



FORNI ELETTRICI DA INCASSO
ELECTRIC BUILT-IN OVENS
FOURS ENCASTRABLES ELECTRIQUES
HORNOS ELECTRICOS EMPOTRABLES
FORNOS ELECTRICOS DE ENCAIXE
ELEKTRISCHE INBOUWOVENS



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Note d'emploi
Instrucciones para el uso
Instrucoes para o uso
Gebruiksaanwijzing

ITALIANO

Istruzioni per l'uso

Pagina

3**ENGLISH**

Instructions for use

Page

11**FRANÇAIS**

Note d'emploi

Page

19**ESPAÑOL**

Instrucciones para el uso

Página

27**PORTUGUÊS**

Instruções para o uso

Página

34**NEDERLAND**

Gebruiksaanwijzing

Bladzijde

41

Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich.

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerte dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.

In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.
- Pulire e montare i componenti dell'interno del forno (pannelli, griglie, vassoi) come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione"
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.

PROTEZIONE DI SICUREZZA

Il vetro della porta del forno diventa caldo durante l'uso.

In presenza di bambini, per evitare il contatto con la porta calda, dovrebbe essere montato un terzo vetro interno.

Questo terzo vetro interno viene fornito su richiesta come optional (a pagamento). Contattare il rivenditore o il Centro Assistenza, indicando il modello di apparecchiatura acquistata.

GARANZIA

Questo suo nuovo prodotto è coperto da garanzia. Il certificato lo trova allegato a questi documenti, se dovesse mancare richieda copia al suo fornitore indicando data d'acquisto e numero di matricola, quest'ultimo reperibile sulla targhetta che identifica il prodotto.

Le ricordiamo che per rendere operante la garanzia, è necessario allegare al certificato un documento fiscale d'acquisto.

Questi documenti in caso di necessità dovranno essere esibiti al personale del servizio di assistenza tecnica.

Nel caso non venga rispettata la procedura di cui sopra, il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Gli interventi di assistenza tecnica dovranno essere effettuati dai centri autorizzati, con l'utilizzo di parti di ricambio originali.

Il centro di assistenza tecnica a lei più vicino lo trova consultando l'elenco "CENTRI SERVICE" allegato.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo forno è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo forno è stato concepito, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;

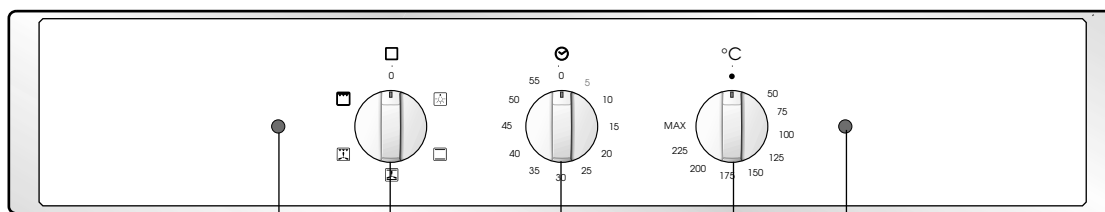


Fig. 1.1a

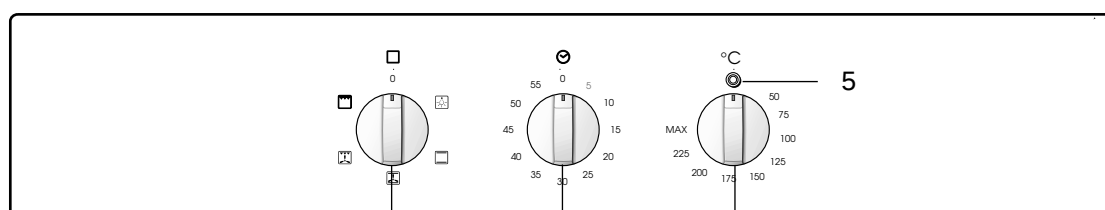


Fig. 1.1b

FRONTALE COMANDI

- 1 – Manopola termostato
- 2 – Manopola selettore funzioni
- 3 – Manopola contaminuti meccanico 60'
- 4 – Spia di linea
- 5 – Spia di temperatura

FORNO MULTIFUNZIONE 4 FUNZIONI

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale. È infatti possibile inserire 4 diverse funzioni per soddisfare tutte le esigenze di cottura.

Le 4 funzioni a controllo termostatico sono ottenute per mezzo di 3 elementi riscaldanti e precisamente:

- Resistenza inferiore 1400 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione **MAX**, per circa un'ora nella funzione e nella funzione con la manopola del termostato a **175 °C** per altri 15 minuti, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche.

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno multifunzione 4 funzioni sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per convezione forzata

Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. per irraggiamento e ventilazione

Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 1.3)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno.

Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50°C a MAX).

La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

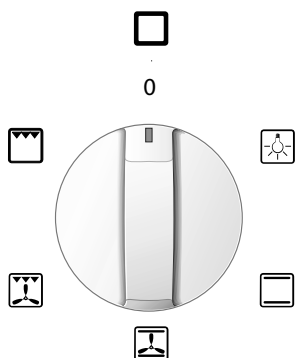


Fig. 1.2

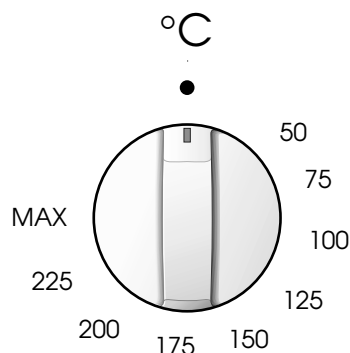


Fig. 1.3

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 1.2)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno (15 W). In tutte funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50°C e MAX con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliato per:

Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore.

Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata. La temperatura deve essere regolata tra 50°C e MAX con la manopola del termostato.

Consigliato per:

Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Con la manopola del termostato in posizione "●" si accende soltanto il ventilatore del forno.

Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliata per: scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora.

I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50° e 175 °C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

Consigliato per:

Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: filetto di vitello, braciole, ecc.

Non usare il grill per più di 30 minuti



COTTURA TRADIZIONALE AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento.

Da usare con la porta del forno chiusa e la manopola del termostato nella posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE".

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nelle pos.
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno
- Riempire la leccarda di acqua calda
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione ed il termostato nella posizione 150°C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione del selettore funzioni, la grigliatura avviene su tutti i lati perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere. Portare il termostato nella posizione 175°C, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 100 e 175 °C fino a grigliatura avvenuta. Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Mettere in funzione il grill posizionando la manopola del termostato nella posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Non usare il grill per più di 30 minuti.

Quando il grill o il forno sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde.
È opportuno tenere i bambini a distanza.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno multifunzione 4 funzioni alla posizione  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei.

Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno.

Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono

ESEMPI DI COTTURA

Per la cottura preriscaldare il forno alla temperatura desiderata, e quando ha raggiunto la temperatura (si spegne la spia di temperatura sopra la manopola del termostato), introdurre i cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cuocere al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

PIETANZE Temperatura

Arrosto di vitello	180°
Beignets	160°
Ciambella	150°
Cipolle al forno	190°
Crêpes spinaci	185°
Crostata di prugne	170°
Crostatine alla confettura	160°
Filetti di sogliola	175°
Lasagne al forno	190°
Nasello aromatico	170°
Nodini di vitello alla griglia	210°
Pan di Spagna	170°
Pasta al forno	190°
Pasta lievitata dolce	160°
Patate al latte	185°
Petti di pollo al pomodoro	180°
Pizza	220°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	190°
Polpettone di vitello	175°
Pomodori farciti	180°
Riso alla creola	190°
Roast-beef	170°
Sfogliatine dolci	170°
Soufflé di formaggio	170°
Torta margherita	170°

2

CONTAMINUTI

CONTAMINUTI (Fig. 2.1)

Il contaminuti è avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

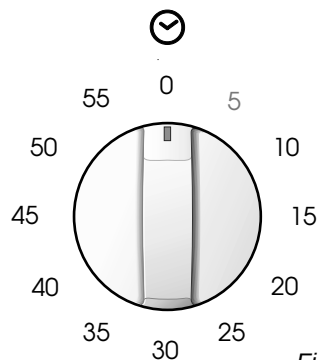


Fig. 2.1

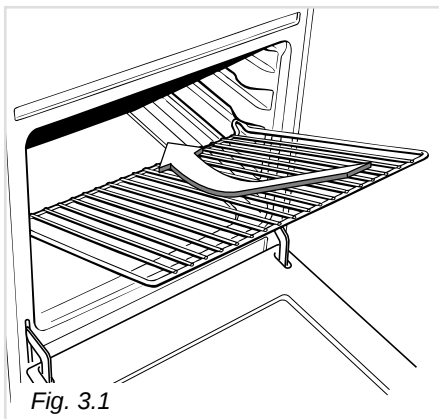


Fig. 3.1

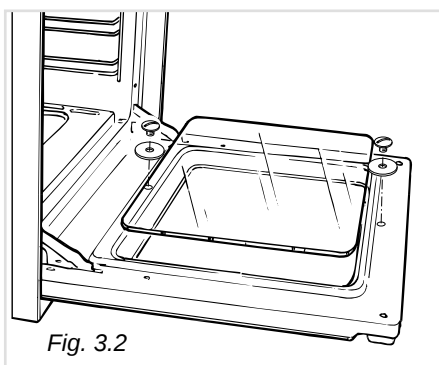


Fig. 3.2

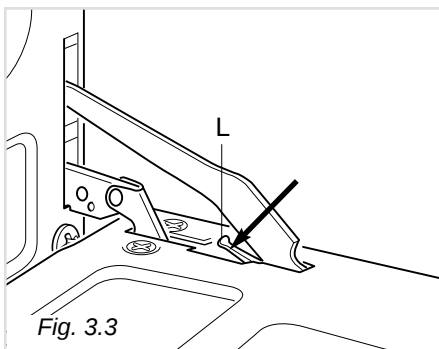


Fig. 3.3

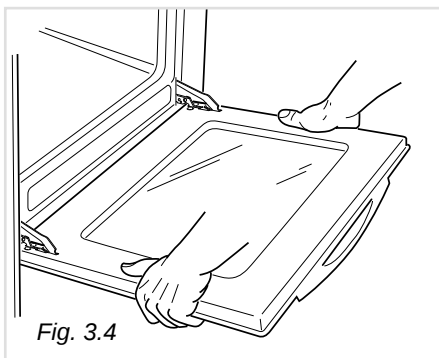


Fig. 3.4

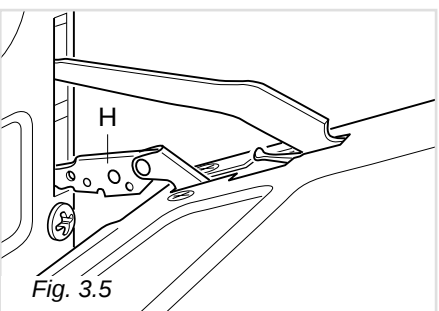


Fig. 3.5

Prima di procedere alla pulizia del forno disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.

MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Le griglie, che sono provviste di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, devono essere inserite nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 3.1.

Per l'estrazione operare a ritroso.

INTERNO FORNO

Deve essere sempre pulito dopo ogni cottura.

Per la pulizia dell'interno del forno togliere tutti gli accessori.

A forno tiepido, passare sulle pareti interne uno straccio imbevuto di acqua saponata molto calda o altro prodotto idoneo.

Leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

ATTENZIONE

Le superfici in acciaio inossidabile utilizzate in questo forno sono protette con una speciale vernice trasparente che riduce l'effetto impronta.

Per evitare di danneggiare tale protettivo non utilizzare, per la pulizia delle parti inox, prodotti abrasivi.

SOLO ACQUA CALDA SAPONATA DEVE ESSERE UTILIZZATA PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE.

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (Fig. 3.2)

SMONTAGGIO DELLA PORTA

Operare sequenzialmente come segue:

- Aprire completamente la porta
- Spingere in basso la levetta di aggancio "L" (fig. 3.3) e mantenendola in questa posizione richiudere dolcemente la porta per ottenere il blocco della cerniera.
- Impugnare la porta come indicato in figura 3.4, e richiudendola, sganciare le due cerniere come illustrato in figura 3.5.

MONTAGGIO DELLA PORTA

- Impugnare la porta con le mani vicino alle cerniere e sollevare con gli indici le leve "H" (fig. 3.5).
- Inserire le cerniere nel loro alloggiamento fino ad avvertire l'aggancio delle leve "H".
- Aprire completamente la porta del forno per ottenere lo sgancio delle levette di aggancio "L".

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa dell'impianto elettrico. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300° C), tensione 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Consigli per l'installatore

4

INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

– L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato conformemente alle norme locali in vigore.

Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza e profondità di 60 cm.

Per l'installazione è necessario creare un vano come illustrato nelle figure 4.1 e 4.2.

Per assicurare una indispensabile ventilazione interna è necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 4.3 e 4.4.

Le pareti adiacenti al forno devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.

ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia

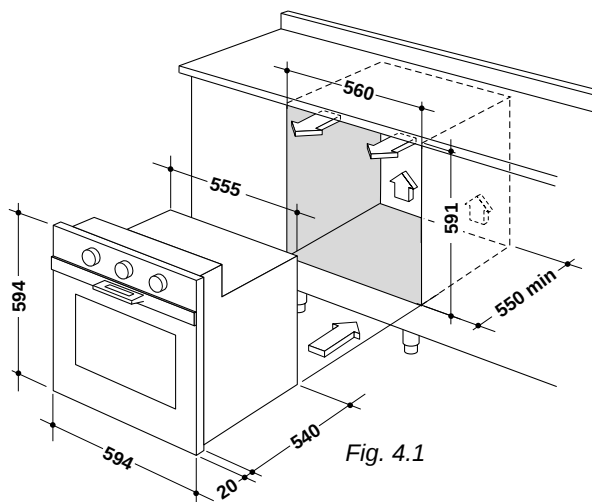


Fig. 4.1

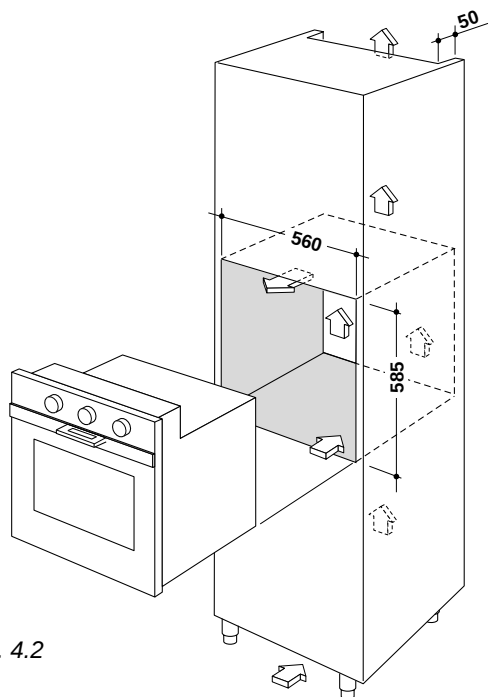


Fig. 4.2

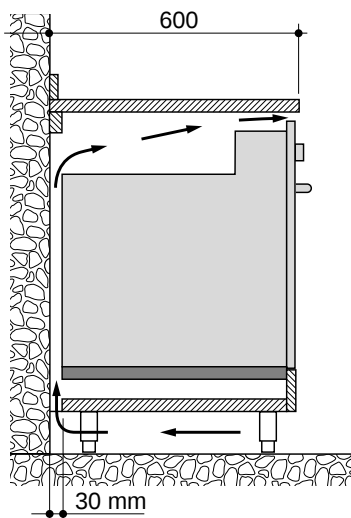


Fig. 4.3

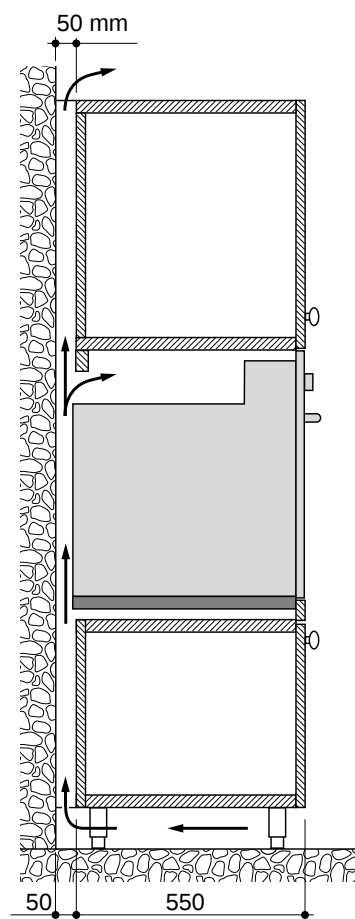


Fig. 4.4

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Il forno viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.
- **N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO HO5RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.
If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- Never touch the appliance with wet hands or feet;
- do not operate the appliance barefooted;
- do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

You are advised to carry out the following operations:

- Clean the inside of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent and dry thoroughly.
- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter "Cleaning and maintenance"
- Switch the oven on empty at maximum temperature to eliminate traces of grease from the heating elements.

