

ES

Instrucciones de uso y mantenimiento para hornos de encastre

DE

Bedienungs- und Wartungsanleitungen für einbaubacköfen

FR

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

EN

Operating and maintenance instructions for built-in ovens

IT

Istruzioni d'uso e manutenzione per forni ad incasso

NL

Gebruiksaanwijzing en instructies voor ovens

PT

Instruções de uso e manutenção para fornos de encastrar

RU

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

CH

嵌入式烤箱操作及维护指引



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

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

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

INFORMACIÓN GENERAL

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

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


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

Para colaborar en la protección del medio ambiente, separe los materiales de embalaje según sus diferentes tipos y elimínelos de acuerdo con las leyes locales de eliminación de residuos. Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.

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

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



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

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

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

Símbolo CE - 93/68 Baja tensión - 73/23 CEM-89/336
Normas de Seguridad - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

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

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

NOTA IMPORTANTE

ADVERTENCIA e INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno funcione. Los frontales de los muebles limitrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.
- Durante su uso el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.
- Abrir el horno con cuidado. Puede salir vapor caliente y provocar quemaduras a quien esté cerca.
- No verter agua dentro del horno muy caliente. Puede dañar el esmalte.
- Este aparato debe instalarlo correctamente una persona adecuadamente cualificada, estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales o materiales como resultado del uso indebido o instalación incorrecta de este aparato.
- Durante el uso se producirán calor, vapor y humedad, evite cualquier tipo de daños personales y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si se utiliza de forma prolongada, puede ser necesaria ventilación adicional - consulte con su instalador cualificado si tiene alguna duda sobre el volumen necesario.

INSTRUCCIONES DE USO

Este Manual del Usuario debe conservarse para su consulta futura y el uso por parte de una persona que quizá no esté familiarizada con el aparato.

Antes de usar el horno, limpiar esmeradamente el interior del mismo con jabón no abrasivo y agua templada. Introducir la rejilla y la bandeja en sus respectivas guías. Una vez finalizada la operación, poner el horno a temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar cualquier residuo de grasa, aceite o resinas de fabricación que podrían causar olores desagradables durante la cocción.

ATENCIÓN: Puede ocurrir que en esta primera cocción salga un poco de humo o causar olores desagradables. En este caso ventilar la estancia adecuadamente hasta que termine este primer funcionamiento.

Una vez efectuada esta sencilla operación, el horno estará listo para realizar su primera cocción.

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

Utilizar el horno únicamente para cocinar alimentos.

USO DEL HORNO

El horno está controlado termostáticamente entre 50 °C y/o 250 °C, dependiendo de la temperatura requerida. El piloto luminoso del termostato se enciende y se apaga para indicar el control de temperatura durante los periodos de funcionamiento.

El modo de cocinado deseado se selecciona usando el botón de control multifuncional. Las funciones que pueden seleccionarse son las siguientes:



A. LUZ DEL HORNO. Automática cuando se selecciona el modo de cocinado para todos los modelos. La luz del horno permanece encendida mientras se usa el horno.



B. MODO DE CONVECCIÓN. Proporciona cocinado tradicional con calor desde los elementos superior e inferior.



C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR.

Es para el cocinado suave, dorar o conservar calientes los platos cocinados.



D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR.

Se usa para el cocinado lento y para calentar comidas.



E. MODO DE ELEMENTO CIRCULAR CON REFUERZO DE VENTILADOR. Proporciona calentamiento uniforme con el ventilador y permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en distintos niveles.



F. MODO DE ELEMENTO INFERIOR CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por semiconvección con el elemento inferior para platos delicados.



G. MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.



H. MODO GRILL. Para gratinar y dorar los alimentos.



I. MAXI-GRILL. El mismo procedimiento que en la posición anterior, pero el elemento del grill le proporcionará una zona más grande para asar.



J. MODO DE GRILL CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona un dorado rápido para que los alimentos conserven su jugo. En cocción con ventilación forzada ésta es la función más eficiente a nivel energético.



K. MODO DESCONGELACIÓN.

El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados.

CONSEJOS ÚTILES

- Antes de cocinar, asegúrese de extraer del horno todos los accesorios no utilizados.
- Precaliente el horno a temperatura de cocinado antes de usarlo.
- Coloque las bandejas de cocinado en el centro del horno y deje espacios entre ellas cuando use más de una, para que circule el aire.
- No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.
- No introducir bandejas en la base del horno y no cubrir con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coinciden y pueden dañar el esmalte.
- Intente abrir la puerta lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante el cocinado).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y vapor

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Consulte la información de los envases de los alimentos para conocer las temperaturas y tiempos de cocinado. Una vez se familiarice con el rendimiento de su aparato, pueden variarse las temperaturas y los tiempos para adaptarlos a sus gustos personales. Compruebe que los alimentos congelados se descongelen a fondo antes de cocinarlos, a menos que se indique otra cosa.



| Tipo de alimento | Temp. °C | Guías | Tiempo de cocción en minutos | Personal |
|--|----------|-------|------------------------------|----------|
| | | | Aconsejado | |
| Dulces en molde con masa batida | | | | |
| Bizcochos o bollos | 175 | 2 | 55-65 | |
| Tarta sublime | 175 | 3 | 60-70 | |
| Dulces en molde de pastaflores | | | | |
| Fondo de tartas | 200 | 3 | 08-10 | |
| 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 blando 1Kg de harina | 200 | 3 | 25-35 | |
| Dulces pequeños | | | | |
| Pastaflores | 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 | 200 | 2 | 120-150 | |
| Asados de cocción breve | 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 5Kg | 175 | 2 | 240-260 | |

| Tipo de alimento | Temp. °C | Guías | Tiempo de cocción en minutos | Personal |
|--------------------------------------|----------|-------|------------------------------|----------|
| | | | Aconsejado | |
| Caza | | | | |
| Liebre | 200 | 2 | 60-90 | |
| Pato de corzo | 200 | 2 | 90-150 | |
| Pata de ciervo | 175 | 2 | 90-180 | |
| Verduras | | | | |
| Patatas de horno | 220 | 2 | 30-40 | |
| Flan de verduras cocinado | 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 0,6Kg | | | 50-60 | |

* El número de las guías se refiere al más bajo (Excluido el apoyo sobre el fondo del horno ya que la bandeja no puede introducirse)

LOS DATOS SOLAMENTE SON INDICATIVOS PORQUE EL TIPO Y EL TIEMPO DE COCCIÓN CAMBIAN SEGÚN LA CANTIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CÓMO SE USA EL GRILL

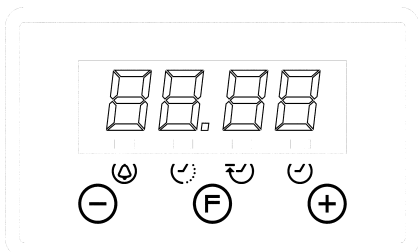
Colocar los alimentos que se desea dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo. Conectar la resistencia grill en la posición del selector en hornos ventilados  o en la posición  del selector en hornos multifunción. Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarrojos del grill. A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

| Alimentos al Grill | Tiempo de cocción aconsejado en minutos |
|--------------------------|---|
| Carnes bajas o delgadas | 4-6 |
| Carnes normales | 5-8 |
| Pescado sin escamas | 8-10 |
| Pescado (trucha, salmón) | 12-15 |
| Salchichas | 10-12 |
| Sandwichs | 2-5 |





ADVERTENCIA

- No use papel aluminio para cubrir la bandeja del grill o calentar.
- No envuelva los elementos en papel aluminio ni los coloque debajo del grill - la gran reflectancia del aluminio podría dañar el elemento del grill.




EMPLEO DEL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO



Descripción de las funciones del temporizador:

-  Alarma de aviso
-  Cocinado con función automática (duración)
-  Final del tiempo de cocinado (hora final)
-  Configuración del reloj. Reloj de display con indicación de 24 horas.

Descripción de los botones:


-  Reducir Minutos
-  Selector de funciones del temporizador
-  Incrementar Minutos

Alarma de Aviso

Avisador acústico independiente que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular el tiempo, presionar sobre el botón **F** una vez. El indicador de alarma parpadeará 5 segundos, durante este tiempo podremos seleccionar el tiempo deseado apretando las teclas **-** y **+**. La cuenta atrás se iniciará inmediatamente. Al agotarse el tiempo el indicador parpadeará y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida presionando el botón. Si no es interrumpida, se parará automáticamente al cabo de 2 minutos. La alarma de aviso no controla ninguna de las funciones del horno.


Cocción semi automática

A. Programación del tiempo de duración de la cocción

Apretando dos veces el botón **F**, fijar el tiempo de cocción elegido mediante los botones **-** y **+**. Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el indicador de . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada de la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.

B. Programación de la hora de final de cocción

Apretando tres veces el botón **F**, fijar la hora de final de cocción elegida mediante los botones **-** y **+**. Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el indicador de . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.



En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón **F**. 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.

Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada de la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.

Cocción automática. +



(Inicio y fin de cocción)

- 1) Programar el tiempo de duración de la cocción apretando 2 veces el botón **F** y seleccionando el tiempo deseado mediante **-** y **+**.
- 2) Programar la hora de finalización de la cocción apretando 3 veces el botón **F** y seleccionando la hora deseada mediante **-** y **+**.
- 3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerán seleccionados los indicadores de  y  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.





- Apretamos 2 veces el botón **F** y seleccionamos 0.45 mediante **-** y **+**.
- Apretamos 3 veces el botón **F** y seleccionamos 14.00 mediante **-** y **+**.
- Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el aparecerán los indicadores  y  conforme 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.
- A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente.
- La silenciaremos pulsando cualquier tecla.

Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.


Configuración del reloj

Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán los números 12.00 en el panel y el indicador de  parpadeará hasta que entremos la hora correcta.

Para insertar la hora correcta es necesario pulsar  o  hasta alcanzar la hora correcta. Existe un retardo de aceptación de 5 segundos durante el que no debe tocarse ningún botón. La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones.

Para modificar la hora del reloj podemos pulsar 4 veces  hasta que parpadee el indicador  y mediante  y  fijar la hora correcta.

NOTAS

¡ATENCIÓN! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro parpadeará el indicador de  y se podrá reprogramar.

LIMPIEZA DEL APARATO

IMPORTANTE

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

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

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

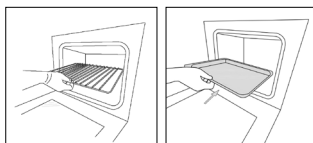
Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas. Tampoco utilice lana de alambre gruesa o herramientas duras, ya que pueden dañar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

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

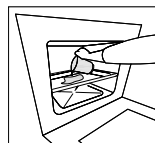
Normalmente, pasar un paño suave húmedo con detergente caliente es suficiente, pero para las marcas persistentes se recomienda lo siguiente:

SISTEMA DE LIMPIEZA DE HORNO EQUIPADOS CON SISTEMA AQUASMART

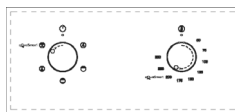
1 Sacar componentes internos, rejilla.



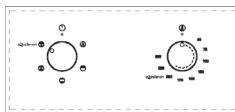
2 Verter 200 ml de agua con jabón en la bandeja del horno



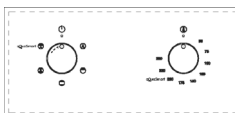
3 Colocar el horno en función  durante 15 minutos a 200°



4 Mover el regulador de temperatura de 200°C a 0°C. Dejar enfriar el horno 20 minutos.



5 Mover la función AquaSmart a 0. Limpiar con un trapo o paño suave.

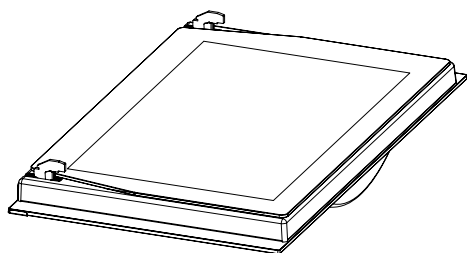


PIEZAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

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

CRISTAL DE LA PUERTA

No use ningún producto abrasivo que pueda causar daños. Recuerde que si la superficie del panel de cristal se raya, podría causar un fallo peligroso.



EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Tipo de puerta A / B2

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

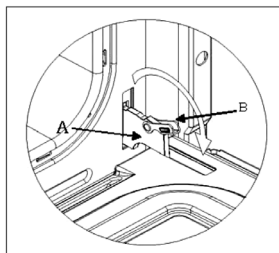
Cuando se levanta el perno "B", la bisagra se libera de su alojamiento.

Después cierre la puerta hasta la posición media.

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

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

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



ADVERTENCIA

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

Tipo de puerta B1

Abra la puerta totalmente hasta la posición "D"

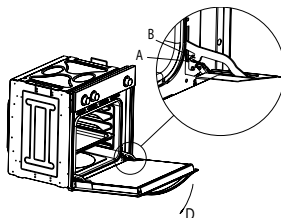
Levante los dos eslabones móviles "A" de las bisagras, hasta sujetar el punto "B".

Después cierre la puerta hasta la posición media.

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

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

Recuerde girar los dos eslabones móviles "A" usados para enganchar las dos bisagras antes de cerrar la puerta (Fig. X).



ADVERTENCIA

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

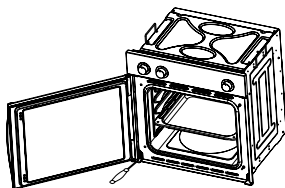
Tipo de puerta C

Abra la puerta y sujétela firmemente.

Desmonte mediante un destornillador adecuado la bisagra inferior por la parte sujeta al horno.

A continuación extraiga la bisagra superior de su alojamiento y retire la puerta.

Para volver a montar la puerta, realice la operación inversa.

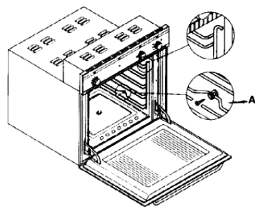


Accesorios en dotación con el horno (Fig.4)

El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir en las guías laterales, las rejillas y la fuente en dotación. A continuación se detalla el proceso de desmontaje de las guías para los dos tipos que existen:

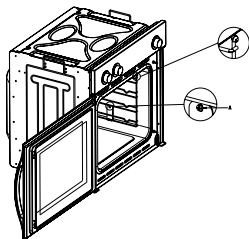
Reja tipo 1

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



Reja tipo 2

Para quitar las guías laterales extraiga el tornillo usando un destornillador adecuado, desplace hacia arriba la rejilla hasta que quede libre.



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

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

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

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

Regulaciones de cableado IEE.

Electricidad en las regulaciones laborales.

PUESTA EN SERVICIO PREVIA DEL APARATO

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

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

COLOCACIÓN DEL APARATO (véase la Fig. 5)

Estos aparatos están clasificados como de Clase I.

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

IMPORTANTE

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

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

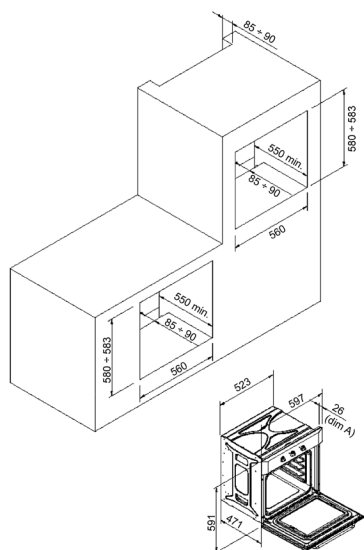
Si el aparato se instala sin respetar este límite de temperatura o se coloca a menos de 4 mm de los armarios adyacentes, la responsabilidad será del propietario.

NOTAS DE INSTALACIÓN

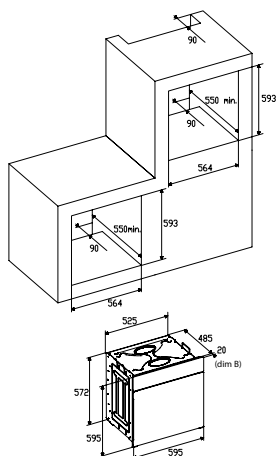
1. El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 600mm, como se indica en la Fig. 5, ya sea debajo de una encimera, ya sea colocado en una columna.
2. Al insertar el horno en una columna es indispensable, para asegurar una ventilación suficiente, retirar el panel trasero del mueble y tener una abertura de por lo menos de 85-90mm como se indica en la Fig. 5.
3. Compruebe que el horno se ha fijado de forma segura en el alojamiento. La fijación del horno en el armario se realiza con 4 tornillos "A" Fig.5. Uno en cada esquina del marco de la puerta del horno.

Fig. 5: Distancias de instalación para hornos eléctricos simples de 60 cm de anchura (la forma de la carcasa superior puede variar) y su fijación en el armario.

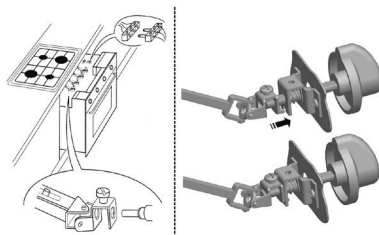
MEDIDAS DE ENCASTRE PARA HORNO CON GROSOR PUERTA 26 mm (dim A)



MEDIDAS DE ENCASTRE PARA HORNO CON GROSOR PUERTA 20mm (dim B)



4. En caso de instalar hornos polivalentes, instalar los cardanes tal como se observa en la figura n°6.



- A. La guía de soporte debe quitarse
- B. Espaciado 75-90 mm entre la pared y la parte trasera del estante de soporte y la base del armario
- C. Zócalo
- D. Frontal de cajón falso a montar

Fig. 7: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en una unidad de cocina estándar. Requisitos de ventilación mínimos para los estantes superiores, de base y de soporte de la parte trasera de la unidad.

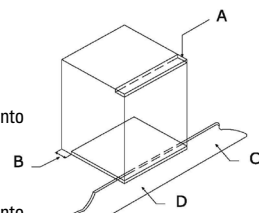
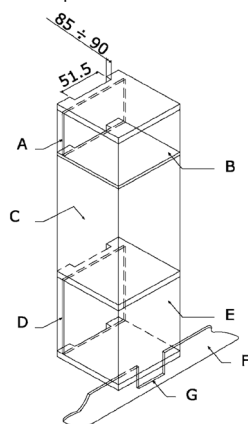
- 
- A. Panel trasero
 - B. Espacio de almacenamiento
 - C. Quitar la parte trasera de esta sección
 - D. Panel trasero
 - E. Espacio de almacenamiento
 - F. Zócalo
 - G. Recorte de ventilación mínimo 80 cm²

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



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de alimentación marcada en la placa de características coincide con la tensión de la alimentación de red.

Para las instalaciones eléctricas, se recomienda el registro NICEIC.

ADVERTENCIA - ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Este aparato debe cablearse en un interruptor automático bipolar de 13 A con toma protegida, que tenga separación de contactos de 3 mm y situada en un lugar fácilmente accesible junto al aparato.

IMPORTANTE

Los conductores del cable de alimentación de red están codificados por colores del modo siguiente:

Verde y amarillo - Tierra

Azul - Neutro

Marrón - Línea

- El conductor verde y amarillo debe conectarse a la borna marcada con "E" o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo.
- El conductor de color azul debe conectarse a la borna marcada "N".
- El conductor de color marrón debe conectarse a la borna marcada "L".
- 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 por su servicio posventa.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE RED

Si es necesario sustituir el cable de alimentación de red, proceda del modo siguiente:

1. Desconecte el aparato de la alimentación, destornille los tornillos de fijación y quite el panel trasero.
2. Destornille los tornillos de fijación y los de las bornas para liberar el cable existente.
3. Monte el cable de sustitución que debe cumplir con la especificación relacionada en los Datos Técnicos, asegurando la conexión correcta de los códigos de color y que todos los tornillos estén apretados correctamente.

MANTENIMIENTO

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

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

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

(No cubierta por la garantía del aparato.)

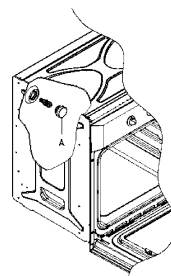
El horno está provisto de una lámpara de las siguientes características: 15 W ó 25 W, 300 °C y tipo E-14

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

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

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

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



CUIDADO Y SUSTITUCIÓN DE LOS REVESTIMIENTOS CATALÍTICOS

(Cuando estén montados, los revestimientos no están cubiertos por la garantía del aparato).

Para mantener los revestimientos "siempre limpios" eficazmente, el horno debe calentarse a un mínimo de 200 °C siempre que existan manchas persistentes, para evitar que se hagan permanentes.

Si se deja que los revestimientos se pongan negros y brillantes, deben cambiarse por otros nuevos. Extraiga todos los accesorios internos para facilitar la sustitución de los revestimientos. Los revestimientos de recambio pueden comprarse directamente al Departamento de Recambios del fabricante (ver detalles en la contraportada). Indique las referencias de tipo de producto descrito en la placa de características y/o el número de serie de su aparato al realizar el pedido.

DATOS TÉCNICOS

DIMENSIONES INTERIORES

Altura: 340 mm

Anchura: 440 mm

Profundidad: 390 mm

Volumen útil: 40 litros

DATOS ELÉCTRICOS

Tensión nominal:

220 V - 240 V ~ 50 Hz

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

ABSORCIÓN DE POTENCIA

Resistencia solera: 1,30 kW

Resistencia techo: 0,90 kW

Resistencia ventilador: 2,30 kW

Resistencia Grill: 1,35 kW

Cable de alimentación de red:

3 x 1,5 mm² tipo H07RN-F <HAR>

Bombilla del horno:

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

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

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



HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Wir danken Ihnen für das uns mit dem Kauf eines unserer Produkte erwiesene Vertrauen und hoffen, dass Sie mit diesem Gerät nur die besten Erfahrungen machen werden. In diesem Sinne ist es von größter Bedeutung, dass Sie sich streng an die hier gegebenen Anweisungen und unsere Empfehlungen für eine korrekte Verwendung unserer Produkte halten. Jedes Gerät hat sein spezifisches Typenschild, dem Sie gegebenenfalls die für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Angaben entnehmen können. Sie finden das Schild im Innenraum nach dem Öffnen der Tür.

ALLGEMEINE ANGABEN

Vor Verwendung des Geräts wollen Sie die vorliegenden Hinweise bitte aufmerksam durchlesen. Es ist sehr wichtig, dass Sie das Funktionsprinzip des Geräts genau kennen, bevor Sie es praktisch in Betrieb nehmen.

Ganz besonders berücksichtigen sollten Sie die Ratschläge und Empfehlungen, die wir für Sie unter dem Titel "WICHTIG – Ratschläge und Hinweise für Ihre Sicherheit" zusammenfassen.


- Dieses Gerät wurde für den privaten Hausgebrauch entwickelt und kann in einen Schrank usw. mit Standardmaßen eingebaut werden.
- Für einen Betrieb in Wohnwagen, Wohnmobilen usw. müssen die entsprechenden Hinweise zum Einbau berücksichtigt werden.
- Jede unsachgemäße Verwendung des Geräts sowie der Einsatz in einer vom Hersteller nicht ausdrücklich genehmigten Umgebung hat die Annullierung der Garantie und der Haftung des Herstellers zur Folge.
- Für Ihr neues Gerät haben Sie im Rahmen der allgemeinen Garantiebestimmungen des Herstellers Anspruch auf Garantie für elektrisch oder mechanisch bedingte Mängel.
- Durch obige Vorbehalte werden die Ihnen gesetzlich zustehenden Garantieleistungen nicht eingeschränkt.

Vor Inbetriebnahme des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass alle Teile der Verpackung, Schutzfolien usw. ordnungsgemäß entfernt worden sind.

Im Sinne des Umweltschutzes ist das Verpackungsmaterial entsprechend zu trennen und gesondert gemäß den vor Ort geltenden Bestimmungen zu entsorgen.

Für die Verpackung kommt ausschließlich umweltfreundliches Material zur Verwendung, das wiederverwertet bzw. einer Rohstoffrückgewinnung zugeführt werden kann. Durch eine solche Rezyklisierung tragen Sie zu einer Senkung des Rohstoffbedarfs und des anfallenden Müllaufkommens bei. Ihre örtliche Umweltbehörde erteilt Ihnen gern weitere entsorgungstechnische Auskunft.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es bedingt durch die Schutzverkleidung oder vorhandene Feuchtigkeit zu einer gewissen Geruchsbildung kommen, die jedoch bereits nach kurzer Zeit verschwindet.

Das auf dem Produkt selbst bzw. auf der Verpackung angebrachte Symbol  weist Sie darauf hin, dass das Gerät nicht

als normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Vielmehr muss das Produkt über die entsprechende Sammelstelle einer Rohstoffrückgewinnung für elektrische und elektronische Anlagen zugeführt werden. Durch die Gewährleistung einer korrekten Entsorgung tragen Sie zur Vermeidung von schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit bei, was bei einer nicht sachgerecht vorgenommenen Beseitigung in Frage gestellt wäre. Für weitere Hinweise zur Entsorgung des Produkts setzen Sie sich bitte vor Ort mit der zuständigen Kontaktstelle, der Müllaufsicht oder dem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Richtlinien und Normen hergestellt und vertrieben:

CE-Abzeichen - 93/68 Niederspannung - 73/23 EMV-89/336 Sicherheitsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dieses Gerät entspricht der Norm über die Unterdrückung elektromagnetischer Störungen.

Im Zuge seiner Betriebspolitik einer ständigen Produktverbesserung behält sich der Hersteller das Recht auf eine ohne entsprechende Vorankündigung vorgenommene Einführung der jeweils erforderlichen Anpassungen und Veränderungen vor.

WICHTIG

RATSCHLÄGE UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Dieses Gerät entspricht allen derzeit gültigen europäischen Sicherheitsauflagen. Der Hersteller weist jedoch ausdrücklich darauf hin, dass durch diese Einhaltung eine nutzungsbedingt auftretende und auch nach dem Ausschalten noch anhaltende starke Erwärmung der Geräteflächen nicht verhindert wird.
- Aus obigem Grund empfiehlt der Hersteller, Neugeborene und Kleinkinder vom Gerät fernzuhalten.
- Kann nicht vermieden werden, dass sich Kinder in der Küche aufhalten, sind diese ständig unter strengster Aufsicht zu halten.
- Große Vorsicht ist ferner auch beim praktischen Einsatz und der Pflege des Geräts geboten. Diesbezüglich sollte die entsprechende Anleitung aufmerksam durchgelesen werden.
- Aus Sicherheitsgründen sollten keine schweren Gegenstände auf dem Backofen abgelegt werden. Zur Vermeidung einer Beschädigung der Scharniere darf die Tür beim Öffnen nicht übermäßig stark beansprucht werden.
- Kein heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt stehen lassen; es besteht Brandgefahr.
- Die unten im Ofen angebrachten Öffnungen nicht durch Kochgeschirr, Backpfannen oder Alu-Folie abdecken.
- Keine entflammaren Gegenstände im Backofen aufbewahren; es besteht Brandgefahr.
- Zubehörteile und Netzkabel dürfen nicht in Kontakt mit den sich aufheizenden Bereichen des Geräts kommen.
- Gerät nicht zum Wärmen oder zum Trocknen von Wäsche benutzen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Gardinen und Polstermöbeln aufstellen.

- Küchengeräte nicht an der Tür oder an irgendwelchen Griffen hochheben oder verschieben, da diese hierdurch beschädigt werden könnten.
- Bei einer stark verschmutzten Dichtung ist kein korrektes Schließen der Tür bei Betrieb des Ofens mehr gewährleistet, sodass es sogar zu einer Beeinträchtigung der in unmittelbarer Nähe befindlichen Möbel kommen kann. Die Dichtung sollte deshalb stets sauber gehalten werden.
- Bei Verwendung des Ofens heizt sich dieser auf. Im Backofen befindliche Heizelemente dürfen deshalb nicht berührt werden.
- Backofen stets vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten, der unter Umständen zu Verbrennungen der Haut führt.
- Kein Wasser in den noch heißen Ofen gießen, da dies zu einer Beschädigung der Emailflächen führen kann.
- Dieses Gerät darf nur von Fachpersonal in strikter Übereinstimmung mit den diesbezüglichen Hinweisen des Herstellers installiert werden.
- Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.
- Bei Verwendung des Geräts entsteht Hitze, Dampf und Feuchtigkeit. Sorgen Sie deshalb durch eine angemessene Belüftung des Raums für eine Vermeidung von Verletzungen. Bei einer sehr langen Verwendung des Geräts kann die Zuhilfenahme einer zusätzlichen Belüftung erforderlich werden. Nehmen Sie diesbezüglich Rücksprache mit Ihrem Fachhändler.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist für spätere Zweifelsfälle oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, gut aufzubewahren. Vor seiner ersten Verwendung muss der Ofen innen mit lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gesäubert werden. Rost und Backpfanne in die entsprechenden Führungsrillen einsetzen. Anschließend Backofen etwa 20 Minuten lang auf maximaler Temperatur halten, um so eventuell vorhandene geruchsintensive Produktionsrückstände wie etwa Fette, Öle oder Harze vor dem ersten praktischen Einsatz zu beseitigen.

ACHTUNG: Bei dieser ersten Inbetriebnahme kann es unter Umständen zum Austritt von Rauch oder unangenehmen Gerüchen kommen. Ist dies der Fall, muss der entsprechende Raum einfach nur entsprechend lang gelüftet werden. Nach dieser einfachen Vorbereitung steht Ihnen der Backofen für den praktischen Einsatz zur Verfügung. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausbedarf bestimmt. Backofen nur zur Zubereitung von Speisen verwenden.

PRAKTISCHE NUTZUNG DES BACKOFENS

Zur Aufrechterhaltung der gewünschten Backtemperatur bietet dieser Ofen Ihnen eine Thermostatregelung zwischen 50 °C und 250 °C. Beim Betrieb leuchtet die Thermostat-Leuchtanzeige immer wieder auf und veranschaulicht so die Funktion der Temperaturkontrolle.

Die gewünschte Zubereitungsart wird über den Multifunktions-Schalter eingestellt. Zur Verfügung stehen hierbei die folgenden Möglichkeiten:



A. INNENRAUMBELEUCHTUNG. Automatisch bei allen Modellen bei Einstellung der Zubereitungsart. Solange der Backofen in Betrieb ist, bleibt die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet.



B. KONVEKTIONS-BETRIEB. Ermöglicht herkömmliches Zubereiten bei Ober- und Unterhitze.



C. OBERHITZE. Für eine schonende Zubereitung, zum Bräunen und zum Warmhalten fertiger Speisen.



D. UNTERHITZE. Für eine langsame Zubereitung und zum Warmhalten fertiger Speisen.



E. VENTILATORGESTÜTZTE MITTELHITZE. Ermöglicht ein gleichmäßiges Aufheizen mit Ventilatorbetrieb und dient zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Gerichte auf verschiedenen Ebenen.



F. VENTILATORGESTÜTZTE UNTERHITZE. Diese Betriebsart dient zur Zubereitung von besonders delikaten Gerichten bei Halbkonvektion und Unterhitze.



G. MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.



H. GRILL-BETRIEB. Zum Gratinieren und Bräunen.



I. MAXI-GRILL-BETRIEB. Funktionsweise wie oben, hier aber mit einer wesentlich größeren Grillfläche.



J. VENTILATORGESTÜTZTER GRILL-BETRIEB. Ermöglicht ein rasches Bräunen bei voller Wahrung des natürlichen Saftgehalt. Für Garen mit Umluft ist dies die energieeffizienteste Funktion



K. AUFTAUBETRIEB. Der Ventilator arbeitet ohne Hitze zur Reduzierung der Auftauzeit.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Vor Inbetriebnahme des Backofens müssen alle nicht zum Einsatz gebrachten Zusatzteile aus dem Innenraum entfernt werden.
- Backofen vor der praktischen Verwendung immer erst auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Backpfannen im Zentrum des Ofens platzieren und dazwischen den für eine ausreichende Luftzirkulation erforderlichen Abstand einhalten.
- Backpfannen nicht zu weit füllen, um einen saftigen Obstkuchen zuzubereiten. Über den Pfannenrand austretender Obstsaft führt zu bleibenden Flecken.
- Backpfannen nicht auf den Boden des Innenraums einsetzen und auch nicht mit Alu-Folie abdecken. Es könnte sonst zu einem Hitzestau kommen. Die Back- und Bratzeiten entsprechen nicht mehr den angegebenen Werten und es könnte zu einer Beschädigung der Emailflächen kommen.
- Zum Überwachen des Back- oder Bratguts sollte die Tür möglichst wenig geöffnet werden. (Die Innenraumbeleuchtung bleibt während der gesamten Zubereitung eingeschaltet.)
- Tür stets mit der gebotenen Vorsicht öffnen, um nicht mit heißen Teilen oder heißem Dampf in Berührung zu kommen.

HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

Die erforderlichen Temperaturen und Zubereitungszeiten entnehmen Sie der jeweiligen Packung. Sobald Sie mit der Leistung Ihres Geräts vertraut sind, können Sie Temperaturen und Zubereitungszeiten nach Ihrem persönlichen Geschmack verändern. Sofern auf der Packung nichts anderes angegeben ist, muss Tiefkühlkost vor der Zubereitung voll aufgetaut werden.





| Gericht | Temp. °C | Rille | Zubereitung in Minuten | |
|---|----------|-------|------------------------|------------|
| | | | Empfohlen | Persönlich |
| Rührteiggebäck | | | | |
| Biskuit | 175 | 2 | 55-65 | |
| Feine Torte | 175 | 3 | 60-70 | |
| Mürbeteiggebäck | | | | |
| Tortenboden | 200 | 3 | 08-10 | |
| Tortenboden mit Quarkbelag | 200 | 3 | 25-35 | |
| Tortenboden mit Obstbelag | 200 | 3 | 25-35 | |
| Hefeteiggebäck | | | | |
| Tortenboden | 180 | 3 | 30-45 | |
| Weißbrot 1 kg Mehl | 200 | 3 | 25-35 | |
| Kleingebäck | | | | |
| Mürbeteig | 200 | 3 | 10-15 | |
| Ölgebäck | 200 | 2 | 35-45 | |
| Kekse | 200 | 3 | 15-20 | |
| Lasagne | | | | |
| | 225 | 2 | 40-50 | |
| Fleisch (Zubereitungszeit pro cm Stärke) | | | | |
| Braten mit langer Zubereitung | 200 | 2 | 120-150 | |
| Braten mit kurzer Zubereitung | 200 | 2 | 60-90 | |
| Fleischklößchen | 200 | 2 | 30-40 | |
| Geflügel | | | | |
| Ente 1 1/2 kg | 200 | 2 | 120-180 | |
| Gans 3 kg | 200 | 2 | 150-210 | |
| Brathähnchen | 200 | 2 | 60-90 | |
| Pute 5 kg | 175 | 2 | 240-260 | |

| Gericht | Temp. °C | Rille | Zubereitung in Minuten | |
|--------------------------------|----------|-------|------------------------|------------|
| | | | Empfohlen | Persönlich |
| Wildbret | | | | |
| Hase | 200 | 2 | 60-90 | |
| Rehschenkel | 200 | 2 | 90-150 | |
| Hirschschenkel | 175 | 2 | 90-180 | |
| Gemüse | | | | |
| Gebackene Kartoffeln | 220 | 2 | 30-40 | |
| Gemüsepastete | 200 | 2 | 40-50 | |
| Fisch | | | | |
| Forelle | 200 | 2 | 40-50 | |
| Seebass | 200 | 2 | 40-50 | |
| Pizza | 240 | 3 | 10-20 | |
| Grill | | | | |
| Koteletts | | 4 | 8-12 | |
| Würstchen | | 4 | 10-12 | |
| Grillhähnchen | | 2 | 25-35 | |
| Grillierter Kalbsbraten 0,6 kg | | | 50-60 | |

* Die Zahl der Rillen beginnt jeweils mit der untersten (also ohne eine Aufstellung auf dem Boden des Backofens, der für die Pfanne nicht in Frage kommt).

DIESE ANGABEN DIENEN NUR ZUR ORIENTIERUNG, DA TEMPERATUR UND ZEIT AUCH VON DER JEWEILIGEN MENGE UND QUALITÄT ABHÄNGEN.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES GRILLS

Zu grillende Speisen auf den Rost oder in eine Pfanne mit niedrigem Rand geben. Der Rost muss hierbei ganz oben eingeschoben werden, während die Fettpfanne unmittelbar darunter zu platzieren ist. Grill bei Backöfen mit Ventilator auf die Position  ,  bzw. bei Multifunktionsöfen auf Position  ,  einstellen.

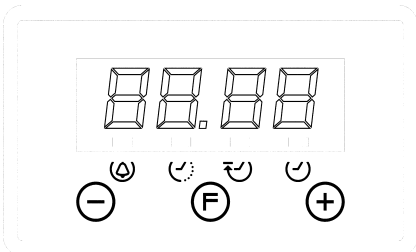
Je nach Art der des Gerichts (Fleisch, Fisch, Geflügel usw.) muss das Grillgut für ein gleichmäßiges Bräunen während der Zubereitung einmal umgedreht werden. Rein orientativ seien die folgenden Zubereitungszeiten erwähnt:

| Grillgut | Zubereitungszeit in Minuten Empfohlen |
|------------------------------|--|
| Dünnes Fleisch oder Scheiben | 4-6 |
| Normales Fleisch | 5-8 |
| Fisch ohne Schuppen | 8-10 |
| Fisch (z.B. Forelle, Lachs) | 12-15 |
| Würstchen | 10-12 |
| Sandwiches | 2-5 |





HINWEIS

- Zum Abdecken der Grillpfanne oder zum Aufwärmen keine Alu-Folie verwenden.
- Speisen nicht in Alu-Folie einwickeln bzw. unmittelbar unter den Grill legen; durch das hohe Reflexionsvermögen von Aluminium könnte es zu einer Beschädigung des Grills kommen.




VERWENDUNG DES ELEKTRONISCHEN TIMERS



Beschreibung der Timer-Funktionen:

-  Kurzeitwecker
-  Automatischer Garvorgang (Dauer)
-  Ende des Garvorgangs (Endzeit)
-  Einstellung der Uhr. 24-Stunden-LCD-Zeitanzeige.

Beschreibung der Tasten:


-  Minuten verringern
-  Auswahl der Timer-Funktionen
-  Minuten erhöhen

Kurzzeitwecker

Unabhängiger Kurzzeitwecker mit einem Einstellungsbereich bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Taste **F** einmal drücken. Die Alarmanzeige blinkt 5 Sekunden, so dass wir in dieser Zeit die gewünschte Zeit mit den Tasten **-** und **+** einstellen können. Anschließend wird der Timer sofort eingeschaltet. Nach Ablauf der Zeit blinkt die Anzeige und in regelmäßigen Zeitabständen ertönt ein Signalton, der durch Drücken der Taste unterbrochen werden kann. Wird der Signalton nicht unterbrochen, so wird er nach 2 Minuten automatisch abgeschaltet. Der Kurzzeitwecker kontrolliert keine Funktionen des Backofens.


Halbautomatisches Garen

A. Programmierung der Garzeit

Drücken Sie zweimal die Taste **F** und stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten **-** und **+** ein. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und erscheint in der Anzeige . Nach Ablauf der programmierten Zeit wird der Garvorgang unterbrochen und in regelmäßigen Abständen ertönt ein Signalton. Schalten Sie das Signal wie oben beschrieben ab.

Achtung! Bei Beendigung des Garvorgangs und Unterbrechung des Signaltons wird der Betrieb des Backofens nicht unterbrochen. Die Abschaltung muss manuell erfolgen.

B. Programmierung der Endzeit des Garvorgangs

Drücken Sie zweimal die Taste **F** und stellen Sie die Endzeit des Garvorgangs mit den Tasten **-** und **+** ein. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und erscheint in der Anzeige . Bei Erreichen der eingestellten Endzeit wird der Garvorgang unterbrochen und in regelmäßigen Abständen ertönt ein Signalton. Schalten Sie das Signal wie oben beschrieben ab.



Der Status der Programmierung kann jederzeit durch Drücken der Taste **F** angezeigt werden. Die Programmierung kann zudem jederzeit annulliert und der Zähler auf null gesetzt werden. Nach dem Drücken von **F** ist der Ofen für den Handbetrieb bereit.

Achtung! Bei Beendigung des Garvorgangs und Unterbrechung des Signaltons wird der Betrieb des Backofens nicht unterbrochen. Die Abschaltung muss manuell erfolgen.

Automatisches Garen. +



(Start und Ende des Garvorgangs)

- 1) Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die Taste **F** 2-mal drücken und die gewünschte Zeit mit **-** und **+** einstellen.
- 2) Programmieren Sie die Endzeit des Garvorgangs, indem Sie die Taste **F** 3-mal drücken und die gewünschte Uhrzeit mit **-** und **+** einstellen.
- 3) Stellen Sie mit dem Thermostatregler und Schalter die gewünschte Temperatur und Funktion ein.

Nach diesen Einstellungen leuchten die Anzeigen  und  fest auf und zeigen an, dass die Programmierung des Backofens nun abgeschlossen ist.


Praktisches Beispiel:



Wir benötigen eine Garzeit von 45 Minuten, die um 14.00 Uhr beendet werden soll.





- Drücken Sie 2-mal die Taste **F** und stellen Sie mit **-** und **+** 0.45 ein.
- Anschließend muss 3-mal die Taste **F** gedrückt und mit **-** und **+** 14.00 eingestellt werden.
- Nachdem diese Einstellungen vorgenommen wurden, werden erneut die aktuelle Uhrzeit und zudem die Anzeigen  und  entsprechend unserer Programmierung angezeigt, die somit übernommen und abgespeichert wurde.
- Um 13.15 Uhr (14.00 Uhr minus 45 Minuten) startet der Backofen den automatischen Betrieb.
- Um 14.00 Uhr schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt in regelmäßigen Abständen ein Signalton.
- Der Signalton kann mit jeder beliebigen Taste abgeschaltet werden.

Achtung! Bei Beendigung des Garvorgangs und Unterbrechung des Signaltons wird der Betrieb des Backofens nicht unterbrochen. Die Abschaltung muss manuell erfolgen.


Einstellung der Uhr

Unmittelbar nach dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz (sowie nach einem Stromausfall) erscheinen auf dem Display die Zahlen 12.00 und die Anzeige von  blinkt so lange, bis die richtige Uhrzeit eingegeben wurde.

Die Eingabe der aktuellen Uhrzeit erfolgt, indem mit  oder  die richtige Zeit eingestellt wird. Für eine Dauer von 5 Sekunden darf keine Taste gedrückt werden, damit die Eingabe übernommen werden kann. Werden die Tasten einige Sekunden lang betätigt, wird der Wechsel der angezeigten Zahlen erheblich beschleunigt.

Um die Uhrzeit zu ändern, muss  4-mal gedrückt werden, bis die Anzeige  blinkt, und anschließend mit  und  die richtige Uhrzeit eingegeben werden.

HINWEISE:

ACHTUNG! Bei Unterbrechung der Stromversorgung werden die programmierten Funktionen, einschließlich der Uhrzeit, vollständig gelöscht. Nach der Wiederherstellung der Stromversorgung blinkt die Anzeige von  und die Programmierung kann erneut vorgenommen werden.

REINIGUNG DES GERÄTS

WICHTIG

Aus Sicherheitsgründen muss vor Reinigung des Ofens stets erst der Netzstecker gezogen bzw. die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.

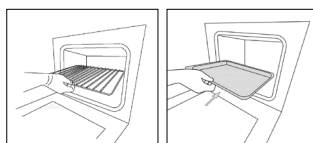
Nichtselbstreinigende Backöfen müssen nach ihrer Verwendung gereinigt werden. Hierfür muss das Gerät ausgeschaltet und noch warm, aber nicht mehr heiß sein, da sich in diesem Zustand die durch den Dampf beim Backen entstehende Fettschicht an den Wänden leichter entfernen lässt und die Fettspritzer auch noch nicht hart und fest geworden sind. Zur Reinigung müssen zunächst die seitlichen Chromhalterungen entfernt werden; diese sind hierzu vorne nach oben von der Wand abzuziehen und aus ihren rückwärtigen Aufnahmen zu befreien. Den Innenraum des Backofens mit einem weichen, mit einer verdünnten Ammoniaklösung getränkten Lappen auswischen, nachspülen und trocknen. Sollten hartnäckige Flecken oder Spritzer zurückbleiben, auf den Boden des Innenraums einen mit Ammoniak getränkten Lappen legen, Tür schließen und Wände nach ein paar Stunden noch einmal mit warmem Wasser und einem flüssigen Haushaltsreiniger behandeln, nachspülen und sorgfältig trocknen. Zur Reinigung der äußeren Hochglanzteile nur Wasser und Seife und einen weichen Lappen verwenden. Niemals scheuernde Reinigungsprodukte in Pulverform verwenden.

Zu vermeiden sind ferner saure und alkalische Produkte (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten usw.). Besonders die lackierten Wände dürfen nicht mit chlorhaltigen, sauren oder scheuernden Produkten behandelt werden. Ebenso wenig geeignet sind metallene Scheuerkissen oder harte Gegenstände, da diese Beschädigungen auf den Oberflächen hervorrufen können. Backofen nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfgeräten reinigen.

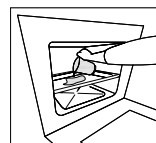
Normalerweise genügt es, den Backofen mit einem weichen Tuch und einem normalen Haushaltsreiniger warm auszuwischen. Zur Beseitigung von hartnäckigen Rückständen sollte wie folgt vorgegangen werden:


REINIGUNG VON BACKÖFEN MIT AQUASMART-SYSTEM

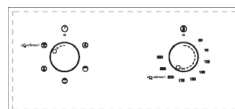
1 Alle inliegenden Teile wie Rost, entnehmen.



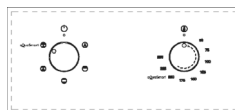
2 200 ml Seifenwasser in den unteren Bereich des Backblech geben.



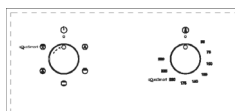
3 Backofen 15 Minuten lang auf die Funktion  bei 200° einstellen.



4 Temperaturregler von 200 °C auf 0 °C stellen. Backofen 20 Minuten lang abkühlen lassen.



5 AquaSmart-Funktion auf 0 stellen. Mit einem weichen Lappen oder Tuch reinigen.

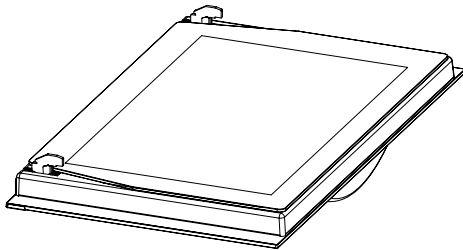


EMAILLIERTE TEILE

Nur für Emailflächen ausdrücklich empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Chlorhaltige Produkte sind unter allen Umständen zu vermeiden.

GLASFENSTER DER OFENTÜR

Zur Vermeidung von eventuellen Beschädigungen darf das Glasfenster nicht mit scheuernden Putzmitteln gereinigt werden. Eine zerkratzte Glasfläche könnte gefährliche Folgen haben.



AUSBAU DER OFENTÜR

Für eine bequemere Reinigung des Backraums kann die Ofentür entfernt werden. Nachstehend die Anleitung zum Ausbau der Ofentür bei den drei verschiedenen Türvarianten.

Tür vom Typ A / B2

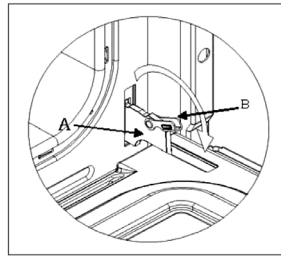
Die Scharniere "A" besitzen zwei bewegliche Stifte "B". Wird der Stift "B" angehoben, kann das Scharnier aus seiner Halterung gezogen werden.

Anschließend Tür halb schließen.

Hierauf Tür anheben und nach außen abziehen; Tür hierbei in unmittelbarer Nähe der beiden Scharniere halten.

Zum Wiedereinbau der Tür müssen die Scharniere zunächst in die entsprechenden Schlitze eingeführt werden. Anschließend Tür voll öffnen.

Die Tür darf erst geschlossen werden, wenn die beiden beweglichen Stifte "B" zur Halterung der Scharniere entsprechend eingedreht worden sind (Fig. 3).



WICHTIGER HINWEIS

- Beim Abnehmen der Tür darf das Blockiersystem der Scharniere nicht entfernt werden, da deren Klappmechanismus mit voller Wucht zurückspringen würde.
- Tür niemals in Wasser eintauchen.

Tür vom Typ B1

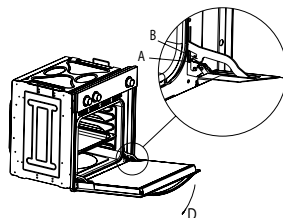
Tür voll bis Position "D" öffnen.

Die beiden beweglichen Scharnierelemente "A" bis Punkt "B" anheben. Anschließend Tür halb schließen.

Hierauf Tür anheben und nach außen abziehen; Tür hierbei in unmittelbarer Nähe der beiden Scharniere halten.

Zum Wiedereinbau der Tür müssen die Scharniere zunächst in die entsprechenden Schlitze eingeführt werden. Anschließend Tür voll öffnen.

Die Tür darf erst geschlossen werden, wenn die beiden beweglichen Scharnierelemente "A" zur Halterung der Scharniere entsprechend eingedreht worden sind (Fig. X).



WICHTIGER HINWEIS

- Beim Abnehmen der Tür darf das Blockiersystem der Scharniere nicht entfernt werden, da deren Klappmechanismus mit voller Wucht zurückspringen würde.
- Tür niemals in Wasser eintauchen.

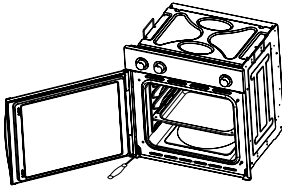
Tür vom Typ C

Tür öffnen und fest mit einer Hand halten.

Das untere Scharnier mit einem passenden Schraubenzieher an der Befestigung am Ofen lösen.

Anschließend oberes Scharnier aus seiner Halterung ziehen und Tür abnehmen.

Zum erneuten Anbringen der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

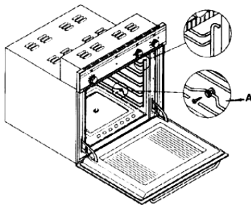


Mit dem Ofen geliefertes Zubehör (Fig. 4)

Der Backraum kann innen mit seitlich an der Ofenwand angebrachten Laufschiene ausgestattet sein. In diese Laufschiene werden der Backrost und das Backblech eingeschoben. Nachstehend die Anleitung zum Ausbau der Laufschiene bei den zwei verschiedenen Varianten.

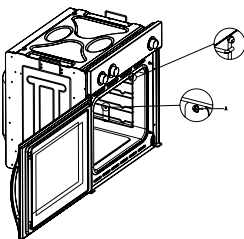
Gitter vom Typ 1

Zum Ausbauen der Laufschiene müssen diese bei Punkt A einfach nur leicht nach unten abgedrückt werden.



Gitter vom Typ 2

Zum Ausbauen der Laufschiene die entsprechende Halteschraube mit einem passenden Schraubenzieher lösen und Gitter nach oben abziehen.



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN HINWEISE ZUR INSTALLATION

Dieses Gerät darf nur von entsprechendem befugtem Fachpersonal in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden technischen Auflagen und EU-Bestimmungen installiert werden.:

Städtebaurechtliche Verordnungen des Umweltministeriums (in Großbritannien).

Städtebaurechtliche Normen des Entwicklungsministeriums (in Schottland).

IEE-Norm zur Verkabelung.

Stromführende Geräte am Arbeitsplatz.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Beim Auspacken des Geräts ist darauf zu achten, dass die nachstehend genannten Bauteile vollständig vorhanden sind:

- Bedienungsanleitung
- Ofenrost
- Eine Backpfanne
- Schrauben und Kaschierteile zur Befestigung des Backofens vor Ort

AUFSTELLUNG DES GERÄTS (siehe Fig. 5)

Dieses Gerät gehört zur Klasse I.

Eine Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Bei einer Zuwiderhandlung gegen die geltenden Unfallverhütungsvorschriften weist der Hersteller jegliche Haftung zurück.

WICHTIG

Der Schrank, in den das Gerät eingebaut wird, bzw. das diesbezüglich zum Einsatz gebrachte Material ist bei Betrieb des Backofens einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Raumtemperatur ausgesetzt.

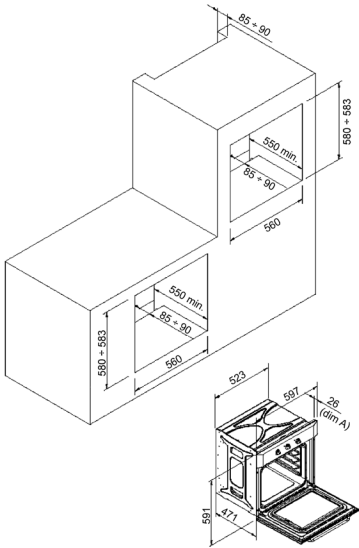
Bestimmte mit Kunststoffanteilen hergestellte Küchenmöbel neigen bereits bei niedrigeren als den angegebenen Temperaturwerten zu Verfärbungen oder Farbverlusten. Wird das Gerät also ohne Berücksichtigung der erwähnten Temperaturanforderungen eingebaut bzw. besteht kein Abstand von mindestens 4 mm zu einer benachbarten Schrankwand, liegt die diesbezügliche Verantwortung allein beim Besitzer.

HINWEISE ZUR INSTALLATION

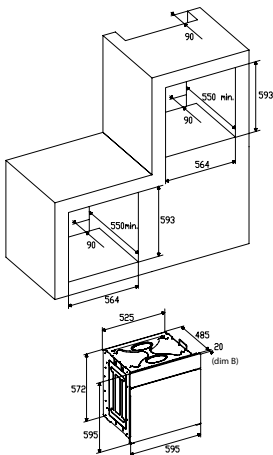
1. Wie in Fig. 5 dargestellt, muss der Backofen in eine Standardöffnung von 600 mm unterhalb des Kochfelds oder in eine Küchensäule eingebaut werden.
2. Beim Einbau des Backofens in eine Küchensäule muss auf eine ausreichende Belüftung geachtet werden. Hierzu die Rückwand des Schrankes abnehmen und wie in Fig. 5 dargestellt eine Öffnung von mindestens 85-90 mm vorsehen.
3. Der Backofen muss am Aufstellungsort sicher befestigt werden. Diesbezüglich sind die in den vier Ecken des Türrahmens vorgesehenen Schrauben "A" Fig. 5 zu verwenden.

Fig. 5: Abmessungen für den Einbau von einfachen elektrischen Backöfen mit einer Breite von 60 cm (die Ausbildung des oberen Gehäuses kann variieren) und Befestigung innerhalb des Schrankes.

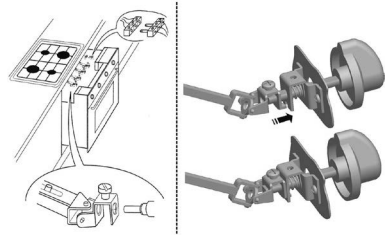
EINBAUMAßE FÜR OFEN MIT TÜRDICKE 26 mm (dim A)



INBAUMAßE FÜR OFEN MIT TÜRDICKE 20 mm (dim B)



4. Bei polyvalenten Einbauöfen sind wie in Fig. 6 dargestellt die entsprechenden Kardangelen zu verwenden.



- A. Halterung abnehmen.
- B. 75-90 mm Zwischenraum zwischen der Wand und dem rückwärtigen Einbaubereich bzw. dem Schrankboden.
- C. Sockel.
- D. Anzubringende Blende.

Fig. 7: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in ein Standard-Küchenmodul. Mindestlüftungsbedarf für obere und untere Unterbringung und Halterung des rückwärtigen Bereichs der Einheit.

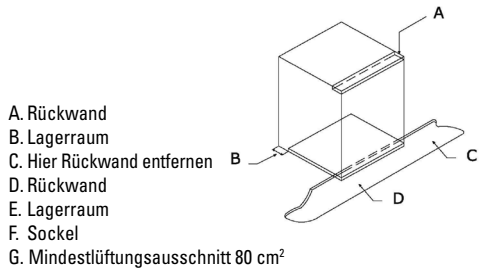
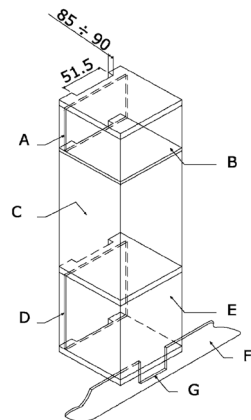


Fig. 8: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in einen Hochschrank.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor Anschluss des Geräts muss sichergestellt sein, dass die vor Ort vorhandene Netzspannung mit den diesbezüglichen Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

Der elektrische Anschluss sollte vorzugsweise nach NICEIC-Standard vorgenommen werden.

HINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Dieses Gerät muss über einen bequem zugänglichen automatischen Zweipol-Schalter mit 13 A und einem Kontaktabstand von 3 mm geführt werden.

WICHTIG

Die Leiter des Netzkabels entsprechen der folgenden Farbcodierung:

Gelb/grün - Erde
Blau- Nullleiter
Braun- Phase

- Der gelb/grüne Leiter muss an die mit "E", dem Erdungssymbol oder die gelb/grün markierte Klemme gelegt werden.
- Der blaue Leiter muss an die mit "N" markierte Klemme gelegt werden.
- Der braune Leiter muss an die mit "L" markierte Klemme gelegt werden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur erreichen.
- Beschädigte Netzkabel müssen durch ein vom Hersteller bzw. der zuständigen Kundendienststelle geliefertes gleichwertiges Kabel ersetzt werden.

AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Muss das Netzkabel ausgetauscht werden, ist diesbezüglich wie folgt vorzugehen:

1. Gerät vom Netz trennen, Halteschrauben lösen und Rückwand des Geräts abnehmen.
2. Halteschrauben und Schrauben der Anschlussklemmen lösen und altes Netzkabel entfernen.
3. Neues Kabel unter Beachtung der entsprechenden Farbcodierung anschließen und alle Schrauben wieder fest anziehen. Das neue Netzkabel muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

WARTUNG UND UNTERHALT

Vor allen Wartungs- und Unterhaltsarbeiten muss das Gerät zunächst vom Netz getrennt werden.

Während der Garantiezeit müssen alle anfallenden Wartungs- und Unterhaltsarbeiten der zuständigen Kundendienststelle des Herstellers überlassen werden. Jeder von diesbezüglich nicht befugten Personen vorgenommene Eingriff in das Gerät hat die Annullierung des bestehenden Garantieanspruchs zur Folge.

AUSTAUSCH DER LAMPE DES INNENRAUMS

(Fällt nicht unter die Garantie des Geräts.)

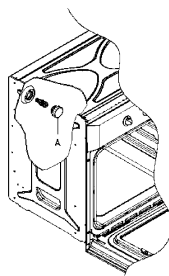
Für die Beleuchtung des Innenraums kommt eine Glühlampe mit 15 W bzw. 25 W für 300 °C vom Typ E-14 zum Einsatz.

ACHTUNG: Gerät vom Netz trennen, Ofentür (wie an anderer Stelle beschrieben) abnehmen und vorhandene Einsätze herausnehmen.

Glasabdeckung zum Schutz der Glühbirne gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen. Fig. 9 (A).

Alte Glühbirne herausnehmen, sicher und umweltfreundlich entsorgen, durch eine neue ersetzen und Schutzabdeckung wieder aufschrauben. Die neue Glühbirne muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

ANMERKUNG: Die Glasabdeckung kann sehr straff aufsitzen, weshalb zum Herausnehmen unter Umständen ein entsprechendes Werkzeug zum Einsatz gebracht werden muss.



PFLEGE UND AUSTAUSCH DER KATALYTISCHEN VERKLEIDUNG

(Eine bereits in das Gerät eingebaute katalytische Verkleidung fällt nicht unter die Garantie des Geräts.)

Zur Aufrechterhaltung des Selbstreinigungseffekts muss der Backofen zur Entfernung von hartnäckigen Flecken und Rückständen jeweils auf mindestens 200 °C aufgeheizt werden, damit diese nicht für immer bleiben.

Wird die Verkleidung schwarz und glänzend, muss sie durch neue Elemente ersetzt werden. Zum Austausch der Verkleidung alle Einsätze aus dem Backofen entnehmen.

Die neue Verkleidung kann als Ersatzteil direkt über die entsprechende Abteilung des Herstellers bezogen werden (siehe Liste auf der hinteren Umschlagseite). Bei der Bestellung müssen hierbei der genaue Gerätetyp und die Baureihennummer des Geräts angegeben werden, so wie sie auf dem Typenschild verzeichnet sind.

TECHNISCHE ANGABEN

INNENABMESSUNGEN

Höhe: 340 mm

Breite: 440 mm

Tiefe: 390 mm

Inhalt: 40 Liter

ELEKTRISCHE ANGABEN

Nennspannung:

220 V - 240 V ~ 50 Hz

Speiseanschluss: 13 A (automatischer Bipolar-Schalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm)

LEISTUNGS-AUFNAHME

Unterhitze: 1,30 kW

Oberhitze: 0,90 kW

Ventilator-Heizelement: 2,30 kW

Grill-Heizwiderstand: 1,35 kW

Netzkabel:

3 x 1,5 mm² Typ H07RN-F <HAR>

Innenraumbeleuchtung:

15 W - 25 W / 300 °C, Typ E-14

Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation des Geräts zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle von ihm als erforderlich oder angebracht erachteten Neuerungen ohne eine diesbezügliche Vorankündigung in das Gerät einzubringen.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

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

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

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

INFORMATION GÉNÉRALE

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


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

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

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

Pour toute information supplémentaire sur l'élimination de résidus, veuillez vous adresser à votre agence environnementale locale.

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

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme les déchets ménagers normaux. Ce produit doit être remis au point de ramas-



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

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

Symbole CE - 93/68 Basse tension - 73/23 CEM-89/336

Normes de Sécurité - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6

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

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

NOTE IMPORTANTE

MISE EN GARDE et INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Si le joint du four est très sale, la porte ne fermera pas correctement quand le four fonctionnera. Le devant des meubles situés près du four peut être endommagés. Le joint du four doit toujours être propre.
- Pendant son utilisation, l'appareil chauffe. Des précautions doivent donc être prises pour éviter de toucher des éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ouvrez le four en faisant attention: de la vapeur chaude peut en sortir et provoquer des brûlures à quiconque en serait proche.
- Ne versez pas d'eau dans le four quand il est très chaud: l'émail pourrait s'endommager.
- Cet appareil doit être installé correctement par une personne qualifiée et strictement en accord avec les instructions du fabricant.
- Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages personnels ou matériels résultants d'une utilisation non conforme aux indications du présent manuel ou d'une installation incorrecte de cet appareil.
- De la chaleur, de la vapeur et de l'humidité se produiront pendant l'utilisation du four. Évitez tout type de blessures et assurez-vous que la pièce est ventilée d'une façon adéquate. Si l'appareil est utilisé de façon prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire ; en cas de doute sur le volume nécessaire, veuillez consulter votre installateur qualifié.

MODE 'EMPLOI

Ce Manuel de l'Utilisateur doit être conservé pour de futures consultations et l'utilisation par quelqu'un qui ne serait pas familiarisé avec cet appareil.

Avant d'utiliser le four, en nettoyer soigneusement l'intérieur à l'eau tiède et au savon non abrasif. Introduire la grille et la lèchefrite dans leurs guides respectifs.

Ensuite, mettre le four à température maximale pendant environ 20 minutes pour éliminer tout résidu de graisse, d'huile ou de résines de fabrication qui pourraient causer des odeurs désagréables pendant la cuisson.

ATTENTION: Au cours de cette première cuisson, il est possible qu'un peu de fumée ou des odeurs désagréables se dégagent du four.

Dans ce cas, ventilez correctement la pièce jusqu'à la fin de ce premier fonctionnement. Cette simple opération terminée, le four sera prêt pour réaliser sa première cuisson.

Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation ménagère. Utilisez le four uniquement pour cuisiner des aliments.

UTILISATION DU FOUR

Le four est contrôlé par thermostat entre 50 °C et/ou 250 °C, en fonction de la température requise. Le pilote lumineux du thermostat s'allume et s'éteint pour indiquer le contrôle de température pendant les périodes de fonctionnement.

Le mode de cuisson désiré est sélectionné en utilisant le bou-

ton de contrôle multifonctions. Les fonctions pouvant être sélectionnées sont les suivantes:



A. LUMIÈRE DU FOUR. Automatique pour tous les modèles quand le mode de cuisson est choisi. La lumière du four reste allumée pendant que le four est utilisé.



B. MODE DE CONVECTION. Permet une cuisson traditionnelle avec de la chaleur des éléments supérieur et inférieur.



C. MODE D'ÉLÉMENT SUPÉRIEUR. Pour la cuisson douce, pour dorer ou pour conserver les plats cuisinés chauds.



D. MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR. Utilisé pour la cuisson lente et pour chauffer les repas.



E. MODE D'ÉLÉMENT CIRCULAIRE AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer uniformément avec le ventilateur et de cuisiner différents plats en même temps sur différents niveaux.



F. MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer par semi-convection avec l'élément inférieur pour des plats délicats.



G. MODE DE CONVECTION AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer par convection avec les éléments supérieur et inférieur pour une cuisson uniforme.



H. MODE GRIL. Pour gratiner et dorer les aliments.



I. MAXI-GRIL. Le même procédé qu'au point précédent mais l'élément du gril permet de griller une zone plus importante.



J. MODE DE GRIL AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de dorer rapidement pour que les aliments conservent leur jus. En mode cuisson à ventilation forcée, cette fonction est la plus efficace au niveau énergétique.



K. MODE DÉCONGÉLATION.

Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés.

