

- IT** Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso del FORNO AD INCASSO
- FR** Notice d'installation et d'utilisation du FOUR ENCASTRABLE
- GB** Instructions for use and maintenance of the BUILT-IN OVEN
- NL** Handleiding voor installatie en gebruik de INBOUWOVEN
- RU** Руководство по установке и использованию ВСТРОЕННЫХ ДУХОВОК
- GR** Εγχειρίδιο οδηγιών για την εγκατάσταση και τη χρήση του ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Dati tecnici e caratteristiche	3
Installazione.....	3
Incasso nel mobile.....	3
Allacciamento elettrico.....	3
Per l'utente	4 - 7
Uso forno elettrico statico	4
Uso forno elettrico statico Bicomando	4
Uso forno elettrico statico "4 New"	4
Uso forno elettrico ventilato	4
Uso forno elettrico multiforno.....	4
Uso forno elettrico multifunzione	5
Uso del grill e grill variabile.....	5
Uso grill elettrico con forno elettrico	5
Uso del girarrosto	5
Uso del contaminuti.....	5
Uso programmatore fine cottura monocomando	5
Uso programmatore elettronico	6
Uso programmatore "analogico " fine cottura	6
Pulizia e manutenzione	7
Pulizia del forno	7
Uso forno autopulente	7
Sostituzione lampada forno	7
Per togliere la porta forno	7
Consigli e avvertenze	7
La Direttiva 2002/96/EC (RAEE)	7
Figure	38 - 40

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspiccate al momento dell'acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto; considerando ovviamente solo quei paragrafi che riguardano accessori e strumentazione presenti nel Vostro apparecchio. La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o non corretto uso dell'apparecchio stesso.
- Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.
- Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo la porta del forno.
- Apparecchio conforme alle direttive:
 - CEE 73/23 e 93/68
 - CEE 89/336 (Radiodisturbi)
 - CEE 89/109 (Contatto con sostanze alimentari)
 - CEE 40/2002
 - CEE 92/75
 - 2002/96/EC (RAEE)

PREMESSA

- Del presente libretto interessano solo voci e capitoli relativi agli accessori presenti nell'apparecchio.

Dimensioni utili	Forno
Larghezza	cm. 41,00
Profondità	cm. 39,40
Altezza	cm. 31,00
Volume	l. 50/52

POTENZE ELEMENTI

resistenza platea	1,5 kW
resistenza cielo	0,7 kW
resistenza circolare forno	2,0 kW
grill	2,0 kW
ventola	25 W
luce forno	15 W

POTENZA TOTALE FORNO ELETTRICO

forno statico	2,21kW
forno ventilato	2,0 kW
forno multiforno	2,21kW
forno multifunzione	2,7 kW

EQUIPAGGIAMENTO

Secondo i modelli, le cucine possono avere:

- Pareti del forno a smalto autopulente
- Girarrosto
- Contaminuti meccanico
- Programmatore di fine cottura con orologio analogico
- Programmatore di fine cottura monocomando
- Programmatore elettronico
- Tangenziale di raffreddamento

Per lo SCHEMA di COLLEGAMENTO ELETTRICO vedere la figura 2 in fondo al libretto.

La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo la porta del forno.

Informazioni utili per il consumo energetico forni elettrici.

Queste informazioni completano ed arricchiscono quelle riportate nella scheda tecnica (sticker adesivo) assieme al libretto istruzioni.

	Forno statico Multiforno	Forno Ventilato	Forno tangenziale Multifunzione
Marchio UE di qualità ecologica.	No	No	No
Tempo impiegato per cottura carico normale statico in minuti.	43,8	...	47,7
Tempo impiegato per cottura carico normale ventilato in minuti.	44,9	50,8	52,0
Consumo posizione stand-by in wat.
Superficie utile del piano di cottura leccarda in cm ²	1143	1320	1159

INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata che dovrà attenersi alle norme di installazione vigenti.

L'apparecchiatura è stata prodotta in conformità alle norme EN 60 335-1, EN 60 335-2, ed è del tipo "incasso"; ciò significa che deve essere installata secondo le istruzioni del produttore.

Il forno deve essere installato in un mobile i cui materiali (vernici, rivestimenti, colle, ecc.) devono resistere ad una temperatura di almeno 100°C.

Le dimensioni del vano di alloggiamento sono riportate in Fig.1

Premontare le 4 viti (vedi fig.3) utilizzando gli appositi fori della facciata visibili con la porta del forno aperta, assicurandosi che la punta delle viti vada in direzione della mezzeria del legno del mobile.

Inserire il forno nel mobile ed eseguire l'avvitamento delle viti fino al serraggio completo.

Nel caso in cui il forno debba essere installato in prossimità di altro elettrodomestico, occorre accertarsi che durante il funzionamento non vi sia reciproco disturbo. Anche i rispettivi collegamenti elettrici dovranno essere separati.

E' bene che venga assicurata un'opportuna ventilazione per mezzo di un'apertura nella parte alta del mobile a colonna oppure di una apertura di 10 mm sopra la cornice del forno. Vedi fig. 1.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:

- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- la presa di "terra" sia efficiente.

Nel caso in cui la presa non sia facilmente accessibile, l'installatore deve prevedere un interruttore con una distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

Se l'apparecchio è equipaggiato di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo normalizzato e tenere conto che:

- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2);
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2).

IMPORTANTE: il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere schemi in fig. 2 in fondo al libretto).

USO DEL FORNO


FORNO ELETTRICO STATICO

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrostiti o direttamente le carni da cuocere al grill.




- La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto di cottura.

L'accensione del forno o del grill si ottiene tramite un'unica manopola.

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).

- Posizione da 60 a 250°C: riscaldamento del forno in salita con regolazione termostatica.

- Simbolo ,  o : accensione del grill (sul plafone del forno).

- Simbolo : avviamento del girarrosto con grill acceso.

Per riportare l'indice della manopola sulla posizione di 0 (spento) è necessario ruotare la manopola in senso antiorario.


NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.


FORNO ELETTRICO STATICO BICOMANDO



- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrostiti o direttamente le carni da cuocere al grill.



- La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto di cottura.



L'accensione del forno o del grill si ottiene tramite la manopola del selettore .

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).

- Simbolo ,  o : accensione del grill (sul plafone del forno).

- Simbolo , : avviamento del girarrosto con grill acceso.


- simbolo : accensione della resistenza cielo e della resistenza platea (funzione statica). Per la regolazione della temperatura, interagire sulla manopola del termostato : riscaldamento del forno in salita da 60° a 250°C.


NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.


Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.


FORNO ELETTRICO STATICO "4 New"

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).

- simbolo : cottura lenta con resistenza platea, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo : cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo : accensione grill;


FORNO ELETTRICO VENTILATO

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrostiti o direttamente le carni da cuocere al grill.



- La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto di cottura.

L'accensione del forno o del grill si ottiene tramite un'unica manopola.

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni) e funzionamento della ventola.

- Posizione da 60 a 220°C: riscaldamento del forno in salita con regolazione termostatica.

- Simbolo  o : accensione del grill.

Per riportare l'indice della manopola sulla posizione di 0 (spento) è necessario ruotare la manopola in senso antiorario.

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO MULTIFORNO


Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato (da 50 a 250°C), questo forno offre più modi di cucinare, impostati su tre fonti di calore principali:



a) Propagazione forzata del calore (forno ventilato)



b) Propagazione spontanea del calore (convezione o forno statico)



c) Raggi infrarossi (grill).



Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:



- simbolo : accensione lampada forno e spia rossa.

- simbolo  o : accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.

- simbolo  o : cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo  o : cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo  o : accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.

- simbolo  o : cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrostiti o direttamente le carni da cuocere al grill.

- La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto di cottura.

- Se si cuoce contemporaneamente su due gradini, si tenga presente che i tempi possono essere diversi.

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE

























Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato (da 60 a 250°C), questo forno offre più modi di cucinare, impostati su tre fonti di calore principali:

a) Propagazione forzata del calore (forno ventilato)

b) Propagazione spontanea del calore (convezione o forno statico)

c) Raggi infrarossi (grill).

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo  ,  o  : accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo  ,  o  : cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  ,  o  : cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  ,  o  : cottura con forno convenzionale più ventilazione che permette una cottura su uno o più livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  ,  o  : accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.
- simbolo  ,  o  : cottura lenta con resistenza platea, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  ,  o  : cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  ,  o  : cottura lenta con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.


Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill.
- La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto di cottura.
- Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se gli alimenti differiscono fra loro per quantità o qualità, anche i tempi saranno ovviamente diversi.

COME SI USA IL GRILL ELETTRICO

- aprire la porta forno;
- posare la vivanda sulla griglia;
- collocare la leccarda sotto alla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- richiudere la porta ;
- mettere in funzione la resistenza grill;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell'utente).

COME SI USA IL GRILL VARIABILE (fig. 11)

- aprire la porta forno;
 - posare la vivanda sulla griglia;
 - collocare la leccarda sotto alla griglia;
 - introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
 - richiudere la porta ;
 - mettere in funzione il grill: selezionare con la manopola C del selettore termostato forno la funzione grill  .
- Con il grill in funzione, si deve accendere la spia A (verde). Per selezionare la temperatura d'esercizio del grill, interagire solo la manopola B.
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi (il tempo d'esposizione é subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell'utente).

Vedere tabella " Alimenti da grigliare "

ATTENZIONE: le parti accessibili possono essere calde quando il grill è utilizzato! Allontanare i bambini.

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.

Alimenti da grigliare	Tempo in minuti	
	1° Lato	2° Lato
Carni basse o sottili	6	4
Carni moderatamente alte	8	5
Pesci sottili e senza squame	10	8
Pesci moderatamente voluminosi	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2
Volatili	20	15

COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO

- Per soli modelli con "Forno Elettrico" comandati da due manopole separate (selettore-termostato), si deve grigliare a porta chiusa, senza l'uso della protezione manopola. Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 200°C.

COME SI USA IL GIRARROSTO (Fig. 4)

Il girarrosto, che è abbinato al funzionamento del grill, è disponibile solo per i modelli "forno statico".

Funzionamento:

- mettere in funzione la resistenza del grill;
- infilzare la carne da cuocere nello schidione e fissarla al centro a mezzo dei due forchettoni;
- collocare il telaio supporto schidione sulle griglie laterali del forno, oppure inserire il telaio supporto schidione nelle guide dell'imbuttatura del forno;
- infilare la punta dello schidione nel mozzo del motorino;
- privare lo schidione della sua impugnatura;
- collocare la leccarda sul gradino più basso del forno;
- richiudere la porta ;
- avviare il motorino ruotando la manopola sulla posizione dello spiedo;
- ungere la carne di tanto in tanto. A cottura avvenuta, avvitare l'impugnatura sul mozzo dello schidione e sfilare il tutto dal mozzo del motorino.

ATTENZIONE: Le forchette dello schidione potrebbero avere le punte acuminate. Maneggiare con cautela.

COME USARE IL CONTAMINUTI (Fig. 6)


Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario al tempo desiderato. Trascorso il tempo prestabilito, interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

COME SI USA IL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA MONOCOMANDO (SENZA OROLOGIO)

Consente di programmare la durata di cottura.

Funzionamento:

- Posizionare la manopola sul tempo di cottura desiderato (120 minuti al max.).
- Scegliere la temperatura mediante la manopola del termostato e posizionare la manopola del selettore sul tipo di cottura prescelto.
- Quando la manopola del programmatore si posizionerà sul simbolo 0 la cottura sarà terminata. L'interruzione della cottura è automatica.
- Riportare la manopola del termostato sul simbolo ●.
- Riportare la manopola del selettore sul simbolo 0.

N.B.: Il forno, senza l'uso della programmazione, funziona solamente quando la manopola del programmatore è sulla posizione manuale .

COME SI USA IL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (fig. 7)

Consente di programmare l'ora di inizio e la durata di cottura in forno. Se la cottura inoltre non necessita di controllo a vista, essa può avvenire anche in assenza dell'utente.

Al momento dell'installazione o dopo un periodo di mancanza dell'alimentazione elettrica, il visualizzatore lampeggia; è quindi necessario sincronizzare l'ora, altrimenti le programmazioni non risultano corrette.

SINCRONIZZAZIONE DELL'ORA

- Premendo contemporaneamente 2 tasti (DURATA COTTURA, FINE COTTURA) ed il tasto "+" o "-" si imposta l'ora. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati ed il simbolo AUTO lampeggia.

NOTA: quando il simbolo AUTO lampeggia non è possibile mettere in funzione manualmente il forno.

TASTI "+" E "-"

- Azionando i tasti "+" o "-" il tempo aumenta o decresce ad una velocità variabile a seconda della durata della pressione esercitata sul tasto.

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Azionare il tasto MANUALE: il simbolo AUTO si spegne (se lampeggiante o acceso permanentemente), il simbolo PENTOLA si illumina, ed è possibile mettere in funzione il forno agendo sulle manopole del termostato forno e del selettore secondo le istruzioni del manuale.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le ore 9.25; si desidera che il forno entri in funzione alle ore 11.00 e che termini la cottura alle ore 12.00 (durata cottura 1 ora).

- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 01.00, eventualmente aggiustare l'indicazione col tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.

- Premere il tasto FINE COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 12.00. Il simbolo PENTOLA si spegne, mentre il simbolo AUTO rimane illuminato permanentemente.

- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelto; la spia rossa si illumina, la luce del forno di accende ed il programmatore è predisposto al funzionamento: alle ore 11.00 il forno viene acceso automaticamente ed il simbolo PENTOLA si illumina.

- Al termine della cottura (ore 12.00) il simbolo AUTO lampeggia il simbolo PENTOLA si spegne e un segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.

- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le 11.35 e si desidera che il forno rimanga in funzione per 25 minuti a partire da questo momento.

- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione di 00.25, eventualmente aggiustare l'indicazione con il tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.

- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelta; la spia rossa si illumina, la luce del forno si accende ed il forno entra in funzione.

- Dopo 25 minuti il forno ed il simbolo PENTOLA si spengono, il simbolo AUTO lampeggia ed il segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un

pulsante qualsiasi.

- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

CONTAMINUTI

- Premere il tasto CONTAMINUTI e selezionare il tempo desiderato mediante il tasto "+" o "-".

- Durante il funzionamento del contaminuti si illumina il simbolo CAMPANA.

- Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico e il simbolo CAMPANA si spegne.

SEGNALE ACUSTICO

- Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione ed ha la durata di 7 minuti.

- Per interromperlo prima si dovrà premere un tasto qualsiasi.

- Azionando il tasto "-" senza avere prima selezionato una funzione è possibile cambiare la frequenza del segnale acustico. Si può scegliere fino a 3 diversi tipi di segnale. Il segnale selezionato si avvertirà fintantoché verrà tenuto premuto il tasto "-".

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO

- Il programma ha inizio dopo ca. 4 secondi dall'impostazione.

- In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

- Esempio: alle ore 12.15 si impostano 30 minuti di DURATA COTTURA e si imposta il tempo di FINE COTTURA alle ore 12.30.

- L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura, oppure premendo il pulsante MANUALE e poi si ripete correttamente la programmazione.

- In presenza di un errore di impostazione il forno non viene inserito.

ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA

- Si può cancellare un programma premendo il tasto di DURATA COTTURA e di seguito il tasto "-" fino a che sul display non compare l'indicazione 0.00.

IMPORTANTE:

ALLA FINE DI OGNI COTTURA PROGRAMMATA SI CONSIGLIA DI PREMERE IL TASTO , ALTRIMENTI IL FORNO NON FUNZIONA MANUALMENTE.

USO DEL PROGRAMMATORE "ANALOGICO"/ USO DEL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA (fig. 8)


Consente di programmare la durata di cottura.

REGOLAZIONE OROLOGIO

Tirare e ruotare la manopolina (A) in senso orario fino a raggiungere l'ora esatta.