SAFETY PRECAUTIONS

During use the oven door glass becomes hot.

In the presence of children, in order to avoid contact with the hot door, a third internal glass should be mounted.

This third internal glass is supplied on request as an optional (not included in price).

Please contact your retailer or the After-Sales Service, indicating the model bought.

GUARANTEE

Your new appliance is covered by guarantee. You will find the certificate of guarantee enclosed together with these documents; if it is missing, you must ask your supplier for a copy, indicating the date of purchase and the serial number that is stamped on the identification plate of the product.

In order to validate your guarantee you must retain the receipt of purchase from your supplier together with the certificate.

In case of necessity, these documents will have to be shown to the qualified service technicians.

In the event that the above-described procedure is not properly fulfilled, the technical staff will be forced to charge you all expenses for any repair work to the product.

All service maintenance operations must be carried out by authorised service centres, using only original spare parts.

The service centre closest to you can be found on the enclosed "SERVICE CENTRES" list.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- This oven has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This oven has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - safety requirements of EEC Directive "Low voltage" 73/23
 - safety requirements of EEC Directive "EMC" 89/336;
 - requirements of EEC Directive 93/68.



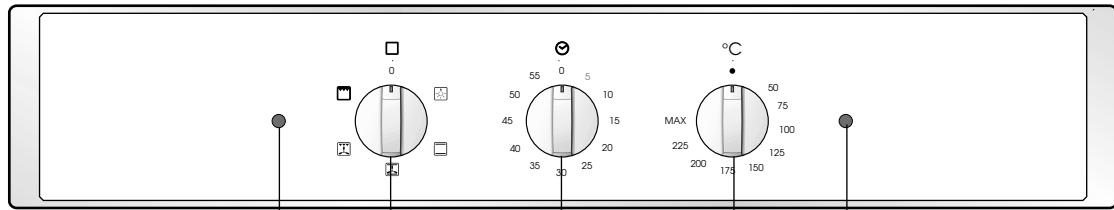


Fig. 1.1a

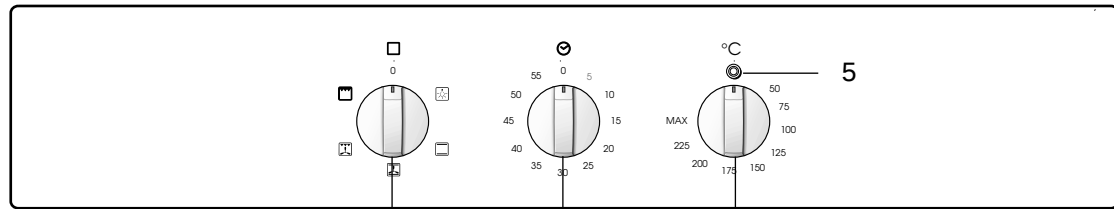


Fig. 1.1b

CONTROL PANEL

- 1 – Oven thermostat knob
- 2 – Oven switch knob
- 3 – 60' timer control knob
- 4 – Power on indicator lamp
- 5 – Oven temperature indicator lamp

4 FUNCTIONS MULTIFUNCTION OVENS

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view. In fact, it is possible to insert 4 different programs to satisfy every cooking need.

The 4 positions, thermostatically controlled, are obtained by 3 heating elements which are:

- Lower element 1400 W
- Upper element 1000 W
- Grill element 2000 W

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on position **MAX**) for 60 minutes in the position  and in the position  (thermostat knob on position **175°C**) for further 15 minutes to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Caution: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the 4 function MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

c. by radiation

The heat is irradiated by the infra-red grill element.

d. by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra-red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

THERMOSTAT KNOB (Fig. 1.3)

This only sets the cooking temperature and does not switch the oven on. Rotate clockwise until the required temperature is reached (from 50 to **MAX**).

The operation of the heating elements is signalled by a light placed on the control panel.

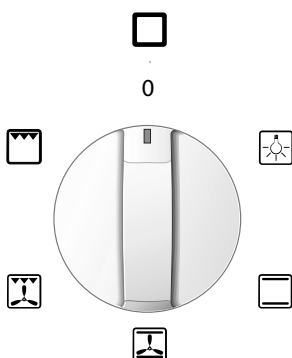


Fig. 1.2

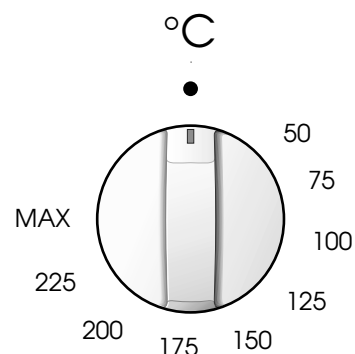


Fig. 1.3

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 1.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting (see picture before) we light the oven cavity (15 W).
The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and MAX with the thermostat knob.
It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on. The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.
The temperature must be regulated between 50° and and MAX with the thermostat knob.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ex: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

DEFROSTING FROZEN FOODS

To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.
The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on.
The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.
The temperature must be regulated between 50° and 175°C with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.
For correct use see chapter "GRILLING AND AU GRATIN".

Grilling with the oven door closed.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on.
The heat is diffused by radiation.

Use with the oven door closed and the thermostat knob to position 225°C for 15 minutes, then to position 175°C.

For cooking hints, see the chapter "TRADITIONAL GRILLING".

Recommended for:

Intense grilling action for cooking with the broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- Set the switch to position
- Set the thermostat knob to position 175 °C and preheat the oven.
- Fill the dripping pan with hot water.
- Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 130 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position and the thermostat knob to position 150° C.

Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

GRILLING AND "AU GRATIN"

Grilling may be done without the roasting jack on position of the switch, because the hot air completely envelops the food that is to be cooked.

Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the rack.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on position 100 and 175 °C, until grilling is done.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden "au gratin" effect.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

TRADITIONAL GRILLING

Switch the grill on, setting the thermostat knob to position **225°C** for 15 minutes, then to position **175°C**. Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed**.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed and do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

COOKING DIFFERENT DISHES AT THE SAME TIME

With the function selector in position , the ventilated oven allows you to cook different types of food at the same time. Fish, cakes and meat can be cooked together without the smells and flavours mixing.

The only precautions required are the following:

- The cooking temperatures must be as close as possible with a maximum difference of 20° - 25°C between the different foods.
- Different dishes must be placed in the oven at different times according to the cooking time required for each one. This type of cooking obviously provides a considerable saving on time and energy.

COOKING EXAMPLES

Preheat the oven to the required temperature (the temperature light above the thermostat knob will go out) and place the food inside.

Remember to use ovenproof dishes and to alter the oven temperature during cooking if necessary.

Some dishes are listed below as examples with cooking temperatures in °C. Cooking times vary depending on quantities.

DISH	Temperature
Baked lasagna	220°
Baked onions	225°
Beignets.	160°
Cakes	180°
Cheese soufflé	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Cream puffs	200°
Doughnuts	180°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Grilled veal joint	225°
Lemon cake	220°
Marmalade pie	225°
Meat balls.	200°
Oven cooked pasta.	220°
Pizza with anchovies	225°
Plum pie.	200°
Potatoes soufflé	200°
Potatoes in milk	200°
Pound cake	225°
Rice creol.	225°
Roast beef	220°
Roast veal	200°
Spinach crepes.	200°
Sole fish filet.	200°
Stuffed potatoes.	225°
Turkish shishkebab.	225°
Veal meatloaf	200°
Whiting	200°

60' ALARM (Fig. 2.1)

The minute counter is a timed acoustic warning device which can be set for a maximum of 60 minutes.

The knob must be rotated clockwise as far as the 60 minute position and then set to the required time by rotating it anticlockwise.

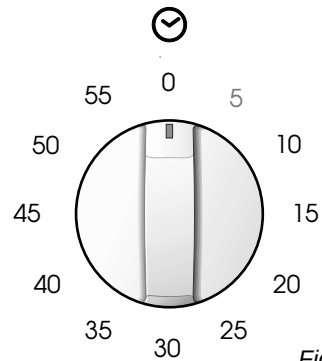
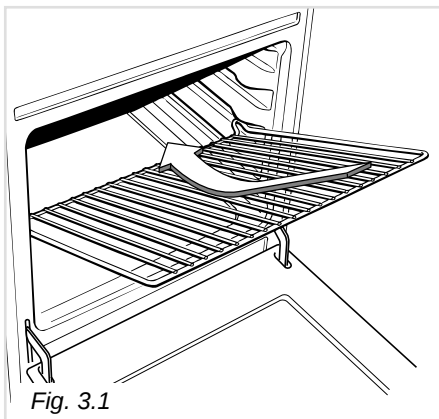


Fig. 2.1

**Important:**

Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

FITTING UP OF OVEN SHELVES

The oven shelves are provided with a security block to prevent accidental extraction. They must be inserted operating as per bottom figure 3.1.

To pull them out operate in the inverse order.

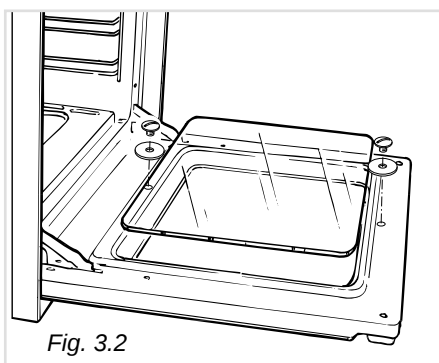
INSIDE OF OVEN

This must be cleaned every time it is used.

Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.

With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.

The bottom of the oven, side runner frames, tray and rack can be removed and washed in the sink.

**ENAMELLED PARTS**

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a soft cloth.

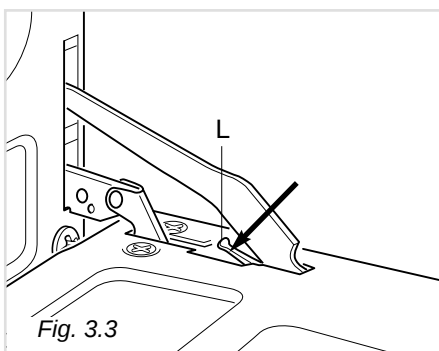
Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL SURFACES**CAUTION**

The STAINLESS STEEL surfaces used in this oven are protected with a Special Lacquer to reduce finger-print marks.

To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.

ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

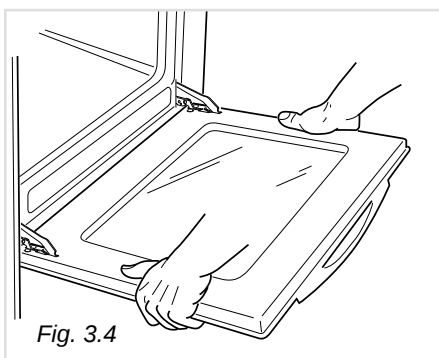
**OVEN DOOR**

The internal glass of the oven door can be easily removed for cleaning by unscrewing the two lateral fixing screws (Fig. 3.2)

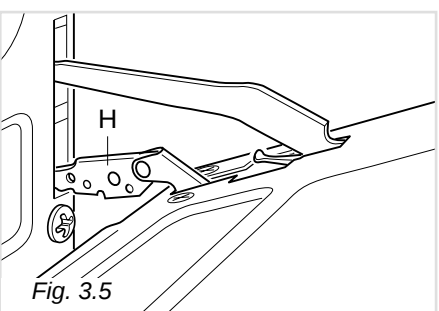
DISMANTLING THE DOOR

Please operate as follows:

- Open the door completely.
- Push down the lever “L” fig. 3.3 and, keeping it in this position, slowly close the door in order to block the hinge.
- Grip the door (as indicated in fig. 3.4) and, while closing it, release the two hinges as shown in fig. 3.5.

**DOOR ASSEMBLY**

- Grip the door with your hands placed near the hinges and raise the levers “H” with your forefingers (fig. 3.5)
- Insert the hinges in their position until levers “H” are hooked.
- Open the door completely to obtain the release of levers “L”.

**REPLACING THE OVEN LIGHT BULB**

Switch the oven off at the mains. Unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Hints for installation

4

INSTALLATION

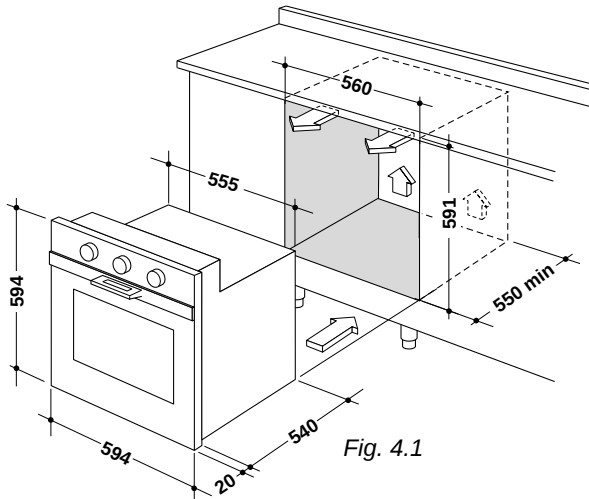


Fig. 4.1

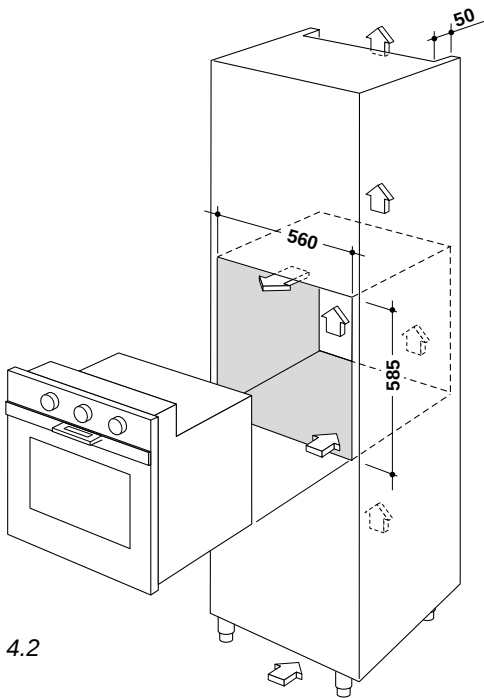


Fig. 4.2

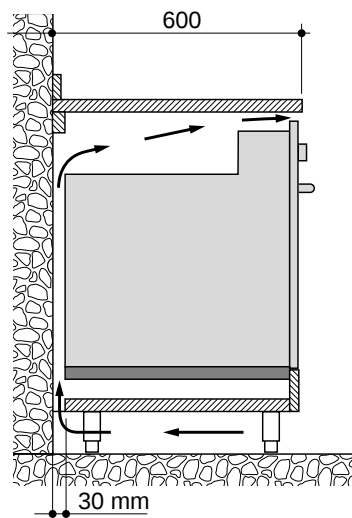


Fig. 4.3

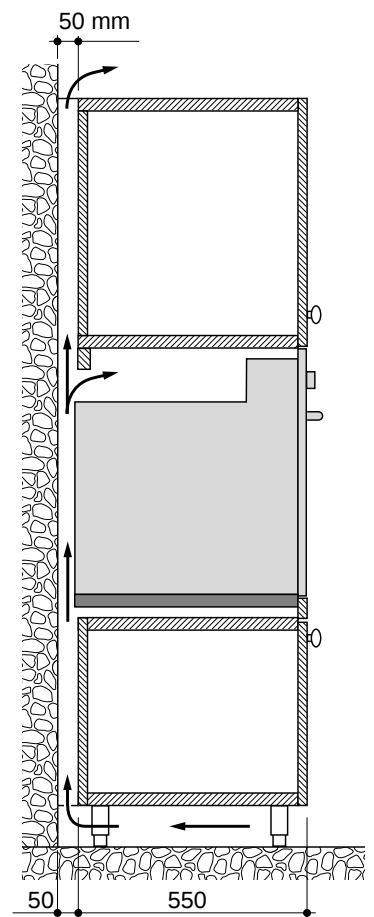


Fig. 4.4

IMPORTANT

- The appliance should be installed by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**.
The appliance must be installed in compliance with regulations in force.

The oven can be fitted in standard units, width and depth 60 cm. Installation requires a compartment as illustrated in figures 4.1 and 4.2.

To ensure internal ventilation, aeration channels must be provided as illustrated in the figures 4.3 and 4.4.

The walls surrounding the oven must be made of heat-resistant material.

Taking care **NOT** to lift the oven by the door handle.

