DMFPS901

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

CE

I

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

D

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

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Table of Contents

Technical specifications	Page	1
Preparing the oven	Page	1
Control panel	Page	2
Description of control panel symbols	Page	3
Using the spit	Page	4
Using the grill	Page	4
Electronic programmer	Pages	5-6
120’ mechanical programmer	Page	7
Cleaning the removable glass panel	Page	7
Removing the oven door	Page	7
Replacing the bulb	Page	8
Cleaning and maintenance	Page	9
Technical support	Page	9
Instructions for building in	Page	10
Fitting Shelves	Page	11

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
AC 230….240V 50Hz

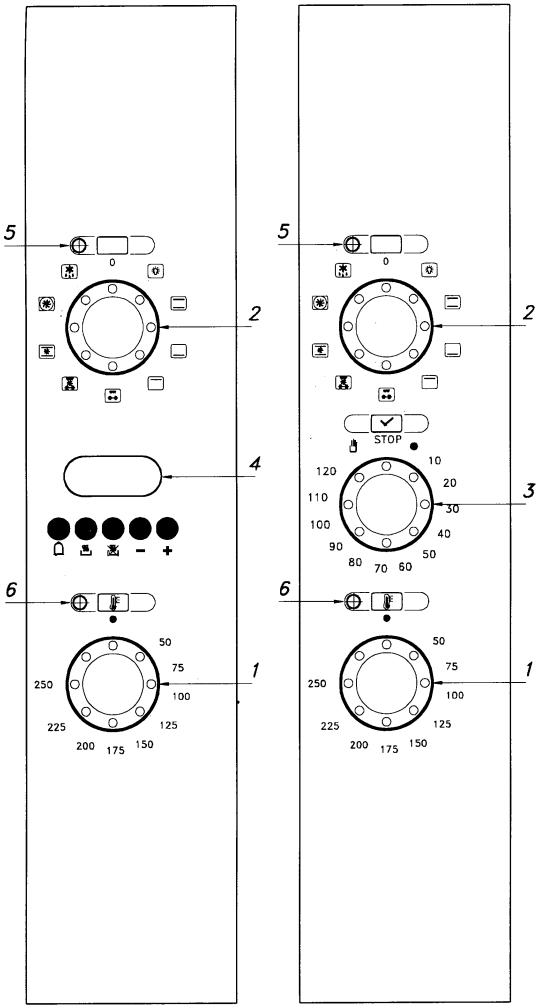
Internal dimensions

Height	360mm
Width	630mm
Depth	395mm
Working volume	90 litres

Absorption of heating elements (kW)	**230V**	**240V**
Upeer heating element	1.050 kW	– 1.145
Lower heating element	1.550 kW	– 1.690
Circular heating element	2.500 kW	– 2.725
Grill heating element	2.500 kW	– 2.725
Radial fan	0.025 kW	– 0.037
Spit gearmotor	0.004 kW	– 0.0045
Oven light	0.025 kW	– 0.054
Cooling fan	0.070 kW	– 0.076

Installation
Installation must be carried out by qualified personnel only. All work must be performed with the appliance disconnected. The connection cable must have a minimum section of 1.5mm. The oven must be connected to a multi-pole switch with contact opening of at least 3mm.
Caution: the appliance must be earthed in accordance with legal regulations.
This oven must be connected to the supply in accordance with the Australian Wiring Rules and means of disconnection also provided in accordance with the said rules.

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!
Young children and infirm persons should not be left unsupervised in the vicinity of the oven. Young children should be supervised to ensure they do not play with the oven.
Warning: accessible parts will become hot when in use.
To avoid burns and scalds, children should be kept away.



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: Two oven lights for added convenience.

Traditional Bake: Both the upper and lower elements come on. The temperature range must be set between 50°C and 250°C.
The oven must be preheated before cooking. Ideal for roasts or for fruit cakes.

Classic Bake: Only the lower element comes on.
The temperature range must between 50°C e 250°C.
The oven must be preheated before cooking. Ideal for food requiring browning on the bottom and less intense heat on the top.

High Bake: Only the upper element is used.
The temperature rance must be set between 50°C and 250°C.
The oven must be preheated before cooking. Ideal for cooking crisp golcen brown pastries and pizzas or for finishing off dishes with a cheese topping.

Rotisserie: Traditional "spit roast" rotisserie cooking.
Can also be used for closed door grilling with the rotisserie attachment removed.
Ideal for cooking chickens or spit roasts.
The oven door should be kept closed.

Fan grill: Both the grill and the fan come on. Most of the cooking is done by grilling and the hot air is circulated around the oven. The oven door should be kept closed. Please preheat the oven for approximately 5 minutes before using.

Mult-function: The upper elements and the fan come on, the heat from the elements being dispersed by the fan. The temperature range can be set between 50°C and 250°C.
Ideal for large bulky quantities of food that require even cooking for example roast turkey and large roasts.

Fan Forced: True fan forced cooking using both the fan and fan element. The oven does not require preheating. This function will be the one most used - it is possible to cook several different types of foods together without minglinig the flavours. Ideal for foods require a well cooked or crispy outside and a moist or rare inside, for example lasagne or medium to rare roast beef, roast medium lamb, a whole fish or baking pies.
Ideal for batch baking and foods that require a well cooked outside anda moist or rare inside for example lasagne or medium to rare roast beef or pies.

To change from normal "traditional oven" cooking to a fan forced cooking, a general "rule of thumo" would be to reduce the "traditional oven" temperature given by 20°C - 30°C . Please checl your baking more frequently, as you may find that the cooking times can also be reduced.

Defrost: Only the oven fan is used - the thermostat should be set at 0°C.
Ideal for the quick thawing of frozen foods. Thawing times will vary according to the quantity and type of food to be defrosted but as rough guide 1 kg will take approximately 1 hour.

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 the set temperature, the yellow light on the control panel will go out. During use, the oven becomes hot.
Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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).

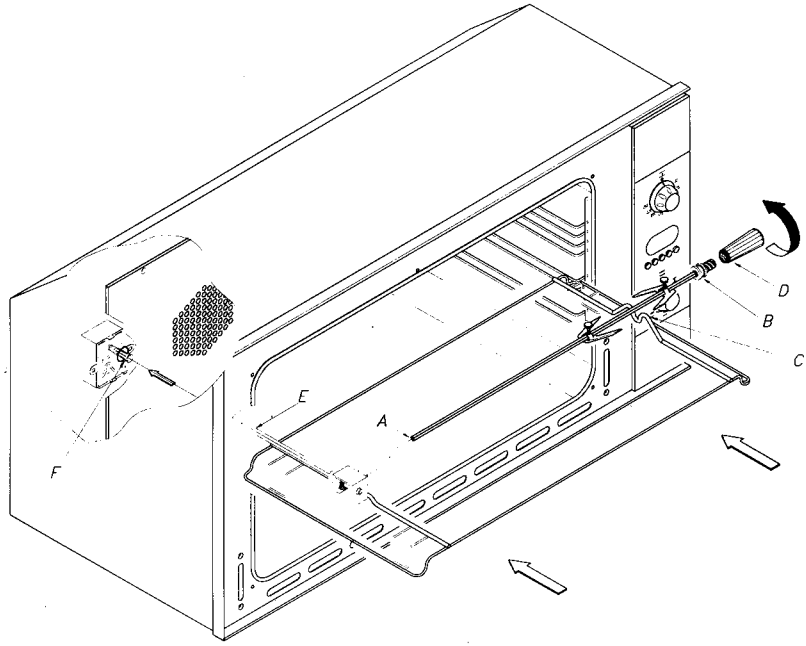


Fig. 1

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.
"THE OVEN DOOR MUST BE KEPT CLOSED WHENEVER GRILL OR VENTILATED GRILL FUNCTION IS SELECTED."

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

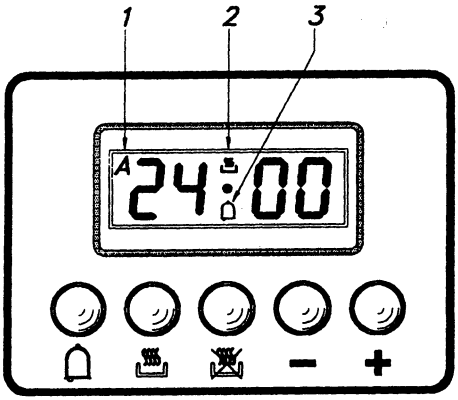


Fig. 2

- Timer
- Cooking time with automatic operation
- End of cooking time
- Moves back one number in all programs
- Moves forward one number in all programs
- 1 Automatic program
- 2 Duration and manual mode
- 3 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. 2).

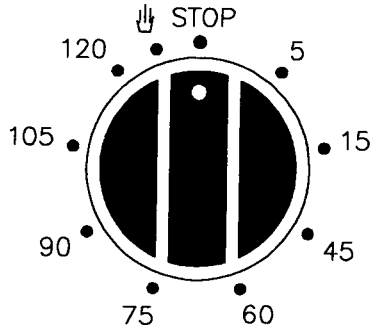


Fig. 2

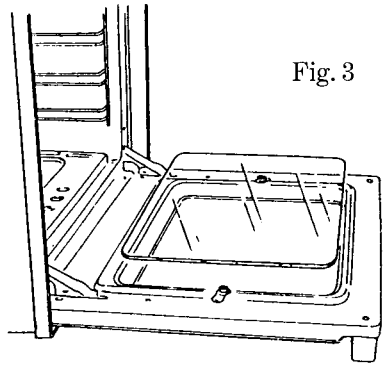


Fig. 3

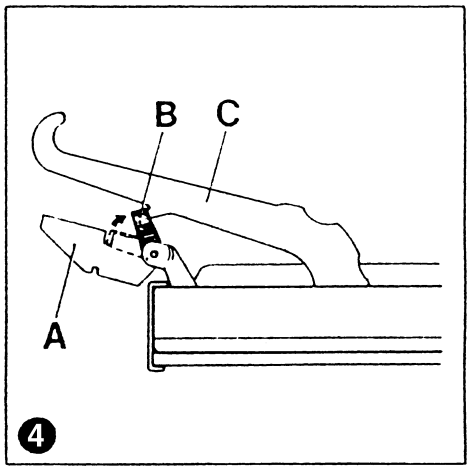
Oven door

Clean the oven door using non-abrasive products.
The glass panel can be easily removed and cleaned by unscrewing the two screws at the side (fig. 3).