IMPOSTAZIONE FINE COTTURA

Ruotare la manopolina (A) in senso orario, fino a far coincidere la tacca con il tempo di cottura desiderato (max. 180 min.). Al termine del tempo prefissato, si spegne il forno e si attiva un segnale acustico. Per silenziare il segnale, ruotare la manopolina (A) in senso orario, fino a far coincidere la lancetta con il simbolo 0.

N.B. Per l'uso del forno manuale (senza l'ausilio del programmatore) è indispensabile posizionare la lancetta sul simbolo .

PULIZIA DEL FORNO

- E' preferibile pulire il forno dopo ogni utilizzazione, quando è ancora tiepido ma non caldo. Questo permette di rimuovere i grassi prima che abbiano il tempo di seccarsi.

- Se comunque vi sono rimaste delle macchie ostinate, mettere un panno imbevuto di ammoniaca sul fondo del forno, chiudere la porta e lasciarlo per alcune ore. In seguito lavare il forno con acqua calda e detergente liquido e asciugarlo completamente.

- Per l'esterno del forno, usare un panno morbido e acqua saponata.

NON USARE MAI PRODOTTI DETERGENTI IN POLVERE O ALTRI ABRASIVI.

PER FORNO AUTOPULENTE

Le due pareti laterali e quella frontale sono rivestite di smalto autopulente ad azione catalitica (Fig. 5).

Ogni 10 - 15 cotture si lascia funzionare, con forno vuoto ed alla massima potenza. Il tempo necessario per questa operazione è subordinato allo stato di conservazione del forno stesso. Alcune proiezioni tendono ad indurirsi e possono rendere il rivestimento inoperante. In effetti otturano i pori dello smalto speciale e l'ossidazione non ha più luogo. Bisogna allora, appena il forno è completamente raffreddato, rendere la crosta più molle con acqua molto calda ed una spazzola tenera, senza usare detergente, riaccendere poi il forno al massimo per alcuni minuti. (**Importante:** non usare mai abrasivi o spazzole metalliche).

N.B Per sostituire le pareti catalitiche acquistare il cod. 0003103/1

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

- Spegner il forno e scolgarlo dalla rete di alimentazione;
- la lampada si trova nell'angolo in alto a destra sulla parete posteriore del forno;
- assicurarsi che il forno sia freddo e svitare il portalampada in vetro;
- sostituire la lampada con una nuova dello stesso tipo e avvitar nuovamente il portalampada finché non è ben stretto.

PER TOGLIERE LA PORTA DEL FORNO

La porta può essere rimossa per poter pulire il forno in maniera più agevole seguendo le seguenti istruzioni:

- 1) aprire completamente la porta;
- 2) premere giù il gancio "B" e sollevare leggermente il braccio "A" (fig. 9);
- 3) sollevare la porta tenendola per i lati e tirarla in avanti (fig. 10);
- 4) per riposizionare la porta rimettere le cerniere nella loro posizione assicurandosi che siano rientrate nella loro sede; abbassare completamente la porta;
- 5) rilasciare attentamente la porta fino alla sua posizione di chiusura.

CONSIGLI ED AVVERTENZE DI ORDINE GENERALE

- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Un eventuale surriscaldamento eccessivo sulle pareti esterne del forno farà scattare il dispositivo di sicurezza, il quale interromperà l'alimentazione della corrente. La riattivazione dell'alimentazione sarà spontanea, dopo che la temperatura esterna al forno sarà rientrata entro i limiti di accettabilità. Si ricorda tuttavia che un eventuale intervento ciclico del dispositivo è provocato da una condizione anormale di funzionamento (es. rottura del termostato che regola la temperatura all'interno del forno). Occorre quindi interpellare il tecnico.
- Non toccare incautamente le cerniere della porta forno per evitare di ferirsi.
- Alla prima accensione del forno e del grill si potrà avvertire un caratteristico odore e fumo uscire dalla bocca del forno stesso. Ciò è dovuto al trattamento delle superficie. Si consiglia di lasciare funzionare il forno a vuoto prima di introdurre delle vivande.
- Alcuni modelli sono dotati di un motore di raffreddamento automatico.
- L'elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini o persone inferme senza supervisione.
- Se l'alimentazione è danneggiata deve essere sostituita dal produttore o dall'assistenza clienti o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- L'elettrodomestico si riscalda durante l'uso. Attenzione, evitare di toccare la resistenza nel forno.
- Attenzione: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento

prima di sostituire la lampadina per evitare di prendere una scossa elettrica.

Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto del forno.

In caso di anomalie interpellare il tecnico senza alcun indugio.

LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI



Fig.A

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare):

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

Données et caractéristiques	9
Installation	9
Encastrement dans le meuble	9
Branchement électrique	9
Pour l' utilisateur	10 - 13
Four électrique statique	10
Four électrique statique Bicomando	10
Four électrique statique " 4 New "	10
Four électrique à chaleur tournante	10
Four électrique multifour	10
Four électrique multifonction	11
Utilisation du grilloir e grill variable	11
Utilisation du grilloir électrique in four électrique	11
Utilisation du tournebroche	11
Minuterie	11
Utilisation du programmateur " Analogique "	11
Utilisation du programmateur électronique	12
Utilisation du programmateur "four rustique" / de fin cuisson	12
Nettoyage du four	12
Utilisation four autonettoyant	13
Remplacement de l'ampoule du four	13
Dépose de la porte du four	13
Conseils et avertissements	13
La Directive 2002/96/EC (DEEE)	13
Figures	38 - 40

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique. La plaquette est visible en ouvrant la porte du four.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
 - CEE 73/23 et 93/68
 - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
 - CEE 89/109 (Contact avec aliments)
 - CEE 40/2002
 - CEE 92/75
 - 2002/96/EC (DEEE)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre appareil.

Dimensions utilisables	Four
Largeur	cm. 41,00
Profondeur	cm. 39,40
Hauteur	cm. 31,00
Volume	L. 50/52

PUISSANCES DES ELEMENTS

résistance sole	1,5 kW
résistance plafond	0,7 kW
résistance circulaire	2,0 kW
grilloir	2,0 kW
ventilateur	25 W
éclairage du four	15 W

PUISSANCE TOTALE FOUR ELECTRIQUE

four statique	2,21 kW
four à chaleur tournante	2,0 kW
four multifour	2,21 kW
four multifonction	2,7 kW

EQUIPEMENT

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir:

- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
- Tournebroche
- Minuterie mécanique
- Programmateur de fin cuisson avec horloge analogique
- Programmateur de fin cuisson monocommande
- Programmateur électronique
- Moteur tangentiel de refroidissement

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique. La plaquette est visible en ouvrant la porte du four.

Informations utiles pour la consommation énergétique des fours électriques.

Ces informations complètent celles de la fiche technique (autocollant) et du manuel d'instructions.

	Four statique Multifour	Four Ventilé	Four tangentiel Multifonction
Marque UE de qualité écologique.	No	No	No
Temps de cuisson chargement normal four statique en minute.	43,8	...	47,7
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minute.	44,9	50,8	52,0
Consommation position stand-by en watts.
Surface utile de la lèchefrite en cm ²	1143	1320	1159

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

L'appareillage est conforme aux normes EN 60 335-1, EN 60 335-2 et est encastrable. Il doit être installé en suivant les instructions du producteur.

Le four doit être installé dans un meuble dont les matériaux (vernis, revêtements, colles, etc.) résistent à une température d'au moins 100°C.

Enfiler les 4 vis (voir fig. 3) dans les trous prévus sur la façade qui sont visibles avec la porte du four ouverte. S'assurer que la pointe des vis soit dans la direction de la ligne médiane du bois du meuble.

Introduire le four dans le meuble et visser les vis jusqu'à serrage complet.

Si le four se trouve près d'un autre appareil électroménager, vérifier que, pendant le fonctionnement, il n'y ait pas de dérangement réciproque. Les branchements électriques devront également être séparés.

Assurer une bonne ventilation par une ouverture pratiquée dans la partie haute du meuble à colonne ou une ouverture de 10 mm. au-dessus de la corniche du four. Voir fig. 1.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

UTILISATION DU FOUR

FOUR ELECTRIQUE STATIQUE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.



- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.


La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).

- repères de 60 à 250°C : chauffage du four avec régulation par thermostat.

- repère  ou : allumage du grilloir (sur le plafond du four).

- repère  : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.


La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.


NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.


Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.



FOUR ELECTRIQUE BICOMMANDE A CONVECTION NATURELLE



- La grille du four sert à supporter des plats pour la pâtisserie, les rôtis ou directement les viandes à cuire au grilloir.



- La lèche-frite sert uniquement pour recevoir les jus qui dégouttent de la viande. Elle ne doit jamais être utilisée comme plat de cuisson .

Par la manette du sélecteur , on allume le four et le grilloir. En partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette en sens horaire, on a les positions suivantes :

- symbole : éclairage du four (l'ampoule restera toujours allumée même avec l'index de la manette sur toutes les autres positions).

- Symbole  ou : allumage du grilloir (sur la voûte du four).

- Symbole  ou : mise en marche du tournebroche avec le grilloir allumé.

- Symbole : allumage de la résistance de la voûte et de celle de la sole (fonction statique). Pour le réglage de la température, agir sur la manette du thermostat ; chauffage du four en montée de 60° à 250°C.


REMARQUE – Le voyant jaune s'allume selon l'intervention du thermostat.

Avant d'introduire les aliments à cuire, préchauffer le four pendant au moins 10 minutes.


FOUR ELECTRIQUE STATIQUE " 4 New"

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).

- repère : cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.

- repère : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se règlent tournant la manette du thermostat.

- repère : allumage du grilloir .



FOUR ELECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.



- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  ou : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette) e et fonctionnement du ventilateur.

- repères de 60 à 220°C : chauffage du four avec régulation par thermostat.

- repère  ou : allumage du grilloir (sur le plafond du four).

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ELECTRIQUE MULTIFOUR


Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat (de 50 à 250°C), le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:



a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).



b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).



c) Rayons infra-rouges (grilloir).



Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:



- repère : allumage de la lampe du four et du voyant rouge

- repère  ou : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.

- repère  ou : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se règlent tournant la manette du thermostat.

- repère  ou : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se règlent tournant la manette du thermostat.

- repère  ou : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximale.

- repère  ou : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se règlent tournant la manette du thermostat.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.

- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.

- Si on cuit simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être différents.

























FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat (de 60 à 250°C), le four

offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:

- Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
- Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).
- Rayons infra-rouges (grilloir).

Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère ,  ou  : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
- repère ,  ou  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère ,  ou  : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère ,  ou  : cuisson avec four conventionnel plus ventilation qui permet une cuisson sur un ou plusieurs niveaux ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.
- repère ,  ou  : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position d'aperture maximale.
- repère ,  ou  : cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.
- repère ,  ou  : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère ,  ou  : cuisson douce avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.


REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.
- Si la cuisson est effectuée avec un four ventilé, il est possible de charger en même temps les deux grilles. De toute façon si les mets se diffèrent entre eux par quantité ou nature, les temps de cuisson aussi seront différents.

UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE

- ouvrir la porte du four;
- poser l'aliment sur la grille;
- placer la lèche-frite sous la grille;
- introduire le tout sur le gradin le plus haut du four;
- refermer la porte;
- allumer la résistance du grilloir;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges.

UTILISATION DU GRILLOIR VARIABLE (Fig. 11)

- ouvrir la porte du four;
- poser l'aliment sur la grille;
- placer la lèche-frite sous la grille;
- introduire le tout sur le gradin le plus haut du four;
- refermer la porte;
- Mettre en marche le grilloir: sélectionner la fonction grilloir  avec la manette C du sélecteur du thermostat du four.

Le grilloir étant en marche, le voyant A (vert) doit s'allumer.

Pour sélectionner la température de service du grilloir, agir sur

la manette B.

- au bout de quelques minutes, tourner l'aliment pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges (le temps d'exposition dépend du type d'aliment et du goût personnel de l'utilisateur). Voir tableau "Mets à griller"

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte fermée

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE IN FOUR ELECTRIQUE

- Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », a deux manettes séparée (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette.

Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 200°C.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (Fig. 4)

Le tournebroche, qui fonctionne en même temps que le gril, est fourni uniquement avec les modèles "four statique".

Fonctionnement:

- mettre en marche la résistance du grilloir;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- placer le petit support broche sur les grilles latérales du four ou bien introduire le support broche dans les guides prévues dans le four;
- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;
- dévisser la poignée de la broche;
- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer la porte du four ;
- faire partir le moteur en tournant la manette sur la position broche;
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

ATTENTION: Les fourchettes de la broche pourraient avoir les pointes acérées. Manier avec précaution.

POUR CUISINIÈRES AVEC MINUTERIE MECANIQUE (Fig. 6)


La minuterie peut être réglée pour une durée maximum d'une heure. La durée de cuisson voulue est obtenue en faisant tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Un signal acoustique, qui cesse automatiquement, intervient à la fin de la durée préétablie. La minuterie, au moment du signal acoustique, n'interrompt pas le fonctionnement du four.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE)

Il permet de programmer la durée de cuisson.

Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.

- Quand la manette du programmeur se positionnera sur le repère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
 - Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le repère 0.
 - Positionner aussi la manette du sélecteur sur le repère 0.
- N.B.:** L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmeur sur le repère  (fonctionnement manuel).

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (fig. 7)

Le programmeur électronique permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'utilisateur.

A l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc synchroniser l'heure, au contraire toutes programmations ne seront pas correctes.

SYNCRONISATION DE L'HEURE

- Presser simultanément les 2 touches (DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON) et la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure. Cette opération efface les éventuels programmes précédemment introduits, et le symbole AUTO clignote.

NOTA: Lorsque le symbole AUTO clignote, il est impossible de faire fonctionner le four manuellement.

TOUCHES "+" ET "-"

- Par les touches "+" ou "-" on augmente ou on diminue le temps à une vitesse variable suivant la durée de pression exercée sur la touche même.

FUNCTIONNEMENT MANUEL

- Presser la touche MANUEL: le symbole AUTO s'éteint (si clignotant ou allumé en permanence), le symbole CASSEROLE s'allume, et il est alors possible d'enclencher le four en tournant le bouton du thermostat four et le sélecteur selon les instructions de la notice.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON

- Prenons un exemple: il est 9h25; on veut allumer le four à 11h00 et terminer la cuisson à 12h00 (donc durée de cuisson: 1 heure).
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 01.00 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument en permanence.
- Presser la touche FIN DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 12.00; le symbole CASSEROLE s'éteint, tandis que celui AUTO reste allumé.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le programmeur est ainsi prêt au fonctionnement: à 11h00, le four s'allume automatiquement et le symbole CASSEROLE s'allume.
- Au terme de la cuisson (à 12h00), le symbole AUTO clignote, le symbole CASSEROLE s'éteint et une sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON

- Prenons un exemple: il est 11h35 et l'on veut que le four fonctionne pendant 25 minutes à partir de cet instant.
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 00.25 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin

rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le four commence à chauffer.

- Après 25 minutes, le four et le symbole CASSEROLE s'éteignent, le symbole AUTO clignote et la sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, il faut presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

MINUTEUR

- Presser la touche MINUTEUR et sélectionner le temps désiré à l'aide de la touche "+" ou "-".
- Durant le fonctionnement du minuteur le symbole CLOCHE s'allume.
- Au terme du temps programmé la sonnerie se déclenche et le symbole CLOCHE s'éteint.

SONNERIE

- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 7 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.
- En pressant la touche "-" sans avoir préalablement sélectionné une fonction, il est possible de changer la fréquence du signal sonore. On peut choisir jusqu'à trois types différents de signal. Le signal sélectionné retentira tant que la touche "-" sera pressée.

DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE

- Le programme démarre environ 4 secondes après les affichages.
- Il est possible, à tout moment, de contrôler le programme présélectionné en pressant la touche correspondante.


