

Oven

**Instructions for use, maintenance and
installation**

Backofen

**Gebrauchs-, instandhaltungs- und
installierungsanweisungen**

Four

Mode d'emploi, entretien et installation

Forno

**Istruzioni d'uso, manutenzione ed
installazione**

Horno

**Instrucciones de uso, manutención y
instalación**

Forno

**Instruções de uso, manutenção e
instalação**

Oven

**Gebruiksaanwijzing en instructies voor
onderhoud en installatie**

Table of Contents

Technical specifications	Page 2
Preparing the oven	Page 3
Control panel	Page 4
Description of control panel symbols	Page 5
Using the spit	Page 6
Using the grill	Page 6
Electronic programmer	Page 7-8
120' mechanical programmer	Page 9
Cleaning the removable glass panel	Page 9
Removing the oven door	Page 9
Replacing the bulb	Page 10
Cleaning and maintenance	Page 11
Technical support	Page 11
Instructions for building in	Page 12

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our products. We are sure that it will satisfy all your requirements and guarantee excellent results at all times.

It is important to carefully follow the instructions for correct use of the appliance.

The manufacturer will not be liable for damage to property or injury to persons caused by faulty or incorrect installation.

The manufacturer reserves the right to make alterations to the product at any time without notice.

Technical specifications

This appliance complies with regulations for the suppression of radio interferences.

Power supply voltage

230V 50Hz

Internal dimensions

Height	360 mm
Width	630 mm
Depth	395 mm
Working volume	100 litres

Absorption of heating elements (kW)

Upper heating element	1.050 kW
Lower heating element	1.550 kW
Circular heating element	2.500 kW
Grill heating element	2.500 kW
Radial fan	0.025 kW
Spit gearmotor	0.004 kW
Oven light	0.025 kW
Cooling fan	0.070 kW

INSTALLATION

Declaration of conformity. The parts of this appliance designed to come into contact with foodstuffs comply with the prescriptions of EEC directive 89/109, assimilated by Legislative Decree n° 108 of 25/01/92



Appliance compliant with European Directives 89/336/EEC, 73/23/EEC and subsequent modifications.

IMPORTANT

This appliance may only be used to cook foodstuffs.

Any other use (heating rooms, for example) is considered as improper and therefore dangerous.

The maker declines all responsibility for damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

The following fundamental rules must be observed when using an electrical appliance:

- do not remove the plug from its socket by pulling the power cable
- do not touch the appliance with wet or damp feet
- do not use the appliance barefooted
- children or incapable people may only use the appliance under supervision

- adapters, multiple sockets and extension cables should not be used.
- in case of faults and/or malfunctions, switch off the appliance; do not attempt to repair it yourself.

If the cable is damaged, replace it immediately as follows:

- open the terminal board cover, remove the power cable and replace it with one of a relative length with rubber insulation (HO5RRF) and sufficiently large for the rated power of the appliance.

This operation must be carried out by a qualified technician.

The earth wire (yellow - green) must be about 10 mm longer than the line wires.

In case the appliance needs repairing, contact an authorised technical service centre and make sure original spare parts are used.

Non-compliance with the above points may jeopardise the safety of the appliance.

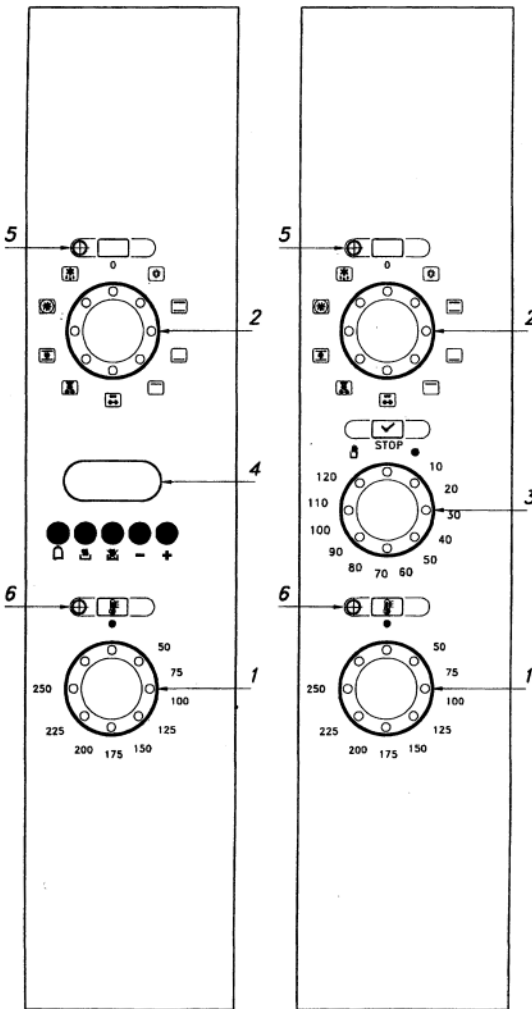
Preparing the oven for use

Clean the inside of the oven using non-abrasive soap and warm water, then rinse and dry. Switch the oven on at maximum temperature for approximately 20 minutes in order to eliminate oil, grease and remains of any other products used during manufacturing that can cause unpleasant smells during cooking. The appliance must be **electrically disconnected** before cleaning.

Caution!

Keep children well away from the oven during operation.

Note: It is recommended that tin foil or aluminium not to be placed inside the oven.



- 1 - Thermostat
- 2 - Switch
- 3 - 120' end of cooking timer
- 4 - Electronic programmer
- 5 - Power supply pilot light
- 6 - Temperature pilot light

Description of control panel symbols



- Oven light



- Upper + lower heating element



- Lower heating element



- Upper heating element



- Grill heating element (with spit when provided)



- Grill + fan heating element (with spit when provided)



- Upper heating element + lower heating element + fan



- Ventilated circular heating element



- Ventilated defrosting

Using the oven

To obtain good results, you are advised to pre-heat the oven to maximum temperature for approximately 10 minutes. Place the food inside and set the thermostat to the required temperature. When the oven has reached the set temperature, the yellow light on the control panel will go out.

Using the spit (fig. 1)

Insert the spit rod "A" into the drive unit and the groove "B" into the bend "C".

Turn the plastic handle "D" anticlockwise and slide the rack into the oven runners ensuring that the rod "E" slots into the hole "F".

The spit rack must always be fitted in the middle of the oven (second position from bottom).

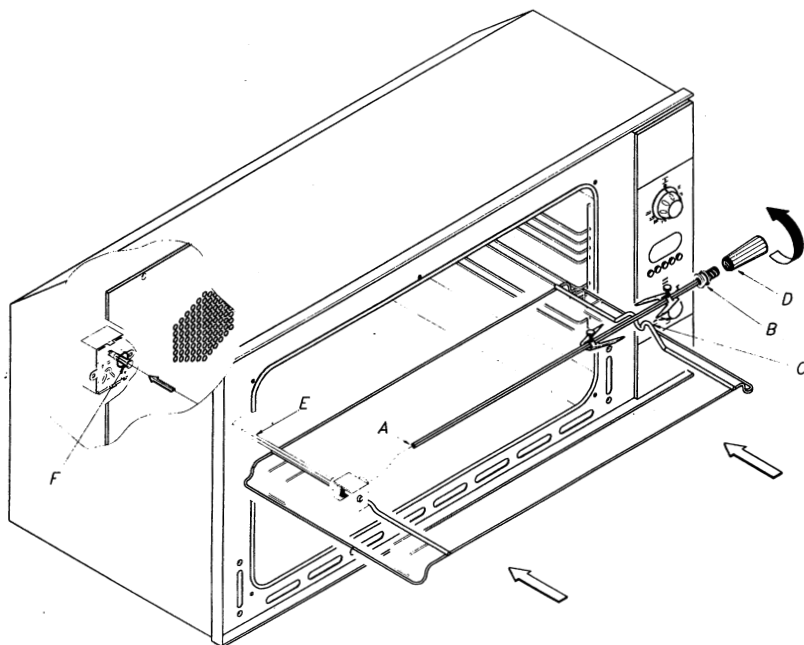


Fig. 1

Using the grill

Place the food to be grilled directly on the rack or insert on the spit.

The rack must be positioned at the top of the oven whereas the spit rack must always be positioned in the middle (second position from bottom).

The dripping pan can be fitted at the bottom to collect the fat.

CAUTION: WHILE THE GRILL IS OPERATING, THE ACCESSIBLE PARTS ARE VERY HOT - KEEP CHILDREN WELL AWAY FROM THE OVEN.

Note:

Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to wrap the food being cooked as the reflected heat will damage the grill element and the aluminium foil can catch fire.

Ventilated cooking

The air distributed by the fan allows you to cook different types of food together (fish, meat etc.) without mixing smells and flavours. A fan uniformly distributes the heat provided by the heating element positioned behind the oven wall. Temperature range 50°-250°C.

Electronic programmer

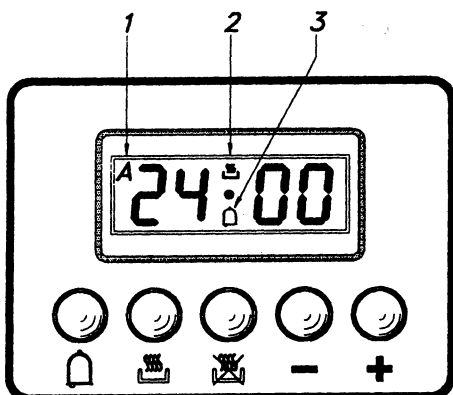


Fig. 2

-  Timer
-  Cooking time with automatic operation
-  End of cooking time
-  Moves back one number in all programs
-  Moves forward one number in all programs
-  Automatic program
-  Duration and manual mode
-  Minute control

Settings

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

Setting the time (clock)

Select the clock function by simultaneously pressing the Duration and End of cooking time keys and adjust the clock by means of the +/- keys. All the programs set will be cancelled and the relay will switch off.

Manual operation

Simultaneously press the  and  (the auto symbol will be cancelled): the saucepan symbol will light up.

Any program set will be cancelled.

Semi-automatic operation and cooking duration

Press the Cooking duration key and set the duration by means of the +/- keys. The saucepan symbol will appear.

The relay output will be activated.

If clock = end of cooking time, the relay and saucepan symbol will be off.

The buzzer will sound and symbol A will blink.

Semi-automatic operation and end of cooking time

Press the end of cooking time key and set the required time by means of the +/- keys. The symbol A and the symbol of the saucepan will light up.

The relay output will be activated.

If clock = end of cooking time, the relay and saucepan symbol will switch off.

The buzzer will sound and the symbol A will blink.

Completely automatic operation

Press the duration key and set the required time by means of the +/- keys. The symbol A will appear.

The relay will come on and the saucepan symbol will appear.

Select the End of cooking time function - the minimum setting time will appear. Set the required time by means of the +/- keys.

The relay and the saucepan symbol will switch off.

The saucepan symbol will re-appear when the clock time = the calculated switch-on time.

After setting the automatic program the symbol A will blink. The buzzer will sound and the saucepan symbol and relay will switch off.

Minute control

Press the Minute control key and set the required time by means of the +/- keys.

While the set time runs, the bell symbol will appear.

When the set time elapses, the buzzer will sound.

Buzzer

The buzzer remains active for 7 minutes after the minute control cycle or the cooking program have finished.

Press any function key to stop the buzzer.

Program start-up and check

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

Setting error

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

The error is indicated via sounding of a buzzer and blinking of the Auto symbol. An incorrect setting can be corrected by re-setting either the beginning or end of cooking time.

Cancelling a program

A program can be cancelled by selecting the manual function.

A set program is automatically cancelled when it reaches the end of its cycle.

120 minute mechanical programmer

The function of the clock is to set a cooking time.

1) OPERATION

After setting the thermostat knob to the required temperature, turn the clock knob clockwise to the required time (max 120 minutes).

When the clock returns to position 0, sounding of a buzzer will indicate that the oven has automatically switched off.

2) MANUAL POSITION

If the cooking time exceeds 2 hours, or if you wish to use the oven manually, turn the clock knob to position  (fig. 3).

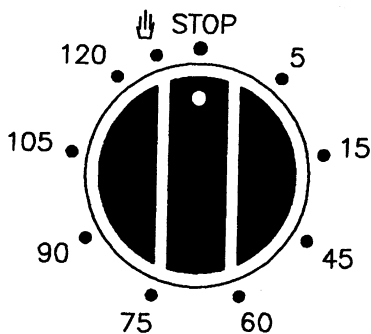


Fig. 3

Oven door

Clean the oven door using non-abrasive products.

The glass panel can be easily removed and cleaned by unscrewing the four screws at the side (fig.4).

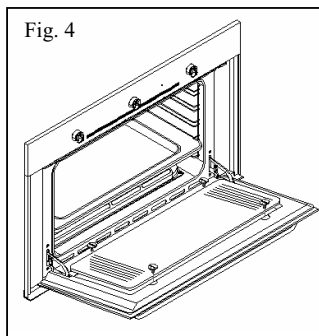


Fig. 4

REMOVING OVEN DOOR

To make it easier to clear the oven, the door may be removed.

Hinge with mobile U-bolts (Fig. 5)

The hinges "A" are fitted with two mobile U-bolts "B" which block the door when it is completely open if they are hooked onto sections "C" of the hinges. After this has been done, the door must be lifted up and taken out. When carrying out this operation, hold the sides of the oven door beside the hinges. To refit the door first slide the hinges into their grooves.

Lastly, before closing the door do not forget to detach the two mobile U-bolts "B" which were used to hook the two hinges.

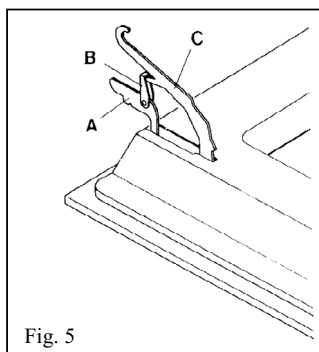
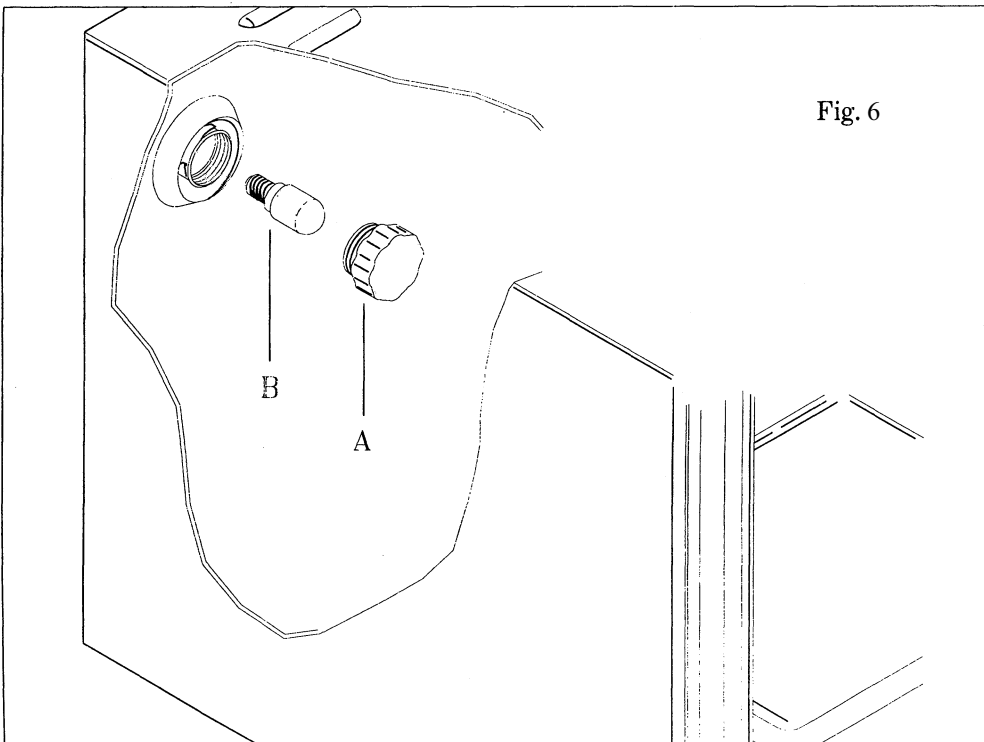


Fig. 5

Replacing the bulb (fig.6)

CAUTION: disconnect the oven power supply cable.

If you have to replace the bulb B, remove the protective cover A by turning it anticlockwise. After replacing the bulb, refit the protective cover A (Fig.6).



Cleaning and maintenance

Important: before carrying out maintenance on the oven, it must always be unplugged from the power supply or disconnected from the mains via the electrical system master switch.

The stainless steel and enamelled parts will keep their finish if cleaned with water or using specific products, drying them thoroughly.

Avoid using products that contain chlorine or diluted chlorine solutions, caustic soda, abrasive detergents, hydrochloric acid, vinegar and other products that can scratch.

Stains left on the bottom of the oven (sauces, sugary substances, egg white and fats) are caused by spatters or spillages of food. Spattering occurs during roasting and is due to the temperature being too high whereas spilling is due to containers being too small or to food increasing in volume during cooking.

These two problems can be solved by using high-sided containers or by using the dripping pan supplied with the oven. When cleaning the lower part of the oven, you are advised to remove any stains while the oven is still warm - the longer you wait, the more difficult it will be to remove them.

Immediately after use while the oven is still warm but switched off, you are also advised to place a cloth soaked in ammonia - a few drops are sufficient - on the bottom of the oven. Close the oven door, wait approximately 10 minutes and then dry thoroughly.

Technical support

If the oven does not work correctly, you are advised to check the following before calling the technical support service:

CHECK THAT THE PLUG IS CORRECTLY INSERTED IN THE SOCKET

CHECK THE PROGRAMMING OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

If the cause of the fault is identified, switch the appliance off, do not tamper with it and call the Technical Support Service, specifying the model indicated on the identification plate at the bottom of the front of the oven.

The appliance is provided with a guarantee certificate which entitles the user to free use of the **TECHNICAL SUPPORT SERVICE** for one year from the date of purchase, the only expense being a fixed call-out fee. The guarantee certificate must be filled in and kept so that it can be shown to the **TECHNICAL SUPPORT SERVICE**.

Instructions for building in the oven (fig.7)

The oven can be housed below the worktop or in a column unit by means of 4 screws. Follow the drawing below.

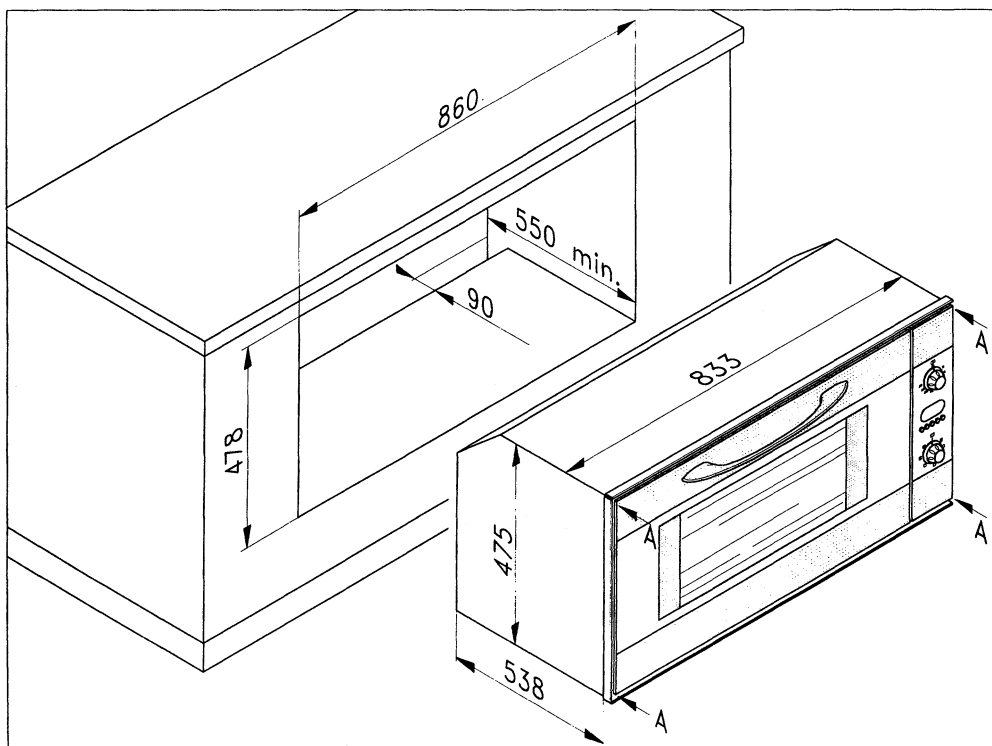


Fig. 7

IMPORTANT

To ensure the built-in appliance works correctly, the unit must correspond to certain characteristics.