IMPORTANT: The appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

The connection of the appliance to the grounding unit is mandatory. The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

GENERAL

- The connection to the electrical network must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms.
- The appliance must be connected to the electrical network verifying above all that the voltage corresponds to the value indicated on the specifications plate and that the cables section of the electrical plant can bear the load which is also indicated on the plate.
- The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The colours of the wires in the appliance power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should always be wired as follows:
 - connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter E or the earth symbol or coloured green/yellow;
 - connect the blue wire to the terminal marked with the letter N or coloured black;
 - connect the brown wire to the terminal marked with the letter L or coloured red.
- The bi-polar plug must be connected to an outlet connected to the grounding unit in conformity to security norms.
- If the oven is to be connected directly to the mains, it must be placed with an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the oven has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system call an expert.
He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

FEEDER CABLE SECTION TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Cher client

Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles.

Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage est donc contre-indiqué, car dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après avoir éliminé l'emballage, il faut vérifier si l'appareil est en bon état.

En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à une personne ayant l'expérience professionnelle requise.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) ne doivent pas rester à la portée d'enfants, car ils risquent d'être dangereux.

- Ne pas essayer de modifier les propriétés techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- Ne pas effectuer d'opérations de nettoyage ou d'entretien, sans avoir d'abord débranché l'appareil.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un neuf), avant de le mettre dans une décharge publique, il faut le rendre inoffensif, conformément aux normes en vigueur qui concernent la protection de la santé et la lutte contre la pollution de l'environnement. Il faut aussi rendre inoffensives les parties qui peuvent être dangereuses, surtout pour des enfants qui risqueraient de se servir de l'appareil hors d'usage comme jouet.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS SUR LE MODE D'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil, lorsqu'on est pieds nus;
- ne pas laisser des enfants ou des incapables utiliser l'appareil, sans surveillance;

Le fabricant ne peut pas être considéré comme étant responsable de dégâts, si l'appareil est mal utilisé ou utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable.

LORS DE LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un tissu imbibé d'eau et d'un produit de lessive neutre et le sécher avec soin.
- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Allumer le four vide à puissance maximale pour éliminer les traces de gras des éléments chauffants.

PROTECTION DE SECURITE

La vitre de la porte devient chaude au cours de l'utilisation.

En présence d'enfants, pour éviter le contact avec la porte chaude, il faudrait monter une troisième vitre interne.

Cette troisième vitre interne est fournie sur demande en option (contre paiement). S'adresser au revendeur ou au Service Après-Vente, en indiquant le modèle de l'appareil acheté.

GARANTIE

Votre nouvel achat est muni d'une garantie. Le certificat est joint aux présents documents. S'il manque, veuillez en demander une copie au fournisseur, en indiquant la date de l'achat et le numéro d'immatriculation, qui se trouve sur la plaque servant à identifier l'appareil.

Nous vous rappelons que, pour que la garantie soit valable, il faut joindre au certificat un document fiscal prouvant que l'achat a eu lieu.

En cas de nécessité, ces documents devront être présentés au personnel chargé du service après-vente.

Si on ne respecte pas la procédure indiquée ci-dessus, les techniciens devront faire payer toute réparation éventuelle.

Les interventions, effectuées en service après-vente, ne devront se faire que de la part de centres autorisés, en utilisant des pièces de rechange d'origine.

Pour trouver le centre de service après-vente le plus proche de chez vous, reportez-vous à la notice ci-jointe, intitulée "CENTRES DE SERVICE".

Déclaration de conformité CE

- Cette four a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cette four a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

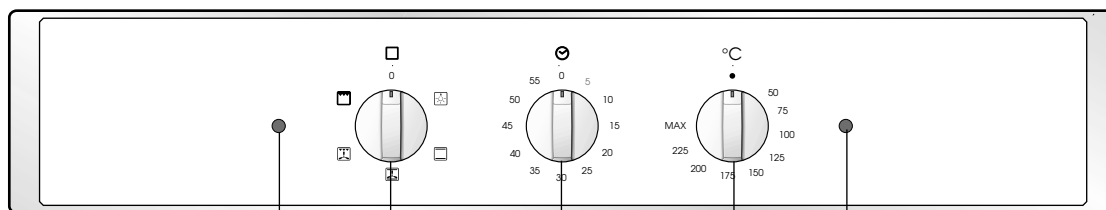


Fig. 1.1a

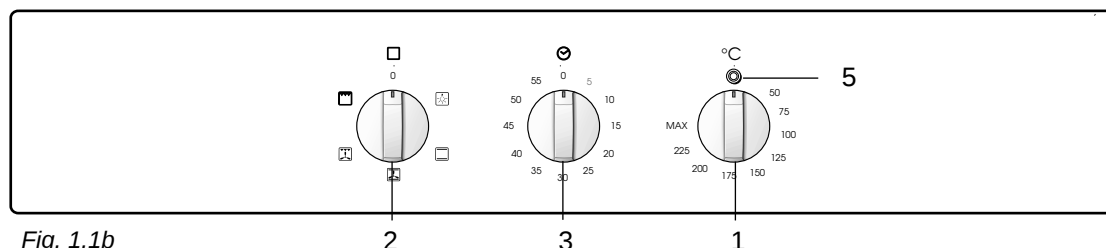


Fig. 1.1b

DESCRIPTION DES COMMANDES

- 1 – Manette commande thermostat
- 2 – Manette commande commutateur
- 3 – Manette minuterie 60'
- 4 – Témoin de la ligne
- 5 – Témoin de la température

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme l'indique la définition ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel. effet il est possible d'insérer 4 fonctions différentes pour toutes les exigences de cuisson.

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 3 éléments chauffants suivants:

- Résistance inférieure 1400 W
- Résistance supérieure 1000 W
- Résistance grill 2000 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale, avec le thermostat en position **MAX**, pendant environ une heure sur la position  et sur la position  avec le thermostat à **175** degrés pendant 15 minutes, de façon à éliminer des traces éventuelles de gras sur les résistances électriques.

Attention: la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson dans le four ventilés en 4 fonctions qui sont obtenues de manière suivante:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.

b. par convection forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants inférieur et supérieur est redistribuée dans le four par le ventilateur.

Il est possible de cuire des plats différents en même temps.

c. par rayonnement et ventilation

La chaleur irradiée par la résistance grill à rayons infrarouges est propagée dans le four par le ventilateur.

d. Par rayonnement

La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouges (à utiliser avec la porte du four fermée).

BOUTON DU THERMOSTAT (Fig. 1.3)

Il sert seulement à choisir la température de cuisson, il n'allume pas le four.

Tourner dans le sens horaire jusqu'à la position de la température désirée (de 50°C à MAX).

Le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

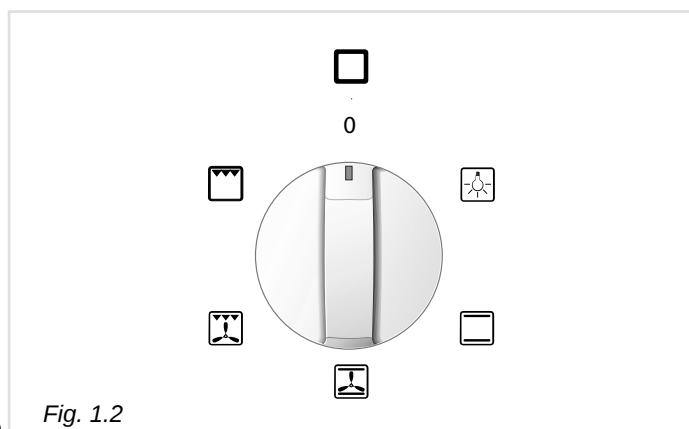


Fig. 1.2

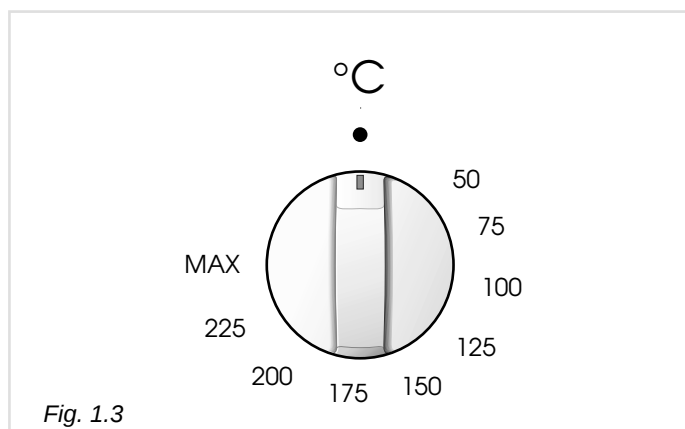


Fig. 1.3

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 1.2)

Tourner le bouton dans le sens horaire pour avoir une des fonctions suivantes:



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15W).
Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à MAX par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur.

Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 50° à MAX par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

DECONGELATION D'ALIMENTS SURGELES

A utiliser avec le bouton du thermostat en position "●" car les autres positions n'auraient aucun effet.

La décongélation se fait par ventilation sans chauffer.

Conseillé pour:

Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg.

Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.



CUISSON AU GRILL VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur. La chaleur se propage principalement par rayonnement et le ventilateur la redistribue dans tout le four.

Le four doit être utilisé avec la porte fermée et la température peut être régularisée par le bouton du thermostat **entre 50 et 175 degrés C.**

Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "CUISSON AU GRILL ET GRATIN".

Conseillé pour:

Les cuissons au grill pour les viandes qui demandent d'être saisie pour bloquer le jus à l'intérieur.

Par exemple: filet de veau, côtelettes, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. **Utiliser avec la porte du four fermée** et le bouton du thermostat sur la position **225°C** pour 15 minutes, ensuite sur la position **175°C.**

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

CONSEILS DE CUISSON

STERELISATION

La stérélisation des aliments à conserver sous verre se fait avec des récipients pleins et fermés hermétiquement, de manière suivante:

- Mettre le commutateur en position
- Mettre le bouton du thermostat sur la position 175 degrés et préchauffer le four.
- Remplir le lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur le lèchefrite en faisant bien attention qu'ils ne se touchent pas, et après avoir mouillé les couvercles, fermer le four et mettre le bouton du thermostat en position 130 degrés C.

Quand la stérélisation commence, c'est à dire quand on commence à voir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

REGENERATION

Mettre le commutateur en position

et le thermostat sur 150 degrés C.

Le pain redeviendra tendre s'il a été préalablement humidifié par quelques gouttes d'eau et mis dans le four pendant 10 minutes.

ROTI

Pour obtenir un rôti classique cuit à point de toutes parts, il faut rappeler:

- qu'il est conseillé de maintenir une température entre 180 et 200 degrés.
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON AU GRILL ET GRATIN

Sur la position

du sélecteur de fonctions, les aliments grillent de tous côtés car l'air chaud les entoure complètement.

Mettre le thermostat en position 175 degrés C, installer simplement les aliments sur le grill.

Fermer la porte et laisser fonctionner le four avec le thermostat sur la position choisie entre 100 et 175 degrés C jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Quand le grilloir ou le four sont branchés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.
Gardez les enfants hors de portée.

CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

Mettre le grill à fonctionner en positionnant le thermostat sur la position **225°C** pour 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**. Laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte **fermée**. Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill. Pour recueillir le jus de cuisson mettre le lèchefrite sous la grille.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four sur la position  du sélecteur de fonctions permet de cuire en même temps des aliments hétérogènes.

On peut cuire des aliments comme du poisson, un gâteau et de la viande sans que les arômes et les saveurs ne se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus près possible avec une différence maximale de 20 - 25 degrés C entre les divers aliments.
- Les différents plats doivent être introduits à moments différents selon leur temps de cuisson. Il est évident que avec ce type de cuisson, l'économie de temps et d'énergie est majeure.

EXEMPLES DE CUISSON

Pour la cuisson préchauffer le four à température désirée et quand celui-ci a rejoint la température (le voyant de température situé sur le bouton du thermostat s'éteint), introduire les aliments.

On recommande l'utilisation de plats appropriés à la cuisson au four et de modifier la température du four pendant la cuisson si nécessaire.

A titre d'information les tableaux ci-dessous reportent les températures de cuisson en degrés C de certains types de plats. Le temps de cuisson varie selon la quantité.

PLATS	TEMPERATURE
Blanc de poulet à la tomate	180
Beignets	160
Côtes de veau au grill	210
Crêpes aux épinards	185
Filets de sole	175
Gâteau Marguerite	170
Hachis de veau	175
Lasagnes au four	190
Merlan aux herbes	170
Millefeuille	170
Oignons au four	190
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Pâtes au four	190
Pizza	220
Pommes de terre au lait	185
Poulet grillé - poulet rôti	190
Riz à la créole	190
Roast-beef	170
Rôti de veau	180
Savarin	150
Soufflé au fromage	170
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Tomates farcies	180

2

MINUTEUR

MINUTEUR SONORE 60' (Fig. 2.1)

La minuteur est un avertisseur acoustique à temps qui peut être réglé pour une période maximum de 60 minutes.

La manette de réglage (fig. 2.1) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'un montre jusqu'à la position de 60 minutes, et ensuite positionnée en tournant dans le sens contraire, en faisant coïncider le repère avec le temps désiré.

Après le temps établi un signal acoustique se démarre et cesse automatiquement..

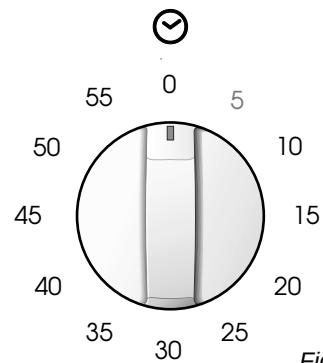


Fig. 2.1

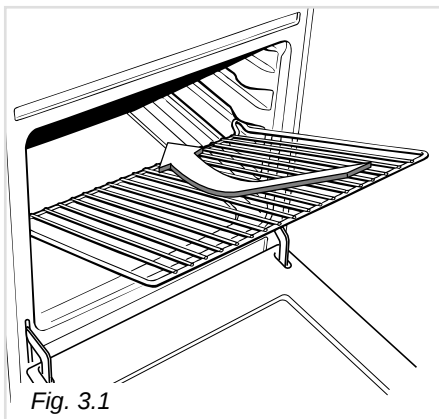


Fig. 3.1

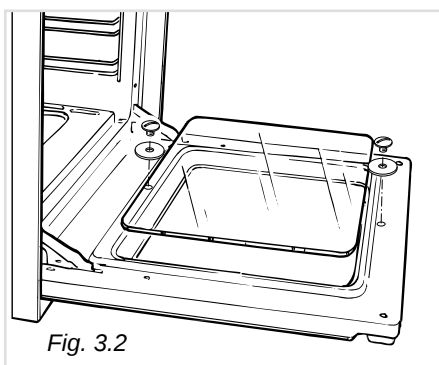


Fig. 3.2

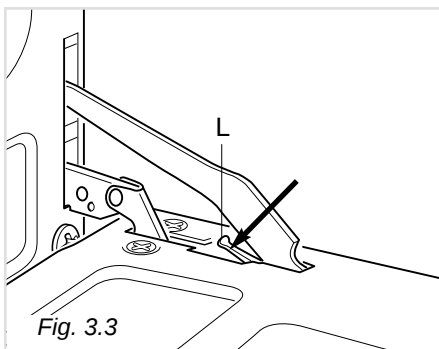


Fig. 3.3

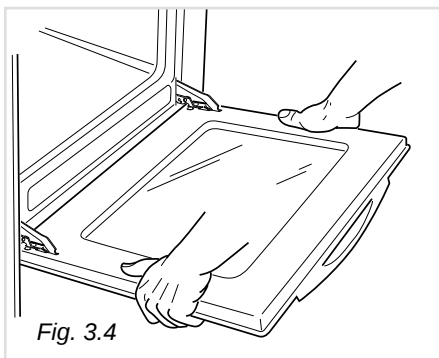


Fig. 3.4

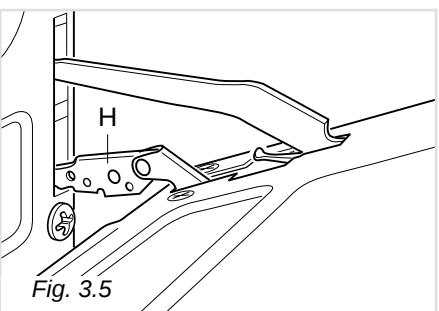


Fig. 3.5

Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

EMPLACEMENT GRILLES DU FOUR

Les grilles du four sont équipées d'un dispositif bloquage de sécurité pour éviter toute extraction accidentielle.

Pour les monter, faire glisser les grilles comme indiqué par la figure 3.1.

Pour les enlever, procéder en sens inverse.

L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les chassis latéraux.

A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

Le fond du four, les chassis latéraux, le lèche-frites et la grille, peuvent être lavés dans l'évier après les avoir retirés de leur place.