ERREURS DE PROGRAMMATION

- Exemple: à 12h15 on programme 30 minutes de DUREE DE CUISSON et l'on programme le temps de FIN DE CUISSON à 12h30.
- Pour corriger l'erreur de programmation, on peut soit varier la durée ou le temps de fin de cuisson, soit presser la touche MANUEL et répéter correctement la programmation.
- En présence d'une erreur de programmation, le four ne s'enclenche pas.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

- Il est possible d'effacer un programme en pressant d'abord la touche de DUREE DE CUISSON, puis la touche "-" jusqu'à obtenir l'affichage de 0.00.

IMPORTANT:

A LA FIN DE TOUTE CUISSON PROGRAMMEE ON CONSEILLE DE POUSSER LA TOUCHE , SI NON LE FOUR NE FONCTIONNE PAS MANUELLEMENT.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR "ANALOGIQUE" / UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON (fig. 8)


Il permet de programmer la durée de la cuisson.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Tirer et tourner le bouton (A) en sens horaire jusqu'à atteindre l'heure exacte.

SÉLECTION DE LA FIN DE LA CUISSON

Tourner le bouton (A) en sens horaire jusqu'à faire coïncider l'encoche avec le temps de cuisson désiré (180 min. maxi.). À la fin du temps préfixé, le four s'éteint et un signal sonore se met en marche. Pour arrêter le signal, tourner le bouton (A) en sens horaire, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le symbole 0.

N.B. Pour l'utilisation du four en mode manuel (sans l'aide du programmeur), il est indispensable de positionner l'aiguille sur le symbole .

NETTOYAGE DU FOUR

- Il est préférable de nettoyer le four après chaque utilisation, quand il est encore tiède. Cela permet de bien enlever les graisses et les salissures sans qu'elles aient le temps de sécher.
- Si, après nettoyage, il reste encore des taches, mettre un

chiffon imprégné d'ammoniaque sur le fond du four, porte fermée, et le laisser pendant quelques heures. Ensuite, laver le four avec de l'eau chaude et du détergent liquide et sécher complètement.

- Pour l'extérieur du four, utiliser un chiffon doux et de l'eau savonneuse.

NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS DETERGENTS EN POUDRE OU D'AUTRES ABRASIFS.

POUR CUISINIÈRES AVEC FOUR AUTO-NETTOYANT

(Fig.5)

Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant qui détruit les graisses pendant la cuisson.

Toutefois, après 10 - 15 cuissons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis rallumer le four au maximum pendant quelques minutes.

(Important: ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

Pour remplacer les parois catalytiques, acheter le code 0003103/1

REMPACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Eteindre le four et le débrancher;
- l'ampoule se trouve dans l'angle supérieur à droite sur la paroi arrière du four;
- le four doit être froid; dévisser l'ampoule de la douille;
- remplacer l'ampoule par une neuve du même type et la revisser à fond.

DÉPOSE DE LA PORTE DU FOUR

La porte peut être enlevée pour un nettoyage plus aisé du four; pour cela, effectuer les opérations suivantes:

- 1) ouvrir complètement la porte;
- 2) presser vers le bas le crochet "B" et lever légèrement le bras "A" (fig. 9);
- 3) soulever la porte en la tenant par les côtés et la tirer vers l'avant (fig. 10);
- 4) pour repositionner la porte, remettre les charnières dans leur position en vérifiant si elles sont bien rentrées dans leur logement; baisser complètement la porte;
- 5) lâcher doucement la porte jusqu'à sa position de fermeture.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher l'appareil;
- Un éventuel échauffement excessif des parois extérieures du four déclenchera le dispositif de sécurité qui interrompra l'alimentation électrique. Dès que la température baisse et arrive dans les limites acceptables, le courant est rétabli spontanément. Toutefois il faut rappeler qu'une intervention cyclique du dispositif est provoqué par une condition anormale de fonctionnement (ex. rupture du thermostat qui règle la température intérieure du four). Demander l'intervention d'un technicien.
- Ne jamais toucher imprudemment les charnières de la porte du four pour éviter de se blesser.
- Au premier allumage du four et du gril, une odeur caractéristique et de la fumée pourront se dégager de la bouche du four. Cela est dû au traitement de la surface. Laisser le four fonctionner à vide avant d'introduire des aliments.
- Certains modèles sont dotés d'un moteur de refroidissement automatique.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes infirmes sans supervision.
- Si l'alimentation est endommagée, elle doit être remplacée par le producteur ou par le service assistance clients ou par une personne qualifiée pour éviter des dangers.
- L'appareil chauffe pendant l'utilisation. Attention, ne pas toucher la résistance du four.
- **Attention** : Avant de remplacer l'ampoule, vérifier si l'appareil est éteint pour ne pas recevoir une décharge électrique.

La Maison décline toute responsabilité pour les préjudices aux personnes et aux choses causés par une mauvaise installation ou par une utilisation non correcte du four.

En cas d'anomalies, s'adresser sans attendre à un professionnel qualifié.

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR



Fig.A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique) :

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques). Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. Il s'expose sinon aux sanctions prévues par la législation en vigueur.

La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

Technical data and specifications	15
Installation	15
Building the oven into the unit	15
Electrical connection.....	15
For the user	16 - 19
Using the static electric oven.....	16
Using the static electric oven Bicomando.....	16
Using the static electric oven “ 4 New “	16
Using the electric fan oven	16
Using the multifunction electric oven with 6 cooking programs.....	16
Using the multi-function electric oven.....	16
Using the grill e grill variable.....	17
Using electric grill with oven electric.....	17
Using the rotisserie.....	17
Using the minute minder.....	17
Using the single-control cooking timer.....	17
Using the electronic timer	17
Using the “analogue” timer	18
Cleaning and maintenance	18
Cleaning the oven.....	18
Using the self-cleaning oven	18
Changing the oven light bulb	18
Removing the oven door	18
Advice and precautions	18
The European Directive 2002/96/EC (WEEE).....	19
Figures.....	38 - 40

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance's nameplate. The nameplate can be seen when the oven door is opened.
- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
 - EEC 73/23 and 93/88
 - EEC 89/336 (radio-frequency interference)
 - EEC 89/109 (contact with foods)
 - EEC 40/2002
 - ECC 92/75
 - 2002/96/EC (WEEE)

FOREWORD

- Refer only to the headings and sections covering accessories actually installed on your appliance.

Usable dimensions	Oven
Width	cm. 41,00
Depth	cm. 39,40
Height	cm. 31,00
Volume	L. 50/52

HEATING ELEMENT POWERS

bottom element	1.5 kW
top element	0.7 kW
oven circular element	2.0 kW
grill	2.0 kW
fan	25 W
oven light	15 W

TOTAL ELECTRIC OVEN POWER

static oven	2.21 kW
fan oven	2.0 kW
multi-oven	2.21 kW
multifunction oven	2.7 kW

EQUIPMENT

Depending on the models, cooker may have:

- Self-cleaning enamelled liners
- Rotisserie
- Mechanical timer
- Analogue clock with minute-minder and automatic switch-off
- Electronic timer
- Tangential cooling fan

For the ELECTRIC WIRING DIAGRAM see figure 2 at the back of this manual.

The electrical power is stated on the nameplate. The nameplate can be seen when the oven door is opened.

Useful information concerning the energy consumption of electric ovens.

This information completes and expands on the figures provided on the technical data sticker supplied with the instruction manual.

	Oven static Multifunction	Oven fan	Four tangential Multifunction
EU environmental quality mark	No	No	No
Time required to cook a normal load in conventional mode in minutes.	43,8	...	47,7
Time required to cook a normal load in fan mode in minutes.	44,9	50,8	52,0
Power consumption in stand-by setting in Watts.
Usable area of the dripping pan in cm ²	1143	1320	1159

INSTALLATION

The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.

The appliance is produced to EN 60 335-1, EN 60 335-2 and is of built-in type, meaning that it must be installed in accordance with the producer's instructions.

The oven must be installed in a unit having materials (varnishes, finishes, glues, etc.) resistant to a temperature of at least 100°C.

The dimensions of the compartment for built-in installation are shown in Fig. 1.

Pre-fit the 4 screws (see fig. 3) using the holes provided in the front panel visible with the oven door open, making sure that the tips of the screws go in the direction of the cabinet's wooden element.

Fit the oven into the unit and screw in the screws until completely tight.

If the oven is to be installed close to other household appliances, check that there will be no mutual interference during operation. Their respective electrical connections must be separate.

Suitable ventilation should be assured by means of an opening in the top of the column unit, or an opening of 10 mm above the oven surround. See fig. 1.

CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

Before making the connection, check that:

- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
- the earth connection is in good working order.

If the socket is not easily accessible, the installation engineer must provide a switch with a contact breaking gap of 3 mm or more.

If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:

- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;

- replacement leads must be of type H05RR-F or H05V2V2-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).

- if the appliance is supplied without lead, using type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

IMPORTANT: the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

HOW TO USE THE OVEN


STATIC ELECTRIC OVEN

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.



- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.


There is a single control knob for the oven or grill.

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

-  symbol: oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).

- Setting from 60 to 250 degrees C : oven heat settings, with thermostat control.

-  or  symbol: grill on (in roof of oven)

-  symbol: rotisserie start with grill on.

Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.


DUAL CONTROL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN



The grid is designed to support commercially-available oven trays for cakes, roasts or meat directly on it for cooking.



The drip pan is provided solely to collect the juices which drip from foods. It must never be used as a cooking dish.



To turn on the oven or grill, use the knob of the  selector.

Starting from the 0 (off) position, as the knob is turned clockwise the settings available are:

- symbol  : the oven light is switched on (it will always remain on even when the knob pointer is turned to the other settings).

- symbol  or  : grill (in top of oven) is switched on.

- symbol  ,  : roaster switches on with grill on.


- symbol  : oven top and bottom elements switch on (conventional cooking function). To regulate the temperature, use the knob of the thermostat  : oven heat settings rising from 60° to 250°C.


N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.


Before placing food for cooking inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

STATIC ELECTRIC OVEN “ 4 New “

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

- symbol  : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).

- symbol  : slow cooking using the bottom element; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.

- symbol  : conventional “static” oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

- symbol  : grill on.



ELECTRIC FAN OVEN

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.

- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.

There is a single control knob for the oven or grill.

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

-   symbol: oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings) and operation of the fan.

- Setting from 60 to 220 degrees C : oven heat settings, with thermostat control.

-  or  symbol: grill on (in roof of oven).

Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN WITH 6 COOKING PROGRAMS


With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat (from 50 to 250° C), this oven offers various cooking programs. There are three principle sources of heat:



a) Forced heat diffusion (fan oven)



b) Spontaneous heat diffusion (static oven)



c) Infra-red rays (grill)



Starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:



- symbol  : oven light and red warning light on

- symbol  or  : oven light and red warning light on, operation of fan.

- symbol  or  : conventional “static” oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

- symbol  or  : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

- symbol  or  : grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at maximum temperature.

- symbol  or  : quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.

- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.

- Remember that cooking times may vary if food is cooked on two shelves at the same time.

MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN




With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat (from 60 to 250° C), this oven offers various cooking methods. There are three principle sources of heat:




a) Forced heat diffusion (fan oven)




b) Spontaneous heat diffusion (static oven)




c) Infra-red rays (grill)




Starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:




- symbol  ,  or  : oven light and red warning light on, operation of fan.




- symbol  ,  or  : conventional “static” oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.




- symbol  ,  or  : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

- symbol  ,  or  : traditional oven cooking with fan assistance for cooking on one or more levels; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.

- symbol  ,  or  : grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at the maximum temperature.

- symbol ,  or  : slow cooking using the bottom element; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.

- symbol ,  or  : quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

- symbol ,  or  : slow cooking using fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.

- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.


- Remember that cooking times may vary if food is cooked on two shelves at the same time.

The table below will serve as a guide, bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

HOW TO USE THE GRILL

- open the oven door;
- place the food on the shelf;
- place the dripping pan underneath the shelf;
- place the dripping pan and shelf on the uppermost level in the oven
- close the door;
- switch on the grill element;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

HOW TO USE THE GRILL VARIABLE (Fig. 11)

- open the oven door;
- place the food on the shelf;
- place the dripping pan underneath the shelf;
- place the dripping pan and shelf on the uppermost level in the oven
- close the door;
- start up the grill: use the knob C of the oven thermostat selector to select the grill  symbol.

When the grill is in operation, the light A (green) must come on.

To select the grill's operating temperature, use the knob B.

- after a few minutes, turn the food over to expose the other side to the infrared radiation (the exposure time depends on the type of food and the user's personal taste).

The table below "Food to be grilled" will serve as a guide.

IMPORTANT: accessible parts may be hot when the grill is in use! Keep children well away.

All cookings must be performed with the door closed.

Food to be grilled	Time (minutes)	
	1st side	2nd side
Thin pieces of meat	6	4
Fairly thick pieces of mea	8	5
Thin fish or fish without scale	10	8
Fairly thick fish	15	12
Sausages	12	10
Toasted sandwiches	5	2
Petits oiseaux	20	15

HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL WITH ELECTRIC OVEN

- For models with " Electric Oven" only two knobs separately (selector-thermostat), grilling is permitted with the door closed, without using the front side.

Temperatures above 200°C. must not be used when grilling with the door closed.

HOW TO USE THE ROTISSERIE (Fig. 4)

The rotisserie, which is combined with operation of the grill, is only available for static oven models.Operation:

- switch on the grill element;
- impale the meat for cooking on the spit and fix it in the centre of the two forks;
- place the small frame for the spit on the oven's ordinary shelf runners, or insert the larger spit support frame in the runners incorporated in the sides of the oven;
- insert the end of the spit into the motor drive socket;
- remove the handle from the spit;
- place the drip tray on the bottom runner of the oven;
- close the oven door;
- start the motor by turning the knob to the spit setting;
- baste the meat from time to time. When cooked, screw the handle onto the spit and remove from the motor drive socket.

CAUTION: The spit forks may have sharp points. Handle with care.


HOW TO USE THE MINUTE-MINDER (Fig. 6)


The minute-minder can be set for times up to one hour max.

The setting knob must be turned clockwise to the time required. At the end of the preset time, a buzzer sounds; it stops automatically. The minute-minder does not switch the oven off when the buzzer sounds.

USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK)

This allows the cooking time to be programmed. Operation:

- Move the knob to the desired cooking time (120 mins max.).
- Choose the temperature using the thermostat knob and move the selector knob to the required cooking method.
- When the programming knob is at the 0 position the oven will switch itself off. This is automatic.
- Move the thermostat knob back to symbol .
- Move the selector knob to symbol 0.

N.B. If the timer is not used, the oven programming knob is to be set to the manual position .

USE OF THE ELECTRONIC TIMER (fig. 7)

This allows the start time and cooking duration time to be programmed. If food does not need to be watched, this timer can be selected even when the user is absent. Soon after installation and at any electrical supply cut-outs the display flashes; the clock must then be synchronized again to allow programming.

SETTING THE TIMER TO THE CURRENT TIME

- The current time is set by pressing the 2 buttons (COOKING TIME and STOP) and the "+" or "-" button at the same time. Any previous programmes are cancelled and the AUTO symbol flashes.

NOTE: when the AUTO symbol is flashing the oven cannot be used manually.

"+" AND "-" BUTTONS

- Pressing the "+" or "-" buttons makes time go up or down at variable speed according to how long the button is pressed for.

MANUAL USE

- Press the MANUAL button: the AUTO symbol goes out (if flashing or permanently on) the SAUCEPAN symbol lights up and the oven can be used by adjusting the thermostat knob and the selector switch according to the instructions given in the manual.