The panels of the units near the oven must be made of heat-resistant material.

Especially as regards veneered wooden furniture, the glues must withstand temperatures of up to 120°C: plastic or binders that cannot withstand this temperature will deform or come unstuck.

In compliance with safety regulations, once the appliance is built in, contact with electrical components must no longer be possible.

All protective coverings must be fixed so they cannot be removed without the aid of a tool.

Inhalt

Technische Daten	Seite 14
Vorbereitung des Backofens	Seite 15
Schalterblende	Seite 16
Beschreibung d. Symbole auf der Schalterblende	Seite 17
Benutzung des Spießes	Seite 18
Ratschläge zur Benutzung des Grills	Seite 18
Elektronischer Programmierer	Seite 19-20
Mechanischer Programmierer 120'	Seite 21
Reinigung der abnehmbaren Glassscheibe	Seite 21
Abmontieren der Backofentür	Seite 21
Austauschen der Glühbirne	Seite 22
Reinigung und Instandhaltung des Backofens	Seite 23
Kundendienst	Seite 23
Anweisungen zum Einbau in Küchenmöbel	Seite 24

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen dafür, daß Ihre Wahl auf eines unserer Produkte gefallen ist und sind sicher, daß dieses Gerät vollauf Ihren Bedürfnissen entsprechen und hervorragende Leistungen erbringen wird.

Wir raten Ihnen, die vorliegenden Gebrauchsanweisungen genau zu befolgen, um unsere Produkte richtig zu nutzen.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für aufgrund falscher Installation des Gerätes entstandene Personen- und Sachschäden.

Die Herstellerfirma behält sich das Recht vor, an Ihren Produkten jederzeit, auch ohne Vorankündigung, notwendige oder nützliche Änderungen vorzunehmen.

Technische Daten

Dieses Gerät wurde entsprechend den Normen zur Funkentstörung konstruiert.

Stromspannung

230V - 50Hz

Innenmaße

Höhe: 360 mm
Breite: 630 mm
Tiefe: 395 mm
Nutzbares Volumen: 100 Liter

Leistung (KW)

Oberhitzewiderstand: 1.050 kW
Unterhitzewiderstand: 1.550 kW
Umluftwiderstand: 2.500 kW
Grillwiderstand: 2.500 kW
Radialgebläse mit Motor: 0.025 kW
Untersezgetriebe Spieß : 0.004 kW
Ofenbeleuchtung: 0.025 kW
Kühlgebläse mit Motor: 0.070 kW

EINBAU

Konformitätserklärung .Die Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92 konform.



Das Gerät ist mit den Europarichtlinien 89/336/EWG, 73/23/EWG und Späteren Änderungen konform.

WICHTIG

Dieses Gerät darf nur zu dem Zweck gebraucht werden, für den es entwickelt worden ist: das Kochen von Lebensmitteln.

Jeder andere Gebrauch (zum Beispiel das Heizen von Räumen) ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.

Für den Gebrauch von Elektrogeräten ist die Beachtung einiger wesentlicher Regeln Pflicht. Insbesondere:

- darf das Stromkabel nicht gezogen werden, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen
- darf das Gerät nie mit naßen oder feuchten Füßen berührt werden

- darf das Gerät nicht mit bloßen Füßen benützt werden
- darf nicht erlaubt werden, dass das Gerät ohne Überwachung von Kindern oder Unfähigen benützt wird
- wird generell vom Gebrauch von Adaptern, Vielfach-Steckdosen und Verlängerungen abgeraten
- muss das Gerät im Falle von Defekt und/oder Betriebsstörung abgeschaltet und es dürfen keine Eingriffe an ihm ausgeführt werden.
Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es sofort nach den folgenden Anweisungen ausgetauscht werden:
- den Klemmenbrettdeckel öffnen, das Stromkabel entfernen und mit einem mit gleicher Länge, mit Gummimantel (Typ HO5RRF) und mit für das Gerät geeigneter Stromfestigkeit austauschen.
Dieses Verfahren muss von Fachpersonal ausgeführt werden.
Der Erdleiter (gelb-grün) muss um ca. 10 mm länger als die Linienleiter sein.
Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen nur an autorisierte Kundendienststellen und verlangen Sie die Benützung von Original-Ersatzteilen.
Durch die Nichtbeachtung des obigen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

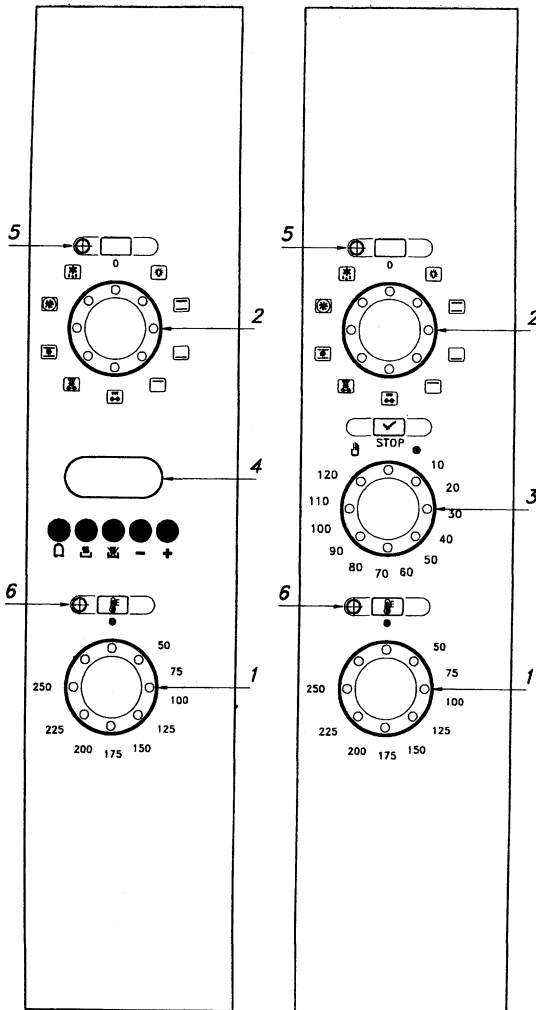
Vorbereitung des Backofens vor der ersten Benutzung

Das Ofeninnere sorgfältig mit einem nicht scheuernden Spülmittel und lauwarmem Wasser reinigen, nachspülen und trockenwischen. Den Backofen etwa 20 Minuten lang auf Maximaltemperatur aufheizen, um so eventuell bei der Herstellung zurückgebliebenes Fett, Öl oder Harze, die beim Backen unangenehme Gerüche hervorrufen könnten, zu beseitigen. **Zur Backofenreinigung die Stromzufuhr unterbrechen.**

Achtung:

Kinder fernhalten, während der Backofen eingeschaltet ist.

Anmerkung: keine Zinn- oder Alufolie in den Backofen geben.



- 1 - Thermostat
- 2 - Wahlschalter
- 3 - Timer für Ende der
Brat-/Backzeit 120
- 4 - Elektronischer
Programmierer
- 5 - Kontrolllicht Stromspannung
- 6 - Kontrolllicht Temperatur

Beschreibung der Symbole auf der Schaltblende



- Backofenbeleuchtung



- Ober- und Unterhitze



- Unterhitze



- Oberhitze



- Grill (mit Spieß, falls vorhanden)



- Grill und Gebläse (mit Spieß, falls vorhanden)



- Oberhitze + Unterhitze + Gebläse



- Umluftgebläse



- Abtauen mit Gebläse

Ratschläge zur Backofenbenutzung

Um gute Brat- und Backergebnisse zu erreichen ist es ratsam, den Backofen etwa 10 Minuten auf Maximaltemperatur vorzuheizen. Dann die Speisen in den Backofen stellen und mit dem Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen. Wenn der Backofen diese Temperatur erreicht hat, schaltet sich das gelbe Kontrolllicht auf der Schaltblende aus.

Wie man den Spieß benutzt (Abb.1)

Die Spießspitze "A" in die Drehvorrichtung stecken und dabei gleichzeitig die Vertiefung "B" auf die Gittereinbuchtung "C" legen.

Nun den Plastikgriff "D" entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben. Man kann nun das Gitter in die Ofenschienen schieben, wobei man darauf achten muß, daß der Stab "E" in das Loch "F" eingeführt wird.

Das Spießgitter muß immer in die zweite Position der Seitenhalterungen (von unten nach oben) geschoben werden.

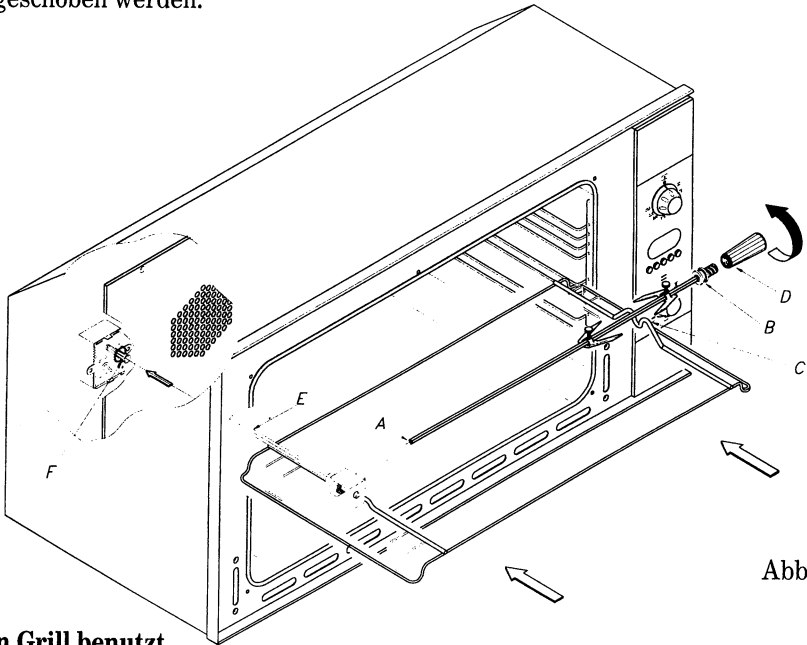


Abb. 1

Wie man den Grill benutzt

Die zu grillenden Speisen werden entweder direkt auf ein Gitter gelegt oder aufgespießt. Das Grillgitter wird auf oberster Ebene, das Gitter für den Spieß in zweiter Position eingeschoben.

Auf der untersten Ebene kann man das Backblech zum Auffangen der Fett-Tropfen einschieben.

ACHTUNG: WÄHREND DER GRILL FUNKTIONIERT, WERDEN DIE ÄUßEREN KOMPONENTEN HEIß, WESHALB MAN KINDER VOM OFEN FERNHALTEN SOLLTE.

Anmerkung:

Keine Alufolie zum Abdecken des Grillgitters oder zum Einwickeln der zu grillenden Speisen benutzen, da diese unter dem Grill Feuer fangen kann. Auf jeden Fall könnte das Grillelement durch starke Hitze beschädigt werden.

Backen und Braten mit Gebläse

Die durch das Gebläse verteilte Heißluft ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Rezepte (z.B. Fisch und Fleisch) ohne Geruchs- und Geschmackübertragung. Das Gebläse verteilt die vom Heizelement an der Rückseite des Backofens erzeugte Hitze gleichmäßig im Ofeninneren. Die Temperatur kann zwischen 50 und 250°C eingestellt werden.

Funktionen des elektronischen Programmierers

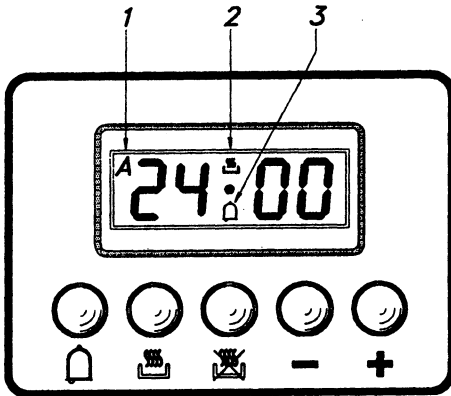


Abb. 2

-  Timer
-  Back- oder Bratzeit bei automatischer Funktionsweise
-  Ende der Back-/Bratzeit
-  Läuft in der Numerierung aller Programmierungen rückwärts
-  Läuft in der Numerierung aller Programmierungen vorwärts
-  Automatisches Programm
-  Dauer und Funktionsweise Handbetrieb
-  Minutenkontrolle

Einstellungen

Nachdem man die Funktionstaste gedrückt hat, kann man die gewünschte Dauer mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Die Einstellung geht schneller, wenn man die gewählte Taste gedrückt hält. Wenn man leicht auf die Funktionstaste drückt und sie dann losläßt, erscheint auf dem Display die gewählte Funktionsweise und bleibt 5 Sekunden lang sichtbar, während derer man mit einer Hand die Einstellung vornehmen kann. Fünf Sekunden nach Loslassen der Funktionstaste oder nach Ende der Einstellung erscheint auf dem Display wieder die Uhrzeit. Das eingestellte Programm läuft sofort an. Bei der Wahl des Programms hört man ein akustisches Signal.

Einstellung der Uhrzeit

Die Uhrzeitfunktion wählt man, indem man gleichzeitig auf die Tasten Dauer und Ende der Brat-/Backzeit drückt und dann die Uhr mit Hilfe der Tasten +/- einstellt. Alle eingestellten Programme werden gelöscht und das Relais ist ausgeschaltet.

Handbetrieb

Indem man gleichzeitig auf die Tasten  und  (wobei das Auto-Symbol gelöscht wird) leuchtet ein Kochtopf-Symbol auf.

Jedes andere, vorher

Halbautomatische Funktionsweise und Dauer der Brat-/Backzeit

Die Taste für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und dieselbe mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Kochtopfsymbol.

Der Relaisausgang wird aktiviert.

Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, schalten sich das Relais und das Kochtopfsymbol aus.

Das akustische Signal tritt in Funktion und das Symbol A beginnt zu blinken.

Halbautomatische Funktionsweise und Ende der Brat-/Backzeit

Die Taste für Ende der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Die Symbole A und Kochtopf leuchten auf.

Der Relaisausgang wird aktiviert.

Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, sind das Relais und das Kochtopfsymbol ausgeschaltet.

Das akustische Signal tritt in Funktion und das Symbol A beginnt zu blinken.

Vollständiger Handbetrieb

Die Taste für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Symbol A.

Das Relais schaltet sich ein und es erscheint das Kochtopfsymbol.

Nun die Funktion Ende der Brat-/Backzeit wählen, es erscheint die nächstmögliche Uhrzeit; mit Hilfe der Tasten +/- die gewünschte Zeit einstellen.

Relais und Kochtopfsymbol sind ausgeschaltet.

Das Kochtopfsymbol erscheint erst dann wieder, wenn die Uhrzeit und die berechnete Brat- und Backzeit übereinstimmen.

Nachdem das automatische Programm eingestellt worden ist, blinkt das Symbol A. Das akustische Signal ist aktiv, das Kochtopfsymbol und das Relais sind ausgeschaltet.

Minutenkontrolle

Die Taste Minutenkontrolle bedienen und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Taste +/- einstellen. Während die eingestellte Zeit abläuft, bleibt das Glockensymbol eingeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit tritt das akustische Signal in Funktion.

Akustisches Signal

Das akustische Signal bleibt 7 Minuten lang aktiv, nachdem der Minutenkontrollzyklus oder das Brat-/Backprogramm beendet sind.

Das Signal wird ausgeschaltet, indem man auf eine der Funktionstasten drückt.

Programmbeginn und Kontrolle

Ein eingestelltes Programm beginnt erst, wenn auch die gewünschte Brat- oder Backzeit eingestellt worden ist. Die anderen Timer können jederzeit kontrolliert werden, indem man die entsprechende Funktion wählt.

Einstellungsfehler

Die Einstellung ist nicht korrekt, wenn die Uhrzeit zwischen Beginn der Brat-/Backzeit und Ende derselben liegt.

Dieser Fehler wird durch ein akustisches Signal und durch Blinken des Auto-Symbols angezeigt.

Eine falsche Einstellung kann korrigiert werden, indem man entweder den Beginn oder das Ende der Brat-/Backzeit neu einstellt.

Annullierung eines Programms

Ein Programm kann annulliert werden, indem man die Funktion Handbetrieb wählt.

Ein eingestelltes Programm, das beendet ist, wird automatisch annulliert.

Mechanischer 120 Minuten - Programmierer

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

1) FUNKTIONSWEISE

Nachdem man mit dem Thermostat-Dreh- schalter die gewünschte Temperatur ein- gestellt hat, , dreht man den Drehschalter der Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewün- schten Zeitspanne (max. 120 Minuten).

Wenn die Uhr wieder Position "0" errei- cht hat, zeigt Ihnen ein akustisches Signal an, daß sich der Backofen automatisch ausgeschaltet hat.

2) PER HAND

Sollte die Brat-/Backzeit länger als 2 Stunden dauern, oder wenn Sie den Ofen per Hand ein- und ausstellen möchten, stellen Sie den Drehschalter der Uhr auf die entsprechende Position  (siehe Abb. 3)

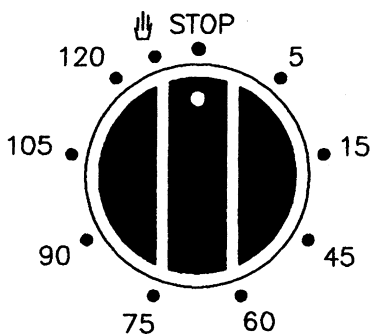


Abb. 3

Backofentür

Die Backofentür ohne Scheuermittel reinigen. Die Glasscheibe der Backofentür kann leicht abgenommen und so bequem gereinigt werden, indem man die vier seitlichen Schrauben abschraubt. Abb. 4

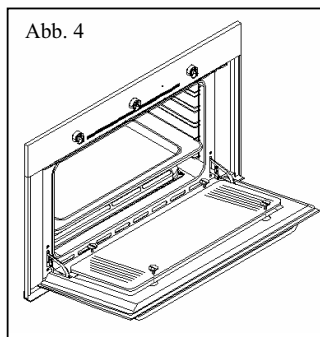


Abb. 4

Abmontieren der Ofentür

Zur Reinigung des Backofens kann man die Ofentür abmontieren. Die Backöfen haben zwei verschiedene Arten von Scharnieren, die untereinander austauschbar sind:

Scharniere mit beweglichen Bügeln (Abb. 5),

Der Scharniertyp A hat zwei bewegliche Bügel B, die, wenn sie in die Sektoren C der Scharniere eingehakt werden, die Ofentür bei vollständiger Öffnung blockieren. Man muß nun die Ofentür an den Seiten, nah an den Scharniere wieder anzubringen, schiebt man die Scharniere wieder in ihre Schienen und nimmt vor dem Schließen der Ofentür wieder die zwei beweglichen Bügel B ab, mit deren Hilfe die zwei Scharniere eingehakt wurden.