PARTIES EMAILLÉES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.

Sécher soigneusement.

Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION

Les surfaces en acier inox de cet four sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.

Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (Fig. 3.2)

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut retirer la porte.

Suivre les instructions avec attention:

- Ouvrir complètement la porte.
- Pousser vers le bas le levier "L" fig. 3.3 et, tout en le maintenant dans cette position, fermer lentement la porte de façon à bloquer la charnière.
- Saisir la porte (comme indiqué sur la fig. 3.4) et, tout en la fermant, libérer les charnières comme illustré sur la fig. 3.5.

REMONTAGE DE LA PORTE

- Saisir la porte, en plaçant les deux mains près des charnières, et soulever les leviers "H" avec les index (fig. 3.5).
- Introduire les charnières dans leur logement jusqu'à ce que les leviers "H" soient accrochés.
- Ouvrir la porte complètement pour libérer les leviers "L".

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la prise électrique.

Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de (300 degrés C), tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.

Conseils à l'installateur

4

INSTALLATION

IMPORTANT

- L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

Le four peut être monté sur des meubles standardisés ayant 60 cm de largeur et de profondeur.
Il faut créer un espace pour installer le four voir figures 4.1 et 4.2.

Pour assurer une correcte ventilation interne il faut créer des canaux d'aération comme illustré sur les figures 4.3 et 4.4.

Les parois adjacentes au four doivent être obligatoirement en matériel résistant à la chaleur.

ATTENTION: NE PAS soulever le four par la poignée.

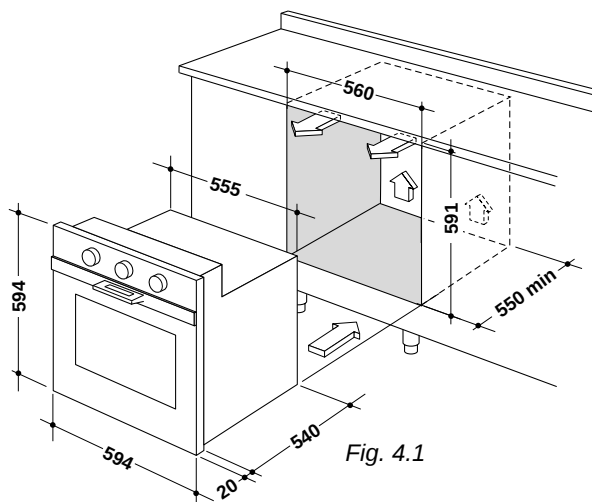


Fig. 4.1

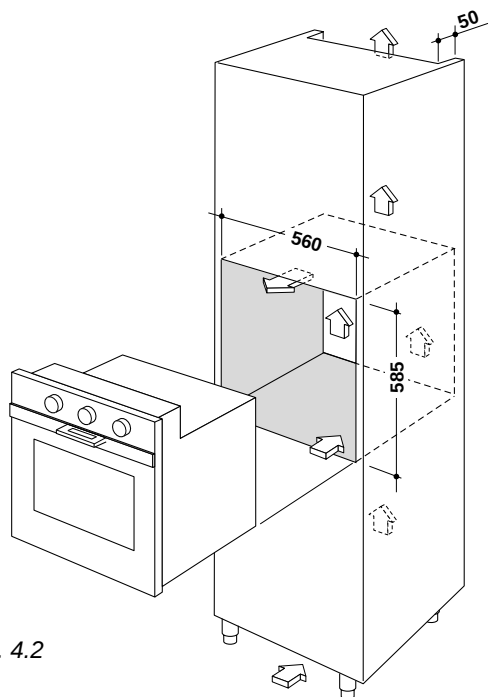


Fig. 4.2

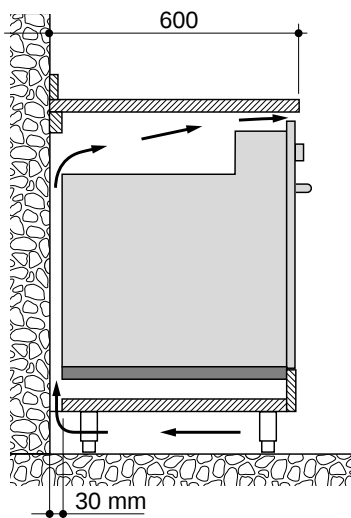


Fig. 4.3

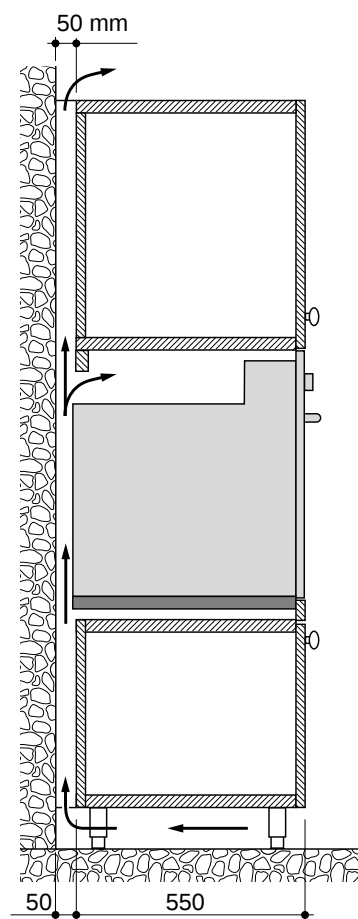


Fig. 4.4

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être considéré responsable.

Il faut obligatoirement brancher l'appareil à une prise de terre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient dérivant du manque de respect de cette norme.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- L'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- Effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé pour un câble approprié disponible près des services après-vente.
- **N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.**

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

"TYPE H05RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no utilizarlo y dirigirse al vendedor o al personal profesionalmente calificado.

Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, poliestireno celular, clavos, cinta, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños, en cuanto potencialmente peligrosos.

- No tratar de modificar las características técnicas del producto en cuanto puede ser peligroso.
- No realizar alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de las redes de alimentación.
- En el momento en que se decidiera de no utilizar más este aparato (o debiera substituirse a un modelo viejo) antes de tirarlo se recomienda volverlo inoperante en la forma prevista por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas aquellas partes que pudieran constituir peligro, especialmente para los niños quienes pudieran servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

La utilización de cualquier aparato eléctrico requiere el observar algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos;
- No usar los aparatos con los pies descalzos;
- No permitir que los aparatos sean usados por niños o incapaces, sin vigilancia.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por su uso impropio, incorrecto e irracional.

EN LA PRIMERA UTILIZACION DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

- Limpiar el interior del horno con un trapo mojado con detergente neutro y secarlo perfectamente.
- Limpie e instale los componentes del interior del horno (soportes laterales, paneles, rejillas, bandejas) como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Encender el horno vacío a la máxima potencia para eliminar los residuos de grasa presentes en los elementos calentadores.

PROTECCION DE SEGURIDAD

El vidrio de la puerta se recalienta al utilizar el horno.

Si hay niños para prevenir el contacto con la puerta caliente, es necesario instalar un tercer vidrio interior.

Este tercer vidrio interior se suministra bajo pedido como accesorio opcional (a cargo del cliente).

Contacte al revendedor o el Centro de Asistencia, indicando su modelo de aparato.

GARANTIA

Su nuevo producto está garantizado. El certificado lo encuentra anexo a estos documentos; si llegara a faltar, pida copia a su vendedor indicando la fecha de la compra y el número de matrícula, este último se encuentra en la plaquita que identifica el producto.

Le recordamos que para que la garantía tenga validez tiene que agregar al certificado un documento fiscal de compra.

Estos documentos en caso de necesidad tendran que ser mostrados al personal de asistencia técnica.

En el caso que no sea respetado el procedimiento arriba descrito el personal técnico tendrá la obligación de cargar en cuenta cualquier reparación efectuada.

La asistencia técnica tendrá que ser efectuada por centros especializados, con la utilización de repuestos originales.

El centro de asistencia a usted más cercano lo encuentra consultando la lista "CENTROS SERVICE" anexa.

Declaración de conformidad CE

- Esta aparato ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina. Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.
- Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:
- Requisitos de seguridad de la Directriz "Baja Tensión" 73/23/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz "EMC" 89/336/CEE;
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;



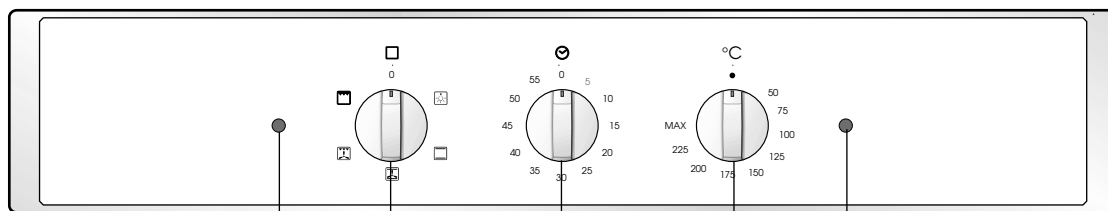


Fig. 1.1a

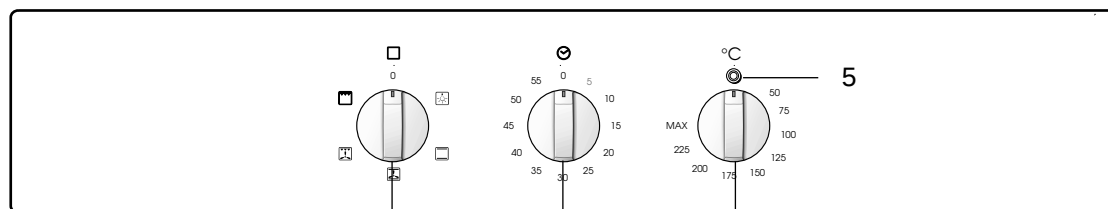


Fig. 1.1b

PANEL DE MANDOS FRONTAL

- 1 – Botón termostato
- 2 – Botón selector funciones
- 3 – Botón contaminutos
- 4 – Testigo luminoso de línea
- 5 – Testigo luminoso de temperatura

HORNO MULTIFUNCION 4 FUNCIONES

Como indica la definición, se trata de un horno que presenta particulares características desde el punto de vista funcional.

Es en efectos posible obtener 4 diferentes funciones para satisfacer todas las exigencias de cocción.

Las 4 funciones a control termostático se obtienen a través de tres elementos calentadores y precisamente:

- Resistencia inferior 1400 W
- Resistencia superior 1000 W
- Resistencia asador 2000 W

NOTA:

La primera vez que utilice el horno es aconsejable hacerlo funcionar a la máxima potencia con el botón del termostato a la posición **MAX**, por más o menos una hora en la función y en la función con el botón del termostato a **175 °C** por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eléctricas.

Atención: la puerta del horno se recalienta durante el uso. Alejar a los niños.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno ventilado las 4 funciones se obtienen en la siguiente manera:

a. por convención natural

El calor es producido por los elementos calentadores inferiores y superiores.

b. por convención forzada

El calor producido por los elementos superiores e inferiores es distribuido en el horno por el ventilador.

Es posible cocer varios platos contemporaneamente.

c. por irradiación y ventilación

El calor irradiado por la resistencia del asador a rayos infrarrojos es distribuido en el horno por el ventilador

d. por irradiación

El calor es irradiado por la resistencia asador a rayos infrarrojos.

BOTON DEL TERMOSTATO (Fig. 1.3)

Sirve solamente para regular la temperatura de cocción del horno pero no lo enciende. Hacerlo girar en sentido horario hasta llegar a la posición de la temperatura deseada (desde **50°** a la posición **MAX**).

El indicador luminoso de temperatura señala el encendido y apagado de las resistencias.

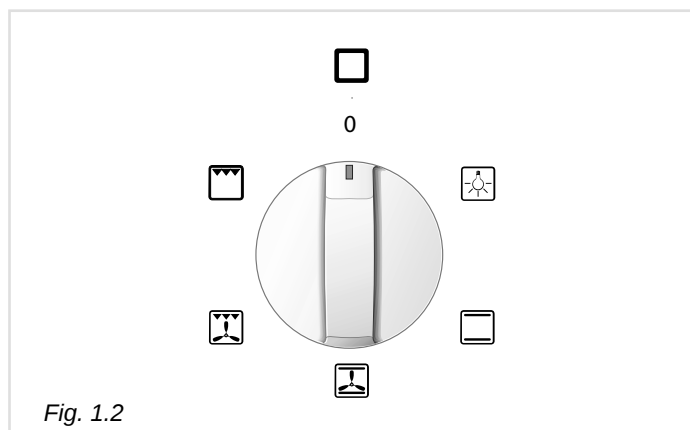


Fig. 1.2

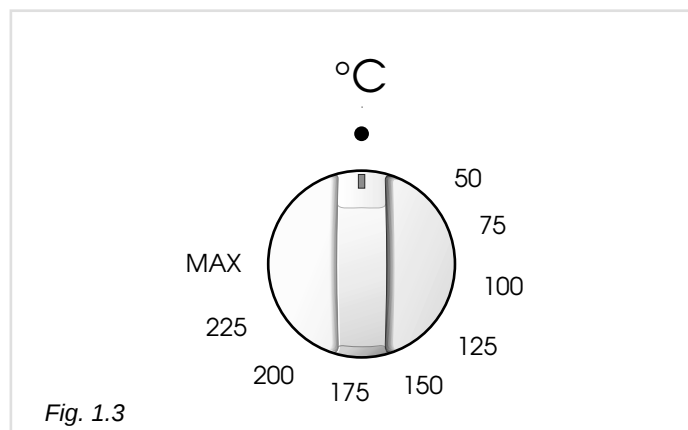


Fig. 1.3

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES (Fig. 1.2)

Girar el botón en sentido horario para regular el horno en una de las funciones descritas:



ILUMINACION DEL HORNO

Girando el botón en esta posición se enciende solo la lámpara del horno (15 W).

En todas las funciones de cocción la lámpara queda siempre encendida.



COCCION TRADICIONAL DE CONVENCION

Se encienden los elementos calentadores inferiores y superiores.

El calor se difunde por convección natural y la temperatura debe ser regulada entre 50° y MAX con el botón del termostato. Es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos.

Aconsejado para:

Alimentos que requieren el mismo grado de cocción interno y externo; por ejemplo: asados, costillitas de cochino, merengues, etc.



COCCION DE CONVENCION CON VENTILACION

Se encienden los elementos calentadores superiores, inferiores y el ventilador.

El calor proveniente desde arriba y desde abajo es difundido por convección forzada.

La temperatura debe ser regulada entre 50 y MAX con el botón del termostato.

Aconsejado para:

Alimentos voluminosos y de gran cantidad que requieren el mismo grado de cocción sea interno que externo; por ejemplo: asados enrollados, pavo, pernils, tortas, etc.

DESCONGELACION DE ALIMENTOS CONGELADOS

Usar con el botón del termostato a "●" también porque otras posiciones no deberían tener ningún efecto.

La descongelación se realiza por simple ventilación, sin calentamiento.

Aconsejado para:

descongelación rápida para alimentos congelados; 1 Kg. requiere aproximadamente 1 hora. El tiempo de la operación varía según la cantidad y el tipo de alimento que se tenga que descongelar.



COCCION CON EL ASADOR VENTILADO

Se encienden el asador a rayos infrarrojos y el ventilador. El calor se difunde principalmente por irradiación y el ventilador lo distribuye por todo el horno.

El horno **se utiliza con la puerta cerrada** y la temperatura puede ser regulada con el botón del termostato en posición **desde 50 hasta 175°C**.

Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR Y GRATINADURA".

Aconsejado para:

Cocciones a la parrilla en los casos en que sea necesario soasar rápidamente para bloquear los jugos internos. Por ejemplo: bistec de ternera, chuletas, hamburguesas, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.



COCCION TRADICIONAL CON EL ASADOR

Entra en función la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos. El calor se difunde por irradiación. Usar con la puerta del horno **cerada** y el botón del termostato en la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.

Para mayor información ver el capítulo "COCCION CON EL ASADOR TRADICIONAL".

Aconsejado para:

Efecto parrilla intenso para cocciones a la parrilla: soasar, dorar, gratin, tostar, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

CONSEJOS DE COCCIÓN

ESTERILIZACIÓN

La esterilización de las comidas para conservar en recipientes se efectúa, con el recipiente lleno y cerrado herméticamente, en la siguiente manera:

- Llevar el conmutador a la posición
- Llevar el botón del termostato a la posición 175° y precalentar el horno.
- Llenar la grasera de agua caliente
- Disponer a los recipientes en la grasera, poniendo atención en que no se toquen entre ellos, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y poner el termostato en la posición 130° C.

Cuando empiece la esterilización, o sea cuando se empiecen a ver burbujitas en el recipiente, apagar el horno y dejar enfriar.