AUTOMATIC OPERATION WITH END OF COOKING AND DURATION TIMERS

- Let's use an example: it is 9:25 am; you want the oven to switch on at 11 am and switch off at 12 pm (cooking time 1 hour).
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press "+" button until it shows 01.00, adjust using "-" button if necessary. The AUTO and PAN symbols come on permanently.
- Press the END OF COOKING button and within 5 seconds press "+" button until it shows 12.00. The PAN symbol goes out but the AUTO symbol remains permanently on.
- Move the oven thermostat knob to the desired temperature, and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on the oven light comes on and the timer is ready to start: at 11am the oven will come on automatically and the PAN symbol will light up.
- When cooking is over (12 am) the AUTO symbol flashes, the PAN symbol goes out and a buzzer sounds; to turn off the buzzer press any button.
- Move the thermostat and selector knob to the OFF position.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING DURATION SELECTION

- Let's take an example: it is 11:35 am and you want the oven to stay on for 25 minutes from now on.
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press the "+" button until it shows 00.25, adjusting the time with the "-" button if necessary. The AUTO and PAN symbols light up permanently.
- Turn the oven thermostat knob to the desired temperature and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on, the oven light comes on and the oven starts to operate.
- After 25 minutes the oven and the PAN symbol go out. The AUTO symbol flashes and the buzzer tells you that cooking is over: to turn off the buzzer press any button.
- Then move the oven thermostat knob and the selector switch to the OFF position.

MINUTE MINDER

- Press the MINUTE MINDER button and choose the desired time using the "+" or "-" button.
- The BELL symbol lights up when the minute minder is in use.
- When the pre-set time is over, the buzzer sounds and the BELL symbol goes out.

BUZZER

- The buzzer sounds at the end of a programme and lasts for a maximum of 7 minutes.
- To turn it off, press any button.
- Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the "-" button is pressed.

STARTING AND CHECKING A PROGRAMME

- The programme starts after about 4 seconds of it being set.
- The set programme can be checked at any point by pushing the corresponding buttons.

PROGRAMMING ERRORS

- Example: at 12:15 pm a COOKING DURATION time of 30 minutes is set and a END OF COOKING is programmed in at 12:30 pm.
- The programme error can be rectified by changing the duration or the end of cooking time, or by pressing the MANUAL button and programming again.
- If there is a programming error the oven will not come on.

ANNULLING A PROGRAMME

- A programme can be cancelled by pressing the COOKING DURATION button and then the "-" button until the display shows 0.00.

IMPORTANT:

AT THE END OF EVERY PROGRAMMED COOKING OPERA-

TION YOU ARE ADVISED TO PRESS THE  BUTTON, OTHERWISE THE OVEN CANNOT BE OPERATED MANUALLY.

USING THE "ANALOGUE" CLOCK / USING THE CLOCK WITH MINUTE-MINDER AND AUTOMATIC SWITCH-OFF (fig. 8)


Allows the user to set the cooking time.

SETTING THE CLOCK ON THE CORRECT TIME

Pull out the little knob (A) and turn it clockwise until the correct time is reached.

SETTING THE COOKING END TIME

Turn the little knob (A) clockwise until the pointer is against the cooking time required (max. 180 min.). At the end of the preset time, the oven switches off and a buzzer sounds. To stop the buzzer, turn the little knob (A) clockwise until the pointer is against the 0 symbol.

N.B. To use the oven in manual mode (without the aid of the clock), the pointer must be set on the  symbol.

CLEANING THE OVEN

- The oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm but not hot. This allows fats to be removed before they have time to dry.
- If stubborn stains remain place a cloth soaked in ammonia on the bottom of the oven, close the door and leave for a few hours. Then wash the oven with hot water and liquid detergent and dry completely.
- For the outside of the oven, use a soft cloth and soapy water.

NEVER USE POWDER DETERGENTS OR OTHER ABRASIVE PRODUCTS.

FOR COOKERS WITH SELF-CLEANING OVEN

The two side walls and the back are coated with a catalytic self-cleaning enamel (Fig. 5). Every 10-15 times it is used, leave the oven empty at full heat. The time required for cleaning depends on the condition of the oven. Some splashes tend to set hard and may clog the pores of the special coating, preventing oxidation and eliminating its self-cleaning properties. In this case, as soon as the oven has completely cooled apply very hot water to soften the deposits and use a soft brush, without detergent, to remove them. Then switch the oven back on at maximum heat for a few minutes.

(Important: never use metal brushes or abrasive substances).

To replace the catalytic liners, purchase item code 0003103/1

CHANGING THE OVEN LIGHT BULB

- Switch the oven off and disconnect it from the mains electrical supply;
- the light bulb is in the top right-hand corner of the back of the oven;
- make sure that the oven is cold and unscrew the glass lamp-holder;
- replace the light bulb with another of the same type and screw the lamp-holder back firmly into place.

REMOVING THE OVEN DOOR

The door can be removed for easier oven cleaning by proceeding as follows:

- 1) Open the door completely;
- 2) press down the hook "B" and gently lift arm "A" (fig. 9);
- 3) lift the door, holding it at both sides and pull it forward (fig. 10);
- 4) to replace the door, return the hinges to their places making sure they are fitted into their seats; it suffices instead to lower the door completely;
- 5) release the door carefully until it reaches its closed position.

GENERAL PRECAUTIONS

- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
 - Any overheating of the outside walls of the oven will trip the safety device, which will cut off the power supply. The power supply will be restored automatically once the outside temperature of the oven has dropped back within acceptable limits. However, remember that if this device is tripped repeatedly, there is a malfunction (e.g. breakage of the thermostat which regulates the temperature inside the oven). Call in your service engineer.
 - Never touch the door hinges accidentally; this may cause injury.
 - When the oven and grill are switched on for the first time there may be a typical smell and smoke may come out of the oven. This is because of the treatment applied to the surfaces. Operate the oven empty before placing foods inside.
 - Some models are fitted an automatic cooling motor.
 - The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
 - Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 - During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - Warning:Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- No responsibility is accepted for injury or damage due to poor installation or improper use of the oven.

In case of malfunctions, contact your service engineer without delay.

EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE): INFORMATION FOR THE CONSUMER

Fig.A

This information is strictly addressed to those who have a product showing the symbol below (Fig.A). This symbol is indicated on the technical data sticker (rating label) placed on the product itself.

This symbol indicates that the appliance is considered as Waste Electrical and Electronic Equipment and complies with the European directive 2002/96/EC (WEEE). Therefore this product is not to be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment or it can be handed back to the retailer when you want to purchase a new equivalent product.

The consumer is responsible for a correct disposal of the product towards an appropriate collection point. Otherwise the consumer can be exposed to a penalty sanction by laws in force for waste disposal. Appropriate separate waste collection followed by recycling the product, the treatment and compatible environmental disposal contributes to avoid negative effects towards the environment and health and helps to recycle material which the product is composed of. For more detailed information regarding the available waste collection systems of this product please contact your local city office or contact the retailer where the product was purchased. The manufacturers and importers will obey to their responsibility for recycling, treatment and compatible environmental disposal by participating directly and through a joint cooperative system.

Technische gegevens en kenmerken.....	21
Installatie	21
Aansluiting op het elektriciteitsnet	21
Voor de gebruiker	22 - 25
Elektrisch-statische oven	22
Elektrisch-statische oven Bicomando.....	22
Elektrisch-statische oven “ 4 New “	22
Elektrische geventileerde oven	22
Elektrische multifunctieoven met 6 programma's .	22
Elektrische multifunctieoven	23
Gebruik van de grill e grill veranderlijk.....	23
Gebruik van het braadspit	23
Gebruik van de keukenwekker	23
Einde kooktijd programmeren met een enkele knop	23
Gebruik van de elektronische programmering.....	24
Gebruik van de timer “analoge klok”.....	24
Reiniging van de oven	24
Gebruik van zelfreinigende oven	25
Vervanging van de ovenlamp	25
Het verwijderen van de deur.....	25
Algemene aanbevelingen en opmerkingen	25
De Richtlijn 2002/96/EG (AEEA)	25
Afbeeldingen.....	38 - 40

- Wij wensen U van harte te bedanken voor het kiezen van één van de kwaliteits-producten van ons bedrijf en het is onze nadrukkelijke wens dat dit apparaat zal beantwoorden aan de hoge eisen die U er terecht tijdens de aankoop aan heeft gesteld. U wordt daarom verzocht de instructies in deze handleiding goed te lezen en nauwgezet op te volgen; het spreekt vanzelf dat uitsluitend die paragrafen in beschouwing dienen te worden genomen die betrekking hebben op accessoires en bedieningsknoppen welke op Uw apparaat aanwezig zijn. De fabrikant onthoudt zich van elke aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door een slechte installatie of een niet juist gebruik van het apparaat.
- Ons bedrijf houdt zich het recht voor om, ook zonder kennisgeving vooraf, met het oog op technische verbeteringen en/of een steeds betere kwaliteit van het produkt, veranderingen aan te brengen, die in ieder geval op generlei wijze ongemak bij de gebruiker zullen veroorzaken.
- Voor het bestellen van vervanging-sonderdelen dient het nr. van het model en het serienummer dat op het speciale plaatje staat afgedrukt op het bij uw wederverkoper ingediende verzoek te worden vermeld. Het plaatje is zichtbaar bij opening van de ovendeur.
- **HET APPARAAT STEM T OVEREEN MET DE RICHTLIJNEN:**
 - EEG 73/23 en 93/68
 - EEG 89/336 (Radiostoringen)
 - EEG 89/109 (Contact met levens-middelen)
 - EEG 40/2002
 - EEG 92/75
 - 2002/96/EG (AEEA)

VOOROPSTELLING

- Uitsluitend de hoofdstukken en punten die betrekking hebben op aanwezige toebehoren zijn van toepassing.

Nuttige afmetingen	Oven
Breedte	cm. 41,00
Diepte	cm. 39,40
Hoogte	cm. 31,00
Inhoud	L. 50/52

VERMOGEN VAN DE ELEMENTEN

weerstand onder	1,5 kW
weerstand boven	0,7 kW
ronde ovenweerstand	2,0 kW
grill	2,0 kW
ventilator	25 W
ovenverlichting	15 W

TOTAAL VERMOGEN ELEKTRISCHE OVEN

statische oven	2,21 kW
geventileerde oven	2,0 kW
multifunctieoven met 4 programma's	2,21 kW
multifunctieoven	2,7 kW

TOEBEHOREN

Afhankelijk van de modellen kunnen de ovens zijn uitgerust met:

- Met zelfreinigend email beklede oven-wanden
- Draaispit
- Mechanische keukenwekker
- Programmering einde kooktijd met analoge klok
- Elektronische programmering
- Tangentiaalmotor voor de koeling

Voor het ELEKTRISCHE SCHEMA zie figuur 2 op het eind van deze handleiding.

Het elektrische vermogen staat vermeld op het plaatje met het serienummer. Het plaatje is zichtbaar bij opening van de ovendeur.

Nuttige informatie met betrekking tot het energieverbruik van de elektrische ovens.

Deze informatie completeert en verrijkt de informatie van de technische specificaties (sticker), geleverd samen met het instructiehandboekje

	Oven statische Multifunctieoven	Oven Ge-ventileerde	Four tangential-motor Multifunctieoven
EU ecolabel milieukeurmerk	No	No	No
Tijd noodzakelijk voor het statisch koken van een normale hoeveelheid in minuten.	43,8	...	47,7
Tijd noodzakelijk voor het geventileerd koken van een normale hoeveelheid in minuten.	44,9	50,8	52,0
Verbruik in de stand-by stand uitgedrukt in watt.
Nuttig kookoppervlak druippan in cm ²	1143	1320	1159

INSTALLATIE

De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegd installateur die zich dient te houden aan de geldende normen.

Het apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de normen EN 60 335-1, 60 335-2, en is een "inbouw" model; wat betekent dat hij moet worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant.

De oven moet worden geïnstalleerd in een meubel waarvan het materiaal (lak, bekleding, lijm enz.) bestendig moet zijn tegen temperaturen van tenminste 100°C.

Plaats de 4 schroeven (zie fig. 3) vooraf in de speciale gaten aan de voorzijde die u kunt zien bij een geopende ovendeur, en zorg ervoor dat hun punt in de richting van de middellijn

van het hout van het meubel wijst.

Plaats de oven in het meubel en draai de schroeven volledig vast.

Indien de oven in de nabijheid van andere huishoudelijke apparaten moet worden geïnstalleerd, moet u controleren of ze elkaar tijdens het gebruik niet storen. Ook de respectievelijke elektrische aansluitingen moeten gescheiden zijn.

Het verdient aanbeveling te zorgen voor een passende ventilatie met behulp van een opening in het bovenste gedeelte van de meubel, indien in de hoogte gemonteerd, of via een opening van 10 mm boven de ovenlijst. Zie fig. 1.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICI-TEITSTNET

Alvorens tot de aansluiting over te gaan, controleren of:

- de netspanning overeen stemt met die aangegeven op het plaatje met het serienummer;
- de aardaansluiting efficiënt is.

Als het stopcontact niet eenvoudig toegankelijk is dient de installateur een onderbrekingsschakelaar met contact-openingen van minimaal 3 mm. te installeren.

Als het apparaat met een kabel zonder stekker is uitgevoerd, moet de te gebruiken stekker genormaliseerd zijn en dient er rekening mee te worden gehouden dat:

- de geel-groene draad voor de aardaansluiting moet worden gebruikt;
- de blauwe draad een neutrale leider is;
- de bruine draad voor de fase is;
- de kabel niet met wanden warmer dan 75°C in aanraking mag komen;
- bij vervanging, de kabel van het H05RR-F of H05V2V2-F type dient te zijn, met een geschikte doorsnede (zie schema's fig. 2)
- als het apparaat zonder kabel mocht zijn geleverd, dient een kabel van het H05RR-F of H05V2V2-F type met een geschikte doorsnede te worden gebruikt (zie schema's fig. 2).

BELANGRIJK: de fabrikant onthoudt zich van enige verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften en geldende normen. Het wordt aanbevolen de correcte aansluiting van de aardverbinding van het apparaat te controleren (zie schema's fig. 2).

GEBRUIK VAN DE OVEN

ELEKTRISCH STATISCHE OVEN

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten, op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan worden gebruikt.

De oven of de grill worden met behulp van een enkele knop aangestoken.

Vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool : ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden).
- standen van 1 tot 10 (oftewel van 60 tot 250°C): toenemende verwarming van de oven met thermostaatregeling.
- symbool  of : ontsteking van de grill (bovenin de oven).
- symbool : ontsteking van het braadspit met brandende grill.

Om de wijzer van de knop op de 0 stand te zetten (uit) dient de knop linksom te worden gedraaid.


NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.




STATISCHE ELEKTRISCHE OVEN MET DUBBELE BEDIENING



- Het ovenrooster dient voor standaard ovenschalen met gebak of gebraden of om rechtstreeks het te roosteren vlees op te leggen.



- De lekbak dient uitsluitend om de uit de gerechten afkomstige sappen op te vangen. Gebruik hem nooit om op te bakken.

De oven of de grill worden ingeschakeld met behulp van de knop van de keuzeschakelaar .

Wanneer we vanaf de stand 0 (uit) de knop rechtsom draaien, vinden we achtereenvolgend de volgende standen:

- symbool : ontsteking ovenlamp (zal altijd blijven branden, ook met de wijzer van de knop in alle andere standen).
- symbool  of : ontsteking van de grill (bovenin de oven).

- symbool  , : ontsteking van het braadspit met ingeschakelde grill.





- symbool : ontsteking van de weerstand bovenin en van die onderin (statische functie). De temperatuur wordt geregeld met de thermostaatknop : toenemende verwarming van de oven van 60° t/m 250°C.

N.B.: het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de interventie van de thermostaat.

Alvorens de te bereiden gerechten in de oven te stoppen moet u de oven tenminste 10 minuten voorverwarmen.

ELEKTRISCH STATISCHE OVEN " 4 New "

Vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool : ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden).
- symbool : angzaam koken met bodemweerstand. De oven-temperatuur wordt geregeld met de knop van de thermostaat.
- symbool : conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool : ontsteking van de grill


ELEKTRISCHE GEVENTILEERDE OVEN

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten, op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.

- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan worden gebruikt.

De oven of de grill worden met behulp van een enkele knop aangestoken.

Vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool : ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden) en werking van de ventilator.