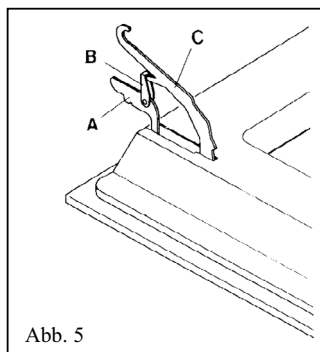


Abb. 5

Austauschen der Glühbirne Abb. 6

ACHTUNG: Zuerst die Stromzufuhr unterbrechen.

Zum Austauschen der Glühbirne "B" muß man die Abdeckung "A" abnehmen, indem man sie entgegen dem Uhrzeigersinn dreht. Nach Austausch der Glühbirne wieder die Abdeckung "A" (Abb.6) aufsetzen.

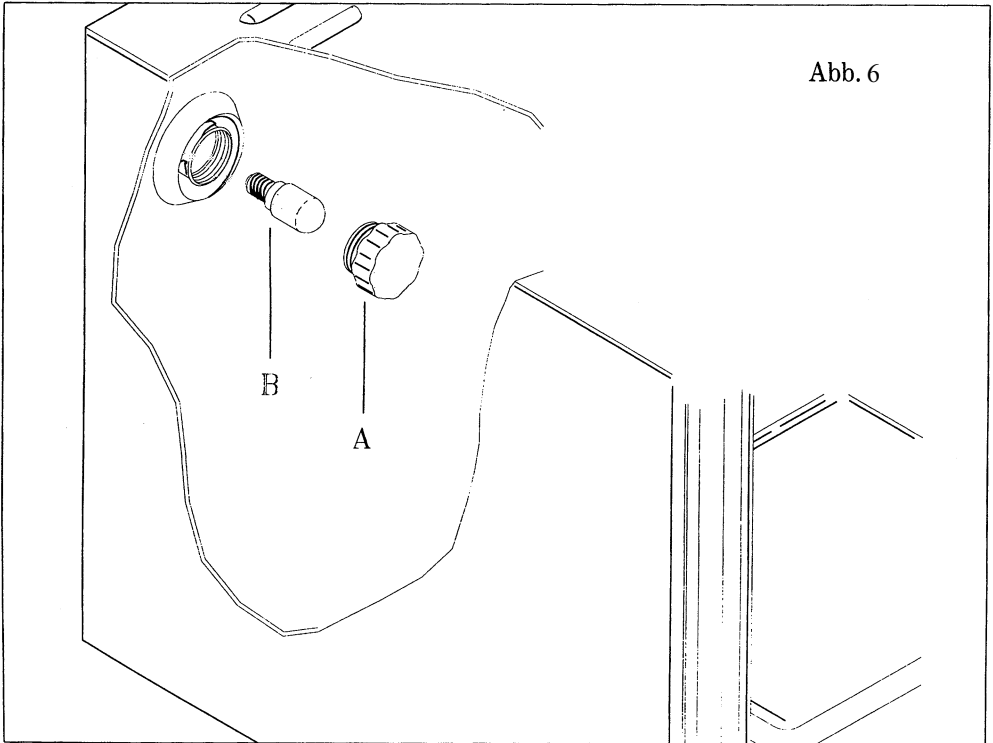


Abb. 6

Reinigung und Instandhaltung des Backofens

Wichtig: Bevor man mit Instandhaltungsmaßnahmen beginnt, den Stromstecker aus der Steckdose ziehen oder die Stromzufuhr ganz unterbrechen.

Die Komponenten aus rostfreiem Stahl und mit Emaillebeschichtung bleiben wie neu, wenn man sie mit Wasser und spezifischen Produkten reinigt und danach sorgfältig trockenwischt.

Man sollte die Benutzung von chlorhaltigen Produkten oder Chlorlösungen, Natronlauge, Scheuermitteln, Salzsäure, Essig und anderen kratzenden Produkten vermeiden. Flecken auf dem Backofenboden (Soße, Zucker, Eiweiß, Fett) werden durch Spritzer oder Überlaufen der Speisen verursacht. Spritzer entstehen beim Braten von Fleischstücken durch zu hohe Temperatur, während das Überlaufen durch Verwendung zu kleiner Gefäße oder durch falsches Abschätzen des zunehmenden Volumens beim Backen verursacht wird.

Diese beiden Probleme können gelöst werden, indem man Gefäße mit hohem Rand oder die zum Backofen gehörende Fettpfanne benutzt. Der Backofenboden sollte möglichst schnell bei warmem Ofen gereinigt werden; je länger man damit wartet, um so schwerer ist es, die Flecken zu entfernen.

Außerdem raten wir Ihnen, bei noch warmem, aber schon ausgeschaltetem Ofen, gleich nach Benutzung, ein mit Ammoniak (es reichen ein paar Tropfen) getränktes Tuch auf den Boden zu legen, dann den Ofen zu schließen und nach etwa zehn Minuten trocken-zuwischen.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen, weil Ihr Backofen nicht funktioniert, raten wir Ihnen:

KONTROLLIEREN, OB DER STECKER RICHTIG IN DER STECKDOSE STECKT.

DIE PROGRAMMIERUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS KONTROLLIEREN.

Falls sich die Störung auf diese Weise nicht beheben läßt, sollte man das Gerät ausschalten und den Kundendienst rufen, wobei man angeben muß, um welches Modell es sich handelt (siehe Schild mit den technischen Daten an der Vorderseite unten).

Das Gerät wird mit Garantiezertifikat geliefert, was bedeutet, daß Sie ein Jahr lang nach Kauf kostenlos den Kundendienst in Anspruch nehmen können bzw. nur eine feste Rufgebühr bezahlen. Sie müssen das Garantiezertifikat sorgfältig aufbewahren, wie angegeben ausfüllen und dem Kundendienst vorzeigen.

Anweisungen zur Installation des Backofens im Küchenmöbel Abb. 7

Der Backofen kann unter der Arbeitsplatte eingebaut oder mit 4 Schrauben in einer Säule untergebracht werden. Genau die aus Abb.7 zu entnehmenden Anweisungen befolgen.

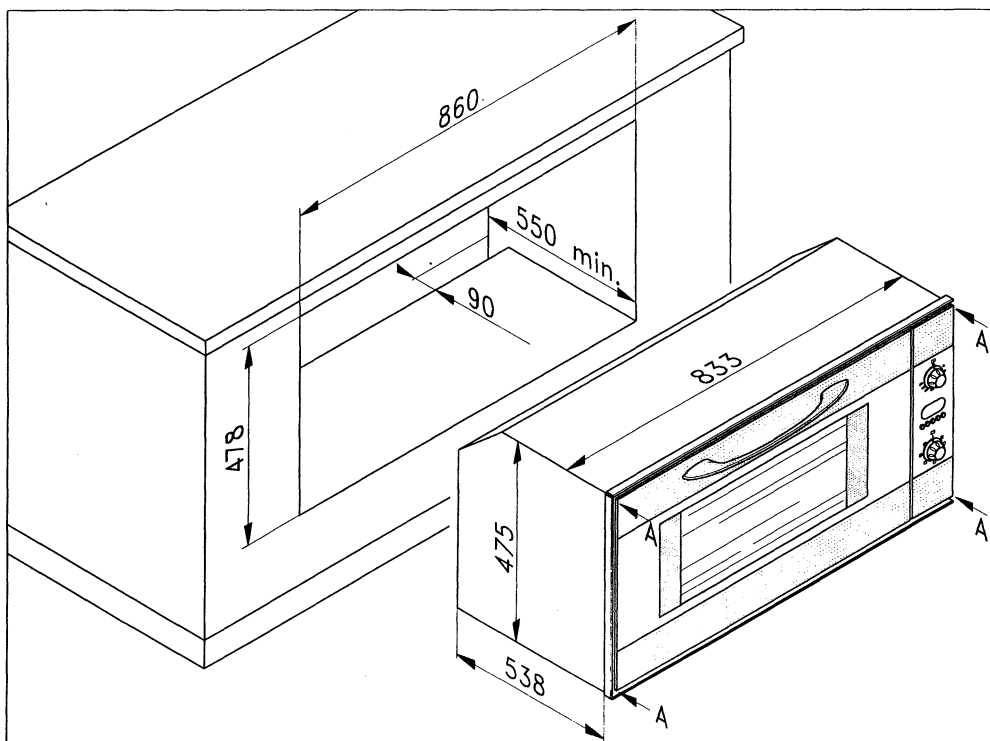


Abb. 7

WICHTIG

Um den einwandfreien Betrieb des Einbaugeräts zu gewährleisten, muss das Einbaumöbel geeignete Eigenschaften haben.

Die Platten der Möbel neben dem Herd müssen aus wärmebeständigem Material sein.

Insbesondere im Falle von Möbeln mit Holzfurnier muss der Leim Temperaturen bis 120°C Widerstehen: Kunst- oder Klebstoffe, die dieser Temperatur nicht widerstehen, können verformt werden oder sich auflösen.

In Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften dürfen nach dem Einbau des Geräts keine Kontakte mit den elektrischen Teilen möglich sein.

Alle Schutzteile müssen so befestigt sein, dass sie ohne ein Werkzeug nicht entfernt werden können.

Index

Données techniques	Page 26
Préparation du four	Page 27
Tableau des commandes	Page 28
Description des symboles du tableau	Page 29
Utilisation du tournebroche	Page 30
Conseils pour l'utilisation du gril	Page 30
Programmateur électronique	Pages 31-32
Programmateur mécanique 120'	Page 33
Nettoyage du verre interne amovible	Page 33
Démontage de la porte du four	Page 33
Changement de l'ampoule	Page 34
Nettoyage et entretien du four	Page 35
Service après-vente	Page 35
Indications pour l'installation dans le meuble	Page 36

Cher client,

nous vous remercions d'avoir choisi un de nos appareils. Nous sommes sûrs qu'il répondra à toutes vos exigences et vous donnera entière satisfaction.

Nous vous prions de suivre attentivement les indications pour utiliser correctement l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux choses et aux personnes causés par une installation défectueuse et impropre.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications au produit à n'importe quel moment et sans préavis.

Données techniques

Cet appareil est conforme aux normes pour l'élimination des parasites.

Tension d'alimentation

230V / 50Hz

Dimensions internes du four

Hauteur	360 mm
Largeur	630 mm
Profondeur	395 mm
Volume utile	100 litres

Absorption des résistances (kW)

Résistance supérieure	1.050 kW
Résistance inférieure	1.550 kW
Résistance circulaire	2.500 kW
Résistance grill	2.500 kW
Motoventilateur radial	0.025 kW
Motoréducteur tournebroche	0.004 kW
Ampoule du four	0.025 kW
Motoventilateur refroid.	0.070 kW

INSTALLATION

Déclaration de Conformité .Cet appareil, pour les parties qui sont destinées à entrer en contact avec des aliments, est conforme aux prescriptions de la dir.CEE 89/109

et au D.L. d'exécution N°108 du 25/01/92



Appareil conforme aux directives Européennes 89/336/CEE, 73/23/CEE et aux modifications suivantes.

IMPORTANT

Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été spécialement conçu, c'est-à-dire la cuisson d'aliments.

Tout autre usage (par exemple chauffage de locaux) est considéré comme impropre et donc dangereux .

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dus à une utilisation inadéquate, incorrecte ou déraisonnable.

L'utilisation de n'importe quel appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. Plus précisément, pendant l'utilisation:

- ne pas tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de l'appareil de la prise de courant

- ne pas toucher l'appareil avec les pieds mouillés ou humides
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus
- ne pas laisser que des enfants ou d'autres personnes incapables utilisent l'appareil sans surveillance
- en général, on déconseille l'utilisation d'un adaptateur, d'une prise multiple ou d'une rallonge.
- en cas de panne, et/ou mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas le manipuler.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer immédiatement selon les instructions suivantes:
- ouvrir le couvercle de la plaque de jonction, enlever le cordon d'alimentation et le remplacer par un nouveau cordon de la même longueur, isolé en caoutchouc (type HO5RRF) et adéquat à la capacité de l'appareil.
Cette opération devra être effectuée par un technicien qualifié.
Le fil de terre (jaune - vert), doit obligatoirement être 10 cm plus long par rapport aux conducteurs de la ligne. Pour d'éventuelles réparations, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé et demander l'utilisation de pièces d'origine. Le non respect des indications reportées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

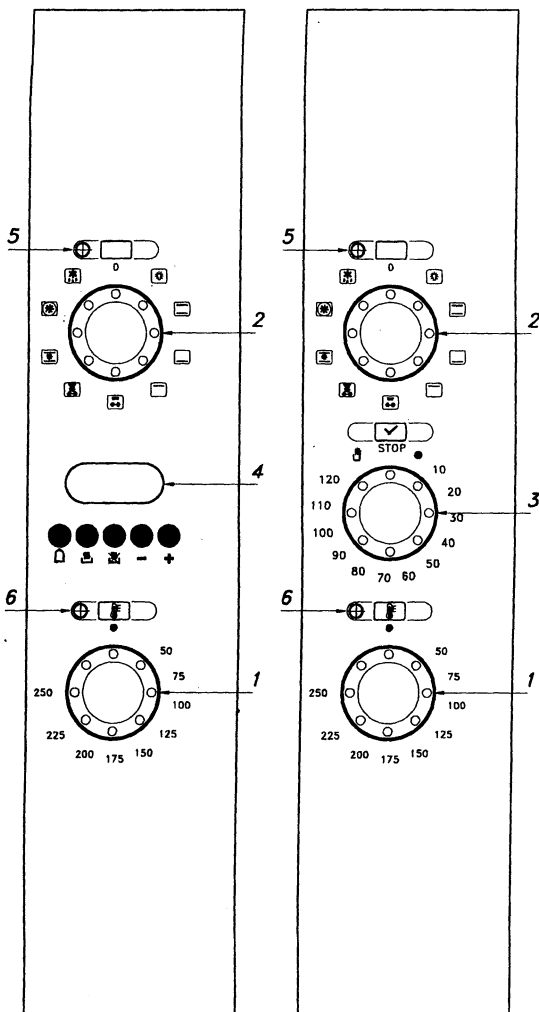
Préparation du four pour la première cuisson

Nettoyer l'intérieur du four avec un détergent non abrasif et de l'eau tiède, rincer et essuyer. Allumer le four à la température maximum pendant environ 20 minutes pour éliminer l'huile, la graisse et les résidus de fabrication pouvant provoquer des odeurs désagréables durant la cuisson. **Toujours débrancher l'appareil** pour le nettoyer.

Attention!

Eloigner les enfants durant le fonctionnement du four.

Note: On recommande de ne pas mettre dans le four des feuilles de papier métallisé ou aluminium.



- 1 - Thermostat
- 2 - Commutateur
- 3 - Minuterie fin de cuisson 120
- 4 - Programmateur électronique
- 5 - Voyant tension
- 6 - Voyant température

Description des symboles qui se trouvent sur le tableau des commandes.



- Lumière du four



- Résistance supérieure + inférieure



- Résistance inférieure



- Résistance supérieure



- Résistance grill (avec tournebroche s'il est prévu)



- Résistance grill + ventilateur (avec tournebroche s'il est prévu)



- Résistance supérieure + résistance inférieure + ventilateur



- Résistance circulaire à air pulsé



- Décongélation à air pulsé

Conseils pour l'utilisation du four

Pour avoir de bons résultats, il est conseillé de préchauffer le four à la température maximum pendant environ 10 minutes. Introduire ensuite les aliments et mettre le thermostat à la température voulue. Le voyant jaune situé sur le tableau s'éteint quand le four a atteint la température demandée.

Comment utiliser le tournebroche Fig. 1

Placer la broche "A" dans le logement correspondant et la cannelure "B" dans le creux de la grille "C".

Dévisser le manche en plastique "D" dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Placer ensuite la grille dans les guides du four en veillant à ce que la tige "E" rentre dans le trou "F".

Toujours placer la grille du tournebroche en seconde position (en partant du bas) par rapport aux grilles latérales.

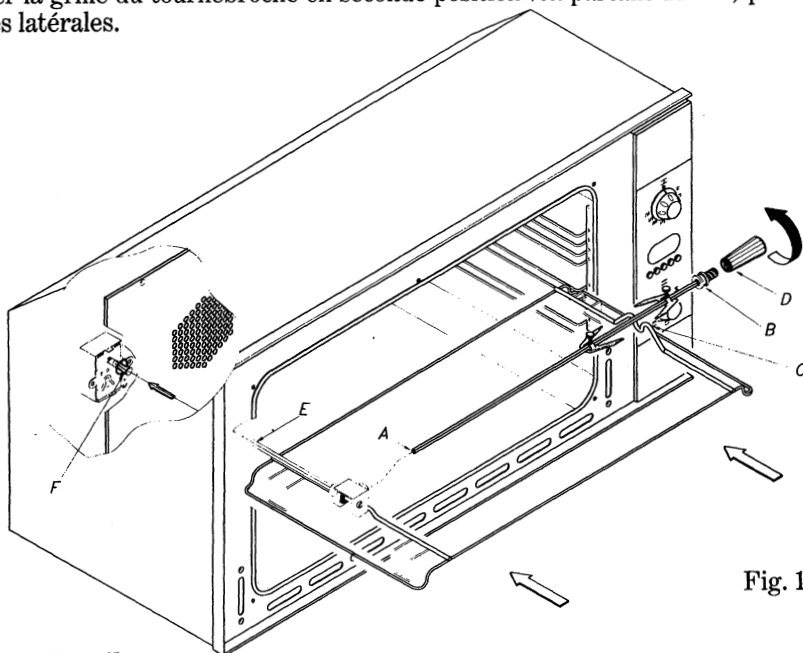


Fig. 1

Comment utiliser le gril

Mettre les aliments à griller directement sur le gril ou après les avoir enfilés sur la broche. Placer le gril tout en haut contrairement à la grille du tournebroche qu'il faut mettre au second niveau.

Positionner le lèche-frite tout en bas pour recevoir la graisse et le jus.

ATTENTION: ELOIGNER LES ENFANTS DU FOUR CAR LES PARTIES ACCESSIBLES BRULENT QUAND LE GRIL FONCTIONNE.

Note:

Ne pas utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir le plat du gril ni pour entourer l'aliment à cuire. En effet, ce papier placé sous le gril pourrait prendre feu et la forte chaleur qui se développe abîme le gril.

Cuisson à air pulsé

L'air distribué par le ventilateur permet de cuire différentes recettes (poisson, viande, etc.) sans dégager aucune odeur.

Un ventilateur placé derrière la paroi du four distribue uniformément la chaleur provenant de l'élément chauffant. La température peut aller de 50 à 250°C.

Fonction du programmeur électronique

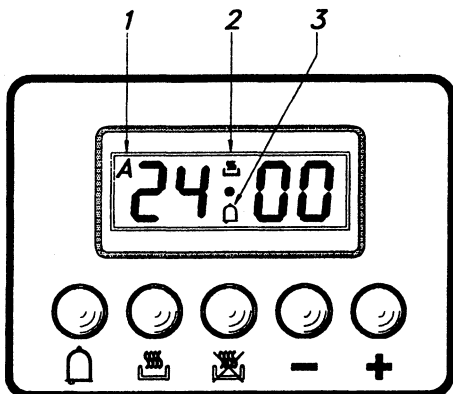


Fig. 2

-  Minuterie
-  Temps de cuisson avec fonctionnement automatique
-  Fin du temps de cuisson
-  Pour reculer la numération des différents programmes
-  Pour avancer la numération des différents programmes
-  Programme automatique
-  Durée et mode manuel
-  Contrôle des minutes

Réglages

Appuyer sur une touche de fonction et saisir le temps voulu à l'aide des touches +/- . Le réglage est plus rapide si on continue à appuyer sur la touche voulue. Appuyer légèrement sur la touche de fonction et la relâcher pour faire apparaître la fonction choisie sur l'écran. Celle-ci reste affichée pendant 5 secondes, durant lesquelles on peut effectuer le réglage (avec une seule main). Cinq secondes après avoir relâché la touche de fonction ou avoir terminé le réglage, l'écran affiche à nouveau l'heure (horloge). Le programme saisi se met en marche immédiatement. Un signal acoustique accompagne le choix du programme.

