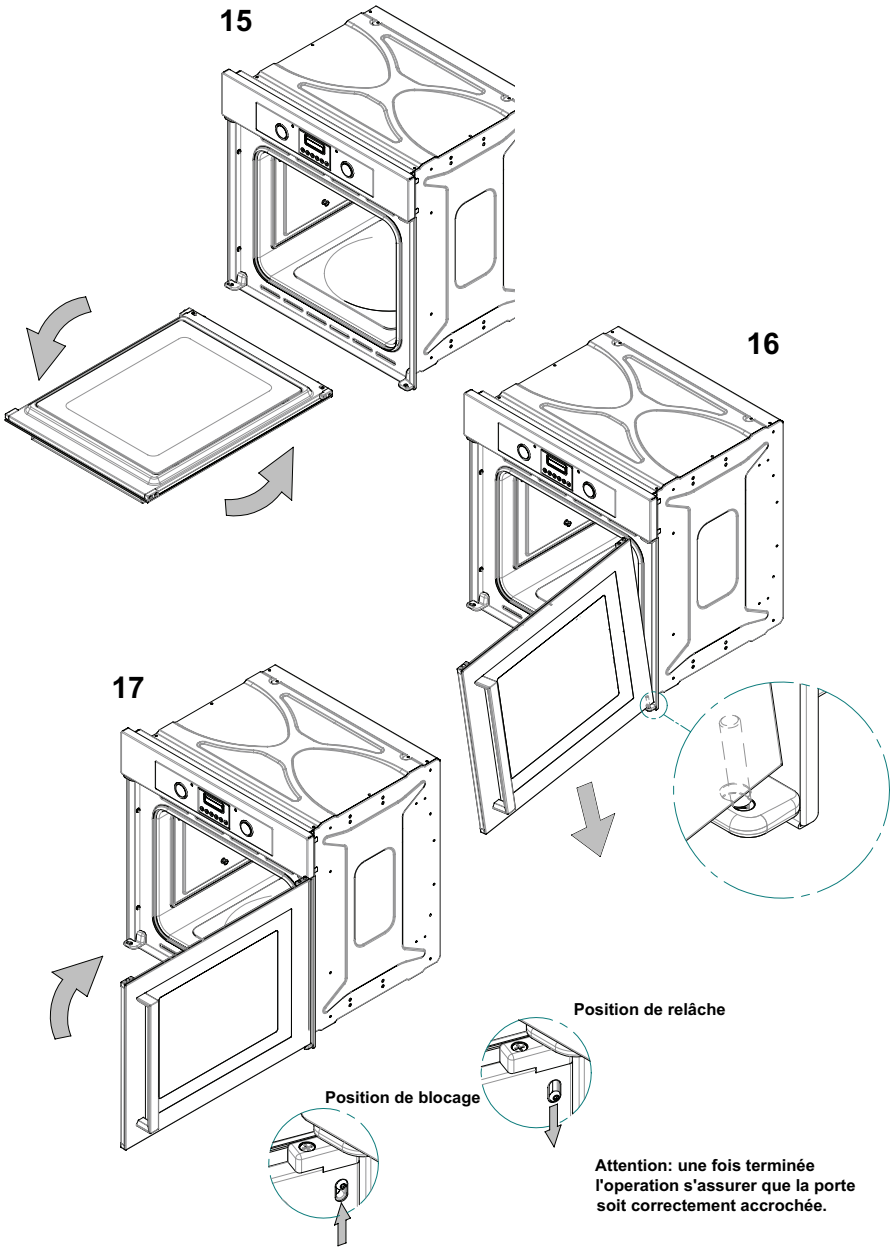
Fig. 10

Fig. 11

RETRAIT ET RÉINSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR (12-17)

La porte peut être accrochée sur les deux côtés




15
16
17
Position de relâche
Position de blocage
Attention: une fois terminée
l'operation s'assurer que la porte
soit correctement accrochée.

Replacement de la lampe à l'intérieur du four - Fig. 18

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. 18).

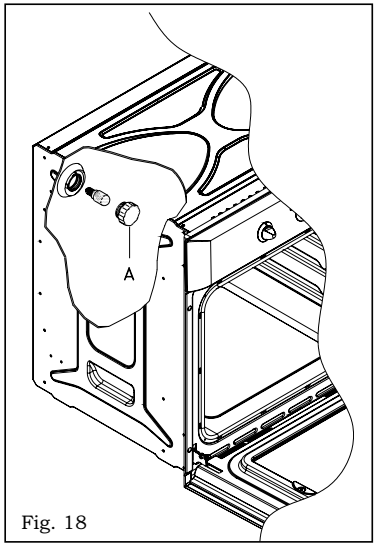


Fig. 18

Démontage de la porte - Fig. 19

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.

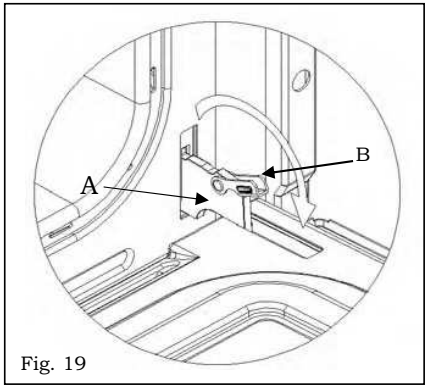


Fig. 19

Installation des panneaux autonettoyants (optionnel) - Fig. 20

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.

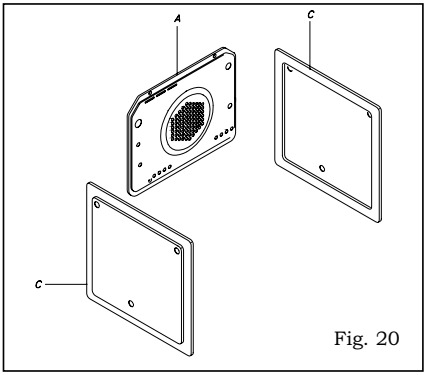


Fig. 20

Accessoires en dotation - Fig. 21

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.

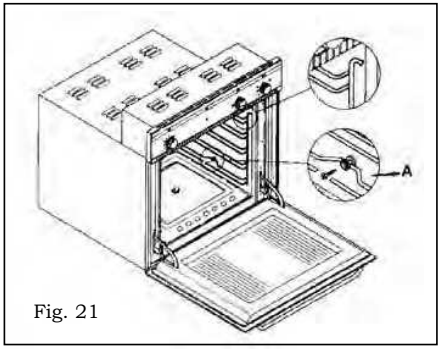


Fig. 21

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 contenants des abrasifs.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de racloirs pointus en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four car ceux-ci pourraient rayer la surface et par conséquent endommager la vitre.

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

Datos técnicos	**111**
Instrucciones para el usuario	**111-114**
Instrucciones para la instalación	**115-118**
Salpicadero mandos	**119**
Funciones del selector	**120-121**
Tabla cocción	**122**
Cómo se usa el grill	**123**
Utilización del rustepollos	**123**
Temporizador mecánico 60'	**124**
Final cocción 120'	**124**
Programador analógico	**125**
Reloj analógico	**125**
Programador electrónico	**126-137**
Sustitución de la lámpara del horno	**138**
Desmontaje de la puerta del horno	**138**
Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno	**139-140**
Desmontaje de la puerta del horno	**141-142**
Accesorios a pedido	**143**
Limpieza y mantenimiento del horno	**144**

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

DATOS TÉCNICOS:

Tensión de alimentación
220-240 V~ 50/60 Hz

Dimensiones interiores
Altura: 340 mm
Anchura: 440 mm
Profondidad: 390 mm
Volumen útil: 59 litros

Absorción Watt (Potencia)
Horno estático 1:
- Resistencia solera: 1,3 kW
- Resistencia techo: 1,3 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,65 kW

Horno estático 2:
- Resistencia solera: 1,3 kW
- Resistencia techo: 0,9 kW
- Resistencia grill: 1,35 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,25 kW

Horno ventilado:
- Resistencia ventilador: 2,3 kW
- Resistencia grill: 1,35 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,38 kW

Horno multifunción/ventilado:
- Resistencia solera: 1,3 kW
- Resistencia techo: 0,9 kW
- Resistencia grill: 1,35 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,28 kW

Horno multifunción:
- Resistencia solera: 1,3 k W
- Resistencia techo: 0,9 kW
- Resistencia ventilador: 2,3 kW
- Resistencia grill: 1,35 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,38 kW

IMPORTANTE: EI producto tiene que ser instalado correctamente siguiendo las instrucciones suministradas por el Fabricante y llevadas a cabo únicamente por personal calificado.

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 1,5 mm 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 3 mm.
El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o servicio postventa.

Atención: la conexión de tierra es obligatoria según lo previsto por la ley.
EI Fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no hubieran sido respetadas.

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
89/336/CEE : Compatibilidad electromagnética
Reglamento CE n° 1935/2004 : Idoneidad de materiales en contacto con los alimentos

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

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.

Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas elevadas: mantenga alejados a los niños y no toque las partes calientes de su interior.
No use productos de vapor para limpiarlo.
No utilice el aparato para calentar el ambiente.
El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las normas de prevención de accidentes.
Del mismo modo, declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas que puedan derivar de un mantenimiento insuficiente o inadecuado del aparato.
El fabricante se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere oportunas en sus productos sin obligación de preaviso.

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.
El aparato ha sido proyectado para ser utilizado por adultos informados de las presentes instrucciones de uso. A menudo los niños no son capaces de reconocer los riesgos que su uso comporta. Es importante por lo tanto vigilar el horno convenientemente y no permitir que los niños jueguen con él.
Las personas minusválidas deben ser asistidas por personas adultas.
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.
Los aparatos reparados en los centros de asistencia deben ser sometidos a las pruebas rutinarias de rigor, en particular a la prueba de continuidad del circuito de tierra.

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.

Atención:
En caso de desmontaje, mantenimiento o limpieza del electrodoméstico, se recomienda el uso de instrumentos adecuados de prevención de accidentes (guantes, etc.)

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.
No deposite en la cámara de cocción materiales sensibles al calor o inflamables, como detergentes, productos en spray para la limpieza del horno, etc.
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.
Al abrir la puerta del horno puede salir vapor o algunas gotas de agua.
Si hay vapor en su interior, es aconsejable no introducir las manos.
La grasa o el aceite sobrecalentado puede prender fuego con facilidad.
Es peligroso calentar aceite en la cámara de cocción para cocinar la carne, por lo que es necesario evitarlo.
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.

La parrilla, las placas y los contenedores de cocción se calientan considerablemente: use guantes de protección o agarradores para manipularlos.
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.
Deje abierta la puerta del horno solo apoyada.
Mientras la puerta está abierta, existe el peligro de tropezar con ella.
No se siente ni se apoye en la puerta del horno.
No la utilice tampoco como superficie de trabajo.

Es importante que todas las operaciones relacionadas con la instalación del aparato sean efectuadas por personal cualificado.
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.

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.

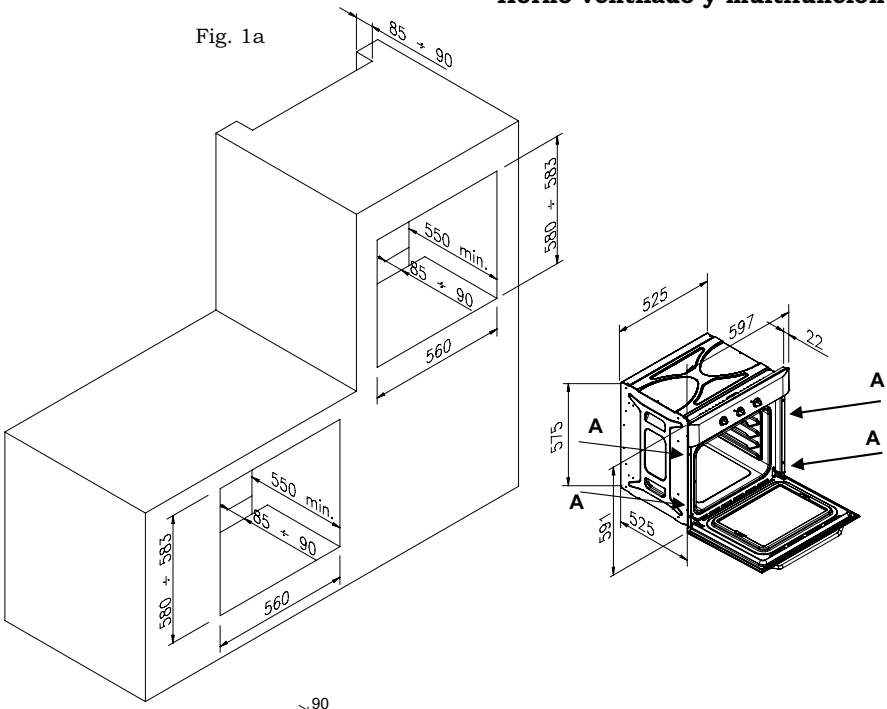
INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN

El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 560mm (fig. 1a, 1b) 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 85-90mm como se indica en las fig. 1a y 1b.
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.

Todas las intervenciones en los electrodomésticos deben ser realizadas por personal cualificado.
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.