REMOVING OVEN DOOR

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

Hinge with mobile U-bolts (Fig. 4)
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.



REPLACING THE BULB (Fig. 5)

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. 5).

Warning: to avoid the possibility of electric shock ensure the oven is switched off before replacing the lamp.

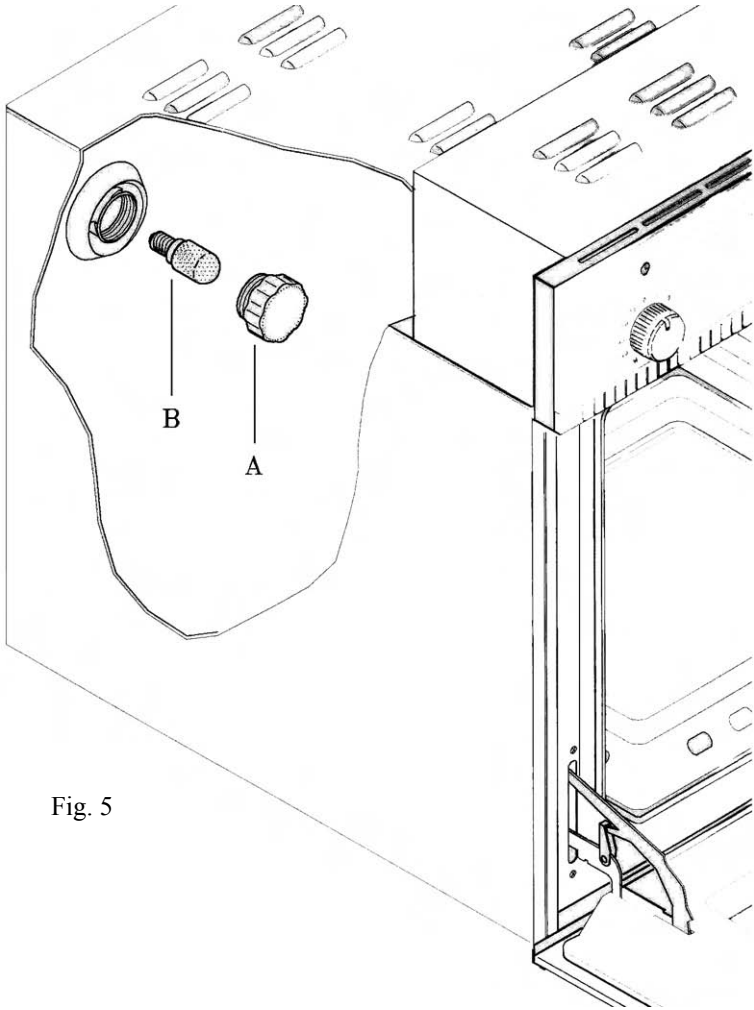


Fig. 5

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.

Note: a steam cleaner is not to be used to clean the oven.

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.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similary qualified person in order to avoid a hazard.

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.

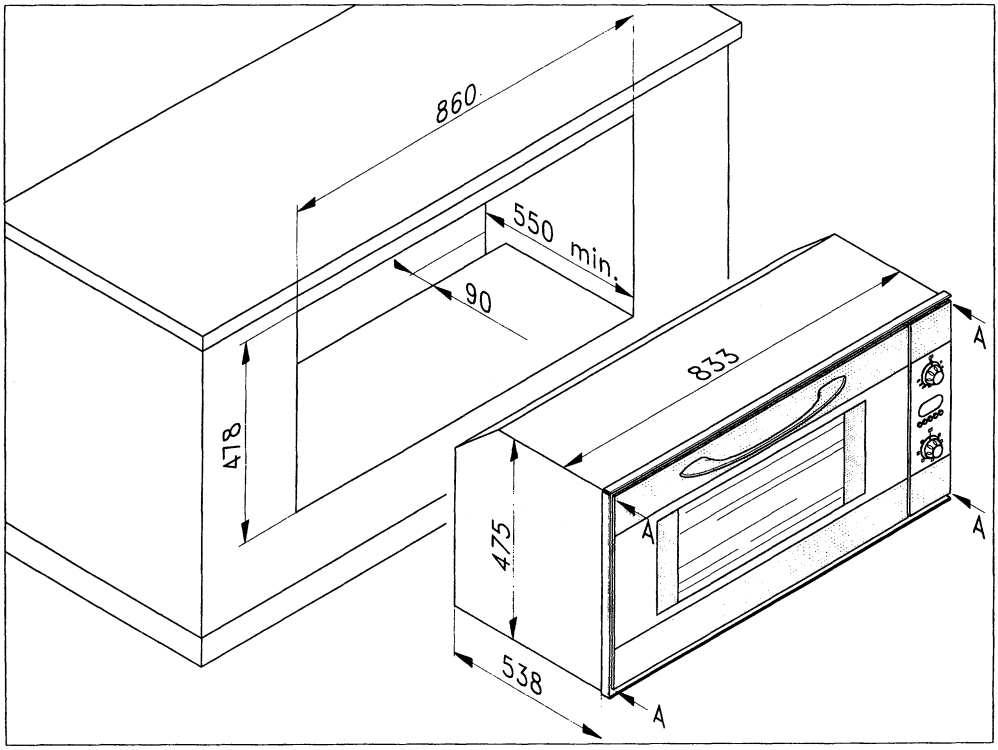


Fig. 7

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.

Fitting shelves

Clip wire racks to sides of oven walls (Fig. 7a)

Slide shelves and trays on the guides as shown (Fig. 7b)

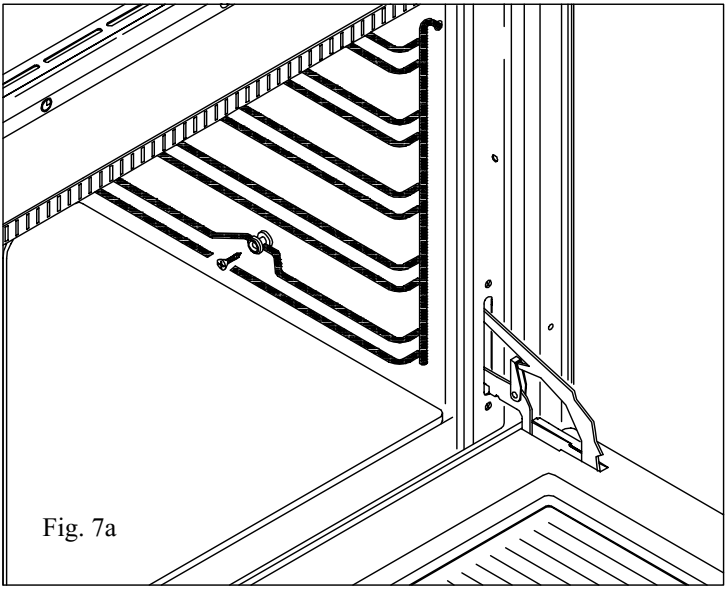


Fig. 7a

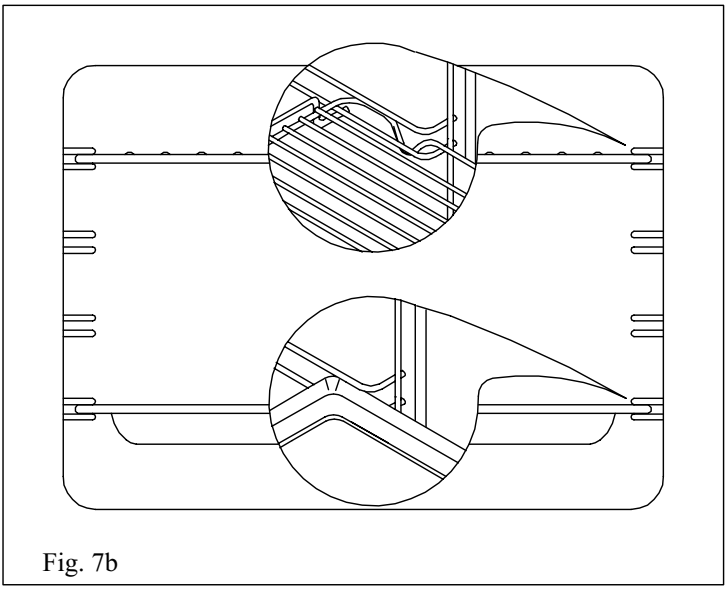


Fig. 7b

Inhalt

Technische Daten	Seite	15
Vorbereitung des Backofens	Seite	15
Schalterblende	Seite	16
Beschreibung d. Symbole auf der Schalterblende	Seite	17
Benutzung des Spießes	Siete	18
Ratschläge zur Benutzung des Grills	Seite	18
Elektronischer Programmierer	Sieten	19-20
Mechanischer Programmierer 120’	Siete	21
Reinigung der abnehmbaren Glassscheibe	Siete	21
Abmontieren der Backofentür	Siete	21
Austauschen der Glühbirne	Siete	22
Reinigung und Instandhaltung des Backofens	Siete	23
Kundendienst	Siete	23
Anweisungen zum Einbau in Küchenmöbel	Siete	24
Einbau der Böden	Siete	25

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 übernimt 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
AC 230...240 V 50 Hz

Innenmaße

Höhe:	360 mm
Breite:	630 mm
Tiefe:	395 mm
Nutzbares Volumen:	90 Liter

Leistung (KW)	230V	240V
Oberhitzewiderstand:	1.050 kW	1.145
Unterhitzewiderstand:	1.550 kW	1.690
Umluftwiderstand:	2.500 kW	2.725
Grillwiderstand:	2.500 kW	2.725
Radialgebläse mit Motor:	0.025 kW	0.037
Untersetzgetriebe Spieß :	0.004 kW	0.0045
Ofenbeleuchtung:	0.015 kW	0.054
Kühlgebläse mit Motor:	0.070 kW	0.076