Réglage de l'heure (horloge)

Sélectionner la fonction horloge en appuyant en même temps sur les touches Durée et Fin du temps de cuisson, régler l'horloge avec les touches +/- . Tous les programmes saisis jusqu'ici s'effacent et le relais s'éteint.

Fonctionnement manuel

Appuyer en même temps sur les touches  et  (le symbole auto disparaît) et le symbole d'une casserole s'allume.

Tous les programmes saisis s'effacent.

Fonctionnement semi-automatique et durée de la cuisson

Appuyer sur la touche Durée de la cuisson et saisir la durée avec les touches +/- . Le symbole d'une casserole apparaît.

La sortie du relais s'active.

Si l'horloge correspond à l'heure de fin de cuisson, le relais et le symbole de la casserole s'éteignent.

Le signal acoustique se met à fonctionner et le symbole A clignote.

Fonctionnement semi-automatique et heure de fin de cuisson

Appuyer sur la touche de l'heure de fin de cuisson et saisir l'heure voulue avec les touches +/- . Le symbole A et celui de la casserole s'allument.

La sortie du relais s'active.

Si l'horloge correspond à l'heure de fin de cuisson, le relais et le symbole de la casserole s'éteignent.

Le signal acoustique se met à fonctionner et le symbole A clignote.

Fonctionnement entièrement automatique

Appuyer sur la touche de la durée et saisir le temps voulu avec les touches +/- . Le symbole A s'allume.

Le relais s'allume ainsi que le symbole de la casserole.

Sélectionner la fonction heure de fin de cuisson, l'heure minimum de réglage apparaît. Saisir l'heure voulue à l'aide des touches +/- .

Le relais et le symbole de la casserole s'éteignent.

Le symbole de la casserole s'allume à nouveau quand l'heure de l'horloge correspond au temps d'allumage calculé.

Après avoir saisi le programme automatique, le symbole A clignote. Le signal acoustique est activé, le symbole de la casserole et le relais s'éteignent.

Contrôle des minutes

Appuyer sur la touche Contrôle des minutes et saisir le temps voulu avec les touches +/- . Pendant que le temps saisi passe, le symbole sonnerie est allumé.

Quand le temps saisi est écoulé, le signal acoustique se met à fonctionner.

Signal acoustique

Le signal acoustique continue à fonctionner pendant 7 minutes à partir du moment où le cycle de contrôle des minutes ou le programme de cuisson est terminé.

Appuyer sur n'importe quelle touche de fonction pour faire arrêter ce signal.

Démarrage du programme et contrôle

Un programme saisi est exécuté à condition d'avoir saisi également le temps voulu. On peut contrôler les temporisateurs restants à n'importe quel moment en sélectionnant la fonction correspondante.

Erreur de réglage

Le réglage n'est pas correct si l'heure affichée par l'horloge se situe entre l'heure du début de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

Un signal acoustique et le symbole Auto qui clignote indiquent qu'il y a erreur.

On peut corriger ce réglage en saisissant à nouveau l'heure du début ou l'heure de fin de cuisson.

Annulation d'un programme

On peut annuler un programme en sélectionnant le mode manuel.

Un programme terminé s'annule automatiquement.

Programmateur mécanique

120 minutes

La fonction de l'horloge est d'effectuer la cuisson pendant un temps préétabli.

1) FONCTIONNEMENT

Après avoir mis le bouton du thermostat sur la température voulue, tourner le bouton de l'horloge dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps voulu (120 minutes au max.).

Quand l'horloge retourne sur "0", un signal acoustique informe de l'arrêt automatique du four.

2) MODE MANUEL

Si la cuisson dure plus de 2 heures ou si on veut utiliser le four manuellement, mettre le bouton de l'horloge sur  (fig. 3).

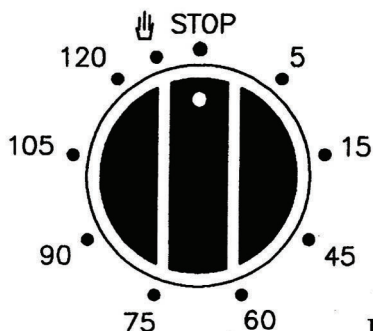


Fig. 3

Porte du four

Nettoyer la porte du four sans utiliser de produits abrasifs.

Dévisser les quatre vis latérales pour enlever la vitre du four et la nettoyer. Fig. 4

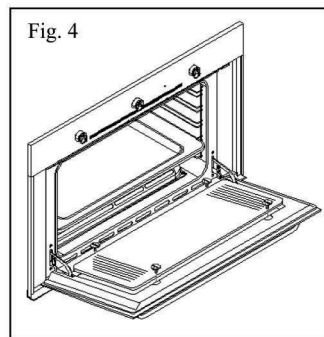


Fig. 4

Démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte. Les fours sont munis de deux types de charnières, interchangeables entre elles.

Charnières à cavaliers mobiles.

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B qui s'il sont accrochés aux secteurs C des charnières, quand la porte est complètement ouverte, la bloque. Ceci fait, il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtés à proximité des charnières. Pour remonter la porte enfilez avant tout les charnières dans leur coulisses. Enfin, avant de fermer la porte, ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B qui ont servi pour accrocher les deux charnières.

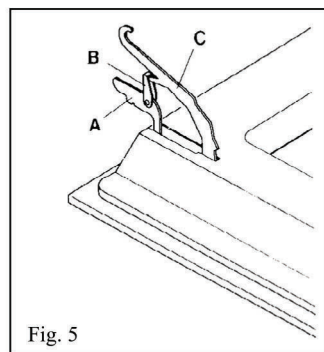
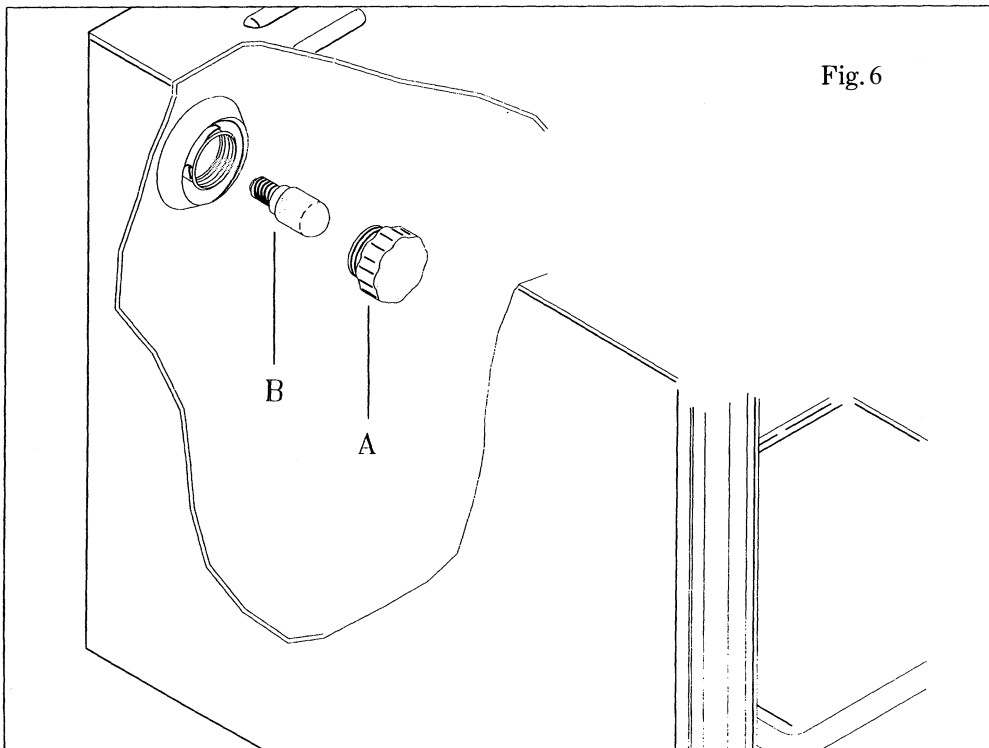


Fig. 5

Changement de l'ampoule (Fig.6)

ATTENTION: débrancher l'appareil avant d'effectuer cette opération

Pour changer l'ampoule "B" du four, enlever le couvercle de protection "A" en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Placer l'ampoule neuve et remettre le couvercle de protection "A" (Fig. 6).



Nettoyage et entretien du four

Important: Avant de procéder au nettoyage du four, débrancher l'appareil ou couper le courant de la ligne d'alimentation en actionnant l'interrupteur général.

Les parties en acier inoxydable et celles émaillées seront toujours comme neuves en les nettoyant avec de l'eau ou des produits spécifiques et en les essuyant soigneusement.

Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore ou ses solutions diluées, de la soude caustique, des détergents abrasifs, de l'acide muriatique, du vinaigre ou d'autres produits pouvant rayer ou ternir.

Les différentes taches qui peuvent apparaître au fond du four (sauces, sucre, albumine et graisse) sont dues aux viandes rôties qui ont éclaboussé le four durant la cuisson parce que la température était trop élevée ou aux aliments qui ont débordé parce que le plat était trop petit ou parce qu'on a mal calculé l'augmentation de volume durant la cuisson.

On peut éliminer ces deux inconvénients en utilisant des récipients avec un bord haut ou le lèchefrite fourni avec le four. En ce qui concerne la partie inférieure, il est conseillé d'enlever les taches éventuelles quand le four est encore tiède. Plus on attend et plus on a du mal à enlever ces taches.

Quand le four est encore tiède, il est conseillé également de mettre un chiffon imprégné d'ammoniaque au fond (quelques gouttes suffisent). Refermer la porte du four, attendre environ 10 minutes et bien essuyer.

Service après-vente

En cas de mauvais fonctionnement du four, il est conseillé de:

CONTROLLER QUE L'APPAREIL SOIT BIEN BRANCHE

CONTROLLER LA PROGRAMMATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Si on ne trouve pas la cause du mauvais fonctionnement: éteindre l'appareil, ne pas l'altérer et appeler le service après-vente en indiquant le modèle du four reporté sur la plaque des données techniques qui se trouve en bas sur le devant du four.

L'appareil est garanti pendant un an à compter de la date d'achat.. Durant cette période, l'intervention du SERVICE APRES-VENTE est gratuite, à l'exclusion d'un droit fixe d'appel. Le bon de garantie doit être dûment rempli et conservé et devra être exhibé au technicien chargé d'effectuer la réparation.

Indications pour l'installation du four dans le meuble (Fig.7)

Le four peut être installé sous le plan de travail ou dans un meuble à colonne avec 4 vis. Suivre scrupuleusement les indications fournies sur le dessin de la Fig.7.

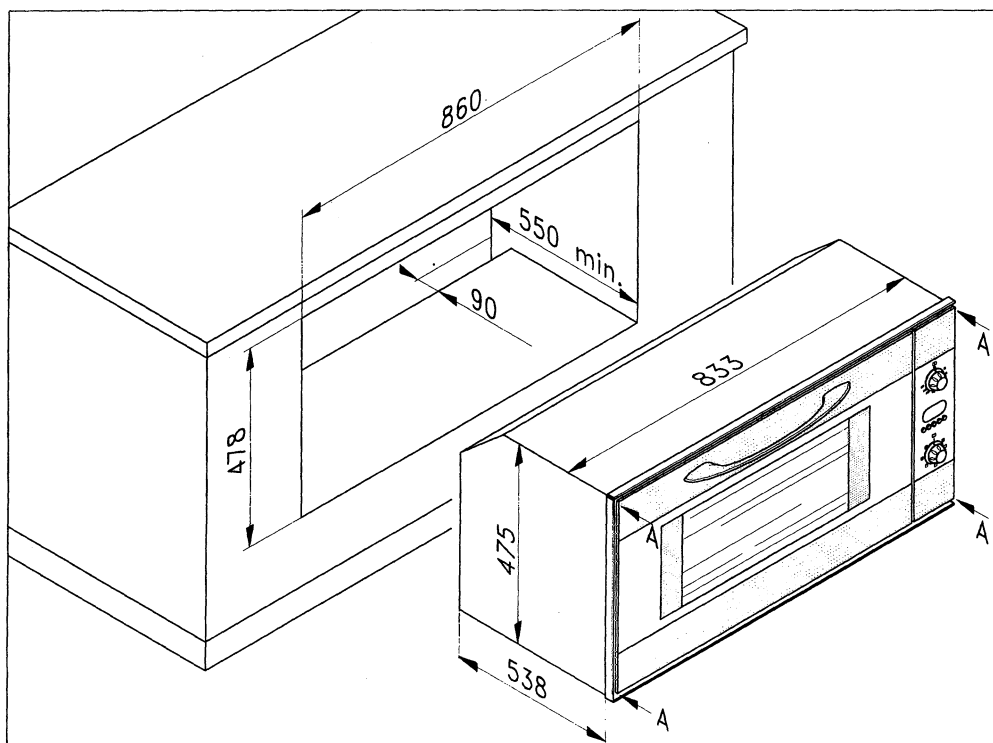


Fig.7.

IMPORTANT

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil à encastrement, les caractéristiques du meuble doivent être adéquates.

Les panneaux du meuble qui se trouvent à côté du four, devront être en matériel résistant à la chaleur.

Surtout si le meuble est en bois plaqué, les colles utilisées devront être résistantes à une température de 120°C:

les matières plastiques ou les colles non résistantes à cette température sont la cause de déformation ou de décollement.

Conformément aux normes de sécurité, quand l'appareil est encasté, il ne doit plus y avoir aucun contact éventuels avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de telle sorte qu'elles ne peuvent pas être enlevées sans l'aide d'un ustensile.

Indice

Dati tecnici	pagina 38
Preparazione del forno	pagina 39
Cruscotto comandi	pagina 40
Descrizione simboli cruscotto	pagina 41
Uso del girarrosto	pagina 42
Consigli per l'uso del grill	pagina 42
Programmatore elettronico	pagina 43-44
Programmatore meccanico 120'	pagina 45
Pulizia vetro interno estraibile	pagina 45
Smontaggio della porta forno	pagina 45
Sostituzione della lampadina	pagina 46
Pulizia e manutenzione del forno	pagina 47
Assistenza tecnica	pagina 47
Istruzioni per l'installazione nel mobile	pagina 48

Gentile cliente

La ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Siamo certi che esso risponderà a tutte le sue esigenze, dandoLe sempre ottimi risultati.

Pertanto La invitiamo a seguire attentamente le istruzioni per un corretto utilizzo del prodotto.

Il produttore non è responsabile di danni a cose e persone causati da un'installazione difettosa e impropria.

Il produttore si riserva di apportare in qualsiasi momento modifiche al prodotto senza preavviso.

Dati tecnici

Questo apparecchio è conforme alle norme per la soppressione dei radiodisturbi.

Tensione di alimentazione

230V 50Hz

Dimensioni interne del forno

Altezza	360 mm
Larghezza	630 mm
Profondità	395 mm
Volume utile	100 litri

Assorbimento resistenze (KW)

Resistenza superiore	1.050 kW
Resistenza inferiore	1.550 kW
Resistenza circolare	2.500 kW
Resistenza grill	2.500 kW
Motoventilatore radiale	0.025 kW
Motoriduttore girarrosto	0.004 kW
Lampada forno	0.025 kW
Motoventilatore raffredd.	0.070 kW

INSTALLAZIONE

Dichiarazione di conformità .Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir.CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N°108 del 25/01/92



Apparecchio conforme alle direttive Europee 89/336/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.

IMPORTANTE

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti . Ogni altri uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

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

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

- non tirare il cavo di alimentazione per slaccare la spina della presa di corrente
- non toccare l'apparecchio con 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
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni:

- aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno di lunghezza corrispondente, isolato in gomma (tipo HO5RRF) e adeguato alla portata dell'apparecchio.

Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo - verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10mm rispetto ai conduttori di linea.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

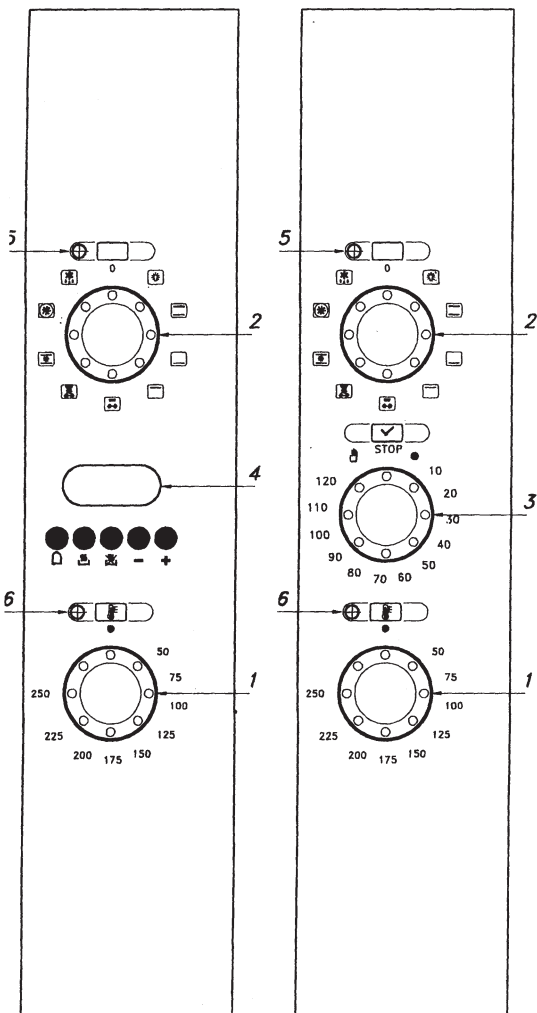
Preparazione del forno per la prima cottura

Pulire l'interno del forno con sapone non abrasivo e acqua tiepida, quindi sciacquare ed asciugare. Accendere il forno alla massima temperatura per circa 20 minuti, al fine di eliminare olii grassi e residui di fabbricazione, che possono causare spiacevoli odori durante la cottura. Per la pulizia l'apparecchio deve essere **Scollegato elettricamente**.

Attenzione!

Durante il funzionamento del forno tenere lontani i bambini.

Nota: Si raccomanda di non introdurre nel forno fogli di stagno o di alluminio.



Descrizione dei simboli presenti sul cruscotto comandi.



- Luce forno



- Resistenza superiore + inferiore



- Resistenza inferiore



- Resistenza superiore



- Resistenza grill (con girarrosto ove previsto)



- Resistenza grill+ventilatore (con girarrosto ove previsto)



- Resistenza superiore+resistenza inferiore+ventilatore



- Resistenza circolare ventilata



- Scongelamento ventilato

Consigli per l'utilizzo del forno

Per ottenere buoni risultati, si consiglia di preriscaldare il forno alla massima temperatura per 10 minuti circa. Introdurre le vivande e posizionare il termostato alla temperatura desiderata. Quando il forno avrà raggiunto la temperatura impostata, la spia gialla “posizionata sul cruscotto” si spegnerà.

Come si usa il girarrosto Fig. 1

Inserire l'asta spiedo "A" nel rinvio, e di conseguenza la gola "B" nell'incavo della griglia "C".

Fatto questo svitare in senso antiorario il manico in plastica "D". Ora è possibile inserire la griglia nelle guide del forno, facendo attenzione che l'asta "E" si inserisca nel foro "F".

La griglia del girarrosto deve sempre essere inserita nella seconda posizione (contando dal basso verso l'alto) delle griglie laterali.