RAGENERACION

Llevar el conmutador a la posición

y el termostato a la posición 150°C.
El pan volverá a ser fragante si se enhumece con un poco de agua y puesto al horno por más o menos 10 minutos a temperatura máxima.

ASADO

Para obtener un asado clásico cocido como se debe en todas sus partes, es necesario recordar:

- que es aconsejable mantener una temperatura entre 180° y 200°C
- que el tiempo de cocción depende de la cantidad y de la calidad de los alimentos.

ASADO Y GRATEN

En la posición

del selector de funciones, el asado puede ser efectuado sin el asador automático porque el aire caliente envuelve completamente los alimentos que se deben cocinar.

Llevar el termostato a la posición 175°C y después de haber precalentado el horno, apoyar simplemente los alimentos sobre la parrilla.

Cerrar la puerta y dejar funcionar el horno con el termostato en la posición escogida entre 100° y 175°C hasta que se produzca el gratén.

Agregando pedacitos de mantequilla antes del final de la cocción se obtiene el efecto dorado del gratén.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuando el grill o el horno están encendidos, las piezas accesibles pueden recalentarse. Es aconsejable mantener lejos a los niños.

COCCION CON ASADOR TRADICIONAL

Poner en función el asador poniendo el termostato en la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.
Dejar precalentar el horno por más o menos 5 minutos con la **puerta cerrada**.

Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.

Para recoger las grasas de cocción introducir la graseira bajo la parrilla.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

COCCIÓN DE ALIMENTOS DISTINTOS CONTEMPORANEAMENTE

El horno ventilado en la posición  de selector de funciones permite de cocer contemporaneamente alimentos como el pescado, una torta y carne sin que los aromas y sabores se mezclen.

Las únicas precauciones que se deben tomar son las siguientes:

- La temperatura de cocción debe ser lo más cercana posible, con una diferencia máxima de 20° - 25°C entre los distintos alimentos.
- La introducción de los diferentes platos en el horno deber ser hecha en momentos diferentes en base al tiempo de cocción de cada alimento.
Resulta evidente con este tipo de cocción el ahorro de tiempo y energía que se logra.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

Para la cocción precalentar el horno a la temperatura deseada, y cuando alcance la temperatura (se apaga el testigo luminoso sobre el botón del termostato) introducir los alimentos.

Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C. El tiempo de cocción varía según la cantidad.

PLATOS Temperatura

Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crêpes con espinacas	185°C
Papas con leche	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

2

CUENTAMINUTOS

CUENTAMINUTOS (Fig. 2.1)

El cuentaminutos es un avisador acústico de tiempo que puede ser regulado por un periodo máximo de 60 minutos.

El botón de regulación debe ser girado en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición 60 minutos y luego posicionada en el tiempo deseado girandola en sentido contrario.

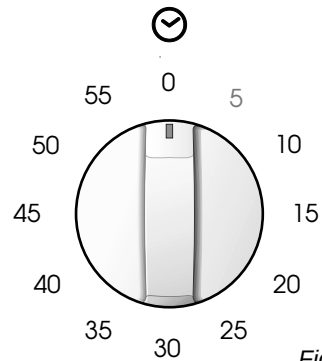


Fig. 2.1

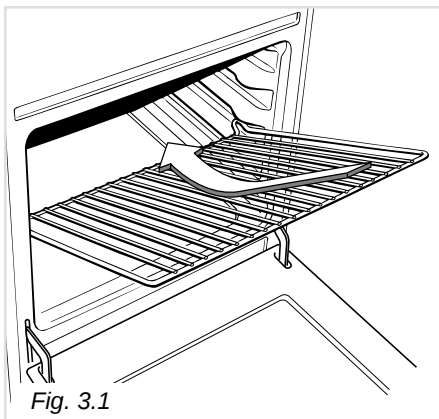


Fig. 3.1

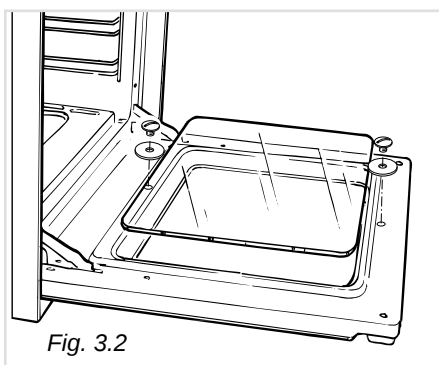


Fig. 3.2

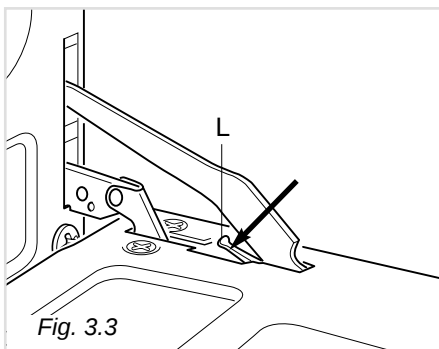


Fig. 3.3

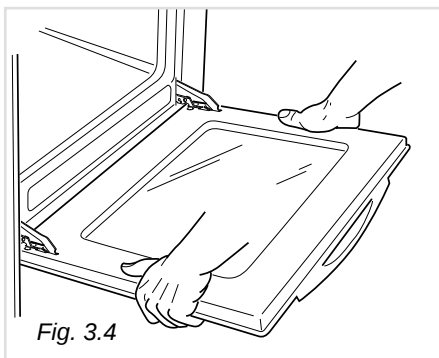


Fig. 3.4

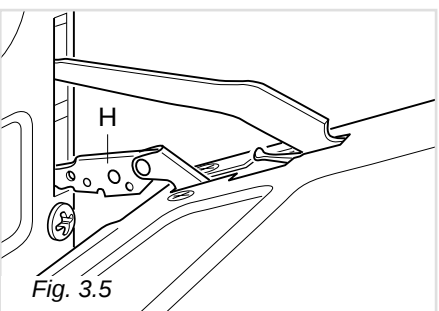


Fig. 3.5

No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.

¡ No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.

MONTAJE DE LAS REJILLAS EN EL HORNO

Las rejillas están dotadas de topes de seguridad contra la extracción accidental, para montarlas engánchelas en las guías de las paredes laterales del horno procediendo como se muestra en la figura 3.1.

Para extraer las rejillas proceda de modo inverso.

INTERNO HORNO

Debe ser limpiado después de cada cocción.

Con el horno tibio pasar sobre las paredes un trapo mojado con agua y jabón muy caliente u otro producto idóneo.

SUPERFICIES ESMALTADAS

Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

CUIDADO

Las superficies de acero inoxidable utilizadas en este horno están protegidas con una especial pintura transparente que limita el efecto huella.

Para no dañar esta protección, no utilice productos abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, ES NECESARIO UTILIZAR SOLO AGUA CALIENTE Y JABÓN.

PUERTA DEL HORNO

El vidrio en el interior de la puerta del horno se puede sacar fácilmente para su limpieza destornillando los tornillos que lo fijan (Fig. 3.2).

DESMONTAJE DE LA PUERTA

Siga estas instrucciones:

- Abra la puerta completamente
- Presione la palanca "L" (fig. 3.3) y manteniéndola en esta posición, cierre lentamente la puerta para bloquear la bisagra.
- Coja la puerta (como se indica en la fig. 3.4 y mientras la cierra suelte las dos bisagras como se indica en la fig. 3.5).

MONTAJE DE LA PUERTA

- Coja la puerta con ambas manos cerca de las bisagras y levante las palancas "H" con los índices (fig. 5.8).
- Inserte las bisagras en su posición hasta enganchar las palancas "H".
- Abra la puerta completamente hasta soltar las palancas "L".

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desconectar el enchufe de la red de alimentación eléctrica.

Desenroscar y sustituir la lámpara con otra resistente a las altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50Hz), 15W, E14.

Consejos para la instalación

4

INSTALACIÓN

IMPORTANTE

- La instalación tiene que ser efectuada por un **INSTALADOR CALIFICADO** y en conformidad con la normativa vigente.

El horno puede ser montado en muebles con profundidad de 60 cm. Para la instalación es necesario crear un espacio como en las ilustraciones 4.1 - 4.2.

Para asegurar una indispensable ventilación interna es necesario crear unos canales de aereación como en las ilustraciones fig. 4.3 - 4.4.

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

CUIDADO: No levante el horno de la manilla.

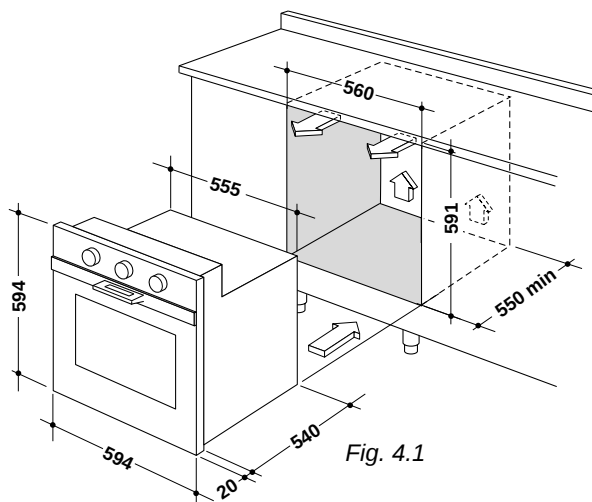


Fig. 4.1

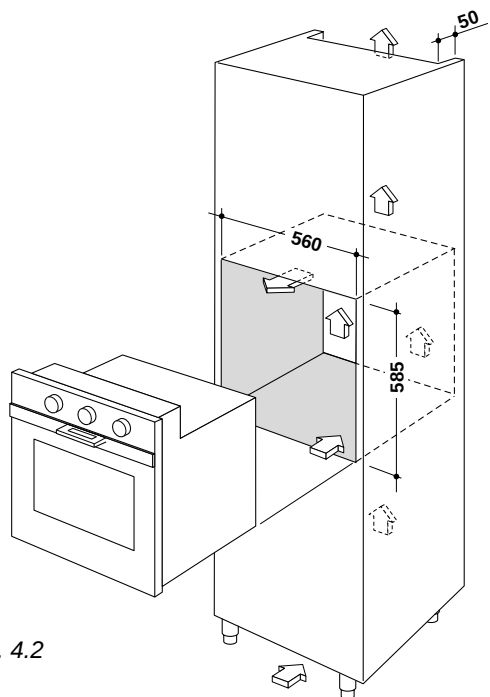


Fig. 4.2

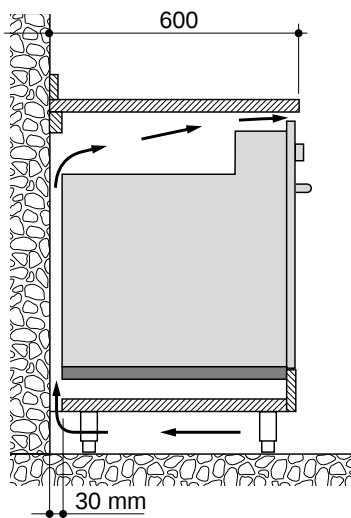


Fig. 4.3

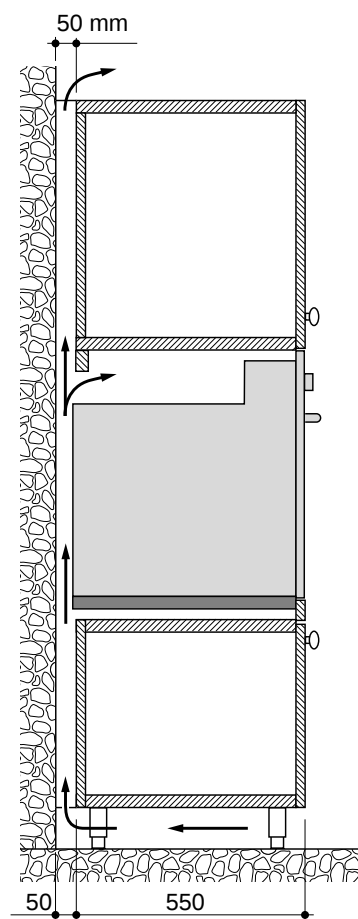


Fig. 4.4

¡IMPORTANTE!: La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante.

Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión a la red eléctrica se debe efectuar por personal cualificado según las normas vigentes.
- El aparato debe estar conectado a la red eléctrica, comprobando ante todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga también indicada en la placa.
- El horno es dado sin enchufe de alimentación, por lo consiguiente, si no se efectúa una conexión directa a la red, se deberá instalar un enchufe estándar idónea a la carga.
- La clavija debe estar conectada a una toma conectada a la instalación de puesta a tierra conforme a las normas de seguridad.
- Es posible efectuar la conexión directa a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe estar colocado de manera que no supere en ningún punto la temperatura de 75°C.
- Después de la instalación del aparato, el interruptor o la toma deben estar siempre accesibles.
- Si el cable de la alimentación de electricidad está dañado, tiene que ser sustituido por un cable adecuado que puede adquirirse en el servicio de posventa.
- **N.B. Para la conexión a la red, no utilice adaptadores reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.**

En caso de que para la instalación se necesitara modificar la instalación eléctrica del hogar o en caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contacte a personal profesionalmente cualificado para el cambio.

El personal deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION

“TIPO HO5RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Gentil cliente:

Agradecemos pela preferência dada com a compra de um de nossos produtos. As advertências e os conselhos a seguir descritos são a tutela de sua segurança e de outros.

Além disso lhes permitem de usufruir as possibilidades oferecidas pelo aparelho. Conserve com cuidado este manual, será muito útil no futuro caso você ou qualquer outra pessoa tivessem dúvidas relativas ao seu funcionamento.

Este aparelho deverá ser destinado somente para o uso ao qual foi expressamente concebido, isto é para a cozedura de alimentos. Qualquer outro tipo de uso é considerado impróprio e portanto perigoso.

O fabricante se exonera de qualquer responsabilidade no caso de eventuais danos derivados de um uso impróprio, errôneo ou irracional do aparelho.

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS IMPORTANTES

Depois de retirada a embalagem, assegurar-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvidas não utiliza-lo e dirigir-se ao fornecedor ou ao pessoal profissionalmente qualificado.

Os elementos que compoem a embalagem (sacos em plástica, isopor, pregos, fitas de ferro, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por ser uma potencial fonte de perigo.

- Não tentar modificar as características técnicas do produto pois poderá ser perigoso.
- Não efetuar nenhuma operação de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da alimentação elétrica.
- No caso em que se decida não mais utilizar este aparelho (ou substituir um modelo velho) antes de jogá-lo no lixo, é necessário torná-lo inoperante conforme o previsto nas normas vigentes em matéria de poluição ambiental, tornando inócuas as partes suscetíveis de perigo, especialmente para as crianças que poderiam servir-se do aparelho fora de uso para os próprios jogos.

ADVERTÊNCIAS PARA O USO DE APARELHOS ELÉTRICOS

O uso de qualquer aparelho elétrico implica na observação de algumas regras fundamentais. Em particular:

- Não tocar o aparelho com as mãos molhadas ou umidas.
- Não usar o aparelho com os pés nus.
- Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoa incapaz sem a devida vigilância.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de um uso impróprio, errôneo ou irracional do aparelho.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

Aconselha-se efetuar as seguintes operações:

- Limpar o interno do forno com um pano molhado com água e detergente neutro e enxugar bem.
- Limpe e monte os componentes de dentro do forno (armações laterais, painéis, grelhas, tabuleiros) como está descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".
- Acender o forno vazio na potência máxima para eliminar traços de gorduras dos elementos aquecedores.

PROTECÇÃO DE SEGURANÇA

O vidro da porta do forno fica quente durante o uso

Quando houver miúdos, para evitar o contacto com a porta quente, dever-se-ia montar um terceiro vidro na parte de dentro.

Este terceiro vidro da parte de dentro é fornecido a pedido como peça opcional (a pagamento). Contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica, indicando o modelo do aparelho adquirido.

GARANTIA

Este seu novo produto é coberto pela garantia. O certificado se encontra anexado nestes documentos; se faltar, solicite cópia a seu fornecedor indicando a data da compra e o número de matrícula que se encontra sobre a tabuleta que se encontra sobre a tabuleta que identifica o produto.

E bom lembrar que para dar validade à garantia é necessário anexar ao certificado um documento fiscal de compra.

Estes documentos em caso necessário deverá ser exibido ao pessoal da assistência técnica.

No caso em que não for observados os processos citados, o pessoal técnico será constrito a debitar quaisquer eventuais reparações.

Os intervenções da assistência técnica deverão ser efetuados nos centros autorizados, com a utilização de peças originais.

Consulte o elenco "CENTRO DE SERVIÇOS" em anexo a este para encontrar o ponto de assistência mais perto de sua casa.