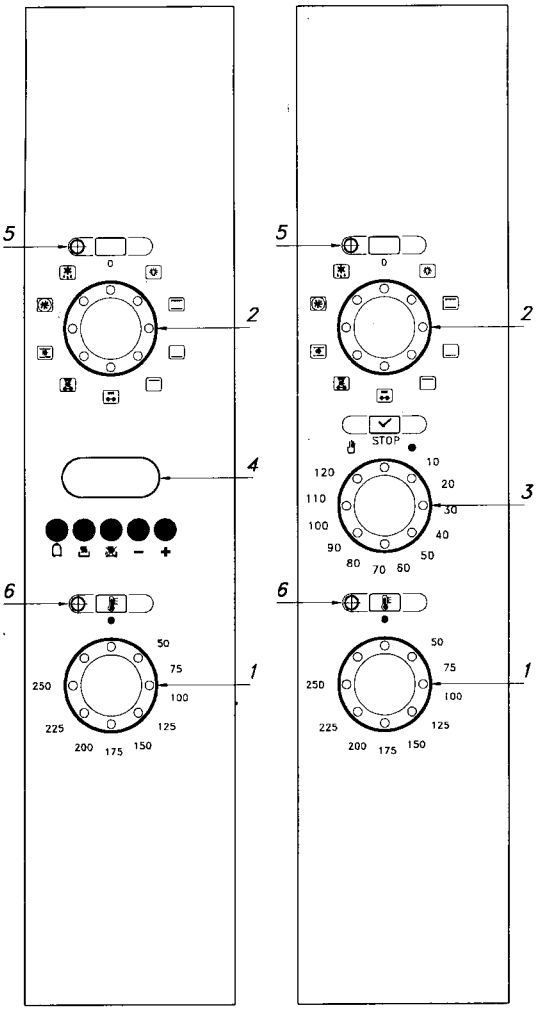
Installierung
WICHTIG: Das Gerät muß genau nach den Anweisungen der Herstellerfirma und ausschließlich von Fachpersonal installiert werden. Alle Handgriffe müssen vor Anschluß an das Stromnetz durchgeführt werden. Der Ofen muß mit einem mindestens 1,5 mm dicken Kabel angeschlossen werden und einen normgerecheten Omnipolarschalter haben, dessen Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen muß.
Achtung: Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.

Dieser Herd muss nach der Australischen Gesetzgebung für elektroanlagen an die Stromversorgung angeschlossen und mit Abtrennvorrichtungen in Übereinstimmung mit der genannten Gesetzgebung ausgestattet sein.

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: Kleinkinder und Personen mit Handicap dürfen ohne Aufsicht nicht in Herdnähe verweilen.
Kleinkinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Herd spielen.

Wichtiger Hinweis: Zugängliche Teile werden während des Betrieb des Herdes heiß.
Kinder fern vom Gerät halten, um Verbrennungen zu vermeiden.



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

Beschreibung der Symbole auf der Schaltblende.

Ofenbeleuchtung: Zwei Ofenlichter für besseren Komfort.

Traditionelles Kochen: Sowohl das untere als auch das obere Element setzen sich in Betrieb. Die Temperatur muss zwischen 50°C und 250°C eingestellt werden. Der Ofen muss vor dem Kochen vorgeheizt werden. Ideal für Braten oder Obstkuchen.

Klassisches Kochen: Nur das untere Element setzt sich in Betrieb.
Die Temperatur muss zwischen 50°C und 250°C eingestellt werden.
Der Ofen muss vor dem Kochen vorgeheizt werden. Ideal für Speisen, die man unten anbraten muss und oben weniger Wärme verlangen.

Kochen von oben: Nur das obere Element setzt sich in Betrieb.
Die Temperatur muss zwischen 50°C und 250°C eingestellt werden.
Der Ofen muss vor dem Kochen vorgeheizt werden. Ideal für knusprige und gratinierte Speisen wie Nudeln und Pizza, oder zum Überbacken von Gerichten mit Käse..

Bratspieß: Für traditionelle Braten auf dem Spieß.
Kann mit geschlossener Ofentür und nach Entfernung des Bratspießanschlusses auch zum Grillen verwendet werden.
Ideal für Hähnchen oder Braten.
Die Ofentür geschlossen halten.

Umluftgrill: Sowohl der Grill als auch die Umluft setzen sich in Betrieb. Der größte Teil des Kochens erfolgt mit dem Grill und der warmen Luft, die im Ofen zirkuliert. Die Ofentür muss geschlossen bleiben. Heizen Sie den Ofen vor Gebrauch ca. 5 Minuten lang vor.

Multifunktion: Die oberen Elemente und das Laufrad setzen sich in Betrieb; die von den Elementen erzeugte Wärme wird vom Laufrad verteilt.
Die Temperatur kann zwischen 50°C und 250°C eingestellt werden. Ideal für große Mengen, die ein gleichmäßiges Kochen benötigen, wie zum Beispiel Truthahnbraten und große Braten.

Umluft: Kochen mit Umluft dank dem Laufrad und dem Laufradelement. Kein Vorheizen des Ofens notwendig. Das ist die am meisten benützte Funktion – mit ihr können mehrere Speisen gleichzeitig gekocht werden, ohne dass sich ihr Geschmack mischt; ideal für Speisen, die außen knusprig und gut gekocht, innen weich und nicht zu stark gekocht sein müssen, wie zum Beispiel Lasagne, oder Roastbeef mittel oder englisch gekocht, Lamm mittel gekocht, ganzer Fisch oder Torten.
Ideal für Speisen, die außen gut gekocht, innen weich und wenig gekocht sein müssen, wie zum Beispiel Lasagne, oder Roastbeef mittel oder englisch gekocht, oder Kuchen.

Um vom normalen Kochen mit “traditionellem Ofen” auf das Kochen mit Umluft überzugehen, sollte die Temperatur des “traditionellen Ofens” um 20-30°C reduziert werden. Wir empfehlen, die Speisen häufiger zu kontrollieren, da kürzere Kochzeiten notwendig sein könnten.

Auftauen: Nur das Laufrad setzt sich in Betrieb – Der Thermostat muss auf 0°C eingestellt werden.
Ideal für ein schnelles Auftauen tiefgekühlter Speisen. Die Auftauzeiten hängen von der Menge und vom Typ der Speisen ab, gewöhnlich wird für ein Kilo eine Zeit von ca. 1 Stunde benötigt.

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 gewunschte Temperatur einstellen. Wenn der Backofen diese Temperatur erreicht hat, schaltet sich das gelbe Kontrollicht auf der Schaltblende aus. Der Herd wird während des Gebrauchs heiß. Die Heizelemente im Herd nicht berühren.

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.

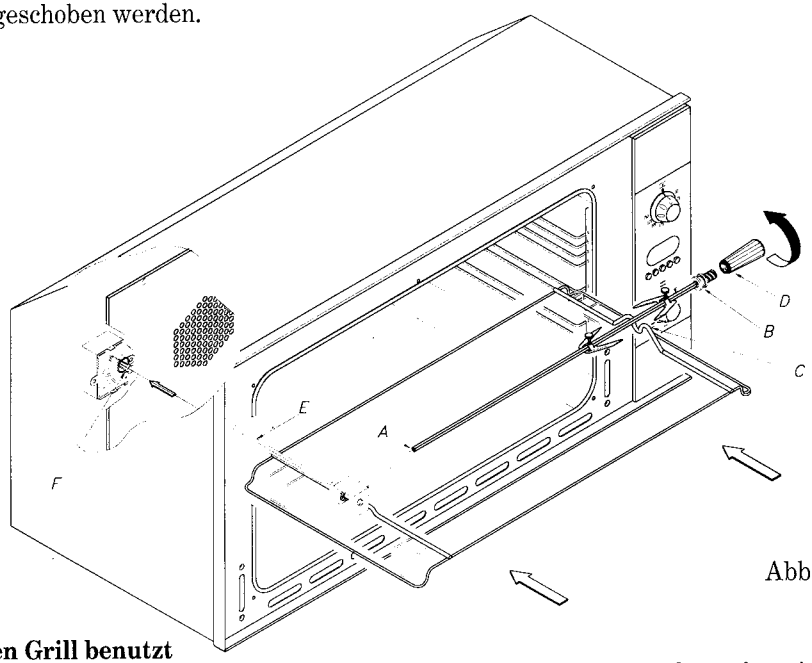


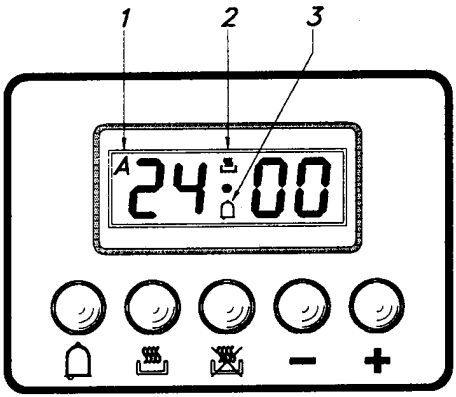
Abb. 1

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, WESHALB MAN KINDER VOM OFEN FERNHALTEN SOLLTE.
"WAHREND DER GRILL ODER HEISSLUFTEGRILL FUNKTIONIERT, SOUTE DIE BACKOFENTUR GESCHLOSSEN SEIN".

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



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

1 Automatisches Programm

2 Dauer und Funktionsweise Handbetrieb

3 Minutenkontrolle

Einstellungen
Nachdem man die Funktionstaste gedrückt hat, kann man die gewünschte Dauer mit Hilfe der Taten +/- 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

Idem man gleichzeitig auf Tasten und drückt (wobei das Auto-Symbol gelöscht wird) leuchtet ein Kochtopf-Symbol auf.
Jedes andere, verher eingestellte Programm wird gelöscht.