CONSEILS UTILES

- Avant de cuisiner, assurez-vous de retirer du four tous les accessoires non utilisés.
- Préchauffez le four à une température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plats de cuisson au centre du four et, quand vous en utilisez plusieurs, laissez un espace entre eux pour que l'air circule.
- Ne pas remplir excessivement la lèchefrite pour préparer un gâteau au fruit juteux. Le jus des fruits qui dégoutte de la lèchefrite produit des taches qu'il est impossible d'éliminer.
- Ne pas introduire de plats sur la base du four et ne pas la couvrir de papier alu ; cela produirait une accumulation thermique. Les temps de cuisson et de grillades ne coïncideraient pas ce qui pourrait endommager l'émail.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pour voir les aliments (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Faites attention au moment d'ouvrir la porte pour éviter le contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Consultez l'information des récipients des aliments pour connaître les températures et les temps de cuisson. Lorsque vous vous serez familiarisé avec le rendement de votre appareil, les températures et les temps peuvent être modifiés pour les adapter à vos goûts personnels.

Vérifiez que les aliments congelés se décongèlent bien entièrement avant de les cuisiner, sauf indication contraire.

| Type d'aliment | Temp. °C | Guides | Temps de cuisson en minutes | |
|--|----------|--------|-----------------------------|-----------|
| | | | Conseillé | Personnel |
| Plats sucrés dans moule avec pâte battue | | | | |
| Gâteaux ou viennoiseries | 175 | 2 | 55-65 | |
| Tarte sublime | 175 | 3 | 60-70 | |
| Plats sucrés dans moule à "pastafiora" | | | | |
| Fond de tartes | 200 | 3 | 08-10 | |
| Fond de tarte avec fromage blanc | 200 | 3 | 25-35 | |
| Fond de tarte avec fruits | 200 | 3 | 25-35 | |
| Fond pour tartes | 180 | 3 | 30-45 | |
| Pain mou 1 Kg de farine | 200 | 3 | 25-35 | |
| Petits plats sucrés | | | | |
| "Pastafiora" | 200 | 3 | 10-15 | |
| Pâte à Beignets | 200 | 2 | 35-45 | |
| Pâte à Biscuits | 200 | 3 | 15-20 | |
| Lasagne | 225 | 2 | 40-50 | |
| Viandes (Temps de cuisson par cm d'épaisseur) | | | | |
| Rôtis à cuisson longue | 200 | 2 | 120-150 | |
| Rôtis à cuisson courte | 200 | 2 | 60-90 | |
| Boulettes | 200 | 2 | 30-40 | |
| Volailles | | | | |
| Canard 1 1/2 kg | 200 | 2 | 120-180 | |
| Oie 3 Kg | 200 | 2 | 150-210 | |
| Poulet grillé | 200 | 2 | 60-90 | |
| Dinde 5 Kg | 175 | 2 | 240-260 | |

| Type d'aliment | Temp. °C | Guides | Temps de cuisson en minutes | |
|----------------------------|----------|--------|-----------------------------|-----------|
| | | | Conseillé | Personnel |
| Gibier | | | | |
| Lièvre | 200 | 2 | 60-90 | |
| Pâté de chevreuil | 200 | 2 | 90-150 | |
| Gigot de cerf | 175 | 2 | 90-180 | |
| Légumes | | | | |
| Pommes de terre au four | 220 | 2 | 30-40 | |
| Flan aux légumes | 200 | 2 | 40-50 | |
| Poissons | | | | |
| Truite 200 | 2 | 40-50 | | |
| Daurade | 200 | 2 | 40-50 | |
| Pizza | 240 | 3 | 10-20 | |
| Gril | | | | |
| Côtelettes | | 4 | 8-12 | |
| Saucisses | | 4 | 10-12 | |
| Poulet grillé | | 2 | 25-35 | |
| Rôti de veau grillé 0,6 Kg | | | 50-60 | |

* Le numéro des guides fait référence au plus bas (l'appui sur le fond du four étant exclus puisque le plat ne peut y être introduit)

LES INFORMATIONS SUR LES EMPLACEMENT SONT DONNÉE À TITRE RADIO, ÉTANT DONNÉ QUE LE TYPE ET LE TEMPS DE CUISSON VARIENT EN FONCTION DE LA QUANTITÉ ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS.

COMMENT UTILISER LE GRIL

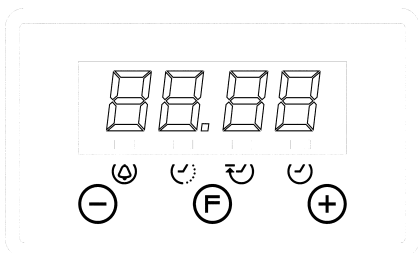
Posez les aliments que vous désirez dorer sur la grille ou dans un plat à bords très bas. La grille doit être placée au niveau le plus haut, alors que la lèchefrite doit rester au niveau le plus bas. Connecter la résistance gril sur la position du sélecteur pour les fours ventilés ☺, ☺☺ ou sur la position ☺☺, ☺☺☺ du sélecteur pour les fours multifonctions. En fonction du type d'aliment (viandes, poissons, volailles, etc.) il sera nécessaire de les retourner pour pouvoir exposer les deux faces aux rayons infrarouges du gril. À titre purement d'orientation, nous indiquons ci-après quelques temps de cuisson:

| Aliments au Gril | Temps de cuisson en minutes | |
|----------------------------------|-----------------------------|--|
| | Conseillé | |
| Viandes peu épaisses ou fines | 4-6 | |
| Viandes normales | 5-8 | |
| Poisson sans écailles | 8-10 | |
| Poisson (par ex. truite, saumon) | 12-15 | |
| Saucisses | 10-12 | |
| Sandwichs | 2-5 | |





MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de papier alu pour couvrir la lèchefrite ou pour chauffer.
- N'enveloppez pas les aliments dans du papier alu et ne les placez pas sous le gril - la grande réflectivité de l'aluminium pourrait endommager l'élément du gril.




UTILISATION DU MINUTEUR ÉLECTRONIQUE






Description des fonctions du minuteur :

-  Alarme d'avertissement
-  Cuisson avec fonction automatique (durée)
-  Fin du temps de cuisson (heure de fin de cuisson)
-  Configuration de l'horloge. Horloge de l'afficheur au format 24 heures

Description des touches :





-  Diminution des minutes
-  Sélecteur de fonctions du minuteur
-  Augmentation des minutes

Alarme d'avertissement

Avertisseur sonore indépendant qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 minutes. Pour régler la durée, appuyer une fois sur la touche . L'indicateur d'alarme se met alors à clignoter pendant 5 secondes, laps de temps pendant lequel il est possible de régler la durée souhaitée en appuyant sur les touches  et . Le compte à rebours démarre aussitôt. Une fois la durée écoulée, l'indicateur se met à clignoter et un signal sonore discontinu retentit (celui-ci peut être arrêté en appuyant sur la touche). Si ce signal n'est pas interrompu manuellement, il s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes. L'alarme d'avertissement ne contrôle aucune fonction du four.





Cuisson semi-automatique


A. Programmation de la durée de cuisson

Après avoir appuyé deux fois sur la touche , régler le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches  et . La cuisson démarre aussitôt et l'indicateur  apparaît sur l'afficheur. Après écoulement de la durée programmée, la cuisson s'arrête et un signal sonore discontinu retentit. Couper ce dernier comme indiqué précédemment.

Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

B. Programmation de l'heure de fin de cuisson







Après avoir appuyé trois fois sur la touche , régler l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches  et . La cuisson démarre aussitôt et l'indicateur  apparaît sur l'afficheur. Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, la cuisson s'arrête et un signal sonore discontinu retentit. Couper ce dernier comme indiqué précédemment.



L'état de la programmation peut être affiché à tout moment en appuyant sur la touche  est également possible d'annuler la programmation à tout moment en appuyant et en ramenant l'afficheur à zéro. Une autre pression de la touche permet ensuite de remettre le four en fonctionnement manuel.

Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

Cuisson automatique. +









(début et fin de cuisson)

- 1) Programmer la durée de cuisson en appuyant deux fois sur la touche  et en réglant la durée souhaitée à l'aide des touches  et .
- 2) Programmer l'heure de fin de cuisson en appuyant trois fois sur la touche  et en sélectionnant l'heure souhaitée à l'aide des touches  et .
- 3) Sélectionner la température et la fonction souhaitées à l'aide des commandes du thermostat et du sélecteur.

Une fois ces opérations réalisées, les indicateurs  et  s'allument de manière permanente sur l'afficheur pour signaler que le four est programmé.

Exemple pratique :

On souhaite réaliser une cuisson de 45 minutes qui doit se terminer à 14 h.

- Appuyer deux fois sur la touche  et sélectionner « 0.45 » à l'aide des touches  et .
- Appuyer trois fois sur la touche  et sélectionner « 14.00 » à l'aide des touches  et .
- Une fois ces opérations terminées, l'heure actuelle réapparaît sur l'afficheur et les indicateurs  et  s'allument pour confirmer que la programmation a été comprise et mémorisée.
- À 13 h 15 (14 h moins 45 minutes), le four se met en marche automatiquement.
- La cuisson s'arrête automatiquement à 14 h et le signal sonore discontinu retentit.
- Couper ce dernier en appuyant sur n'importe quelle touche.

Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

Configuration de l'horloge ⌚

Aussitôt après avoir branché le four (mais également après toute coupure de courant éventuelle), la valeur « 12.00 » apparaît sur l'afficheur et l'indicateur ⌚ se met à clignoter jusqu'à ce que l'heure exacte soit programmée.

Pour régler l'heure, il suffit d'appuyer sur la touche ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que la valeur exacte soit atteinte. Un retard d'acceptation de 5 secondes est établi et aucune touche ne doit être enfoncée pendant ce laps de temps. La vitesse de défilement de l'afficheur augmente de manière significative quelques secondes après avoir commencé à appuyer sur les touches.

Pour modifier l'heure de l'horloge, appuyer quatre fois sur ⊕ jusqu'à ce que l'indicateur ⌚ se mette à clignoter. Régler ensuite l'heure exacte à l'aide des touches ⊖ et ⊕.

REMARQUES

MISE EN GARDE ! Les coupures de courant provoquent l'annulation des fonctions programmées et des réglages de l'horloge. Après retour du courant, l'indicateur ⌚ se met à clignoter et le four peut être reprogrammé.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

IMPORTANT

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

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

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

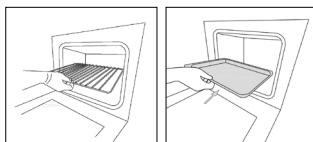
De plus, évitez l'utilisation de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.) Évitez l'utilisation de produits à base de chlore, d'acides ou d'abrasifs, en particulier pour le nettoyage des parois vernies.

N'utilisez pas non plus d'éponge métallique ou d'outils rigides, les finitions superficielles du four pouvant être endommagées. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ni d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.

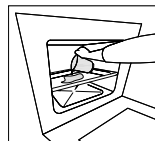
Normalement, passer un chiffon doux et humide avec un détergent chaud est suffisant ; cependant, pour les marques persistantes, il est recommandé de procéder comme suit :

SYSTEME DE NETTOYAGE DES FOURS EQUIPES DU SYSTEME AQUASmart

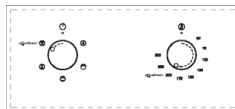
1 Retirer les composants internes, la grille



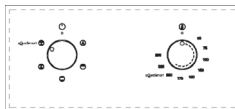
2 Verser 200 ml d'eau savonneuse au niveau de la Plateau du four.



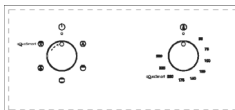
3 Placer le four en fonction aQuoSmart  pendant 15 minutes à 200 °C.



4 Placer le régulateur de température de 200 à 0 °C. Laisser le four refroidir pendant 20 minutes.



5 Régler la fonction AquaSmart sur 0. Nettoyer avec un chiffon doux.

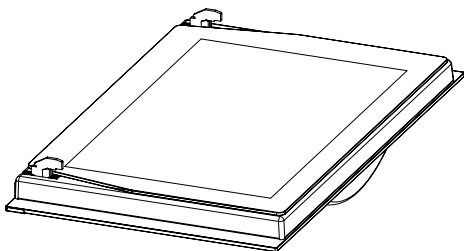


PIÈCES ÉMAILLÉES VITRIFIÉES

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

VITRE DE LA PORTE

N'utilisez jamais de produit abrasif pouvant endommager la vitre. N'oubliez pas que si la surface du panneau en verre se raie, cela pourrait provoquer une panne dangereuse.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

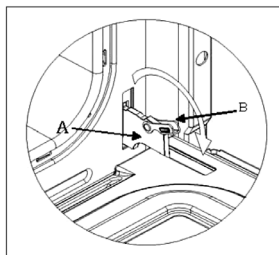
Type de porte A / B2

Les charnières « A » ont des boulons mobiles « B ». Levez le boulon « B » pour libérer la charnière de son logement. Fermez ensuite la porte jusqu'à la position intermédiaire.

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

Type de porte B1

Ouvrez totalement la porte jusqu'à la position « D »

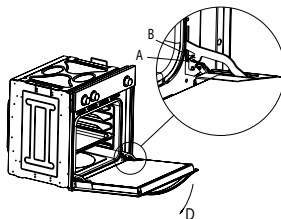
Levez les deux pattes mobiles « A » des charnières, jusqu'à fixer le point « B ».

Fermez ensuite la porte jusqu'à la position intermédiaire.

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

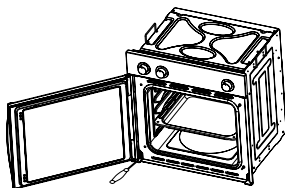
Type de porte C

Ouvrez la porte et tenez-la fermement.

À l'aide d'un tournevis adéquat, démontez la charnière inférieure de la partie maintenue au four.

Retirez ensuite la charnière supérieure de son logement et enlevez la porte.

Pour remonter la porte, réalisez l'opération inverse.

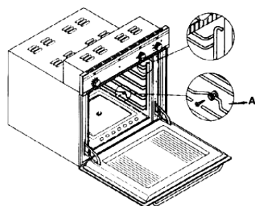


Accessoires inclus avec le four (Fig.4)

Le four peut être équipé de guides latéraux qui sont fixés à la paroi du four. Introduire les grilles et le lèche-fritte inclus dans les guides latéraux. Ci-après, le démontage des guides est décrit pour les deux types existant :

Grille type 1

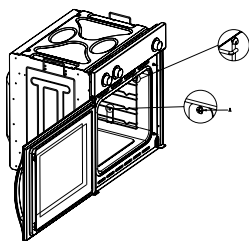
Pour retirer les guides latéraux il suffit d'exercer une légère pression vers le bas sur le point A.



Grille type 2

Pour retirer les guides latéraux, enlevez la vis à l'aide d'un tournevis adéquat puis déplacez la grille vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit libérée.

intermédiaire. Le procédé est le même que celui décrit plus haut.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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

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

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

Règlementations de câblage IEE.

Électricité dans les réglementations du travail.

MISE EN SERVICE PRÉALABLE DE L'APPAREIL

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

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

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

Ces appareils sont classés comme de Classe I.

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

IMPORTANT

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

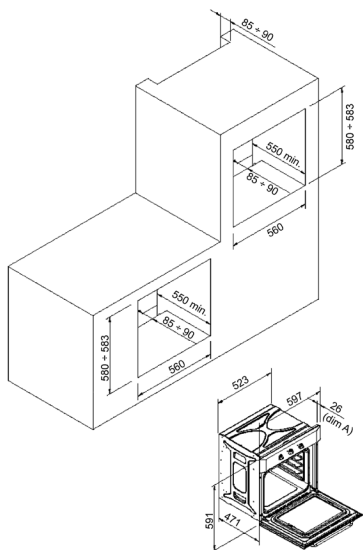
Des types de meubles de cuisine déterminés en vinyle ou laminés sont particulièrement sujets à souffrir des dommages par décoloration à des températures situées au-dessous de celles indiquées. Si l'appareil est installé sans que cette limite de température soit respectée ou s'il est placé à moins de 4 mm des armoires adjacentes, la responsabilité sera du propriétaire.

NOTES D'INSTALLATION

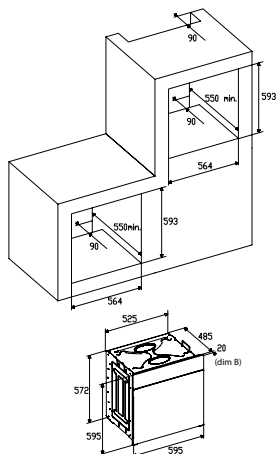
1. Le four doit être installé dans un logement standard de 600 mm, comme indiqué Fig. 5, soit sous une cuisinière soit dans une colonne.
2. En insérant le four dans une colonne, il est indispensable de retirer le panneau arrière du meuble pour assurer une ventilation suffisante, et de laisser une ouverture d'au moins 85-90 mm, comme indiqué Fig. 5.
3. Vérifier que le four a été fixé correctement et d'une façon sûre dans son logement. La fixation du four dans l'armoire se réalise avec 4 vis " A ", Fig. 5, une à chaque coin du cadre de la porte du four.

Fig. 5: Distances d'installation pour fours électriques simples de 60 cm de largeur (la forme de la carcasse supérieure peut varier) et de sa fixation dans l'armoire.,

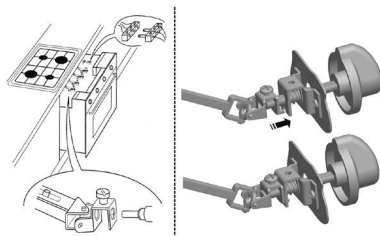
DIMENSIONS D'ENCASTREMENT POUR FOUR AVEC UNE ÉPAISSEUR DE PORTE DE 26 mm (dim A)



DIMENSIONS D'ENCASTREMENT POUR FOUR AVEC UNE ÉPAISSEUR DE PORTE DE 20 mm (dim B)



4. Dans le cas d'une installation de fours polyvalents, installer les cardans comme indiqué Fig. 6.



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

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

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

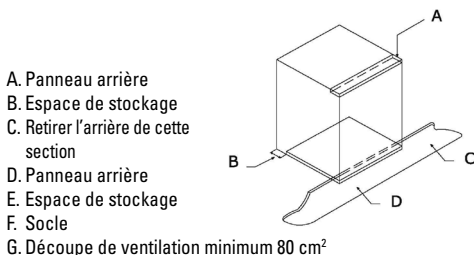
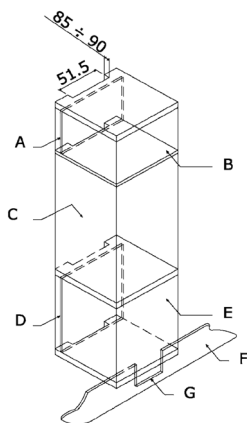


Fig. 8: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une armoire haute.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension d'alimentation marquée sur la plaque signalétique coïncide bien avec la tension de l'alimentation de réseau.

Pour les installations électriques, le registre NICEIC est recommandé.

MISE EN GARDE - CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À LA TERRE

Cet appareil doit être câblé à un interrupteur automatique bipolaire de 13 A avec prise protégée, qui ait une séparation de contacts de 3 mm et située dans un endroit facilement accessible près de l'appareil.

IMPORTANT

Les conducteurs du câble d'alimentation de réseau sont codés par couleurs de la façon suivante:

Vert et jaune - Terre
Bleu - Neutre
Marron - Ligne

- Le conducteur vert et jaune doit être connecté à la borne marquée d'un " E " ou d'un symbole de terre ou de couleur vert et jaune. Le conducteur bleu doit être connecté à la borne marquée d'un "N". Le conducteur marron doit être connecté à la borne marquée d'un "L".
- À aucun point, le câble ne devra arriver à une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial que fournira le fabricant ou le service après-vente.

REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION DE RÉSEAU

Si le câble d'alimentation de réseau doit être remplacé, procéder de la façon suivante:

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation, dévisser les vis de fixation et retirer le panneau arrière.
2. Dévisser les vis de fixation et celles des bornes pour libérer le câble existant.
3. Monter le nouveau câble qui devra remplir les spécifications en rapport avec les Informations Techniques, en assurant la connexion correcte des codes de couleur et que toutes les vis soient correctement serrées.

MAINTENANCE

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

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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

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

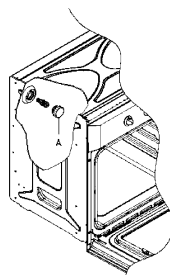
Le four est équipé d'une lampe dont les caractéristiques sont les suivantes: 15 W ou 25 W, 300 °C et du type E-14

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

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

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

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



ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DES REVÊTEMENTS CATALIQUES

(Quand ils sont montés, les revêtements ne sont pas couverts par la garantie de l'appareil)

Pour maintenir "toujours propres" d'une façon efficace les revêtement, le four doit être chauffé à un minimum de 200 °C à condition qu'il existe des taches persistantes, pour éviter qu'elles ne deviennent permanentes.

Si les revêtements deviennent noirs et brillants, ils doivent être changés pour des neufs. Retirer tous les accessoires internes pour faciliter le remplacement des revêtements.

Les revêtements de rechange peuvent être achetés directement au Service de Pièces de Rechange du fabricant (voir détails sur la quatrième page de couverture). Au moment de passer la commande, indiquez les références du type de produit décrit sur la plaque signalétique et/ou le numéro de série de l'appareil.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DIMENSIONS INTÉRIEURES

Hauteur: 340 mm

Largeur: 440 mm

Profondeur: 390 mm

Volume utile: 40 litres

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

Tension nominale:

220 V - 240 V ~ 50 Hz

Connexion d'alimentation: 13 A (interrupteur automatique bipolaire avec prise protégée, avec séparation de contacts de 3 mm

ABSORPTION DE PUISSANCE

Résistance sole: 1,30 kW

Résistance plafond: 0,90 kW

Résistance ventilateur: 2,30 kW

Résistance Gril: 1,3 kW

Câble d'alimentation de réseau:

3 x 1,5 mm² type H07RN-F <HAR>

Ampoule du four:

15 W - 25 W / 300 °C vis du type E-14

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

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



USER INSTRUCTIONS

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

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

GENERAL INFORMATION

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT NOTICE SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNING

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

- This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.
- The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
- Heat, vapour and humidity are produced during use, avoid all kinds of personal damage and ensure that the room is suitably ventilated. If used for a prolonged period of time, additional ventilation may be necessary – consult a qualified installer if you have any doubts about the necessary volume.



E. FAN-ASSISTED CIRCULAR ELEMENT MODE. Provides uniform heating with the fan and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.



F. FAN-ASSISTED LOWER ELEMENT MODE. This provides heating by semi-convection with the lower element for delicate dishes.



G. FAN-ASSISTED CONVECTION MODE. This provides convection heating of the upper and lower elements for uniform cooking.



H. GRILL. For gratinating and browning food.



I. MAXI-GRILL. As above, but the grill element provides a larger area for roasting.



J. FAN-ASSISTED GRILL. This provides fast browning so that food remains juicy. For convection baking, this is the most energy-efficient function.



K. THAWING MODE. The fan works without heat to reduce the thawing time for frozen food.

INSTRUCTIONS

This User Manual must be kept for future reference and use by someone who is not familiar with the appliance.

Before using the oven, carefully clean the inside with a non-abrasive detergent and warm water. Introduce the grill and tray in their respective runners. Once the operation is complete, turn the oven on to the maximum temperature for approximately 20 minutes to remove any traces of manufacturing grease, oil or resins which may cause unpleasant odours when cooking.

WARNING: During this first heating some smoke or unpleasant odours may appear. Should this happen ventilate the room suitably until the first operation is finalised.

Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.

This appliance is exclusively for domestic use.

Use the oven to cook food only.

USING THE OVEN

The oven is controlled by a thermostat between 50 °C and 250 °C, depending on the temperature required. The thermostat pilot light turns on and off to indicate the temperature control during use.

The required cooking mode is selected using the multi-functional control button. The functions that may be selected are:



A. OVEN LIGHT. Automatic when selecting the cooking mode for all models. The oven light remains on when using the oven.



B. CONVECTION MODE. Provides traditional cooking with heat from the upper and lower elements.



C. UPPER ELEMENT MODE. For gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.



D. LOWER ELEMENT MODE. For slow cooking and heating food.

USEFUL ADVICE

- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the centre of the oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not fill the tray to full when preparing a juicy, fruit cake. Any fruit juice that drips from the tray will produce stains that cannot be removed.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

COOKING INSTRUCTIONS

Read the information of the food packaging for the cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of the appliance, the temperatures and times may be varied to adapt them to your personal tastes.





Check that frozen food is completely thawed before cooking, unless indicated otherwise.

| Type of food | Temp. °C | Runners | Cooking time in minutes Suggested | Personal |
|---|----------|---------|-----------------------------------|----------|
| Cake mixture desserts in moulds | | | | |
| Sponges or buns | 175 | 2 | 55-65 | |
| Cake | 175 | 3 | 60-70 | |
| Short pastry desserts in moulds | | | | |
| Pie base | 200 | 3 | 08-10 | |
| Cheesecake pie base | 200 | 3 | 25-35 | |
| Fruit pie base | 200 | 3 | 25-35 | |
| Raised dough desserts in moulds | | | | |
| Pie base | 180 | 3 | 30-45 | |
| Soft bread 1 kg of flour | 200 | 3 | 25-35 | |
| Small pastries | | | | |
| Short pastry | 200 | 3 | 10-15 | |
| Doughnut dough | 200 | 2 | 35-45 | |
| Biscuit dough | 200 | 3 | 15-20 | |
| Lasagne | 225 | 2 | 40-50 | |
| Meats (Cooking time per cm of thickness) | | | | |
| Long roasts | 200 | 2 | 120-150 | |
| Short roasts | 200 | 2 | 60-90 | |
| Meatballs | 200 | 2 | 30-40 | |
| Poultry | | | | |
| Duck 1 1/2 Kg | 200 | 2 | 120-180 | |
| Goose 3 Kg | 200 | 2 | 150-210 | |
| Roast chicken | 200 | 2 | 60-90 | |
| Turkey 5Kg | 175 | 2 | 240-260 | |
| Game | | | | |
| Hare | 200 | 2 | 60-90 | |
| Leg of venison | 200 | 2 | 90-150 | |
| Vegetables | | | | |
| Oven-baked potatoes | 220 | 2 | 30-40 | |
| Cooked vegetable flan | 200 | 2 | 40-50 | |
| Fish | | | | |
| Trout | 200 | 2 | 40-50 | |
| Sea Bream | 200 | 2 | 40-50 | |
| Pizza | 240 | 3 | 10-20 | |
| Grill | | | | |
| Chops | | 4 | 8-12 | |
| Sausages | | 4 | 10-12 | |
| Grilled chicken | | 2 | 25-35 | |
| Spit-roasted veal 0,6Kg | | | 50-60 | |

* The runner number is counted from the bottom of the oven up (Excluding the base of the oven as trays cannot be placed on it)

THE POSITION INFORMATION IS INDICATIVE BECAUSE THE COOKING TYPE AND TIMES CHANGE DEPENDING ON THE QUANTITY AND QUALITY OF THE FOOD.

HOW TO USE THE GRILL

Place the food to be browned on the grid or in the shallow tray. The grid has to be placed on the highest runner, whilst the tray for collecting fat should be on the lower runner. Connect the grill using the following positions of fan-assisted oven selector knob ,  or in the position ,  of the multi-function oven selection knob.

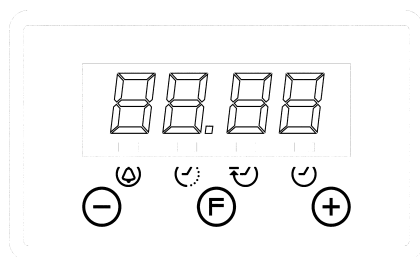
Depending on the type of food (meat, fish, poultry, etc.) it will be necessary to turn it over to expose both sides to the infra-red rays of the grill. For guidance only, we indicate some cooking times below:

| Food to be grilled | Cooking times in minutes Suggested |
|---------------------------|------------------------------------|
| Lean or thin meat | 4-6 |
| Normal meat | 5-8 |
| Fish without scales | 8-10 |
| Fish (e.g. Trout, salmon) | 12-15 |
| Sausages | 10-12 |
| Sandwiches | 2-5 |





WARNING

- Do not use aluminium foil to cover the grill tray or heat.
- Do not wrap elements in aluminium foil or place them under the grill - the great reflective quality of aluminium may damage the grill element.




USE OF THE ELECTRONIC TIMER






Description of the timer functions:

-  Warning alarm
-  Cooking in automatic mode (duration)
-  End of cooking time (time at end)
-  Setting the clock. Clock with 24-hour display.

Description of the buttons:





-  Reduce Minutes
-  Timer function selector
-  Increase Minutes

Warning alarm

An independent audible signal that can be set to a maximum time of 23 hours and 59 minutes. To set the time, press  once. The alarm indicator will flash for 5 seconds, during which time we can select the required time by pressing  and . The countdown will start immediately. At the end of the time, the indicator will flash and an intermittent sound signal will be triggered, which can be interrupted by pressing the button. If it is not stopped, it will do so automatically after 2 minutes. The warning alarm does not control any of the oven functions.





Semi-automatic cooking


A. Cooking time setting

By pressing  twice, set the cooking time using  and . The cooking will start immediately and appear on the  indicator. At the end of the set time, the cooking will be interrupted and the intermittent sound signal will be heard. Cancel it as indicated above.

Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.

B. Setting the cooking end time







By pressing  three times, set the chosen cooking end time using  and . The cooking will start immediately and appear on the  indicator. When the cooking time ends, the cooking will stop and the intermittent sound signal will be heard. Cancel it as indicated above.

The programming status can be seen at any time by pressing . The programming can also be cancelled at any time by pressing and resetting the display. Pressing after this will prepare the oven for manual operation.



Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.

Automatic cooking.

(Start and end of cooking)









- 1) Programme the cooking time by pressing  twice and selecting the required time with  and .
- 2) Set the end of the cooking time by pressing  3 times and selecting the required time with  and .

- 3) Select the required temperature and function using the thermostat controls and selector.

After these operations, the  and  indicators will continue to be shown on the display, showing that the oven has been programmed.


Practical example:



We want to cook for 45 minutes and for the cooking to end at 2 p.m.





- We press  twice and select 0.45 by using  and .
- We press  three times and select 14.00 with  and .
- After these operations, the current time will reappear on the display and the  and  indicators will show that our programming has been understood and memorised.
- At 1.15 p.m. (2 p.m. less 45 minutes), the oven will start automatically.
- At 2 p.m. the cooking will stop automatically and the intermittent sound signal will be heard.
- We can switch it off by pressing any button.

Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.


Setting the clock

When turning on the oven (and also after any possible power cut) the numbers 12.00 will appear in the panel and the  indicator will flash until we enter the right time.

To set the right time, press  or  to adjust. There is a 5-second lapse for acceptance during which no button must be touched. The rate of change will increase considerably a few seconds after the buttons have been depressed.

To change the clock time, we can press  4 times until the  indicator flashes and set the correct time with  and .

NB

WARNING! any power cut cancels the programmed functions, including the clock. When the power supply returns, the  indicator will flash and can be reprogrammed

CLEANING THE APPLIANCE

IMPORTANT

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

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

Remove the chrome-plated wire side supports; pull the front part upwards to unattach them from the wall and remove them from the rear orifices. Clean the oven with a soft cloth soaked in a diluted ammoniac solution; rinse and dry. If there are still stains and splashes, place a damp cloth soaked in ammoniac at the back, close the door and, after a few hours, wash the oven with warm water and liquid detergent, rinse and dry carefully. To clean the shiny metal outside doors, use a soft cloth with soap and water; do not use any powdered products that contain abrasive substances.

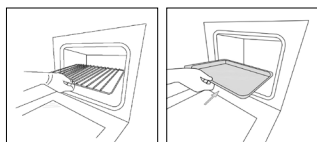
Also avoid the use of acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acid or abrasive substances specially for cleaning the varnished walls. Do not use thick steel wool or hard utensils, as they can damage the surface finishes.

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

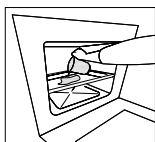
Normally, wiping with a damp soft cloth and warm detergent is enough, but for stubborn stains the following is recommended:


OVEN CLEANING SYSTEM EQUIPPED WITH THE AQUAS-MART SYSTEM

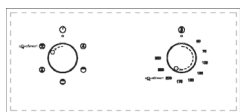
1 Take out the internal components: screen.



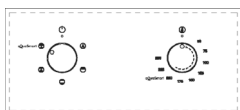
2 Pour 200 ml of soapy water on the Tray



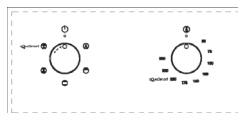
3. Turn on **aQuaSmart**  and set the oven at 200° for 15 minutes



4. Move the temperature control from 200°C to 0°C. Let the oven cool down for 20 minutes.



5. Move the AquaSmart function to 0. Wipe clean with a rag or soft cloth.

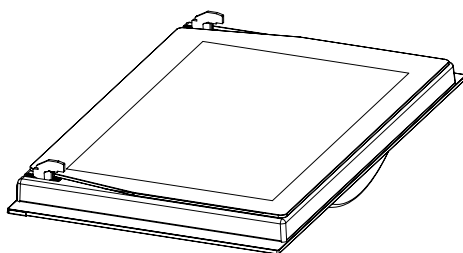


VITRIFIED ENAMELLED PARTS

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

GLASS DOOR PANEL

Do not use abrasive products which could damage the glass. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, it could cause a dangerous failure.