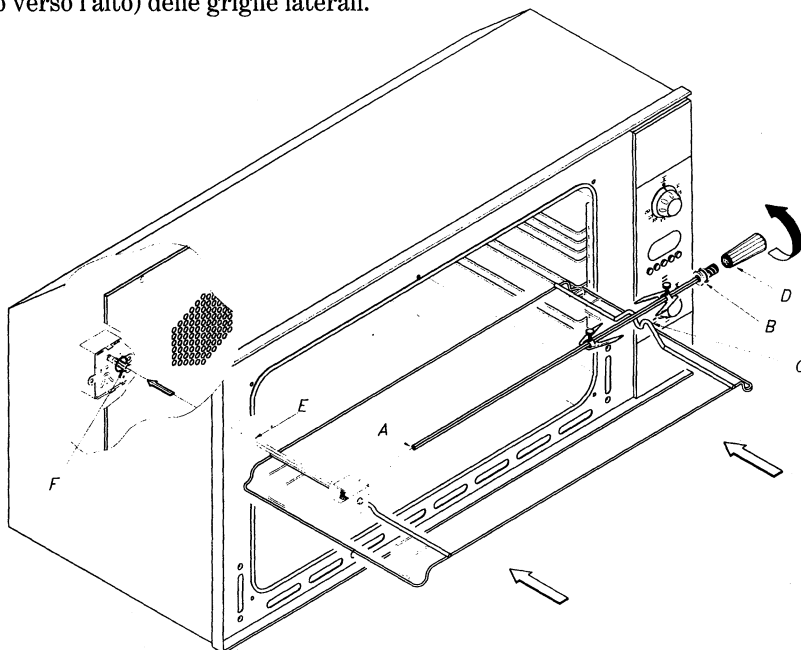


Fig. 1

Come si usa il grill

Appoggiare i cibi da grigliare direttamente sulla griglia, o inseriti nello spiedo del girarrosto.

La griglia va posizionata a livello più alto, mentre la griglia del girarrosto va posizionata sempre al secondo livello.

Al livello più basso si può posizionare la leccarda per la raccolta della colatura dei grassi.

ATTENZIONE: MENTRE IL GRILL È IN USO LE PARTI ACCESSIBILI SCOTTANO TENERE I BAMBINI LONTANI DAL FORNO.

Nota:

Non usare fogli di alluminio per coprire il vassoio del grill né per avvolgere l'alimento da cuocere. I fogli di alluminio posti sotto il grill potrebbero prendere fuoco ed in ogni caso l'elevato calore riflesso danneggia l'elemento grill.

Cottura ventilata

L'aria distribuita dal ventilatore permette di cuocere ricette diverse (pesce, carne ecc.) senza trasmissione di odori e sapori. Un ventilatore distribuisce uniformemente il calore proveniente dall'elemento riscaldante posto dietro la parete del forno. La temperatura può essere tra 50 e 250°C.

Funzione del programmatore elettronico

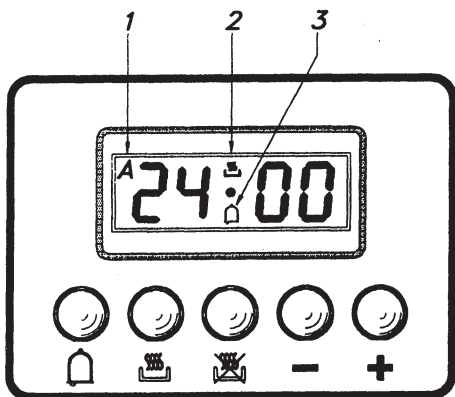


Fig. 2

-  Timer
-  Tempo di cottura con funzionamento automatico
-  Fine del tempo di cottura
-  Retrocede nella numerazione in tutte le programmazioni
-  Avanza nella numerazione in tutte le programmazioni
-  Programma automatico
-  Durata e modo manuale
-  Controllo dei minuti

Impostazioni

Dopo aver premuto un pulsante di funzione, si può impostare il tempo desiderato con i tasti +/- . La regolazione è più veloce tenendo premuto il tasto voluto. Premendo leggermente il tasto di funzione e rilasciandolo, appare sul display la funzione prescelta e vi rimane per 5 secondi, durante i quali si può eseguire l'impostazione (con una mano sola). Cinque secondi dopo aver rilasciato il tasto funzione o aver terminato l'impostazione, il display ritorna sull'ora (orologio). Un programma impostato si avvia immediatamente. La selezione del programma è accompagnata da un segnale acustico.

Impostazioni dell'ora (orologio)

Selezionare la funzione orologio premendo contemporaneamente i tasti Durata e Fine del tempo di cottura, regolare l'orologio con i tasti +/- . Tutti i programmi impostati si cancellano e il relè è spento.

Funzionamento manuale

Premere contemporaneamente i tasti  e  (il simbolo auto viene cancellato) si illumina il simbolo di una pentola.

Qualunque programma impostato si cancella.

Funzionamento semi-automatico e durata della cottura

Premere il tasto Durata di cottura e impostare la durata con i tasti +/- . Appare il simbolo di una pentola.

L'uscita del relè si attiva.

Se orologio = ora di termine cottura, il relè e il simbolo della pentola sono spenti.

Il segnale acustico entra in funzione e il simbolo A lampeggia.

Funzionamento semi automatico e ora di termine cottura

Premere il tasto dell'ora di termine cottura e impostare l'ora desiderata con i tasti +/- . I simboli A e della pentola si illuminano.

L'uscita del relè si attiva.

Se orologio = ora di termine cottura, il relè e il simbolo della pentola sono spenti.

Il segnale acustico entra in funzione e il simbolo A lampeggia.

Funzionamento completamente automatico

Premere il tasto della durata e impostare il tempo desiderato con i tasti +/- . Appare il simbolo A.

Il relè si accende e appare il simbolo della pentola.

Selezionare la funzione Ora di termine cottura, appare l'ora minima di impostazione. Con i tasti +/- impostare l'ora desiderata.

Il relè e il simbolo della pentola sono spenti.

Il simbolo della pentola appare di nuovo quando l'ora dell'orologio = il tempo di accensione calcolato.

Dopo aver impostato il programma automatico il simbolo A lampeggia. Il segnale acustico è attivo il simbolo della pentola e il relè sono spenti.

Controllo dei minuti

Premere il tasto Controllo dei minuti e impostare il tempo desiderato con il tasto +/-.

Mentre il tempo impostato scorre il simbolo campanello è acceso.

Allo scadere del tempo impostato parte il segnale acustico.

Segnale acustico

Il segnale acustico resta attivo per 7 minuti da quando il ciclo di controllo dei minuti o il programma di cottura sono terminati.

Premendo qualunque tasto di funzione il segnale smette.

Avvio del programma e verifica

Un programma impostato viene eseguito quando si sia impostato anche il tempo desiderato. I timer restanti possono essere verificati in qualunque momento selezionando la relativa funzione.

Errore di impostazione

L'impostazione non è corretta se l'ora dell'orologio è tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura.

L'errore viene indicato con un segnale acustico e con l'intermittenza del simbolo Auto.

L'impostazione errata può essere corretta reimpostando o l'ora di inizio o quella di fine cottura.

Annullamento di un programma

Un programma può essere annullato selezionando la funzione manuale.

Un programma impostato che giunge a conclusione si annulla automaticamente.

Programmatore meccanico

120 minuti

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

1) FUNZIONAMENTO

Dopo aver selezionato la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotare la manopola dell'orologio in senso orario fino al tempo desiderato (max 120 minuti).

Quando l'orologio ritornerà alla posizione "0", un segnale acustico Vi comunicherà lo spegnimento automatico del forno.

2) POSIZIONE MANUALE

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se desiderate usare il forno manualmente, ruotare la manopola dell'orologio nella posizione  (fig.3).

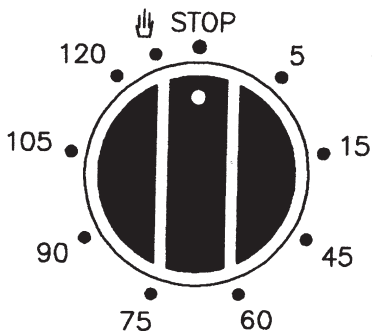


Fig.3

Porta forno

Pulire la porta del forno senza utilizzare sostanze abrasive.

Il vetro della porta può essere utilizzato facilmente rimosso e pulito svitando le quattro viti laterali. Fig.4.

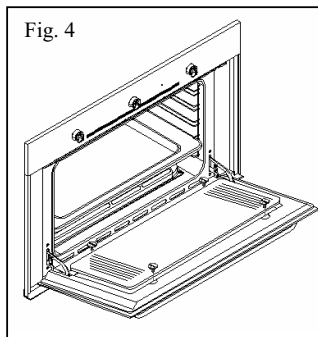


Fig. 4

Smontaggio della porta forno

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta. I forni dispongono in effetti di due diversi tipi di cerniere, intercambiabili fra loro:

- cerniere con cavallotti mobili (fig. 5)

Le cerniere A sono provviste di due cavallotti mobili B che se agganciano ai settori C delle cerniere, quando la porta è completamente aperta la bloccano. Fatto questo bisogna sollevare la portina verso l'alto ed estrarla verso l'esterno, per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere. Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle loro apposite scanalature. Infine prima di chiudere la porta non bisogna dimenticare di togliere i due cavallotti mobili B che sono serviti per agganciare le due cerniere.

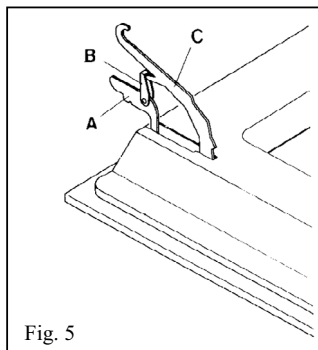
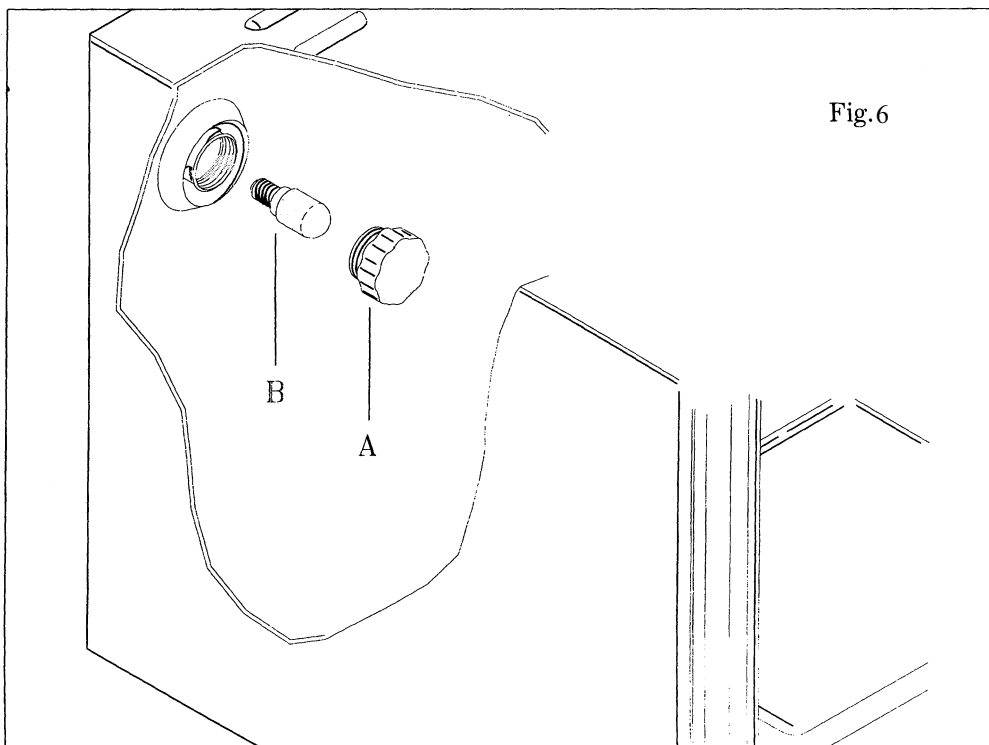


Fig. 5

Sostituzione della lampadina Fig.6

ATTENZIONE: scollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.

Se si deve sostituire la lampadina "B" del forno, bisogna togliere il coperchio di protezione "A" girandolo in senso antiorario. Dopo aver sostituito la lampadina rimettere il coperchio di protezione "A" (Fig.6).



Pulizia e manutenzione del forno

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

Le parti in acciaio inox e smaltate rimarranno sempre nuove se si avrà cura di pulire con acqua o usando prodotti specifici, asciugandole accuratamente.

Evitare di usare prodotti che contengono cloro o sue soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, aceto, altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.

Macchie che possono comparire sul fondo del forno di composizione varia (sughi, zuccheri, albumine e grassi) hanno sempre origine da schizzi o da traboccamenti di cibi. Gli schizzi si determinano durante la cottura delle carni arrostiti e sono dovuti all'uso di una temperatura troppo elevata, mentre i traboccamenti sono dovuti all'uso di recipienti troppo piccoli o ad una valutazione errata degli aumenti di volume durante la cottura.

Questi due inconvenienti possono essere evitati con l'utilizzo di recipienti con bordo alto o utilizzando la leccarda in dotazione al forno. Per quanto riguarda la pulizia della parte inferiore del forno vi consigliamo di pulire le eventuali macchie presenti a forno tiepido, più si attende per la pulizia più sarà difficile togliere le macchie.

Vi consigliamo, inoltre, a forno tiepido, subito dopo l'uso quando il forno è spento, di mettere un panno imbevuto di ammoniacca sul fondo del forno, bastano poche gocce, chiudete la porta del forno. Attendere 10' circa quindi asciugate bene.

Assistenza tecnica

Prima di chiamare il Servizio Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del forno Vi consigliamo di:

VERIFICARE IL BUON INSERIMENTO DELLA SPINA NELLA PRESA DI CORRENTE.

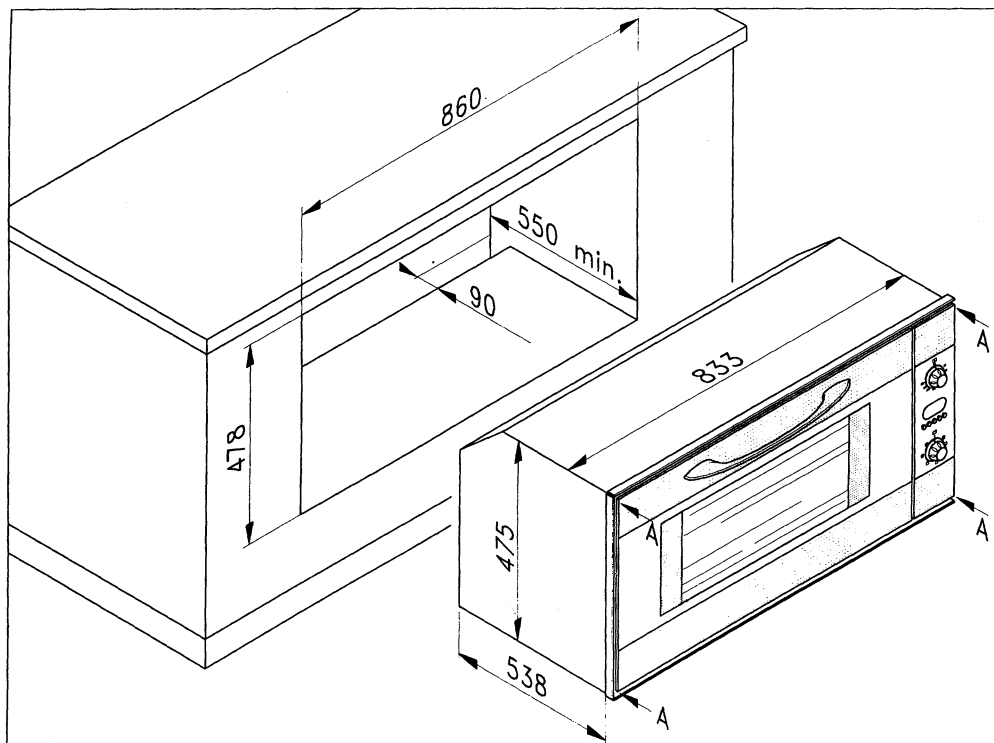
VERIFICARE LA PROGRAMMAZIONE DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO.

Nel caso non si individui la causa del malfunzionamento: spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio Assistenza Tecnica, specificando il modello del forno indicato sulla targhetta dati caratteristici situata sulla facciata del forno in basso.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA gratuitamente, salvo l'addebito di un diritto fisso di chiamata, per il periodo di un anno dalla data d'acquisto. Il certificato di garanzia dovrà essere da lei conservato, debitamente compilato, per essere esibito al SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA.

Istruzioni per l'installazione del forno nel mobile Fig.7

Il forno può essere alloggiato sotto il piano di lavoro, oppure a colonna con 4 viti. Seguire scrupolosamente le informazioni date dal disegno fig.7.



IMPORTANTE

Fig.7

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte.

I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono a causa di deformazioni o scollature.

In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Índice

Datos técnicos	Página 50
Preparación del horno	Página 50
Tablero de mandos	Página 51
Descripción de los símbolos del tablero	Página 52
Cómo se usa el asador rotativo	Página 53
Cómo se usa el grill	Página 53
Programador electrónico	Página 54-55
Final cocción 120'	Página 56
Puerta del horno	Página 56
Desmontaje de la puerta del horno	Página 56
Sustitución de la lámpara del horno	Página 57
Limpieza y mantenimiento del horno	Página 58
Asistencia técnica	Página 58
Instrucciones para una correcta instalación	Página 59

Estimado cliente,

Les agradecemos por haber elegido uno de nuestros productos y esperamos que obtengan las mejores prestaciones de este electrodoméstico.

Por lo tanto le sugerimos que sigan atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para la correcta utilización de nuestros productos.

El Fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas y cosas debidas a una instalación defectuosa o impropia del aparato.

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

Datos técnicos

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

Tensión de alimentación

230V - 50 Hz.

Dimensiones interiores

Altura:	360 mm
Anchura:	630 mm
Profundidad:	395 mm
Volumen:	90 litros

Absorción Watt (Potencia)

Resistencia superior:	1.050 kW
Resistencia inferior:	1.550 kW
Resistencia circular:	2.500 kW
Resistencia grill:	2.500 kW
Motoventilador radial:	0.025 kW
Motorreductor asador:	0.004 kW
Bombilla horno:	0.025 kW
Motoventilador refrig.:	0.070 kW

Instalación

El producto tiene que ser instalado correctamente siguiendo las instrucciones suministradas por el Fabricante y llevadas a cabo únicamente por personal calificado. Cualquier intervención tiene que ser efectuada con el aparato desconectado de la red eléctrica. El cable de conexión debe tener una sección mínima de 1.5 mm. El producto debe estar conectado a un interruptor omnipolar con abertura de contactos de por lo menos 3 mm.

Atención: la conexión de tierra es obligatoria según lo previsto por la ley.