- standen van 1 tot 10 (oftewel van 60 tot 220°C): toenemende verwarming van de oven met thermostaatregeling.

- symbool : ontsteking van de grill (bovenin de oven).

Om de wijzer van de knop op de 0 stand te zetten (uit) dient de knop linksom te worden gedraaid.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.


Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN MET 6 PROGRAMMA'S



Dankzij verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, biedt deze oven verscheidene kookmogelijkheden, gebaseerd op drie fundamentele warmtebron principes:



- Gedwongen warmtespreiding (geventileerde oven)
- Spontane warmtespreiding (convectie- of statische oven)
- Infrarode stralen (grill).



Uitgaand van de 0 stand (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:



- Symbool : ontsteking van de ovenverlichting en rode controlelampje.

- symbool  of : ontsteking ovenlamp en rode controlelampje, werking van de ventilator.

- Symbool  of : conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.

- Symbool  of : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.

- Symbool  of : ontsteking van de grill (bovenin de oven), de thermostaatknop moet in de stand van de maximale temperatuur staan.

- symbool  of : snel koken met geventileerde oven. De oventemperatuur wordt geregeld met de knop van de thermostaat.

In alle standen, met uitzondering van de 0 stand, zal het rode controlelampje en de ovenverlichting branden.

NOTA: Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat. Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.

- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan te worden gebruikt.

- Als gelijktijdig op twee hoogtes wordt gekookt, moet er rekening mee worden gehouden dat de kooktijden kunnen verschillen.

ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN

Dankzij de verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, biedt deze oven verscheidene kookmogelijkheden, gebaseerd op drie fundamentele warmtebron principes:

- Gedwongen warmtespreiding (geventileerde oven)
- Spontane warmtespreiding (convectie- of statische oven)
- Infrarode stralen (grill).

Uitgaand van de 0 stand (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool  ,  of  : ontsteking van de ovenverlichting en rode controlelampje, activatie ventilator.
- symbool  ,  of  : conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool  ,  of  : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool  ,  of  : koken met conventionele oven plus ventilatie om op één of meer niveaus te kunnen koken. De oven-temperatuur wordt geregeld met de knop van de thermostaat.
- symbool  ,  of  : ontsteking van de grill (bovenin de oven), de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan
- symbool  ,  of  : langzaam koken met bodemweerstand. De oventemperatuur wordt geregeld met de knop van de thermostaat.
- symbol  ,  of  : snelkoken met geventileerde oven. De oventemperatuur wordt geregeld met de knop van de thermostaat.
- symbool  ,  of  : langzaam koken met geventileerde oven. De oventemperatuur wordt geregeld met de knop van de thermostaat.

In alle standen, met uitzondering van de 0 stand, zal het rode controlelampje en de ovenverlichting branden.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de werking van de thermostaat. Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.


- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan te worden gebruikt.
- Als met de geventileerde oven wordt gekookt is het mogelijk tegelijkertijd twee roosters te gebruiken. Er moet evenwel rekening worden gehouden met de mogelijkheid dat de kooktijden kunnen variëren als de gerechten onderling, voor wat betreft de aard en hoeveelheid, verschillen.

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL

- de weerstand in werking stellen;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;
- de deur voorzichtig sluiten en tegen de knoppenbescherming laten rusten;

HET GEBRUIK VAN DE GRILL VERANDERLIJK (Fig. 11)

- de weerstand in werking stellen;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;
- de deur voorzichtig sluiten en tegen de knoppenbescherming laten rusten;
- na enkele minuten het voedsel omdraaien om de andere kant aan de infrarode stralen bloot te stellen.

- inwerkingstelling van de grill: selecteer met knop C van de thermostaatschakelaar van de oven de grillfunctie .

Bij een werkende grill moet het controlelampje A (groen) gaan branden. U moet de werkt temperatuur van de grill instellen met knop B.

- draai het gerecht na enkele minuten om, om de andere zijde bloot te stellen aan de infraroodstralen (de exacte tijd is afhankelijk van het type voedsel en de persoonlijke smaak van de gebruiker). Tabel te grillen levensmiddelen.

LET OP: de bereikbare onderdelen kunnen heet zijn tijdens het gebruik van de grill! Kinderen uit de buurt houden.

Bij alle kookfuncties moet de deur gesloten blijven.

Te grillen levensmiddelen	Tijdsduur in minuten	
	1e zijde	2e zijde
Dunne vleessoorten	6	4
vleessoorten	8	5
Dunne vis	10	8
Flinke vis	15	12
Worstjes	12	10
Geroosterd brood	5	2
Klein gevogelte	20	15

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET DE ELEKTRISCHE OVEN

- Het grillen met een gesloten deur zonder de knoppenbescherming is alleen mogelijk met de door twee onafhankelijke knoppen (keuzeschakelaar-thermostaat) bediende modellen met "Elektrische Oven". Bij het grillen met een gesloten deur moet u geen temperaturen van meer dan 200°C.

GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT

Het draaispit, dat aan de werking van de grill is gekoppeld, is uitsluitend voor "statische oven" modellen beschikbaar.

Werking:

- De knoppenbescherming bevestigen zoals afgebeeld in de tekening 4;
- de brander van de grill aansteken, of de weerstand van de grill activeren;
- het te koken vlees op het spit rijgen en met behulp van twee grote vorken in het midden van de oven plaatsen;
- de punt van het spit in de naaf van het motortje plaatsen;
- de handgreep van het spit verwijderen;
- de druippan op het laagste niveau van de oven plaatsen;
- de deur zachtjes dichtdoen en tegen de knoppenbescherming laten rusten;
- het motortje activeren door op de speciale schakelaar op het symbool te drukken.
- het vlees van tijd tot tijd invetten. Als het vlees gaar is de handgreep op het spit plaatsen en het geheel uit de naaf van het motortje trekken.

LET OP: De punten van de vorktanden van het braadspit kunnen zeer scherp zijn. Goed opletten tijdens het gebruik.

VOOR FORNUIZEN MET MECHANISCHE KOOKWEKKER (Zie fig. 6)

De kookwekker kan worden afgesteld voor een maximale tijdsduur van één uur. De regelknop moet rechtsom worden gedraaid tot op het gewenste tijdstip. Wanneer de vooraf ingestelde tijd is verstreken zal een geluidssignaal afgaan dat automatisch wordt onderbroken. Bij het afgaan van het geluidssignaal zal de kookwekker zal de werking van de oven niet onderbreken.


PROGRAMMEREN VAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD MET EEN ENKELE KNOP (ZONDER KLOK)

Maakt het mogelijk de duur van de kooktijd in te stellen.

Werking:

- De knop op de gewenste kooktijd instellen (max. 120 min.).

- De temperatuur met behulp van de thermostaatknop instellen en de keuzeschakelaar op de gekozen kookmethode instellen.
- Als de keuzeknop van de programmering op het symbool 0 staat is de kooktijd beëindigd. De kooktijd wordt automatisch onderbroken.
- De thermostaatknop op het symbool ● terugzetten.
- De keuzeknop op het symbool 0 terugzetten.

N.B.: Als de programmering niet wordt gebruikt, zal de oven uitsluitend functioneren indien de keuzeknop van de programmering in de handbediende stand  staat.

GEbruik VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMERING (fig. 7)

Maakt het mogelijk de begintijd en de duur van de kooktijd in de oven te programmeren. Als het te koken gerecht voorts niet continu hoeft te worden gecontroleerd, kan dit ook in afwezigheid van de gebruiker gebeuren. Tijdens de installatie of na een stroomonderbreking, zal de display knipperen; dit betekent dat de juiste tijd moet worden ingesteld, omdat anders de programmering niet juist zal zijn.

INSTELLING VAN DE TIJD

- Door tegelijkertijd op de 2 toetsen (DUUR KOOKTIJD, EINDE KOOKTIJD) en op de toets "+" of "-" te drukken kan de tijd worden ingesteld. Met deze operatie zullen eventuele voorheen ingestelde programma's worden verwijderd en zal het symbool AUTO knipperen.

NOTA: als het symbool AUTO knippert is het niet mogelijk de oven handbediend te gebruiken.

TOETSEN "+" EN "-"

- Door op de toetsen "+" of "-" te drukken zal de tijd vooruit of achteruit gaan, met een snelheid, overeenkomstig de duur van de druk die op de toets wordt uitgeoefend.

HANDBEDIEND FUNCTIONEREN

- De toets HANDBEDIEND indrukken; het AUTO symbool zal uitgaan (als hij knipperde of continu brandde), het symbool PAN zal gaan branden, en het is dus mogelijk de oven in werking te stellen door de thermostaatknop en de keuzeknop te draaien volgens de instructies van de handleiding.

AUTOMATISCH FUNCTIONERING MET INSTELLING KOOKTIJD EN EINDE KOOKTIJD

- Bijvoorbeeld: het is 9.25; we willen dat de oven om 11.00 aangaat en dat het koken om 12.00 stopt (kooktijd 1 uur).
- Op de toets DUUR KOOKTIJD drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken, tot 01.00 wordt afgebeeld, eventueel de afgebeelde tijd met de toets "-" aanpassen. De symbolen AUTO en PAN zullen permanent branden.
- Op de toets EINDE KOOKTIJD drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken tot de display "12.00" aangeeft. Het symbool PAN zal uitgaan, terwijl AUTO zal blijven branden.
- De thermostaatknop van de oven op de gewenste temperatuur instellen, en de keuzeknop voor de kookmethode op de gewenste kookwijze; het rode controlelampje zal oplichten, de ovenverlichting zal gaan branden en de programmering is voor het gebruik ingesteld: om 11.00 zal de oven automatisch aangaan en zal het PAN symbool gaan branden.
- Op het eind van de kooktijd (12.00 uur) zal het AUTO symbool gaan knipperen en zal PAN doven terwijl een geluidssignaal het einde van de kooktijd kenbaar maakt: om dit signaal te doen stoppen kan een willekeurige toets worden ingedrukt.
- Vervolgens de thermostaatknop van de oven en de keuzeknop op "uit" stand.

SEMI-AUTOMATISCH FUNCTIONEREN MET INSTELLING DUUR KOOKTIJD

- Bijvoorbeeld: het is 11.35; we willen dat de oven vanaf dit ogenblik gedurende 25 minuten functioneert.
- Op de toets DUUR KOOKTIJD drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken, tot 00.25 wordt afgebeeld, eventueel de afgebeelde tijd met de toets "-" aanpassen. De symbolen AUTO en PAN zullen permanent branden.
- De thermostaatknop van de oven op de gewenste temperatuur

instellen, en de keuzeknop voor de kookmethode op de gewenste kookwijze; het rode controlelampje zal oplichten, de ovenverlichting zal gaan branden en de oven zal in werking treden.

- Na verloop van 25 minuten zullen de oven en het PAN symbool uitgaan, het AUTO symbool zal gaan knipperen en het geluidssignaal zal het eind van de kooktijd kenbaar maken: om dit signaal te stoppen kan een willekeurige knop worden ingedrukt.

- Vervolgens de thermostaatknop van de oven en de keuzeknop op de "uit" stand zetten.

KEUKENWEKKER

- Op de toets KEUKENWEKKER drukken en de gewenste tijd instellen met behulp van de toets "+" of "-".
- Tijdens de werking van de keukenwekker zal het KLOK symbool branden.
- Bij het aflopen van de kooktijd zal het geluidssignaal gaan werken en zal het KLOK symbool uitgaan.

GELUIDSSIGNAAL

- Het geluidssignaal zal aan het eind van de programmering in werking treden en duurt 7 minuten.
- Om dit signaal te onderbreken kan een willekeurige toets worden ingedrukt.
- Het is mogelijk de frequentie van het geluidssignaal te veranderen door, zonder eerst een functie te selecteren, op de toets "-" te drukken. Er kunnen tot maximaal 3 verschillende signalen worden gekozen. Zolang de toets "-" ingedrukt blijft zal het geselecteerde signaal blijven klinken.

AANVANG PROGRAMMA EN CONTROLE

- Het programma zal ongeveer 4 seconden na beëindiging van de instelling beginnen.
- Het is mogelijk een programma op elk gewenst moment te controleren door op de overeenkomstige toets te drukken.

FOUTEN TIJDENS DE PROGRAMMERING

- Bijvoorbeeld: om 12.15 wordt een DUUR KOOKTIJD van 30 minuten ingesteld terwijl de tijd voor het EINDE KOOKTIJD op 12.30 wordt geprogrammeerd.
- De fout in de programmering kan worden hersteld door de duur of de tijd van beëindiging te veranderen, of door op de toets HANDBEDIEND te drukken en vervolgens de programmering op de juiste wijze te herhalen.

ANNULERING VAN EEN PROGRAMMA

- Een programma kan worden verwijderd door op de toets DUUR KOOKTIJD en vervolgens op de toets "-" te drukken tot op de display de tijd 0.00 wordt afgebeeld.

BELANGRIJK:

OP HET EIND VAN ELKE GEPRO-GRAMMEERD KOOKPROGRAMMA WORDT AANBEVOLEN OP DE TOETS  TE DRUKKEN, ANDERS ZAL DE OVEN NIET HANDBEDIEND FUNCTIONEREN.

GEbruik VAN DE "ANALOGE" PROGRAMMERING / GEbruik VAN DE PROGRAMMERING EINDE KOOKTIJD (fig. 8)


Hiermee kunt u de duur van de kooktijd instellen.

REGELING VAN DE KLOK

Trek knopje (A) naar buiten en draai hem rechtsom tot u bij de juiste tijd bent aangekomen.

INSTELLING EINDE KOOKTIJD

Draai knopje (A) rechtsom tot het teken op de gewenste kooktijd staat (max. 180 min.). Na het verstrijken van de ingestelde tijdsduur wordt de oven uitgeschakeld en gaat het geluidssignaal af. Om het signaal uit te schakelen moet u knopje (A) rechtsom draaien tot het wijzertje op symbool 0 staat.

N.B.: Om de oven met de hand te gebruiken (zonder de programmering) moet u het wijzertje verplicht op symbool  zetten.

HET REINIGEN VAN DE OVEN

- Het verdient aanbeveling de oven na ieder gebruik te reinigen,

wanneer hij nog lauwwarm maar niet heet meer is. Dit maakt het mogelijk de vetspatten te verwijderen vóór ze opdrogen.

- Mochten er echter nog hardnekkige vlekken achterblijven, dan dient gedurende enkele uren een in ammoniak gedrenkte lap, onderin de afgesloten oven te worden geplaatst. De oven vervolgens met warm water en een vloeibaar schoonmaakmiddel reinigen en volledig droogmaken.
- Voor de buitenkant van de oven een zachte lap en zeepsop gebruiken.

NOOIT SCHOONMAAKMIDDELEN IN POEDERVORM OF ANDERE SCHUURMIDDELEN GEBRUIKEN.

ZELFREINIGENDE OVENS

De twee zijwanden en de achterwand zijn met zelfreinigend katalyserend email afgewerkt (Fig. 5).

Na iedere 10 - 15 keer van gebruik de oven op volle toeren laten draaien. De tijd die nodig is voor deze operatie is afhankelijk van de staat van onderhoud van de oven. Sommige soorten vervuiling hebben namelijk de neiging hard te worden en kunnen de werking van de bekleding teniet doen. Deze sluiten namelijk de poriën van het speciale email af en de oxydatie is niet meer mogelijk. In zo'n geval is het noodzakelijk, zodra de oven volledig is afgekoeld, de aankeoking te verzachten met zeer heet water en een zachte borstel, zonder schoonmaakmiddel, de oven vervolgens gedurende enkele minuten op de maximale stand laten functioneren.

(Belangrijk: nooit schuurmiddelen of metalen borstels gebruiken).

Om de katalytische wanden te vervangen moet u code 0003103/I aanschaffen.

VERVANGING VAN DE OVENLAMP

- De oven uitdoen en de verbinding met het voedingsnet verbreken;
- de lamp bevindt zich in de hoek rechtsboven, op de achterwand van de oven;
- controleren of de oven afgekoeld is en de glazen lamphouder losschroeven;
- de lamp met een andere van het zelfde type vervangen en de houder weer goed vastschroeven.