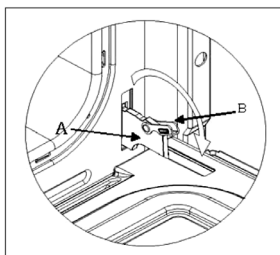
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO REMOVING THE DOOR FROM THE OVEN

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

Door type A / B2

The hinges "A" have two moving bolts "B". When the bolt "B" is lifted, the hinge comes out of its housing. Then close the door to the half-way position. Next, lift the door upwards and remove it, sliding it outwards; hold the door by the sides close to the hinges when doing this. To replace the door, first slide the hinges into their grooves and open the door completely.

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



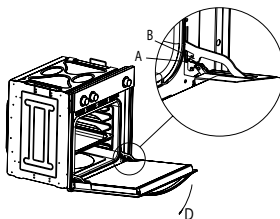
WARNING

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

Door type B1

Open the door fully to position "D". Lift the two mobile links "A" of the hinges, until fixing at point "B". Then close the door to the half-way position. Next, lift the door upwards and remove it, sliding it outwards; hold the door by the sides close to the hinges when doing this.

To replace the door, first slide the hinges into their grooves and open the door completely. Remember to turn the two moving links "B" used to engage the two hinges before closing the door (Fig. X).

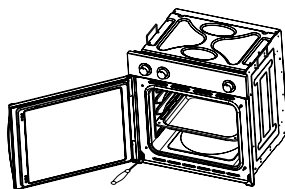


WARNING

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

Door type C

Open the door and support it firmly. Using a suitable screwdriver remove the lower hinge by the part fixed to the oven. Then remove the upper hinge from its place and take off the door. To replace the door, follow the same steps in reverse.

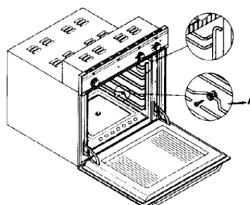


Oven accessories (Fig. 4)

The oven can be provided with lateral guides fitted to the oven wall. Insert the grid and oven sheet provided on the lateral guides. To remove the guides proceed as follows for the two types:

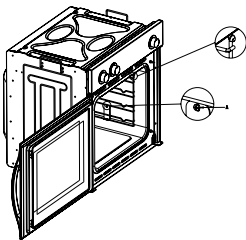
Bars type 1

To remove the lateral guides press downwards at point A.



Bars type 2

To remove the lateral guides take out the screw using a suitable screwdriver, lift the bars upwards until they are free.



INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

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

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

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

IEE wiring regulations.

Electricity in labour regulations.

PRIOR START-UP OF THE APPLIANCE

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

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

FITTING THE APPLIANCE (see Fig. 5)

These appliances are classified as Class I.

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

IMPORTANT

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

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

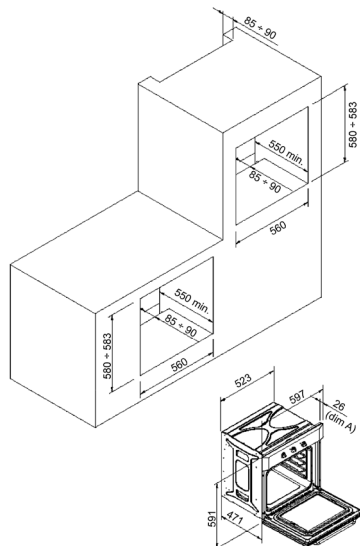
If the appliance is installed without paying attention to this temperature limit or if it is placed less than 4 mm from the adjacent cupboards, liability will belong to the owner.

INSTALLATION NOTES

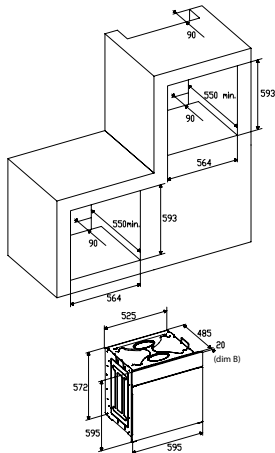
1. The oven has to be installed in a standard gap of 600mm, as indicated in Fig. 5, whether under a hob or in a column.
2. On inserting the oven in a column, it is essential in order to ensure there is enough ventilation, to remove the rear panel of the furniture and have an opening of at least 85-90mm as indicated in Fig. 5.
3. Check that the oven has been fixed securely in the housing. Fixing the oven into the cupboard is done using 4 screws "A" Fig. 5. One in each corner of the oven door frame.

Fig. 5: Installation distanced for simple electric ovens of 60 cms wide (the shape of the upper casing may vary) and attachment to the cupboard.

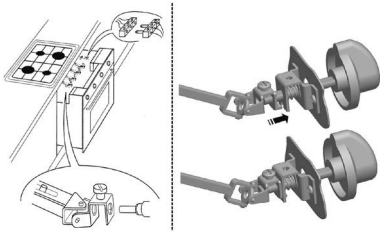
BUILT IN DIMENSION FOR OVEN WITH DOOR THICKNESS OF 26mm (dim A)



BUILT IN DIMENSION FOR OVEN WITH DOOR THICKNESS OF 20mm (dim B)

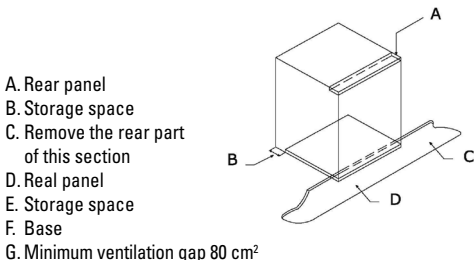


4. When installing multipurpose ovens install the s shown in figure n°6.



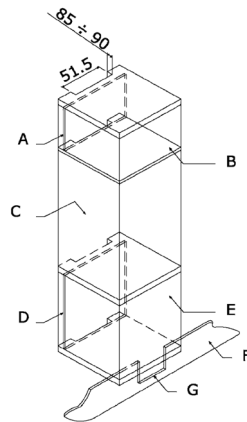
- A. The support runner must be removed
- B. Spacing of 75-90 mm between the wall and the rear part of the support shelf and the base of the cupboard
- C. Base
- D. False box front to be assembled

Fig. 7: Ventilation and gap requirements for the installation of a simple electric oven in a standard cooking unit. Minimum ventilation requirements for upper, base and support shelves for the rear part of the unit.



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

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



ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the voltage marked on the specifications plate coincides with the voltage of the electricity network.

The NICEIC register is recommended for electrical installations.

WARNING – THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

This appliance must be wired to a 13 A bipolar automatic switch with protected socket, which has a 3 mm separation between contacts and is placed in an easily accessible place next to the appliance.

IMPORTANT

The conductors of the network power supply lead are coded by colours are follows:

- Green and yellow -Earth
- Blue - Neutral
- Brown - Live

- The green and yellow conductor must be connected to the terminal marked "E" or with the symbol of the earth or which is green and yellow.
- The blue conductor must be connected to the terminal marked "N".
- The brown conductor must be connected to the terminal marked "L".
- The lead must not reach a temperature higher than 50 °C above the ambient temperature at any point.
- If the power lead is damaged, it must be replaced by a special lead or unit supplied by the manufacturer or it after-sales service.

REPLACEMENT OF THE NETWORK POWER SUPPLY LEAD

If it is necessary to replace the network power supply lead, proceed as follows:

1. Disconnect the appliance from the power supply, unscrews the fastening screws and remove the rear panel.
2. Unscrew the fastening screws and those of the terminals to free the existing lead.
3. Assemble the replacement lead which must comply with the information listed in the Specifications, ensuring the correct connection of the colour codes and that all the screws are correctly tightened.

MAINTENANCE

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

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

REPLACEMENT OF THE OVEN LIGHTBULB

(Not covered by the appliance guarantee.)

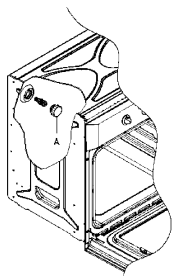
The oven has a light with the following characteristics: 15 W or 25 W, 300 °C and type E-14

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

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

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

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



CARE AND REPLACEMENT OF THE CATALYTIC COVERING

(When assembled, the covering is not covered by the appliance guarantee).

In order to keep the covering "always clean" efficiently, the oven must be heated to a minimum of 200 °C whenever there are stubborn stains, so that they do not become permanent. If the covering becomes black and shiny, they must be replaced. Remove all the internal accessories to facilitate the replacement of the covering.

The replacement covering may be bought directly from the Manufacturer's Replacement Part Department (see details included in the cover). Indicate the reference numbers of the product type described in the specifications plate and/or the series number of the appliance on ordering.

SPECIFICATIONS

INTERIOR DIMENSIONS

Height: 340 mm
Width: 440 mm
Depth: 390 mm
Useful volume: 40 litres

ELECTRICAL INFORMATION

Nominal voltage:

220 V - 240 V ~ 50 Hz

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

POWER ABSORPTION

Base Resistance: 1,30 kW

Roof Resistance: 0,90 kW

Fan Resistance: 2,30 kW

Grill Resistance: 1,35 kW

Network power cable:

3 x 1.5 mm² type H07RN-F <HAR>

Oven light bulb:

15 W - 25 W / 300 °C screw type E-14

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

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



ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Ringraziamo la nostra clientela per la fiducia riposta in uno dei nostri prodotti dal quale speriamo possa ottenere prestazioni ottimali. Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti del presente manuale per un adeguato uso dei prodotti. La targhetta delle specifiche del forno viene fornita con l'apparecchio. In detta targhetta, che appare nell'aprire lo sportello, sono riportati tutti i dati d'identificazione dell'apparecchio ai quali si dovrà fare riferimento per ordinare i pezzi di ricambio.

INFORMAZIONE GENERALE

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio. È importante conoscere le funzioni di controllo prima di iniziare a usare l'apparecchio.

Si prega di memorizzare i consigli e le avvertenze contenute nel paragrafo intitolato "IMPORTANTE - Avvertenze ed istruzioni di sicurezza".


- Il presente apparecchio è destinato ad uso privato nell'ambito domestico e può essere incassato in un armadio di cucina standard o di altro genere.
- Qualora lo si voglia utilizzare in veicoli tipo camper si deve tener conto delle indicazioni specifiche riportate nelle Istruzioni di Installazione.
- Usarlo per altri scopi o in ambienti non esplicitamente indicati dal fabbricante rende la garanzia priva di validità e esclude eventuali responsabilità del fabbricante.
- La garanzia copre eventuali difetti elettrici o meccanici dell'apparecchio nonostante sia soggetta a determinate esclusioni indicate nelle Condizioni di Garanzia del fabbricante.
- Quanto in precedenza riportato non pregiudica i diritti statutari del cliente.

Prima di usare il presente apparecchio, assicurarsi di rimuovere l'imballaggio protettivo o il rivestimento.

Si prega di smaltire l'imballaggio differenziando i diversi materiali e smaltendoli nel rispetto della legislazione locale relativa al riciclaggio dei residui in maniera tale da collaborare alla salvaguardia dell'ambiente.

Gli imballaggi sono stati fabbricati con materiali non nocivi per l'ambiente; È possibile recuperarli o riciclarli in quanto si tratta di prodotti ecologici. Riciclando l'imballaggio si contribuisce al risparmio di materie prime e alla riduzione del volume dei rifiuti industriali e domestici.

È possibile richiedere ulteriori informazioni relative allo smaltimento dei residui all'apposita agenzia locale per l'ambiente. Nell'utilizzare il presente elettrodomestico per la prima volta, è probabile che si avverta un odore particolare dovuto al rivestimento protettivo o all'umidità, odore che sparisce dopo un breve lasso di tempo.

Il simbolo  Nel prodotto o nell'imballaggio si precisa che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Per disfarsi del presente prodotto si prega di

portato nell'apposito centro di riciclaggio creato per lo smaltimento degli elettrodomestici e degli apparecchi elettronici. In questo modo si è sicuri di smaltirlo correttamente evitando danni all'ambiente ed alla salute pubblica, danni che si presenterebbero qualora questo prodotto non venisse riciclato nella maniera dovuta. Per ottenere ulteriori informazioni sullo smaltimento di questo prodotto, contattare, presso l'amministrazione municipale, l'apposito servizio di residui domestici o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto.

Il presente apparecchio è stato fabbricato e distribuito nel rispetto dei requisiti essenziali delle seguenti DIRETTIVE E DELLE NORMATIVE EUROPEE CEE:

Simbolo CE - 93/68 Bassa tensione - 73/23 CEM-89/336

Norme di sicurezza - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Il presente apparecchio adempie le normative inerenti alla soppressione delle radio-interferenze

Il fabbricante fedele alla propria politica di miglioramento permanente dei prodotti, si riserva il diritto di modificare il prodotto realizzando cambiamenti considerati necessarie senza previo avviso.

AVVISO IMPORTANTE AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Il presente apparecchio adempie le normative previste dalla legislazione di sicurezza europea in vigore, tuttavia, il fabbricante desidera sottolineare che tale rispetto della normativa non evita il fatto che le superfici dell'apparecchio si scaldino durante l'uso e continuino ad essere calde dopo il funzionamento.
- Il fabbricante raccomanda vivamente di tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini in tenera età.
- Qualora non si possa evitare la permanenza dei bambini in cucina si consiglia di tenerli permanentemente sotto controllo.
- Si raccomanda inoltre di fare attenzione durante l'uso e la pulizia. Leggere attentamente il paragrafo relativo alla pulizia e quello sulla manutenzione.
- Non sistemare oggetti pesanti sul forno e non forzare lo sportello quando lo si apre, nel farlo infatti si potrebbero danneggiare le cerniere dell'elettrodomestico.
- Si prega di non allontanarsi dalla cucina qualora si stia utilizzando olio o grasso caldo in quanto esistono seri rischi di incendio.
- Non riporre casseruole o vassoi sulla parte inferiore delle cavità del forno e non rivestirle con carta stagnola.
- Non conservare mai oggetti infiammabili all'interno del forno, potrebbero provocare un incendio.
- Non fare entrare a contatto gli accessori o i cavi elettrici con le zone calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di riscaldamento addizionale o per asciugare biancheria.
- Non installare l'apparecchio in prossimità di tende oppure mobili tappezzati.

- Non sollevare o rimuovere gli utensili di cucina tirando gli sportelli o le manopole in quanto potrebbe causare danni.
- Se la guarnizione del forno è molto sporca lo sportello non chiude bene quando il forno è in funzione. Le parti frontali dei mobili vicini si potrebbero danneggiare. Mantenere pulita la guarnizione del forno.
- Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Si devono prendere le dovute precauzioni per evitare di toccare gli elementi scaldanti che si trovano all'interno del forno.
- Aprire il forno con cura. Può fuoriuscire del vapore caldo e provocare bruciature a chi vi si trova vicino.
- Non gettare acqua all'interno del forno molto caldo. Può danneggiare lo smalto.
- Il presente apparecchio lo deve installare correttamente una persona qualificata attenendosi strettamente alle istruzioni del fabbricante.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati dall'uso non corretto o da un impianto non a norma.
- Durante l'uso si genera calore, vapore ed umidità. Evitare danni personali ed assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata. Se si utilizza in maniera prolungata, può essere necessaria una ventilazione addizionale- rivolgersi ad un installatore qualificato se si hanno dei dubbi sul volume necessario.

ISTRUZIONI PER L'USO

Questo manuale dell'utente si deve conservare per future consultazioni e l'uso da parte di persone che non conoscono l'apparecchio.

Prima di usare il forno, pulirne a fondo l'interno con detergente non abrasivo e acqua tiepida. Introdurre la griglia vassoio e il vassoio nelle loro apposite guide. Una volta terminata l'operazione, portare il forno alla temperatura massima per 20 minuti circa per eliminare eventuali resti di grasso, olio o resine di fabbrica che potrebbero causare odori sgradevoli durante la cottura.

ATTENZIONE: Durante la prima cottura potrebbe fuoriuscire un po' di fumo o si potrebbero notare odori sgradevoli. In tal caso ventilare la stanza adeguatamente finché si finisce di usare l'apparecchio.

Una volta realizzata questa semplice operazione, il forno è pronto per la prima cottura.

Il presente apparecchio è atto esclusivamente per uso domestico.

Utilizzare il forno soltanto per cucinare alimenti.

USO DEL FORNO

Il forno dispone di controllo termostatico che va dai 50 °C e/o 250 °C. Scegliere la temperatura desiderata. La spia luminosa del termostato si accende e si spegne per indicare il controllo di temperatura durante il funzionamento.

La modalità di cottura desiderata si seleziona usando il pulsante di controllo multifunzionale. Le funzioni che si possono selezionare sono le seguenti:



A. LUCE DEL FORNO. Automatica quando si seleziona la modalità di cottura per tutti i modelli. La luce del forno rimane accesa quando si usa il forno.



B. TIPO DI CONVEZIONE. Modalità di cottura tradizionale con calore dalle resistenze superiori ed inferiori.



C. MODALITÀ RESISTENZA SUPERIORE. Si usa per la cottura delicata, dorare o conservare in caldo le vivande.



D. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORE. Si usa per la cottura a fuoco lento e per scaldare le vivande.



E. MODALITÀ DI RESISTENZA CIRCOLARE CON VENTILAZIONE. Modalità di riscaldamento uniforme con ventilazione che consente di cucinare svariati piatti allo stesso tempo su diversi livelli.



F. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORI CON VENTILAZIONE. Modalità di riscaldamento per semi-convezione con la resistenza inferiore per piatti delicati.



G. TIPO DI CONVEZIONE CON VENTILAZIONE. Modalità di riscaldamento per convezione con le resistenze superiori e inferiori per una cottura uniforme.



H. MODALITÀ GRILL. Per gratinare e dorare gli alimenti.



I. MAXI-GRILL. La stessa modalità della posizione precedente, però la resistenza del grill offre una zona più ampia per cucinare.



J. MODALITÀ DI GRILL CON VENTILAZIONE. Offre una doratura veloce perché gli alimenti non si asciughino. Nel caso di cottura con ventilazione forzata, questa è la funzione più efficiente a livello energetico.



K. MODALITÀ SCONGELAMENTO. La ventilazione funziona senza calore per ridurre il tempo di scongelamento degli alimenti congelati.

CONSIGLI PRATICI

- Prima di cucinare, assicurarsi di rimuovere dal forno tutti gli accessori non utilizzati.
- Riscaldare previamente il forno portandolo alla temperatura di cottura prima di usarlo.
- Collocare i vassoi di cottura al centro del forno e lasciare degli spazi tra uno e l'altro perché circolino l'aria.
- Non riempire il vassoio eccessivamente per preparare una deliziosa torta di frutta. Il succo della frutta che gocciola dal vassoio produce delle macchie che sono difficili da eliminare.
- Non introdurre vassoi nella base del forno e non rivestirli con carta stagnola. Potrebbe creare accumulazione termica. I tempi di cottura e di arrosto non coincidono e potrebbero danneggiare lo smalto
- Si consiglia di aprire lo sportello il meno possibile per controllare gli alimenti (la spia del forno rimane accesa durante la cottura).
- Fare attenzione nell'aprire lo sportello per evitare il contatto con i pezzi caldi ed il vapore.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Consultare l'informazione riportata sulla confezione degli alimenti per sapere le temperature ed i tempi di cottura. Una volta che si ha una certa dimestichezza con il rendimento dell'apparecchio, si possono cambiare le temperature ed i tempi per adattarli ai propri gusti personali.

Verificare se gli alimenti congelati si scongelano a fondo prima di cuocerli, a meno che le indicazioni siano diverse.






| Tipo di alimento | Temp. °C | Guide | Tempo di cottura in minuti | |
|--|----------|-------|----------------------------|-----------|
| | | | Consigliato | Personale |
| Dolci su stampi con pasta liquida | | | | |
| Torte o pasticceria salata | 175 | 2 | 55-65 | |
| Torta sublime | 175 | 3 | 60-70 | |
| Dolci di pasta frolla su stampi | | | | |
| Base di torte | 200 | 3 | 08-10 | |
| Base di torta con ricotta | 200 | 3 | 25-35 | |
| Base di torta con frutta | 200 | 3 | 25-35 | |
| Dolci con pasta lievitata su stampi | | | | |
| Base per torte | 180 | 3 | 30-45 | |
| Pane morbido 1kg di farina | 200 | 3 | 25-35 | |
| Dolcetti | | | | |
| Pasta frolla | 200 | 3 | 10-15 | |
| Pasta per frittelle | 200 | 2 | 35-45 | |
| Pasta per biscotti | 200 | 3 | 15-20 | |
| Lasagne | | | | |
| | 225 | 2 | 40-50 | |
| Carni (Tempo di cottura in base a ogni cm. di spessore) | | | | |
| Arrosto di lunga cottura | 200 | 2 | 120-150 | |
| Arrosto di breve cottura | 200 | 2 | 60-90 | |
| Polpette | 200 | 2 | 30-40 | |
| Pollame | | | | |
| Anatra 1 1/2 kg | 200 | 2 | 120-180 | |
| Oca 3 kg | 200 | 2 | 150-210 | |
| Pollo arrosto | 200 | 2 | 60-90 | |
| Tacchino 5Kg | 175 | 2 | 240-260 | |

| Tipo di alimento | Temp. °C | Guide | Tempo di cottura in minuti | |
|--------------------------------------|----------|-------|----------------------------|-----------|
| | | | Consigliato | Personale |
| Cacciagione | | | | |
| 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 | |
| Pudding di verdure cotte | 200 | 2 | 40-50 | |
| Pesce | | | | |
| Trotta | 200 | 2 | 40-50 | |
| Pagello | 200 | 2 | 40-50 | |
| Pizza | 240 | 3 | 10-20 | |
| Grill | | | | |
| Cotolette | | 4 | 8-12 | |
| Salsicce | | 4 | 10-12 | |
| Pollo allo spiedo | | 2 | 25-35 | |
| Arrosto di vitello allo spiedo 0,6Kg | | | 50-60 | |

* Il numero di guide si riferisce a quello più basso (escluso l'appoggio sulla base del forno dove il vassoio non si può introdurre)

I DATI RIPORTATI IN PRECEDENZA SONO INDICATIVI PERCHÉ LA MODALITÀ ED IL TEMPO DI COTTURA VARIANO IN BASE ALLA QUANTITÀ E LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI.

COME SI USA IL GRILL

Collocare gli alimenti che si desidera dorare nella griglia vassoio oppure in una pirofila dai bordi molto bassi. La griglia vassoio si deve collocare nella posizione più alta, mentre il vassoio per raccogliere il grasso verrà posto nella posizione più bassa. Attivare la resistenza grill nella posizione del selettore nei forni ventilati ,  o nella posizione , ,  del selettore in forni multi-funzione.

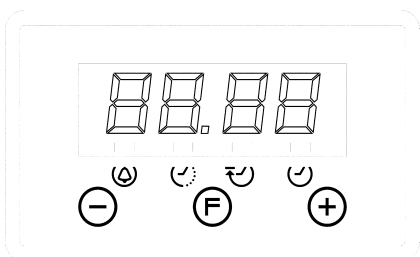
In base al tipo di alimento (Carni, pesci, pollame ecc.) Sarà necessario girare gli alimenti per poter esporre le due parti ai raggi infrarossi del grill. A mero titolo orientativo, indichiamo alcuni tempi di cottura:

| Alimenti al Grill | Tempo di cottura in minuti Consigliato |
|--------------------------------|--|
| Carni basse o sottili | 4-6 |
| Cari normali | 5-8 |
| Pesce senza squame | 8-10 |
| Pesce (per es. Trota, salmone) | 12-15 |
| Salsicce | 10-12 |
| Panini | 2-5 |

AVVERTENZE

- Non usare carta stagnola per rivestire il vassoio del grill o per scaldare.
- Non avvolgere gli alimenti con la carta stagnola e non riporli al di sotto del grill - Il gran potere riflettente dell'alluminio potrebbe danneggiare la resistenza del grill.

UTILIZZO DEL TIMER ELETTRONICO



Descrizione delle funzioni del timer:

- Allarme di avviso
- Cottura con funzione automatica (durata)
- Fine tempo di cottura (orario di fine cottura)
- Configurazione dell'orologio. Orologio con display digitale a 24 ore.

Descrizione dei pulsanti:

- Riduzione dei minuti
- Selezione funzioni timer
- Aumento dei minuti

Allarme di avviso

Segnalatore acustico indipendente che può essere programmato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti. Per programmare il tempo, premere una volta il pulsante . La spia di allarme lampeggia per 5 secondi, durante i quali è possibile selezionare il tempo desiderato premendo i tasti e . Il conto alla rovescia inizia immediatamente. Allo scadere del tempo, la spia lampeggia e si attiva un segnale acustico intermittente che può essere interrotto premendo il pulsante. Se non viene interrotto, il segnale cesserà automaticamente dopo 2 minuti. L'allarme di avviso non controlla le funzioni del forno.

Cottura semi-automatica

A. Programmazione del tempo di durata della cottura

Premendo due volte il pulsante , stabilire il tempo di cottura desiderato tramite i pulsanti e . La cottura inizierà immediatamente e sarà indicata nella spia . Una volta trascorso il tempo programmato, la cottura si interrompe e si attiva il segnale acustico intermittente. Interromperlo come indicato precedentemente.

Attenzione, una volta terminato il processo di cottura e interrotto l'allarme, il forno continua a essere in funzione. Occorre quindi spegnerlo manualmente.

B. Programmazione dell'orario di fine cottura

Premendo tre volte il pulsante , stabilire l'orario di fine cottura desiderato tramite i pulsanti e . La cottura inizierà immediatamente e sarà indicata nella spia . Una volta raggiunto l'orario stabilito di fine cottura, la cottura si interrompe e si attiva il segnale acustico intermittente. Interromperlo come indicato precedentemente.

È possibile visualizzare lo stato di programmazione in qualsiasi momento premendo il pulsante . È inoltre possibile annullare la programmazione in qualsiasi momento, premendo e portando l'indicatore a zero. Premendo successivamente, si predispose il forno al funzionamento manuale.

Attenzione, una volta terminato il processo di cottura e interrotto l'allarme, il forno continua a essere in funzione. Occorre quindi spegnerlo manualmente.

Cottura automatica. +

(Inizio e fine cottura)

- 1) Programmare il tempo di durata della cottura premendo 2 volte il pulsante e selezionando il tempo desiderato tramite e .
- 2) Programmare l'orario di fine cottura premendo 3 volte il pulsante e selezionando l'orario desiderato tramite e .
- 3) Selezionare la temperatura e la funzione desiderate tramite i pulsanti di selezione e del termostato.

Dopo aver effettuato queste operazioni, nell'indicatore saranno visualizzate in modo fisso le spie e , a indicare che il forno è stato programmato.

Esempio pratico:

Si desidera impostare una cottura di 45 minuti che termini alle ore 14:00.

- Premere 2 volte il pulsante e selezionare 0:45 tramite e .
- Premere 3 volte il pulsante e selezionare 14:00 tramite e .

- Dopo aver effettuato queste operazioni, nell'indicatore verrà visualizzato l'orario attuale e compariranno le spie (☺) e (☹) a conferma che la programmazione è stata accettata e memorizzata.
- Alle ore 13:15. (ore 14:00 meno 45 minuti), il forno entrerà in funzione automaticamente.
- Alle ore 14:00 la cottura si interromperà automaticamente e si attiverà il segnale acustico intermittente.
- Interrompere il segnale premendo un tasto qualsiasi.

Attenzione, una volta terminato il processo di cottura e interrotto l'allarme, il forno continua a essere in funzione. Occorre quindi spegnerlo manualmente.

Configurazione dell'orologio (☺)

Subito dopo il collegamento (anche dopo un'eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica) sul pannello sono visualizzati i numeri 12:00 e la spia (☺) lampeggia finché non viene inserito l'orario corretto.

Per inserire l'orario corretto, è necessario premere (⊖) o (⊕) fino al raggiungimento dell'orario corretto. Vi è un ritardo di accettazione di 5 secondi durante i quali non bisogna toccare i pulsanti. La velocità di modifica dell'indicatore aumenta notevolmente qualche secondo dopo la prima pressione dei pulsanti.

Per modificare l'orario dell'orologio è possibile premere 4 volte (⊕) finché l'indicatore lampeggia (☺) e impostare l'orario corretto tramite (⊖) e (⊕).

NOTE

ATTENZIONE! l'interruzione dell'alimentazione elettrica provoca la cancellazione delle funzioni programmate, compreso l'orologio. Una volta ristabilito il collegamento elettrico, la spia (☺) lampeggia ed è possibile riprogrammare l'orologio.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

IMPORTANTE

Come precauzione di sicurezza, prima di iniziare eventuali operazioni di pulizia del forno staccare la presa di corrente o staccare la linea di alimentazione dell'apparecchio.

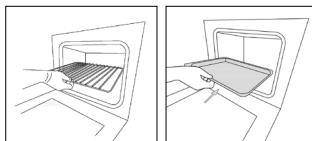
La pulizia del forno privo di pannelli di auto-pulizia deve essere realizzata dopo l'uso, quando è spento ma ancora tiepido, non caldo, in maniera tale che lo strato di grasso prodotto dai vapori della cottura sulle pareti sia ancora facile da rimuovere, inoltre gli schizzi di grasso non hanno ancora uno spessore eccessivamente duro e consistente. Rimuovere i supporti laterali cromati; Sollevare la parte anteriore per staccarli dalla parete e estrarli dai fori posteriori Pulire il forno con un panno morbido imbevuto con una soluzione diluita di ammoniacca; Sciacquare ed asciugare. Se rimanessero ancora macchie oppure schizzi, porre sulla base un panno umido imbevuto di ammoniacca, chiudere lo sportello e, trascorse alcune ore, lavare il forno con acqua calda e detergente liquido, sciacquare ed asciugare con cura. Per pulire le parti esterne in metallo brillante, usare un panno morbido con acqua e detergente; non bisogna usare mai prodotti in polvere che contengano particelle abrasive.

Si prega inoltre di evitare l'uso di sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare l'uso di prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti smaltate. Non usare neanche lana d'acciaio grossa o utensili duri, potrebbero danneggiare le rifiniture superficiali. Non utilizzare pulitrici ad alta pressione né apparecchi a vapore per pulire il forno.

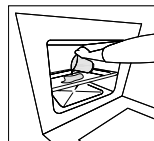
Normalmente, passare un panno morbido umido con detergente caldo è sufficiente, ma per le macchie persistenti si consiglia quanto segue:

SISTEMA DI PULIZIA DEL FORNO CON TECNOLOGIA AQUASMART

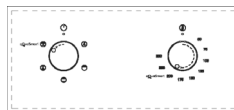
- 1 Rimuovere i componenti interni, griglia



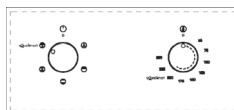
- 2 Versare 200 ml di acqua con sapone nella parte Teglia.



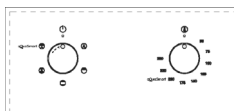
- 3 Accendere il forno con **aQuoSmart**  per 15 minuti a 200°.



- 4 Spostare il regolatore di temperatura da 200 °C a 0 °C. Far raffreddare il forno per 20 minuti.



- 5 Spostare la funzione AquaSmart su 0. Pulire con uno strofinaccio o un panno morbido.

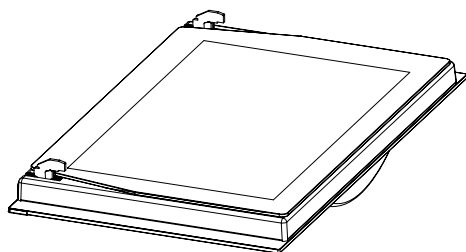


PEZZI SMALTATI VETRIFICATI

Utilizzare soltanto pulitrici consigliate per questo tipo di materiale - evitare i prodotti a base di cloruro come la candeggina.

VETRO DELLO SPORTELLO

Non usare prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiarlo. Tenere presente che eventuali graffiature sulla superficie di vetro potrebbero causare guasti pericolosi.



COME ESTRARRE LO SPORTELLO DAL FORNO

Per agevolare la pulizia all'interno del forno, si potrà estrarre lo sportello. Di seguito si dettaglia la procedura di smontaggio del vetro, da applicare con i tre tipi di sportello esistenti.

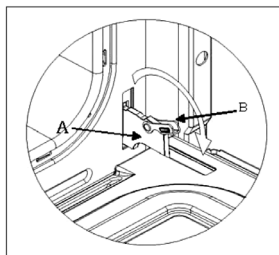
Sportello del Tipo A / B2

Le cerniere "A" sono munite di perni mobili "B". Sollevando il perno "B", la cerniera esce dal suo alloggiamento. Di seguito, chiudere lo sportello fino a raggiungere la posizione intermedia.

A questo punto sollevare lo sportello ed estrarlo, facendolo scivolare verso l'esterno; per eseguire l'operazione si dovranno afferrare i lati del medesimo vicino alle cerniere.