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-Drehschalter die gewünschte Temperatur eingestellt hat, , dreht man den Drehschalter der Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeitspanne (max. 120 Minuten).
   Wenn die Uhr wieder Position "0" erreicht 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. 2)

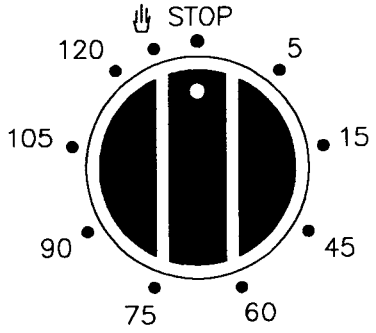


Abb. 2

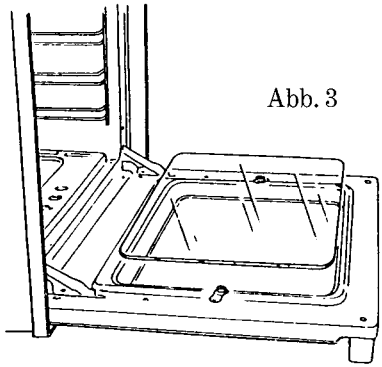


Abb. 3

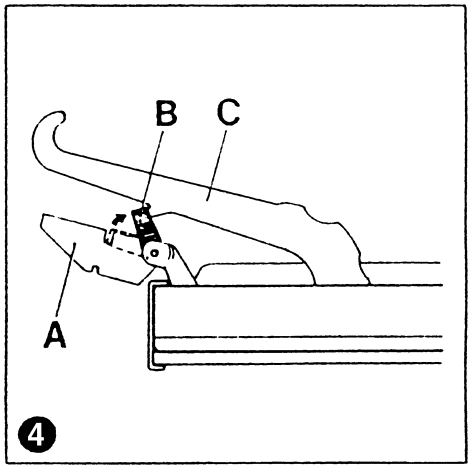
Backofentür

Die Backofentür ohne Scheuermittel reinigen. Die Glasscheibe der Backofentür kann leicht abgenommen und so bequem gereinigt werden, indem man die zwei seitlichen Schrauben abschraubt. Abb.3

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. 4), 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.



AUSTAUSCHEN DER GLÜHBIRNE (Abb. 5)

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. 5) aufsetzen.
Wichtiger Hinweis: vor dem Auswechseln der Lampe prüfen, dass der Herd von der Stromversorgung abgetrennt ist, um Stromschläge zu vermeiden.

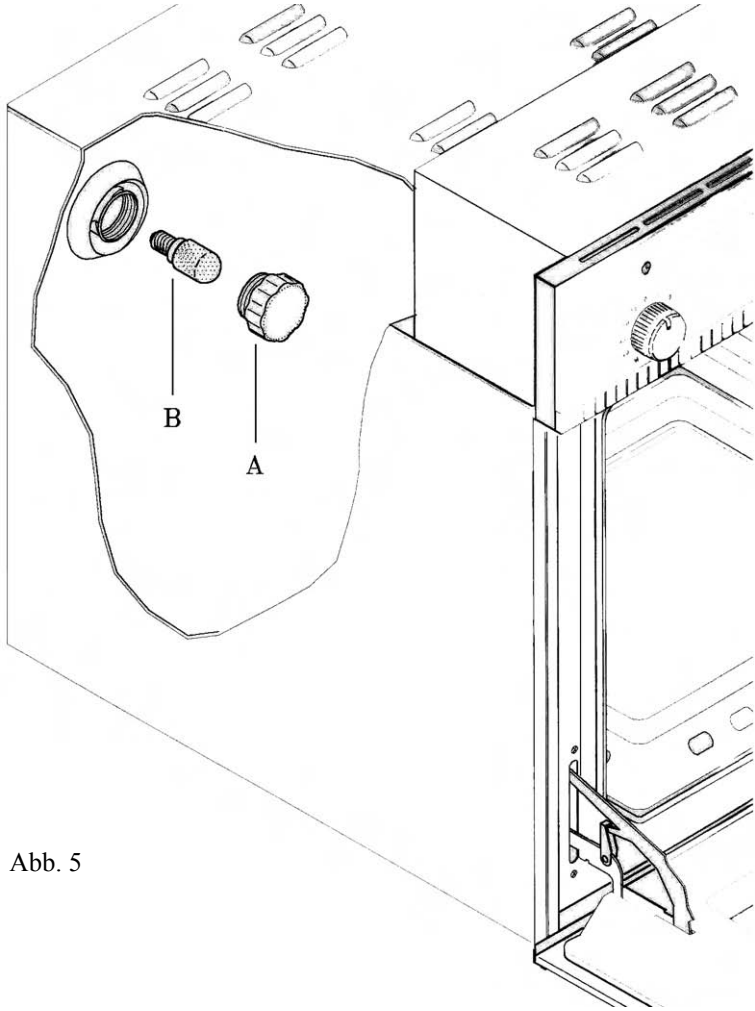


Abb. 5

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 trockenzuwischen.
Bitte bemerken: keine Dampfgeräte zur Reinigung des Herdes benutzen.

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.

Ein beschädigtes Stromkabel muss von der Herstellerfirma oder dem autorisierten Kundendienst oder von Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Anweisungen zur Installierung des Backofens im Küchenmöbel Abb. 6
Der Backofen kann unter der Arbeitsplatte eingebaut oder mit 4 Schrauben in einer Säule untergebracht werden. Genau die aus Abb.6 zu entnehmenden Anweisungen befolgen.

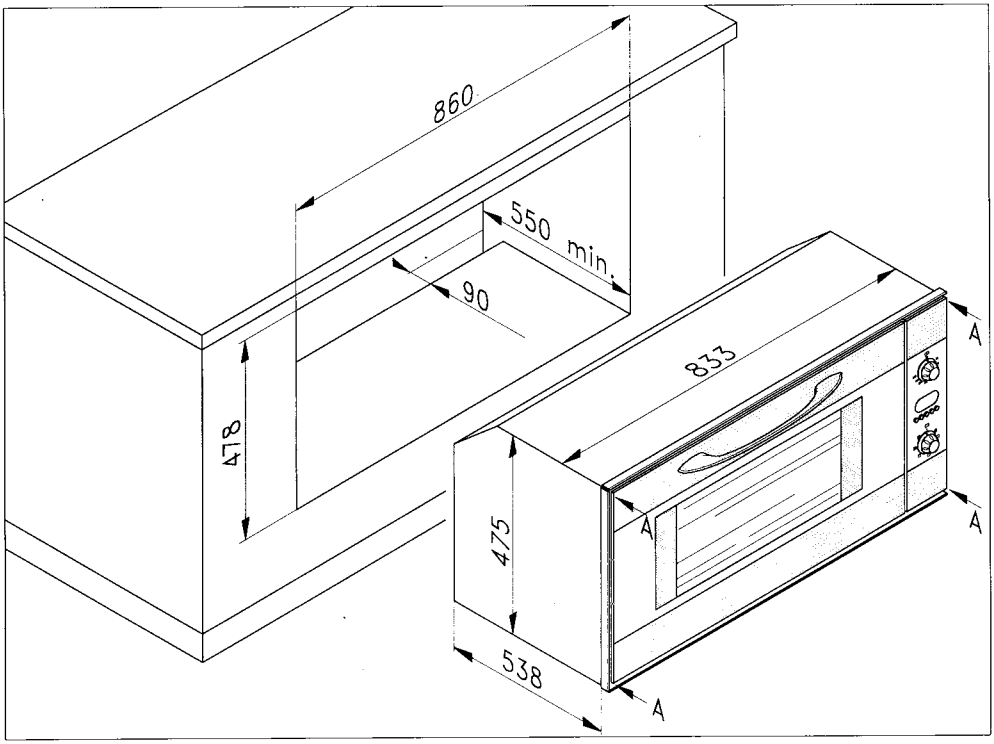


Abb. 6

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 Klebestoffe, 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.

Einbau der Böden

Die Gitter an den Seitenwänden des Herdes einhängen (Abb. 7a).
Die Böden und Blecher wie gezeigt in die Führungen stecken (Abb. 7b).

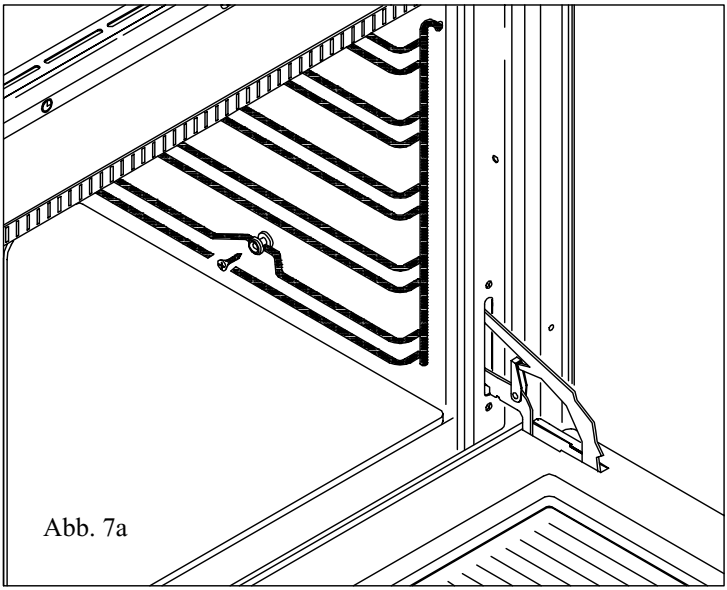


Abb. 7a

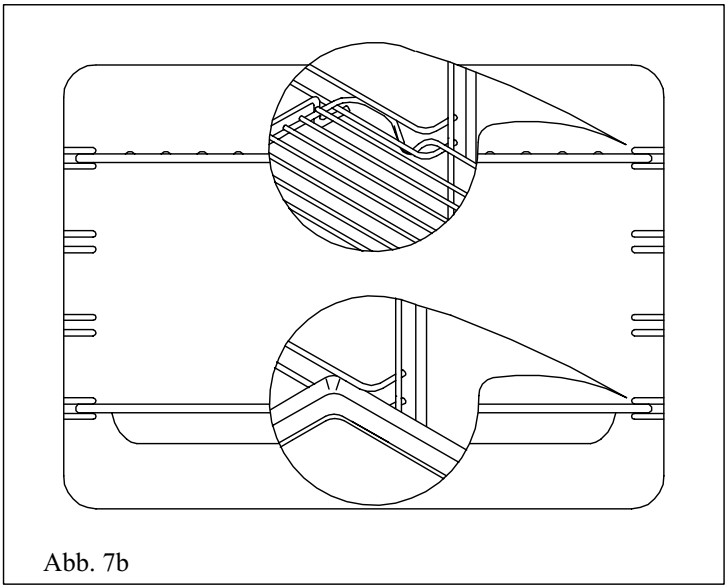


Abb. 7b

Index

Données techniques	Page	29
Préparation du four	Page	29
Tableau des commandes	Page	30
Description des symboles du tableau	Page	31
Utilisation du tournebroche	Page	32
Conseils pour l'utilisation du gril	Page	32
Programmateur électronique	Pages	33-34
Programmateur mécanique 120'	Page	35
Nettoyage du verre interne amovible	Page	35
Démontage de la porte du four	Page	35
Changement de l'ampoule	Page	36
Nettoyage et entretien du four		
Service après-vente	Page	37
Indications pour l'installation dans le meuble	Page	38
Introduction des plans de cuisson	Page	39

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

AC 230...240V 50Hz

Dimensions internes du four

Hauteur	360 mm
Largeur	630 mm
Profondeur	395 mm
Volume utile	90 litres

Absorption des résistances (kW)

Résistance supérieure	1.050 kW
Résistance inférieure	1.550 kW
Résistance circulaire	2.500 kW
Résistance gril	2.500 kW
Motoventilateur radial	0.025 kW
Motoréducteur tournebroche	0.004 kW
Ampoule du four	0.015 kW
Motoventilateur refroid.	0.070 kW

Installation

L'appareil ne doit être installé que par du personnel qualifié. Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une intervention quelconque. Le câble de branchement doit avoir une section minimum de 1,5 mm. Le four doit être branché à un interrupteur multipolaire avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Attention: la mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Ce four doit être branché à l'alimentation électrique selon la Législation Australienne sur les installations electriques et doit être muni de systèmes de débranchement conformément à cette législation.