Declaração de conformidade CE

- Este aparelho foi concebido e realizado para ser utilizado apenas como aparelho para cozinhar alimentos. Qualquer outro uso (aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- Este aparelho foi concebido, realizado e colocado no mercado no pleno cumprimento dos:
 - Requisitos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" 73/23/CEE;
 - Requisitos de protecção da Directiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisitos da Directiva 93/68/CEE.



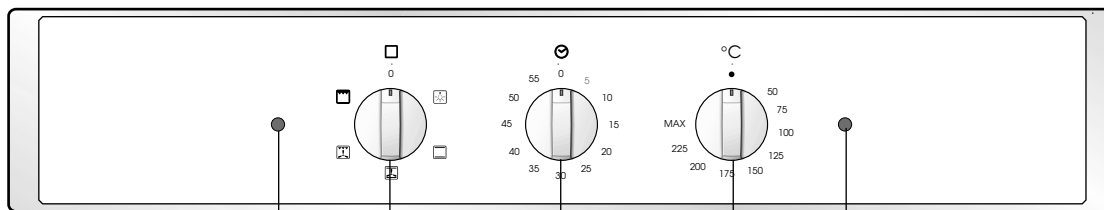


Fig. 1.1a

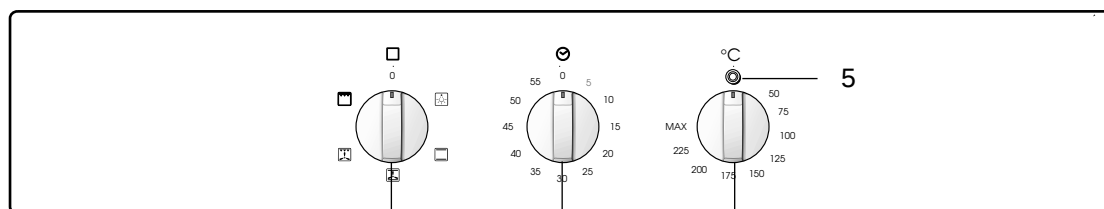


Fig. 1.1b

COMANDOS FRONTAIS

- 1 – Botão termostato
- 2 – Botão seletor de funções
- 3 – Botão conta-minutos
- 4 – Luzinha de linha
- 5 – Luzinha de temperatura

FORNOS MULTIFUNÇÃO 4 FUNÇÕES

Como indica a definição, se trata de um forno que apresenta características particulares do ponto de vista funcional. É de fato possível inserir 4 diversas funções para satisfazer todas as exigências do cozimento:

- Resistência inferior 1400 W
- Resistência superior 1000 W
- Resistência grill 2000 W

NOTA:

Na primeira utilização, aconselha-se o funcionamento do forno na máxima potência, com o botão do termostato na posição **MAX**, por aproximadamente uma hora na função e com o botão do termostato na posição 175° por outros 15 minutos na função , a fim de eliminar eventuais traços de gordura das resistências elétricas.

ATENÇÃO: A porta do forno fica muito quente durante o seu funcionamento. Manter longe as crianças.

PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

O aquecimento e o cozimento no forno ventilado com 4 funções são obtidos nos seguintes modos:

a. por convecção natural

O calor é produzido dos elementos aquecedores superior e inferior.

b. por convecção forçada

O calor produzido dos elementos aquecedores inferior e superior são distribuídos no forno pelo ventilador. É possível cozinhar diversos pratos contemporaneamente.

c. por irradiação e ventilação

O calor irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos são distribuídos no forno pelo ventilador.

d. por irradiação

O calor é irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos.

BOTÃO DO TERMOSTATO (Fig. 1.3)

Serve apenas para assinalar a temperatura de cozimento mas não acende o forno. Girá-lo no sentido horário até posicioná-lo na temperatura desejada (da 50 a MAX). A lâmpada indicadora de temperatura sinaliza o acendimento ou desligamento dos elementos aquecedores.

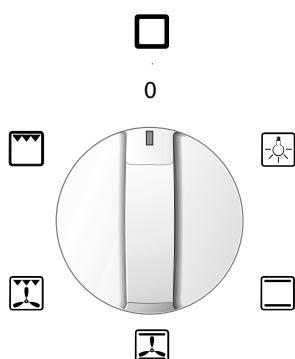


Fig. 1.2

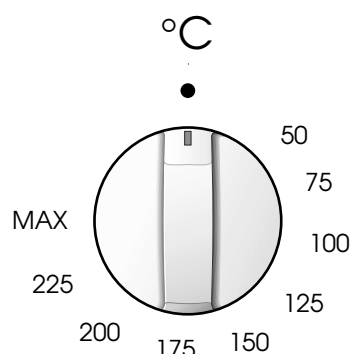


Fig. 1.3

BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES (Fig. 1.2)

Girar o botão no sentido horário para colocar o forno em uma das seguintes funções:



ILUMINAÇÃO DO FORNO

Girando o botão nessa posição se acende somente a lâmpada do forno (15 W). Em todas as funções de cozimento a lâmpada permanece sempre acesa.



COZIMENTO TRADICIONAL CONVENCIONAL

Se acende os elementos aquecedores inferior e superior. O calor se difunde de modo natural e a temperatura deve ser regulada entre 50° y MAX usando o botão do termostato. É necessário pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos para cozinhar.

É aconselhado para:

Alimentos que requeiram o mesmo grau de cozimento interno e externo; por exemplo, carne assada, costeletas de porco, merengues, etc.



COCCION DE CONVENCION CON VENTILACION

Se encienden los elementos calentadores superiores, inferiores y el ventilador. El calor proveniente desde arriba y desde abajo es difundido por convención forzada. La temperatura debe ser regulada entre 50 y MAX con el botón del termostato.

Aconsejado para:

Alimentos voluminosos y de gran cantidad que requieran el mismo grado de cocción sea interno que externo; por ejemplo: asados enrollados, pavo, perniles, tortas, etc.

DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS SUPERCONGELADOS

Se acende somente o ventilador do forno. Usá-lo com o botão do termostato em "●", mesmo porque em outras posições não teria nenhum efeito. O descongelamento é efetuado por uma simples ventilação sem aquecimento.

Éaconselhado para:

Descongelación rápida de alimentos congelados; un Kg. necesita una hora. Los tiempos de la operación varían según las cantidades y el tipo de alimento que descongelar.



COZIMENTO AO GRILL VENTILADO

Se acende o grill à raios infra-vermelhos e o ventilador. O calor se difunde principalmente por irradiação e o ventilador o distribui por todo o forno. O forno é utilizado com a **porta fechada** e a temperatura pode ser regulada usando o botão do termostato entre 50° e 175 °C. Outros conselhos para o uso, ver o capítulo "COZIMENTO NA GRELHA E GRATINADOS".

A cozedura com grill não deve ser nunca superior a 30 minutos.

É aconselhado para:

Cozimentos na grelha onde é apenas necessário uma rápida grelhada para bloquear o suco ao interno. Por exemplo: filé de vitelo, bifes, etc.



COZIMENTO TRADICIONAL AO GRILL

Entra em função a resistência elétrica à raios infra-vermelhos.

O calor se difunde por irradiação.

Usa-lo com a **porta do forno fechada**, e o botão do termostato na posição 225°C por 15 minutos, depois na posição 175°C.

Para maiores informações ver o capítulo "COZIMENTO AO GRILL TRADIZIONAL".

É aconselhado para:

Ações grelhantes intensas para cozimento em grill; assar, dourar a carne, gratinar, tostar, etc.

A cozedura com grill não deve ser nunca superior a 30 minutos.

CONSELHOS PARA O COZIMENTO

ESTERELIZAÇÃO

A esterelização dos alimentos a serem conservados em vasos se efetua em recipientes cheios e fechados hermeticamente, no seguinte modo:

- Colocar o comutador na pos. .
- Colocar o botão do termostato na posição 175°C e pré-aquecer o forno.
- Encher a bandeja do forno de água quente.
- Distribuir os vasos na bandeja tomando cuidado para que não entrem em contacto um com o outro, molhar as tampas com um pouco d'água, fechar o forno e colocar o botão do termostato na posição 130°C.

A esterelização é iniciada quando se entreve bolhinhas nos vasos, apagar o forno e deixar esfriar.

REGENERAÇÃO

Colocar o comutador na posição  e o termostato na posição 150°C.

O pão voltará a ser fragrante se for umidecido com algumas gotas d'água e colocado no forno por aproximadamente 10 minutos.

ASSAR

Para se obter um bom assado do tipo clássico e perfeito em todas as suas partes, é necessário recordar que:

- é aconselhável manter uma temperatura entre 180° e 200°C
- o tempo de cozimento depende da quantidade e da qualidade dos alimentos.

COZIMENTO NA GRELHA E GRATINADOS

Na posição  do seletor de funções o grelhamento acontece em todos os lados porque o ar quente envolve completamente o alimento que esta sendo cozido.

Colocar o termostato na posição 175°C, e apoiar simplesmente o alimento sobre a grelha.

Fechar a porta e deixar funcionando o forno com o termostato na posição pré-escolhida entre 100 e 175°C até que fique grelhado. Acrescentando alguns pedacinhos de manteiga antes do fim do cozimento, se obtem o efeito dourado do gratinado.

A cozedura com grill não deve ser nunca superior a 30 minutos.

Quando o grill e o forno estão funcionando, as zonas acessíveis podem se tornar muito quentes.

É melhor manter as crianças afastadas do aparelho.

COZIMENTO AO GRILL TRADICIONAL

Colocar em funcionamento o grill posicionando o termostato na posição **225°C** por 15 minutos, depois na posição **175°C**. Deixar pré-aquecer por aproximadamente 5 minutos com a **porta fechada**.

Introduzir os alimentos a serem cozidos posicionando a grelha o mais perto possível do grill.

Para recolher o molho do cozido, inserir a bandeja do forno debaixo da grelha.

A cozedura com grill não deve ser nunca superior a 30 minutos.

COZIMENTO CONTEMPORANEO DE ALIMENTOS DIVERSOS

O forno ventilado na posição  do seletor de funções permite de cozinhar contemporaneamente diversos alimentos heterogêneos. É possível cozinhar contemporaneamente alimentos como o peixe, a torta e carnes, sem que os aromas e os sabores se misturem.

As únicas precauções a serem observadas são as seguintes:

- As temperaturas de cozimento devem ser as mais próximas possíveis entre elas, com uma diferença máxima de 20° - 25° C entre os diversos alimentos.
- A introdução de diversos pratos no forno deverá ser feita em momentos diversos em função do tempo de cozimento de cada um. Resulta evidente, com este tipo de cozimento, a economia de tempo e de energia que se obtém.

EXEMPLOS DE COZIMENTO

Para o cozimento, pré-aquecer o forno na temperatura desejada e quando esta for alcançada (a luzinha da temperatura localizada acima do botão do termostato se apaga), introduzir os alimentos.

Recomenda-se a utilização de recipientes apropriados para o cozimento ao forno e se necessário, modificar a temperatura do forno durante o cozimento.

A título informativo damos na tabela abaixo alguns tipos de pratos com a relativa temperatura de cozimento em °C.

O tempo de cozimento varia de acordo com a quantidade.

PRATOS Temperatura

Lasanha ao forno	190°
Macarrão ao forno	190°
Pizza	220°
Arroz à crioula	190°
Cebolas ao forno	190°
Crepes de espinafre	185°
Batatas ao leite	185°
Tomates recheados	180°
Soufflé de queijo	170°
Carne de vitelo assada	180°
Bisteca vitelo com osso na grelha	210°
Peito de frango ao tomate	180°
Franco na grelha - frango assado	190°
Bolo de carne de vitelo	175°
Roast-beef	170°
Filés de sôlhas (linguado)	175°
Badejo aromático	170°
Beignets	160°
Rôscas	150°
Torta de ameixa	170°
Tortinha de geléia	160°
Pão de lot	170°
Massa fermentada doce	160°
Mil-folhas doce	170°
Bolo Margarida	170°

2

CONTA-MINUTOS

CONTA-MINUTOS (Fig. 2.1)

O conta-minutos é um avisador acústico a tempo que pode ser regulado por um período máximo de 60 minutos.

O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até a posição 60 minutos e depois deve ser posicionado no tempo desejado, girando o botâzinhos no sentido anti-horário

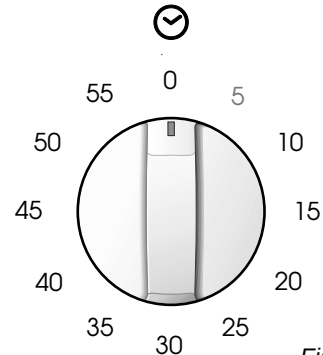


Fig. 2.1

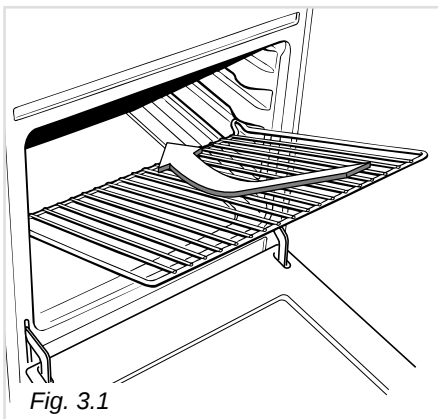


Fig. 3.1

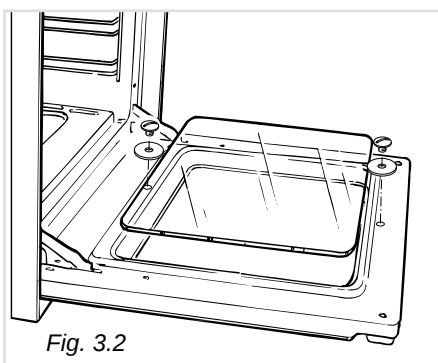


Fig. 3.2

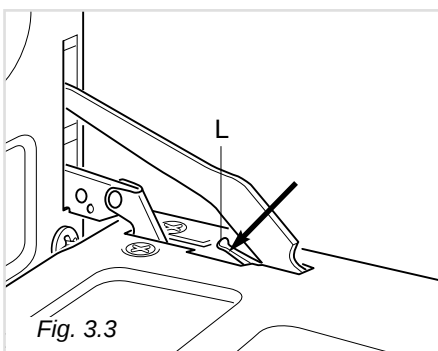


Fig. 3.3

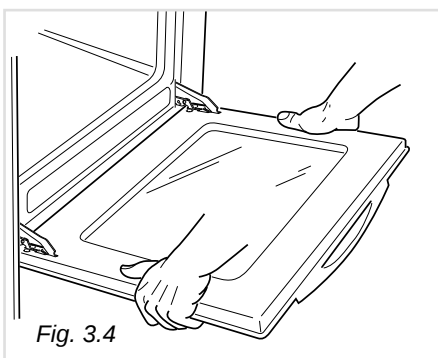


Fig. 3.4

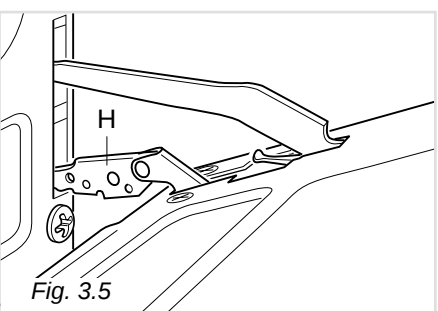


Fig. 3.5

Antes de proceder à limpeza do fogão, desligue-o da rede eléctrica de alimentação e espere que se esfrie.

Não use instrumentos de limpeza a vapor porque a humidade poderia infiltrar-se no aparelho tornando-o perigoso.

MONTAGEM DAS GRELHAS DO FORNO

As grelhas, que incluem bloqueamento de segurança contra a extracção accidental, devem ser inseridas nas guias das paredes laterais do forno, procedendo como indicado na figura 3.1.

Para a extracção, proceder de modo contrário.

INTERNO DO FORNO

Se deve sempre limpar após cada cozimento.

Com o forno morno, passar sobre as paredes internas um pano molhado em água quente e sabão ou outro produto idóneo.

PARTES ESMALTADAS

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas somente com uma esponja, água e sabão ou outros produtos específicos não abrasivos.

Enxugue sempre com muito cuidado.

SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

ATENÇÃO

As superfícies de aço inoxidável que foram utilizadas na fabricação deste forno estão protegidas com um verniz especial transparente que reduz o efeito de marcas das mãos.

Para evitar que esta protecção fique danificada não utilize, quando limpar as partes de aço inoxidáveis, produtos abrasivos.

DEVE-SE UTILIZAR SOMENTE ÁGUA QUENTE COM SABÃO PARA LIMPAR AS SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL.