Instalación - Horno ventilado y multifunción

Fig. 1a



Instalación - Horno estático

Fig. 1b

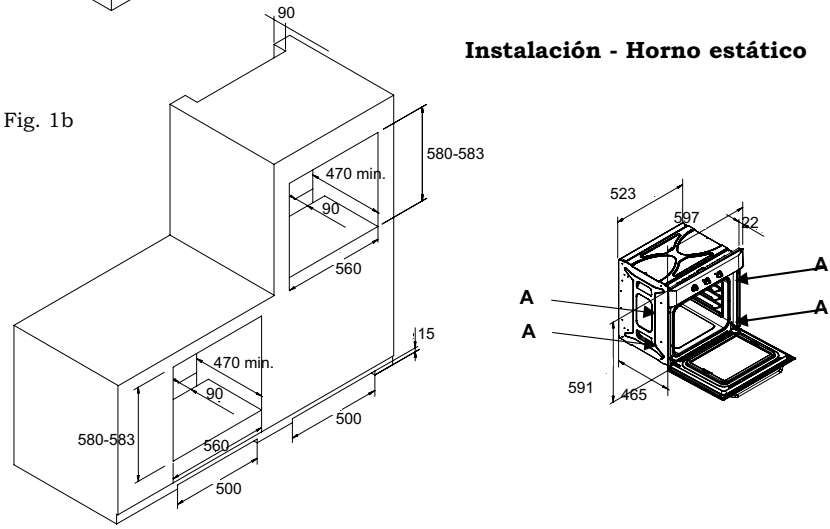
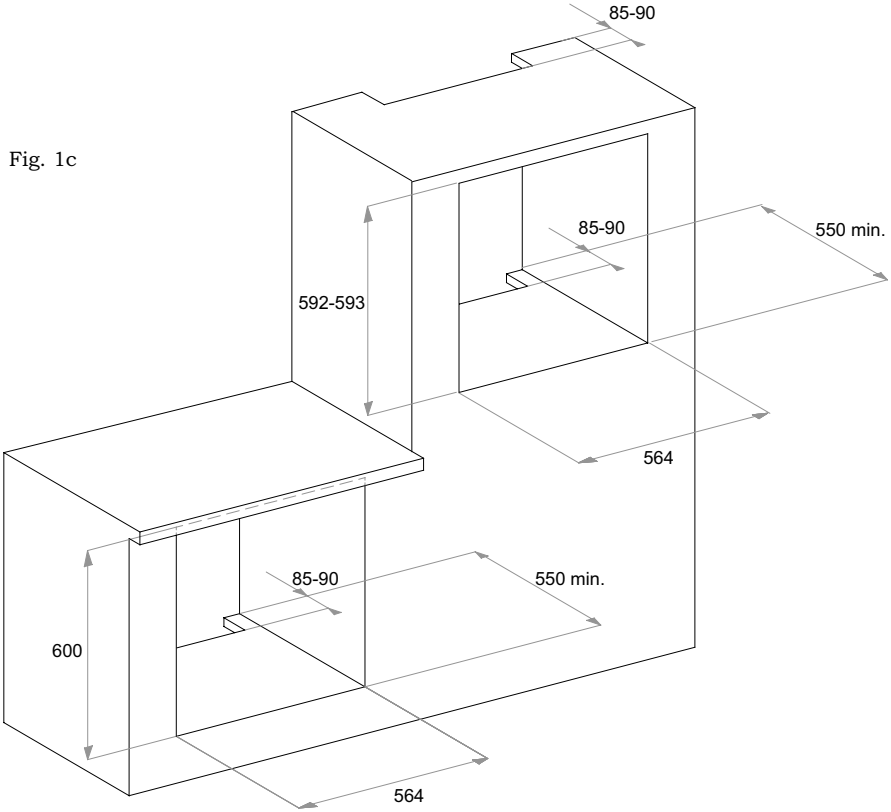
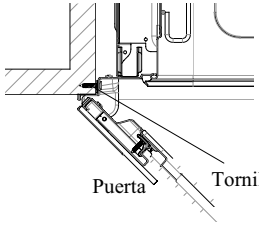


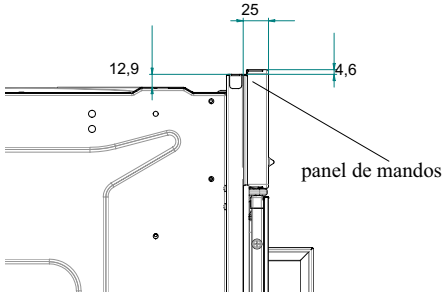
Fig. 1c-1d :

Instalación - Horno con puerta que se puede enganchar por ambos lados

Fig. 1c




Puerta
Tornillo


25
12,9
4,6
panel de mandos

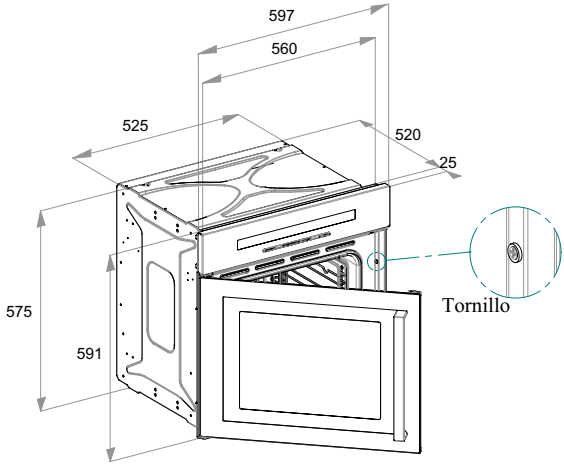
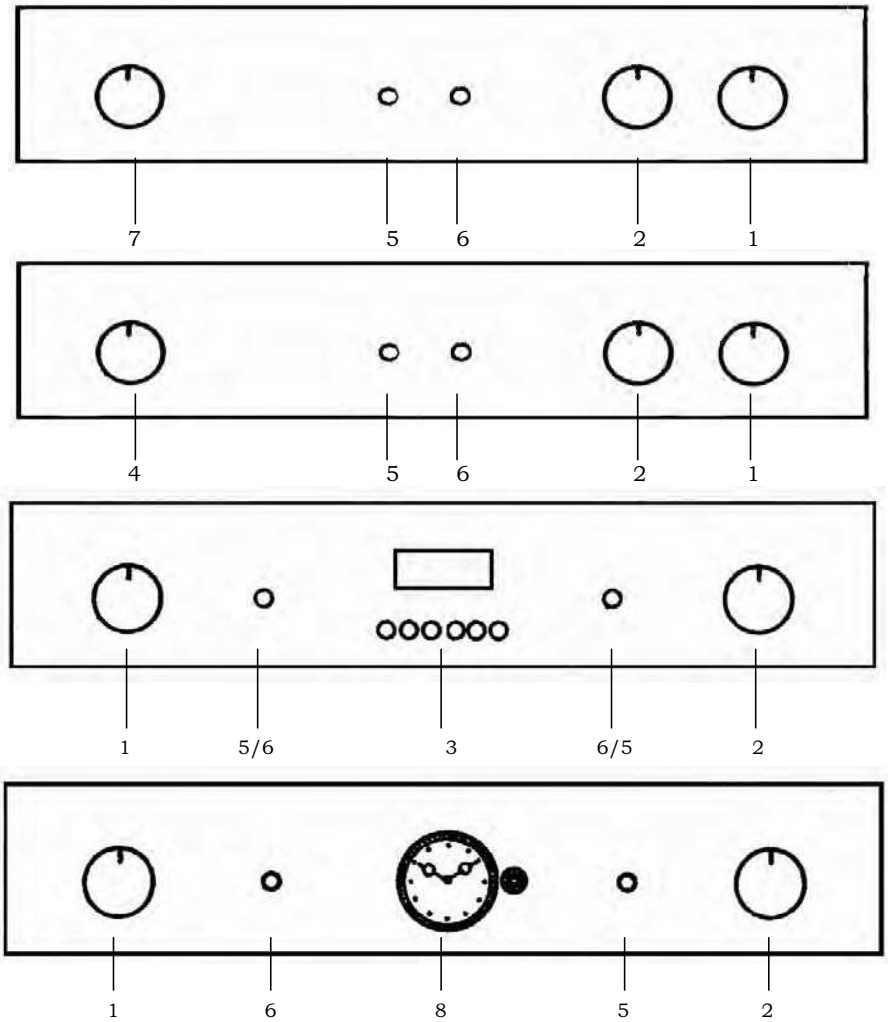

597
560
525
520
25
575
591
Tornillo

Fig. 1d

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 luminosos 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 5O°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 5O°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 + SOLERA
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 5O°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 AUTOMÁTICO
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.

FUNCIÓN PIZZA
Este tipo de cocción es ideal para pizza y platos con verduras. Con esta función se accionan al mismo tiempo la resistencia inferior, la resistencia circular y el motoventilador.

GRILL + VENTILADOR + ASADOR AUTOMÁTICO
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.

Tabla de cocción

Tipo de alimento	Temp. °C	Guías * de activ.	Tiempo cocción en minutos	
Dulces en molde con masa batida			**Aconsejado**	**Personal**
Bizcochos o bollos	175	2	55 - 65	
Focaccia real	175	3	60 - 70	
Tarta sublime	175	3	60 - 70	
Dulces en molde de pastaflora				
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	
Dulces en molde con masa elevada				
Fondo para tartas	180	3	30 - 45	
Pan blanco 1 kg de harina	200	3	25 - 35	
Dulces pequeños				
Pastaflora	200	3	10 - 15	
Masa de buñuelos	200	2	35 - 45	
Masa de galletas	200	3	15 - 20	
Lasaña	225	2	40 - 50	
Carnes (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 rosbif)	200	2	60 - 90	
Albóndigas	200	2	30 - 40	
Aves				
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	
Caza				
Liebre	200	2	60 - 90	
Pata de corzo	200	2	90 - 150	
Pata de ciervo	175	2	90 - 180	
Verduras				
Patatas de horno	220	2	30 - 40	
Flan de verduras cocidas	200	2	40 - 50	
Pescado				
Trucha	200	2	40 - 50	
Besugo	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
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 ast			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 mutifunción/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 infrarojos 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 simultaneamente con la resistencia del grill.
Traspasar longitudinalmente la carne con el espadín y bloquearla con los pinchos.
Después 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) Después de cerrar la puerta, seleccionar la posición

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

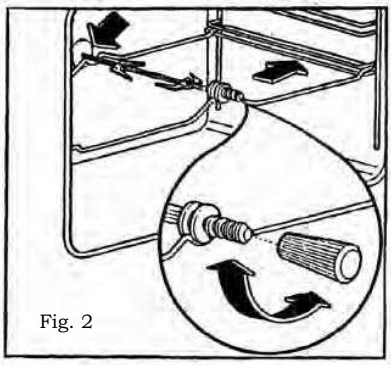


Fig. 2

Temporizador mecánico 60 minutos - Fig. 3

Se puede regular por un período 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.

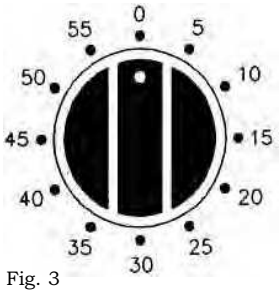


Fig. 3

Final cocción 120 minutos - Fig 4

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

1) FUNCIONAMENTO
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 interrumpiéndo 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, situe el mando en la posición ✋ y este funcionará de modo manual (sin auxilio del timer).

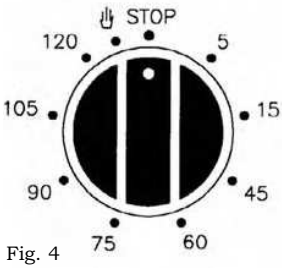


Fig. 4

Programador analógico - Fig.5

Regular la hora presionando la empuñadura de mando “A” y hacerla girar en sentido antihorario.

Seleccionar la hora de inicio de cocción tirando hacia el afuera la empuñadura “A” de mando y hacerla girar en sentido antihorario hasta hacer coincidir el índice “B” con la hora de inicio de cocción deseada.

Seleccionar la hora del final de cocción haciendo girar la empuñadura de mando”A” en sentido antihorario hasta hacer coincidir el tiempo deseado (máx. 180’) con el índice de referencia fijo (en correspondencia del XII).

Al final de la cocción, el horno se apaga automáticamente y entra en función el timbre de señalación que puede ser detenido haciendo girar la empuñadura “A” hasta el símbolo .

Si se desea utilizar el horno excluyendo el reloj programador (funcionamiento manual) es necesario hacer girar la empuñadura “A” hasta hacer coincidir el símbolo con el índice de referencia fijo.

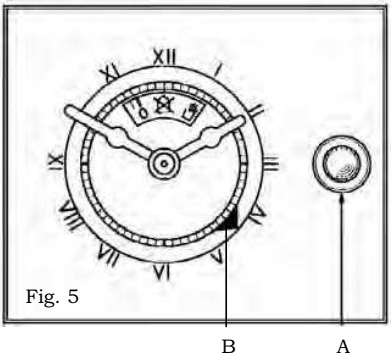


Fig. 5

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”.

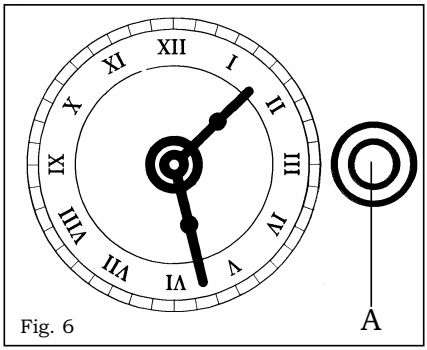


Fig. 6

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).

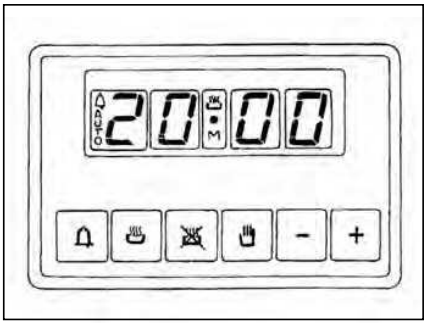


Fig. 7

Descripción de los botones

“ TIMER ” AVISADOR ACÚSTICO

“ TIEMPO DE COCCIÓN ”

“ HORA FINAL DE COCCIÓN ”

“ FUNCIONAMENTO 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 simbolo 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 + y 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» esta 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, apareciéndo 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 le 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.

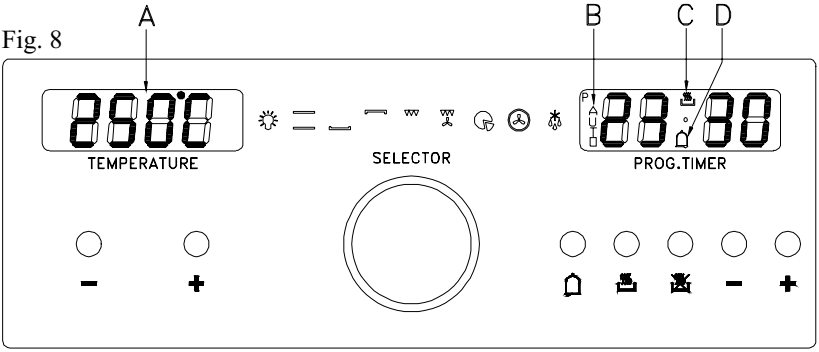
Avisador electrónico

La función del «timer» consiste unicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 24 horas 59 minutos.
Para regular el tiempo, présionar 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 .
EI 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 intermintente que podrá ser interrumpida presionando el botón .