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.

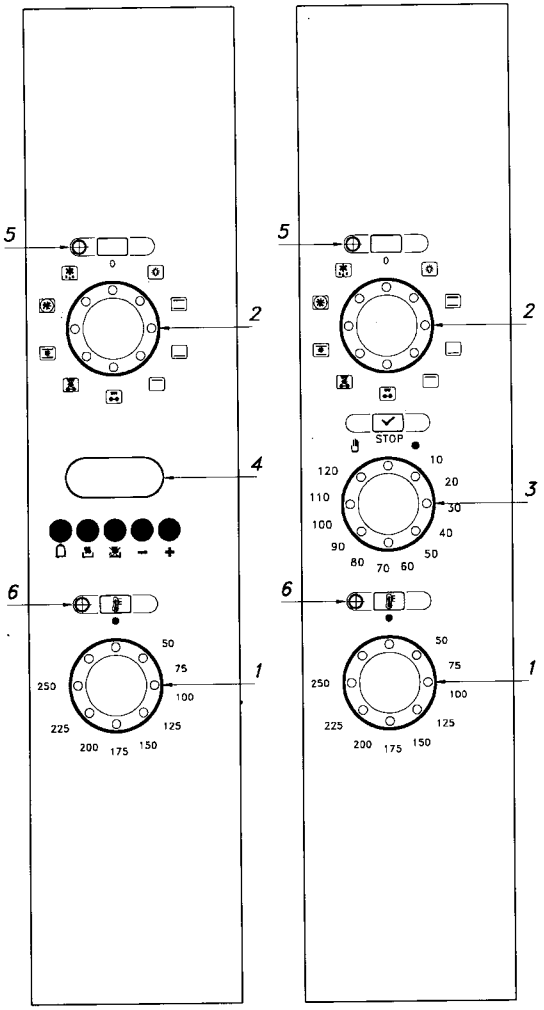
Attention!

Les enfants et les infirmes ne doivent pas être laissés sans surveillance près du four.

Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils jouent avec le four.

Avertissement: les parties accessibles deviendront chaudes pendant le fonctionnement du four.

Pour éviter toute brûlure ou lésion, garder les enfants loin de l'appareil.



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.

Eclairage four: Deux lumières pour plus de commodité.

Cuisson traditionnelle: Les éléments supérieurs et inférieurs fonctionnent ensemble. La température doit être réglée entre 50°C et 250°C. Le four doit être préchauffé avant de commencer la cuisson. C'est le type de cuisson idéal pour les rôtis et les tartes aux fruits.

Cuisson classique: Fonctionnement de l'élément inférieur uniquement.
La température doit être réglée entre 50°C et 250°C.
Le four doit être préchauffé avant de commencer la cuisson. C'est le type de cuisson idéal pour les aliments dont la partie inférieure doit être rissolée et la partie supérieure requière une chaleur moins intense.

Haute cuisson: Fonctionnement de l'élément supérieur uniquement.
La température doit être réglée entre 50°C et 250°C.
Le four doit être préchauffé avant de commencer la cuisson. C'est le type de cuisson idéal pour les aliments croquants et dorés comme la pizza, ou pour la garniture des plats contenant du fromage.

Tourne-broche: Cuisson traditionnelle "rôtis à la broche".
On peut également l'utiliser pour les grillades, en maintenant la porte du four fermée, et en ôtant l'attache pour le tourne-broche.
C'est le type de cuisson idéale pour le poulet ou les rôtis à la broche.
Laisser la porte du four fermée.

Grill à ventilation: Fonctionnement du grill et de la ventilation. La partie plus importante de la cuisson s'effectue avec le grill, l'air chaud circule à l'intérieur du four. La porte du four doit être fermée. Préchauffer le four pendant 5 minutes avant l'utilisation.

Multifonction: Les éléments supérieurs et la ventilation fonctionnent, la ventilation permet la diffusion de la chaleur produite par les éléments.
La température peut être réglée entre 50°C et 250°C. C'est l'idéal pour les aliments volumineux qui requièrent une cuisson uniforme, par exemple la dinde rôtie et les gros rôtis.

Ventilation forcée: Cuisson par ventilation forcée grâce au ventilateur et à son élément. Le four ne doit pas être préchauffé. Cette fonction peut être utilisée – pour cuire de nombreux types d'aliments différents en même temps sans que les saveurs ne se mélangent; c'est l'idéal pour les aliments qui doivent être croquants et bien cuits à l'extérieur, tendres et pas trop cuits à l'intérieur. Par exemple les lasagnes, ou le roast-beef cuisson à point ou saignant, l'agneau cuisson à point, les poissons entiers ou les tartes.
C'est l'idéal pour les aliments qui doivent résulter bien cuits à l'extérieur et tendres ou peu cuits à l'intérieur, comme les lasagnes, le roast-beef cuit à point ou saignant, ou les gâteaux.

Quand on passe de la cuisson au "four traditionnel" à celle par ventilation forcée, on conseille de réduire de 20-30°C la température programmée pour le "four traditionnel". Nous conseillons également de contrôler les aliments pendant la cuisson, car le temps de cuisson pourrait être plus bref.

Décongélation: Fonctionnement du ventilateur uniquement – le thermostat doit être réglé sur 0°C.
C'est l'idéal pour décongeler rapidement des aliments surgelés. La durée de décongélation varie selon la quantité et le type d'aliment, cependant, en règle générale, un kg requière une durée de décongélation d'environ 1 heure.

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 table-au s'éteint quand le four a atteint la température demandée. Quand on l'utilise, le four devient chaud. faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

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.

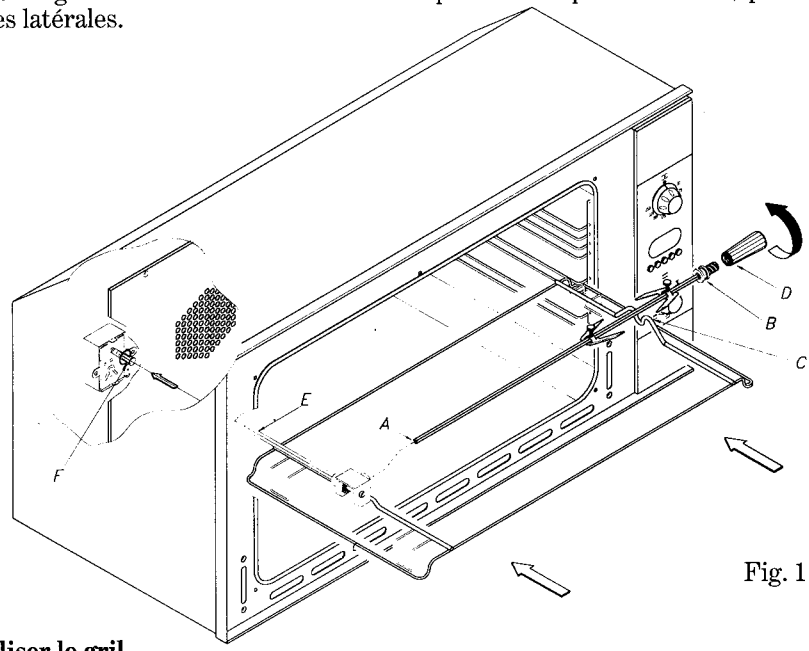
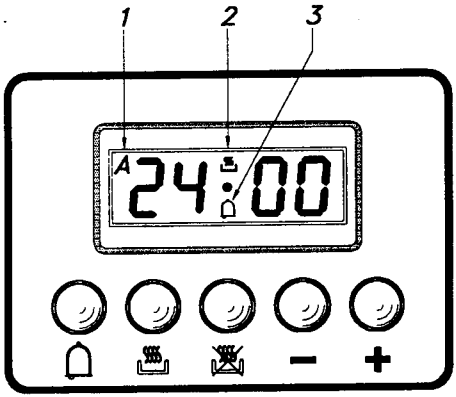


Fig. 1

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 lèchefrite 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.
"IL FAUT FERMER LA PORTE DU FOUR PENDANT LA FUNCTION GRILL OU GRILL VENTILE."
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 programmateur électronique



- 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
- 1 Programme automatique
- 2 Durée et mode manuel
- 3 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.

Funcionnement manuel

Appuyer en même temps sur les touches et (le symbole auto disparaît) et le symbole d'une casserole s'allume.
Tout 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. 2).