HET VERWIJDEREN VAN DE DEUR VAN DE OVEN

Om het reinigen van de oven te vereenvoudigen kan de deur op de volgende wijze worden verwijderd:

- 1) De deur volledig openen
- 2) Afhankelijk van het model:
 - a) aan beide zijden de U-vormige steun "B" aan de bovenste arm "C" van de scharnier haken om de onderste arm "A" van de scharnier tegen te houden (fig.9) of b) de beugel "B" naar beneden drukken en de arm "A" iets optillen (fig. 9)
- 3) De deur aan de zijanten beetpakken, optillen en naar voren trekken (fig. 10);
- 4) om de deur weer terug te plaatsen de scharnieren weer in hun oorspronkelijke positie terugbrengen en controleren of ze in hun behuizing zijn teruggekeerd. Verder, in het geval "2a", de twee U-vormige steunen losmaken van de bovenste armen van de scharnier. In het geval "2b" is het daarentegen voldoende om de deur volledig te laten zakken.
- 5) De deur voorzichtig loslaten tot zij in de gesloten stand zal zijn teruggekeerd.

ALGEMENE AANBEVELINGEN EN OPMERKINGEN

- De elektrische aansluiting moet altijd worden verbroken alvorens werkzaamheden binnen de oven uit te voeren of op plaatsen waar de mogelijkheid bestaat met gedeelten onder spanning in aanraking te komen.
- Een eventuele overmatige verhitting van de buitenwanden van de oven zal de beveiligingsinrichting in werking doen treden. Deze de elektrische voeding zal onderbreken. Het herstel van de voeding gebeurt automatisch zodra de buitentemperatuur

van de oven weer binnen de vastgestelde limieten zal zijn teruggekeerd. Er wordt echter op gewezen dat een eventuele regelmatige interventie van de beveiliging door een abnormale gebruikssituatie (bijv. een defect aan de thermostaat die de temperatuur binnen de oven regelt) veroorzaakt wordt. In zo'n geval dient de hulp van de technicus te worden ingeroepen.

- Erop achten niet onopzettelijk de scharnieren van de ovendeur aan te raken om verwondingen te voorkomen.
- Als de oven en grill voor de eerste keer worden aangestoken is het mogelijk dat een typische brandlucht wordt waargenomen en kan er rook uit de ovenmond zelf komen. Dit is het gevolg van de oppervlakte-behandeling. Het wordt aanbevolen de oven eerst leeg te laten functioneren, alvorens er gerechten in te bereiden.
- Sommige modellen zijn uitgerust met een motor voor automatische afkoeling.
- Het huishoudelijke apparaat mag niet zonder toezicht worden gebruikt door kinderen of onbekwame personen.
- Om risico's te vermijden moet een beschadigde voedingskabel worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een gekwalificeerde persoon.
- Tijdens het gebruik wordt het huishoudelijke apparaat warm. Let op: zorg ervoor dat u de weerstand in de oven niet aanraakt.
- Let op: om elektrische schokken te voorkomen moet u zich ervan verzekeren dat het huishoudelijke apparaat is uitgeschakeld voordat u het lampje gaat vervangen.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade aan zaken of letsel van personen veroorzaakt door een niet juiste installatie of verkeerd gebruik van de oven.

Bij afwijkend gedrag dient onmiddellijk een technicus te worden gewaarschuwd.

DE RICHTLIJN 2002/96/EG (AEEA) INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS



Fig. A

Deze aanvullende informatie is uitsluitend bestemd voor eigenaars van apparaten met het symbool van (Fig. A) op de sticker met de technische specificaties, aangebracht op het product zelf (typeplaatje):

Dit symbool wijst erop dat het product in overeenstemming met de geldende normen is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur, en conform is aan de Richtlijn 2002/96/EG (AEEA) en dus, op het eind van de nuttige levensduur ervan, verplicht apart van het huishoudelijke afval zal moeten worden behandeld, door kosteloze overhandiging aan een centrum voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten, of door het terugbrengen ervan aan de wederverkoper bij aanschaf van een vergelijkbaar apparaat. De gebruiker is er verantwoordelijk voor dat het apparaat op het eind van diens levensduur wordt ingeleverd bij de geschikte inzamelingsstructuren, op straffe van de sancties voorzien in de geldende wetgeving inzake afvalverwijdering. De juiste gescheiden inzameling voor de daaropvolgende recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking van het afgedankte apparaat draagt bij aan het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid en bevordert de recycling van de materialen waarmee het product is samengesteld. Voor meer gedetailleerde informatie inzake de beschikbare inzamelingsstructuren moet u zich wenden tot plaatselijke afvalverwerkingsorganisatie, of tot de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft.

De producenten en importeurs zullen zowel rechtstreeks als door deelneming in een collectief systeem voldoen aan hun verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking.

Технические данные и характеристики	27
Установка	27
Вставка в мебельное изделие	27
Подключение к электросети	27
Директива 2002/96/EC (WEEE).....	27
Для потребителя.....	28 - 31
Использование электрической статической духовки	28
Электрическая статическая духовка с двумя органами управления.....	28
электрической духовки “ 4 New “	28
Использование электрической духовки с системой вентиляции	28
Использование электрической комбинированной духовки.....	28
Использование электрической многофункциональной духовки	29
Как пользоваться грилем и регулируемым грилем.....	29
Использование вертела	29
Использование таймера	30
Использование программирующего устройства окончания варки с единым механизмом управления	30
Использование электронного программирующего устройства	30
Использование программирующего устройства (деревянной печки)	30
Как пользоваться “аналоговым” программирующим устройством окончания готовки.....	31
Чистка духовки	31
Использование самоочищающейся духовки	31
Замена лампы духовки	31
Как снять дверку духовки.....	31
Советы и предупреждения.....	31
Рисунки	38 - 40

- Наша Фирма благодарит вас за то, что вы остановили свой выбор на одном из выпускаемых ею качественном изделии, и горячо надеется, что это оборудование будет выдавать наилучшие эксплуатационные показатели, справедливо затребованные в момент приобретения. С этой целью мы приглашаем вас внимательно прочитать инструкции, изложенные в данном пособии. При этом следует иметь в виду только те параграфы, которые описывают приборы и оборудование, относящиеся к приобретенному Вами аппарату. Фабрика - изготовитель не несет ответственность за повреждения, неисправности и несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.
- Стремясь всегда быть на самом высоком техническом уровне, и предлагать вам изделия только лучшего качества, наша Фирма оставляет за собой право вносить изменения (так)е и без специального предупреждения, не создавая при этом каких бы то ни было неудобств потребителям.
- При возможном затребовании запасных частей, обратитесь к вашему розничному продавцу, сообщив номер модели и номер технического паспорта аппарата, указанные на заводской табличке. Табличку можно увидеть при открывании дверцы духовки.
- Аппарат изготовлен в соответствии со следующими директивами:
 - СЕЕ 73/23 и 93/68
 - СЕЕ 89/336 (Радиопомехи)
 - СЕЕ 89/109 (Контакт с пищевыми продуктами).
 - СЕЕ 40/2002
 - СЕЕ 92/75
 - 2002/96/EC (WEEE)

ПРЕДИСЛОВИЕ

- В данном пособии следует изучить только те статьи и главы, которые относятся к приобретённому вами аппарату.

Полезные сведения в области энергопотребления электрических духовок.

Эти сведения завершают и дополняют информацию, приведенную на наклейке с техническими данными в руководстве по эксплуатации.

	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА
Маркировка ЕСэкологического качества	Нет	Нет	Нет
Время в минутах, затраченное для статической готовки нормального количества продуктов.	43,8	...	47,7
Время в минутах, затраченное для вентилируемой готовки нормального количества продуктов	44,9	50,8	52,0
Потребление в Ваттах в режиме ожидания.
Полезная площадь противня в см ²	1143	1320	1159

размеры	Духовка
Ширина	41,00 см
Глубина	39,40 см
Высота	31,00 см
Объём	50/52 л

ПОЛНАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

статическая духовка	2,21 кВт
духовка с системой вентиляции	2,0 кВт
комбинированная духовка	2,21 кВт
многофункциональная духовка	2,7 кВт

ОБОРУДОВАНИЕ

В зависимости от модели, кухонные плиты могут иметь:

- стенки духовки с эмалевым самоочищающимся покрытием
- вертель
- механический таймер
- программирующее устройство окончания варки с цифровыми часами
- программирующее устройство окончания варки с единым механизмом управления
- электронное программирующее устройство.
- Как пользоваться “аналоговым” программирующим устройством окончания готовки

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА СВЯЗИ приведена на рис. 2 в конце пособия. Электрическая мощность указана на заводской табличке, которую можно увидеть при открывании дверцы духовки.

Срок службы данного изделия - 10 лет.

Гарантийный срок - 1 год

Дата изготовления указывается на этикетке с серийным номером

изделия и может быть выполнена в двух форматах:

1. AASSGNNNN - AA - указывает последние две цифры года, SS - порядковый номер недели, G - день недели, NNNN - цифры в порядке возрастания.

2. AAMMGG - AA - указывает последние две цифры года, MM - порядковый номер месяца, GG - день производства.

УСТАНОВКА

Установка должна быть выполнена квалифицированным техником, с соблюдением действующих нормативов по установке.

Оборудование произведено в соответствии с нормативами EN 60 335-1, EN 60 335-2, и должно быть “вставлено внутрь мебельного гарнитура” что обязывает выполнить установку в соответствии с указаниями изготовителя.

Духовка должна быть установлена в мебельном изделии с применением материалов (краски, облицовки, клеи и т.д.), которые должны быть устойчивы к температуре не менее 100°C.

Размеры установочного проема приведены на Рис. 1

Предварительно установите 4 винта (смотри рис. 3) в специальные отверстия лицевой стороны, которые видны при открытой дверце духовки, убедившись, что острие винтов направлено в сторону разделительной деревянной перегородки мебели.

Вставьте духовку в мебель и затяните винты до упора.

В случае, если духовка должна быть установлена вблизи другого домашнего электроприбора, следует удостовериться, чтобы во время функционирования не было взаимных помех. Также и соответствующие электрические связи должны быть разделены.

Рекомендуется также обеспечить соответствующую вентиляцию посредством отверстия в верхней части мебельного изделия в виде пенала, или отверстия 10 мм над рамой духовки. Смотрите рис. 1.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем приступать к подключению к электрической сети, необходимо выполнить следующее:

- напряжение электрической сети должно соответствовать величинам, указанным на заводской табличке;
- заземление должно быть эффективным.

В случае, если невозможно обеспечить удобный доступ к штепсельной розетке, установщик должен предусмотреть выключатель с расстоянием для размыкания контактов равным или более 3 мм.

Если в комплект аппарата входит кабель без вилки, то подключать согласно рисунку 2. При этом следует учитывать следующее:

- желто-зеленый кабель должен быть использован в качестве заземления;
- синий кабель для нейтрали;
- коричневый кабель для фазы;
- кабель не должен быть в контакте с горячими стенами, температура которых превышает 75°C;
- в случае замены кабель должен быть типа HO5RR-F или HO5V2V2-F с соответствующим сечением (смотрите схемы на рис. 2);
- в случае, если в комплект поставки аппарата кабель не входит, следует использовать кабель типа C05PP-F или C05B2B2-F с соответствующим сечением (смотрите схемы на рис. 2);

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Фирма-изготовитель отклоняет всякую ответственность за ущерб, происходящий от несоблюдения действующих правил и нормативов. Советуем проконтролировать правильное состояние заземления аппарата (смотрите схемы на рис. 2 в конце пособия).

ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕС (WEEE): ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



рис. А

Данные сведения предназначены лишь только для владельцев приборов, имеющих символ (рис. А) на самоклеющейся этикетке с техническими данными, наклеенной на изделии (паспортная табличка).

Этот символ обозначает, что продукция классифицирована по действующим нормам в качестве электрического или электронного оборудования, и что она соответствует Директиве 2002/96/ЕС (WEEE). Следовательно, в конце своего срока эксплуатации она должна перерабатываться отдельно от бытовых отходов, путем бесплатной сдачи в пункт сбора электрического и электронного оборудования, или же сдавая ее дистрибьютору в момент покупки нового, эквивалентного оборудования.

Пользователь несет ответственность за сдачу прибора в конце его эксплуатации в пункты сбора вторсырья, в противном случае к нему будут применены санкции, предусмотренные законодательством в области отходов.

Дифференцированный сбор отходов для их последующей переработки, обработки и утилизации, совместимых с окружающей средой, позволяет избежать отрицательного воздействия на природу и здоровье, а также способствует повторному использованию материалов, из которых изготовлена продукция. Для получения более детальной информации об имеющихся системах сбора отходов следует обращаться в местную службу по переработке отходов, или же в магазин, в котором был куплен прибор.

Производители и импортеры несут ответственность за переработку, обработку и утилизацию, не загрязняющие окружающую среду, как непосредственно, так и участвуя в коллективной системе.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

- На решётку духовки ставятся противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле.




- Поддон служит с исключительной целью для стекания соусов во время готовки кушаний. Поддон ни в коем случае не должен использоваться в качестве ёмкости для приготовления блюд.

Запигание духовки или гриля выполняется посредством одной единственной ручки.

Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:

- Символ  - запигание лампы духовки (которая будет постоянно гореть, также и при указателе ручки, установленном на всех других положениях).

- Положение от 1 до 10 (или от 60 до 250°C) - обогрев духовки в сторону повышения с термостатическим регулированием.

- Символ  или  или  - запигание гриля (на плафоне духовки).

- Символ  - пуск в ход вертела при запиганном гриле.

Чтобы вернуть указатель ручки в положение 0 (погашено), необходимо повернуть ручку против часовой стрелки.


ЗАМЕЧАНИЕ: жёлтая индикаторная лампочка запигается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С ДВУМЯ ОРГАНАМИ УПРАВЛЕНИЯ




- На решётку духовки ставятся противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке - такой способ называется мясо на гриле.

- Поддон служит лишь только для того, чтобы в него стекали соки во время готовки блюд. Поддон ни в коем случае не должен использоваться в качестве ёмкости для приготовления.


Запигание духовки или гриля выполняется посредством ручки селектора .

Исходя из положения 0 (выключено) и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:

- символ : запигание лампы духовки (которая будет постоянно гореть, также и при указателе ручки, установленном во всех других положениях).

- Символ  или  или : запигание гриля (на плафоне духовки).

- Символ  , : включение вертела при включенном гриле.

- символ : включение сопротивления свода и сопротивления пода (статическая функция). Регулировка температуры осуществляется при помощи терморегулятора


: нагрев духовки возрастает с 60° до 250°C.


ПРИМЕЧАНИЕ - Желтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения терморегулятора. Прежде чем поместить в духовку продукты для жарки, она должна разогреться в течение не менее 10 минут.


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА

“ 4 New “

Начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:

- Символ : включение лампочки духовки (лампочка включается когда указатель регулятора установлен в любом из обозначенных положений).

- Символ : медленное нагревание духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- Символ : включение конвекции «статической» духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- Символ : включение гриля



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ

- На решётку духовки ставятся противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле.



- Поддон служит с исключительной целью для стекания соусов во время готовки кушаний. Поддон ни в коем случае не должен использоваться в качестве ёмкости для приготовления блюд.

Запигание духовки или гриля выполняется посредством одной единственной ручки.

Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:

- Символ   - запигание лампы духовки (которая будет постоянно гореть, также и при указателе ручки, установленном на всех других положениях), и функционирование крыльчатки.

- Положение от 1 или от 60 до 220°C - обогрев духовки в сторону повышения с термостатическим регулированием.

- Символ  или  - запигание гриля (на плафоне духовки).

Чтобы вернуть указатель ручки в положение 0 (погашено), необходимо повернуть ручку против часовой стрелки.