¡ATENCION! 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.

MODO DE EMPLEO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (fig. 8)

Fig. 8



A Temperatura

B Programa automático

C Duración y modalidad manual

D Indicador de los minutos

FUNCIONES

Temporizador

Tiempo de cocción

Tiempo final de cocción

Tecla menos

Tecla más

Regulación del reloj

Cuando se enciende el horno, en el visor aparecen los carácteres 00.00 de modo intermitente. Para programar el reloj, pulsar simultáneamente las teclas de tiempo de cocción y tiempo final Utilizando las teclas +/- de la derecha, seleccionar la hora actual. Con la tecla “+” el valor aumenta, con la tecla “-” el valor disminuye a una velocidad directamente proporcional a la duración de la presión en la tecla. Después de la memorización de la hora, el punto que se encuentra entre las horas y los minutos deja de parpadear después de 7 segundos que se ha terminado la última operación. Para actualizar la hora repetir la operación.

Funcionamiento Manual

Presionar simultáneamente las teclas tiempo de cocción y tiempo final . Cuando se posiciona un programa de cocción, el símbolo "AUTO" (B) se cancela y el simbolo (C) se enciende. Cualquier otro programa usado anteriormente se cancela.

Funcionamiento semi-automático con tiempo de cocción

Seleccionar la función tiempo de cocción y programar el tiempo deseado usando las teclas +/- de la derecha. Los símbolos “AUTO” (B) y la olla (C) aparecen en el visor. Cuando la hora actual es = al tiempo final de cocción, la alimentación del relé y el simbolo de la la olla (C) se apagan. El horno emite una señal acústica. El símbolo "AUTO" (B) parpadea. La cocción ha terminado.

Funcionamiento semi-automático con tiempo final de cocción

Seleccionar la función tiempo final de cocción y programar el tiempo final de cocción deseado, empleando las teclas +/- de la derecha. Los simbolos "AUTO" (B) y la olla (C) aparecen en el visor.
Girar el pomo de encendido y del termóstato hasta la función cocción y posicionar la temperatura deseada.
Si la hora actual es = al tiempo final de cocción, el horno deja de calentar y el símbolo de la olla (C) se apaga. El horno emite una señal acústica y el símbolo "AUTO" (B) parpadea.

Funcionamiento automático

1) Programar la duración de la cocción presionando la tecla y las teclas +/- de la derecha.
2) Programar el tiempo final de cocción presionando la tecla y las teclas +/- de la derecha.
3) Programar la temperatura y el programa de cocción usando el pomo del termóstato y el selector.
Después de esta programación, el símbolo “AUTO” (B) aparece en el visor, esto significa que el horno ha sido programado. Cuando el tiempo en el visor corresponde al tiempo de inicio cocción, el símbolo de la olla (C) aparece y el horno se enciende.
Tiempo de inicio cocción = Tiempo final de cocción - Duración de la cocción. Ejemplo: la cocción dura 45 minutos y debe terminar a las 14.00 hs.
- Presionar y “+” de la derecha, hasta posicionarlo en 0.45.
- Presionar y “+” de la derecha, hasta posicionarlo en el 14.00.
Al final de la programación, el reloj aparece en el visor y el símbolo “AUTO” (B) parpadea de manera contínua. Esto significa que el programa de cocción ha sido memorizado.

A las 13.15 (14.00 menos 45 minutos) el horno se encenderá automáticamente. Durante la cocción, la tecla de la olla (C) y el simbolo “AUTO” (B) quedan encendidos.
A las 14.00 hs. el horno se apagará automaticamente, “AUTO” (B) parpadea. La tecla de la olla (C) se apaga y el horno emite una señal acústica que no se detiene hasta que no se interrumpe.

Temporizador

Seleccionar la función tiempo . El tiempo está posicionado en 5 min.; para modificarlo, presionar las teclas +/- de la derecha.
Cuando el punto entre las horas y los minutos y el símbolo comienzan a parpadear, significa que la cuenta regresiva ha comenzado.
El visor indica la hora y los minutos de la cuenta regresiva, presionando el símbolo se puede elegir si visualizar la cuenta regresiva o la hora actual.

Señal acústica

La señal acústica se produce al final de un ciclo de tiempo o bién después de un programa de cocción por un periodo de 7 minutos. Para apagarlo, presionar la tecla de introducción de programa (los tres primeros a la izquierda).
Se puede regular también el nivel del sonido de la señal acústica, para seleccionar un nivel de mayor agrado, presionar el símbolo “-” de la derecha por aproximadamente 2 segundos cuando la hora aparece en el visor.

Inicio programa y mandos

Presionar la tecla de tiempo de cocción o bién la de final de cocción para conocer el tiempo que falta.

Señal equivocado de inserción

Cuando se introduce un dato equivocadamente, la señal acústica se enciende y el símbolo “AUTO” (B) parpadea.

Cancelación de un programa

Se puede cancelar un programa presionando simultáneamente las teclas y .

Selección de las funciones

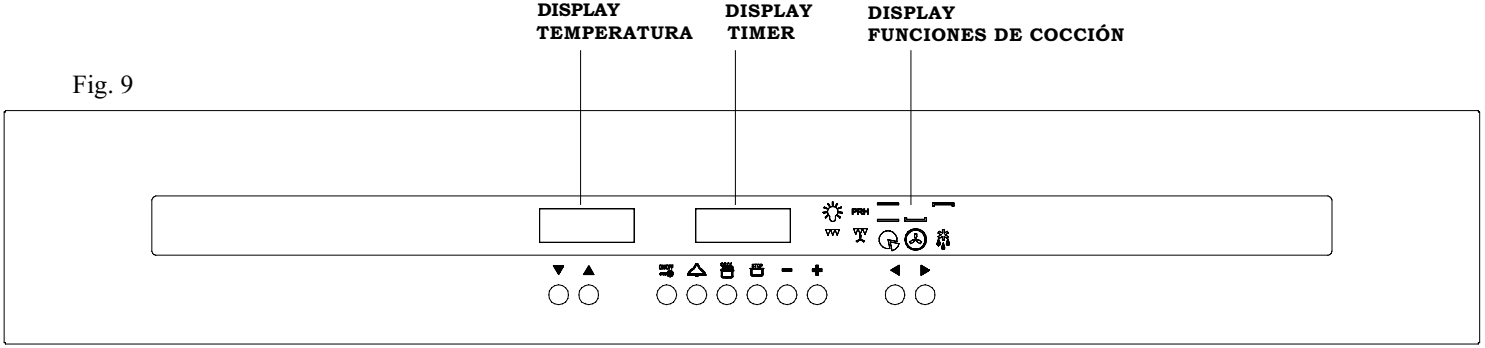
Para seleccionar las siguientes funciones girar el mando del selector.

	En el display son mostradas las siguientes funciones:
	Luz
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Descongelación

La temperatura mostrada en el display se puede modificar utilizando las teclas +/- de la izquierda, con variaciones de 5°C, entre un mínimo de 40°C y un máximo de 250°C. El símbolo °C parpadea hasta que se alcanza la temperatura deseada.

PANEL DE MANDOS (fig. 9)

Fig. 9



BOTONES	FUNCIONES
▼	Disminución de la temperatura
▲	Aumento de la temperatura
ON/OFF	ON/OFF y BLOQUEO DE LOS ACCIONAMIENTOS
	Cuenta-minutos
	Duración de la cocción
STOP	Final de la cocción
–	Disminución de la función
+	Incremento de la función
◀	Selección del programa de cocción
▶	Selección del programa de cocción

FUNCIONAMIENTO
Cuando el horno se conecte por primera vez a la red eléctrica, o después de un apagón, la pantalla del temporizador parpadeará.
El horno aún no estará activo: para activarlo es necesario, en primer lugar, proceder con la "regulación del reloj".

REGULACIÓN DEL RELOJ
Pulsar simultáneamente y soltar los botones y STOP y actuar sobre los botones – y + para configurar la hora exacta.
Nota: la operación debe realizarse antes de 3 segundos, mientras que en pantalla aparecen puntos parpadeando; al final de la regulación, esperar a que se detenga el parpadeo de los dos puntos luminosos.

TIMBRES
El horno emite señales acústicas para indicar las varias funciones como, por ejemplo, final de la cocción.
Es posible modificar la intensidad del sonido: si se pulsa el botón – con el horno apagado (OFF), el horno reproduce los niveles disponibles.
Se configurará automáticamente el último nivel reproducido.

ENCENDIDO DEL HORNO
Pulsar y soltar el botón ON/OFF; se sentirá una señal acústica (bip).
En la pantalla del temporizador aparece el mensaje **ON**, el símbolo de la se ilumina y la luz interna del horno se enciende.
Se puede proceder con la configuración de una función de cocción.

CUENTA-MINUTOS
El cuenta-minutos es sólo un contador de tiempo, y es del todo independiente de cualquier función de cocción.
Puede ser muy útil para configurar un aviso de final de cocción.
Para configurar el cuenta-minutos, encender el horno con ON/OFF, pulsar el botón de : la pantalla se pone a cero y los puntos comienzan a parpadear.

Configurar, antes de que pasen 3 segundos y con los botones – y +, el tiempo deseado, hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos. Cuando este tiempo acabe, se emitirá una señal acústica y el símbolo de parpadeará.

Para interrumpir la señal acústica y el parpadeo de los símbolos, basta con pulsar cualquier botón entre STOP – +

FUNCIONAMIENTO MANUAL A TIEMPO INDEFINIDO
Encender el horno, seleccionar una función de cocción entre las disponibles usando los botones ◀ y ▶: para cada tipo de cocción el horno sugiere

una temperatura predefinida indicativa, que se puede modificar con los botones ▼ y ▲.
El horno comenzará el calentamiento hasta la temperatura configurada y el símbolo de grado centígrado ° parpadeará para indicar el funcionamiento.
Cuando se alcanza la temperatura, una señal acústica avisará y el símbolo de grados dejará de parpadear.
Para apagar el horno, pulsar y soltar el botón ON/OFF.

Las pantallas de temperatura y de funciones se apagarán y aparecerá el mensaje OFF; además, se emitirá una señal acústica (bip).

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURACIÓN DE COCCIÓN
Para configurar el tiempo de cocción
Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF; pulsar y soltar el botón y configurar con los botones - y + el tiempo deseado de cocción, hasta un máximo de 10 horas y 00 minutos.
En pantalla se mostrará la letra **A** (funcionamiento automático). A continuación, esperar a que el temporizador vuelva a indicar la hora actual y, a continuación, seleccionar una función de cocción con los botones ◀ y ▶ entre las disponibles. Para cada función de cocción, el horno sugiere una temperatura predefinida indicativa, que se puede modificar con los botones ▼ y ▲ .
El horno inicia la cocción durante el tiempo configurado. Transcurrido éste, se apaga automáticamente;
Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente, mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador muestra la hora actual y los dos símbolos de y **A** parpadean.
Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre STOP – +

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF .

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FINAL DE COCCIÓN
Para configurar la hora de final de cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF, pulsar y soltar el botón STOP y configurar con los botones — y + la hora de final de cocción, que debe estar dentro de las próximas 23 horas y 59 minutos. Después de esta operación, esperar a que el temporizador vuelva a indicar la hora actual.
A continuación, seleccionar una función de cocción entre las disponibles con los botones ◀ y ▶: el horno sugiere una temperatura predefinida, que se puede modificar con los botones ▼ y ▲

El horno inicia la cocción hasta la hora configurada. Después, se apaga automáticamente.
Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente, mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador muestra la hora actual y los dos símbolos de y **A** parpadean.
Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre STOP – +

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF .

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
Para configurar la duración de la cocción y la hora de final de la cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF, pulsar y soltar el botón y configurar con los botones — y + el tiempo necesario para la cocción. Esperar a que los puntos entre las horas y los minutos del temporizador dejen de parpadear. El temporizador volverá a mostrar la hora actual.

A continuación, pulsar el botón STOP y configurar la hora de final de cocción con los botones — y + . Esperar de nuevo a que los puntos dejen de parpadear y seleccionar una función de cocción entre las disponibles: el horno sugiere una temperatura predefinida, que se puede modificar con los botones ▼ y ▲ .

Después de que los puntos del temporizador hayan dejado de parpadear, el horno entra en modalidad de cocción retrasada: se encenderá automáticamente durante el tiempo configurado y se detendrá a la hora configurada.
En pantalla permanecerá la temperatura seleccionada, la hora actual y el ciclo seleccionado. La luz interna del horno se apagará.
Aún así, tanto la temperatura como la función configuradas se pueden modificar repitiendo las operaciones descritas anteriormente.
Al fina de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente. Mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador mostrará la hora actual y los dos símbolos de y **A** parpadearán.
Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre STOP – +
El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF

LIMITACIONES PARA EL USO DE LAS COCCIONES SEMIAUTOMÁTICAS Y AUTOMÁTICAS
Las funciones de precalentamiento (PRH) y descongelación no son compatibles con las cocciones de tiempo definido, por lo que:
habiendo configurado una de estas dos funciones, no es posible activar ni la duración ni el final de la cocción;
si el horno ha sido programado en modalidad de funcionamiento automático, no es posible seleccionar la función de precalentamiento (PRH) o descongelación.

ICONOS EN PANTALLA

Cazo: si está encendido, indica que se encuentra activa una función de cocción.
Sin embargo, el cazo se queda apagado cuando se encuentran activas las funciones de luz, PRH (precalentamiento) y descongelación.
Si parpadea, indica el final de una cocción por tiempo. Durante la fase de funcionamiento automático, el símbolo permanece apagado para encenderse después, en el momento del inicio programado del horno.

A (automático): si está encendido, indica que se ha configurado un tiempo de cocción; si parpadea, el final de una cocción configurada.

Timbre: si está encendido, indica que está activo el cuenta-minutos; si parpadea, el final de una cuenta de minutos.

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN
Mientras el horno se encuentra encendido, usando los botones ▼ y ▲, la temperatura se puede regular entre el mínimo y el máximo, con incrementos de 5 °C indicados en pantalla.
Nota: para cada función de cocción, ha sido preconfigurada una temperatura de referencia que se puede modificar según la necesidad con los botones ▼ y ▲

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN
Mientras el horno está encendido, mediante los botones ◀ y ▶, los símbolos correspondientes se encienden en secuencia para permitir la selección de la función de cocción deseada.