Per montare di nuovo lo sportello, innanzitutto si dovranno fare scivolare le cerniere dentro le scanalature. Di seguito, aprire completamente lo sportello.

Non dimenticare di far ruotare i due perni mobili "B" utilizzati per fissare le due cerniere prima di chiudere lo sportello (Fig. 3).



AVVISO

- Fare attenzione a non togliere il sistema di bloccaggio delle cerniere mentre si estrae lo sportello, visto che il meccanismo della cerniera farebbe ritorno in maniera brusca.
- È assolutamente proibito immergere lo sportello in acqua.

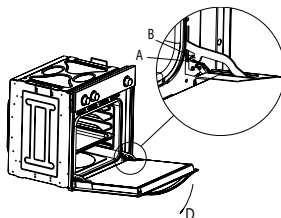
Sportello del Tipo B1

Aprire lo sportello del tutto, fino a raggiungere la posizione "D". Sollevare i due anelli mobili "A" delle cerniere fino a sostenere il punto "B".

Di seguito, chiudere lo sportello fino alla posizione intermedia. Sollevare lo sportello ed estrarlo facendolo scivolare verso l'esterno; per eseguire l'operazione si dovranno afferrare i lati del medesimo vicino alle cerniere.

Per montare di nuovo lo sportello, innanzitutto si dovranno fare scivolare le cerniere dentro le scanalature. Di seguito, aprire completamente lo sportello.

Non dimenticare di far ruotare i due anelli mobili "A" utilizzati per fissare le due cerniere prima di chiudere lo sportello (Fig. X).



AVVISO

- Fare attenzione a non togliere il sistema di bloccaggio delle cerniere mentre si estrae lo sportello, visto che il meccanismo della cerniera farebbe ritorno in maniera brusca.
- È assolutamente proibito immergere lo sportello in acqua.

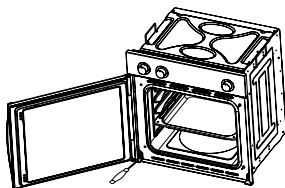
Sportello del Tipo C

Aprire lo sportello e tenerlo saldamente.

Servendosi di un cacciavite adatto, togliere la cerniera inferiore dalla parte fissata al forno.

Di seguito, togliere la cerniera superiore dal suo alloggiamento ed estrarre lo sportello.

Per montare di nuovo lo sportello, eseguire l'operazione al contrario.

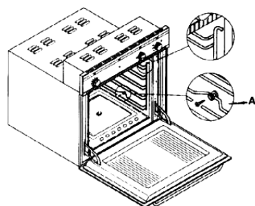


Accessori in dotazione con il forno (Fig.4)

Il forno potrà essere dotato di guide laterali che vanno fissate alla parete del medesimo. Inserire in codeste guide laterali le griglie e il vassoio di serie. Di seguito, si specifica la procedura di smontaggio delle guide da applicare con i due tipi esistenti.

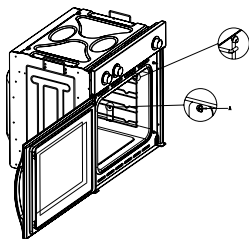
Griglia del Tipo 1

Per estrarre le guide laterali, sarà sufficiente esercitare una leggera pressione verso il basso sul punto A.



Griglia del Tipo 2

Per estrarre le guide laterali, si dovrà togliere la vite adoperando un cacciavite adeguato; spostare verso l'alto la griglia finché verrà rilasciata.



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Il presente apparecchio deve essere installato da una persona competente, ai sensi delle attuali normative di sicurezza del RU riportate di seguito oppure quelle equivalenti della Normativa Europea:

Disposizioni urbanistiche (pubblicate dal dipartimento dell'ambiente).

Normative urbanistiche (pubblicate dal dipartimento di sviluppo della Scozia).

Disposizioni di cablaggio IEE.

Elettricità nelle disposizioni del lavoro.

AVVIAMENTO PRELIMINARE DELL' APPARECCHIO

Quando si rimuove l'imballaggio verificare che vi siano i seguenti pezzi:

- Manuale di Istruzioni ed installazione
- griglia da forno
- 1 vassoio
- Viti e tapini per fissare l'apparecchio nell'alloggio

COLLOCAZIONE DELL'APPARECCHIO (vedere la Fig. 5)

Questi apparecchi appartengono alla Tipologia I.

Il collegamento a terra è obbligatorio ai sensi di legge. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità qualora non si rispettino le normative contro gli infortuni domestici.

IMPORTANTE

Il mobile o l'armadio adiacente ed i materiali utilizzati durante l'installazione devono essere resistenti agli aumenti di temperatura minima di 85 °C rispetto alla temperatura ambiente durante l'uso dell'apparecchio.

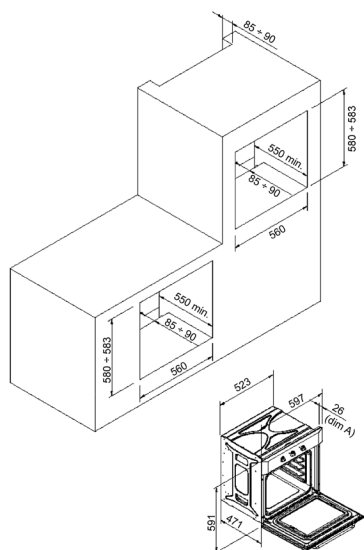
Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminati sono particolarmente propensi a riportare danni, come per esempio lo scolorimento causato spesso da temperature inferiori a quelle indicate. Se l'apparecchio viene installato senza rispettare detto limite di temperatura o viene collocato a meno di 4 mm dagli armadi adiacenti, la responsabilità sarà del proprietario.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

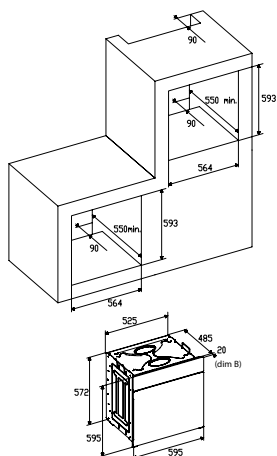
1. Il forno deve essere installato in uno spazio standard di 600 mm, come si indica nella Fig. 5, sia al di sotto di un piano cottura che in una colonna.
2. Nell'inserire il forno in una colonna è indispensabile, per assicurare una ventilazione sufficiente, estrarre il pannello posteriore del mobile e lasciare una apertura di almeno 85-90mm come indicato nella Fig. 5.
3. Verificare che il forno sia stato fissato in maniera sicura nell'apposito vano. Il fissaggio del forno nell'armadio si realizza con 4 viti "A" Fig. 5. Una in ogni angolo della cornice dello sportello del forno.

Fig. 5: Distanze di installazione per forni elettrici semplici di 60 cm di ampiezza (la forma della parte superiore può variare) e l'incasso nell'armadio.

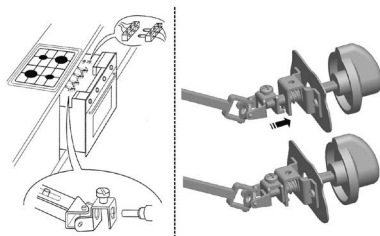
MISURE PER L'INCASSO DEL FORNO CON SPESSORE SPORTELLLO 26 mm (dim A)



MISURE PER L'INCASSO DEL FORNO CON SPESSORE SPORTELLLO 20 mm (dim B)



4. Qualora si tratti di forni polivalenti installare i cardini come si osserva nella figura n°6.



- A. La guida di supporto si deve rimuovere
- B. Distanziamento di 75-90 mm tra la parete e la parte posteriore dello scaffale di supporto e la base dell'armadio
- C. Battiscopa
- D. Parte frontale del falso cassetto da montare

Fig. 7: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un'unità di cucina standard. Requisiti di ventilazione minimi per gli scaffali superiori, di base e di supporto della parte posteriore dell'unità.

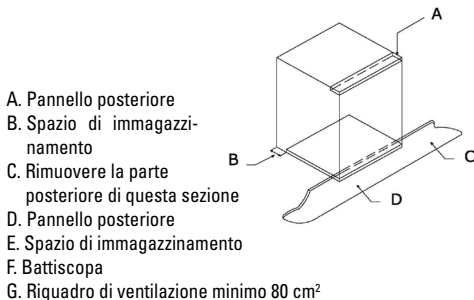
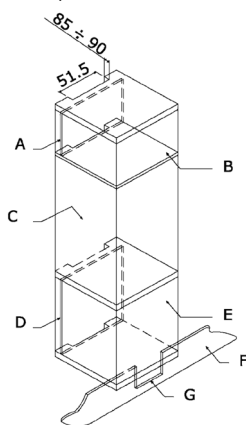


Fig. 8: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un armadio alto.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete indicata nella targhetta di specifiche coincida con la tensione della rete domestica.

Per le installazioni elettriche, si raccomanda la registrazione NICEIC.

AVVERTENZE - Il presente apparecchio si deve collegare a terra.

Il presente apparecchio si deve allacciare ad un interruttore automatico bipolare da 13 A con la presa protetta, che abbia una separazione di contatti di 3 mm posta in un luogo facilmente accessibile assieme all'apparecchio.

IMPORTANTE

I conduttori del cavo di alimentazione di rete sono codificati attraverso i seguenti colori:

Verde e giallo - terra

Blu - Neutro

Marrone - linea

- Il conduttore verde e giallo si deve collegare all'isolatore passante indicato con "E" oppure con il simbolo di terra o con in verde e giallo.
- Il conduttore blu si deve collegare all'isolatore passante indicato con "N".
- Il conduttore marrone si deve collegare all'isolatore passante indicato con "L".
- Il cavo, non deve arrivare in nessun punto ad una temperatura superiore ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un complesso speciale fornito dal fabbricante o dal servizio post-vendita.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DI RETE

Se è necessario sostituire il cavo di alimentazione di rete, procedere nel seguente modo:

1. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione, svitare le viti di fissaggio e rimuovere il pannello posteriore.
2. Svitare le viti di fissaggio e quelle degli isolatori passanti per liberare il cavo esistente.
3. Montare il cavo di sostituzione che deve adempiere le specifiche indicate nei dati tecnici, assicurando il collegamento adeguato dei codici colorati e verificando che tutte le viti siano state avvitate correttamente.

MANUTENZIONE

Prima di realizzare la manutenzione, staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica.

Durante il periodo di garanzia, se è necessario si devono prenotare tutti gli interventi del servizio al Centro Servizio di assistenza tecnico del fabbricante. Tenere presente che l'intervento o la riparazione realizzata da personale non autorizzato priva la garanzia di validità.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO

(Non rientra in garanzia.)

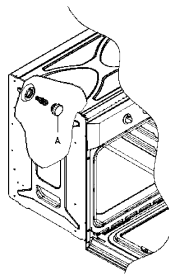
Il forno è provvisto di una lampadina dalle seguenti specifiche: 15 W o 25 W, 300 °C e tipo E-14

ATTENZIONE: Staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica, rimuovere lo sportello del forno (come indicato in precedenza), nonché gli scaffali del forno.

Rimuovere il rivestimento protettivo in vetro della lampadina girando in senso antiorario. Fig. 9 (A)

Svitare la lampadina vecchia e smaltirla in maniera sicura e ecologica, sostituirla con una della tipologia indicata nei dati tecnici e montare di nuovo la protezione.

AVVISO - La protezione in vetro potrebbe essere saldamente avvitata e, pertanto, possono essere necessarie delle tenaglie per svitarla.



CURA E SOSTITUZIONE DEI RIVESTIMENTI CATALITICI

(Quando sono montati, i rivestimenti non rientrano nella garanzia dell'apparecchio).

Perché i rivestimenti siano "sempre puliti" qualora vi siano delle macchie persistenti il forno si deve riscaldare ad un minimo di 200 °C, si evita in questo modo che le macchie diventino permanenti.

Se si lascia che i rivestimenti diventino neri e brillanti li si dovrà sostituire con degli altri nuovi. Rimuovere tutti gli accessori interni per facilitare la sostituzione dei rivestimenti.

I rivestimenti di ricambio si possono acquistare direttamente presso la Sezione di Ricambi del fabbricante (ulteriori informazioni nella copertina) Indicare gli estremi del tipo di prodotto riportati nella targhetta specifiche e/o il numero di serie dell'apparecchio nel realizzare l'ordine.

DATI TECNICI

DIMENSIONI INTERNE

Altezza: 340 mm
Ampiezza: 440 mm
Profondità: 390 mm
Volume utile: 40 litri

DATI ELETTRICI

Tensione nominale:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Collegamento di alimentazione: 13A (interruttore automatico bipolare con la presa protetta, con separazione di contatti di 3 mm)

ASSORBIMENTO DI POTENZA

Resistenza inferiore: 1,30 kW
Resistenza superiore: 0,90 kW
Resistenza ventilatore: 2,30 kW
Resistenza Grill: 1,35 kW

Cavo di alimentazione di rete:

3 x 1,5 mm² tipo H07RN-F <HAR>

Lampadina del forno:

15 W - 25 W / 300 °C vite tipo E-14

Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati da un'installazione non adeguata o da un impianto non a norma.

Il fabbricante si riserva il diritto di adattare e realizzare le modifiche considerate necessarie ed utili senza previo avviso.



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

Dank U voor de aankop van een van onze producten. Wij hopen dat U de beste prestaties ervan krijgen. Wij adviseren de aanwijzingen en tips in dit handboek zorgvuldig te volgen ten juiste gebruik van onze producten.

Het naamplaatje van de oven wordt met het apparaat meegeleverd. Het plaat kan worden gelezen als de deur wordt open gemaakt en het omvat alle identificatiegegevens van het apparaat. U moet naar deze gegevens verwijzen als U onderdelen bestelt.

ALGEMENE INFORMATIE

Les dit handboek zorgvuldig door alvorens het apparaat te gebruiken. Het is heel belangrijk dat u alle controlefuncties begrijpen alvorens met uw apparaat te koken.

Let goed op alle adviezen en tips onder de titel "BELANGRIJK – Waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften".

- Dit apparaat is geschikt voor huiselijk gebruik en kan in een standaard keukenkast of ander meubel worden geïntegreerd.
- Ten gebruik in voertuigen, bv karavanen, let op de passende aanwijzingen in de Opstellingsaanwijzingen.
- Door ieder ander gebruik, met een ander doel of in een ander omgeving zonder de uitdrukkelijke aanneming van de fabricant wordt de garantie of ieder verantwoordelijkheid ongeldig.
- Uw nieuw apparaat is gegarandeerd tegen elektrische of mechanische fouten, onder bepaalde uitsluitingen, die en de Garantievoorwaarden van de Fabricant worden aangegeven.
- De bovengenoemde voorwaarden hebben geen invloed op uw statutaire rechten.

Alvorens het apparaat te gebruiken, zorg ervoor, dat uw alle verpakkingen of bedekkingen weg heeft genomen. Om voor de milieubescherming te werken, scheid de verschillende verpakkingsmaterialen en gooi ze weg conform de plaatselijke wetgeving. De verpakking zijn milieuvriendelijk en kunnen herhaald of gerecycled worden. Door het recyclen van een verpakking kan men meer aan grondstoffen sparen en de volume industriële en huiselijke vuil verminderen.

Voor nadere informatie over afvalophaling raadpleeg de plaatselijke milieubestuur.

Bij het eerste gebruik kan de beschermingsbedekking een geur verspreiden; dit verdwijnt na een korte tijd.

Het symbool  op het product of de verpakking duidt aan, dat dit product geen gewone huiselijk afval. Dit product dient in een punt ter zameling en recycling van elektrisch en elektronisch afval. Zorg ervoor, dat dit product op een juiste manier wordt weggegooid, om eventuele beschadigingen aan het milieu en openbare gezondheid te vermijden, die bij een niet juiste behandeling van dit product kunnen ontstaan. Voor nadere informatie over de recycling van dit product, neem contact op met Uw gemeentebestuur, het dienst huisafval of de winkel waar U dit product heeft gekocht.

Dit apparaat werd gefabriceerd en verdeelt volgens de belangrijkste eisen van de volgende EUROPESE REGELINGEN EN EEG NORMEN:

Logo EG - 93/68 Laagspanning - 73/23 EMC-89/336 Veiligheidsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dit apparaat voldoet aan de vereisen ten vermeden van radiostoringen.

De fabricant voert een beleid ter constante verbetering van zijn producten; daardoor behoudt hij zich het recht om zonder voorafgaande kennisgeving de producten te wijzigen of aanpassen.

BELANGRIJKE AANWIJZING

WAARSCHUWING en VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat voldoet aan de hele tegenwoordige Europese wetgeving. Toch wil de fabricant ervoor waarschuwen, dat de oppervlakten van het apparaat gedurende het gebruik warm worden en blijven warm na het uitschakelen.
- Daarom adviseert de Fabricant om het apparaat buiten het bereik van baby's en kleine kinderen te houden.
- Indien het overmatig is, dat kinderen in de keuken zijn, moeten ze altijd onder de uiterste waakzaamheid blijven.
- Het is ook aanbevelenswaardig, dat U het oven heel zorgvuldig gebruikt en schoonmaakt. Les het paragraaf over schoonmaken en onderhoud door.
- Plaats geen zware voorwerpen op de oven en leun niet op de deur om ze open te maken; anders kunnen de scharnieren worden beschadigd.
- Laat geen warme olie of vet onverzorgd achter; er bestaat brandgevaar.
- Plaats geen pan of bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze nooit met aluminiumfolie.
- Bewaar geen vlaambare voorwerpen in de oven; er bestaat brandgevaar.
- Laat geen elektrische toebehoeren of snoeren in contact met de warme delen van het apparaat komen.
- Gebruik dit apparaat nooit voor bijzonder verhitten of om kledingen uit te drogen.
- Installeer het apparaat nooit dichtbij gordijnen of meubel met bekleding.
- Probeer nooit om aan de deur van apparaten in de keuken te trekken om ze te verplaatsen; anders kunt U het apparaat beschadigen.
- Indien de rubbernaad heel vies is, kan de deur niet volkomen worden gesloten toen de oven is in werking. De voordeuren van de aangrenzende meubelen kunnen worden beschadigd. Houd de rubbernaad van de oven altijd schoon.
- Het apparaat wordt warm aan het werken. Voorzicht: raak aan geen verwarmingselementen binnen de oven.
- Maak de oven voorzichtig open. Er kan warm stoom uitkomen en verbrandingen aan de personen, die dichtbij staan, veroorzaken.
- Giet geen water in een heel warme oven. Anders kan de email worden beschadigd.

- Dit apparaat dient op een juiste manier door een vakkundig worden geïnstalleerd, volgens de aanwijzingen van de fabrikant.
- De Fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor persoonlijke of zakelijke beschadigen als gevolg van een onjuist gebruik of installatie van dit apparaat.
- Bij het gebruik geeft het apparaat warmt, stoom en vochtigheid. Vermeid allerlei persoonlijke schaden en zorg ervoor, dat de ruimte genoeg is geventileerd. Bij een langdurig gebruik, kan er extra ventilatie nodig worden – raadpleeg Uw installateur voor ieder vraag over de nodige volume.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Bewaar dit Gebruikshandboek voer toekomstige raadpleging of voor het gebruik door een persoon, die niet met het apparaat vertrouwd is.

Alvorens de oven te gebruiken, maak ze zorgvuldig schoon met niet schurend zeep en lauw water. Plaats de rooster en de bakplaat in hun respectieve geleidebed. Daarna, schakel de oven op de hoogste temperatuur gedurende ca. 20 minuut om ieder rest van vet, olie of hars te verwijderen, die gedurende het keuken onaangename geuren kunnen veroorzaken.

OPGELET: Gedurende dit eerst keuken kan er een beetje stoom of een onaangenaam geur uit de oven komen. In dit geval, ventileer de ruimte totdat de eerste functie is volledig uitgevoerd. Un is de oven klaar voor het gebruik.

Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huiselijk gebruik. Gebruik deze oven alleen om voedsels te koken.

GEbruik VAN DE OVEN

De oven wordt door een thermostaat tussen 50 °C en/of 250 °C geregeld, afhankelijk van de gewenste temperatuur. Het controlelampje voor de thermostaat gaat aan of uit om de temperatuurcontrole gedurende het gebruik aan te duiden.

De gewenste wijze van braden word door middel van de multifunctie contoleknop gekozen. De mogelijke functies zijn:



A. OVENLICHT. Automatisch bij het braadmodus voor ieder model. De ovenlicht brandt stets als de oven in werking is.



B. MODE CONVECTIE. Functie voor traditioneel braden met verwarming uit ieder element: boven en beneden.



C. BOVENWARMTE. Dit is voor zacht braden en grillen geschikt, zoals om gekochte schotels warm te houden.



D. ONDERWARMTE. Voor langzaam braden en om schotels te verwarmen.



E. BOVEN- EN ONDERWARMTE + HETELUCHT. Door de ventilator is de verwarming gelijkmatig; voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd verschillende schotels op verschillende niveaus te bakken.



F. ONDERWARMTE + HETELUCHT. Verwarming door halveconvection door middel van de onderste verwarmingselement voor verfijnde schotels.



G. CONVECTIE + HETELUCHT. Verwarming door middel van convection uit de onderste en bovenste verwarmingselementen voor een gelijkmatig bakken.



H. GRILLEN. Om voedsel te grillen en roosteren.



I. MAXI-GRILLEN. Dezelfde werkwijze als in de vorige positie, maar met een groterre grillenoppervlakte.



J. GRILLEN + HETELUCHT. Snel grillen voor voedselsoorten die van binnen zacht moeten blijven. Bij het bakken met luchttoevoer is dit de meest efficiënte functie op energetisch vlak.



K. ONTDOOIEN. De ventilator werkt zonder verwarmingsfunctie om de ontdooitijd te verminderen.

NUTTIGE TIPS

- Alvorens de oven aan te schakelen, zorg ervoor, dat alle toebehoeren, die niet nodig zijn, buiten de oven zijn.
- Laat de oven tot de gewenste temperatuur branden.
- Plaats de bakplaatken in de midden van de oven en laat een afstand tussen bakplaatken als u meer dan een gebruik, zodat de lucht kan circuleren.
- Indien u een vruchtentaart wil bakken, moet de bakplaat niet te vol zijn. De uit de bakplaat druppelende vruchtensap veroorzaakt vlekken die ongemogelijk zijn te verwijderen.
- Plaats geen bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit kan een thermische accumulatie veroorzaken. De brad- en baktijden komen niet meer overeen en de email kan worden beschadigd.
- Maak de deur niet te vaak open om de voedsel te zien (de verlichting brandt stets gedurende het bakken).
- Maak de deur heel zorgvuldig open om het contact met de warme delen en het stoom te vermijden.

AANWIJZINGEN TEN BAKKEN





Raadpleeg de informatie op de voedselverpakkingen om de baktemperatuur en –tijd te leren kennen. Indien U al met de werking van Uw apparaat bent vertrouwd, kunt U alle temperaturen en tijden veranderen om ze aan Uw persoonlijke smaak aan te passen. Controleer dat de diepvriesproducten volkomen ontdooid en alvorens ze te bakken, tenzij er anders op de verpakking wordt aangegeven.

| Soort gerecht | Temp. °C | Geleider | Bereidingstijd in minuten Geadviseerd Persoonlijk |
|---|----------|----------|--|
| Gebak met geklpt deeg in bakvorm | | | |
| Biscuit en klein gebak | 175 | 2 | 55-65 |
| Taart | 175 | 3 | 60-70 |
| Kruimeldeeg | | | |
| Taartbodem | 200 | 3 | 08-10 |
| Taartbodem met kwarkvulling | 200 | 3 | 25-35 |
| Taartbodem met vruchten | 200 | 3 | 25-35 |
| Gebak met gerezen deeg in bakvorm | | | |
| Taartbodem | 180 | 3 | 30-45 |
| Zachte brood 1 kg meel | 200 | 3 | 25-35 |
| Klein gebak | | | |
| Kruimeldeeg | 200 | 3 | 10-15 |
| Beignets | 200 | 2 | 35-45 |
| Koekjedgeeg | 200 | 3 | 15-20 |
| Lasagne | 225 | 2 | 40-50 |
| Vlees (bereidingstijd per cm. dikte) | | | |
| Langdurend gebakken vlees | 200 | 2 | 120-150 |
| Kortdurend gebakken vlees | 200 | 2 | 60-90 |
| Gehaktballen | 200 | 2 | 30-40 |
| Pluimvee | | | |
| Eend 1 1/2 Kg | 200 | 2 | 120-180 |
| Gans 3 Kg | 200 | 2 | 150-210 |
| Braadkip | 200 | 2 | 60-90 |
| Kalkoen 5Kg | 175 | 2 | 240-260 |
| Wildbraad | | | |
| Haas | 200 | 2 | 60-90 |
| Gebraden ree | 200 | 2 | 90-150 |
| Gebraden hert | 175 | 2 | 90-180 |
| Groenten | | | |
| Aardappelen uit de oven | 220 | 2 | 30-40 |
| Groenten pudding | 200 | 2 | 40-50 |
| Vis | | | |
| Forel | 200 | 2 | 40-50 |
| Zeebrasem | 200 | 2 | 40-50 |
| Pizza | 240 | 3 | 10-20 |
| Grillen | | | |
| Kotelet | | 4 | 8-12 |
| Worst | | 4 | 10-12 |
| Gegrillde kip | | 2 | 25-35 |
| Gegrillde kalfsvlees 0,6Kg | | | 50-60 |

* De aantal geleiders neemt heeft betrekking op de laagste (behalve de bodem van de oven, omdat de bakplaat niet op de bodem kan liggen)

DE GEGEVENS ZIJN NADERINGEN, OMDAT DE BEREIDINGSWIJZE EN –TIJD ANDERS ZIJN VOLGENS DE HOEVEELHEID EN KWALITEIT VAN DE VOEDSEL.

OM HET GRILL TE GEBRUIKEN

Plaats het gerecht op de rooster of en heel lage bakplaat. De rooster dient op de hoogste positie te worden geplaatst, terwijl de bakplaat om de vet te ontvangen moet op de laagste positie liggen. Schakel de keuzeschakelaar voor het grill op de  positie al Uw oven van ventilatie is voorzien, of op de positie , ,  in een multifunctie-oven.

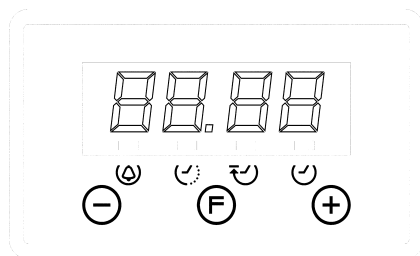
Afhankelijk van het soort gerecht (vlees, vis, pluimvee, ezv.) kan het nodig zijn om het gerecht om te draaien om alle oppervlakten aan het grill bloot te stellen. Wij geven vervolgens sommige bereidingstijden, uitsluitend als oriëntatie:

| Gegrillde gerechten | Bereidingstijd in minuten Geadviseerd |
|----------------------------|--|
| Niet te dikke vleesstukken | 4-6 |
| Normale vleesstukken | 5-8 |
| Vis zonder schubben | 8-10 |
| Vis (b.v. forel, zalm) | 12-15 |
| Worst | 10-12 |
| Sandwich | 2-5 |





WAARSCHUWING

- Gebruik geen aluminiumfolie om de bakplaat te bedekken bij het grillen of verwarmen.
- Plaats geen aluminiumfolie onder het grill – aluminium is heel reflecterend en kan het grillenonderdeel beschadigen.




GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE TIMER






Omschrijving van de functies van de timer:

-  Waarschuwingssignaal
-  Bakken met automatische functie (tijdsduur)
-  Eindtijd van de baktijd (eindtijd)
-  Instellen van de kookwekker. Kookwekker met display met 24-uursindicatie.

Omschrijving van de knoppen:





-  Aantal minuten verminderen
-  Keuzeschakelaar voor de functies van de timer
-  Aantal minuten verhogen

Waarschuwingssignaal

Onafhankelijk geluidssignaal dat kan worden ingesteld voor een periode van maximaal 23 uur en 59 minuten. Druk om de tijd in te stellen een keer op de knop . De indicator van het alarm knippert 5 seconden. Gedurende deze tijd kunt u de gewenste tijdsduur instellen door op de toetsen  en  te drukken. Het aftellen begint onmiddellijk. Nadat de geprogrammeerde tijdsduur van de timer is afgelopen knippert de indicator en er wordt een discontinu geluidssignaal geactiveerd dat kan worden uitgezet door op de knop te drukken. Als het geluidssignaal niet wordt uitgezet stopt het automatisch na 2 minuten. Met het waarschuwingssignaal wordt geen enkele functie van de oven bediend.





Semi-automatisch bakken

A. Programmeren van de baktijd

Door twee keer op de knop  te drukken kunt u de gewenste baktijd instellen met de knoppen  en . De baktijd begint onmiddellijk te lopen en op de indicator verschijnt . Na de geprogrammeerde tijd wordt het bakken gestopt en klinkt er een discontinue waarschuwingston. Zet deze op de hierboven beschreven manier uit.

Let op: nadat het bakproces is beëindigd en het alarm is uitgeschakeld, blijft de oven werken. De oven moet handmatig worden uitgeschakeld.

B. Programmeren van de eindtijd van de baktijd







Druk drie keer op de knop  en stel de gewenste eindtijd van de baktijd in met de knoppen  en . De baktijd begint onmiddellijk te lopen en op de indicator verschijnt . Op de vastgestelde eindtijd wordt de baktijd gestopt en klinkt er een discontinue geluidssignaal. Zet deze op de hierboven beschreven manier uit.



De staat van het programma kan op ieder moment worden bekeken door op de knop  te drukken. Eveneens kunt u het programma op ieder moment annuleren door op de teller te drukken en deze terug te zetten op nul. Als u er daarna weer op drukt, is de oven klaar voor handmatige werking.

Let op: nadat het bakproces is beëindigd en het alarm is uitgeschakeld, blijft de oven werken. De oven moet handmatig worden uitgeschakeld.

Automatisch bakken. +









(Begin en einde van de baktijd)

- 1) Programmeer de baktijd door 2 keer op de knop  te drukken en de gewenste tijdsduur te selecteren door middel van  en .
- 2) Programmeer de eindtijd van de baktijd door 3 keer op de knop  te drukken en de gewenste tijdsduur te selecteren door middel van  en .
- 3) Selecteer de gewenste temperatuur en functie met de knoppen van de thermostaat en de keuzeschakelaar.

Nadat u deze handelingen heeft uitgevoerd blijven de indicatoren  en  als vast geselecteerd op de teller verschijnen, waarmee wordt aangegeven dat de oven geprogrammeerd is.


Praktisch voorbeeld:



U wilt 45 minuten bakken en wilt dat de baktijd om 14.00 u eindigt.





- Druk 2 keer op de knop  en selecteer 0.45 met  en .
- Druk 3 keer op de knop  en selecteer 14.00 met  en .
- Nadat u deze handelingen heeft uitgevoerd verschijnt de huidige tijd weer op de teller, evenals de indicatoren  en  waarmee wordt aangegeven dat de programmering is begrepen en in het geheugen is opgeslagen.
- Om 13.15 u. (14.00 u min 45 minuten), wordt de oven automatisch ingeschakeld.
- Om 14.00 u. stopt het bakken automatisch en klinkt het discontinue waarschuwingssignaal.
- U kunt deze uitzetten door op een willekeurige knop te drukken.

Let op: nadat het bakproces is beëindigd en het alarm is uitgeschakeld, blijft de oven werken. De oven moet handmatig worden uitgeschakeld.


Instellen van de kookwekker

Onmiddellijk na het inschakelen (en ook na eventuele stroomuitval) verschijnen de nummers 12.00 op het paneel en de indicator van  knippert totdat het juiste tijdstip wordt ingevoerd.

Druk om het juiste tijdstip in te voeren op  of  tot aan het juiste tijdstip. Het duurt 5 seconden voordat dit verwerkt is. Druk in die tijd op geen enkele knop. De snelheid van het wijzigen van de teller wordt enkele seconden na de eerste druk op de knoppen duidelijk verhoogd.

Druk om de tijd van de kookwekker te wijzigen 4 keer op de knop  totdat de indicator  gaat knipperen en stel de juiste tijd in met  en .

OPMERKINGEN

LET OP! In het geval van stroomuitval worden de geprogrammeerde functies, inclusief de kookwekker, geannuleerd. Zodra de stroom weer terug is knippert de indicator van  en kunt u opnieuw programmeren.

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

BELANGRIJK

Als veiligheidsvoorschrift, voordat u het apparaat schoon gaat maken, moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen.