ЗАМЕЧАНИЕ: жёлтая индикаторная лампочка запигается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

КОМБИНИРОВАННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА



Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством селектора, и регулируемым при помощи термостата, этот тип духовки позволяет производить процесс варки различными способами, основанными на трёх главных источниках тепла:



a) Вынужденное распространение тепла (духовка с системой вентиляции).



b) Естественное распространение тепла (конвекция или “статическая” духовка).



c) Инфракрасные лучи (гриль).



Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:



- символ  : загорание лампы духовки и красной индикаторной лампы.

- символ  или : загорание лампы духовки и красной индикаторной лампы, работа вентилятора.

- символ  или : конвекционная готовка в “статической духовке”, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ  или : готовка в духовке с системой вентиляции, на одном или двух уровнях, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ  или : запигание гриля (на плафоне духовки), ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры.

- символ  или : быстрая готовка с вентилируемой духовкой, температура духовки регулируется при помощи

терморегулятора.

Во всех положениях, за исключением нуля, происходит запигание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.

ЗАМЕЧАНИЕ: жёлтая индикаторная лампочка запигается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

- На решётку духовки ставятся имеющиеся в продаже противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д.

Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле.














- Поддон служит с исключительной целью для стекания соусов во время готовки кушаний. Поддон ни в коем случае не должен использоваться в качестве ёмкости для приготовления блюд.
- Если варка производится в духовке с системой вентиляции, то можно одновременно поместить две решётки. При этом нужно иметь в виду, что если продукты отличаются между собой по качеству и количеству, то, естественно, и сроки готовности могут быть разными.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством селектора, и регулируемым при помощи термостата, этот тип духовки позволяет производить процесс варки различными способами, основанными на трёх главных источниках тепла:

- a) Вынужденное распространение тепла (духовка с системой вентиляции).
- b) Естественное распространение тепла (конвекция или “статическая” духовка).
- c) Инфракрасные лучи (гриль).

Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:

- символ  или : загорание лампы духовки и красной индикаторной лампы, работа вентилятора.
- символ  или : конвекционная готовка в “статической духовке”, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- символ  или : готовка с вентилируемой духовкой, на одном или двух уровнях, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- символ  или : готовка в конвекционной духовке с вентиляцией, позволяющей готовить на одном или нескольких уровнях, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- символ  или : зажигание гриля (на плафоне духовки), ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры.
- символ  или : медленная готовка с сопротивлением пода, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- символ  или : быстрая готовка с вентилируемой духовкой, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- символ  или : медленная готовка с вентилируемой духовкой, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

Во всех положениях, за исключением нуля, происходит загорание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.

ЗАМЕЧАНИЕ: жёлтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения термостата.


Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

- На решётку духовки ставятся имеющиеся в продаже противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле.
- Поддон служит с исключительной целью для стекания соусов во время готовки кушаний. Поддон ни в коем случае не должен использоваться в качестве ёмкости для приготовления блюд.
- Если варка производится в духовке с системой вентиляции, то можно одновременно поместить две решётки. При этом нужно иметь в виду, что если продукты отличаются между собой по качеству и количеству, то, естественно, и сроки готовности могут быть разными.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ

- открыть дверцу духовки;
- положить блюдо на решетку;
- установить поддон под решетку;
- установите все это на самом высоком уровне в духовке;
- закрыть дверцу;
- включить сопротивление гриля;
- через несколько минут повернуть блюдо, чтобы подвергнуть воздействию инфракрасного излучения другую сторону; (время выдержки зависит от типа продукта и от личного вкуса пользователя).

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РЕГУЛИРУЕМЫМ ГРИЛЕМ (рис. 11)

- открыть дверцу духовки;
 - положить блюдо на решетку;
 - установить поддон под решетку;
 - установите все это на самом высоком уровне в духовке;
 - закрыть дверцу;
 - включить гриль: при помощи ручки С селектора терморегулятора выбрать функцию гриль . При работающем гриле, загорается индикаторная лампочка А (зеленого цвета). Для выбора рабочей температуры гриля используйте только ручку В.
 - через несколько минут повернуть блюдо, чтобы подвергнуть воздействию инфракрасного излучения другую сторону; (время выдержки зависит от типа продукта и от личного вкуса пользователя).
- ВНИМАНИЕ:** во время работы гриля доступные части могут нагреться! Не подпускайте к духовке детей. Любая готовка должна выполняться при закрытой дверце.

Приготавливаемое на гриле блюдо	Время в минутах	
	1 сторона	2 сторона
Тонкие куски мяса	6	4
Достаточно толстые куски мяса	8	5
Мелкая рыба без чешуи	10	8
Достаточно крупная рыба	15	12
Сосиски	12	10
Тосты	5	2
Мелкая птица	20	15

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКЕ

- **Лишь только для моделей с “Электрической духовкой”, управляемых двумя отдельными ручками (селектор - терморегулятор), можно готовить на гриле при закрытой дверце, не пользуясь защитой ручек.**
- **При готовке на гриле с закрытой дверцей нельзя использовать температуры, превышающие 200°C.**

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВЕРТЕЛОМ (рис. 4)

Вертел функционирует во взаимодействии с грилем, и предусмотрен только для моделей со статической духовкой.

Функционирование:

- установить защитное устройство регулировочных ручек как показано на рис. 4;
- включить в действие нагревательный элемент гриля;
- нанизать кусочки мяса для жарки на вертел, и закрепить его в центре с помощью двух больших вилок;
- вставить остриё вертела в ступицу микродвигателя;
- снять с вертела рукоятку;
- установить поддон на самый низкий уровень в духовке;
- мягким движением закрыть дверцу, прислонив её к защитному устройству регулировочных ручек;

- пустить в ход микродвигатель, нажав соответствующий выключатель на символе;
 - смазывать мясо время от времени. После окончания жарки завинтить рукоятку на ступицу вертела, и снять его вместе с мясом со ступицы микродвигателя.
- ВНИМАНИЕ!** Вилки вертела могут иметь заострённые концы, поэтому при использовании их следует проявлять осторожность.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАЙМЕРОМ (Рис. 6)

Таймер можно отрегулировать на один час максимум. Регулировочную ручку следует повернуть по часовой стрелке, и установить на необходимое время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал, который автоматически прекращается. При подаче звукового сигнала таймер не выключает работу духовки.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ С ЕДИНЫМ МЕХАНИЗМОМ УПРАВЛЕНИЯ (БЕЗ ЧАСОВ)

Программирующее устройство позволяет программировать срок варки в духовке.

Функционирование:

- установить регулировочную ручку на желаемый срок варки, а селектор на выбранный вами тип варки (максимум 120 минут);
- выбрать желаемую температуру посредством ручки термостата, и установить ручку селектора на заданный тип варки;
- как только ручка программирующего устройства остановится на символе 0, то срок варки закончится. Прерывание варки происходит автоматически;
- Установить ручку термостата на символ ●;
- Установить ручку селектора на символ 0.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Духовка без применения программирующего устройства функционирует только, если ручка программирующего устройства установлена в положение ручного режима

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ (рис.7)

Электронное программирующее устройство позволяет программировать время начала и срок варки в духовке. Если нет

необходимости визуально следить за процессом приготовления пищи, то она может готовиться так же и при отсутствии потребителя.

В момент установки или после прерывания подачи электропитания, дисплей мигает, - это означает, что нужно синхронизировать время, в противном случае заданные программы окажутся неправильными.

СИНХРОНИЗИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ

- При одновременном нажатии 2 клавиш (СРОК ВАРКИ, ОКОНЧАНИЕ ВАРКИ) и клавиш “+” или “-”, устанавливается время. При этой операции стираются возможно имеющиеся программы предыдущего программирования. В этом случае символ АВТОМ. мигает.

ПРИМЕЧАНИЕ: при мигающем символе АВТОМ. нельзя включить духовку в ручном режиме.

КЛАВИШИ “+” И “-”

- При нажатии клавиш “+” или “-” время увеличивается или уменьшается со скоростью, меняющейся в зависимости от срока нажатия на клавишу.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

- Нажать на клавишу РУЧНОЙ, - символ АВТОМ. погасает (в том случае, если он мигает или постоянно зажёнен). Символ КАСТРЮЛЯ загорается, и теперь возможно включить в действие духовку путём вращения ручек термостата духовки и селектора в соответствии с инструкциями, приведёнными в данном пособии.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ЗАДАННЫМИ СРОКОМ И ОКОНЧАНИЕМ ВАРКИ

- Приведём пример: часы показывают время 9 час.25 мин. Мы хотим, чтобы духовка начала работать в 11 час., и чтобы

приготовление пищи закончилось в 12 час. (срок варки 1 час).

- Нажать клавишу СРОК ВАРКИ и через 5 секунд нажать клавишу “+” до показания цифр 01.00; при необходимости откорректировать показание с помощью клавиш “-”. Символы АВТОМ. и КАСТРЮЛЯ остаются постоянно зажёнными.
- Нажать клавишу ОКОНЧАНИЕ ВАРКИ и через 5 секунд нажать клавишу “+” до показания цифр 12.00. Символы КАСТРЮЛЯ погасают, тогда как символ АВТОМ. остаётся постоянно зажённым.
- Установить ручку термостата духовки на желаемую температуру, а селектор на заданный тип варки. Красная индикаторная лампочка загорается, свет в духовке начинает гореть, и программирующее устройство подготовлено к функционированию, - в 11 часов духовка автоматически загорается, и символ КАСТРЮЛЯ начинает гореть.
- По окончании варки (часы показывают время 12 час.) символ АВТОМ. мигает, символ КАСТРЮЛЯ погасает, и звуковой сигнал предупреждает об окончании срока приготовления пищи чтобы погасить его, достаточно нажать любую клавишу.
- Затем установить ручки термостата духовки и селектора в положение “погашено”.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ЗАДАННЫМ СРОКОМ ВАРКИ

- Приведём пример: часы показывают время 11 час. 35 мин. Мы хотим, чтобы духовка работала в течение 25 мин., начиная с этого момента.
- Нажать клавишу СРОК ВАРКИ, и через 5 секунд нажать клавишу “+” до показания цифр 00.25; при необходимости откорректировать показание с помощью клавиш “-”. Символы АВТОМ. и КАСТРЮЛЯ остаются постоянно зажёнными.
- Установить ручку термостата духовки на желаемую температуру, а селектор на заданный тип варки. Красная индикаторная лампочка загорается, свет в духовке загорается, и духовка начинает функционировать.
- Через 25 минут духовка и символ КАСТРЮЛЯ погасают, символ АВТОМ. мигает, и звуковой сигнал предупреждает об окончании срока приготовления пищи чтобы погасить его, достаточно нажать любую клавишу.
- Затем установить ручки термостата духовки и селектора в положение “погашено”.

ТАЙМЕР

- Нажать клавишу ТАЙМЕР и выбрать желаемое время посредством клавиш “+” или “-”.
- Во время функционирования таймера загорается символ КОЛОКОЛЬЧИК.
- По окончании заданного времени вступает в действие звуковой сигнал, и символ КОЛОКОЛЬЧИК погасает.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

- Звуковой сигнал включается по окончании заданной программы и имеет срок действия 7 минут.
- Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую клавишу.
- При нажатии клавиш “-”, не делая предварительно выбор какой-либо функции, возможно изменять частоту звукового сигнала. Можно выбрать вплоть до 3-х разных типов сигнала. Выбранный сигнал будет звонить до тех пор, пока клавиша “-” остаётся нажатой.

НАЧАЛО ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ

- Программа начинается спустя примерно 4 секунды с момента закладки.
- В любой момент возможно проконтролировать заданную программу путём нажатия соответствующей клавиши.

ОШИБКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ


- Приведём пример: в 12 час. 15 мин. закладывается СРОК ВАРКИ 30 мин., и закладывается время ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ в 12 час. 30 мин.
- Ошибка закладки данных может быть исправлена путём изменения срока и времени варки, или путём нажатия клавиш РУЧНОЙ, после чего следует выполнить программирование заново правильным образом.
- При наличии ошибки закладки данных духовка не может быть

включена.

ОТМЕНА ПРОГРАММЫ

- Можно стереть программу, нажав клавишу СРОК ВАРКИ, и затем сразу клавишу “-”. Эта клавиша должна быть нажатой, пока на дисплее не появится показание 0.00.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

КАЖДЫЙ РАЗ ПО ОКОНЧАНИЮ ВАРКИ С ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НАЖАТЬ КЛАВИШУ  В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ДУХОВКА НЕ МОЖЕТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ “АНАЛОГОВЫМ” ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ / КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ (рис. 8)


Устройство позволяет запрограммировать продолжительность готовки.

РЕГУЛИРОВКА ЧАСОВ

Потяните и поверните малую ручку (А) по часовой стрелке до достижения точного времени.

ЗАДАНИЕ ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ

Поверните малую ручку (А) по часовой стрелке, пока индикатор не совпадает с необходимым временем готовки (макс. 180 мин.). По истечении заданного времени, духовка выключается и подается звуковой сигнал. Для отключения сигнала поверните малую ручку (А) по часовой стрелке до тех пор, пока стрелка не совпадает с символом 0.

ПРИМ. Для эксплуатации духовки в ручном режиме (без использования программирующего устройства) необходимо установить стрелку на символ .

ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Рекомендуется чистить духовку после каждого использования, когда она ещё тёплая, но не горячая. Это позволит удалить жиры, прежде чем они затвердеют.

- Если всё-таки в духовке остались устойчивые пятна, то на дно её следует положить тряпочку, пропитанную аммиаком, закрыть дверцу, и оставить духовку в таком состоянии на несколько часов. После этого промыть духовку горячей водой и жидким моющим средством. Затем насухо вычистить духовку.

- Для чистки духовки снаружи применять мягкую тряпочку и мыльную воду.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПРИМЕНЯТЬ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА В ПОРОШКАХ ИЛИ ДРУГИЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.

ЧИСТКА САМООЧИЩАЮЩЕЙСЯ ДУХОВКИ (рис.5)

Две боковые и одна торцевая стенки облицованы самоочищающейся эмалью с каталитическим эффектом.

После каждого 10 - 15 варок следует включить пустую духовку на полную мощность. Время, в течение которого духовка должна работать впустую, зависит от состояния сохранности самой духовки. Брызги и жидкости, попадающие на стенки духовки, могут затвердевать, и тогда облицовка потеряет свои очищающие качества. Дело в том, что эти загрязнения закупоривают поры специальной эмали, вследствие чего окисление делается невозможным. В этом случае, как только духовка станет полностью холодной, следует размягчить образовавшуюся корку посредством очень горячей воды и мягкой щётки, без применения моющего средства. Затем следует снова заечь духовку как максимум на несколько минут.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: ни в коем случае не применять абразивные материалы и металлические щётки.

Прим. Для замены каталитических стенок закажите код 0003103/1

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

- Погасить духовку и отключить её от электропитания;

- лампа находится в верхнем правом углу на задней стенке духовки;

- удостовериться в том, чтобы духовка была холодной, после чего отвинтить стеклянный ламподержатель;

- заменить лампу на новую того же типа, затем снова крепко завинтить ламподержатель.

КАК СНЯТЬ ДВЕРЦУ ДУХОВКИ

Для того, чтобы было удобно чистить духовку изнутри, можно снять дверцу. Эту операцию следует выполнить в соответствии со следующими инструкциями:

1) Открыть полностью дверцу.

2) В зависимости от модели:

а) зацепить П-образную скобу “В” обеими сторонами к верхнему рычагу “С” шарнира с целью блокирования нижнего рычага “А” шарнира (рис. 9).

или

б) нажать снизу крюк “В”, и слегка приподнять рычаг “А” (рис. 10).

3) поднять дверцу, держа её за обе стороны, и продвинув вперёд (рис. 13).

4) чтобы снова установить дверцу на духовку, следует вставить шарниры на место, и проверить, чтобы они вошли в свои гнезда. Затем, в случае “2а” отцепить две П-образные скобы от верхних рычагов шарнира, тогда как в случае “2б” достаточно полностью опустить дверцу.