Funciones:

LUZ HORNO
La luz interna del horno se activa pulsando y soltando el botón ON/OFF. Para apagarla, pulsar y soltar de nuevo el botón ON/OFF
Seleccionando una función de cocción, la luz interna se enciende y permanece encendida hasta 3 minutos después de haber alcanzado la temperatura deseada.
Durante una función de cocción o descongelación, es posible volver a encender la luz del horno pulsando cualquier botón entre STOP – +
la luz permanece encendida durante un minuto.
La luz del horno se puede encender también con el bloqueo de los accionamientos habilitados, pulsando uno de los botones de STOP – +

PRH PRECALENTAMIENTO
Esta función permite un precalentamiento del horno más rápido antes de la selección de la cocción.
En la pantalla de la temperatura aparecerá un símbolo en movimiento.
El precalentamiento termina cuando se alcanza la temperatura preconfigurada (no modificable). Una vez alcanzada ésta, se emite una señal acústica, se encienden el símbolo de la bombilla y la luz del horno. En este punto, es posible seleccionar el ciclo de cocción deseado con los botones ◀ y ▶.

COCCIÓN TRADICIONAL
Cocción tradicional con funcionamiento de las resistencias superior e inferior.

RESISTENCIA INFERIOR
Este tipo de cocción está indicado para cocciones lentas o para calentar las comidas.

RESISTENCIA SUPERIOR
Tipo de cocción para alimentos particularmente delicados y para conservar el calor después de la cocción.

GRILL
Indicado para cocinar a la parrilla.

GRILL VENTILADO
Indicado para cocinar alimentos delicados a la parrilla.

FUNCIÓN PIZZA
Particularmente indicada para pizza y platos de verduras.

COCCIÓN VENTILADA
Esta función ofrece una cocción homogénea y regular en todas las partes del horno.
Se pueden cocinar dos distintos tipos de comidas, respetando sus respectivos tiempos de cocción.

DESCONGELACIÓN
El ventilador entra en función sin que se encienda ninguna resistencia.
Permite descongelar alimentos en menos tiempo que lo normal.
El mensaje " dEF " aparece en el display de la temperatura.

OTRAS FUNCIONES

MODALIDAD HORNO APAGADO
Con el horno apagado, las pantallas de la temperatura y de las funciones estarán apagados, mientras que la pantalla del temporizador muestra la hora actual.

FUNCIÓN DE BLOQUEO DE ACCIONAMIENTOS (PROTECCIÓN NIÑOS)
Esta función se puede activar en cualquier momento para impedir que los niños usen el horno.
En especial, si se habilita con el horno apagado, impide su encendido: para permitir cualquier función de cocción, es necesario deshabilitar el bloqueo.
Para habilitar el bloqueo de accionamientos, mantener pulsado el botón ON/OFF hasta que se muestre el símbolo de la n- -0 (5 segundos aproximadamente) seguido por ON. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.
Nota: en este punto no es posible realizar ninguna configuración de cocción, excepto la regulación del cuentaminutos.
Si, por el contrario, el bloqueo se activa después de cualquier configuración de cocción (manual, semiautomática o automática), será posible configurar sólo el cuenta-minutos o apagar el horno pulsando y soltando el botón .
De hecho, pulsando cualquier otro botón, el símbolo de la n- -0 le recordará que la protección está activa.

El apagado manual o automático no desactiva el bloqueo de los accionamientos. Para deshabilitar el bloqueo de accionamientos, mantener pulsado el botón ON/OFF hasta que se muestre el símbolo de la n- -0 (5 segundos aproximadamente) seguido por OFF. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.
Cuando el horno se bloquea, no es posible encenderlo pulsando el botón ON/OFF, sólo es posible apagarlo (OFF).

BOTÓN ON/OFF ON/OFF

El botón ON/OFF permite, en cualquier momento y con cualquier función configurada, apagar el horno, si éste está encendido.
Todas las configuraciones de cocción se anulan. Para las siguientes cocciones, seguir las instrucciones correspondientes de cocción desde el principio.
Si el horno está encendido y se ha configurado la función del bloqueo de accionamientos, pulsando y soltando el botón ON/OFF, el horno se apaga, pero la función de bloqueo de accionamientos permanece encendida.
Para deshabilitar el bloqueo de los accionamientos, mantener pulsando el botón ON/OFF durante, al menos, 5 segundos: la pantalla mostrará la n- -0 y, a continuación " **OFF** " . Luego volverá a aparecer la hora.

SÍMBOLO “ ° “
Representa los grados centígrados.
Si parpadea, indica que el horno está calentándose para alcanzar la temperatura configurada.
Si está encendido fijo, indica que la temperatura configurada ha sido alcanzada.

ANULACIÓN DE LAS CONFIGURACIONES DE DURACIÓN Y DE FINAL DE COCCIÓN
En cualquier momento es posible anular las configuraciones de duración y de hora de acabado de la cocción pulsando simultáneamente los botones y STOP.
ATENCIÓN: aún así, el horno permanece encendido en la función preseleccionada en modalidad manual (a tiempo indefinido).
Es posible volver a configurar los tiempos de duración y de final de cocción, así como apagar por completo el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF.

Sustitución de la lámpara del horno -Fig. 10

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

25W

Unión con tornillo E-14

T 300° C

ATENCIÓN: Desconectar el aparejo 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.

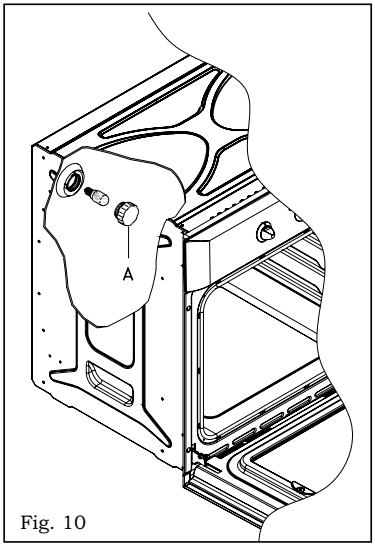


Fig. 10

Desmontaje de la puerta del horno - Fig. 11

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 quintar los dos caballetes móviles B** que han servido para enganchar las dos bisagras.

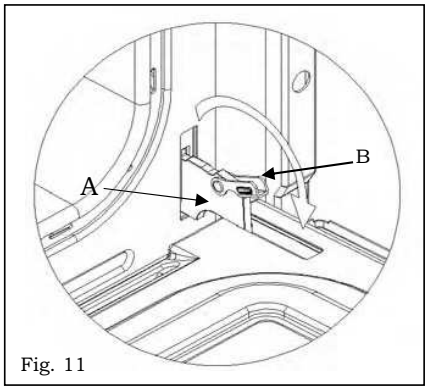


Fig. 11

DESMONTAJE DEL CRISTAL INTERNO DE LA PUERTA DEL HORNO (fig. 12-13)

Notas para la limpieza:
- no usar materiales rugosos, abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar las puertas de cristal del horno, ya que pueden hacer rayones en la superficie y causar la rotura del cristal;
- no usar limpiadoras a vapor.

Para quitar el cristal interno de la puerta del horno, usar una pequeña moneda para hacer palanca en las dos ranuras A, hasta conseguir que se desenganchen las clavijas B de sus alojamientos (fig. 12). Levantar el cristal como se indica en la fig. 13 y extraerlo del alojamiento superior.

Para volver a montar el cristal en la puerta, repetir las operaciones precedentes al contrario: introducir el cristal en los alojamientos apoyándolo en los bordes y empujando; seguir apretando el cristal hasta que las clavijas vuelvan a su posición inicial (fig. 13).

Una vez que se haya vuelto a montar el cristal, prestar atención mientras se realiza la limpieza de los cristales de la puerta y de los bordes interiores de la puerta, ya que podrían ser cortantes debido a los mismos procesos de fabricación .

Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno (fig. 12-13)

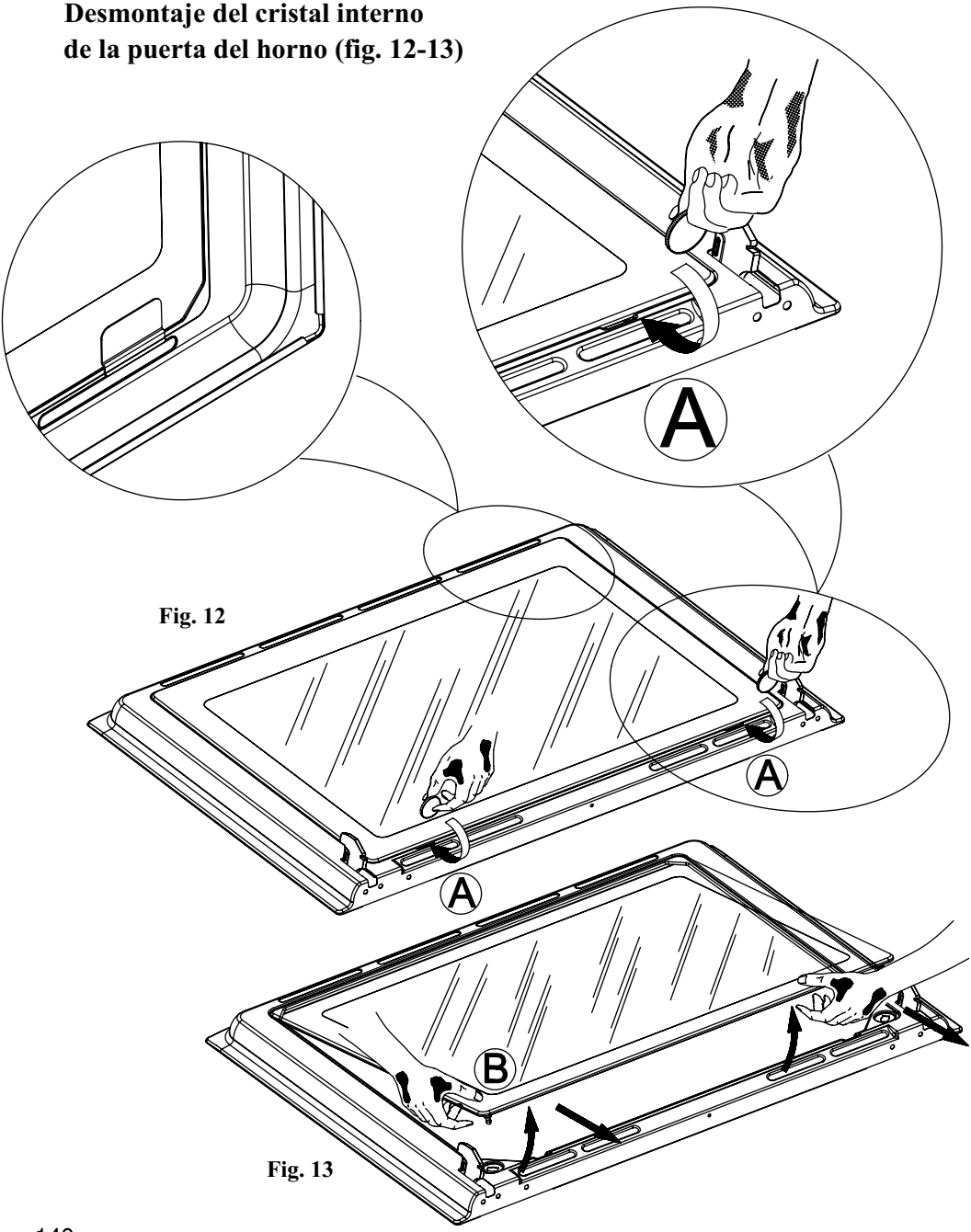


Fig. 12

Fig. 13

CÓMO QUITAR Y VOLVER A MONTAR LA PUERTA DEL HORNO (14-19)

La puerta se puede enganchar por ambos lados

Para desenganchar la puerta, empujar hacia abajo el fiador

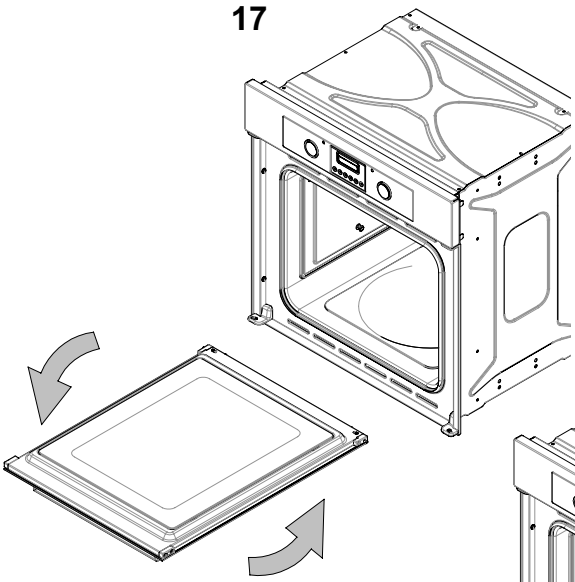
Para enganchar la puerta, empujar hacia arriba el fiador

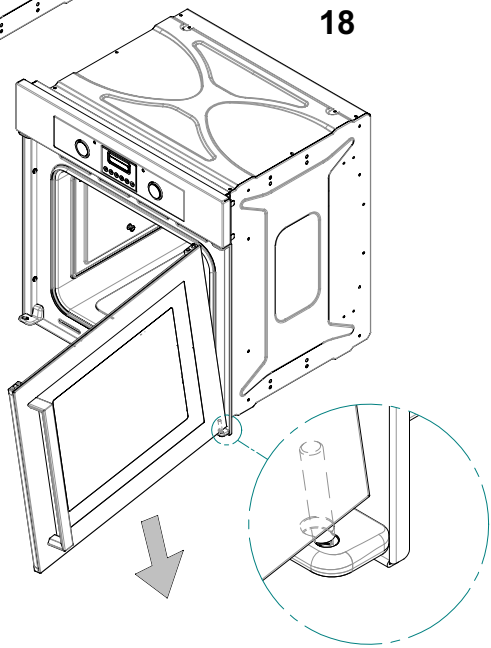
14

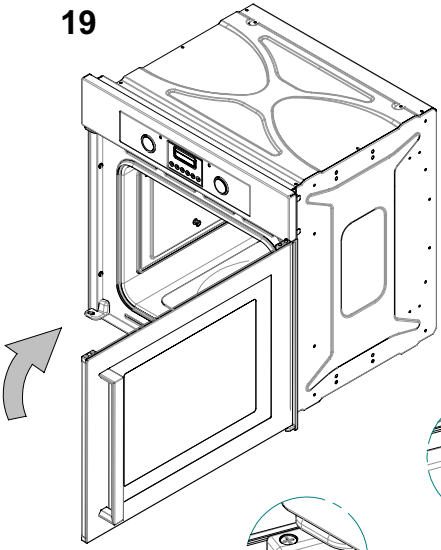
Tornillo de regulación para el alineamiento de la puerta

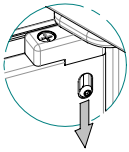
15

16



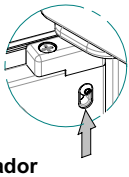






Para desenganchar la puerta empujar hacia abajo el fiador

Atención: al final de la operación, comprobar que la puerta se encuentre correctamente enganchada.