PORTA DO FORNO

O vidro interno da porta do forno pode ser facilmente tirado para a limpeza, desenroscando os dois parafusos de fixação (Fig. 3.2)

DESMONTAGEM DA PORTA

Aja sequencialmente como segue:

- Abra completamente a porta.
- Empurre para baixo a alavanca de engate “L” (Fig. 3.3) e mantendo-a nesta posição feche suavemente a porta para obter o bloqueio da dobradiça.
- Empunhe a porta como está indicado na Figura 3.4, e fechando-a, desenganche as duas dobradiças como está ilustrado na Figura 3.5.

MONTAGEM DA PORTA

- Empunhe a porta com as mãos perto das dobradiças e levante com os índices as alavancas “H” (Fig. 3.5).
- Introduza as dobradiças no seu alojamento até advertir o engate das alavancas “H”.
- Abra completamente a porta do forno para obter o desengate das alavancas de engate “L”.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Retirar a tomada do cabo de alimentação da tomada eléctrica.

Retirar e substituir a lâmpada com uma outra do tipo resistente às altas temperaturas (300°C), tensão 230 V (50 Hz), 15 W, E14

Instruções para a instalação

4

INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

- A instalação devem ser feitas por um **INSTALADOR QUALIFICADO**.
- O aparelho deve ser instalado correctamente, de acordo com a legislação vigente.

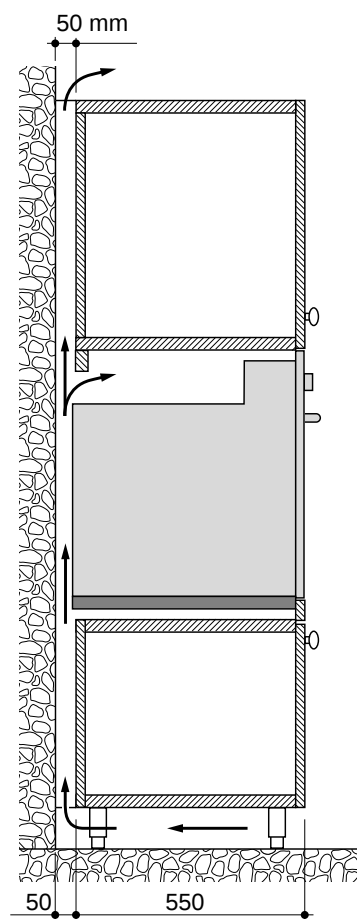
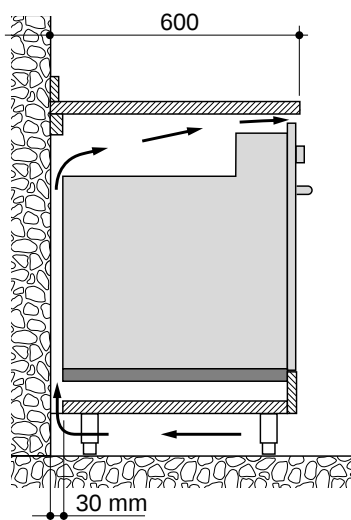
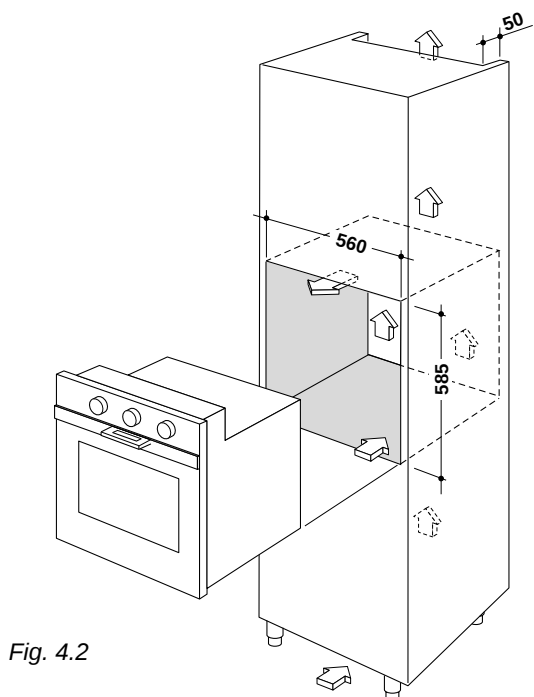
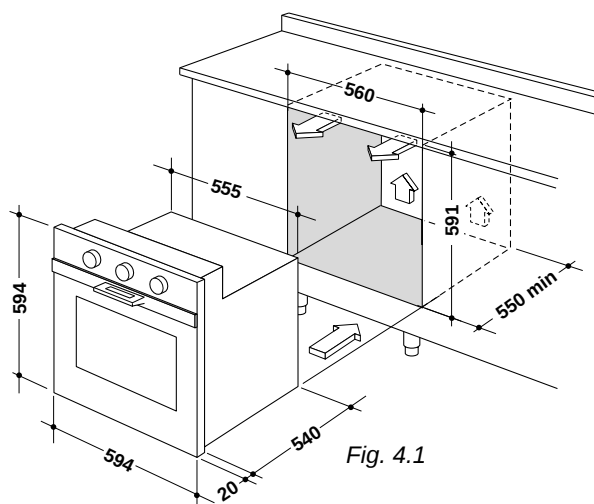
O forno pode ser montado sobre móveis normais com largura e profundidade de 60 cm.

Para a instalação é necessário criar um vão como está ilustrado nas figuras 4.1 - 4.2.

Para assegurar uma indispensável ventilação interna é necessário criar canais de aerificação como ilustrado nas figuras 4.3 - 4.4.

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

ATENÇÃO: Não levante o forno pela alça.



Importante: A instalação deve ser efetuada conforme as instruções do fabricante.

Uma instalação errónea pode causar danos às pessoas, animais ou coisas e de fronte a tais acontecimentos o fabricante não pode ser considerado responsável.

É obrigatório o coligamento do aparelho com a instalação terra.

A casa fabricante se esquia de qualquer responsabilidade pela inconveniencia derivada pela falta de observação desta norma.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

- A ligação à rede eléctrica deve ser feita por técnicos qualificados e em conformidade com as normas vigentes.
- Antes de mais, é necessário verificar se a tensão de rede corresponde ao valor indicado na chapa de características do aparelho e se a secção dos cabos da instalação eléctrica tem capacidade para suportar a carga indicada na mesma chapa.
- No caso do aparelho ser fornecido sem ficha, é necessário montar uma ficha normalizada, adequada à potência absorvida pelo aparelho e conforme as normas locais vigentes.
- A ficha bipolar deve ser inserida numa tomada que esteja ligada ao sistema de terra conforme as normas de segurança.
- Efetuar o coligamento direto à rede, colocando entre o aparelho e a rede elétrica um interruptor uni-polar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com partes quentes e deverá ser colocado de maneira a não exceder, em toda a sua extensão, a temperatura de 75°C.
- Depois do aparelho montado, o interruptor ou a tomada devem estar sempre em posição acessível.
- Se o cabo de fornecimento de energia estiver danificado, deve ser substituído por outro igual disponível no serviço de pós-venda.
- **NOTA:** Para a ligação à rede, não utilize adaptadores, reduções ou caixas de derivação, porque podem provocar um aquecimento excessivo ou queimaduras.

Se, para a montagem do aparelho, for necessário fazer alterações à instalação eléctrica de casa ou no caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte um técnico profissionalmente qualificado para proceder às substituições.

Este último deverá ainda, e nomeadamente, verificar se a secção dos cabos da tomada é adequada à potência absorvida pelo aparelho.

SECÇÃO DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

“TIPO HO5RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Geachte consument,

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit apparaat.

De adviezen en waarschuwingen vermeldt in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten. Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat maximaal kunt benutten.

Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het gemaakt is, nl. het bakken van levensmiddelen. Elk ander gebruik is onverantwoord en dus gevaarlijk.

De fabrikant/importeur is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door verkeerd of onverantwoord gebruik.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neemt u in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv.

Verpakkingen (plastic zakken e.d.) buiten het bereik van kinderen houden.

- Wijzig nooit de technische specificaties van het apparaat.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
- Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, doet u zich dan op een verantwoorde manier van het apparaat en zorgt u ervoor dat het niet meer funktioneert, zeker met het oog op kinderen die met een op straat gevonden apparaat zullen gaan spelen.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN.

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- Raak het apparaat nooit met natte handen of voeten aan.
- Gebruik het apparaat nooit met blote voeten.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de consequenties van verkeerd of onverantwoord gebruik.

HET EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN

Het is aan te bevelen vóór het eerste gebruik de volgende handelingen uit te voeren:

- Reinig de binnenkant met een vochtige doek en een neutraal schoonmaakmiddel. Maak de oven daarna goed droog.
- Maak de ovenaccessoires (inschuifrekken, panelen, roosters, schalen) schoon en monteer deze in de ovenruimte zoals aangegeven in het hoofdstuk "Schoonmaak en onderhoud".
- Zet de oven op de maximale stand in werking om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

KINDERBEVEILIGING

De buitenste ruit van de ovendeur kan heet worden wanneer de oven aan staat.

Het is mogelijk een extra glas aan de binnenkant van de reeds dubbel beglaasde deurruit te monteren, om te voorkomen dat kinderen zich bezeren aan het buitenste deurglas.

Dit extra deurglas is een optional (tegen betaling). Wend u in geval van belangstelling tot uw verkoper of tot de servicedienst en vermeld welk model oven u bezit.

GARANTIE

Op dit apparaat rust garantie. Het garantiecertificaat treft u aan bij deze gebruiksaanwijzing; indien het ontbreekt kunt u uw leverancier om een kopie vragen waarop de aankoopdatum en het serienummer vermeld zijn.

Het serienummer staat op het metalen plaatje op het apparaat.

Het garantiebewijs is alleen geldig in combinatie met het aankoopbewijs van uw leverancier.

In geval van reparatie zullen deze twee documenten aan de reparerende technicus overlegd moeten worden.

Indien u hieraan niet kunt voldoen, zijn alle kosten voortvloeiend uit reparatiewerkzaamheden voor uw rekening.

Alle onderhouds- of reparatiewerkzaamheden zullen door vakbekwame technici of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv. uitgevoerd moeten worden. Hierbij mogen alleen originele onderdelen gebruikt worden.

Het dichtstbijzijnde service centrum kunt u vinden in de bijgesloten lijst getiteld "DELONGHI SERVICE CENTRA"

Verklaring van overeenstemming CE

- Dit oven is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit oven is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 73/23/EEG;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 89/336/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG.

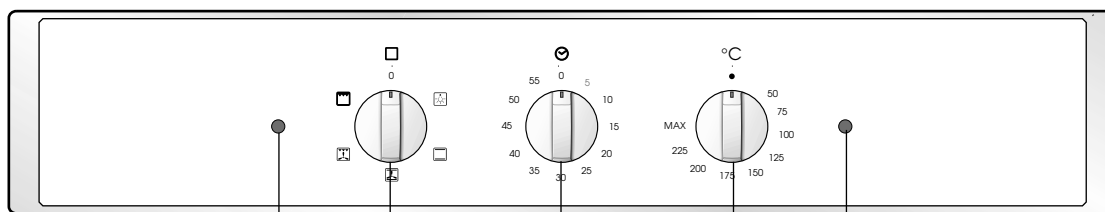


Fig. 1.1a

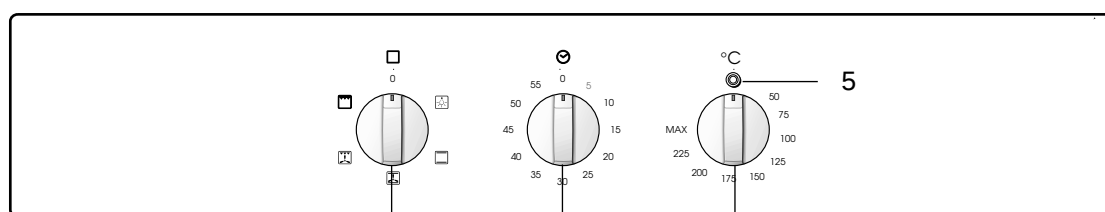


Fig. 1.1b

FRONTPANEEL

- 1 – Thermostaat knop
- 2 – Bakstandenschakelaar
- 3 – Kookwekker
- 4 – Aan/uit indicatie
- 5 – Temperatuur lampje

MULTIFUNKTIONELE OVENS 4 FUNKTIES

Zoals de naam al aangeeft, is deze oven uitgevoerd met een aantal speciale functies.

Hij is voorzien van 4 aparte thermostatische controle functies om al uw kookwensen te vervullen.

Deze 4 functies worden mogelijk gemaakt door 3 verwarmingselementen:

- Onderelement 1400 W
- Bovenelement 1000 W
- Grillelement 2000 W

OPMERKING:

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de oven ongeveer 1 uur op de maximale temperatuur (**MAX**) in stand en ongeveer 15 minuten in stand met de thermostaat ingesteld op **175°C** te laten werken om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

WERKING

Opwarmen en bakken in de 4- functies hete lucht oven kan worden gerealiseerd door:

a. automatische convection

De warmte wordt geproduceerd door het onder- en bovenelement.

b. convection door ventilatie

De warmte geproduceerd door het onder- en bovenelement wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld. Verschillende gerechten kunnen gelijktijdig worden bereid.

c. straling en ventilatie

De stralingswarmte van de infrarood grill wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verdeeld.

d. straling

De warmte wordt geproduceerd door het infrarood grillelement.

THERMOSTAAT KNOP (Fig. 1.3)

Met deze knop stelt u de temperatuur in, maar zet u de oven niet in werking.

Draai de knop met de klok mee tot de gewenste temperatuur is bereikt (van 50°C tot MAX).

Het temperatuurcontrolelampje brandt wanneer de verwarmingselementen in werking zijn.

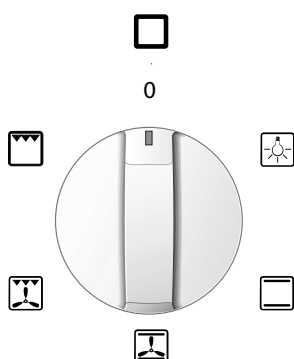


Fig. 1.2

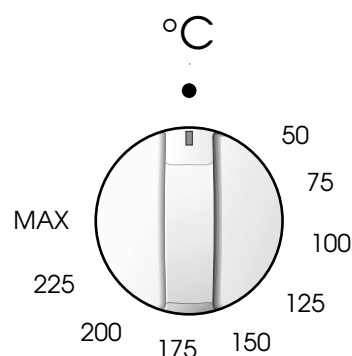


Fig. 1.3

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Fig. 1.2)

Draai de schakelaar met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



BINNENVERLICHTING

Als de schakelaar op deze stand wordt gezet, gaat de binnenverlichting branden (15 W).
Deze zal tijdens alle bakfuncties branden.



BAKKEN DOOR AUTOMATISCHE CONVECTIE

Het boven- en onderelement zijn in werking. De warmte verspreidt zich d.m.v. automatische convector door de oven en de temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en MAX te worden ingesteld.
De oven dient te worden voorverwarmd.

Speciaal aanbevolen voor: gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals gebraden vlees, spare ribs, schuimtaart etc.



BAKKEN DOOR CONVECTIE EN VENTILATIE

Het boven- en onderelement en de ventilator zijn in werking. De warmte van het boven- en onderelement wordt m.b.v. de ventilator gelijkmatig door de oven verspreid. De temperatuur dient via de thermostaatknop tussen 50°C en MAX te worden ingesteld.

Speciaal aanbevolen voor: grotere gerechten die zowel aan de binnen- als aan de buitenkant dezelfde temperatuur vereisen zoals rollade, kalkoen, lamsbout, cakes etc.

ONTDOOIEN VAN BEVROREN LEVENSMIDDELEN

Stel de thermostaat in op stand "●" - andere instellingen hebben geen effect.
De levensmiddelen worden door ventilatie ontdooid: er komt geen verwarming aan te pas.

Speciaal aanbevolen voor: het snel ontdooien van bevroren levensmiddelen; 1 kg. heeft ± 1 uur nodig om te ontdooien.
Ontdooitijden variëren afhankelijk van de hoeveelheid en de soort te ontdooien levensmiddelen.



BAKKEN DOOR GRILLEREN EN VENTILATIE

Het infrarood grillelement en de ventilator zijn in werking. De warmte wordt geproduceerd door de straling van het grillelement en daarna door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid.
De ovendeur dient gesloten te zijn en de temperatuur dient te worden ingesteld tussen 50°C en 175°C maximaal.

Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "GRILLEREN EN GRATINEREN".

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

Speciaal aanbevolen voor: grillen waarbij het vlees snel moet bruinen om de sappen te bewaren. Bijvoorbeeld varkensfilet, karbonades etc.



TRADITIONEEL GRILLEREN

Het infrarood grillelement is in werking. De warmte wordt door straling door de oven verspreid.
De deur dient gesloten te zijn en de thermostaat wordt ingesteld tot 225°C voor een periode van 15 minuten, daarna instellen op 175°C.
Voor kooktips wordt verwezen naar het hoofdstuk "TRADITIONEEL GRILLEREN".