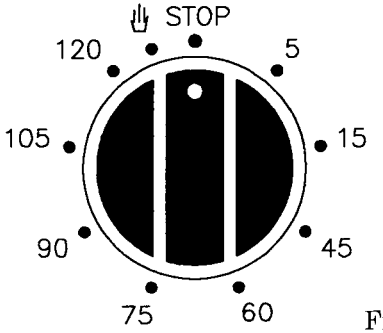


Fig. 2

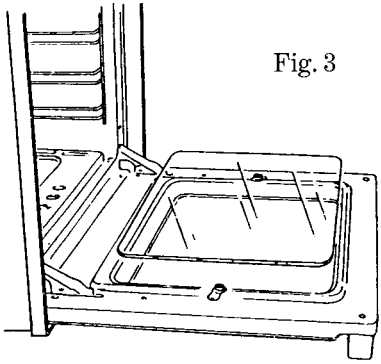


Fig. 3

Porte du four

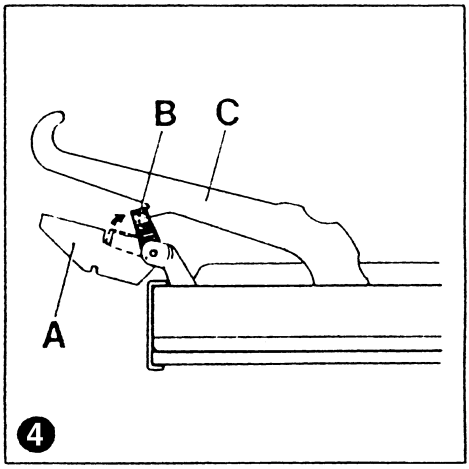
Nettoyer la porte du four sans utiliser de produits abrasifs.
Dévisser les deux vis latérales pour enlever la vitre du four et la nettoyer. Fig. 3

Démontage de la porte

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

Charnieères 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 enfiler avant tout les charnières dans leur coulisses. Enfin, avant de fermer la porte, ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B qui ont servi pour accrocher les deux charnières.



CHANGEMENT DE L'AMPOULE (Fig. 5)

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 sense contraire aux aiguilles d'une montre. Placer l'ampoule neuve et remettre le couvercle de protection A (fig. 5).
Avertissement: pour éviter toute décharge électrique, avant de remplacer la lampe, vérifier que le four soit débranché.

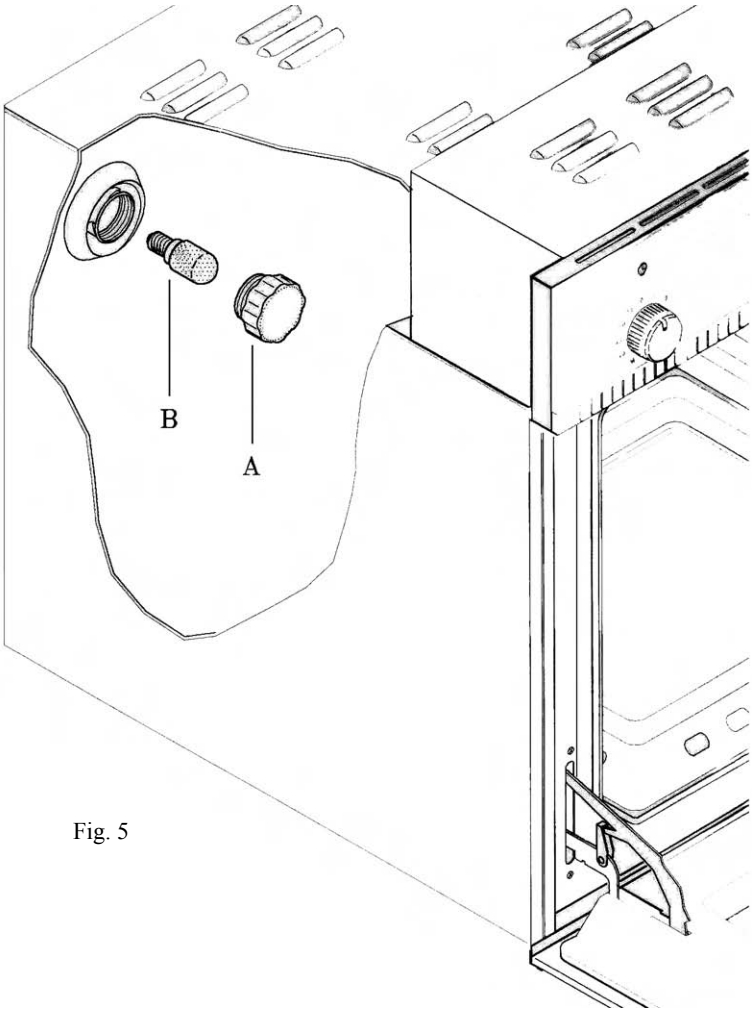


Fig. 5

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.

Note: ne pas utiliser des apapreils à vapeur pour le nettoyage du four.

Service après-vente

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

CONTROLER QUE L'APPAREIL SOIT BIEN BRANCHE

CONTROLER 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.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par la Maison constructrice, par le Service Après-vente autorisé ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.

Indications pour l'installation du four dans le meuble (Fig. 6)
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. 6.

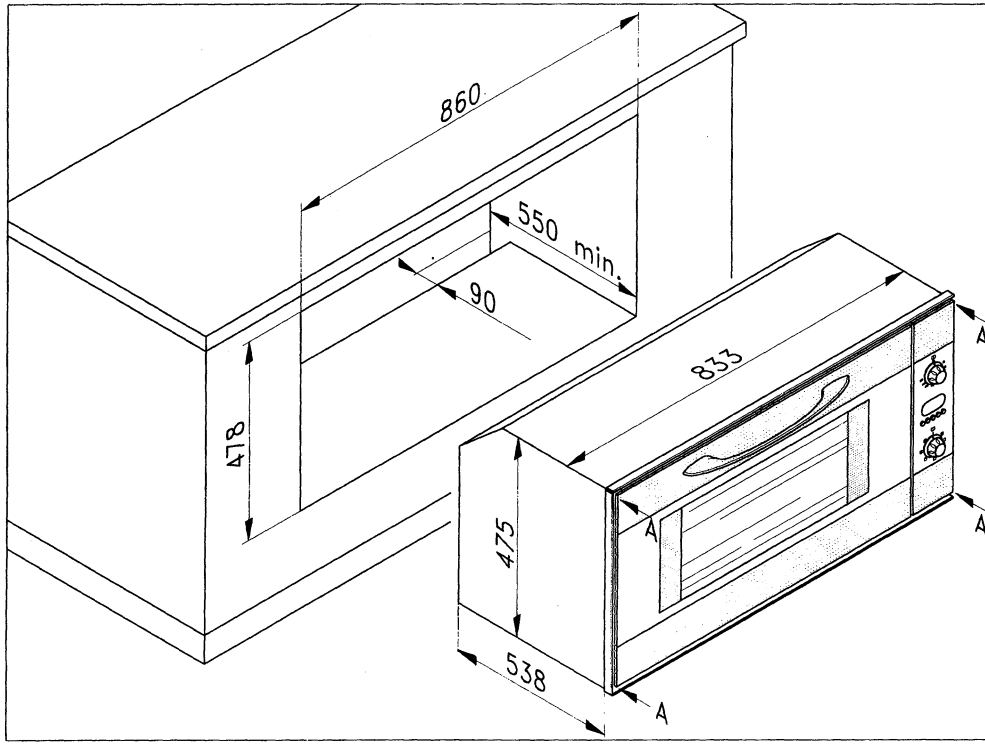


Fig. 6

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 décollage.
Conformément aux normes de sécurité, quand l'appareil est encastré, 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.

Introduction des plans de cuisson

Accrocher les grilles sur les parois latérales du four (Fig. 7a).
Insérer les plans de cuisson et les plaques sur les guides comme indiqué (Fig. 7b).

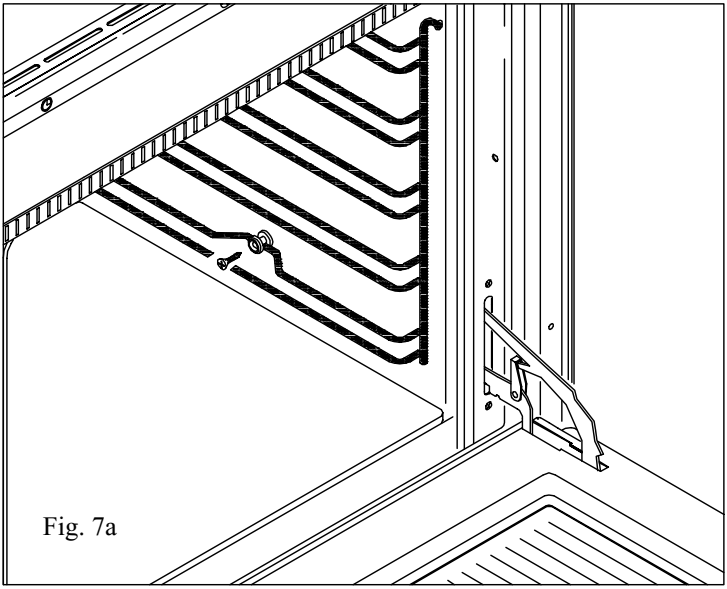


Fig. 7a

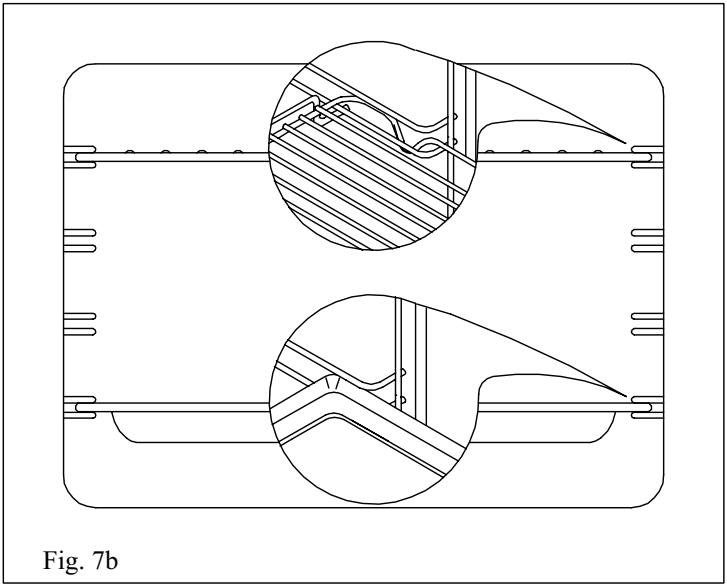


Fig. 7b

Indice

Dati tecnici	Pagina	43
Preparazione del forno	Pagina	43
Cruscotto comandi	Pagina	44
Descrizione simboli cruscotto	Pagina	45
Uso del girarrosto	Pagina	46
Consigli per l'uso del grill	Pagina	46
Programmatore elettronico	Pagine	47-48
Programmatore meccanico 120'	Pagina	49
Pulizia vetro interno estraibile	Pagina	49
Smontaggio delle porta forno	Pagina	49
Sostituzione della lampadina	Pagina	50
Pulizia e manutenzione del forno	Pagina	51
Assistenza tecnica	Pagina	51
Istruzioni per l'installazione nel mobile	Pagina	52
Inserimento dei ripiani	Pagina	53