Para enganchar la puerta empujar hacia arriba el fiador

Instalación de los paneles autolimpiadores (sólo en algunos modelos) - Fig. 20

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.

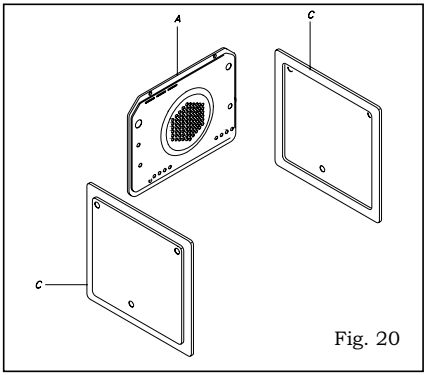


Fig. 20

Accesorios en dotación con el horno - Fig. 21

El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir el 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.

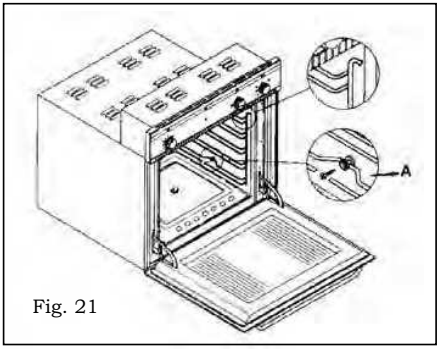


Fig. 21

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 da 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 nonca productos en polvo que contengan abrasivos.

No utilice detergentes abrasivos o rascadores con punta de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden causar arañazos en la superficie, ocasionando daños al cristal.

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

Características técnicas	**147**
Instruções para o utente	**147-150**
Instruções para a instalação	**151-154**
Painel de comandos	**155**
Funções do selector	**156-157**
Tabela de cozedura	**158**
Modo de uso do grelhador	**159**
Modo de uso do espeto rotativo	**159**
Temporizador mecânico 60 min	**160**
Fim da cozedura mecânico 120 min	**160**
Programador analógico	**161**
Relógio analógico	**161**
Programador electrónico	**162-173**
Substituição da lâmpada do forno	**174**
Desmontagem da porta do forno	**174**
Remoção do painel de vidro interno da porta do forno	**175-176**
Remoção e recolocação da porta do forno	**177-178**
Opcionais	**179**
Limpeza e manutenção do forno	**180**

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

Agradecemos por ter escolhido um dos nossos electrodomésticos.
Temos certeza de que atenderá todas as suas exigências, sempre com óptimos resultados.
Por favor, leiam com atenção as instruções e as sugestões deste manual para gerantir os melhores desempenhos e a correcta utilização do produto.

Características técnicas

Tensão de alimentação : 220-240V~ 50/60Hz

Dimensões internas :
Altura : 340mm
Largura : 440mm
Profundidade: 390mm
Volume: 59 L

Absorção Watt (Potência)

Forno estático 1:
resistência da base: 1,3kW
resistência superior: 1,3kW
potência máxima absorvida: 2,65kW

Forno estático 2:
resistência da base: 1,3kW
resistência superior: 0,9kW
resistência do grelhador: 1,35kW
potência máxima absorvida: 2,25kW

Forno ventilado:
resistência da ventoinha: 2,3kW
resistência do grelhador: 1,35kW
potência máxima absorvida: 2,38kW

Forno multifunção/ventilado:
resistência da base: 1,3kW
resistência superior: 0,9kW
resistência do grelhador: 1,35kW
potência máxima absorvida: 2,28kW

Forno multifunção:
resistência da base: 1,3kW
resistência superior: 0,9kW
resistência da ventoinha: 2,3kW
resistência do grelhador: 1,35kW
potência máxima absorvida: 2,38kW

IMPORTANTE: o produto deve ser instalado correctamente de acordo com as instruções do fabricante e só por pessoal qualificado. Toda intervenção deve ser feita com o aparelho desligado da corrente eléctrica.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA: assegure-se de que a voltagem corresponda à indicada na placa de características aposta na parede baixa na parte interna da porta.
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: a ligação à terra é obrigatória em conformidade com a lei.
O fabricante declina toda responsabilidade se as normas de prevenção de acidentes não forem respeitadas.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Este aparelho é conforme às seguintes directivas CE:

93/68/CEE : Normas Gerais

2006/95/CE : Baixa tensão
89/336/CEE : Compatibilidade electromagnética
Regulamento CE n° 1935/2004 : Idoneidade dos materiais ao contacto com os alimentos.

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

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.

Durante o funcionamento o forno torna-se muito quente: manter as crianças à distância, além disso não tocar os elementos aquecedores ao interno.

Não usar limpadores a vapor para a limpeza do forno.

Não usar o aparelho para o aquecimento do quarto.
O fabricante declina todas as responsabilidades nos casos em que as normas de prevenção dos acidentes não sejam respeitadas.
O fabricante declina todas as responsabilidades por danos às pessoas e aos objectos, devidos a uma má ou imprópria manutenção do aparelho.
O fabricante reserva-se o direito de aduzir aos próprios produtos alterações consideradas necessárias e úteis sem nenhum aviso prévio.

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.
O aparelho é previsto para ser utilizado por pessoas adultas que conhecem as presentes instruções para o uso. Frequentemente as crianças não são capazes de reconhecer os riscos relacionados com o uso do aparelho. Por conseguinte, pede-se para providenciar à necessária vigilância e não deixar as crianças brincar com o aparelho.
As pessoas portadoras de deficiências devem ser assistidas por idóneas pessoas adultas.

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.
Aos aparelhos reparados pelos centros de assistência devem ser feitos os testes de rotina, em particular o teste de continuidade do circuito de terra.

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.

Atenção:
No caso de desmontagem, manutenção e limpeza do aparelho, recomenda-se a utilização de instrumentos adequados de prevenção e protecção (luvas, etc.) .

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.
Não depositar na câmara de cozedura materiais sensíveis ao calor ou inflamáveis como por ex. detergentes, spray para o forno, etc..
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.
Ao momento de abrir a porta do forno podem sair fora vapores e gotas de água.
Se o forno contiver vapor, aconselha-se de não introduzir as mãos.
As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.

É perigoso aquecer o óleo na câmara de cozedura para cozinhar a carne e deve ser evitado.
Nunca tentem apagar com água o óleo ou gordura que estiverem a arder (perigo de explosão); abafar as chamas com panos húmidos.
A grelha, as placas e os contentores de cozedura tornam-se demasiado quentes: usar luvas de protecção ou panos de cozinha para panelas.
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.
Deixar aberta a porta do forno só na posição apoiada.
Se a porta estiver aberta existe o perigo de tropeçar.
Não devemos sentar-nos, nem apoiar-nos à porta do forno e não utilizá-la como plano de trabalho.

É importante que todas as operações relativas à instalação do aparelho sejam efectuadas por pessoal qualificado.
Qualquer tipo de intervenção deve ser efectuada com o aparelho desligado electricamente.

Todas as intervenções nos electrodomésticos devem ser efectuados por pessoal qualificado.
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.

Preparação do forno e pré-utilização

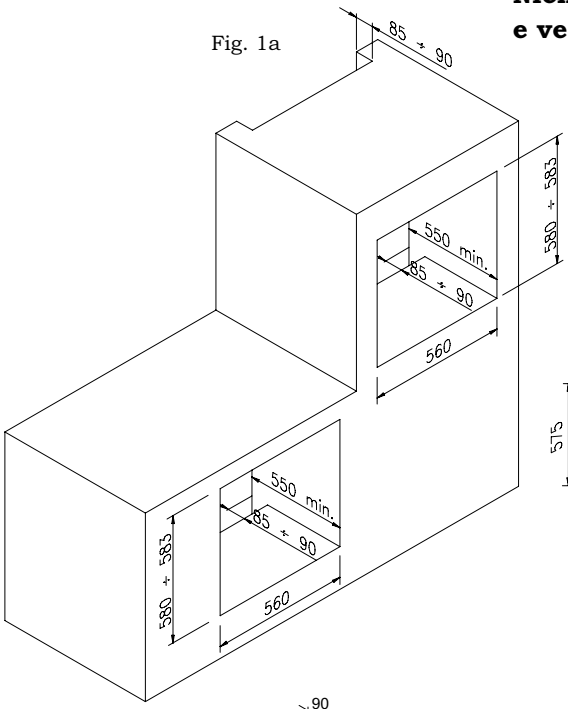
IMPORTANTE: Antes de levar a cabo qualquer operação de manutenção, desligue o forno da tomada de corrente.
Antes de usar o forno, limpe muito bem o interior com sabão não abrasivo e água tépida. Coloque a grelha e o tabuleiro nas respectivas guias.
Uma vez completada a operação, coloque o forno na temperatura 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.

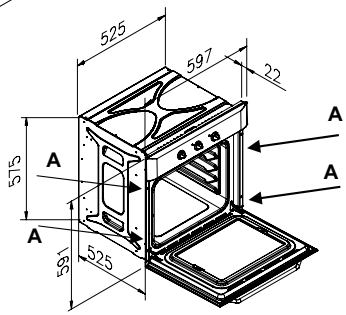
Instruções para uma correcta instalação

O forno deve ser incastrado numa abertura standard de 560mm, como na fig. 1a e 1b, 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 conforme ilustra 1a e 1b.
A fixação do forno no móvel é feita por meio de 4 parafusos, posicionados nos respectivos orificios 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.

Nicho para forno multifunção e ventilado

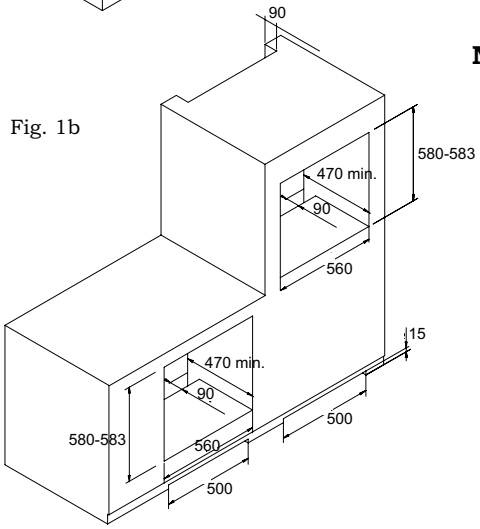
Fig. 1a





Nicho para forno estático

Fig. 1b



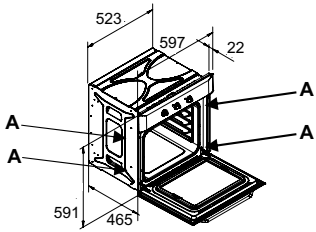
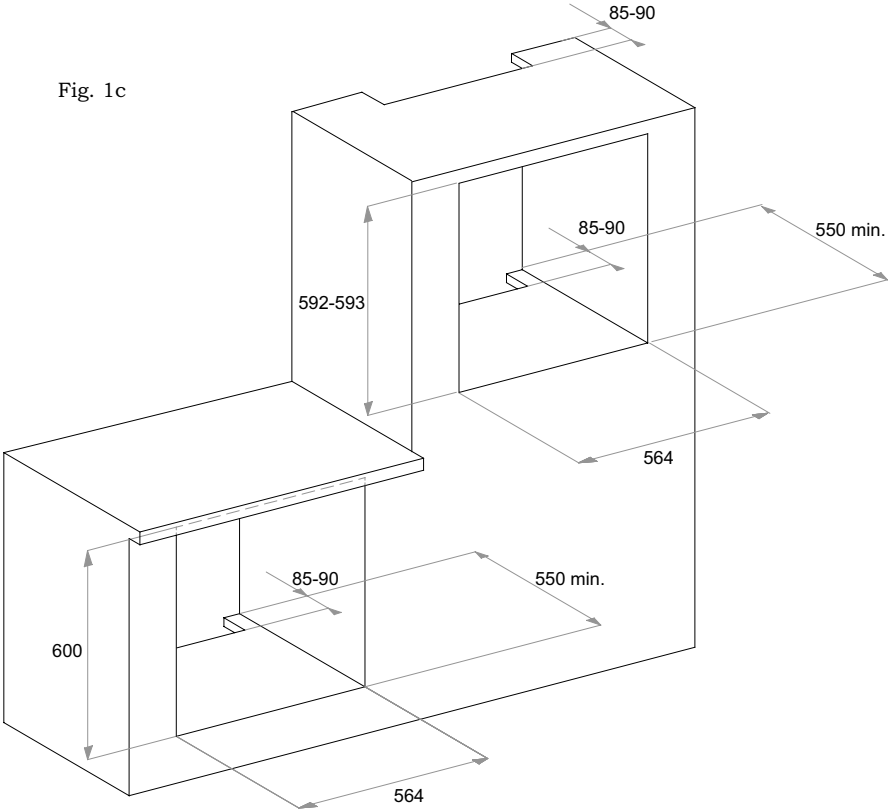
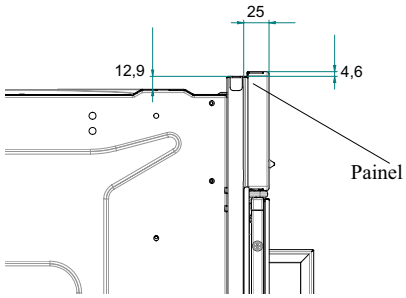
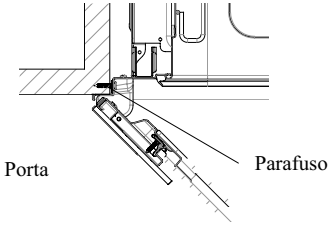


Fig. 1c-1d :
Nicho para forno com porta que pode ser colocada em ambos os lados.