Speciaal aanbevolen voor: intensief grillen, bruinen, gratineren en roosteren.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

KOOKTIPS

STERILISATIE

Voor het steriliseren van levensmiddelen die in glazen potten bewaard gaan worden, dient u de volgende handelingen uit te voeren (de glazen potten dienen vol en luchtdicht afgesloten te zijn).

- Zet de bakstandenschakelaar op stand
- Zet de thermostaatknop op 175°C en verwarm de oven voor.
- Vul de druipschaal met heet water.
- Zet de potten in de druipschaal. Zorg ervoor dat ze niet tegen elkaar aan staan. Bevochtig de deksels met water, sluit de oven en stel de thermostaat in op 130°C.

Op het moment dat u belletjes in de glazen potten ziet, is de sterilisatie begonnen en kunt u de oven uitzetten.

Laat de potten in de oven staan totdat ze zijn afgekoeld.

OPWARMEN VAN BROOD

Stel de bakstandenschakelaar in op stand

en de thermostaat op 150°C.

Door het brood met enkele druppels water te bevochtigen en ±10 minuten in de oven te leggen, zal het zijn versheid terugkrijgen.

BRADEN

Om een perfect gebraden stuk vlees te verkrijgen dient u de volgende punten in acht te nemen:

- de temperatuur dient tussen 180°C en 200°C te liggen
- de baktijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

GRILLEREN EN GRATINEREN

Door de bakstandenschakelaar op stand

te zetten zal het gerecht, zonder spit, aan alle kanten gegrilleerd worden.

Stel de thermostaat in op 175°C, en plaats, nadat de oven is voorverwarmd, het gerecht in de oven.

Sluit de deur en zet de thermostaat eventueel lager, tussen 100°C en 175°C, totdat het gerecht klaar is.

Breng vlak voor het einde van de bereidingstijd een paar klontjes boter aan om een goudkleurig gegratineerd effect te verkrijgen.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens het grillen of het gebruik van de oven, deze delen van de oven worden erg heet.

TRADITIONEEL GRILLEREN

Zet de grill aan door de twee knoppen thermostaat knop op stand **225°C** voor een periode van 15 minuten, daarna instellen op **175°C**.

Laat de oven $\pm$ 5 minuten voorverwarmen met de deur op grillstand. Plaats het gerecht zo hoog mogelijk in de oven. Plaats de druipschaal onder het rooster om de vrijgekomen sappen op te vangen.

Her is aanbevelingswaardig niet langer dan 30 minuten te grillen.

VERSCHILLENDE GERECHTEN GELIJKTIDIG BAKKEN

Door de bakstandenschakelaar op stand  te zetten, is het mogelijk dat u verschillende gerechten gelijktijdig in de hete lucht oven bereidt.

Vis, cake en vlees kan gelijktijdig bereid worden zonder dat de smaken en geuren zich met elkaar vermengen.

U dient slechts enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- Het verschil in temperatuur benodigd om de gerechten te bereiden moet zo klein mogelijk zijn, maximaal 20°C - 25°C.
- De verschillende gerechten dienen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst te worden, afhankelijk van de gewenste bereidingstijd.

Deze manier van bakken bespaart veel tijd en energie.

BAKVOORBEELDEN

Verwarm de oven voor tot de gewenste temperatuur is bereikt (het temperatuur lampje boven de thermostaatknop zal uitgaan) en zet het gerecht in de oven.

Denk eraan ovenvaste schalen te gebruiken en stel, indien nodig, de temperatuur tijdens de bereiding bij.

In onderstaande tabel staan enkele gerechten en de bijbehorende temperatuur in °C vermeld. De kooktijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

GERECHT. Temperatuur

Lasagne.	190°C
Pasta	190°C
Pizza	220°C
Creoolse rijst.	190°C
Gebakken uien.	190°C
Crêpes met spinazie.	185°C
Aardappels gebakken in melk.	185°C
Gevulde tomaten	170°C
Kaassouffle	180°C
Gebraden kalfsvlees.	180°C
Gegrillde kalfskarbonade	210°C
Kippenborst met tomaten	180°C
Gegrillde of gebakken kip	190°C
Tartaar	170°C
Rosbief	170°C
Tongfilet.	175°C
Kabeljauw	170°C
Beignets.	160°C
Tulband	150°C
Pruimentartaar	170°C
Jamtaartjes	160°C
Cake	170°C
Gesuikerd deeg	160°C
Tompouzen	170°C

2

KOOKWEKKER

KOOKWEKKER (Fig. 2.1)

De kookwekker kan tot maximaal 60 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal.

De knop (fig. 2.1) moet met de klok mee worden gedraaid tot de 60 minuten positie en daarna tegen de klok in terug worden gedraaid totdat de juiste stand is bereikt.

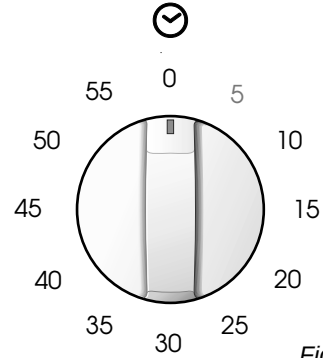


Fig. 2.1

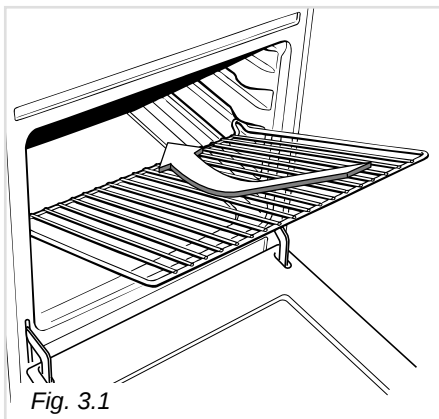


Fig. 3.1

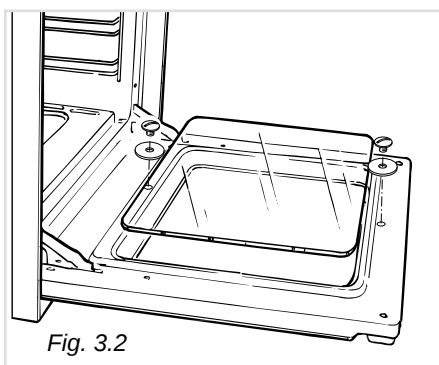


Fig. 3.2

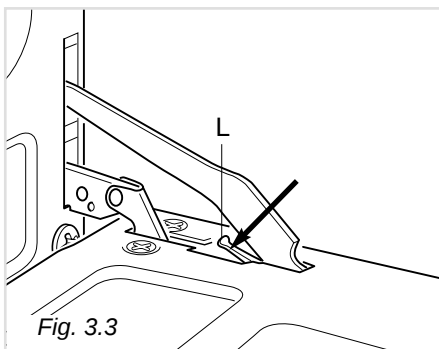


Fig. 3.3

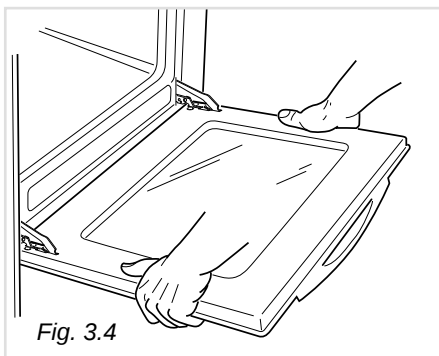


Fig. 3.4

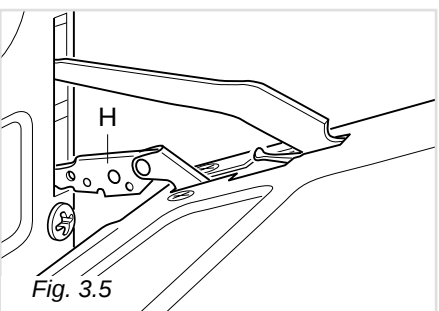


Fig. 3.5

Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilig maakt.

MONTAGE VAN DE ROOSTERS IN DE OVEN

De roosters, die voorzien zijn van een veiligheidsblokkering om onopzettelijk naar buiten schuiven te vermijden, moeten in de geleiders in de zijwanden van de oven gestoken worden zoals op de afbeelding te zien is (3.1).

Voor het uittrekken van de roosters, omgekeerd te werk gaan.

BINNENKANT VAN DE OVEN

De binnenkant van de oven moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Demonteer en monteer de zijframes.

Neem, als de oven nog warm is, de wanden af met een doek en zeer warm sop.

De bodem van de oven, de zijframes, de druipbak en het rooster kunnen worden verwijderd en in de gootsteen worden schoongemaakt.

GELAKTE DELEN

Reinig de gelakte delen met daarvoor geschikte middelen. Maak het oppervlak daarna altijd goed droog.

BELANGRIJK: Deze delen dienen altijd zeer zorgvuldig schoongemaakt te worden om krassen en oneffenheden te vermijden. Gebruik altijd een zachte doek en neutrale zeep.

OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL

OPGELET

De oppervlakken in roestvrij staal gebruikt in deze oven zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrucken beperkt.

Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.

ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

OVENDEUR

De binnenruit kan eenvoudig worden verwijderd om te worden schoongemaakt door de twee klemmschroeven los te draaien (Fig. 3.2)

VERWIJDERING VAN DE OVENDEUR

Om het schoonmaken van de oven te vergemakkelijken, is het mogelijk de oven deur weg te nemen.

Gelieve hierbij de volgende instructies aandachtig te volgen:

- De deur volledig openen.
- De hendel "L" naar beneden duwen en in deze stand houden terwijl men de deur zachtjes sluit om het scharnier te blokkeren (fig. 3.3).
- De deur vastgrijpen (zoals aangeduid in fig. 3.4) en terwijl men ze sluit, de twee scharnieren loslaten zoals aangeduid wordt in fig. 3.5.

ASSEMBLAGE VAN DE DEUR

- De deur vastgrijpen met de handen die U dicht bij de scharnieren plaatst en de hendels "H" overeind trekken met de voorvingers (fig. 3.5).
- De scharnieren op hun plaats inschakelen tot de hendels "H" vastgehaakt zijn.
- De deur volledig openen om het loslaten van de hendels "L" te bekomen.

VERWISSELEN VAN HET LAMPJE

Schakel eerst de stroom uit.

Schroef de lamp los en vervang deze door een identieke lamp, bestand tegen hoge temperaturen (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Aanwijzingen voor de installatie

4

INSTALLATIE

ATTENTIE

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

De oven kan in ieder standaard kastje met een breedte en diepte van 60 cm worden geplaatst.

Maak ruimte vrij zoals aangegeven in fig. 4.1 en 4.2.

Voor de noodzakelijke binnenventilatie dienen ontluchtingskanalen te worden gemaakt zoals aangegeven op de tekening (4.3 en 4.4).

De wanden waartegen de oven geplaatst wordt, moeten hittebestendig zijn.

LET OP: Gebruik het handvat niet om de oven op te tillen.

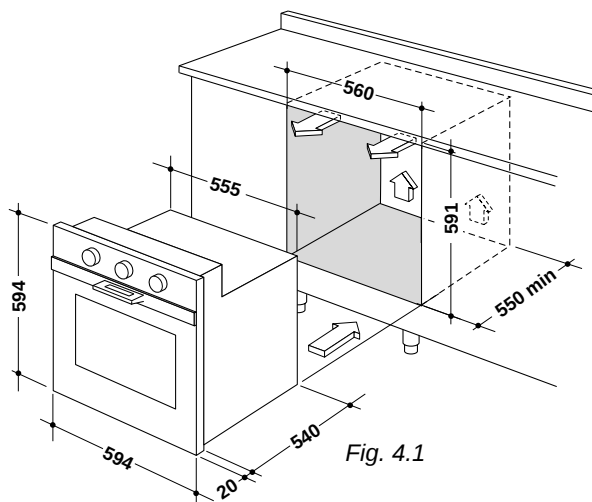


Fig. 4.1

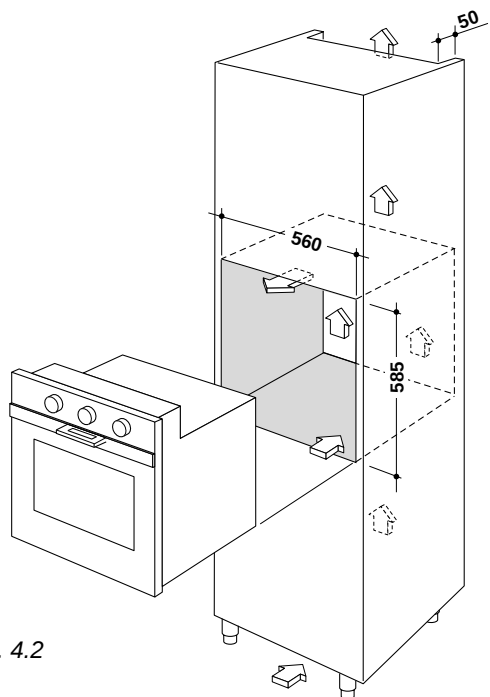


Fig. 4.2

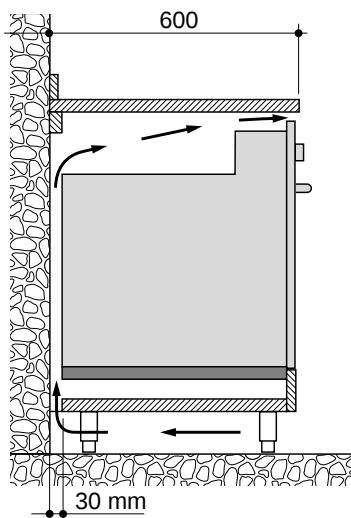


Fig. 4.3

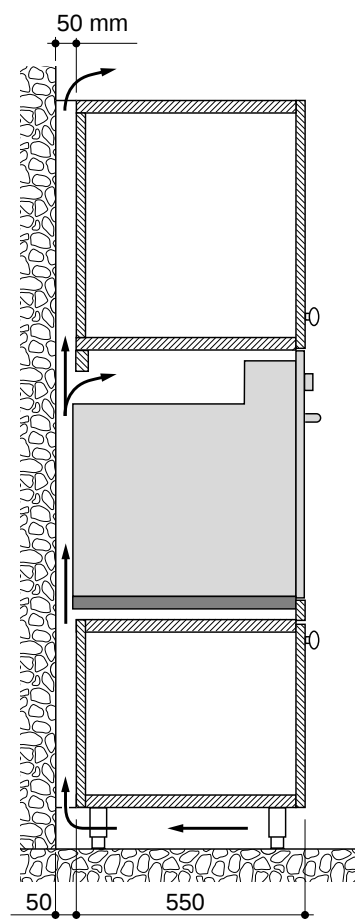


Fig. 4.4

Belangrijk: De oven dient te worden aangesloten overeenkomstig de voorschriften van de fabrikant. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade ontstaan door onjuiste installatie.

Aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of ongevallen ontstaan t.g.v. het niet in acht nemen van bovenstaande regels.

ALGEMEEN

- Aansluiting op het elektriciteitsnet dient door vakbekwaam personeel of een erkend installateur te worden gedaan, overeenkomstig de geldende voorschriften.
- De netspanning moet overeenkomen met die vermeld op het typeplaatje. De stroomgroep van het elektriciteitsnet moet bestand zijn tegen de op het typeplaatje aangegeven maximale belasting.
- De oven is niet voorzien van een stekker. Indien u de oven niet direkt op het elektriciteitsnet aansluit, dient u de oven te voorzien van een geaarde stekker, geschikt voor het aanwezige elektriciteitsnet.
- De geaarde stekker moet op een geaard stopkontakt worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften.
- De oven kan direkt op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een omnipolaire schakelaar tussen het apparaat en het elektriciteitsnet te plaatsen. De schakelaar moet voorzien zijn van een opening van minimaal 3 mm tussen de kontakten.
- Het elektriciteits snoer mag niet in aanraking komen met de hete delen van de oven en moet zo worden aangelegd dat het nooit warmer dan 75°C wordt.
- De oven moet dusdanig geïnstalleerd worden dat de schakelaar of het stopkontakt altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent installateur te laten vervangen.

N.B. Gebruik bij direkte aansluiting op het elektriciteitsnet geen adaptoren, transformatoren of derivatoren aangezien deze oververhitting en verbranding kunnen veroorzaken.

Indien het voor de installatie noodzakelijk is wijzigingen aan het elektriciteitsnet aan te brengen of als de stekker niet in het stopkontakt past, dient u een technicus in te schakelen. Hij zal tevens moeten controleren of de elektriciteitskabels naar het stopkontakt bestand zijn tegen het door het apparaat opgenomen vermogen achterzijde folder.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

“TYPE HOSRR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm²



Living innovation