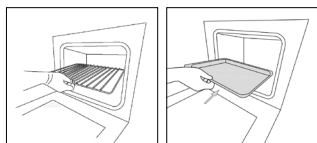
Het schoonmaken van de niet-zelfschoonmakende delen van de oven moet worden gemaakt na het gebruik, als de oven uitgeschakeld maar nog warm – niet te heet – is. Daardoor is gemakkelijker om de vet van de panelen weg te nemen, omdat ze nog niet droog en hard is. Neem de zijhouders uit chroomdraad weg; trek de voorzijde naar boven om ze uit de wand te halen en neem ze uit de gaten aan de achterwand. Maak de oven schoon met een zachte doek met een verdunte ammoniaklozing; spoel uit en droog uit. Zijn er nog vlekken of resten, plaats een met ammoniak vochtige doek aan de achterkant, sluit de deur en was de oven naar een paar uren met warm water en een reinigingsvloeistof, spoel en droog zorgvuldig uit. De glazen buitendelen kunt u met een zachte doek, lauw water en een reinigingsmiddel schoonmaken; gebruik niet reinigingspoeder die schurend kunnen zijn.

Vermijd ook het gebruik van zure of alkalische stoffen (citroensap, azijn, zout, tomaat enz.) Vermijd het gebruik van producten op basis van chloor, zuur of schuurstoffen, bijzonder voor het schoonmaken van email. Gebruik ook geen metalen schuurpons, die de oppervlakten kan beschadigen. Gebruik geen hoogdrukreinigers of stoomreinigers om de oven schoon te maken.

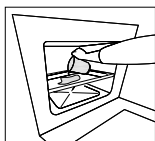
Gewoonlijk is het genoeg om een zachte vochtige doek met warme reinigingsmiddel te gebruiken, maar voor harde resten adviseren wij het volgende:


REINIGINGSSYSTEEM VOOR OVENS VOORZIEN VAN AQUASMART-SYSTEEM

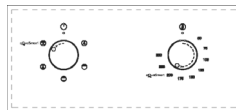
1 Interne onderdelen, rooster.



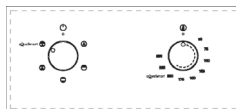
2 200 ml zeepsop onderaan in de Backplaat



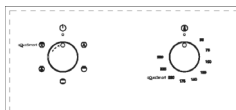
3 De oven instellen op de functie **aQuaSmart**  gedurende 15 minuten op 200°



4 De temperatuurregelaar van 200 °C naar 0 °C instellen. De oven 20 minuten laten afkoelen.



5 De AquaSmart-functie op 0 instellen. Met een zachte doek of vaatdoek reinigen.

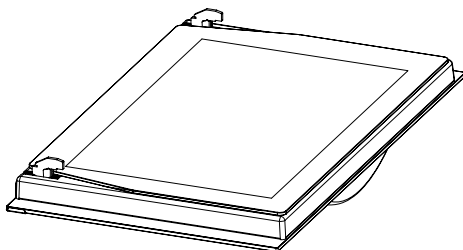


VERGLASTE EMAILDELEN

Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen, die geschikt voor dit soort materiaal zijn – gebruik geen producten op basis van chloor, zoals loog.

GLAS VAN DE OVENDEUR

Gebruik geen schuurmiddelen die schade kunnen veroorzaken. Vergeet niet dat krassen op het glasoppervlak gevaarlijke defecten kunnen veroorzaken.



DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

Om de oven binnenin makkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd. Hieronder wordt voor de drie bestaande deurtypen beschreven hoe u ze kunt losmaken.

Deurtype A / B2

De "A"-scharnieren bevatten twee beweegbare scharnierbouten "B".

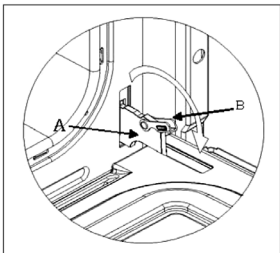
Wanneer scharnierbout "B" omhoog wordt gebracht, komt het scharnier uit zijn behuizing.

Doe de deur daarna half dicht.

Til de deur vervolgens naar omhoog en trek haar naar buiten. Houd de deur daarbij in de buurt van beide scharnieren vast.

Om de deur opnieuw te monteren laat u de scharnieren terug in hun gleuven schuiven en opent u de deur volledig.

Vergeet niet de twee beweegbare scharnierschroeven "B", die u hebt gebruikt om de twee scharnieren vast te maken, aan te draaien voordat u de deur sluit (zie fig.). 3).



WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat u het blokkeringsstelsel van de scharnieren niet verwijdert wanneer u de deur wegtrekt. Het scharniermechanisme zou immers bruusk terugspringen.
- Dompel de deur nooit onder in water.

Deurtype B1

Open de deur volledig tot in positie "D".

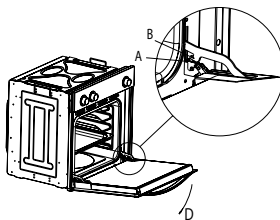
Til de twee beweegbare schakels "A" van de scharnieren op tot punt "B".

Doe de deur daarna half dicht.

Til de deur vervolgens omhoog en trek haar naar buiten. Houd de deur daarbij in de buurt van beide scharnieren vast.

Om de deur opnieuw te monteren laat u de scharnieren terug in hun gleuven schuiven en opent u de deur volledig.

Vergeet niet de twee beweegbare schakels "A", die u hebt gebruikt om de twee scharnieren vast te maken, aan te draaien voordat u de deur sluit (zie figuur X).



WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat u het blokkeringsstelsel van de scharnieren niet verwijdert wanneer u de deur wegtrekt. Het scharniermechanisme zou immers bruusk terugspringen.
- Dompel de deur nooit onder in water.

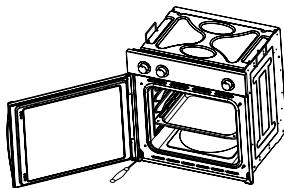
Deurtype C

Open de deur en houd ze goed vast.

Maak met een schroevendraaier het binnenste scharnier los aan het deel dat op de oven bevestigd zit.

Haal het bovenste scharnier uit zijn behuizing en trek de deur weg van de oven.

Om de deur terug te plaatsen doet u net het omgekeerde.

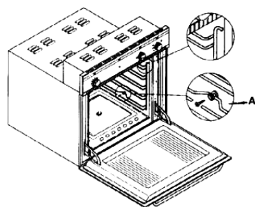


Accessoires van de oven (Fig. 4)

De oven kan uitgerust zijn met langrails op de ovenwand. Plaats de roosters en de schotel op de langrails. Hieronder wordt voor de twee bestaande railtypen beschreven hoe u ze kunt losmaken.

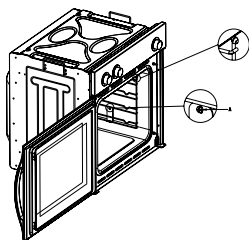
Type 1

Om de langrails los te maken volstaat het lichtjes neerwaarts te duwen op punt A.



Type 2

Om de langrails te verwijderen, moet u de schroef met een passende schroevendraaier losmaken en het rooster optillen tot het loskomt.



AANWIJZINGEN TER INSTALLATIE

Dit apparaat dient door een competente persoon te worden geïnstalleerd, conform de huidige uitvoering van de RU Veiligheidsregelingen en –voorschriften of de gelijkwaardige Europese Normen:

Stedebouwkundige regelingen (uitgegeven door de Afdeling voor het Milieu).

Stedebouwkundige normen (uitgegeven door de Afdeling voor Ontwikkeling in Schotland).

Verkabelingsstandaarden IEE.

Electriciteit in arbeidsregelingen.

EERSTINGEBRUIKNEMING VAN HET APPARAAT

Als u het apparaat uit de verpakking neemt, controleer dat de volgende onderdelen zijn bijgeleverd:

- Installatie- en gebruiksaanwijzing
- bakrooster
- 1 bakplaat
- Schroeven en doppen om het apparaat in zijn plaats te bevestigen

OPSTELLING VAN HET APPARAAT (zie Fig. 5)

Deze apparaten worden als Klasse I beschouwd. Ze moeten volgens de wet worden geaard. De fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich in het geval dat de Voorschriften ter Voorkoming van Ongevallen niet nagekomen werden.

BELANGRIJK

De aangrenzende meubel en alle voor de installatie gebruikte materialen moeten een temperatuurverhoging van min. 85 °C boven de bovengenoemde. Indien het apparaat wordt gebruikt gedurende het gebruik van het apparaat.

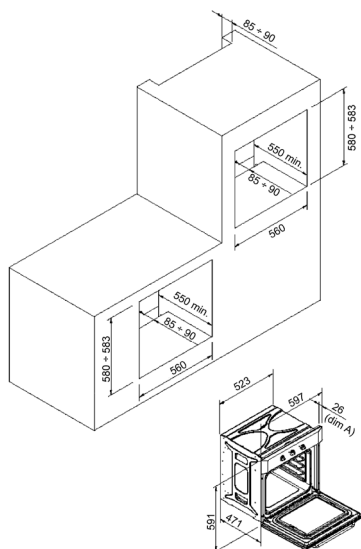
Sommige soorten keukenmeubelen uit vinyl of folie kunnen door ontkleuring beschadigd worden op temperaturen die lager zijn dan de bovengenoemde. Indien het apparaat wordt geïnstalleerd zonder aan dit grens te achten of met een afstand van minder dan 4 m van de aangrenzende meubelen, zal de eigenaar verantwoordelijk voor de beschadigingen zijn.

AANMERKINGEN TER INSTALLATIE

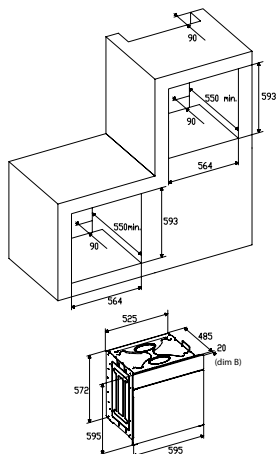
1. De oven dient in een standaard holte van 600mm, zie Fig. 5, hetzij onder een kookplaat of in een kolom.
2. Om de oven in een kolom te installeren is het nodig om een voldoende ventilatie te garanderen. Daarvoor, neem het achterpaneel van de meubel weg, om een afstand van min. 85-90mm – zie Fig. 5.
3. Controleer, dat de oven vast in de holte bevestigd is. De oven wordt aan de meubel met behulp van 4 "A" schroeven bevestigd – Fig. 5. Plaats een schroef in ieder hoek van de deuropening.

Fig. 5: Afstanden ter installatie van eenvoudige elektrische ovens van 60 cm breedte (de vorm van de boven ovenkast kan variëren) en hun bevestiging aan de meubel.

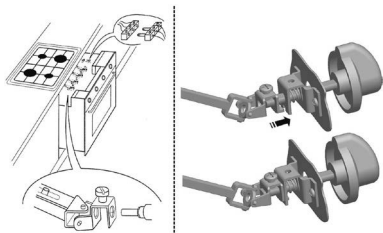
AFMETINGEN VAN INBOUW VOOR OVEN MET DEURDIKTE 26mm (dim A)



AFMETINGEN VAN INBOUW VOOR OVEN MET DEURDIKTE 20mm (dim B)



4. In het geval van multifunctie-ovens, installeer de cardankopelingen zoals zichtbaar in Fig. 6.



- A. De geleider van de houder moet worden weggenomen.
- B. Afstand 75-90 mm tussen wand en achterkant van de houder en de meubelbodem.
- C. Sokkel
- D. Voorzijde van de onechte lade, die gemonteerd moet worden.

Fig. 7: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een standaard keuken. Mindeste ventilatie-eisen voor de bovenste rekken, bodem en houder van de achterkant.

- A. Achterpaneel
- B. Opslagruimte
- C. De achterkant van dit deel wegnemen
- D. Achterpaneel
- E. Opslagruimte
- F. Sokkel
- G. Ventilatiegat min. 80 cm²

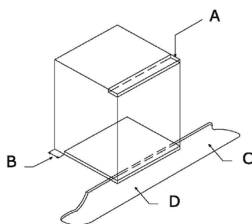
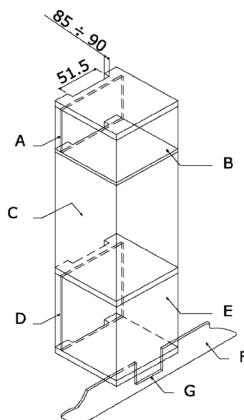


Fig. 8: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een hoge meubel.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleer dat de spanning op het naamplaat met de netspanning overeenkomt. Wij adviseren NICEIC register voor elektrische installaties.

WAARSCHUWING – DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN

Dit apparaat moet in een automatisch tweepolige schakelaar worden ingesloten, met een beschermde stopcontact, met 3 mm afstand tussen contacten en in een toegankelijke plaats dichtbij het apparaat.

BELANGRIJK

De toevoersnoeren hebben de volgende kleurcode:

- Groen en geel - aard
- Blauw - nul
- Bruin - lijn

- De groene en gele draad moet aan de met een "E", of het aardingssymbol of gele en groene kleuren aangeduide klem worden aangesloten.
- De blauwe draad moet aan de met een "N" aangeduide klem worden aangesloten.
- De bruine draad moet aan de met een "L" aangeduide klem worden aangesloten.
- De snoer mag nergens warmer dan 50 °C boven de luchttemperatuur worden.
- Een beschadigde toevoersnoer moet onmiddellijk met een bijzondere snoer worden vervangen, die door de fabricant of zijn service wordt geleverd.

VERVANGEN VAN DE STROOMTOEVOERSNOER

Indien U de toevoersnoer moet vervangen, voer de volgende stappen uit:

1. Schakel het apparaat van het net uit, schroef de bevestigingsschroeven los en neem het achterpaneel weg.
2. Schroef de bevestigingsschroeven los en de schroeven van de klemmen om de bestaande kabel vrij te maken.
3. Monteer de nieuwe snoer, die de specificatie onder Technische Gegevens moet nakomen. Zorg daarbij ervoor, dat de snoeren volgens de juiste kleurcode's zijn aangesloten en dat alle schroeven worden vastgeschroefd.

ONDERHOUD

Alvorens onderhoudwerkzaamheden uit te voeren, schakel het apparaat uit het net.

Gedurende de garantietijd dienen alle nodige werkzaamheden aan de Technische Dienst van de fabricant opdragen. Bij elke reparatie of werkzaamheid door niet erkende personen wordt de garantie ongeldig.

VERVANGING VAN DE OVENLAMP

(Niet bedekt door de garantie van dit apparaat.)

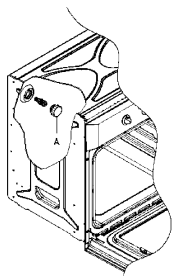
De oven is van een lamp met de volgende kenmerken voorzien: 15 W of 25 W, 300 °C en soort E-14

LET OP: Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, maak de deur van de oven los (zoals hiervoor beschreven), evenals de roosters van de oven.

Draai de glazen beschermkap tegen de wijzers van de klok los om ze weg te nemen. Fig. 9 (A)

Draai de oude lamp los en gooi ze weg in een milieuvriendelijke plaats; vervang ze door een nieuwe lamp van de in de Technische Gegevens aangegevene type en monteer de beschermkap terug.

AANMERKING – De glazen kap kan heel vast zitten en dus kunt U een klem nodig hebben om ze los te maken.



ZORG EN VERVANGING VAN DE KATALYTISCHE BEKLEDING

(Als de bekleding is gemonteerd, wordt het niet door de garantie van het apparaat bedekt).

Om de bekleding "altijd schoon" te houden, moet de oven mon. tot 200 °C worden verwarmd als er sterke vlekken zijn, om te vermijden, dat ze permanent worden.

Indien de bekleding zwaart en glanzend wordt, moet ze door een nieuwe bekleding worden vervangen. Neem alle interne toebehoren om de vervanging van de bekleding gemakkelijker te maken.

De nieuwe bekledingen kunnen in de Onderdeelfabrics van de fabricant worden gekocht (zie gegevens in de achterplaat). Geef de referentienummer van het soort product dat in de naamplaat wordt beschreven en/of de apparaatnummer in Uw bestelling aan.

TECHNISCHE GEGEVENS

BINNENAFMETINGEN

Hoogte: 340 mm
Breedte: 440 mm
Diepte: 390 mm
Nuttige inhoud: 40 liters

ELEKTRISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning:

220 V - 240 V ~ 50 Hz

Toevoeraansluiting:

13A (tweepolige automatische schakelaar met beschermde stopcontact, 3 mm afstand tussen contacten)

VERMOGENSGBEUIK

Bodemweerstand: 1,30 kW

Plafondweerstand: 0,90 kW

Ventilatorweerstand: 2,30 kW

Grillweerstand: 1,35 kW

Toevoersnoer:

3 x 1,5 mm² soort H07RN-F <HAR>

Ovenlampje:

15 W - 25 W / 300 °C schroef soort E-14

De fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor menselijke of zakelijke schaden die door een onjuiste installatie van het apparaat worden veroorzaakt.

De fabricant behoudt zicht het recht om, zonder voorafgaande kennisgeving, allerlei wijzingen aan zijn produkten toe te passen, die hij als nodig en nuttig beschouwdt.



INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

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

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

INFORMAÇÃO GERAL

Por favor, leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. É importante que compreenda todas as funções de controlo antes de começar a cozinhar com o seu aparelho.

Recorde os conselhos e advertências com o título “IMPORTANTE - Advertências e instruções de segurança”.

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


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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

NOTA IMPORTANTE ADVERTÊNCIA E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Durante o uso o aparelho aquece. Deve ter-se a precaução de evitar tocar elementos calefactores dentro do forno.
- Abrir o forno com cuidado. Pode sair vapor quente e provocar queimaduras a quem estiver perto.
- Não verter água muito quente dentro do forno. Pode danificar o esmalte.
- Este aparelho deve ser instalado correctamente por uma pessoa adequadamente qualificada, rigorosamente de acordo com as instruções do fabricante.
- O Fabricante declina qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais como resultado do uso indevido ou instalação incorrecta deste aparelho.
- Durante o uso produzir-se-ão calor, vapor e humidade, evite qualquer tipo de danos pessoais e assegure-se de que a casa está adequadamente ventilada. Se se utiliza de forma prolongada, pode ser necessária ventilação adicional - consulte o seu instalador qualificado se tem alguma dúvida sobre o volume necessário.

INSTRUÇÕES DE USO

Este Manual do Utente deve conservar-se para sua consulta futura e uso por parte de uma pessoa que talvez não esteja familiarizada com o aparelho.

Antes de usar o forno, limpar esmeradamente o interior do mesmo com sabão não abrasivo e água morna. Introduzir a grelha e a bandeja nas suas respectivas guias. Uma vez finalizada a operação, pôr o forno à temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar qualquer resíduo de gordura, azeite ou resinas de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis durante a cocção.

ATENÇÃO: Pode ocorrer que nesta primeira cocção saia um pouco de fumo ou cause cheiros desagradáveis. Nesse caso ventilar a casa adequadamente até que termine este primeiro funcionamento. Uma vez efectuada esta simples operação, o forno estará pronto para realizar a sua primeira cocção.

Este aparelho é de uso exclusivamente doméstico.

Utilizar o forno unicamente para cozinhar alimentos.

USO DO FORNO

O forno está controlado termostaticamente entre 50 °C e/ou 250 °C, dependendo da temperatura requerida. O piloto luminoso do termóstato acende-se e apaga-se para indicar o controlo de temperatura durante os períodos de funcionamento. O modo de cozinhação desejado selecciona-se usando o botão de controlo multifuncional. As funções que podem seleccionar-se são as seguintes:



A. LUZ DO FORNO. Automática quando se selecciona o modo de cozinhação para todos os modelos. A luz do forno permanece acesa enquanto se usa o forno.



B. MODO DE CONVECÇÃO. Proporciona cozinhação tradicional com calor desde os elementos superior e inferior.



C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR. É para a cozinhação suave, dourar ou conservar quentes os pratos cozinhados.



D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR. Usa-se para a cozinhação lenta e para aquecer comidas.



E. MODO DE ELEMENTO CIRCULAR COM REFORÇO DE VENTILADOR. Proporciona aquecimento uniforme com o ventilador e permite cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo em diferentes níveis.



F. MODO DE ELEMENTO INFERIOR COM REFORÇO DE VENTILADOR. Isto proporciona aquecimento por semi-convecção com o elemento inferior para pratos delicados.



E. MODO DE CONVECÇÃO COM REFORÇO DE VENTILADOR. Isto proporciona aquecimento por convecção com os elementos superior e inferior para uma cozinhação uniforme.



F. MODO GRILL. Para gratinar e dourar os alimentos.



G. MAXI-GRILL. O mesmo procedimento que na posição anterior, mas o elemento do grill proporcionar-lhe-á uma zona mais grande para assar.



H. MODO DE GRILL COM REFORÇO DE VENTILADOR. Proporciona um dourado rápido para que os alimentos conservem o seu suco. Em cozedura com ventilação forçada, esta é a função mais eficiente a nível energético.



I. MODO DESCONGELAÇÃO.

O ventilador funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos congelados.

CONSELHOS ÚTEIS

- Antes de cozinhar, assegure-se de retirar do forno todos os acessórios não utilizados.
- Pré-aqueça o forno a temperatura de cozinhação antes de usá-lo.
- Coloque as bandejas de cozinhação no centro do forno e deixe espaços entre elas quando usar mais de uma, para que circule o ar.
- Não encher demasiado a bandeja para preparar um pastel de frutas sumarento. O sumo de frutas que goteja da bandeja produz manchas que não se podem eliminar.
- Não introduzir bandejas na base do forno e não cobrir com papel de alumínio. Isso produziria acumulação térmica. Os tempos de cocção e de assar não coincidem e podem danificar o esmalte,
- Tente abrir a porta o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante o cozinhado).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com as peças quentes e o vapor.

NSTRUÇÕES DE COZINHAÇÃO

Consulte a informação das embalagens dos alimentos para conhecer as temperaturas e tempos de cozinhação. Logo que se familiarize com o rendimento do seu aparelho, podem variar-se as temperaturas e os tempos para adaptá-los aos seus gostos pessoais.



Comprove se os alimentos congelados se descongelam a fundo antes de os cozinhar, excepto se se indica outra coisa.

| Tipo de alimento | Temp. °C | Guias | Tempo de cocção em minutos | |
|---|----------|-------|----------------------------|---------|
| | | | Aconselhado | Pessoal |
| Doces em molde com pasta batida | | | | |
| Biscoitos ou bolos | 175 | 2 | 55-65 | |
| Torta sublime | 175 | 3 | 60-70 | |
| Doces em molde de pastafloira | | | | |
| Fundo de tortas | 200 | 3 | 08-10 | |
| Fundo de torta com requeijão | 200 | 3 | 25-35 | |
| Fundo de torta com frutas | 200 | 3 | 25-35 | |
| Doces em molde com pasta levedada | | | | |
| Fundo para tortas | 180 | 3 | 30-45 | |
| Pão mole 1Kg de farinha | 200 | 3 | 25-35 | |
| Doces pequenos | | | | |
| Pastafloira | 200 | 3 | 10-15 | |
| Pasta de Filhós | 200 | 2 | 35-45 | |
| Pasta de bolachas | 200 | 3 | 15-20 | |
| Lasanha | 225 | 2 | 40-50 | |
| Carnes (Tempo de cocção por cada cm. de espessura) | | | | |
| Assados de cocção longa | 200 | 2 | 120-150 | |
| Assados de cocção breve | 200 | 2 | 60-90 | |
| Almôndegas | 200 | 2 | 30-40 | |
| Aves | | | | |
| Pato 1 1/2 Kg | 200 | 2 | 120-180 | |
| Ganso 3 Kg | 200 | 2 | 150-210 | |
| Frango assado | 200 | 2 | 60-90 | |
| Peru 5Kg | 175 | 2 | 240-260 | |
| Caça | | | | |
| Lebre 200 | 2 | 60-90 | | |
| Perna de cabrito-montês | 200 | 2 | 90-150 | |
| Perna de cervo | 175 | 2 | 90-180 | |
| Verduras | | | | |
| Batatas de forno | 220 | 2 | 30-40 | |
| Fian de verduras cozinhado | 200 | 2 | 40-50 | |
| Peixe | | | | |
| Truta 200 | 2 | 40-50 | | |
| Besugo | 200 | 2 | 40-50 | |
| Pizza | 240 | 3 | 10-20 | |
| Grill | | | | |
| Costeletas | | 4 | 8-12 | |
| Salsichas | | 4 | 10-12 | |
| Frango grelhado | | 2 | 25-35 | |
| Assado de vitela na grelha 0,6Kg | | | 50-60 | |

* O número das guias refere-se ao mais baixo (Excluído o apoio sobre o fundo do forno já que a bandeja não pode ser introduzida)

OS DADOS SOBRE COLOCADOS SÃO INDICATIVOS PORQUÉ O TIPO YH O TEMPO DE COCÇÃO MUDAM SEGUNDO A QUANTIDADE E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

COMO SE USA O GRILL

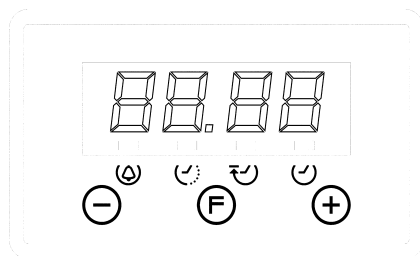
Colocar os alimentos que se deseja dourar na grelha ou numa travessa de bordes muito baixos. A grelha tem que ser colocada no ponto mais alto, enquanto que a bandeja para recolher a gordura estará no ponto mais abaixo. Ligar a resistência grill na posição do selector em fornos ventilados  ou na posição  do selector em fornos multifunção. Dependendo do tipo de alimento (carnes, peixes, ave etc.) será necessário dar a volta ao mesmo para poder expor os dois lados aos raios infravermelhos do grill. A título puramente orientativo, indicamos alguns tempos de cocção:

| Alimentos ao Grill | Tempo de cocção em minutos Aconselhado |
|-------------------------------|--|
| Carnes baixas ou delgadas | 4-6 |
| Carnes normais | 5-8 |
| Peixe sem escamas | 8-10 |
| Peixe (por ex. Truta, salmão) | 12-15 |
| Salsichas | 10-12 |
| Sanduiches | 2-5 |





ADVERTÊNCIA

- Não use papel alumínio para cobrir a bandeja do grill ou aquecer.
- Não envolva os elementos em papel alumínio nem os coloque debaixo do grill - a grande reflectância do alumínio poderia danificar o elemento do grill.

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO




Descrição das funções do temporizador:

-  Alarme de aviso
-  Cozedura com função automática (duração)
-  Fim do tempo de cozedura (hora final)
-  Configuração do relógio. Relógio digital com indicação de 24 horas.




Descrição dos botões:

 Reduzir minutos

 Selector de funções do temporizador





 Aumentar minutos

Alarme de aviso

Aviso acústico independente que pode ser regulado até um período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular o tempo, premir uma vez o botão . O indicador do alarme pisca durante 5 segundos e, durante este tempo, é possível seleccionar o tempo desejado, premindo as teclas  e . A contagem regressiva inicia-se de imediato. Ao terminar o tempo, o indicador pisca e é emitido um sinal acústico intermitente que pode ser interrompido premindo o botão. Se o sinal acústico não for interrompido, desligar-se-á automaticamente ao fim de 2 minutos. O alarme de aviso não controla nenhuma das funções do forno.





Cozedura semi-automática


A. Programação do tempo de duração da cozedura

Premir duas vezes o botão  para definir o tempo de cozedura através dos botões  e . A cozedura é iniciada de imediato, surgindo o indicador de . Decorrido o tempo programado, a cozedura será interrompida e soará o sinal acústico intermitente. Desligar o sinal acústico conforme indicado anteriormente.

Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.

B. Programação da hora de fim da cozedura




Premir três vezes o botão  para definir a hora de fim da cozedura através dos botões  e . A cozedura é iniciada de imediato, surgindo o indicador de . Uma vez atingida a hora definida para o fim da cozedura, esta será interrompida e soará o sinal acústico intermitente. Desligar o sinal acústico conforme indicado anteriormente.




É possível visualizar o estado da programação a qualquer momento, premindo o botão . Também é possível anular a programação seleccionada a qualquer momento, premindo e colocando o programador na posição zero. De seguida, basta premi-lo para colocar o forno no funcionamento manual.

Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.



Cozedura automática. +

(Início e fim da cozedura)

1) Programar o tempo de duração da cozedura, premindo 2 vezes o botão  e seleccionando o tempo desejado através dos botões  e .









2) Programar a hora de fim da cozedura, premindo 3 vezes o botão  e seleccionando a hora desejada através dos botões  e .

3) Seleccionar a temperatura e a função desejadas através dos controlos do termostato e do selector.

Após a realização destas operações, surgem seleccionados os indicadores de  e  de forma fixa no programador, indicando que o forno ficou programado.


Exemplo prático:



Queremos realizar uma cozedura de 45 minutos e que a mesma termine às 14 horas.





- Premimos 2 vezes o botão  e seleccionamos 0.45 através dos botões  e .
- Premimos 3 vezes o botão  e seleccionamos 14.00 através dos botões  e .
- Após a realização destas operações, surge novamente a hora actual no programador, bem como os indicadores  e  de acordo com a nossa programação definida e memorizada.
- Às 13:15 h (14:00 h menos 45 minutos), o forno inicia automaticamente o seu funcionamento.
- Às 14:00 h, o forno interrompe automaticamente a cozedura, soando o sinal acústico intermitente.
- Para desligar o sinal acústico, basta premir qualquer tecla.

Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.


Configuração do relógio

Imediatamente após a activação (ou após um eventual corte de energia eléctrica), surgem os números 12.00 no painel e o indicador de  pisca até que a hora correcta seja introduzida.

Para acertar o relógio, é necessário premir  ou  até atingir a hora correcta. Existe um atraso de aceitação de 5 segundos, durante o qual nenhum botão deverá ser premido. A velocidade de ajuste do programador aumentará consideravelmente alguns segundos após os botões serem premidos.

Para acertar a hora do relógio, basta premir 4 vezes  até que o indicador  comece a piscar e através dos botões  e  definir a hora correcta.

NOTAS

ATENÇÃO! O corte do fornecimento de energia eléctrica provoca o cancelamento das funções programadas, incluindo o relógio. Uma vez restabelecido o fornecimento de energia, o indicador de  começa a piscar e poderá ser reprogramado.

LIMPEZA DO APARELHO

IMPORTANTE

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

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

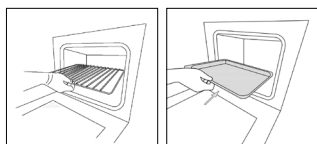
Evitar também o uso de substâncias ácidas ou alcalinas (sumo de limão, vinagre, sal, tomate, etc.). Evitar o uso de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas. Tão-pouco utilize palha de aço grossa ou ferramentas duras, pois podem danificar os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

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

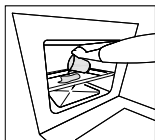
Normalmente, é suficiente passar um pano suave húmido com detergente quente, mas para as marcas persistentes recomenda-se o seguinte:


SISTEMA DE LIMPEZA DE FORNOS EQUIPADOS COM SISTEMA AQUASMART

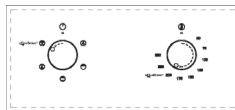
1 Retirar os componentes internos, a grelha.



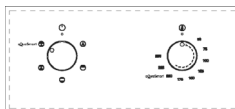
2 Verter 200 ml de água com sabão na Bandeja.



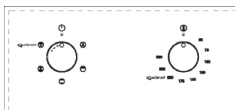
3 Colocar o forno na função de **aQuaSmart**  durante 15 minutos a 200°.



4 Mover o regulador de temperatura entre 200 °C e 0 °C. Deixar arrefecer o forno durante 20 minutos.



5 Colocar a função AquaSmart na posição 0. Limpar com um trapo ou pano suave.

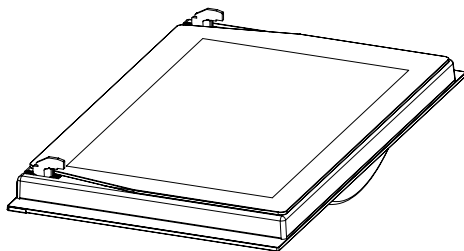


PEÇAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

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

VIDRO DA PORTA

Não utilize nenhum produto abrasivo que possa causar danos. Lembre-se de que a existência de arranhões na superfície do painel de vidro pode provocar problemas de funcionamento perigosos.



RETIRAR A PORTA DO FORNO

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

Tipo de porta A / B2

As dobradiças "A" possuem dois pinos móveis "B".

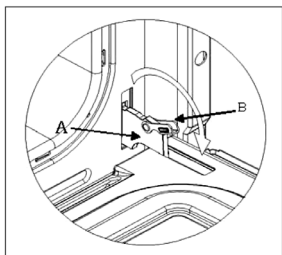
Levante o pino "B" para libertar a dobradiça do seu alojamento.

Depois, feche a porta até à posição intermédia.

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

Para voltar a montar a porta, deslize primeiro as dobradiças dentro das respectivas ranhuras e abra a porta completamente.

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



ADVERTÊNCIA

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

Tipo de porta B1

Abra a porta totalmente até à posição "D".

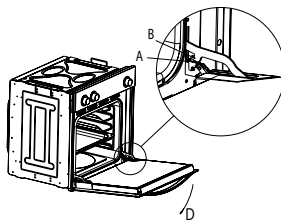
Levante os dois anéis móveis "A" das dobradiças, até fixar o ponto "B".

Depois, feche a porta até à posição intermédia.