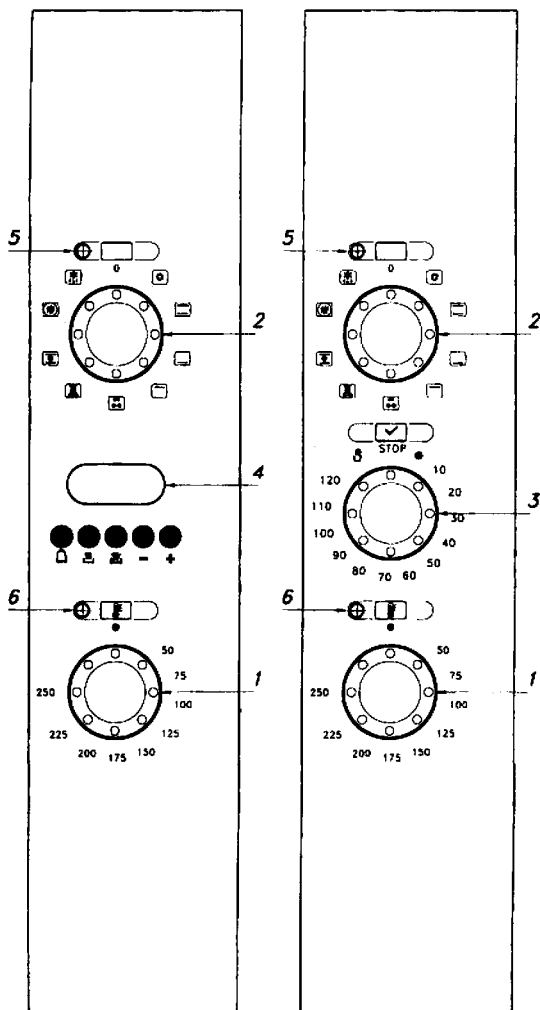
Preparación del horno y pre-utilización

Antes de usar el horno, limpiar esmeradamente el interior del mismo con jabón no abrasivo y agua templada. Una vez finalizada la operación, poner el horno a la temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar cualquier residuo de grasa, aceite o resinas de fabricación que podrían causar olores desagradables durante la cocción. Para realizar la limpieza del aparejo se lo debe **desconectar eléctricamente**.

¡Aviso!

Durante el funcionamiento del horno mantenga alejados los niños.

Nota: Se sconsseja no introducir en el horno hojas de estaño o de aluminio.



- 1 - Termostato
- 2 - Selector
- 3 - Final cocción 120'
- 4 - Programador electrónico
- 5 - Luz indicadora tensión
- 6 - Luz indicadora temperatura

Descripción de los símbolos presentes en el tablero de mandos



- Luz horno



- Resistencia superior + inferior



- Resistencia solera



- Resistencia techo



- Resistencia grill (con asador si está previsto)



- Resistencia grill + ventilador (con asador si está previsto)



- Resistencia superior + resistencia inferior + ventilador



- Resistencia circular ventilada



- Descongelación ventilada

Consejos útiles para el empleo del horno

Para obtener un buen resultado, aconsejamos calentar previamente el horno a temperatura máxima durante unos 10 minutos. Introducir los alimentos que desee cocinar y colocar el termostato en la temperatura deseada. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida, la luz indicadora amarilla “colocada en el tablero” se apagará.

Cómo utilizar el asador rotativo

Introducir el asta "A" en el dispositivo de contramarcha y luego la garganta "B" en el encaje de la parrilla "C".

Terminada esta operación, desenroscar en el sentido contrario a las agujas del reloj el asa de plástico "D". Ahora ya puede introducir la parrilla en las guías del horno, procurando que el asta "E" se introduzca en el agujero "F".

La parrilla del asador tiene que estar siempre colocada en la segunda posición (contando desde abajo hacia arriba) de las parrillas laterales.

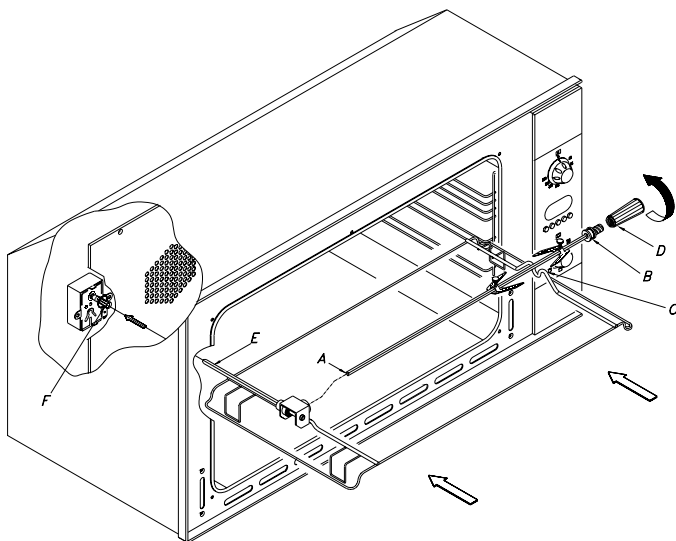


Fig. 1

Cómo se usa el grill

Apoyar los alimentos que desee asar directamente en la parrilla o bien introducirlos en el asta del asador.

La parrilla se tiene que colocar al nivel más alto posible, mientras que la parrilla del asador hay que situarla siempre en el segundo nivel.

En el nivel más bajo se puede colocar la graseira para recoger la grasa que se desprende de los alimentos.

ATENCIÓN: MIENTRAS EL GRILL ESTÁ FUNCIONANDO, LAS PARTES DE ACCESO QUEMAN MANTENER A LOS NIÑOS ALEJADOS DEL HORNO.

Nota: No utilizar hojas de aluminio para cubrir la bandeja del grill ni para envolver los alimentos que se deseen cocinar. Las hojas de aluminio colocadas bajo el grill podrían incendiarse y, dado el elevado calor reflejado, se dañaría el grill.

Cocción ventilada

El aire distribuido por el ventilador permite cocinar diferentes productos (pescado, carne, etc.) sin emisión de olores ni de sabores. Un ventilador distribuye uniformemente el calor procedente del elemento calentador colocado detrás de la pared del horno. La temperatura puede oscilar entre los 50 y los 250°C.

Programador electrónico

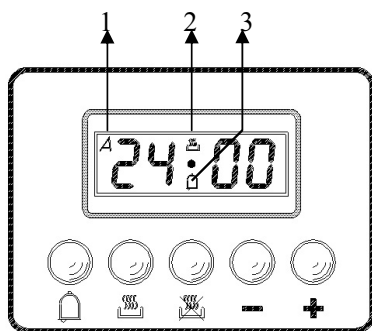


Fig. 2



Timer



Tiempo de cocción con funcionamiento automático (duración)



Fin del tiempo de cocción (hora fin cocción)



Retroceder en la numeración de todas las programaciones



Avanzar en la numeración de todas las programaciones



Programa automático



Duración y modo manual



Control de los minutos

Establecimiento datos

Después de haber apretado el botón de función, se puede establecer el tiempo deseado con las teclas +/-. La regulación es más rápida si se tiene apretada la tecla deseada. Pulsando ligeramente la tecla de función y soltándola después. Aparece en el display la función preseleccionada que permanece 5 segundos, durante éstos se puede establecer los datos. Cinco segundos después de haber soltado la tecla función o de haber terminado de establecer los datos, el display regresa a la hora (reloj). El programa establecido se pone en marcha inmediatamente. La selección del programa va acompañada por una señal acústica.

Establecer la hora (reloj)

Seleccionar la función reloj pulsando al mismo tiempo las teclas Duración y Fin cocción, regular el reloj con las teclas +/-. Todos los programas establecidos se cancelan y el relé se apaga.

Funcionamiento manual

Pulsar al mismo tiempo las teclas  y  (el símbolo “ auto “ se anula) , se ilumina el símbolo de una cazuela.

Cualquier programa establecido queda anulado.

Funcionamiento semiautomático y duración de la cocción

Pulsar la tecla Duración de cocción y establecer la duración con las teclas +/-. Aparece el símbolo de una cazuela.

La salida del relé se activa.

Si el reloj señala la hora fin cocción, el relé y el símbolo de la cazuela se apagan.

La señal acústica se pone en marcha y el símbolo A centellea.

Funcionamiento semiautomático y hora fin de cocción

Pulsar la tecla de la Hora Fin cocción y establecer la hora deseada con las teclas +/- . Los símbolos A y el de la cazuela se iluminan.

La salida del relé se activa.

Si el reloj señala la hora de fin cocción, el relé y el símbolo de la cazuela se apagan.

La señal acústica se pone en marcha y el símbolo A centellea.

Funcionamiento completamente automático

Pulsar la tecla Duración de cocción y establecer el tiempo con las teclas +/- . Aparece el símbolo A.

El relé se enciende y aparece el símbolo de una cazuela.

Seleccionar la función Hora Fin cocción, aparece la hora mínima establecida. Con las teclas +/- establecer la hora deseada.

El relé y el símbolo de la cazuela están apagados.

El símbolo de la cazuela aparece de nuevo cuando la hora del reloj señala el tiempo de encendido calculado.

Después de haber establecido el programa automático, el símbolo A centellea. La señal acústica se pone en marcha.

El símbolo de la cazuela y el relé están apagados.

Timer

Pulsar la tecla Timer y establecer el tiempo deseado con la tecla +/- . Mientras transcurre el tiempo establecido, el símbolo timbre está encendido.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, se pone en marcha la señal acústica.

Señal acústica

La señal acústica se mantiene activa 7 minutos, desde que el ciclo de Timer o el programa de cocción han terminado.

Pulsando cualquier tecla de función la señal se interrumpe.

Puesta en marcha del programa y comprobación

Un programa establecido se pone en marcha cuando se ha establecido también el tiempo deseado.

Los programas establecidos se pueden comprobar en cualquier momento seleccionando su respectiva función.

Error de regulación

La regulación no es correcta si la hora del reloj se halla entre la hora de inicio cocción y la hora de final cocción.

El error se indica mediante una señal acústica y con la intermitencia del símbolo Auto. Una regulación equivocada se puede corregir restableciendo la hora del inicio o la del final cocción.

Anulación de un programa

Un programa se puede anular seleccionando la función manual.

Un programa establecido que llega al final se anula automáticamente.

Final cocción 120 minutos

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

1) FUNCIONAMIENTO

Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando del «timer» en sentido horario hasta que indique el tiempo de cocción deseado (máx 120 minutos). Una vez transcurrido el mencionado periodo, el mando del timer alcanzará la posición «0», y avisará mediante su señal acústica interrumpiendo automáticamente la cocción.

2) UTILIZACIÓN MANUAL

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

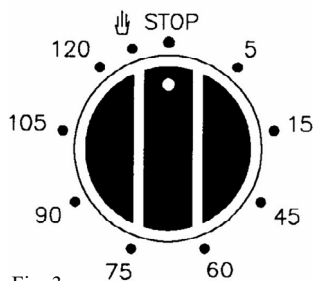


Fig. 3

Puerta del horno

El cristal de la puerta se puede desmontar fácilmente y limpiarlo desenroscando los 4 tornillos laterales.

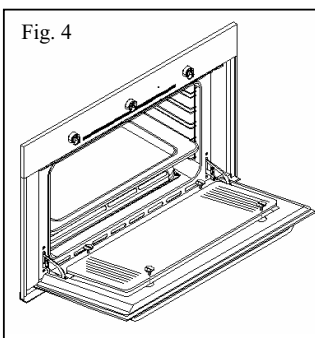


Fig. 4

Desmontaje de la puerta del horno

Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta.

Con la puerta abierta al máximo, insertar los ganchos « B » en el alojamiento de la pieza « C » previsto a tal efecto.

Llevar la puerta a la posición semi-abierta (=45°) y, tirando hacia sí, liberar simultáneamente ambas bisagras.

Para montar de nuevo la puerta proceder en modo inverso, cuidando de alojar SIMULTANEAMENTE ambas bisagras.

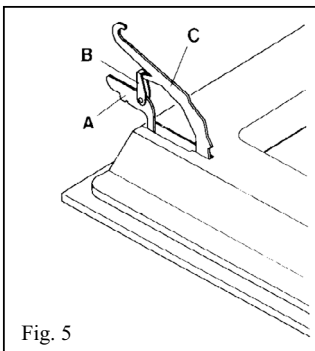


Fig. 5

Sustitución de la lámpara del horno

ATENCIÓN: Desconectar antes el cable de alimentación del aparato.

Si tiene que cambiar la bombilla “B” del horno, es necesario sacar la cubierta de protección “A”, haciéndola girar en sentido contrario a las agujas del reloj. Después de haber cambiado la lámpara, volver a colocar la cubierta de protección “A” (fig. 6)

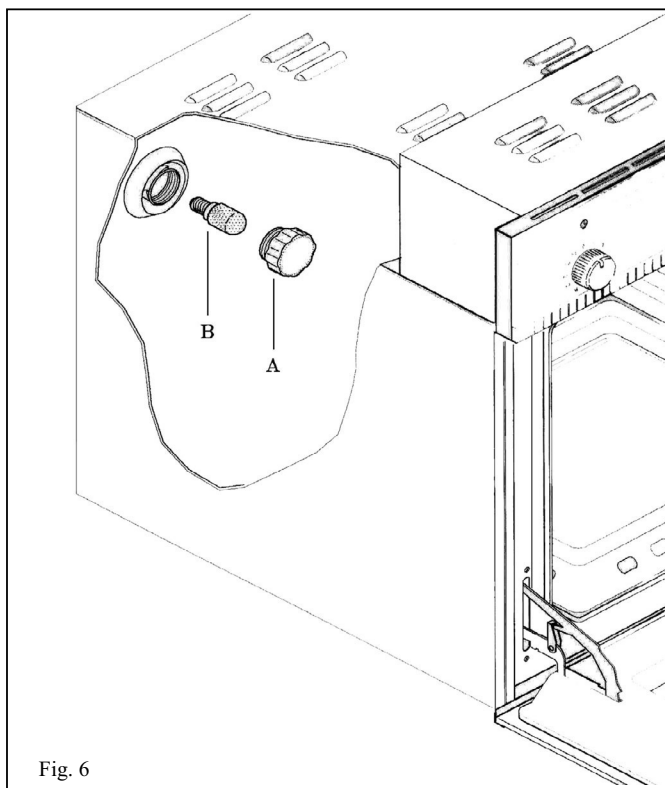


Fig. 6

Limpieza y mantenimiento del horno

Importante: Antes de empezar a efectuar las operaciones de mantenimiento del horno, es necesario extraer el enchufe de la toma de corriente o sacar la corriente de la línea de alimentación utilizando el interruptor general del sistema eléctrico.

Las partes de acero inoxidable y las partes esmaltadas permanecerán siempre nuevas si tiene cuidado en limpiarlas sólo con agua o utilizando productos específicos y secándolas después con mucha precaución.

Evite usar productos que contengan cloro o soluciones diluidas de soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido muriático, vinagre u otros productos que puedan rayar o deslustrar.

Las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno tienen diferente composición (salsas, azúcares, albúminas y grasas) y se producen a causa de las salpicaduras de los alimentos. Las salpicaduras se originan durante el asado de la carne y son consecuencia del empleo de una temperatura demasiado pequeños o a una valoración equivocada del aumento del volumen del alimento durante la cocción. Estos dos inconvenientes se pueden remediar utilizando recipientes con el borde alto o bien empleando la grasera que se entrega con el horno. Por lo que respecta a la limpieza de la parte inferior del horno, le aconsejamos limpiar las posibles manchas presentes con el horno todavía un poco caliente, más tiempo espere en limpiarlo más difícil le será poder sacar las manchas.

Le aconsejamos poner, después de haber apagado el horno y mientras éste se mantenga caliente, un paño embebido de amoníaco en el fondo del horno, bastan algunas gotas, y cerrar la puerta del horno. Esperar 10 minutos y secarlo bien.

Asistencia técnica

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica en el caso de que no funcionara el horno le aconsejamos que:

COMPROBAR QUE EL ENCHUFE ESTÉ BIEN INTRODUCIDO EN LA TOMA DE CORRIENTE.

VERIFICAR LA PROGRAMACIÓN DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO.

En caso de no localizar la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin intervenir en él y llamar al Servicio de Asistencia Técnica, especificando el modelo del horno indicado en la placa de datos característicos ubicada en la fachada inferior del horno.

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite gozar del SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA gratuitamente, con excepción de un derecho fijo de llamada, durante un período de un año a partir de la fecha de compra. El certificado de garantía se lo deberá conservar, correctamente completado, para mostrarlo al Servicio de Asistencia Técnica.

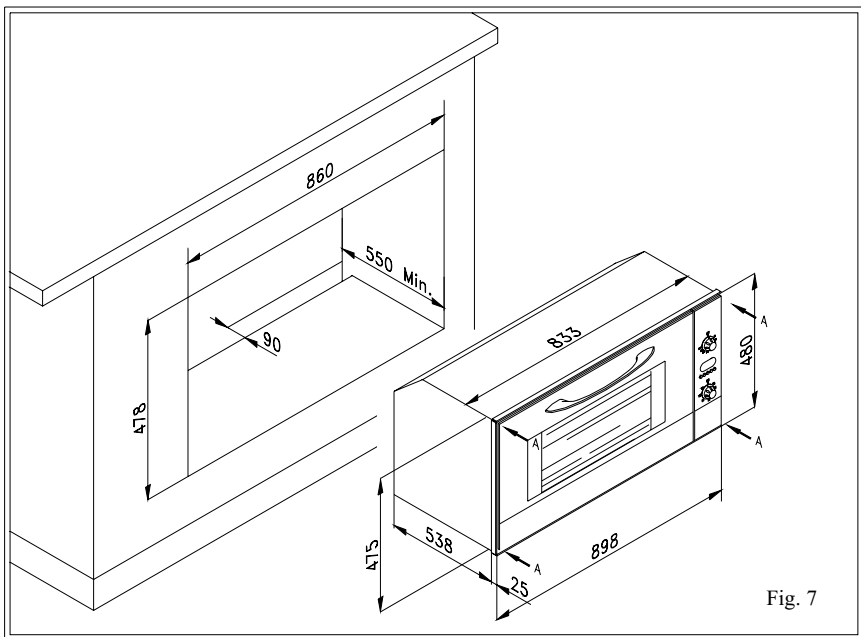
Instrucciones para una correcta instalación

El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 900 mm, como se indica en la fig. 7, ya sea debajo de una encimera, ya sea colocado en una columna.

Para asegurar una ventilación suficiente del horno es aconsejable colocar una rejilla de ventilación en la parte superior del horno según se indica en la fig.7.

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

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



Índice

Dados técnicos	Página 61
Preparação do forno	Página 61
Painel de comandos	Página 62
Descrição dos símbolos do painel	Página 63
Uso do espeto	Página 64
Uso do grelhador	Página 64
Programador electrónico	Página 65-66
Programador mecânico 120'	Página 67
Limpeza do painel de vidro amovível	Página 67
Desmontagem da porta do forno	Página 67
Substituição da lâmpada	Página 68
Limpeza e manutenção	Página 69
Assistência técnica	Página 69
Instruções para instalação em móvel	Página 70

Caro Cliente.

Os nossos agradecimentos por ter escolhido um dos nossos produtos. Estamos certos que corresponderá às suas expectativas, garantindo-lhe sempre ótimos resultados.

É importante seguir atentamente as instruções para um uso correto do aparelho.

O fabricante não é responsável pelos danos materiais e pessoais causados por uma instalação defeituosa ou incorreta.

O fabricante reserva-se o direito de introduzir alterações ao produto a qualquer momento sem pré-aviso.

Dados técnicos

Este produto cumpre com as normas para a eliminação de radio-interferências.

Tensão de alimentação

230V 50 Hz

Dimensões internas do forno

Altura: 360 mm

Largura: 630 mm

Profundidade: 395 mm

Volume: 90 litros

Absorção das resistências (kW)

Resistência superior: 1.050 kW

Resistência inferior: 1.550 kW

Resistência circular: 2.500 kW

Resistência do grelhador: 2.500 kW

Motoventilador radial: 0.025 kW

Motoredutor roda espeto: 0.004 kW

Lâmpada do forno: 0.025 kW

Motoventilador refrigerante: 0.070 kW

Instalação

A instalação só deve ser efectuada por pessoal qualificado. Desligar sempre o aparelho da ficha antes de efectuar qualquer intervenção. O fio de alimentação deve ter uma secção mínima de 1.5 mm. O forno deve estar ligado a um interruptor multipolar com abertura de contactos de pelo menos 3 mm.