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'istallazione 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
AC 230...240 V 50 Hz

Dimensioni interne del forno

Altezza	360 mm
Larghezza	630 mm
Profondità	395 mm
Volume utile	90 litri

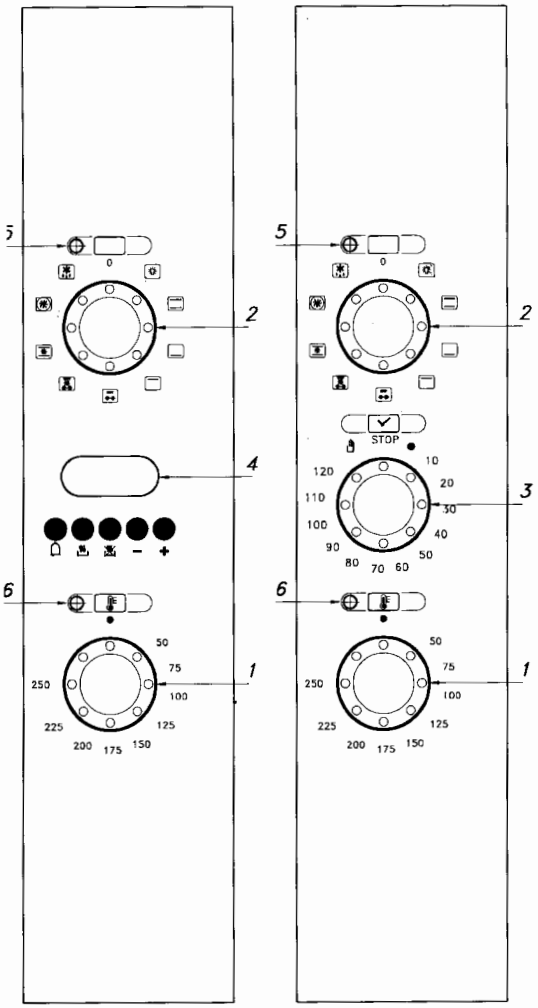
Assorbimento resistenze (KW)

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	0.015 kW
Motoventilatore raffredd.	0.070 kW

Installazione
Il prodotto deve essere installato solamente da personale qualificato. Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettronicamente. Il cavo di collegamento deve avere una sezione minima di 1.5 mm. Il prodotto deve essere collegato ad un interruttore omnipolare con apertura dei contatti di almeno 3 mm.
Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.
Questo forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica secondo la legislazione astraliana sugli impianti elettrici, inoltre deve essere munito di mezzi di scollegamento conformemente a detta legislazione.

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!
I bambini piccoli e gli invalidi non devono essere lasciati senza sorveglianza vicino al forno.
I bambini piccoli devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il forno.
Avvertenza: le parti accessibili diventeranno calde durante il funzionamento del forno.
Per evitare qualsiasi ustione o scottatura, tenere i bambini a distanza dall'apparecchio.



1 - Termostato
2 - Commutatore
3 - Timer fine cottura 120'
4 - Programmatore elettronico
5 - Luce spia tensione
6 - Luce spia temperatura

Descrizione dei simboli presenti sul cruscotto comandi.

Luce forno: Due luci forno per maggior comodità.

Cottura tradizionale: Entrano in funzione entrambi gli elementi superiore e inferiore. La temperatura dev'essere impostata tra 50°C e 250°C. Il forno dev'essere pre-riscaldato prima della cottura. Ideale per arrosti o torte alla frutta.

Resistenza inferiore: Solo l'elemento inferiore entra in funzione.
La temperatura dev'essere impostata tra 50°C e 250°C.
Il forno dev'essere pre-riscaldato prima della cottura. Ideale per cibi che richiedono rosolatura sul fondo e calore meno intenso sopra.

Resistenza superiore: Entra in funzione solo l'elemento superiore.
La temperatura dev'essere impostata tra 50°C e 250°C.
Il forno dev'essere pre-riscaldato prima della cottura. Ideale per la cottura croccante e dorata di paste e pizze, oppure per rifinire piatti con guarnizione di formaggio.

Grill + girarrosto: Cottura tradizionale di "arrosto allo spiedo" con girarrosto.
Si può usare anche per grigliate, con porta del forno chiusa, togliendo l'attacco per il girarrosto.
Ideale per cuocere polli o arrosti allo spiedo.
Tenere chiusa la porta del forno.

Grill + vantilatore: Entrano in funzione sia il grill sia la ventola. La maggior parte della cottura viene effettuata con il grill e l'aria calda circola all'interno del forno. Si deve tenere chiusa la porta del forno. Pre-riscaldate il forno per circa 5 minuti prima dell'uso.

Multifunzione: Entrano in funzione gli elementi superiori e la ventola, il calore prodotto dagli elementi viene diffuso dalla ventola.
La temperatura può essere impostata tra 50°C e 250°C. Ideale per quantità voluminose di cibo che richiedono una cottura uniforme, per esempio tacchino arrosto e grossi arrosti.

Resistenza cicolare ventilata: Cottura a ventilazione forzata tramite la ventola e l'elemento ventola. Non serve pre-riscaldare il forno. Questa è la funzione più usata – è possibile cuocere parecchi tipi di alimenti diversi contemporaneamente senza mescolarne i sapori; ideale per cibi che devono risultare croccanti e ben cotti all'esterno e morbidi e non troppo cotti all'interno. Per esempio lasagne, o roast beef a cottura media o al sangue, agnello a cottura media, pesci interi o torte.
Ideale per infornate e cibi che devono risultare ben cotti all'esterno e morbidi e poco cotti all'interno, come lasagne, roast-beef a cottura media o al sangue, oppure dolci.

Per cambiare dalla normale cottura con "forno tradizionale" a quella a ventilazione forzata, sarebbe buona norma ridurre di 20-30°C la temperatura del "forno tradizionale". Consigliamo di controllare più frequentemente l'infornata che ora potrebbe richiedere tempi di cottura più brevi.

Scongelamento ventilato: Entra in funzione solo la ventola – il termostato dev'essere impostato a 0°C.
Ideale per il rapido scongelamento di cibi surgelati. I tempi di scongelamento variano a seconda della quantità e del tipo di cibo, tuttavia, in linea di massima, un kg richiederà all'incirca 1 ora.

Consigli per l`utilizzo del forno.

Per ottenere buoni risultati, si consiglia di preriscaldare il forno alla massima temperatura per 10 minuti.
Introdurre le vivande e posizionare il termostato alla temperatura desiderata. Quando il forno avra` raggiunto la temperatura impostata, la spia gialla posizionata sul cruscotto si spegnerà.
Durante l'uso, il forno diventa caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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.

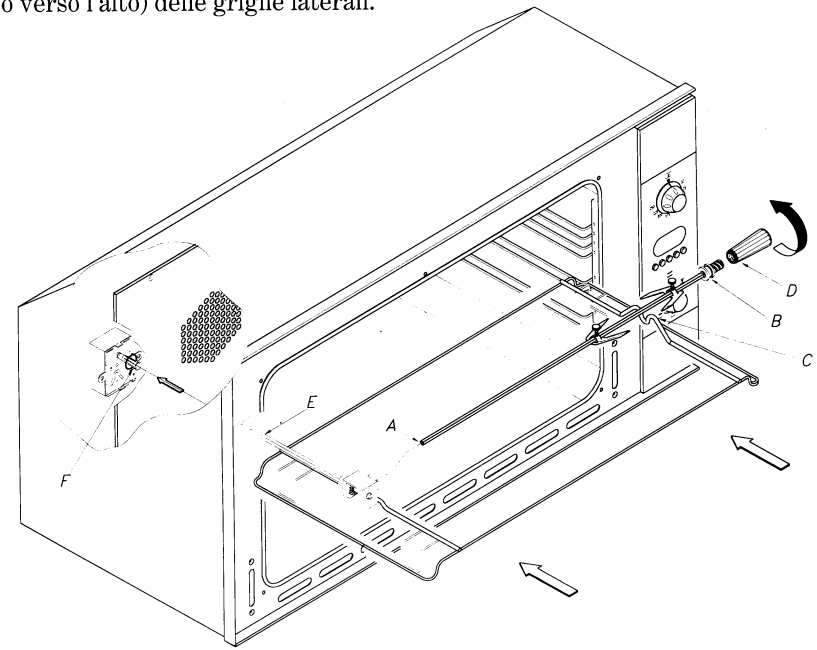


Fig. 1

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 E' IN USO LE PARTI ACCESSIBILI SCOTTANO TENERE I BAMBINI LONTANO DAL FORNO.
" LA PORTA FORNO DEVE RIMANERE CHIUSA DURANTE L'USO DEL GRILL O DEL GRILL VENTILATO".

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 uniformente 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

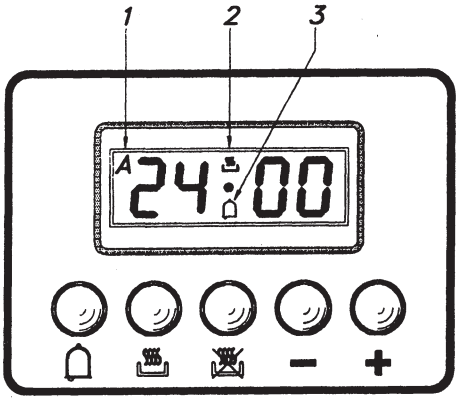


Fig. 2

- 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
- 1 Programma automatico
- 2 Durata e modo manuale
- 3 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 "O", 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. 2).