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

Para voltar a montar a porta, deslize primeiro as dobradiças dentro das respectivas ranhuras e abra a porta completamente.

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



ADVERTÊNCIA

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

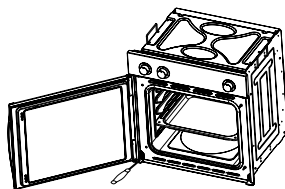
Tipo de porta C

Abra a porta e segure-a firmemente.

Com uma chave de parafusos adequada, desmonte a dobradiça inferior pela parte presa ao forno.

A seguir, retire a dobradiça superior do seu alojamento e retire a porta.

Para voltar a montar a porta, siga a mesma operação em sentido inverso.

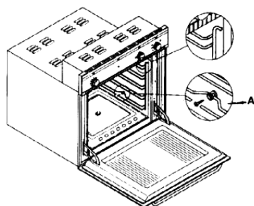


Acessórios fornecidos com o forno (Fig.4)

O forno pode integrar guias laterais fixadas à parede do forno. Introduza as grelhas e o tabuleiro fornecidos nas guias laterais. Descrevemos abaixo o processo de desmontagem das guias para os dois tipos existentes:

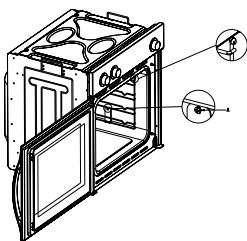
Grelha tipo 1

Para retirar as guias laterais, basta pressionar o ponto A levemente para baixo.



Grelha tipo 2

Para retirar as guias laterais, retire primeiro o parafuso utilizando uma chave de parafusos adequada. A seguir, mova a grelha para cima até libertá-la.



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

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

Regulações urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Meio Ambiente).

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

Regulações de cablagem IEE.

Electricidade nas regulações laborais.

PÔR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO PRÉVIO

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

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

COLOCAÇÃO DO APARELHO (ver Fig. 5)

Estes aparelhos estão classificados como de Classe I.

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

IMPORTANTE

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

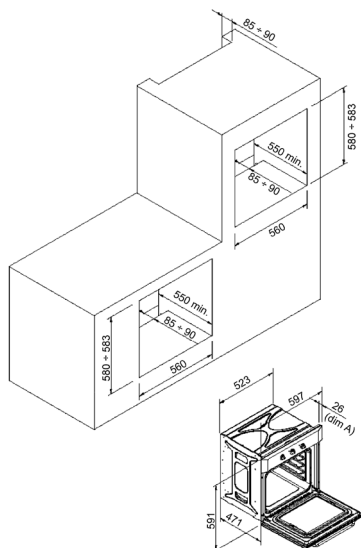
Determinados tipos de móveis de cozinha de vinil ou laminados são especialmente propensos a sofrer danos por descoloração a temperaturas abaixo das indicadas. Se o aparelho se instala sem respeitar este limite de temperatura ou se coloca a menos de 4 mm dos armários adjacentes, a responsabilidade será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

NOTAS SOBRE A INSTALAÇÃO

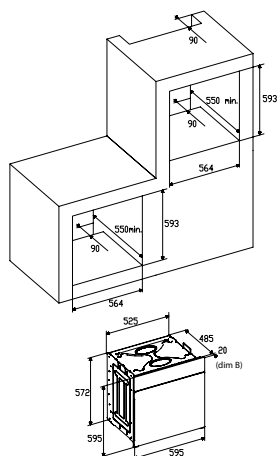
1. O forno tem que estar instalado num espaço standard de 600mm, como se indica na Fig. 5, seja debaixo de uma mesa de trabalho ou colocado numa coluna.
2. Ao inserir o forno numa coluna é indispensável, para assegurar uma ventilação suficiente, retirar o painel traseiro do móvel e ter uma abertura de pelo menos de 85-90mm como se indica na Fig. 5.
3. Comprove se o forno foi fixado de maneira segura no alojamento. A fixação do forno no armário realiza-se com 4 parafusos "A" Fig.5, um em cada esquina da guarnição da porta do forno.

Fig. 5: Distâncias de instalação para fornos eléctricos simples de 60 cm de largura (a forma da carcaça superior pode variar) e a sua fixação no armário.

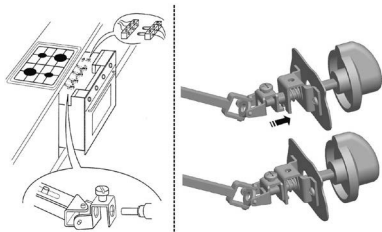
MEDIDAS DE ENCASTRE PARA FORNO COM ESPESSURA DE PORTA DE 26 mm (dim A)



MEDIDAS DE ENCASTRE PARA FORNO COM ESPESURA DE PORTA DE 20 mm (dim B)



4. No caso de instalar fornos polivalentes, instalar os cardãs tal como se observa na figura nº6.

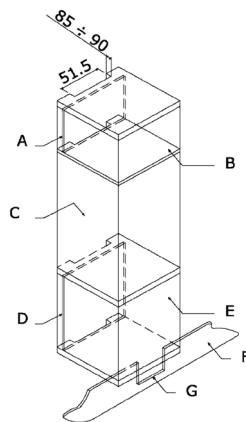


- A. A guia de suporte deve ser retirada
- B. Espaço de 75-90 mm entre a parede e a parte traseira da estante de suporte e a base do armário
- C. Soco
- D. Frente de gaveta falsa a montar

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

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

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



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de ligar o aparelho, comprove se a tensão de alimentação marcada na placa de características coincide com a tensão da alimentação de rede. Para as instalações eléctricas, recomenda-se o registo NICEIC.

ADVERTÊNCIA - ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A TIERRA

Este aparelho deve ser ligado a um interruptor automático bipolar de 13 A com tomada protegida, que tenha separação de contactos de 3 mm e situada num lugar facilmente acessível junto do aparelho.

IMPORTANTE

Os condutores do fio de alimentação da rede estão codificados por cores do modo seguinte:

- Verde e amarelo - Terra
- Azul - Neutro
- Castanho - Linha

- O condutor verde e amarelo deve ser ligado ao borne marcado com "E" ou com o símbolo de terra ou de cor verde e amarelo.
- O condutor de cor azul deve ser ligado ao borne marcado "N".
- O condutor de cor castanha deve ser ligado ao borne marcado "L".
- Em nenhum ponto o fio terá que chegar a uma temperatura superior em 50 °C à temperatura ambiente.
- Se o fio de alimentação está danificado, deve ser substituído por um fio ou conjunto especial a fornecer pelo fabricante ou pelo seu serviço pós-venda.

SUBSTITUIÇÃO DO FIO DE ALIMENTAÇÃO DE REDE

Se for necessário substituir o fio de alimentação de rede, proceda da seguinte maneira:

1. Desligue o aparelho da alimentação, desaparafuse os parafusos de fixação e tire o painel traseiro.
2. Desaparafuse os parafusos de fixação e os dos bornes para libertar o fio existente.
3. Monte o fio de substituição que deve cumprir a especificação relacionada nos Dados Técnicos, assegurando a ligação correcta dos códigos de cor e que todos os parafusos estejam apertados correctamente.

MANUTENÇÃO

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

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

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

(Não coberta pela garantia do aparelho.)

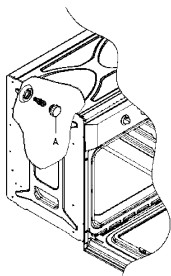
O forno está munido de uma lâmpada das seguintes características: 15 W ou 25 W, 300 °C e tipo E-14

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

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

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

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



CUIDADO E SUBSTITUIÇÃO DOS REVESTIMENTOS CATALÍTICOS

(Quando estejam montados, os revestimentos não estão cobertos pela garantia do aparelho).

Para manter os revestimentos "sempre limpos" eficazmente, o forno deve aquecer-se a um mínimo de 200 °C sempre que existam manchas persistentes, para evitar que se tornem permanentes. Se se deixa que os revestimentos se ponham negros e brilhantes, devem mudar-se por outros novos. Retire todos os acessórios internos para facilitar a substituição dos revestimentos. Os revestimentos sobresselentes podem comprar-se directamente ao Departamento de Sobresselentes do fabricante (ver pormenores na contracapa). Indique as referências de tipo de produto descrito na placa de características e/ou o número de série do seu aparelho ao fazer o pedido.

DADOS TÉCNICOS

DIMENSÕES INTERIORES

Altura: 340 mm
Largura: 440 mm
Profundidade: 390 mm
Volume útil: 40 litros

DADOS ELÉTRICOS

Tensão nominal:

220 V - 240 V ~ 50 Hz

Ligação de alimentação: 13A (interruptor automático bipolar com tomada protegida, com separação de contactos de 3 mm)

ABSORÇÃO DE POTÊNCIA

Resistência soleira: 1,30 kW
Resistência tecto: 0,90 kW
Resistência ventilador: 2,30 kW
Resistência Grill: 1,35 kW

Fio de alimentação de rede:

3 x 1,5 mm² tipo H07RN-F <HAR>

Lâmpada do forno:

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

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

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



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Благодарим Вас за выбор одного из наших продуктов. Надеемся, что эта бытовая техника послужит Вам хорошую службу. Поэтому предлагаем Вам прочитать данные инструкции и содержащиеся в этом руководстве предложения, чтобы правильно пользоваться нашими продуктами. Паспортная табличка на данную духовку находится прямо на ней. В этой табличке, которая видна, если открыть дверцу, находится вся идентификационная информация на духовку, которая нужна при заказе запасных частей.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Прежде чем пользоваться духовкой, внимательно прочтите данное руководство. Важно, чтобы прежде чем готовить на этой духовке, понять все функции управления. Обращайте внимание на все советы и предупреждения, которые даются под заголовком "ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ – Советы и инструкции по технике безопасности".

- Духовка разработана для домашнего пользования, и она может быть встроена в стандартную кухонную мебель.
- При использовании ее в транспортных средствах типа дома-фургона нужно учитывать соответствующие указания, включенные в инструкции по монтажу.
- Использование этой духовки для каких-либо других целей или в любой другой обстановке без явно выраженного согласия изготовителя приводит к аннулированию гарантии и отказу от ответственности.
- Гарантируется, что в новой духовке нет электрических или механических дефектов, в соответствии с некоторыми исключениями, которые указаны в "Положениях и условиях гарантии изготовителя".
- Вышеуказанное не влияет на Ваши законные права. Прежде чем пользоваться духовкой, нужно обязательно снять всю защитную упаковку и покрытие. Для оказания содействия в защите окружающей среды, разделите упаковочные материалы на различные типы и утилизируйте их в соответствии с местными правилами, касающимися утилизации отходов.

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

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

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

 Символ  на продукте или его упаковке указывает на то, что данный продукт нельзя рассматривать как обычный бытовой мусор. Данный продукт для переработки должен сдаваться на пункт сбора электрического и электронного оборудования. Если Вы позаботитесь о правильной утилизации данного продукта, Вы сможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут

возникнуть при непрерывной утилизации продукта. Для получения более подробной информации относительно утилизации данного продукта, обратитесь в местные органы управления, в службу утилизации домашних отходов или в магазин, где Вы купили данный продукт.

Эта духовка была изготовлена и реализована в соответствии с важнейшими требованиями следующих ЕВРОПЕЙСКИХ ЗАКОНОВ И ДИРЕКТИВ ЕЭС:

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

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

Данное устройство соответствует законам о подавлении радиопомех.

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ – ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Электроприбор и его открытые части могут значительно. Данное устройство соответствует всему текущему европейскому законодательству по безопасности, однако изготовитель должен подчеркнуть, что это соответствие не касается нагревания поверхностей устройства во время эксплуатации, которые остаются горячими во время работы.
- Поэтому изготовитель настоятельно рекомендует не допускать к устройству маленьких детей.
- Если обеспечить отсутствие детей в кухне невозможно, за ними нужно постоянно следить.
- Также рекомендуем быть осторожными во время пользования и очистки. Внимательно прочитайте разделы по данному устройству, касающиеся очистки и технического обслуживания.
- Не кладите на духовку тяжелых предметов и не опирайтесь на дверцу, когда ее открываете, потому что это может привести к повреждению петель.
- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир, так как они могут загореться.
- Не кладите противни или подносы на дно духовки и не прикрывайте ее алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните внутри духовки легковоспламеняемые предметы, потому что они могут загореться.
- Не допускайте прикосновения принадлежностей или электрических кабелей к горячим деталям устройства.
- Не используйте устройство для специальных нагреваний или для сушения одежды.
- Не устанавливайте устройство вблизи занавесок или мягкой мебели.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонные устройства за ручку или за дверцу, так как этим Вы можете их повредить.
- Если плоскости сопряжения духовки очень грязны, дверца не будет надлежащим образом закрываться во время работы. Могут быть повреждены передние части близко расположенной мебели. Поддерживайте чистоту плоскостей сопряжения духовки.
- Во время работы устройство нагревается. Следует быть осторожным и избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.

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

ИНСТРУКЦИИ

Данное руководство пользователя должно храниться в качестве справочного пособия на будущее и для пользования человеком, незнакомым с данным устройством. Прежде чем пользоваться духовкой, тщательно очистите внутренние поверхности неабразивным чистящим средством и теплой водой. Установите решетку и противень в соответствующие направляющие. По завершении этой операции, включите духовку на максимальную температуру примерно на 20 минут для удаления следов заводской смазки, масла или смолы, которые могут стать причиной неприятных запахов во время приготовления пищи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время первого нагревания может появиться дым или неприятные запахи. В таком случае хорошо провентилируйте помещение, пока не закончится первая операция.

После окончания этой простой операции духовка будет готова для приготовления пищи.

Настоящее устройство предназначено исключительно для домашнего пользования.

Используйте духовку только для приготовления пищи.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТОЙ

Данная духовка регулируется термостатом в диапазоне от 50°C до 250°C, в зависимости от нужной температуры. Индикаторная лампочка термостата включается и выключается для указания на температурный контроль во время пользования.

Необходимый режим готовки выбирается при помощи multifunctional кнопки управления. Можно выбрать следующие функции:



A. ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ. Она автоматически включается при выборе режима готовки для всех моделей. Освещение духовки всегда включено при использовании ею.



B. КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ. Обеспечивает традиционную готовку с поступлением тепла от верхнего и нижнего элементов.



C. РЕЖИМ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА. Для готовки на медленном огне, для поджаривания или хранения готовых блюд теплыми.



D. РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА. Для готовки на медленном огне и для подогревания пищи.



E. РЕЖИМ КРУГОВОГО ЭЛЕМЕНТА С ПОДДУВОМ. Обеспечивает однообразное нагревание с применением вентилятора и дает возможность приготовить одновременно различные блюда на разных уровнях.



F. РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА С ПОДДУВОМ. Обеспечивает нагревание с полуконвекцией и нижним элементом для изысканных блюд.



G. КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ С ПОДДУВОМ. Обеспечивает конвекционное нагревание верхним и нижним элементами для равномерной тепловой обработки.



H. РЕШЕТКА. Для режима "гриль" и поджаривания пищи.



I. МАКСИ-ГРИЛ. Как и выше, но грилевый элемент обеспечивает большую площадь для жарения.



J. РЕШЕТКА С ОБДУВОМ. Обеспечивает быстрое поджаривание с тем, чтобы пища оставалась сочной. При запекании с принудительным обдувом эта функция наиболее эффективна с точки зрения энергопотребления.



K. РЕЖИМ ОТТАИВАНИЯ.

Вентилятор работает без тепла для уменьшения времени оттаивания замороженных продуктов.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Прежде чем готовить, обязательно извлеките все ненужные принадлежности из духовки.
- Прежде чем приступить к работе, предварительно разогрейте духовку до нужной температуры тепловой обработки.
- Установите противни в центре духовки и для циркуляции воздуха. Если используете более одного противня, оставьте между ними пространство.
- Не наполняйте противень доверху при приготовлении сочного фруктового кекса. Капающие с противня фруктовые соки оставляют невыводимые пятна.
- Не кладите противни на дно духовки и не накрывайте дно алюминиевой фольгой. Это приведет к накоплению тепла. Время готовки и жарения не совпадет, и может быть повреждена эмаль.
- Постарайтесь как можно меньше приоткрывать дверцу духовки, чтобы посмотреть на пищу (освещение духовки во время готовки не выключается).
- Будьте осторожны, открывая дверцу, чтобы избежать контакта с горячими деталями и паром.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ






Прочитайте информацию на упаковке пищевого продукта, касающуюся температуры обработки и времени. После ознакомления с работой духовки можно варьировать величины температуры и времени для приспособления их к Вашим личным предпочтениям. Перед готовкой проверьте продукты на предмет полного оттаивания, если не указано иное.

| Тип пищевого продукта | Темп. °С | Направляющие | Время готовки в минутах Предлагаемое | Персональное |
|--|----------|--------------|--------------------------------------|--------------|
| Десерты из смеси для кекса в формах | | | | |
| Бисквиты или булочки | 175 | 2 | 55-65 | |
| Кексы | 175 | 3 | 60-70 | |
| Десерты - песочное тесто в формах | | | | |
| Основа пирога | 200 | 3 | 08-10 | |
| Основа творожного кекса | 200 | 3 | 25-35 | |
| Основа фруктового кекса | 200 | 3 | 25-35 | |
| Десерты - поднятое тесто в формах | | | | |
| Основа пирога | 180 | 3 | 30-45 | |
| Мягкий хлеб 1 кг муки | 200 | 3 | 25-35 | |
| Маленькие пирожные | | | | |
| Песочное тесто | 200 | 3 | 10-15 | |
| Тесто для пончиков | 200 | 2 | 35-45 | |
| Бисквитный пончик | 200 | 3 | 15-20 | |
| Ласанья | 225 | 2 | 40-50 | |
| Мясо (время на см толщины) | | | | |
| Большие куски жареного мяса | 200 | 2 | 120-150 | |
| Малые куски жареного мяса | 200 | 2 | 60-90 | |
| Фрикадельки | 200 | 2 | 30-40 | |
| Птица | | | | |
| Утка 1 ½ кг | 200 | 2 | 120-180 | |
| Гусь 3 кг | 200 | 2 | 150-210 | |
| Жареный цыпленок | 200 | 2 | 60-90 | |
| Индейка 5 кг | 175 | 2 | 240-260 | |
| Дичь | | | | |
| Заяц | 200 | 2 | 60-90 | |
| Нога оленины | 200 | 2 | 90-150 | |
| Овощи | | | | |
| Картофель печеный в духовке | 220 | 2 | 30-40 | |
| Открытый пирог с вареными овощами | 200 | 2 | 40-50 | |
| Рыба | | | | |
| Форель | 200 | 2 | 40-50 | |
| Морской карась | 200 | 2 | 40-50 | |
| Пицца | 240 | 3 | 10-20 | |
| Гриль | | | | |
| Отбивные | | 4 | 8-12 | |
| Колбасы | | 4 | 10-12 | |
| Цыпленок на гриле | | 2 | 25-35 | |
| Телятина, поджаренная на шампуре 0,6 кг | | | 50-60 | |

* Номер направляющих отчитывается снизу вверх (дно духовки исключается, так как на него противни ставить нельзя)

ИНФОРМАЦИЯ О РАСПОЛОЖЕНИИ ЯВЛЯЕТСЯ ПРИМЕРНОЙ, ПОТОМУ ЧТО ТИП ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАВИСЯТ ОТ КАЧЕСТВА И КОЛИЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ.

Положите продукты, которые нужно поджарить, на решетку или на мелкий противень. Решетку следует поместить на самые верхние направляющие, а противень для сбора жира нужно установить на самые нижние направляющие. Подключите гриль, пользуясь следующими положениями селекторного переключателя для духовки с вентиляторным обдувом ,  или положениями , ,  селекторного переключателя для многофункциональной духовки.

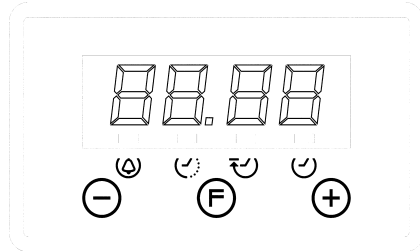
В зависимости от типа пищевого продукта (мясо, рыба, птица и т.д.) нужно будет переворачивать его, чтобы подвергнуть воздействию инфракрасного излучения обе стороны гриля. Для примерного руководства мы указываем некоторые величины продолжительности обработки:

| Продукты для обработки на гриле | Время готовки в минутах Предлагаемое |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Нежирное или тонкое мясо | 4-6 |
| Обычное мясо | 5-8 |
| Рыба без чешуи | 8-10 |
| Рыба (например, форель, лосось) | 12-15 |
| Колбасы | 10-12 |
| Сэндвичи | 2-5 |





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не пользуйтесь алюминиевой фольгой для покрытия противня гриля или источника тепла
- Не заворачивайте элементы в алюминиевую фольгу и размещайте их под грилем - большая отражательная способность алюминия может повредить элемент гриля.




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА





Описание функций таймера:

-  Предупредительный сигнал
-  Приготовление с автоматической функцией (продолжительность)
-  Окончание времени приготовления (час окончания)
-  Настройка часов. Часы дисплея в формате 24 часов.

Описание кнопок:





-  Уменьшение количества минут
-  Переключатель функций таймера
-  Увеличение количества минут

Предупредительный сигнал

Независимый звуковой сигнализатор, который можно настроить на период до 23 часов 59 минут. Чтобы установить время, однократно нажмите кнопку . Сигнальный индикатор будет мигать в течение 5 секунд, в течение этого времени можно выбрать нужное время путем нажатия кнопок  и . Сразу же начнется обратный отсчет. По окончании этого времени будет мигать индикатор, и сработает прерывистый звуковой сигнал, который можно отключить, нажав на кнопку. Если его не прервать, он автоматически отключится через 2 минуты. Предупредительный сигнал не контролирует ни одну из функций духового шкафа.





Полуавтоматическое приготовление


А. Настройка продолжительности приготовления

При двойном нажатии на кнопку  можно зафиксировать время приготовления, выбранное при помощи кнопок  и . Сразу же начнется приготовление, при этом на индикаторе появится . По истечении заданного времени приготовление прекращается, и звучит прерывистый звуковой сигнал. Отключите его, как указано выше.

Обратите внимание, что по окончании процесса приготовления и отключения сигнала духовой шкафа будет продолжать работать. Его нужно отключить вручную.

Б. Настройка часа окончания приготовления







При тройном нажатии на кнопку  можно зафиксировать час окончания приготовления, выбранный при помощи кнопок  и . Сразу же начнется приготовление, при этом на индикаторе появится . При достижении установленного часа приготовления прекращается, и звучит прерывистый звуковой сигнал. Отключите его, как указано выше.



В любой момент можно посмотреть состояние настройки, нажав на кнопку . Можно также в любой момент отменить настройку, для этого необходимо перевести значение индикаторной панели на ноль. Последующее нажатие переводит духовой шкаф в ручную режим работы.

Обратите внимание, что по окончании процесса приготовления и отключения сигнала духовой шкафа будет продолжать работать. Его нужно отключить вручную.

Автоматическое приготовление. +









(Начало и окончание приготовления)

- 1) Настройте продолжительность приготовления путем нажатия 2 раза на кнопку  и выбора нужного времени при помощи  и .
- 2) Настройте час окончания приготовления путем нажатия 3 раза на кнопку  и выбора нужного часа при помощи  и .
- 3) Выберите нужную температуру и функцию при помощи органов управления термостата и переключателя.

После этих операций на индикаторной панели загорятся постоянным светом индикаторы  и , указывая на то, что духовой шкаф настроен.


Практический пример:



Мы хотим задать приготовление в течение 45 минут, которое должно закончиться в 14:00.





- Нажимаем 2 раза на кнопку  и выбираем 0,45 при помощи  и .
- Нажимаем 3 раза на кнопку  и выбираем 14:00 при помощи  и .
- После этого на индикаторной панели снова появится текущий час, а также появятся индикаторы  и ; это означает, что наша настройка была установлена.
- В 13:15 (14:00 минус 45 минут) духовой шкаф автоматически запускается в работу.
- В 14:00 приготовление автоматически прекращается, и раздается прерывистый звуковой сигнал.
- Его можно отключить путем нажатия любой кнопки.

Обратите внимание, что по окончании процесса приготовления и отключения сигнала духовой шкафа будет продолжать работать. Его нужно отключить вручную.


Настройка часов

Сразу после подключения (а также после возможного отключения электропитания) на панели появляется 12:00, и, пока мы не введем правильный час, будет мигать индикатор .

Чтобы ввести правильный час, необходимо нажимать  или  пока не будет достигнут правильный час. Имеется 5-секундная задержка принятия, в течение которой не нужно нажимать никаких кнопок. Скорость смены на индикаторной панели значительно возрастает через несколько секунд после начала нажатия на кнопки.

Чтобы изменить час на часах, можно нажать 4 раза , пока не начнет мигать индикатор , и при помощи  и  установить правильный час.

ПРИМЕЧАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Прекращение подачи электроэнергии приводит к аннулированию настроенных функций, в том числе часов. После восстановления электропитания, будет мигать индикатор ; в таком случае необходимо выполнить повторную настройку.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

Очистка духовки, не снабженной самоочищающимися панелями, нужно выполнять после работы, когда она отключена, но еще теплая, не горячая, с тем, чтобы можно было легко удалять жирную пленку, образованную парами от тепловой обработки на стенках, и когда еще не застыли и не засохли подтеки и капли жира. Снимите хромированные боковые проволочные опоры; потяните переднюю часть вверх для отделения от стенки и снимите их из задних отверстий. Очистите духовку мягкой тканью, смоченной в разбавленном растворе хлористого аммония; промойте и высушите. Если еще остались пятна и брызги, положите сзади влажную ткань, смоченную в растворе хлористого аммония, закройте дверцу и через несколько часов вымойте духовку теплой водой с жидким моющим средством, промойте ее и осторожно высушите. Для чистки наружных дверок с поверхностью из блестящего металла воспользуйтесь мягкой тканью с мылом и водой; не пользуйтесь порошковыми средствами, так как в них содержатся абразивные вещества.

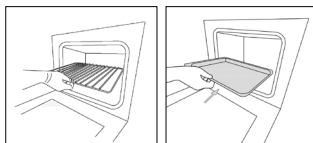
Кроме того, не пользуйтесь кислотами и щелочами (лимонным соком, уксусом, солью, помидорами и т.д.). Не пользуйтесь продуктами, содержащими хлор, кислоты или абразивные вещества, предназначенными специально для чистки лакированных поверхностей. Не пользуйтесь металлической ватой или твердыми инструментами,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

Не пользуйтесь очистителями под высоким давлением или паровой чисткой для очистки духовки.

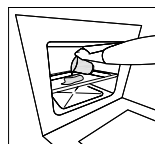
Обычно достаточно бывает протирания влажной мягкой тканью и теплым моющим средством, а для трудновыводимых пятен рекомендуется следующее:

ОЧИСТКА ДУХОВЫХ ШКАФОВ, ОБОРУДОВАННЫХ СИСТЕМОЙ AQUASMART

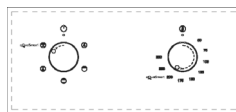
1 Достать принадлежности из духового шкафа: решетку.



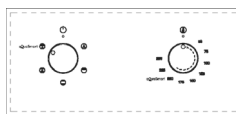
2 Налить 200 мл воды с моющим средством на поддон.



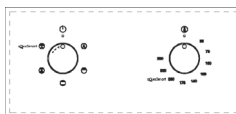
3 Включить **aQuaSmart**  течение 15 минут при температуре 200°



4 Переведите регулятор температуры с 200°C на 0°C. Дайте духовому шкафу остыть в течение 20 минут.



5 Переведите переключатель функции AquaSmart на 0. Протрите тканью или мягкой салфеткой.

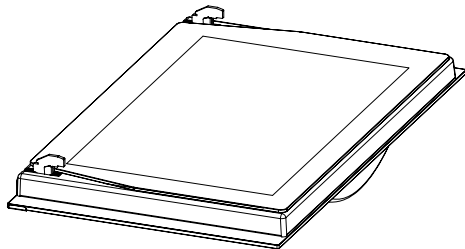


ДЕТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННЫЕ VITRIFIED

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

СТЕКЛЯННАЯ ПАНЕЛЬ ДВЕРЦЫ

Запрещается использовать абразивные средства, которые могут поцарапать стекло. Помните о том, что появление царапин на поверхности стекла может привести к возникновению опасной ситуации.



КАК ВЫНУТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ

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

Вид дверцы А / В2

Для дверных петель "А" предусмотрены два подвижных болта "В".

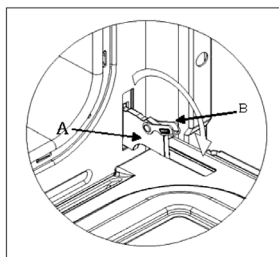
При поднятии болта "В", дверная петля свободно снимается.

После этого закройте дверцу до промежуточного положения.

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

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

Не забудьте повернуть оба подвижных болта "В", которые Вы подняли для снятия дверцы, для закрепления обеих петель перед закрытием дверцы (Рис. 3).



ВНИМАНИЕ

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

Вид дверцы В1

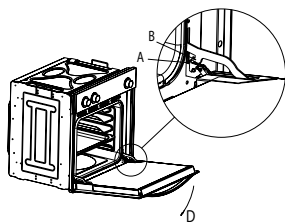
Откройте дверцу настежь до достижения положения "D". Поднимите оба подвижных звена "А" дверных петель, до закрепления точки "В".

После этого закройте дверцу до достижения промежуточного положения.

Затем поднимите дверцу по направлению вверх и выньте ее, потянув за нее по направлению наружу, причем при выполнении этих действий придерживайте дверцу в местах рядом с петлями.

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

Не забудьте повернуть оба подвижных болта "А", которые Вы подняли для снятия дверцы, для закрепления обеих петель перед закрытием дверцы (Рис. X).

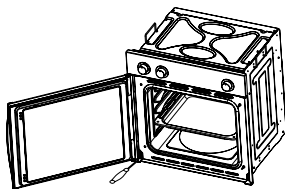


ВНИМАНИЕ

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

Вид дверцы С

Откройте дверцу и крепко ее придержите. С помощью соответствующей отвертки, снимите нижнюю дверную петлю, которая крепит дверцу к печи. После этого полностью освободите верхнюю петлю и снимите дверцу. Для сборки дверцы, повторите все эти действия, но в обратном порядке.

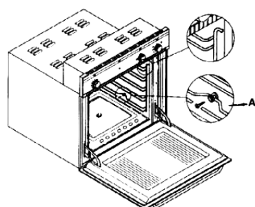


Принадлежности, входящие в комплект дверцы (Рис.4)

В комплект печи могут входить боковые направляющие, которые прикреплены к стенке печи. В этом случае надо вставить в эти направляющие соответствующие решетки, а также поддон, входящий в комплект печи. Ниже приводится описание разборки направляющие для двух существующих видов:

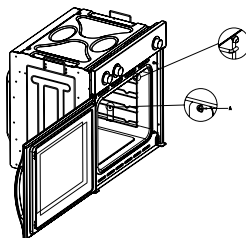
Решетка вид 1

Для снятия боковых направляющих достаточно слегка нажать по направлению вниз на точку А.



Решетка вид 2

Для снятия боковых направляющих, отвинтите болт соответствующей отверткой, и потяните за решетку по направлению вверх, пока она не снимется.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

Нормы градостроительства (опубликованы департаментом окружающей среды)
 Законы градостроительства (опубликованы шотландским исполнительным департаментом развития)
 Электротехнические правила Института инженеров по электрике и электронике
 Электричество в трудовом законодательстве

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ

При распаковке проверьте, находятся ли в духовке следующие детали:

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

Монтаж духовки (смотри рис. 5)

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

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

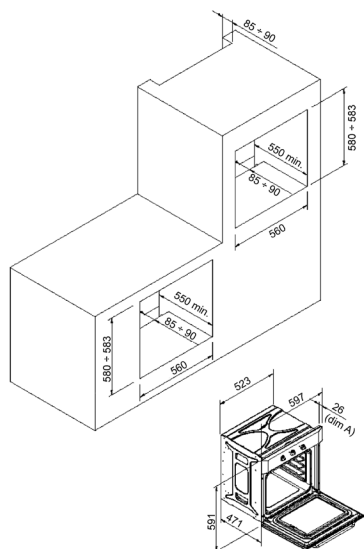
Определенные типы кухонной мебели из винила или слоистого пластика особо чувствительны к повреждениям в связи с обесцвечиванием при температурах ниже указанной. Если духовка устанавливается без учета этого температурного предела, или если она устанавливается на расстоянии менее 4 мм от примыкающих шкафов,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

ЗАМЕЧАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

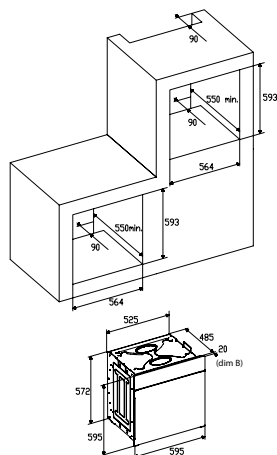
1. Духовка устанавливается в стандартном проеме 600 мм, как указано на рисунке 5, будь то под полкой для нагревания или в пенале.
2. При установке духовки в пенал очень важно, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, снять заднюю панель с мебели и предусмотреть отверстие размерами, по крайней мере, 85 – 90 мм как указано на рисунке 5.
3. Проверьте, чтобы духовка была надежно зафиксирована в нише. Закрепление духовки в шкафу осуществляется при помощи 4 винтов "А", рис. 5. По одному в каждом углу дверной рамы духовки.