25
12,9
4,6
Painel


Porta
Parafuso

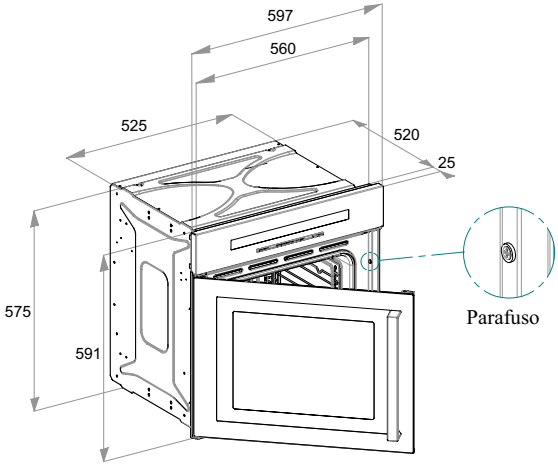
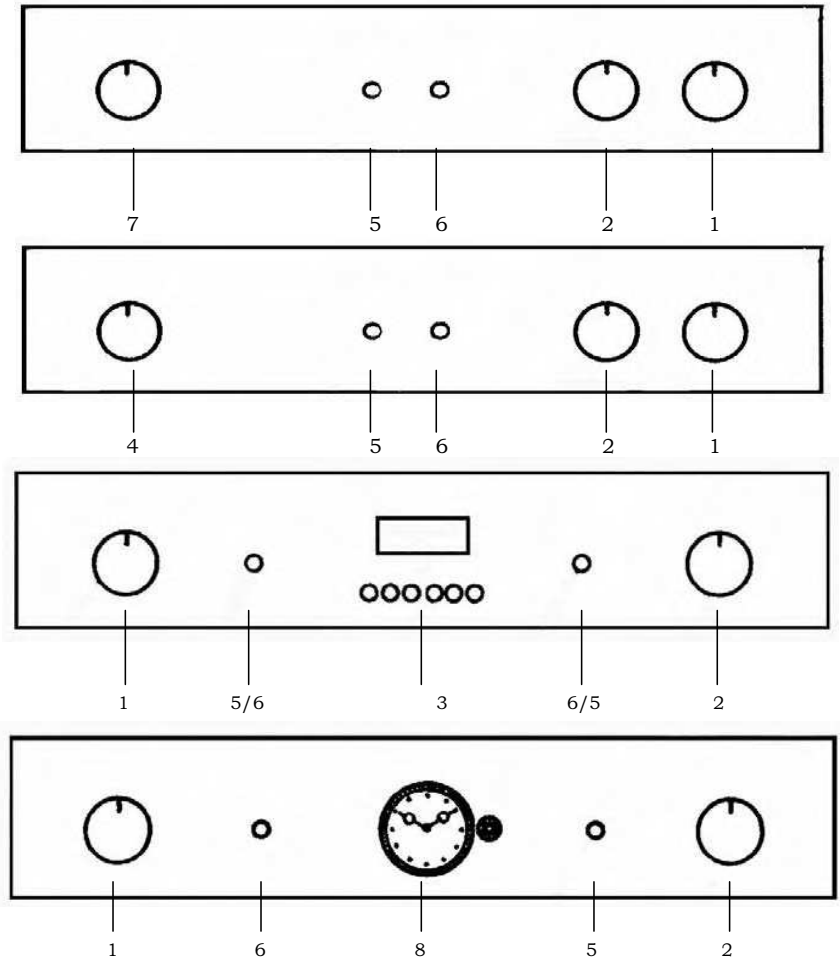

597
560
525
520
25
575
591
Parafuso

Fig. 1d

Painel de comandos



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.

FUNÇÃO PIZZA
Este tipo de cozedura é particularmente apropriado para pizza e verduras.
Activação simultánea das resistências da base, circular e da ventoinha.

VENTOINHA + 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 á activação do grelhador.

Tabela de cozedura

Tipo de alimento	Temp. (°C)	Corrediça (*).	Tempo de cozedura (minutos)	
Doces em forma de massa batida			**Aconselhada**	**Pessoal**
Fogaça	175	2	55-65	
Fogaça real	175	3	60-70	
Torta sublime	175	3	60-70	
Doces em forma de massa tenra Torta	200	3	8-10	
Torta com requeijão	200	3	25-35	
Torta com fruta	200	3	25-35	
Doces em forma de massa levadada Pão branco 1 kg de farinha	200	3	25-35	
Doces pequenos Massa folhada	200	3	10-15	
Massa	200	2	35-45	
Massa de biscoitos	200	3	15-20	
Lasanha	225	2	40-50	
Carnes (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	
Aves de capoeira				
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	
Caça				
Lebre	200	2	60-90	
Costeleta de corça	20	2	90-150	
Costeleta de veado	175	2	90-180	
Verduras Formas de verdura cozida	200	2	40-50	
Peixe Taínha ou bicuda	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grelhados				
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 corrediça 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 pos.

F) Terminada a cozedura, aparafuse a pega do espeto e retire-o do forno (fig. 2).

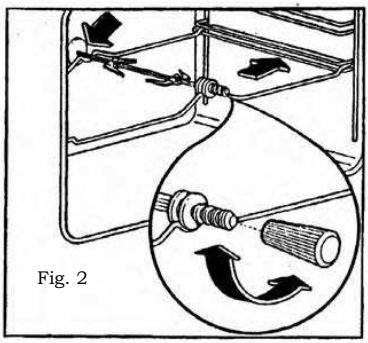


Fig. 2

Temporizador mecânico 60 minutos - 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.

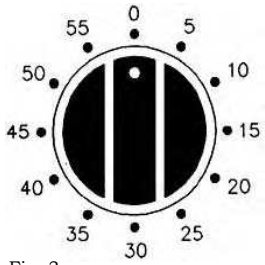


Fig. 3

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

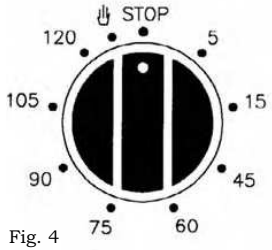


Fig. 4

Programador analógico - Fig.5

Regule a hora carregando no botão de comando “A” e girando o mesmo no sentido anti-horário.

Seleccione a hora de início da cozedura puxando para fora o botão “A” de comando e girando o mesmo no sentido anti-horário até quando o índice “B” coincidir com a hora de início de cozedura desejada.

Seleccione a hora de fim da cozedura girando o botão de comando “A” no sentido anti-horário até quando o tempo desejado coincidir com (máx. 180 min.) o índice de referência fixo (junto do XII).

Terminada a cozedura, o forno desliga-se automaticamente e activa-se o alarme de sinalização que pode ser interrompido girando o botão “A” até ao símbolo .

Se deseja utilizar o forno sem activar o relógio programador (funcionamento manual), é necessário girar o botão “A” até que o símbolo coincida com o índice de referência fixo .

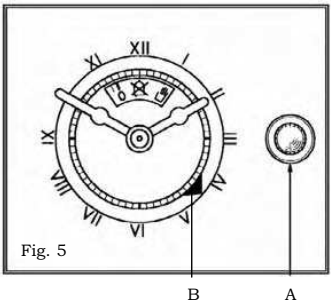


Fig. 5

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”.

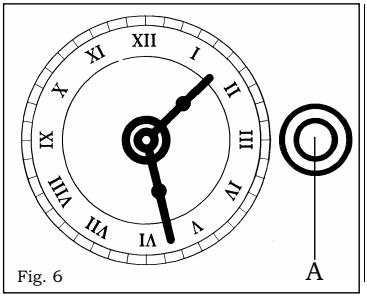


Fig. 6

Programador 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)

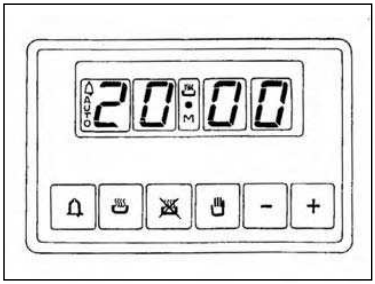


Fig. 7

Descrição dos botões

" TEMPORIZADOR "

"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) Seleccione 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.

Ás 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 pár 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.

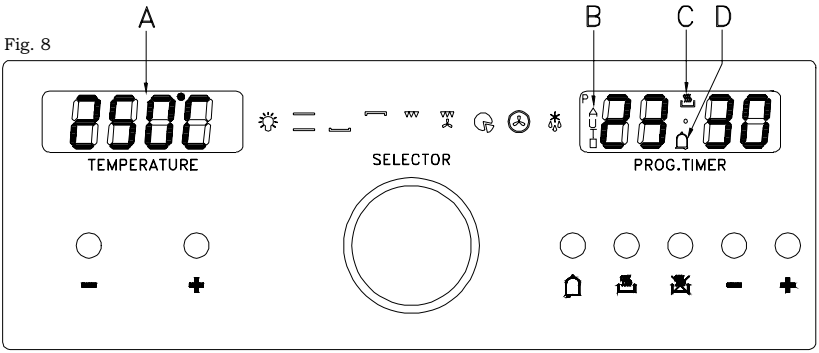
Sinalizador electrónico

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.

USO DO PROGRAMADOR ELETRÔNICO (fig. 8)

Fig. 8



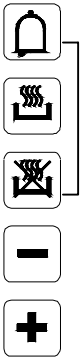
A Temperatura

B Programa automático

C Duração e modo manual

D Indicador de minutos

FUNÇÕES.



Timer

Tempo de cozedura

Fim de cozedura

Rolagem para a frente

Rolagem para trás

Regulação do relógio

Quando se acende o forno, no display aparecem os dígitos 00.00 de modo intermitente. Para regular o relógio, digitar junto as teclas do tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura.
Usando as teclas +/-, configurar a hora atual. Com a tecla "+" o valor aumenta, com a tecla "-" o valoe diminui a uma velocidade diretamente proporcional à duração da pressão nas teclas. Após ter configurado a hora, o pontinho entre as horas e os minutos continua a lampejar durante 7 segundos. Para modificar a hora repetir a operação.
.

Modo manual

Pressiona simultaneamente as teclas do tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura. Se tiver sido configurado um programa de cozedura, o símbolo "AUTO" (B) se desliga e o símbolo (C) se acende. Cada programa configurado anteriormente é apagado.

Funcionamento semi-automático com tempo de cozedura

Selecionar a função do tempo de cozedura e programar o tempo desejado usando as teclas +/- . O símbolo “AUTO” (B) e a panelinha (C) se acendem no display. Quando a hora atual estiver = ao tempo final de cozedura, a cozedura termina e o símbolo da panela (C) se apaga. O forno emite um sinal sonoro; o símbolo "AUTO" (B) lampeja. A cozedura terminou.

Funcionamento semi-automático com fim de cozedura

Selecionar a função de fim de tempo de cozedura e configurar o tempo de fim de cozedura desejado, usando as teclas "+" e "-". O símbolo "AUTO" (B) e a panela (C) se acendem no display.
Virar o botão do comutador na função desejada e o botão do termostato na temperatura desejada.
Quando a hora atual estiver = ao tempo de fim de cozedura, o forno interrompe a cozedura e o símbolo da panela (C) se apaga. O forno emite um sinal sonoro e o símbolo "AUTO" (B) lampeja.

Funcionamento automático

1) Configurar a duração da cozedura digitando a teclas e as teclas "+" e “-” .
2) Configurar o tempo final de cozedura digitando a teclas e as teclas "+” e “-” .
3) Configurar a temperatura e o programa de cozedura com os botões do termostato e do comutador.
Após esta programação, o símbolo “AUTO” (B) se acende:
isto significa que o forno foi programado. Quando a hora atual corresponde ao tempo de início de cozedura, o símbolo da panela (C) se acende e o forno entra em funcionamento.
Tempo de início de cozedura = Tempo final de cozedura - Duração da cozedura.
Exemplo: a cozedura dura 45 minutos e deve terminar às 14.00 h.
- Digitar e “+” até alcançar: 0.45.
- Digitar e “+” até alcançar: 14.00.

Terminada a programação, o horário aparece no display e o símbolo “AUTO” (B) lampeja seguidamente. Isto significa que o programa de cozedura foi gravado.

Às 13.15 (14.00 menos 45 minutos) o forno se acende automaticamente. Durante a cozedura, o símbolo da panela (C) e o símbolo “AUTO” (B) ficam acesos.
Às 14.00 o forno se desliga automaticamente, enquanto “AUTO” (B) lampeja. O símbolo da panela (C) se apaga e o forno emite um sinal sonoro que não pára enquanto não for interrompido.

Timer

Selecionar a função tempo . O tempo é preconfigurado em 5 min.; para modificá-lo, digitar as teclas +/-. Quando o pontinho entre as horas e os minutos e o símbolo começam a lampejar, significa que iniciou a contagem às avessas.
O display indica a hora e os minutos da contagem às avessas, mas digitando o símbolo é possível escolher se exibir a contagem às avessas ou o horário atual.

Sinal sonoro

O sinal sonoro ativa-se no fim de um tempo configurado ou no fim de um programa de cozedura durante uma duração de 7 minutos.
Para desligá-lo, digitar qualquer uma das teclas de introdução de programa (as primeiras três à esquerda).
Pode-se também regular o volume do sinal sonoro:
para tanto, manter pressionada a tecla “-” durante cerca de 2 segundos quando o horário aparece no display.

Início do programa e comandos

Digitar a tecla do tempo de cozedura ou de fim de cozedura para saber o tempo restante.

Sinal de erro de introdução de dados

Quando se introduz um dado errado, o sinal sonoro se ativa e o símbolo “AUTO” (B) lampeja.

Como apagar um programa

Pode-se apagar um programa pressionando simultaneamente as teclas e .

Escolha das funções
Para escolher as funções a seguir virar o botaõ do seletor.