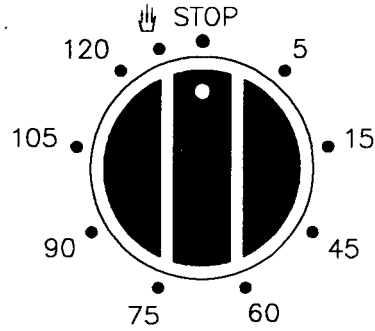


Fig. 2

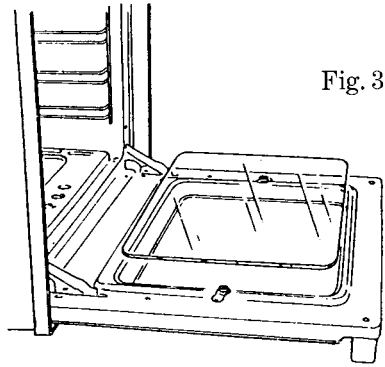


Fig. 3

Porta forno

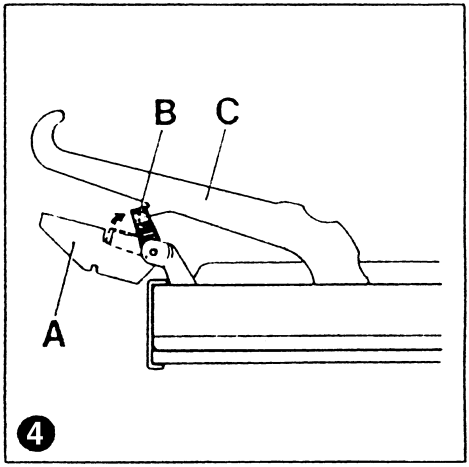
Pulire la porta del forno senza utilizzare sostanze abrasive.
Il vetro della porta può essere utilizzato facilmente rimosso e pulito svitando le due viti laterali. Fig. 3.

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. 4)

Le cerniere A sono provviste di due cavallotti mobili B che se agganciati 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.



Sostituzione della lampadina (fig. 5)

Attenzione:
per evitare qualsiasi rischio di scossa elettrica, scollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di procedere alle operazioni di sostituzione della lampadina.

Per sostituire la lampadina B, bisogna prima togliere il coperchio A girandolo in senso antiorario. Dopo aver sostituito la lampadina, rimettere il coperchio di protezione A.

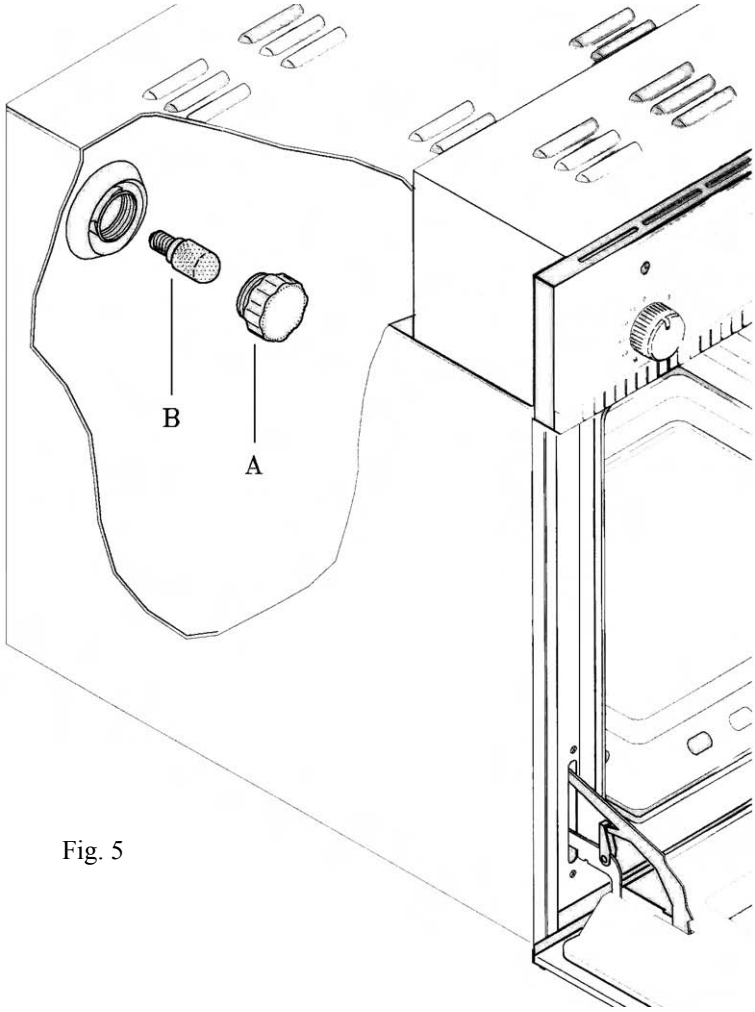


Fig. 5

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 rimaranno 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 arrostite 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 ovviati 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 ammoniaca sul fondo del forno, bastano poche gocce, chiudete la porta del forno. Attendere 10' circa quindi asciugate bene.

Nota: non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del forno.

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.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal Produttore o dal Servizio di Assistenza autorizzato, oppure da una persona qualificata per evitare ogni pericolo.

Istruzioni per l'installazione del forno nel mobile Fig. 6
Il forno può essere alloggiato sotto il piano di lavoro, oppure a colonna con 4 viti. Seguire scrupolosamente le informazioni date dal disegno fig. 6.

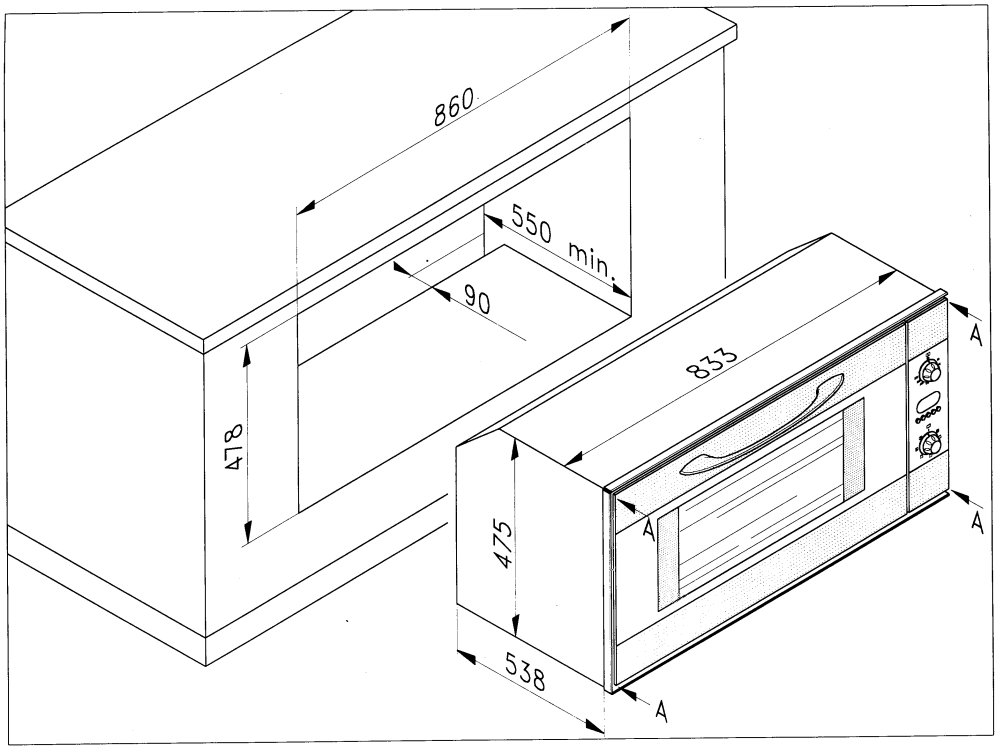


Fig. 6

IMPORTANTE

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.

Inserimento dei ripiani

Agganciare le griglie sulle pareti laterali del forno (Fig. 7a).
Infilare i ripiani e i vassoi sulle guide come indicato (Fig. 7b).

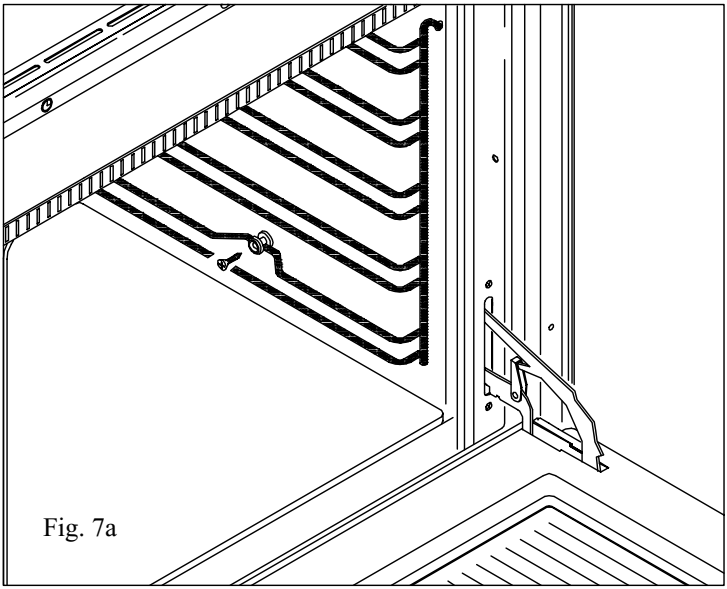


Fig. 7a

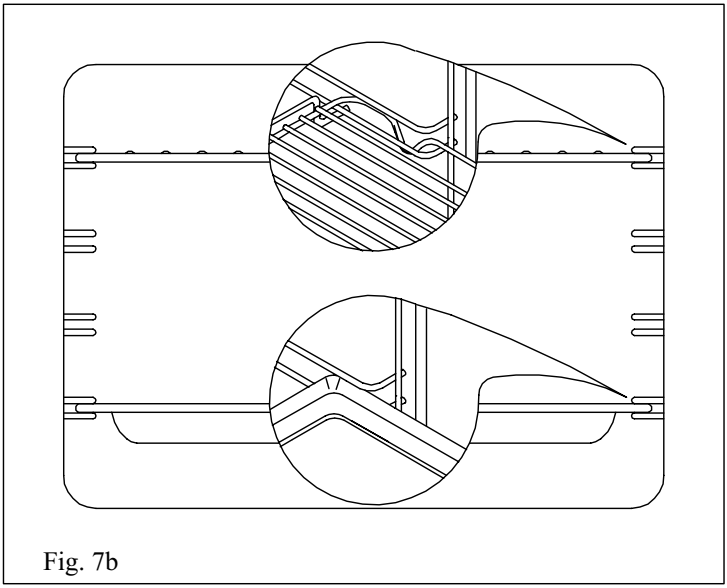


Fig. 7b

Cod. 12300007484