Рис. 5: Расстояния при установке для простых электрических печей шириной 60 см (форма верхнего кожуха может быть разной) и встраивание в шкаф.

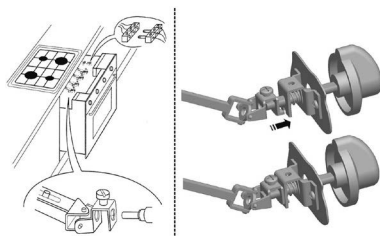
РАЗМЕРЫ УГЛУБЛЕНИЯ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА С ТОЛЩИНОЙ ДВЕРЦЫ 26 мм (dim A)



РАЗМЕРЫ УГЛУБЛЕНИЯ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА С ТОЛЩИНОЙ ДВЕРЦЫ 20 мм (dim B)



4. При установке multifunctional духовки, установите s, показанную на рисунке 6



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

Рис. 7: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в стандартной кухонной мебели. Минимальные требования к вентиляции для верхней, базовой и опорных полок для задней части духовки.

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

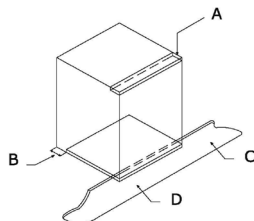
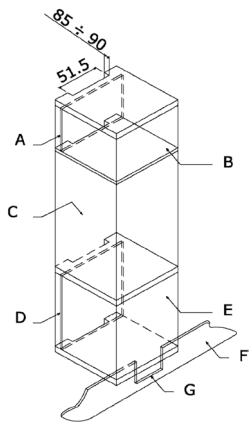


Рис. 8: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в верхнем шкафу.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Прежде чем подключать духовку, проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, совпадало с напряжением электрической сети.

Для электрических установок рекомендуется пользоваться регистром NICEIC (Совет национальной инспекции для подрядчиков, выполняющих электротехнические работы).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПОДЛЕЖИТ ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Проводка данного устройства должна осуществляться через двухполюсный автоматический выключатель на 13 ампер с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами, и который устанавливается в легко доступном месте рядом с устройством.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Проводящие жилы сетевого кабеля питания обозначены цветовой маркировкой следующим образом:

Зелено-желтый - Земля
Голубой - Нейтраль
Коричневый - Фаза

- Зелено-желтый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной "E" или к клемме с символом заземления, или к клемме, обозначенной зелено-желтым цветом.
- Голубой проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной "N".
- Коричневый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной "L".
- Температура проводника ни в какой его точке не должна достигать температуры выше 50°C над температурой окружающей среды.
- Если силовой кабель поврежден, его нужно заменить специальным кабелем или кабелем, поставляемым изготовителем или при послепродажном обслуживании.

ЗАМЕНА СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

При необходимости заменить сетевой кабель питания поступите следующим образом:

1. Отсоедините духовку от электропитания, отвинтите винты крепления и снимите заднюю панель.
2. Отвинтите винты крепления и винты клемм, чтобы освободить старый кабель.
3. Присоедините новый кабель, который должен соответствовать информации, указанной в технических условиях, следя за цветовой маркировкой и затягивая винты соответствующим усилием.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем выполнять техническое обслуживание, отсоедините духовку от электропитания.

В течение гарантийного периода все необходимое обслуживание должно поручаться отделу технического обслуживания изготовителя. Помните, что вмешательство или ремонт со стороны неуполномоченного на этого персонала приводит к аннулированию настоящей гарантии.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

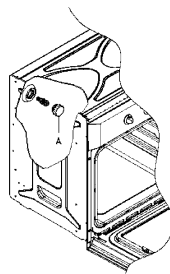
(На лампочку гарантия на духовку не распространяется) В духовке предусмотрена лампочка со следующими характеристиками: 15 ватт или 25 ватт, 300°C, тип резьбы E-14

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

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

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

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



УХОД ЗА КАТАЛИТИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ И ЕГО ЗАМЕНА

(Если предусмотрено это покрытие, гарантия на духовку на покрытие не распространяется).

Для того чтобы покрытие всегда очищалось эффективно, духовка должна нагреваться, по крайней мере, до 200°C в любом случае, когда возникают трудновыводимые пятна с тем, чтобы они не остались навсегда.

Если покрытие становится черным и зеркальным, его нужно заменить. Извлеките все внутренние принадлежности, чтобы было легче производить замену покрытия. Покрытие на замену можно приобрести непосредственно в отделе запасных частей изготовителя (смотри подробную информацию, указанную на покрытии). При заказе укажите справочные номера типа продукта, указанные на паспортной табличке и (или) серийный номер духовки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ:

Высота: 340 мм

Ширина: 440 мм

Глубина: 390 мм

Полезный объем: 40 литров

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Тангенциальный вентилятор охлаждения устанавливается на следующих моделях:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:

220-240 вольт, 50 герц

Подключение питания: 13-амперный автоматический выключатель с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ:

Мощность нижнего элемента: 1,30 кВт

Мощность верхнего элемента: 0,90 кВт

Мощность вентилятора: 2,30 кВт

Мощность гриля: 1,35 кВт

Максимальное энергопотребление: 2,38 кВт

Сетевой кабель питания:

3 x 1,5 мм², тип H07RN-F <HAR>

Лампочка освещения духовки:

15-25 ватт, 300°C, тип резьбы E-14

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

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



用户手册

感谢您选择我们的产品，希望我们的家电产品可以为您提供最好的服务。因此，我们建议您仔细阅读本用户手册的说明和建议，以便正确地使用我们的产品。

本产品提供了一个烤箱规格铭牌，打开箱门即可看到该铭牌，其中显示有订购烤箱更换零件所需的产品身份信息。

概述

请在使用产品前仔细阅读本手册，在使用产品前了解所有控制功能非常重要。

请注意阅读“重要——安全建议和指南”的建议和警告。


- 本产品设计用于私人住宅使用，并可以集成到标准的厨房家居或类似系统中。
- 若在大篷车辆使用，必须遵循安装说明的注意事项。
- 未经制造商明确认可，将本产品用于任何其他目的或在任何其他环境中使用将导致产品的任何保修或责任无效。
- 本款新产品保证无电气或机械故障，不包括制造商保修条款及条件提及的某些例外。
- 以上条款不影响您的法定权利。

在使用本产品之前，请确保所有的保护性包装和覆盖物都已移除。

请保护环境，将包装材料分成不同类型，并根据当地废弃物处理法规进行处置。

本产品包装的设计使用了环保材料，可以回收利用，以避免对环境造成不利影响。通过回收包装材料，您可以为节约原材料和减少工业及生活垃圾尽一份力量。

您可以从当地环保机构获取垃圾处理相关的任何其他信息。

首次使用时 ，您可能会注意到保护层有轻微的气味或潮湿，这种情况会很快消失。

本产品及包装上的符号表示本产品不能作为一般家庭垃圾处理。本产品必须交由电气和电子设备回收点处理。确保本产品的正确处理将有助于避免因不恰当处置而对环境和公众健康产生可能的负面影响。关于本产品回收的更多详细信息，请联系当地政府、生活垃圾处理服务机构或本产品的销售点。

本产品的生产和销售遵守以下 EEC 欧盟法律和指令的基本要求：

EC 符号 - 93/68 低电压 - 73/23 CEM-89/336

安全法规 - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6

本产品遵守无线电干扰抑制法律法规。

制造商致力持续改进产品性能，因此保留对产品进行其认为必要的任何修改而无需另行通知的权利。

重要事项

安全指南和警告

- 本产品符合所有的当前欧洲安全法规要求，但制造商必须强调一点，本产品在使用过程中将进行加热，产品表面仍将处于高温状态。
- 因此，制造商强烈建议将本产品放置在婴儿和儿童接触不到的地方。
- 如果有儿童进入厨房，必须在任何时候都有人监护。
- 我们还建议您在使用和清洁过程中小心操作，请仔细阅读本产品的清洁和维护章节。
- 请勿在烤箱上放置重物，开门后勿倚靠在上面，这有可能会损坏铰链。
- 烹饪热油或脂肪时请勿离开，以免着火。
- 烤箱底部请勿放置烤盘或使用铝箔覆盖。
- 切勿在烤箱内放置易燃物品，以免着火。
- 避免配件或电缆接触产品高温部位。
- 请勿将本产品用于特殊加热或烘干衣服。
- 请勿将产品安装在靠近窗帘或软垫家具的地方。
- 请勿试图使用拉门或把手的方式抬起或移动本产品，以免造成损坏。
- 如果烤箱连接处很脏，则烤箱工作时可能无法正常关门。邻近的家具可能会被损坏。请保持烤箱连接处清洁。
- 烤箱在使用过程中温度将升高，必须小心避免接触烤箱内的热部件。
- 请小心打开烤箱，其热蒸汽可能会导致过于靠近的人员被烧伤。
- 请勿将水倒进热烤箱，以免造成搪瓷损坏。
- 本产品必须由符合资质的人员严格按照制造商的说明正确安装。

- 由于误用或不正确安装本产品而造成的人身或财产损害，制造商不负有任何责任。
- 本产品在使用过程中将产生热量、水汽和湿度，请确保房间适当通风，避免造成各种人身伤害。如果需长时间使用，可能需要加强通风，如果您对所需的通风量有任何疑问，请咨询具有资质的安装人员。

操作方法

敬请保留本用户手册，以供将来或不熟悉本产品使用的人员参考。




在使用烤箱前，请使用非研磨性清洁剂和温水小心地清洗内部，然后将烤架和烤盘放置在各自位置。操作完成后，请启动烤箱，使用最高温度运行约 20 分钟，去除生产过程中留下的任何微量油脂或树脂，以避免在烹饪时产生异味。

警告：在首次加热过程中，可能会出现一些烟雾或难闻的气味。若发生这种情况，请确保室内适当通风，直至首次操作完成。完成这个简单的操作后，烤箱就可以用于烹饪食物了。
本产品仅限国内使用。

烤箱仅可用于烹饪食物。

使用烤箱

烤箱的温度由恒温器控制在 50°C 和 250°C 之间，视所需温度而定。在使用过程中，恒温器指示灯将亮起或熄灭，以指示温度控制。您可以使用多功能控制按钮选择所需的烹饪模式，可以选择的功能包括：

-  **A. 烤箱灯模式：**所有型号默认选择的烹饪模式，在使用烤箱时灯泡仍然亮着。
-  **B. 对流模式：**由上下方元件提供的热量进行传统的烹调。
-  **C. 上管模式：**用于一般烹饪和烧烤或菜肴保温。



D. 下管模式：用于长时间烹饪和加热食物。



E. 风扇辅助循环模式：在风扇辅助下进行均匀加热，并可同时烹饪不同的菜肴。



F. 风扇辅助下管模式：由下管提供半对流加热，用于烹饪精致菜肴。



G. 风扇辅助对流模式：由上管和下管提供对流加热以进行均匀烹饪。



H. 烧烤模式：对于焗烤和烧烤。



I. 最大烧烤模式：同上，但烧烤配件提供更大的烧烤面积。



J. 风扇辅助烧烤模式：快速烧烤，以使食物保持多汁。在强行通风烘烤模式下这是最节能的方式。



K. 解冻模式：由风扇辅助，但不加热，用于减少冷冻食品的解冻时间。

一些实用建议

- 在烹饪前，请确保无需使用的配件都从烤箱中移除。
- 在使用之前先将烤箱预热至烹调温度。
- 使用多个烤盘时，请将烤盘置于烤箱中间，并使烤盘之间留有一些空间，以便空气流通。
- 在烤制多汁的水果蛋糕时，请勿让烤盘过满，从烤盘溢出果汁所造成的污渍可能很难去除。
- 请勿将烤盘置于烤箱的基座上，或者使用铝箔覆盖基座，这会导致热量积聚，从而导致烹饪和烘焙时间不符，并可能会损坏搪瓷。
- 尽可能少打开炉门观察食品（在烹饪过程中烤箱灯仍然亮着）。
- 开门时请小心，避免接触热部件和蒸汽。

烹饪指南

请阅读食品包装提供的烹调温度和时间信息。在熟悉本产品的功能后，您可以根据个人口味对温度和时间进行调整。

请确保冷冻食品在烹调前已完全解冻，除非另有说明。

| 食物类型 | 温度 °C | 滑轨 | 烹饪时间 (分钟) 建议 | 个人 |
|-----------------------|-------|----|--------------|----|
| 蛋糕甜点混合模具 | | | | |
| 海绵蛋糕或小面包 | 175 | 2 | 55-65 | |
| 蛋糕 | 175 | 3 | 60-70 | |
| 松脆酥皮甜点模具 | | | | |
| 派皮 | 200 | 3 | 08-10 | |
| 芝士派皮 | 200 | 3 | 25-35 | |
| 水果芝士派皮 | 200 | 3 | 25-35 | |
| 面团甜点模具 | | | | |
| 派皮 | 180 | 3 | 30-45 | |
| 软面包 1 千克面粉 | 200 | 3 | 25-35 | |
| 小糕点 | | | | |
| 松脆酥皮 | 200 | 3 | 10-15 | |
| 甜甜圈面团 | 200 | 2 | 35-45 | |
| 饼干面团 | 200 | 3 | 15-20 | |
| 烤宽面条 | 225 | 2 | 40-50 | |
| 肉类 (烹饪时间视厚度而定) | | | | |
| 长烤肉 | 200 | 2 | 120-150 | |
| 短烤肉 | 200 | 2 | 60-90 | |
| 肉丸 | 200 | 2 | 30-40 | |
| 家禽 | | | | |
| 鸭肉 1 1/2 Kg | 200 | 2 | 120-180 | |
| 鹅肉 3 Kg | 200 | 2 | 150-210 | |
| 烤鸡 | 200 | 2 | 60-90 | |
| 火鸡 5Kg | 175 | 2 | 240-260 | |
| 野味 | | | | |
| 野兔 | 200 | 2 | 60-90 | |
| 鹿腿 | 200 | 2 | 90-150 | |
| 蔬菜 | | | | |
| 烤箱土豆 | 220 | 2 | 30-40 | |
| 熟蔬菜馅饼 | 200 | 2 | 40-50 | |
| 鱼类 | | | | |
| 鲑鱼 | 200 | 2 | 40-50 | |
| 鲷鱼 | 200 | 2 | 40-50 | |
| 比萨 | 240 | 3 | 10-20 | |
| 烧烤 | | | | |
| 肉片 | | 4 | 8-12 | |
| 香肠 | | 4 | 10-12 | |
| 烤鸡 | | 2 | 25-35 | |
| 烤小牛肉 0.6 Kg | | | 50-60 | |

* 烤箱滑轨的计数方向为从下向上 (不包括烤箱底盘, 因为烤盘无法放置其上)

位置信息仅供参考, 因为烹调类型和时间取决于食物的数量和质量。

如何进行烧烤

请将待烧烤的食物放置在烤网或烤盘上。烤网应置于上方滑轨, 托盘应置于下方滑轨以收集油脂。选择风扇辅助烤箱选择旋钮的位置 [F], [F] 或多功能烤箱选择旋钮的 [F] [F] 位置。

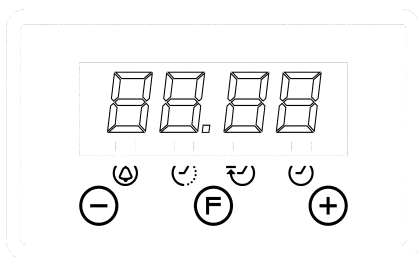
根据不同类型的食物 (肉类、鱼类、家禽等), 有时需要进行翻转以使双面都使用红外线烧烤过。以下一些烹饪时间可供参考:

| 待烤食物 | 烹饪时间 (分钟) 建议 |
|-------------|--------------|
| 瘦肉或薄片 | 4-6 |
| 一般肉类 | 5-8 |
| 去鳞鱼 | 8-10 |
| 鱼类 (如鳟鱼、鲑鱼) | 12-15 |
| 香肠 | 10-12 |
| 三明治 | 2-5 |

警告

- 请勿使用铝箔覆盖烤盘或加热。
- 请勿将部件包在铝箔中, 或将它们放在烤架下——铝的高反射率可能会损坏烤架。

电子定时器的使用



定时器功能说明:


提示警报


自动功能烹饪 (时长)


烹饪结束时间 (结束时间)

时钟设置。24 小时制时钟显示。




按钮说明：

 下调分钟

 定时器功能选择按钮





 上调分钟

提示警报





独立提示音设备，可调节的最长时限为 23 小时 59 分钟。按一次  按钮调节时间。警报指示灯将闪烁 5 秒，在此期间，我们可以按下  和  键选择想要的时间。此时倒计时将立即开始。时间到了以后，指示灯将会闪烁并发出间歇性提示音，按下按钮可将其关闭。如果您没有将其关闭，它将在 2 分钟后自动停止。提示警报不控制烤箱的任何功能。


半自动烹饪

A. 烹饪时长的编程

按两次  按钮，使用  和  按钮选定烹饪时间。烹饪将立即开始，指示灯  将亮起。到设定时间之后，烹饪将停止并发出间歇性提示音。根据上述方法将提示音关闭。请注意，烹饪过程一结束并且警报停止后，烤箱将继续工作。需要手动将其停止。

B. 烹饪结束时间的编程




按三次  按钮，使用  和  按钮选定烹饪结束时间。烹饪将立即开始， 指示灯将亮起。到设定的烹饪结束时候后，烤箱将自动停止并发出间歇性提示音。根据上述方法将提示音关闭。




在任何时间，都可以按下  按钮查看编程状态。在任何时候，都可以按下按钮将显示屏归零以取消编程。之后再按下按钮，启动烤箱的手动功能。

请注意，烹饪过程一结束并且警报停止后，烤箱将继续工作。需要手动将其停止。



自动烹饪。 +

(烹饪的开始和结束)

1) 按 2 下  按钮编辑烹饪时长，使用  和  选择所需时间。









2) 按 3 下  按钮编辑烹饪结束时间，使用  和  选择所需时间。

3) 使用恒温控制器和选择按钮选择所需的温度和功能。

完成这些操作之后，显示屏上  和  指示灯将长亮起，提示烤箱编程已完成。


实用示例：



我们想进行 45 分钟的烹饪，并于 14.00 点结束。





- 我们按 2 下  按钮，使用  和  选择 0.45。
- 我们按 3 下  按钮，使用  和  选择 14.00。
- 在这些操作之后，显示屏上将回到实际时间，指示灯  和  将亮起，这代表我们编辑的程序已被系统识别和记录。
- 到 13.15 (离 14.00 还有 45 分钟) 的时候，烤箱将自动开始工作。
- 到 14.00，烹饪将自动停止，并发出间歇性提示音。
- 我们按下任意键关闭提示音。

请注意，烹饪过程一结束并且警报停止后，烤箱将继续工作。需要手动将其停止。


时钟设置

在通电 (停电) 之后，显示屏上会立即显示数字 12.00， 指示灯开始闪烁，直至我们输入正确的时间。

为输入正确的时间，必须按下  或  进行调整。烤箱有 5 秒的接收延迟，在此期间请不要再碰任何按钮。在开始按下按钮以后，显示屏变化的速度会明显变快几秒。

如需修改时钟时间，我们可以按 4 下  直至指示灯  开始闪烁，使用  和  调整到正确的时间。

备注

请注意！断电之后将取消已编程的功能，包括时钟。重新通电之后，指示灯  将开始闪烁，您可以重新编程。

产品清洁

重要事项

为安全起见，在开始清洁之前，请务必将烤箱电源插头拔下或拔掉其电源线。

对于非自清洁烤箱，在使用后必须进行清洁，请在烤箱断电并处于温而不热的状态时进行清洁，这时由烹饪蒸汽产生的油脂膜仍很容易去除，溅散的脂肪尚未干硬。

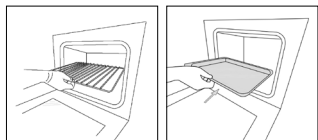
取下镀铬钢条托架，将前方部件向上托起脱离箱壁，并从后方取出。使用在稀氨溶液浸泡过的软布清洁烤箱，进行冲洗并干燥。如果仍有污渍和溅渍，可将用氨水浸泡过的湿布放在烤箱内，关上箱门，过几小时后，使用温水和液体洗涤剂清洁烤箱，再小心冲洗并干燥。清洁箱门外部的金属光泽时，请使用软布和肥皂水，请勿使用任何含有研磨物质的粉状产品。

此外，还要避免使用酸性或碱性物质（柠檬汁、醋、盐、西红柿等）。避免使用含氯、酸或研磨物质的产品，特别是在清洁含有涂层的箱壁时。不要使用粗丝羊毛或较硬的工具，因为它们可能有损表面光洁度。不要使用高压清洁剂或蒸汽机清洁烤箱。

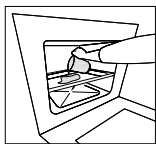
通常情况下，使用湿软布和温洗涤剂擦洗就可以了，对于顽固污渍，建议如下：


装有 AQUASMART 系统的烤箱清洁系统

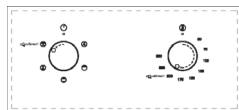
1 取出内部部件，烤架。



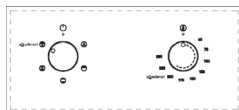
2 将 200 毫升含有洗洁精的水倒入烤托盘。



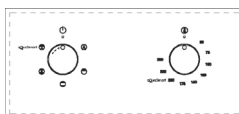
3 将烤箱上下发热管打开至 200°，持续 15 分钟。 AquaSmart 



4 将温度调节器从 200°C 调至 0°C。让烤箱冷却 20 分钟。



5 将 AquaSmart 功能调至 0。用柔软的布擦拭干净。

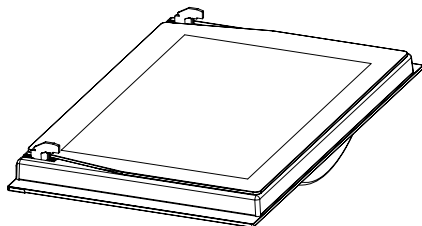


搪瓷部件

这种材质仅可使用推荐的清洁剂——避免使用含氯产品，例如漂白剂。

玻璃门板

请勿使用磨砂产品，这可能会损坏玻璃。请注意，如果玻璃板的表面被划伤，可能会导致危险的故障。



从烤箱取出箱门

为了方便烤箱内部的清洁，箱门可以卸下。三种类型的箱门的拆卸过程如下：

A / B2 型门

铰链“A”有两个可移动螺栓“B”。

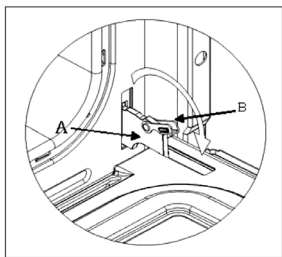
提起螺栓“B”，铰链即可从底座取出。

然后将箱门关至中间位置。

接着，抓住箱门靠近铰链的两侧，将箱门向上托起，向外滑动并卸下。

更换箱门时，先将铰链推入导槽，并完全打开箱门。

在关箱门前，记得将用于固定两个铰链的可移动螺栓“B”栓上（图 3）。



警告

- 在拆卸箱门时，注意不要移除铰链锁定系统，因为铰链机构可能导致突然弹回。
- 在任何情况下都不可将箱门浸入水中。

B1 型门

完全打开箱门至位置“D”

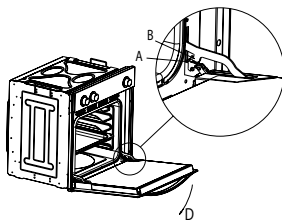
提起铰链的两个可移动链“A”，直到固定至“B”点。

然后将箱门关至中间位置。

接着，抓住箱门靠近铰链的两侧，将箱门向上托起，向外滑动并卸下。

更换箱门时，先将铰链推入导槽，并完全打开箱门。

在关箱门前，记得将用于固定两个铰链的可移动链“B”链上（图 X）。



警告

- 在拆卸箱门时，注意不要移除铰链锁定系统，因为铰链机构可能导致突然弹回。
- 在任何情况下都不可将箱门浸入水中。

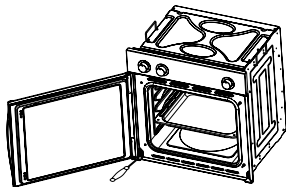
C 型门

打开箱门并持紧。

使用合适的螺丝刀卸下连接烤箱的下方铰链。

然后卸下上方位置的铰链，取下箱门。

更换箱门时，按反向步骤操作。

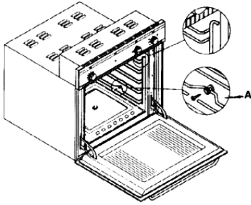


烤箱配件（图 4）

烤箱可以在箱壁侧边安装导轨，烤网和烤架可插入侧边导轨。若要取下导轨，可按如下两种类型进行操作：

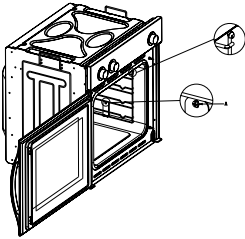
1 型导轨

要移除横向导轨，请在 A 点向下按



2 型导轨

若要取下侧边导轨，先使用合适的螺丝刀旋出螺丝，再向上托起导轨直到取出。



安装说明

本产品必须由具有相关资质的人员安装，并符合英国安全法律法规或欧洲同等法规：

城市发展法规（环境部发布）。
城市发展规律（苏格兰行政发展部发布）。
IEE 配线法规。
劳动电力法规。

启用产品前

开箱后，请检查烤箱的以下配件是否齐全：

- 说明和安装手册
- 烤箱网
- 1 个托盘
- 用于安装产品配件的螺丝和插头

产品安装（参见图 5）

本产品被列为一类产品
法律强制规定必须提供地线。制造商拒绝为由于未遵循事故预防规则而发生的事故承担任何责任。

重要事项

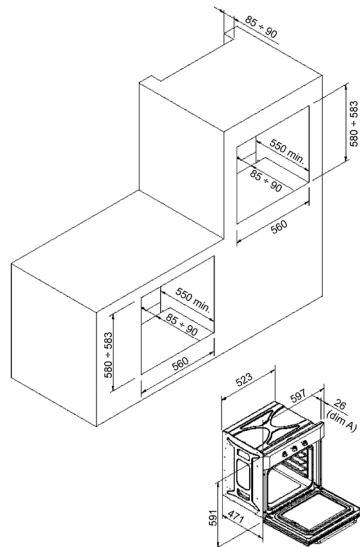
在使用烤箱过程中，烤箱附近的电器、家具、橱柜或在安装过程中使用的所有材料都必须能忍受至少高于环境温度 85°C 的温度升高。在低于标示温度下，某些类型的乙烯或层压板家具特别容易脱色损坏。
如果安装产品时无视此温度限制，或者产品与相邻柜子的距离小于 4mm，则责任由买方负责。

安装注意事项

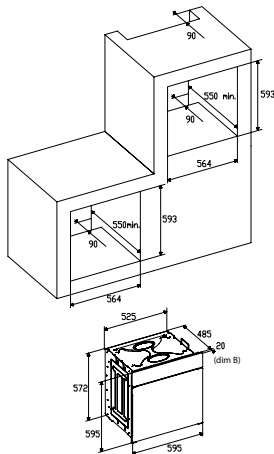
1. 无论是安装在灶台还是柜子，烤箱的标准间隙均应为 600mm，如图 5 所示。
2. 如果将烤箱放置在柜子中，必须移除柜子后方面板，并至少留 85-90mm 的间隙，以确保有足够的通风，如图 5 所示。
3. 确保烤箱得到安全固定。使用 4 个螺丝将烤箱固定到柜子，如图 5 所示，烤箱四角各一个。

图 5：60cm 宽简单电烤炉的安装距离，（上部外壳的形状可能会有所不同）和与柜子的连接。

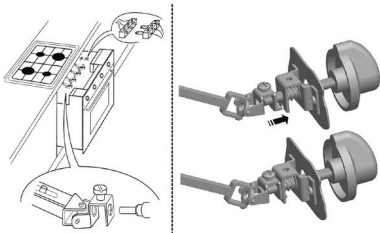
厨房烤箱安装结合所需尺寸（炉门厚度为 26 毫米）（dim A）



厨房烤箱安装结合所需尺寸（炉门厚度为 20毫米）（dim B）



4. 安装多功能烤炉时，请按图 6 所示安装万向接头。



- A. 必须移除支持滑轨
- B. 墙壁与支撑架后部和橱柜底部之间有 75-90mm 的间距
- C. 基座
- D. 安装前面假板

图 7：在标准厨房单元安装简单的电烤炉的通风和间距要求。
单元后部上方、底部和支持架的最低通风要求。

- A. 后面板
- B. 存储空间
- C. 取下后面板部分
- D. 后面板
- E. 存储空间
- F. 基座
- G. 最小通风间距 80 cm²

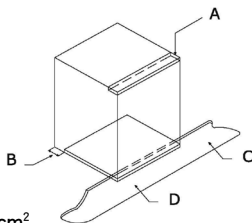
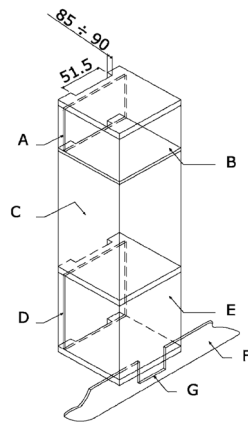


图 8：在上层柜子安装简单的电烤炉的通风和间距要求。



电源连接

在连接产品之前，请确认规格铭牌上所述电压与电网的电压一致。

建议使用经 NICEIC（英国电气安装工程监察委员会）认证的电气装置。

警告：本产品必须接地

本产品必须使用带保护插座的 13 A 双极型自动开关连接，其触点之间有 3mm 的间隔，并放置在产品可以方便连接的地方。

重要信息

电源线的导线颜色编码如下：

绿色和黄色 - 地线

蓝色 - 零线

褐色 - 火线

- 绿色和黄色的导线必须连接到标有“E”或地线标识或颜色为绿色和黄色的终端。
- 蓝色的导线必须连接到标有“N”的终端。
- 在任何时候，导线的温度都不可高于环境温度 50°C 以上。
- 如果电源线损坏，必须使用由制造商或其售后服务点提供的特定导线或部件更换。

更换电源线

如需要更换电源线，步骤如下：

1. 断开产品电源，取下紧固螺钉，卸下后面板。
2. 松开紧固螺钉和接线端子，取下原来的线缆。
3. 使用符合规格要求的线缆进行更换，请确保颜色代码连接正确，并正确拧紧所有螺丝。

维修保养

在进行维修前，请先断开产品电源。
在保修期内，如有必要，所有维修服务都应交给制造商的技术服务部。请注意，未经授权的人员干预或修理本产品将导致保修无效。

更换烤箱灯泡

(不在产品保修范围内)

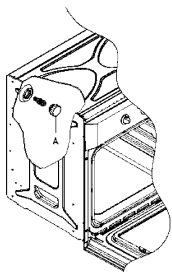
烤箱灯泡特性：15 W 或 25 W，300° C，类型 E-14

警告：请断开烤箱的电源，移除箱门（操作如上所述）和烤箱架。

逆时针方向转动用于保护灯泡的玻璃盖将其卸下。图 9 (A)

拧下旧灯泡，根据安全和环保规定恰当废弃，使用产品规格说明指定的灯泡进行更换，并装上保护盖。

注意，玻璃盖可能会较紧，因此，可能需要握住取下。



催化涂层的保养与更换

(组装后，涂层不在产品保修范围内)。

为使涂层有效保持“永远干净”，在有顽固污渍时，必须至少将烤箱加热到 200°C，以免其成为永久污渍。

如果涂层变黑或有光泽，则必须更换。请移除所有内部配件，以方便更换涂层。

涂层可以直接从制造商的配件更换部门购买（详情请参阅封底）。订购时，请注明规格铭牌上所标的产品类型参考号和 / 或产品序列号。

产品规格

内部尺寸

高度：340 毫米
宽度：440 毫米
深度：390 毫米
有效容积：40 升

电子信息

额定电压：

220 V - 240 V ~ 50 Hz

电源连接：13A（带保护插座的自动双极开关，触点之间有 3mm 间隔）

能耗

下发热管功率：1.30 kW

上发热管功率：0.90 kW

风扇功率：2.30 kW

烧烤功率：1.35 kW

电源线：

3 x 1.5 mm² 类型 H07RN-F <HAR>

烤箱灯泡：

15 W - 25 W / 300 °C 螺纹类型 E-14

制造商拒绝为由于不正确或不恰当安装产品而造成的人身和财产损害承担任何责任。

制造商有权对产品进行任何其认为必要和有用的修改，无需另行通知。

cata

CNA
●●●group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

c/ Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - e.mail: cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt

60813195.15.10.2014