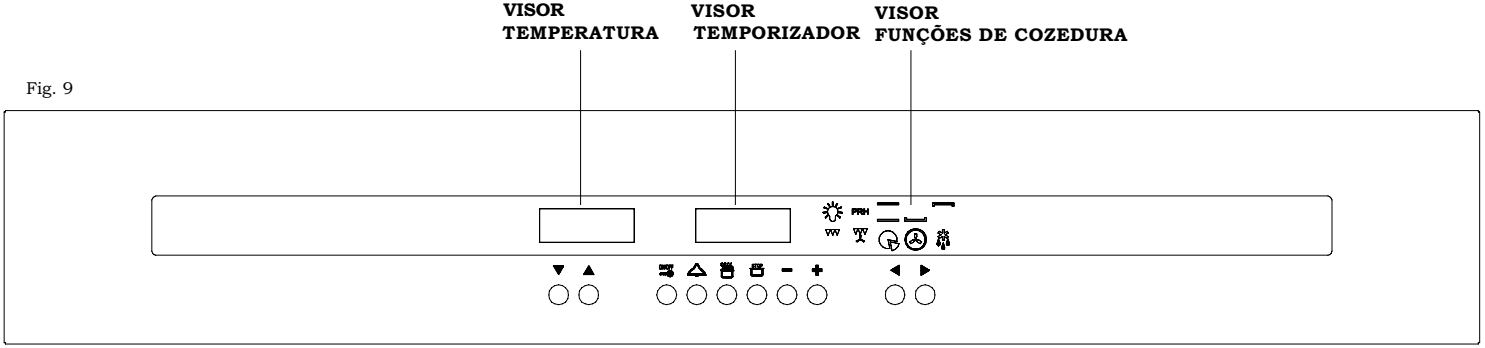
As funções abaixo serão exibidas no display:

	Luz
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Descongelamento

A temperatura exibida no display pode ser trocada por meio das teclas +/- da esquerda, com variações de 5°C, do mínimo de 40°C até o máximo de 250°C. O símbolo °C lampeja até atingir a temperatura desejada.

USO DO PROGRAMADOR ELETRÔNICO

Fig. 9



TECLAS	FUNÇÕES
▼	Diminuição da temperatura
▲	Aumento da temperatura
ON/OFF	ON/OFF e BLOQUEIO DOS COMANDOS
	Conta-minutos
	Duração da cozedura
STOP	Fim cozedura
–	Diminuição função
+	Incremento função
◀	Escolha programa de cozedura
▶	Escolha programa de cozedura

FUNCIONAMENTO

À primeira ligação do forno à rede eléctrica ou depois de um blackout, o mostrador do temporizador está lampejante.
O forno ainda não está activo: para o activar é necessário em primeiro lugar proceder com a "regulação do relógio".

REGULAÇÃO DO RELÓGIO
Premer simultaneamente e libertar as teclas e STOP e agir nas teclas – e + para programar a hora exacta.
Nota: a operação deve ser realizada no prazo de 3 segundos enquanto que no mostrador aparecem os pontos lampejantes; ao fim da regulação esperar pela paragem do lampejo dos dois pontos luminosos.

DISPOSITIVO ACÚSTICO
O forno emite sinais acústicos para marcar várias funções, como por exemplo o fim da cozedura.
A intensidade do toque pode ser modificada: premendo na tecla – com o forno desligado (OFF) , o forno reproduz os 3 níveis disponíveis.
Será programado automaticamente o último nível reproduzido.

ACENDIMENTO DO FORNO
Premer e libertar a tecla ON/OFF; ouve-se um sinal acústico (beep).
No mostrador do temporizador aparece a escrita ON, o símbolo da ilumina-se e a luz interna do forno acende-se.
Pode-se proceder à programação de uma função de cozedura.

CONTA-MINUTOS
O conta-minutos é somente um contador de tempo, é completamente independente de cada função de cozedura, pode resultar muito útil para programar um aviso de fim de cozedura.
Para programar o conta-minutos, acender o forno com ON/OFF, premer a tecla : o mostrador põe-se em zero e os pontinhos começam a pulsar;
programar dentro de 3 segundos com as teclas – e + o tempo desejado, até a um máximo de 23 horas e 59 minutos, ao decair do qual é emitido um sinal acústico e o símbolo lampeja.
Para interromper o sinal acústico e o lampejo dos símbolos é suficiente premer uma tecla qualquer entre

STOP – +

FUNCIONAMENTO MANUAL A TEMPO INDEFINIDO
Acender o forno; seleccionar uma função de cozedura entre aquelas disponíveis utilizando as teclas ◀ e ▶: para cada tipo de cozedura o forno sugere uma temperatura predefinida indicativa,
que pode ser modificada com as teclas ▼ e ▲.
O forno começará o aquecimento à temperatura programada e o símbolo de grau centigrado ° pulsará a indicar o funcionamento.
À obtenção da temperatura ouve-se um sinal acústico que vos avisará e o símbolo de grau deixará de pulsar.
Para desligar o forno, premer e libertar a tecla ON/OFF.
O mostrador da temperatura e funções apagar-se-ão e aparecerá a escrita OFF; além disso será emitido um sinal acústico (beep).

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURAÇÃO DA COZEDURA
Para programar o tempo de cozedura
Acender o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF; premer e libertar a tecla e programar com as teclas — e + o tempo desejado de cozedura, até um máximo de 10 horas e 00 minutos.
No mostrador será visualizada a letra **A** (funcionamento automático). Todavia esperar que o temporizador volte a indicar a hora corrente, em seguida seleccionar uma função de cozedura com as teclas ◀ e ▶ entre aquelas disponíveis. Para cada função de cozedura o forno sugere uma temperatura predefinida, que pode ser modificada com as teclas ▼ e ▲.
O forno começa a cozedura pelo tempo estabelecido, depois de esgotado, o forno apagar-se-á automaticamente; Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico intermitente, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos e **A** pulsam.
Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre STOP — +

O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla ON/OFF.

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FIM COZEDURA
Para estabelecer a hora de fim da cozedura

Acender o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF, premer e libertar a tecla STOP e programar com as teclas — e + a hora de fim cozedura, que deve reentrar nas próximas 23 horas e 59 minutos. Depois desta operação, esperar que o temporizador volte a indicar a hora corrente.
Depois seleccionar uma função de cozedura entre aquelas disponíveis com as teclas ◀ e ▶: o forno sugere uma temperatura predefinida, que pode ser modificada com as teclas ▼ e ▲.

O forno começa a cozedura até à hora programada, passado o tempo apagar-se-á automaticamente.
Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico intermitente, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos e **A** pulsam.

Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre STOP — +

O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla ON/OFF.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
Para programar a duração da cozedura e a hora de fim cozedura

Acender o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF, premer e libertar a tecla e programar com as teclas — e + o tempo necessário para a cozedura. Aguardar que os pontinhos entre as horas e os minutos do temporizador deixem de lampejar; o temporizador torna a mostrar a hora corrente; por conseguinte premer a tecla STOP e programar a hora de fim cozedura com as teclas — e +.
Aguardar novamente que os pontinhos deixem de lampejar; seleccionar uma função de cozedura entre aquelas disponíveis: o forno sugere uma temperatura previamente estabelecida, que pode ser modificada com as teclas ▼ e ▲
Depois que os pontinhos do temporizador deixaram de lampejar, o forno entra na modalidade de cozedura adiada: se acenderá automaticamente pela duração programada e parar-se-á ao horário estabelecido.
No mostrador permanece visualizada a temperatura seleccionada, a hora corrente e o ciclo seleccionado.
A luz interna do forno apaga-se.
Todavia, seja a temperatura que a função programada podem-se modificar repetindo as operações acima descritas.
Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico intermitente, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos e **A** lampejam.
Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre STOP — +
O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla ON/OFF

LIMITAÇÕES AO USO DAS COZEDURAS SEMIAUTOMÁTICAS E AUTOMÁTICAS

As funções de pré-aquecimento (PRH) e descongelação não são compatíveis com as cozeduras a tempo definido, por isso:

- tendo programado uma destas duas funções, não é possível activar nem a duração nem o fim da cozedura;
- se o forno foi programado na modalidade de funcionamento automático, não é possível escolher a função de pré-aquecimento (PRH) ou descongelação.

ÍCONE DO MOSTRADOR

Panelinha: se estiver acesa, indica que está activa uma função de cozedura.
Pelo contrário, a panelinha permanece apagada quando estiverem activas as funções luz, PRH (pré-aquecimento) e descongelação.
Se lampeja, indica o fim de uma cozedura a tempo. Durante a fase de funcionamento automático, o símbolo fica desligado para se acender depois no momento da partida programada do forno.

A (automático): se estiver acesa, indica que foi programado um tempo de cozedura; se lampeja, indica o fim de uma cozedura programada.

Campainha: se estiver acesa, indica que está activo o conta-minutos; se lampeja, indica o fim da contagem dos minutos.

SELECÇÃO TEMPERATURA DE COZEDURA
Enquanto que o forno estiver aceso, agindo nas teclas ▼ e ▲ a temperatura pode ser regulada entre o mínimo e o máximo com aumentos de 5°C indicados no mostrador.
Nota: para cada função de cozedura está preestabelecida uma temperatura de referência que pode ser modificada a próprio prazer com as teclas ▼ e ▲

SELECÇÃO FUNÇÕES DE COZEDURA
Enquanto que o forno estiver aceso, agindo nas teclas ◀ e ▶ os respectivos símbolos acendem-se em sequência para permitir a escolha da função de cozedura desejada.

Funções:

LUZ FORNO
A luz interna do forno activa-se premendo e libertando a tecla ON/OFF; para a desligar premer e libertar novamente a tecla ON/OFF
Seleccionando uma função de cozedura, a luz interna acende-se e fica acesa 3 minutos para além da obtenção da temperatura programada.
Durante uma função de cozedura ou descongelação é possível reacender a luz do forno premendo uma tecla qualquer entre a STOP – +
a luz fica acesa por um minuto.
A luz do forno pode-se acender também com o bloqueio dos comandos inserido premendo uma das teclas STOP – +

PRH PRÉ-AQUECIMENTO
Esta função consente de pré-aquecer o forno mais rapidamente antes da selecção da função de cozedura.
No mostrador da temperatura aparece um símbolo em movimento.
O pré-aquecimento termina ao alcance da temperatura preestabelecida (não modificável), a qual depois de atingida se emite um sinal acústico, acendem-se o símbolo da lampadazinha e a luz do forno; a este ponto pode-se escolher o ciclo de cozedura desejado com as teclas ◀ e ▶.

COZEDURA TRADICIONAL
Cozedura tradicional com funcionamento da resistência superior e inferior.

RESISTÊNCIA INFERIOR
Este tipo de cozedura è apropriado para cozeduras lentas ou para esquentar os alimentos.

RESISTÊNCIA SUPERIOR
Tipo de cozedura para alimentos particularmente delicados e para conservar o calor após a cozedura.

GRILL
É indicado para grelhar os alimentos.

GRILL VENTILADO
É indicado para grelhar os alimentos mais delicadamente.

FUNÇÃO PIZZA
Particularmente indicada para pizza e pratos de verduras.

COZEDURA VENTILADA
Esta função permite uma cozedura homogénea e regular em todos os lados do forno.
Podem ser cozidos dois tipos de pratos diferentes, respeitando os respectivos tempos de cozedura.

DESCONGELAMENTO
A ventoinha entra em funcionamento sem acender nenhuma resistência.
Permite o descongelamento dos alimentos num tempo inferior ao normal.
A escrita " **dEF** " aparece no visor da temperatura.

OUTRAS FUNÇÕES

MODALIDADE FORNO DESLIGADO
Com o forno desligado o mostrador da temperatura e das funções estão apagados, enquanto que o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO DOS COMANDOS (PROTECÇÃO CRIANÇAS)
Esta função pode ser activada em qualquer momento para impedir o uso do forno às crianças.
Em particular, se inserida com o forno desligado impede-lhe o acendimento: para permitir qualquer função de cozedura é necessário desinserir o bloqueio.
Para inserir o bloqueio comandos, ter premida a tecla ON/OFF até à visualização do símbolo n- -0 (aproximadamente 5 segundos) seguido de ON, depois o mostrador torna a visualizar a hora corrente.
Nota: a este ponto não é possível realizar nenhuma programação de cozedura à excepção da regulação do conta-minutos.
Se, pelo contrário o bloqueio for activado depois de qualquer uma das programações de cozedura (manual, semiautomática, automática), será possível programar somente o conta-minutos ou desligar o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF.

De facto, premendo outra tecla qualquer, a visualização n- -0 lembrar-vos-á que a protecção está activada.
O apagamento manual ou automático não desactiva o bloqueio dos comandos. Para desabilitar o bloqueio dos comandos, ter premida a tecla ON/OFF até à visualização do símbolo n- -0 (aproximadamente 5 segundos) seguido de OFF;
depois o mostrador torna a visualizar a hora corrente.
Quando o forno estiver bloqueado não é possível acendê-lo através da pressão da tecla ON/OFF, mas é possível só o apagamento (OFF).

TECLA ON/OFF ON/OFF
A tecla ON/OFF permite em qualquer momento e com qualquer função programada, apagar o forno se ele estiver aceso.

Todas as programações de cozedura se anulam; para sucessivas cozeduras seguir as respectivas instruções de cozedura desde o início.
Se o forno estiver aceso e estiver programada a função de bloqueio dos comandos, premendo e libertando a tecla ON/OFF o forno apaga-se mas a função bloqueio comandos permanece programada.

Para desabilitar o bloqueio dos comandos ter premida a tecla ON/OFF pelo menos por 5 segundos: o mostrador visualizará n- -0 e a seguir " **OFF** ", depois torna a aparecer a hora.

SÍMBOLO " ° "
Representa os graus centígrados.
Se lampeja indica que o forno está aquecendo para atingir a temperatura programada.
Se resulta estavelmente aceso indica que a temperatura programada foi atingida.

ANULAMENTO PROGRAMAÇÕES DE DURAÇÃO E FIM DE COZEDURA
É possível em qualquer momento anular as programações de duração e horário de fim cozedura premendo simultaneamente as teclas e STOP ;

ATENÇÃO: o forno todavia fica aceso na função escolhida na modalidade manual (a tempo indefinido).
É possível tornar a programar os tempos de duração e/ou de fim cozedura, ou então desligar completamente o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF.