Atenção: a tomada com fio de terra é obrigatória por lei.

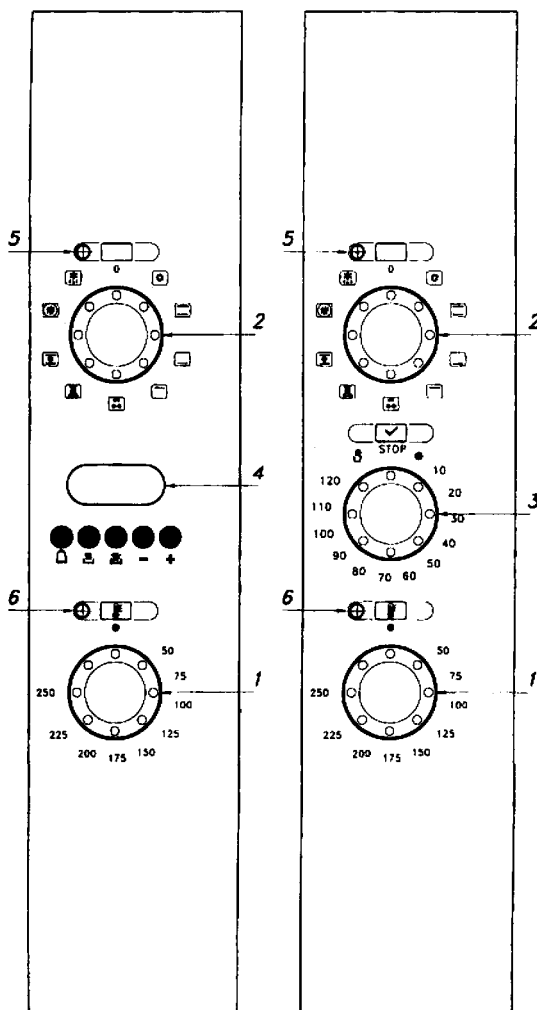
Preparação do forno para uso

Limpar o interior do forno com um detergente não abrasivo e agua morna, lavar e secar (com pano húmido). Ligar o forno na temperatura máxima cerca de 20 minutos para eliminar óleo, gordura e resíduos de produtos usados no fabrico que possam causar cheiros desagradáveis durante o cozinhado. Antes de limpar, **desligar sempre o aparelho.**

Atenção!

Manter as crianças afastadas do aparelho durante o funcionamento do mesmo.

Nota: Recomenda-se não introduzir no forno folhas de estanho ou de alumínio.



- 1 - Manipulo do Termostato
- 2 - Manipulo do selector de funções
- 3 - Temporizador 120'
- 4 - Programador electrónico
- 5 - Visor luminoso de funcionamento
- 6 - Visor luminoso de temperatura

Descrição dos símbolos do Painel de comandos



- Luz do forno



- Resistência superior + inferior



- Resistência inferior



- Resistência superior



- Resistência do grelhador (com espeto se fornecido)



- Resistência do grelhador + ventoinha (com espeto se fornecido)



- Resistência superior + resistência inferior + ventoinha



- Resistência circular ventilada



- Descongelação ventilada

Uso do forno

Para obter bons resultados, é aconselhável pré-aquecer o forno na temperatura máxima durante cerca de 10 minutos. Meter a comida em seguida e acertar o termostato para a temperatura desejada. Quando o forno atingir a temperatura escolhida, o visor amarelo situado no painel de controlo apagase.

Uso do espeto

Inserir a ponta do espeto "A" no lugar correspondente e a ponta estriada "B" na concavidade da grelha "C".

Rodar o punho plástico "D" no sentido horário aos ponteiros do Relógio. Colocar em seguida a grelha nas guias do forno verificando que a haste "E" entre no orifício "F". Colocar sempre a grelha do espeto no meio do forno na segunda posição (a contar de baixo) em relação às guias laterais.

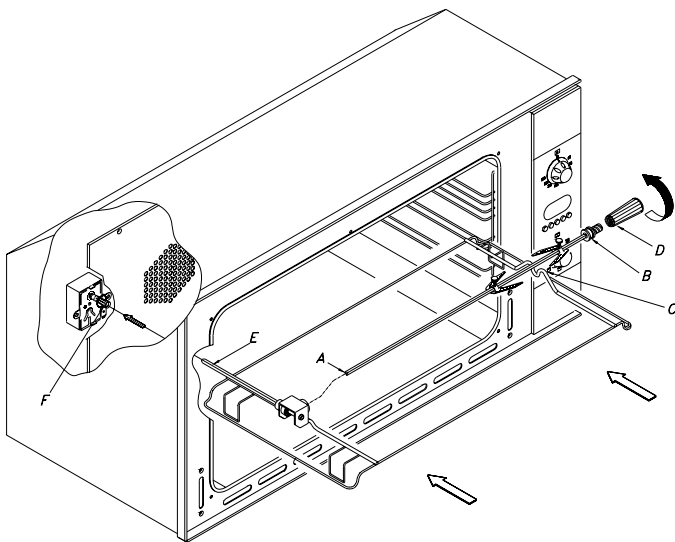


Fig. 1

Como utilizar o grelhador

Colocar os alimentos a grelhar directamente na grelha ou enfiados no espeto.

Colocar o grelhador no cimo contrariamente à grelha do espeto que se deve colocar em segundo nível.

Colocar o tabuleiro em baixo para recolher a gordura e os pingos.

ATENÇÃO: ENQUANTO O GRELHADOR FUNCIONAR, MANTER AS CRIANÇAS AFASTADAS DO FORNO POIS AS PARTES QUENTES SÃO PASSIVEIS DE QUEIMAR.

Nota:

Não usar folha de alumínio para cobrir o tabuleiro ou envolver os alimentos a cozinhar porque o calor reflectido pode danificar os elementos do forno e a folha pode incendiar.

Cozedura ventilada

O ar distribuído pela ventoinha permite cozinhar diferentes tipos de comida ao mesmo tempo (peixe, carne, etc.) sem misturar cheiros e sabores. A ventoinha distribui uniformemente o calor fornecido pela resistência existente fora da parede do forno. A temperatura atinge de 50° a 250°C.

Programador electrónico

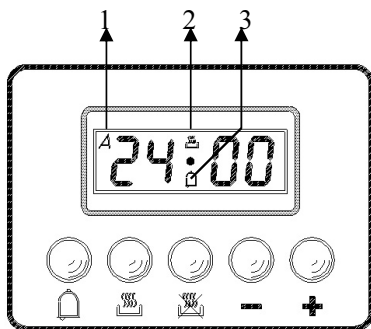


Fig. 2

	Tempo
	Tempo de cozedura com funcionamento automático
	Fim de tempo de cozedura
	Recuo na numeração dos diferentes programas
	Avanço na numeração dos diferentes programas
	Programa automático
	Duração e modo manual
	Controlo dos minutos

Regulações

Depois de pressionar o botão de função, regular o tempo desejado pelas teclas + ou -. Para uma regulação mais rápida, carregar continuamente no botão escolhido. Carregando no botão de função e depois seleccionando, a função pré-seleccionada aparece no mostrador durante 5 segundos, durante os quais é possível efectuar a regulação (só com uma mão). Cinco segundos depois de ter sido efectuada a escolha, o mostrador assume de novo a hora (do relógio). O programa escolhido inicia-se de imediato. Um sinal acústico acompanha a escolha do programa.

Acertando o relógio

Escolher a função relógio carregando ao mesmo tempo nas teclas Duração e Fim de tempo de cozinhado, acertar o relógio com as teclas + ou -. Todos os programas escolhidos são cancelados e o mostrador apaga-se.

Funcionamento manual

Carregar ao mesmo tempo as teclas  ou  . O símbolo auto desaparece e o símbolo de uma panela acende. Todos os programas escolhidos se apagam.

Funcionamento semi-automático e duração do cozinhado

Carregar na tecla Duração de cozinhado, escolher o tempo com as teclas + ou -. Aparece o símbolo de uma panela.

Activa-se o visor de saída.

Se relógio = tempo de fim de cozinhado, o visor e o símbolo da panela apagam.

Ouve-se um sinal e o A pisca.

Funcionamento semi-automático e fim de tempo de cozinhado

Carregar no botão de fim de cozinhado e escolher o tempo desejado com as teclas + ou - .

Aparece o símbolo A e o símbolo da panela acende-se. O visor de saída activa-se.

Se relógio = fim de cozinhado, o visor e o símbolo da panela apagam.

O som acústico ouve-se e o símbolo A pisca.

Funcionamento completamente automático

Carregar no botão de duração e escolher o tempo pretendido com as teclas + ou - . O símbolo A aparece.

O mostrador acende-se bem como o símbolo da panela.

Seleccionar a função de fim de cozinhado aparece o tempo mínimo programável. Escolher o tempo desejado com as teclas + ou - .

O mostrador e o símbolo da panela apagam-se.

O símbolo da panela reaparece quando hora do relógio = tempo de funcionamento calculado.

Depois de escolher o programa automático o símbolo A pisca. O som acústico ouve-se, o símbolo da panela e o mostrador apagam-se.

Controlo dos minutos

Carregar no botão dos minutos e escolher o tempo desejado com as teclas + ou - . Enquanto o tempo programado corre, aparece o símbolo da campainha.

Quando o tempo escolhido passa, o som acústico ouve-se.

Som acústico

O som acústico permanece activo durante 7 minutos ,após acabar o ciclo de tempo ou o programa de cozinhado escolhido.

Arranque do programa e controlo

O programa seleccionado começa desde que também seleccione o tempo desejado. Os restantes temporizadores podem ser controlados a qualquer momento seleccionando a função correspondente.

Erro na programação

A programação não é correcta se a hora do relógio se encontrar entre a do começo e a do fim do cozinhado. Este erro é mostrado pelo som acústico e pelo piscar do símbolo Auto. Pode corrigir-se programando de novo a hora do começo e fim do cozinhado.

Anulação de um programa

Um programa pode ser cancelado seleccionando a função manual.

Um programa seleccionado é automaticamente cancelado quando chega ao fim.

Programador mecânico 120 minutos

A função do relógio é a de efectuar o cozinhado durante um tempo pré- estabelecido.

1) FUNCIONAMENTO

Depois de colocar o termostato na temperatura desejada, rodar o botão do relógio no sentido dos ponteiros até ao tempo desejado (120 m máx.). Quando o relógio retoma ao "0", ouve-se um sinal acústico que indica o desligar automático do forno.

2) POSIÇÃO MANUAL

Se o cozinhado dura mais de duas horas ou se quiser utilizar o forno manualmente rodar. O botão do relógio para .

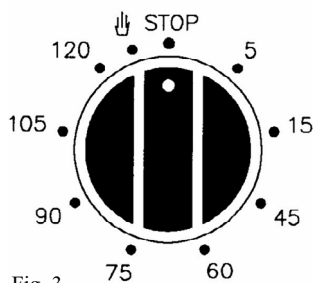


Fig. 3

Porta de forno

Limpar a porta do forno sem utilizar produtos abrasivos.

O painel de vidro pode ser facilmente removido e limpo soltando os quatro parafusos dos lados.

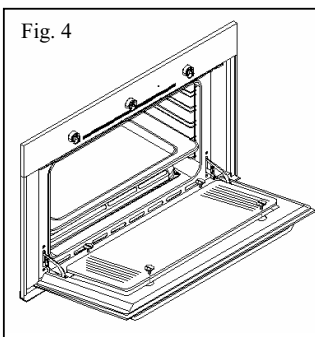


Fig. 4

Desmontagem da porta do forno

A porta do forno pode ser desmontada para facilitar a limpeza do forno.

Dobradiça de alavanca móvel

Abrir a porta, a dobradiça “A” está no interior do forno puxe a alavanca “B” de forma a encaixar na alavanca “C”. Depois de encaixada levantar a porta e retirá-la para fora, segurando-a pelos lados, perto das dobradiças.

Para voltar a montar a porta, enfiar as dobradiças nas ranhuras próprias para esse fim não esquecer de desencaixar as respectivas alavancas e fechar a porta.

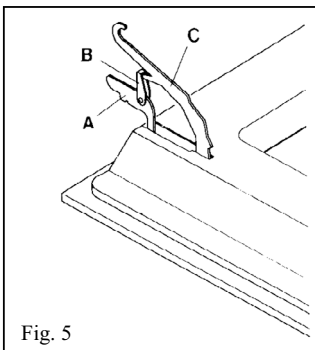


Fig. 5

Substituição da lâmpada

ATENÇÃO: desligar o fio de alimentação do forno da tomada.

Se tiver de substituir a lâmpada B, retirar a tampa de protecção A rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Depois de substituir a lâmpada, repor a tampa protectora A (fig. 6).

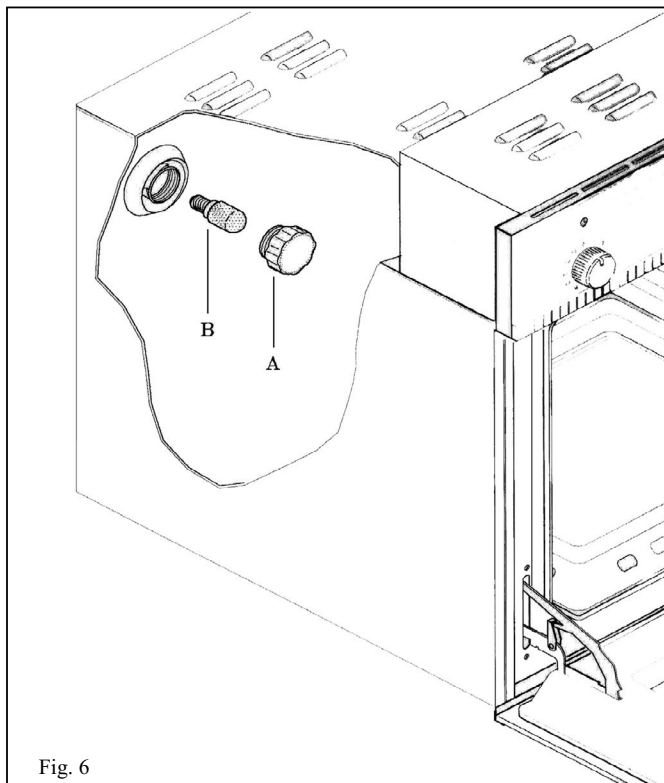


Fig. 6

Limpeza e manutenção

Importante: Antes de proceder à limpeza do forno, desligar o aparelho da tomada ou cortar a corrente desligando o interruptor geral no quadro.

As partes em aço inox e esmalte permanecerão sempre novas se forem lavadas com água ou usando produtos próprios, e forem cuidadosamente secas.

Evitar o uso de produtos contendo cloro ou seus derivados diluídos, soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido muriático, vinagre ou outros produtos capazes de riscar ou embaciar. As diferentes manchas que podem aparecer no fundo do forno, (molhos, açúcar, albumina e gordura) devem-se às carnes assadas que engorduram o forno durante a cozedura por a temperatura ser demasiada, ou derramaram por a assadeira ser pequena ou por ter sido mal calculado o aumento de volume durante a cozedura.

Estes inconvenientes podem ser eliminados utilizando recipientes com um bordo mais alto ou o tabuleiro fornecido com o forno. No que respeita à parte interior, é aconselhável retirar as manchas enquanto o forno ainda estiver morno. Quanto mais se esperar, maior será a dificuldade em retirar essas manchas.

Enquanto o forno estiver ainda morno, aconselha-se a colocar no fundo um pano fino com amoníaco (algumas gotas são suficientes). Fechar a porta, esperar cerca de 10 minutos e limpar bem.

Serviço pós-venda

No caso de mau funcionamento do forno, é aconselhável:

VERIFICAR QUE A FICHA ESTEJA BEM INSERIDA NA TOMADA

VERIFICAR A PROGRAMAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

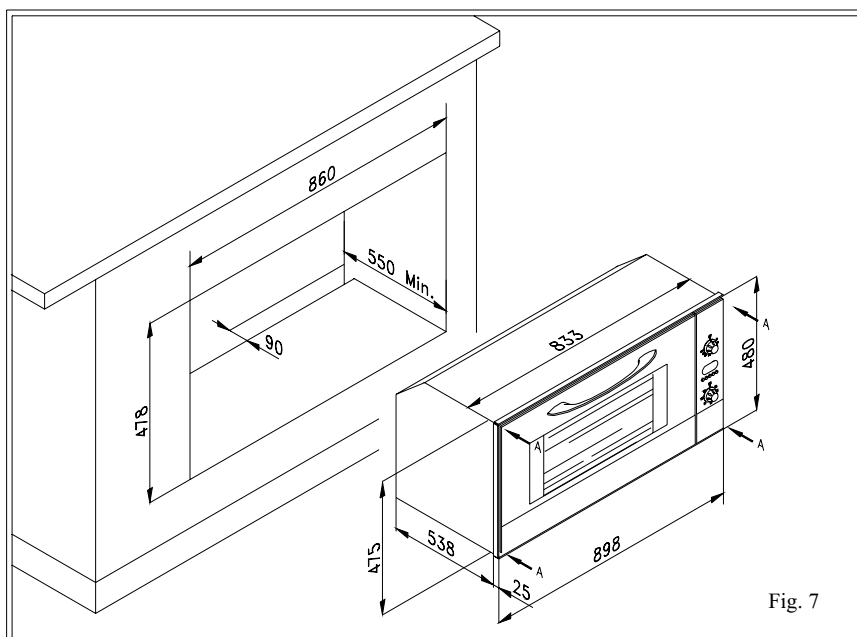
Se a causa do mau funcionamento não for identificada, desligar o aparelho, não mexer em nada e chamar os serviços técnicos, indicando o modelo do forno referido na placa de dados técnicos, situada em baixo, na frente do forno.

O aparelho tem garantia de um ano desde a data da compra. Durante este período, a intervenção dos SERVIÇOS TÉCNICOS é gratuita, com excepção de uma taxa fixa de chamada. O certificado de garantia deve ser devidamente preenchido e conservado e deverá ser mostrado ao técnico encarregado de efectuar a reparação.

Instruções para instalação do forno num móvel (fig. 7)

O forno deve ser instalado sob a bancada de trabalho ou em coluna e deve ser fixado por 4 parafusos “A”. Para assegurar uma boa ventilação do forno é aconselhável colocar uma grelha de ventilação na parte superior do móvel.

Tenha cuidado ao efectuar a montagem do forno, não faça force nem tente pegar no forno pela pega do mesmo.



Inhoudstafel

Technische gegevens	Bladzijde 73
Vóór het eerste gebruik	Bladzijde 74
Bedieningspaneel	Bladzijde 75
Beschrijving van de symbolen op het bedieningspaneel	Bladzijde 76
Gebruik van het draaispit	Bladzijde 77
Gebruik van de grill	Bladzijde 78
Elektronische programmeereenheid	Bladzijde 79-80-81
Mechanische timer (120 min.)	Bladzijde 82
Verwijderen van de ovendeur	Bladzijde 82
Vervanging van de ovenlamp	Bladzijde 83
Reiniging en onderhoud van de oven	Bladzijde 84
Klantenservice	Bladzijde 84-85
Inbouw instructies	Bladzijde 85

Beste klant,

Wij danken u voor uw vertrouwen. Met uw recente aankoop van een van onze producten heeft u beslist de juiste keuze gemaakt en wij zijn er dan ook van overtuigd dat deze oven perfect aan uw verwachtingen zal voldoen en u volledige voldoening zal schenken.

Gebruik dit toestel uitsluitend zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade aan voorwerpen of mensen ingevolge gebrekkige of onjuiste installatie. De fabrikant behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan het toestel aan te brengen.