Substituição da lâmpada do forno - Fig. 10
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.

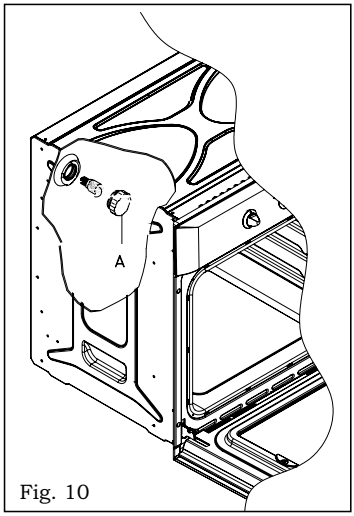


Fig. 10

Desmontagem da porta do forno - Fig. 11
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.

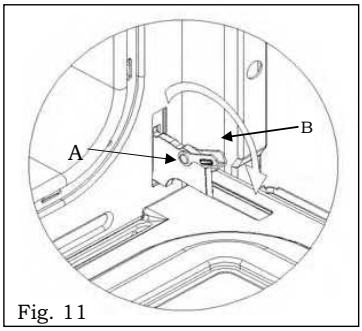


Fig. 11

REMOÇÃO DO PAINEL DE VIDRO INTERNO DA PORTA DO FORNO (fig. 12-13)

Não usar nenhum abrasivo que pode causar dano.
Lembrar que se a superfície do painel de vidro for riscada, pode provocar uma avaria perigosa.
Para remover o painel de vidro interno da porta do forno, usar uma moeda para efectuar uma acção de alavanca nas duas ranhuras (A) até os dois pinos (B) se soltarem do seu encaixe (fig. 12).
Depois levantar o vidro como mostrado na fig. 13 e pegar o mesmo pela parte da frente.
Para recolocar a porta, repetir as operações anteriores no sentido inverso.
Recolocar o vidro posicionando-o na parte interna da porta e empurrando o mesmo para dentro.
Pressionar no vidro até os pinos se encaixarem na posição inicial (fig. 13).
Deve ser tomado cuidado quando efectuar a limpeza entre os vidros da porta, e dentro da moldura interna porque os cantos podem ter pontas afiadas devido ao processo de fabricação.

REMOÇÃO DO PAINEL DE VIDRO INTERNO DA PORTA (fig. 12-13)

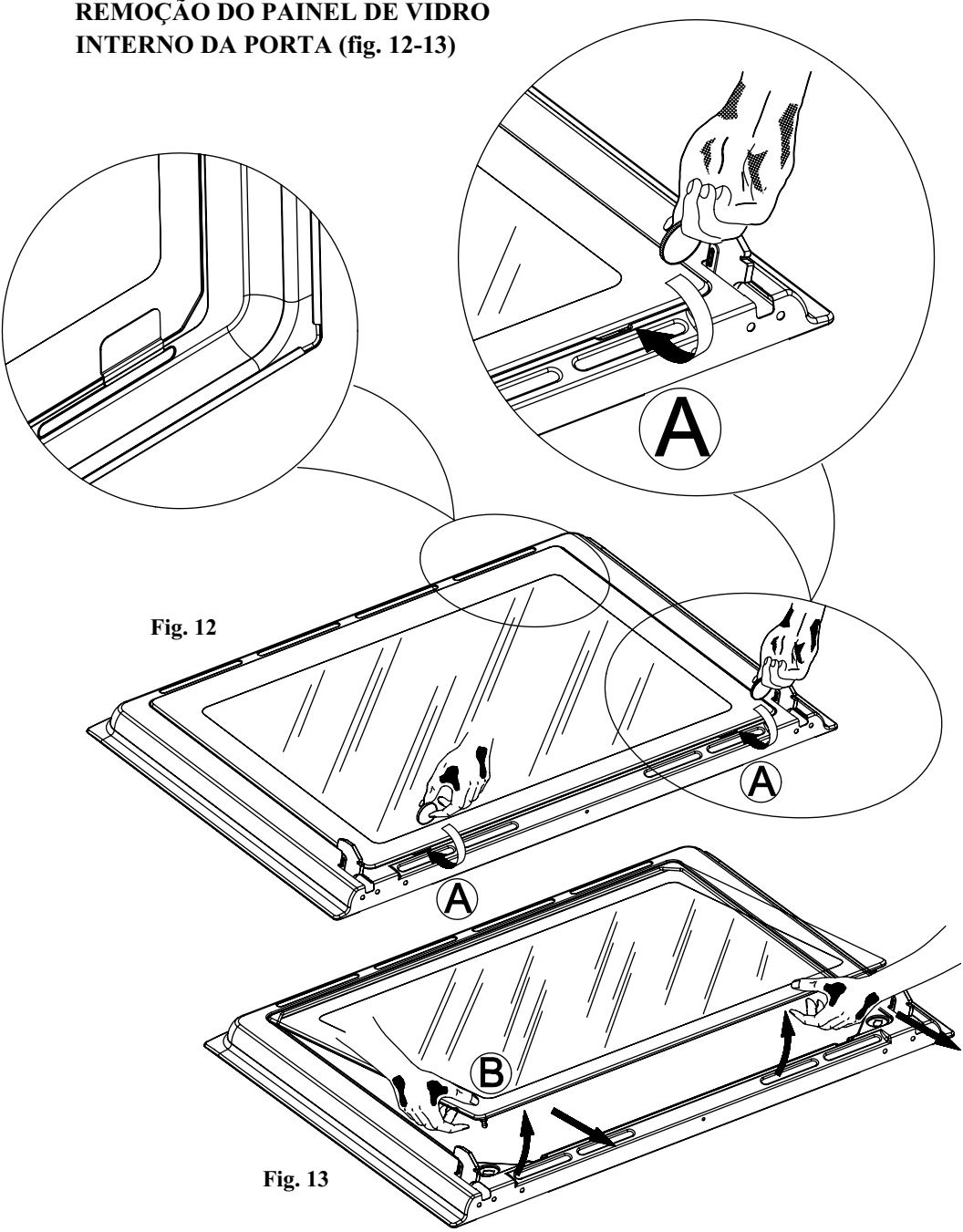
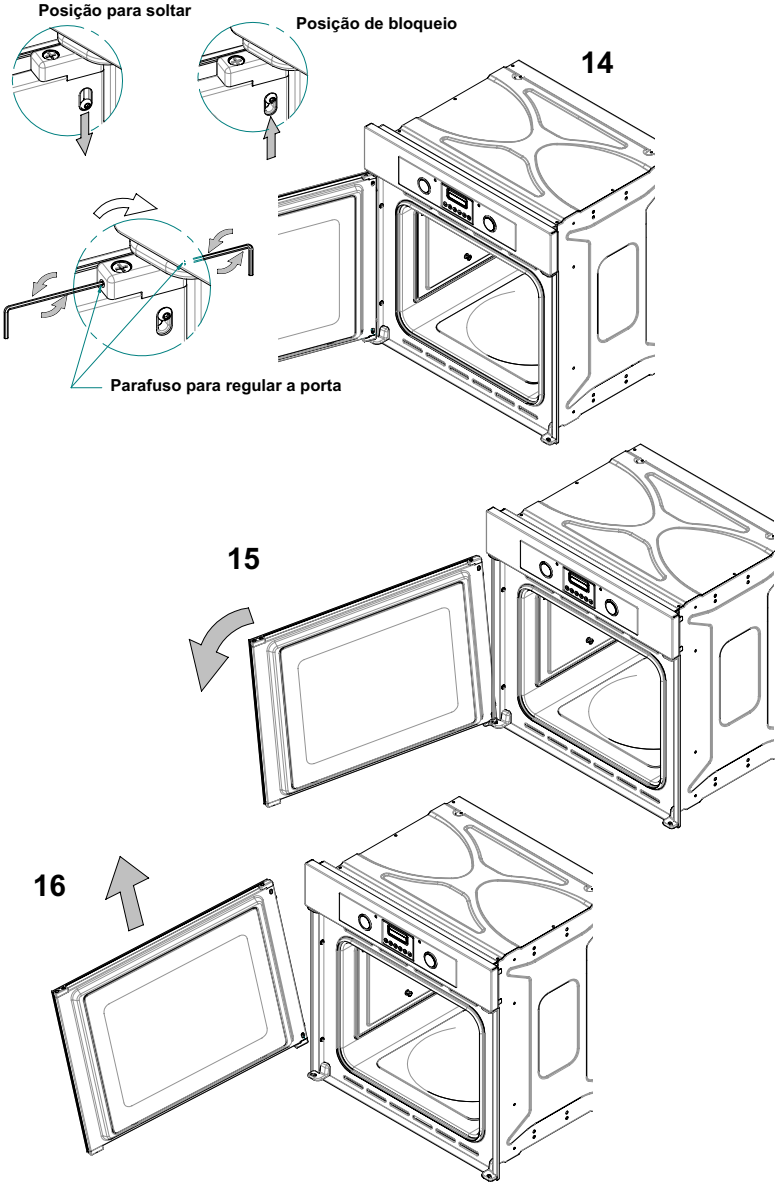


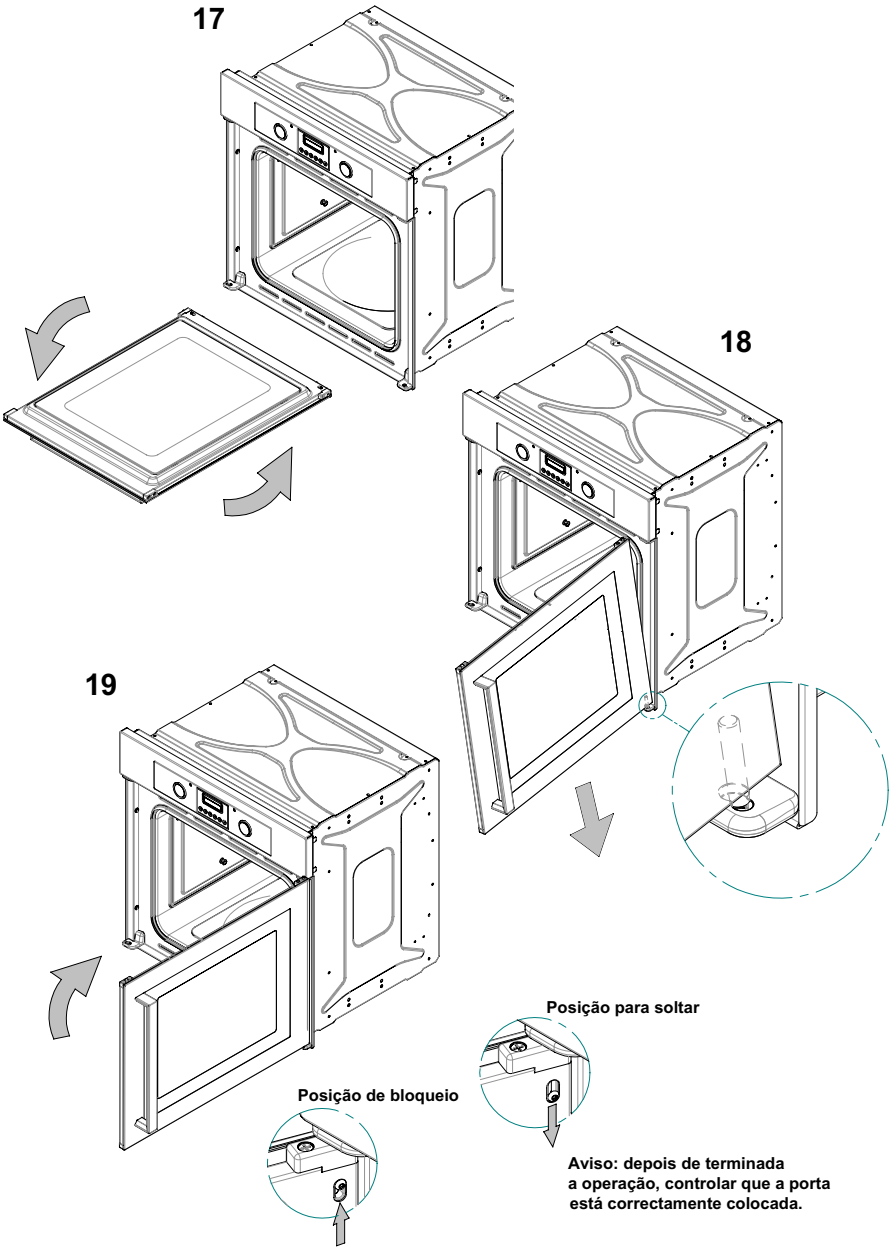
Fig. 12

Fig. 13

REMOÇÃO E RECOLOCAÇÃO DA PORTA DO FORNO (14-19)

a porta pode ser colocada em ambos os lados




17
18
19
Posição para soltar
Posição de bloqueio
Aviso: depois de terminada
a operação, controlar que a porta
está correctamente colocada.

Instalação dos painéis auto-limpantes (opcional) - Fig. 20

1) Fixe o painel (A) com 4 parafusos auto-atarraxadores.
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 .

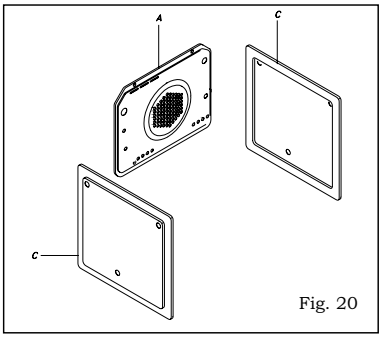


Fig. 20

Acessórios fornecidos com o forno - Fig. 21

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 ligeira pressão para baixo no pormenor A .

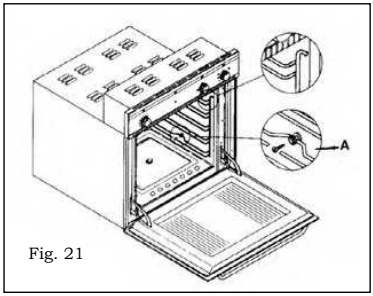


Fig. 21

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; enxagúe 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, enxagúe 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.

Não utilizar detergentes abrasivos ou raspadores de metal com ponta para limpar o vidro da porta do forno pois podem riscar a superfície, provocando a fragmentação do vidro.

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.

12300094162