Technische gegevens

Dit toestel voldoet aan de normen inzake onderdrukking van radio-elektrische storingen.

Voedingsspanning

230V/50Hz

Binnenafmetingen

Hoogte: 360 mm

Breedte: 630 mm

Diepte: 395 mm

Inhoud: 100 liter

Vermogen van de weerstanden en elektrische componenten (kW)

Koepelweerstand	1,050 kW
Bodemweerstand	1,550 kW
Circulaire weerstand	2,500 kW
Grillweerstand	2,500 kW
Radiaalventilator met motor	0,025 kW
Reductiemotor draaispit	0,004 kW
Ovenlamp	0,025 kW
Koelventilator met motor	0,070 kW

Installatie

Het toestel mag alléén door bevoegd personeel worden geïnstalleerd. Vóór elke interventie dient u elektrische verbinding met het toestel te onderbreken. De aansluitkabel moet minstens een geleiderdoorsnede van 1,5 mm² hebben. De oven dient op een meerpolige schakelaar met contactopeningen van minstens 3 mm te worden aangesloten.

Let wel: de aarding van het toestel is wettelijk verplicht.

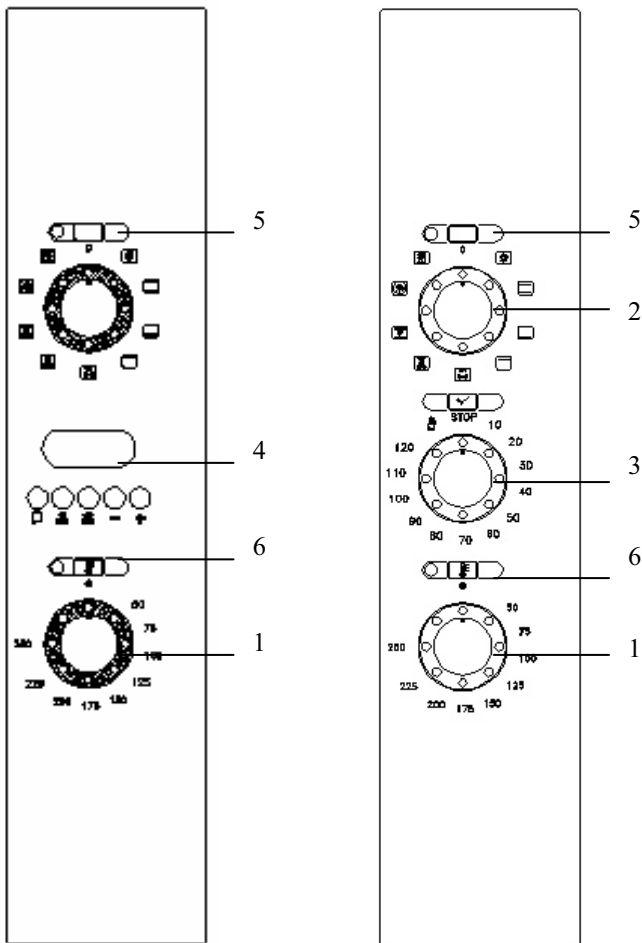
Vóór het eerste gebruik

Reinig de binnenkant van de oven met een zacht schoonmaakproduct en wat lauw water, spoel en droog af. Verwarm de oven gedurende een twintigtal minuten op maximumtemperatuur om olie, vet en fabricageresten die tijdens de werking van de oven een onaangename geur kunnen verspreiden, te elimineren. Alvorens de oven te reinigen **dient u steeds de stroomtoevoer naar het toestel te verbreken.**

Opgelet!

Houd kinderen steeds uit de buurt wanneer de oven in werking is.

N.B. het is raadzaam geen folie van tin of aluminiumfolie in de oven te brengen.



- 1- Thermostaat
- 2 Functiekiezer
- 3 Timer einde bak/braadtijd (120')
- 4 Elektronische programmeereenheid
- 5 Spannings controlelampje
- 6 Temperatuur controlelampje

Beschrijving van de symbolen op het bedieningspaneel



Ovenlamp



Koepelweerstand + bodemweerstand



Bodemweerstand



Koepelweerstand



Grillweerstand (met draaispit indien voorzien)



Grillweerstand + ventilator (met draaispit indien voorzien)



Koepelweerstand + bodemweerstand + ventilator



Circulaire weerstand met heteluchtcirculatie



Ontdooiing met luchtcirculatie

Gebruik van de oven

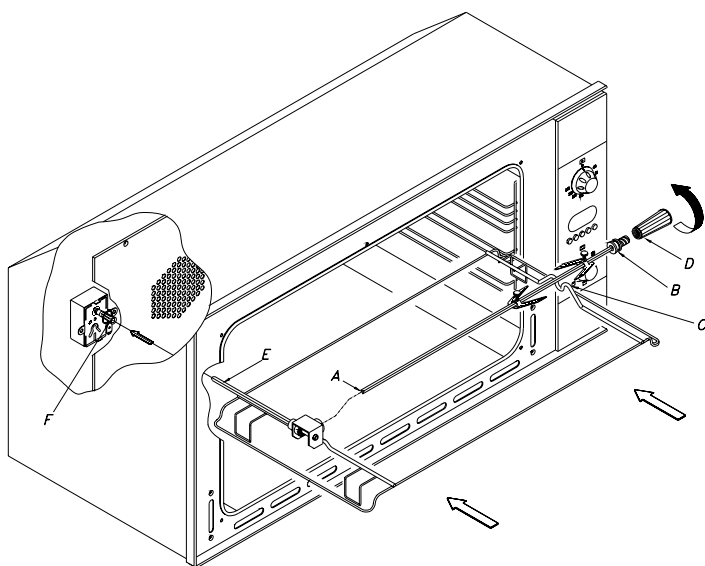
Voor optimale resultaten kunt u de oven best gedurende een tiental minuten op maximumtemperatuur voorverwarmen. Zet het eten in de oven en stel de thermostaat op de gewenste temperatuur in. Zodra de oven de

ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het gele controlelampje op het bedieningspaneel uit.

Gebruik van het draaispit Afb. 1

Steek het puntige uiteinde “A” van het draaispit in de daartoe voorziene opening en leg inkeping “B” van het spit op de steun van rooster “C”. Schroef het plastic handvat “D” tegen de wijzers van de klok in los. Schuif vervolgens het rooster in de geleiders en zorg ervoor dat staaf “E” in opening “F” past.

Plaats het rooster van het draaispit steeds op het tweede niveau (van beneden af te tellen).



Afb.1

Gebruik van de grill

Leg het te bakken/braden voedsel rechtstreeks op het rooster of steek het aan het spit.

Plaats het rooster op het hoogste niveau. Het rooster van het draaispit daarentegen dient steeds op het tweede niveau (van beneden af te tellen) geplaatst te worden.

Plaats de braadslede op het laagste niveau om vet en jus op te vangen.

OPGELET: TIJDENS HET GRILLEN WORDEN DE ONDERDELEN BINNEN BEREIK ERG HEET. HOUD KINDEREN DUS STEEDS UIT DE BUURT VAN DE OVEN!

Opmerking:

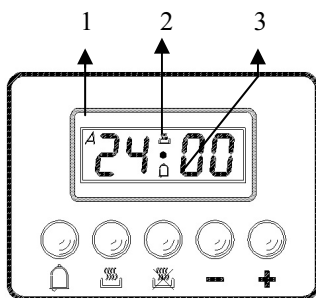
Bedek of omwikkel het eten op het rooster nooit met aluminiumfolie. Onder het grillelement kan het folie inderdaad vlamvatten en de sterke hitte die daardoor ontstaat, beschadigt het grillelement.

Bakken/braden met hete lucht

De lucht die door de ventilator aan het circuleren wordt gebracht, laat toe verschillende gerechten te bereiden (vis, vlees, enz.) zonder dat daarbij enige geur vrijkomt.

Een ventilator tegen de achterwand van de oven zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte afkomstig van het verwarmingselement. De temperatuur ligt tussen 50° en 250°C.

Functieomschrijving van de toetsten van de elektronische programmeereenheid



- “  ” Timer
- “  ” Bak/braadtijd (automatische modus)
- “  ” Einde bak/braadtijd
- “  ” Verhoging van de waarden van de verschillende programma's
- “  ” Verlaging van de waarden van de verschillende programma's

- “ **1** ” Automatisch programma
- “ **2** ” Duur en manuele modus
- “ **3** ” Minutencontrole

Instellingen

Druk op een functietoets en voer met behulp van de “plus”/“min”-toetsen de gewenste bak/braadtijd in. Dit kan sneller door de gewenste toets ingedrukt te houden. Druk eventjes op de functietoets en laat onmiddellijk weer los. De gekozen functie verschijnt op de display en blijft gedurende 5 seconden te zien. In die tijd kunt u (met één hand) de instellingen doen. 5 seconden nadat u de functietoets heeft losgelaten of de instellingen heeft gedaan, verschijnt het uur (klok) opnieuw op de display. Het ingevoerde programma gaat onmiddellijk van start. Tijdens het programmeren hoort u een geluidssignaal.

Instellen van de tijd (klok)

Selecteer de klokfunctie door tegelijk op de “Bak/braadtijd”-toets en de “Einde Baktijd”-toets te drukken en stel de klok in met de “plus”/“min”-toetsen. Alle tot dan toe in het geheugen opgeslagen programma's worden gewist.

Manuele modus

Druk tegelijk op de -toets en de -toets (het “AUTO”-symbool verdwijnt) en het “Kookpan”-symbool licht op.

Alle in het geheugen opgeslagen programma's worden gewist.

Halfautomatisch bakken/braden en Bak/braadtijd

Druk op de “Bak/braadtijd”-toets en stel met behulp van de “plus”-toets en de “min”-toets de tijd in. Er verschijnt een “Kookpan”-symbool.

Wanneer de tijdschakelaar het einde van de bak/braadtijd aangeeft, verdwijnt teller en “Kookpan”-symbool van de display.

Het geluidssignaal treedt in werking en het “A”-symbool knippert.

Halfautomatisch bakken/braden en Einde bak/braadtijd

Druk op de “Einde bak/braadtijd”-toets en stel met de “plus”-toets en de “min”-toets de gewenste tijd in. Het “A”-symbool en het “Kookpan”-symbool verschijnen op de display.

Wanneer de klok het einde van de bak/braadtijd aangeeft, verdwijnt het “Kookpan”-symbool van de display.

Het geluidssignaal treedt in werking het “A”-symbool knippert.

Volautomatisch bakken/braden

Druk op de “Bak/braadtijd”-toets en stel met behulp van de “plus”-toets en “min”-toets de gewenste tijd in. Het “A”-symbool verschijnt op de display.

Het “Kookpan”-symbool licht op.

Selecteer de “Einde Bak/braadtijd”-functie en de minimuminsteltijd verschijnt. Stel met behulp van de “plus”-toets en de “min”-toets de gewenste tijd in.

Het “Kookpan”-symbool verdwijnt van de display.

Het “Kookpan”-symbool verschijnt opnieuw zodra de door de klok aangegeven tijd met de berekende bak/braadtijd samenvalt.

Zodra het automatische programma werd ingesteld begint het “A”-symbool te knipperen. Als het geluidssignaal in werking treedt, verdwijnt het “Kookpan”-symbool van de display.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal blijft gedurende 7 minuten werken, vanaf het ogenblik dat de minuten-controlecyclus of het bak/braadprogramma werd voltooid.

Druk op een willekeurige functietoets om het signaal uit te schakelen.

Minutencontrole

Druk op de “Minutencontrole”-toets en stel met de “plus”-toets en de “min”-toets de gewenste tijd in. Terwijl de ingestelde tijd loopt, brandt het “Bel”-symbool.

Na verloop van de ingestelde tijd treedt het geluidssignaal in werking.

Opstarten van een programma en controle

Een ingesteld programma wordt slechts uitgevoerd wanneer er eveneens een gewenste tijd werd ingesteld. De overige tijdsinstellingen kunnen te allen tijde gecontroleerd worden door de overeenkomstige functie te selecteren.

Foute instelling

Er werd niet correct ingesteld wanneer de tijd die door de klok wordt aangegeven zich tussen het begin en het einde van de Bak/braadtijd situeert.

Een geluidssignaal en het knipperende “Auto”-symbool geven aan dat er een fout is.

Men kan deze instelling verbeteren door opnieuw het begin of het einde van de bak/braadtijd in te stellen.

Wissen van een programma

Men kan een programma wissen door de manuele modus te selecteren.

Een programma dat is afgelopen, wordt automatisch geannuleerd.

Mechanische timer (120 min.)

Deze dient om de oven gedurende de ingestelde bak/braadtijd te laten werken.

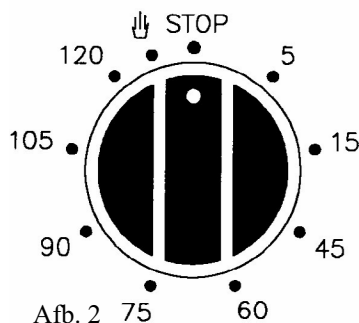
1) WERKING

Nadat u de thermostaatknop in de gewenste stand heeft gezet, draait u de timerknop met de wijzers van de klok mee in de gewenste stand (max. 120 minuten).

Wanneer de knop op “0” springt, verwittigt een geluidssignaal u ervan dat de oven automatisch werd uitgeschakeld.

2) MANUELE MODUS

Bedraagt de bak/braadtijd meer dan 2 uur of wil u de oven in manuele modus gebruiken, zet de timerknop dan op “” (afb. 2).



Afb. 2

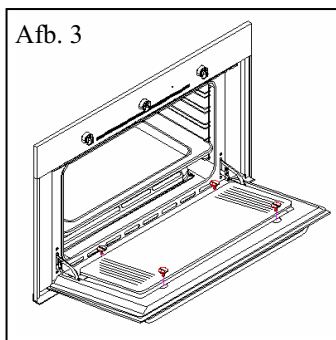
Demontage van de ovendeur

Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u de deur demonteren (afb. 3). De ovens hebben twee verschillende soorten scharnieren die onderling verwisseld kunnen worden:

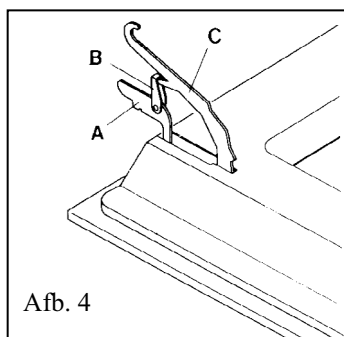
- Scharnieren met beweegbare vergrendeling (afb. 4)

De scharnieren A zijn voorzien van twee beweegbare vergrendelingen B die, wanneer ze vastgemaakt zijn op de plaats C van de scharnieren, de ovendeur wanneer die helemaal open staat, in die stand blokkeren. Hierna dient u de ovendeur op te tillen en naar buiten te halen; hiertoe pakt u de deur bij de scharnieren aan beide kanten vast. Om de deur weer op zijn plaats te monteren, dient u de scharnieren eerst in de speciaal daarvoor bestemde kanaaltjes te steken.

Tenslotte mag u niet vergeten voordat u de deur dicht doet, de twee beweegbare vergrendelingen B die ertoe gediend hebben de twee scharnieren vast te haken, los te halen



Afb. 3



Afb. 4

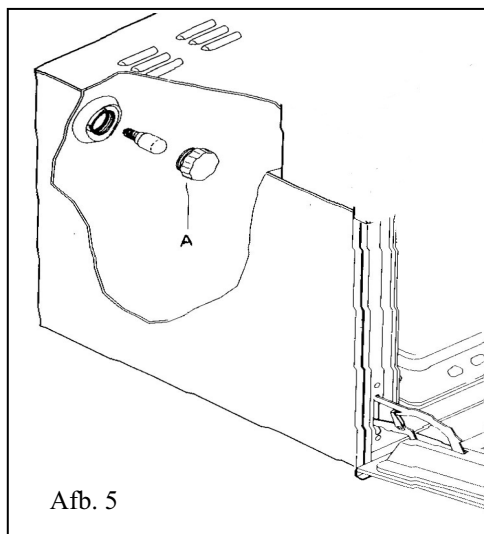
Scharnieren met verplaatsbare ruitertjes

De scharnieren A zijn voorzien van twee verplaatsbare ruitertjes B. Maak ze vast aan de sectoren C om de deur te blokkeren als deze volledig openstaat. Licht vervolgens de deur op en trek ze naar u toe. Om dit te doen neemt u de deur met beide handen aan de zijkanten ter hoogte van de scharnieren vast. Om de deur opnieuw te monteren schuift u eerst de scharnieren over hun geleiders. Vergeet niet de twee verplaatsbare ruitertjes B, die u heeft gebruikt om de twee scharnieren vast te maken, los te maken alvorens u de ovendeur sluit.

Vervanging van de ovenlamp (Afb. 5)

OPGELET: Onderbreek eerst de stroomtoevoer naar de oven!

Om de ovenlamp "B" te vervangen, gaat u als volgt te werk:
Schroef de beschermdop "A" los door tegen de wijzers van de klok in te draaien. Draai de lamp los en vervang ze door een nieuwe. Schroef vervolgens de beschermdop "A" opnieuw vast (Afb. 5).



Reiniging en onderhoud van de oven

Belangrijk: Alvorens over te gaan tot de reiniging van uw oven dient u de stroomtoevoer naar het toestel te verbreken of de hoofdschakelaar van de elektrische installatie uit te schakelen.

De roestvrijstalen en geëmailleerde onderdelen blijven er als nieuw uitzien op voorwaarde dat u ze reinigt met water of met speciale producten en ze vervolgens zorgvuldig afdroogt.

Gebruik geen producten die chloor of chlooroplossingen, bijtende soda, schurende schoonmaakmiddelen, mierenzuur of azijn bevatten of producten die krassen veroorzaken of dof maken.

De verschillende soorten vlekken die in de oven kunnen voorkomen (saus, suiker, eiwit en vet) zijn te wijten aan gebraden vlees dat tijdens het braden is beginnen spatten omwille van een te hoge temperatuur of aan eten dat over de schotel is gelopen omdat deze te klein was of omdat met het rijzen van het eten niet voldoende rekening werd gehouden. Beide ongemakken kan men vermijden door schotels met een hoge rand of de bijgeleverde braadslede te gebruiken. Eventuele vlekken op het onderste gedeelte van de oven kunt u best verwijderen wanneer deze nog lauw is. Hoe langer u wacht, hoe moeilijker het wordt om vlekken te verwijderen.

Wanneer de oven nog lauw is, raden wij u aan onderin de oven een doek met wat ammoniak (enkele druppels volstaan) te leggen. Sluit de ovendeur en wacht een tiental minuten. Wrijf vervolgens schoon.

Klantenservice

Wanneer de oven niet naar behoren werkt, kunt u best:

- NAKIJKEN OF HET TOESTEL WEL GOED IS AANGESLOTEN.
DE PROGRAMMERING VAN DE ELEKTRONISCHE
PROGRAMMEEREENHEID NAKIJKEN.

Vindt u de oorzaak van de slechte werking niet, schakel dan het toestel uit, wijzig er niets aan en bel de klantenservice met vermelding van het ovenmodel dat u vindt op het typeplaatje met de technische gegevens onderaan op de voorzijde van de oven.

Deze oven wordt geleverd met 1 jaar waarborg vanaf de aankoopdatum. Tijdens deze periode is de interventie van de KLANTENSERVICE gratis, uitgezonderd een vaste vergoeding per oproep. De waarborgbon dient zorgvuldig te worden ingevuld. Bewaar hem en toon hem aan de technicus belast met de herstelling.

Aanwijzingen voor het inbouwen van de oven (Afb. 6)

De oven kan met 4 schroeven onder het werkblad of in een kolomkast geïnstalleerd worden. Neem zorgvuldig de op figuur 6 aangegeven afmetingen in acht.