5) медленно отпустить дверцу, пока она сама не закроется.

СОВЕТЫ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

- Любая операция на узлах, находящихся под напряжением, к которым имеется доступ, может быть произведена с предварительным отключением электропитания.

- В случае излишнего перегрева со стороны наружных стенок духовки сработает защитное устройство, которое прервёт подачу электрического тока. Возобновление электроснабжения будет самопроизвольным после того, как температура войдёт в допустимые пределы. Тем не менее нужно помнить, что возможное циклическое действие защитного устройства может быть вызвано отклонениями в режиме работы духовки (например, поломка термостата, который регулирует температуру внутри духовки). В таком случае необходимо обратиться к техническому специалисту.

- Не трогать по неосторожности шарниры дверцы духовки, - от них можно пораниться.

- При первом включении духовки и гриля, из отверстия самой духовки может исходить характерный запах дыма, - это объясняется тем, что поверхности духовки имеют специальную обработку. Рекомендуется включить духовку в работу вхолостую, прежде чем ставить в неё продукты для готовки.

- Некоторые модели оборудованы двигателем автоматического охлаждения.

- Электробытовым прибором не должны пользоваться дети или больные люди без присмотра.

- Если кабель питания поврежден, то во избежание опасности его должны заменять изготовитель, сервисная служба или квалифицированное лицо.

- Электробытовой прибор нагревается во время эксплуатации. Внимание: не допускайте касания сопротивления духовки.

- Внимание: во избежание поражения электрическим током, перед тем, как заменить лампочку, убедитесь, что электробытовой прибор отключен.

Фирма отклоняет всякую ответственность за ущерб людям или предметам, происходящий от неправильной установки, а также неправильного или непредусмотренного использования духовки.

В случае отклонений от нормы следует без промедления связаться с техническим специалистом.

Τεχνικά στοιχεία και χαρακτηριστικά	33
Εγκατάσταση	33
Τοποθέτηση στο έπιπλο	33
Ηλεκτρική σύνδεση	34 - 37
Χρήση στατικού ηλεκτρικού φούρνου	34
Χρήση στατικού ηλεκτρικού φούρνου Διπλού Χειρισμού ...	34
Χρήση στατικού ηλεκτρικού φούρνου "4 New"	34
Χρήση ηλεκτρικού αεριζόμενου φούρνου	34
Χρήση ηλεκτρικού πολλαπλού φούρνου	34
Χρήση ηλεκτρικού φούρνου πολλαπλών λειτουργιών	34
Χρήση του grill και μεταβλητό grill	35
Χρήση της σούβλας	35
Χρήση του μετρητή λεπτών	35
Χρήση προγραμματιστή τέλους ψησίματος μονού χειρισμού	35
Χρήση ηλεκτρονικού προγραμματιστή	36
Χρήση "αναλογικού" προγραμματιστή τέλους ψησίματος .	36
Καθαρισμός και συντήρηση	37
Καθαρισμός του φούρνου	37
Χρήση αυτοκαθαριζόμενου φούρνου	37
Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου	37
Πώς να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου	37
Οδηγία 2002/96/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ)	37
Συμβουλές και προειδοποιήσεις	37
Εικόνες	38 - 40

- Η εταιρία μας, ευχαριστώντας σας που διαλέξατε ένα από τα άριστα προϊόντα μας, θέλει να έχετε από αυτή τη συσκευή την καλύτερη απόδοση, όπως σωστά απαιτείτε με αυτή την αγορά σας. Γι' αυτό σας παρακαλεί να διαβάσετε και να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, λαμβάνοντας υπόψη μόνο εκείνες τις παραγράφους που αφορούν τα αξεσουάρ και τα όργανα που υπάρχουν στη συσκευή σας. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που θα προκληθούν σε αντικείμενα ή άτομα από λανθασμένη εγκατάσταση ή μη σωστή χρήση της συσκευής.
- Έχοντας σαν σκοπό την παραγωγή συσκευών που προσαρμόζονται όλο και περισσότερο στις μοντέρνες τεχνικές, και για μια καλύτερη ποιότητα του προϊόντος, η εταιρία μας επιφυλάσσει του δικαιώματος να επιφέρει τροποποιήσεις, ακόμα και χωρίς προειδοποίηση, πάντως χωρίς να δημιουργήσει προβλήματα στο κοινό.
- Για τυχόν ανταλλακτικά, η παραγγελία προς το κατάστημα πώλησης πρέπει να συνοδεύεται από τον αρ. του μοντέλου και τον αρ. μητρώου που είναι τυπωμένοι πάνω την πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα είναι ορατή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου.
- Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΤΑΙ ΣΤΙΣ ΕΞΗΣ ΟΔΗΓΙΕΣ:
 - ΕΟΚ 73/23 και 93/68
 - ΕΟΚ 89/336 (Ραδιοφωνικά παράσιτα)
 - ΕΟΚ 89/109 (Επαφή με τρόφιμα)
 - ΕΟΚ 40/2002
 - ΕΟΚ 92/75
 - 2002/96/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Από το παρόν εγχειρίδιο σας ενδιαφέρουν μόνο τα κεφάλαια που αναφέρονται στα υπάρχοντα αξεσουάρ.

Ωφέλιμες διαστάσεις	Φούρνος
Πλάτος	cm. 41,00
Βάθος	cm. 39,40
Υψος	cm. 31,00
Ογκος	l. 50/52

ΣΧΕΙΣ ΕΣΤΙΩΝ

κάτω αντίσταση	1,5 kW
πάνω αντίσταση	0,7 kW
κυκλική αντίσταση φούρνου	2,0 kW
grill	2,0 kW
ανεμιστήρας	25 W
φως φούρνου	15 W

ΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

στατικός φούρνος	2,21 kW
φούρνος με κυκλοφορία αέρα	2,0 kW
φούρνος πολυφούρνος	2,21 kW
φούρνος πολλαπλών λειτουργιών	2,7 kW

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ανάλογα με το μοντέλο, οι φούρνοι μπορούν να έχουν:

- Τοιχώματα του φούρνου από αυτοκαθαριζόμενο σμάλτο
- Σούβλα
- Μηχανικός χρονοδιακόπτης
- Προγραμματιστής με ηλεκτρονικό ρολόι για το τέλειωμα του ψησίματος
- Απλός προγραμματιστής για το τέλειωμα του ψησίματος
- Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

Για το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ βλέπε εικόνα 2 στο τέλος του εγχειριδίου.

Η ηλεκτρική ισχύς αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού. Η πινακίδα είναι ορατή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου.

Σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ενέργειας των ηλεκτρικών φούρνων.

Οι πληροφορίες αυτές ολοκληρώνουν και συμπληρώνουν τις πληροφορίες στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών και το βιβλιαράκι οδηγιών.

	ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ	ΠΟΛΛΑΠΛΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ	ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ 66 N
Σήμα ΕΕ οικολογικής ποιότητας	Όχι	Όχι	Όχι
Χρόνος απλού ψησίματος χωρίς κυκλοφορία αέρα σε λεπτά.	43,8	...	47,7
Χρόνος απλού ψησίματος με κυκλοφορία αέρα σε λεπτά	44,9	50,8	52,0
Κατανάλωση σε θέση αναμονής (stand-by), σε watt.
Ωφέλιμη επιφάνεια της επιφάνειας ψησίματος σε cm ²	1143	1320	1159

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό που θα πρέπει να τηρεί τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60 335-1, EN 60 335-2, και είναι τύπου "χωνευτή", αυτό σημαίνει ότι η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Ο φούρνος πρέπει να τοποθετείται σε ένα επίπεδο του οποίου τα υλικά (βερνίκια, επενδύσεις, κόλλες, κλπ.) πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.

Οι διαστάσεις του χώρου τοποθέτησης αναφέρονται στην Εικ. 1.

Τοποθετήστε πρώτα τις 4 βίδες (βλέπε εικ. 3) στις ειδικές οπές στην πρόσοψη που είναι ορατές με ανοιχτή την πόρτα του φούρνου, αφού βεβαιωθείτε ότι η μύτη από τις βίδες βρίσκεται στην κατεύθυνση του ξύλινου διαχωριστικού του επίπλου.

Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο επίπεδο και βιδώστε τις βίδες μέχρι να σφίξουν εντελώς.

Στην περίπτωση που ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε άλλη οικιακή συσκευή, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν εμποδίζει η μία την άλλη. Οι αντίστοιχες ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να είναι διαχωρισμένες.

Καλό θα είναι να εξασφαλιστεί ο κατάλληλος εξαερισμός με ένα άνοιγμα στην επάνω πλευρά της κολώνας του επίπλου ή ένα άνοιγμα 10 mm επάνω από το πλαίσιο του φούρνου. Βλέπε εικ. 1

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

Πριν αρχίσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:

- η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού.
- η γείωση είναι σωστή.

Σε περίπτωση που η πρίζα βρίσκεται σε απόσταση, ο εγκαταστάτης πρέπει να προβλέψει ένα διακόπτη με μια απόσταση ανοίγματος των επαφών ίση ή μεγαλύτερη από 3 mm.

Αν η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα καλώδιο χωρίς ρευματολήπτη, ο ρευματολήπτης που θα χρησιμοποιηθεί πρέπει να είναι τυποποιημένος και να λάβετε υπόψη σας ότι:

- το πράσινο-κίτρινο καλώδιο πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τη γείωση.
- το μπλε καλώδιο για τον ουδέτερο.
- το καφέ καλώδιο για τη φάση.
- το καλώδιο δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με ζεστά τοιχώματα με θερμοκρασία που υπερβαίνει τους 75°C.
- σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου, πρέπει να χρησιμοποιηθεί καλώδιο τύπου H05RR-F ή H05V2V2-F κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).
- σε περίπτωση που η συσκευή χορηγείται χωρίς καλώδιο, χρησιμοποιήστε καλώδιο τύπου H05RR-F ή H05V2V2-F κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των ισχυόντων κανονισμών. Συνιστάται να ελέγξετε αν η γείωση της συσκευής έχει γίνει σωστά (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2 στο τέλος του εγχειριδίου).

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για να στηρίζει ταψιά με γλυκά, ψητά ή απ'ευθείας κρέας για ψήσιμο στο grill.
- Η λιποδόχη χρησιμεύει αποκλειστικά για να μαζεύει το λίπος από τα φαγητά. Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σαν ταψί ψησίματος.

Το άναμμα του φούρνου ή του grill γίνεται με ένα και μόνο διακόπτη. Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις).
- Θέση από 1 έως 10 (ή από 60 έως 250°C): ζέσταμα του φούρνου με θερμοστατική ρύθμιση.
- Σύμβολο ή : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου).
- Σύμβολο : λειτουργία της σούβλας με το grill αναμμένο.

Για να επαναφέρετε το δείκτη του διακόπτη στη θέση 0 (σβηστός) πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη προς τ' αριστερά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.

Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΙΠΛΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για να στηρίζει τα ταψιά με τα γλυκά, ψητά ή απευθείας το κρέας για ψήσιμο στο grill.
- Η λιποδόχη χρησιμεύει μόνο για να συλλέγει τα λίπη από τα φαγητά. Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως ταψί ψησίματος.

Το άναμμα του φούρνου και του grill γίνεται με ένα και μόνο διακόπτη .

Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- σύμβολο : ανάμματος λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις).
- Σύμβολο ή : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου).
- Σύμβολο : άναμμα της περιστρεφόμενης σούβλας με αναμμένο το grill.
- Σύμβολο : άναμμα της αντίστασης στην άνω πλευρά και της αντίστασης στην πίσω πλευρά (στατική λειτουργία). Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη : ζέσταμα του φούρνου από 60° έως 250°C.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Η κίτρινη λυχνία ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.

Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, αφήστε να ζεσταθεί ο φούρνος για τουλάχιστον 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ" 4 New"

Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις).
- Σύμβολο : αργό ψήσιμο με αεριζόμενο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σύμβολο : παραδοσιακό ψήσιμο "στατικός φούρνος", η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σύμβολο : άναμμα του grill.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για να στηρίζει ταψιά με

γλυκά, ψητά ή απ'ευθείας κρέας για ψήσιμο στο grill.

- Η λιποδόχη χρησιμεύει αποκλειστικά για να μαζεύει το λίπος από τα φαγητά. Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σαν ταψί ψησίματος.

Το άναμμα του φούρνου ή του grill γίνεται με ένα και μόνο διακόπτη. Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις) και λειτουργία του ανεμιστήρα.
- Θέση από 1 έως 10 (ή από 60 έως 220°C): ζέσταμα του φούρνου με θερμοστατική ρύθμιση.
- Σύμβολο ή : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου).

Για να επαναφέρετε το δείκτη του διακόπτη στη θέση 0 (σβηστός) πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη προς τ' αριστερά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.

Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

Χάρη στα διάφορα στοιχεία θέρμανσης που επιλέγονται μέσω ενός διακόπτη και ρυθμίζονται με ένα θερμοστάτη (από 50 έως 250°C), ο φούρνος αυτός προσφέρει περισσότερους τρόπους ψησίματος, που βασίζονται σε τρεις βασικές πηγές θερμότητας:

- Διοχέτευση θερμότητας με πίεση (αεριζόμενος φούρνος)
- Διοχέτευση θερμότητας χωρίς πίεση (κατακόρυφη μετάδοση θερμότητας ή στατικός φούρνος)
- Υπέρυθρες ακτίνες (grill).

Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- σύμβολο : ανάμματος λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας

- σύμβολο ή : άναμμα λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας, λειτουργία ανεμιστήρα.

- σύμβολο ή : συμβατικό ψήσιμο "στατικού" φούρνου, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο ή : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο ή : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να βρίσκεται στη θέση μέγιστης θερμοκρασίας.

- σύμβολο ή : γρήγορο ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

Σε όλες τις θέσεις, εκτός από το μηδέν, ανάβει η κόκκινη ενδ. λυχνία και η λάμπα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη ενδ. λυχνία ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.

Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, αφήστε να ζεσταθεί ο φούρνος για τουλάχιστον 10 λεπτά.

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για να στηρίζει τα ταψιά με τα γλυκά, ψητά ή απευθείας το κρέας για ψήσιμο στο grill.

- Η λιποδόχη χρησιμεύει μόνο για να συλλέγει τα λίπη από τα φαγητά. Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως ταψί ψησίματος.

- Εάν ψήνετε ταυτόχρονα και στα δύο επίπεδα, λάβετε υπόψη σας ότι οι χρόνοι μπορεί να είναι διαφορετικοί.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ




Χάρη στα διάφορα στοιχεία θέρμανσης που επιλέγονται μέσω ενός διακόπτη και ρυθμίζονται με ένα θερμοστάτη (από 60 έως 250°C), ο φούρνος αυτός προσφέρει περισσότερους τρόπους ψησίματος, που βασίζονται σε τρεις βασικές πηγές θερμότητας:




- Διοχέτευση θερμότητας με πίεση (αεριζόμενος φούρνος)




β) Διοχέτευση θερμότητας χωρίς πίεση (κατακόρυφη μετάδοση θερμότητας ή στατικός φούρνος)




γ) Υπέρυθρες ακτίνες (grill).




Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:




- σύμβολο  ή  ή : άναμμα λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας, λειτουργία ανεμιστήρα.




- σύμβολο  ή  ή : συμβατικό ψήσιμο “στατικού” φούρνου, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.




- σύμβολο  ή  ή : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  ή  ή : ψήσιμο με συμβατικό φούρνο με αερισμό που επιτρέπει το ψήσιμο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  ή  ή : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να βρίσκεται στη θέση μέγιστης θερμοκρασίας.

- σύμβολο  ή  ή : αργό ψήσιμο με μεσαία αντίσταση, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  ή  ή : γρήγορο ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  ή  ή : αργό ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.

Σε όλες τις θέσεις, εκτός από το μηδέν, ανάβει η κόκκινη ενδ. λυχνία και η λάμπα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη ενδ. λυχνία ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.

Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, αφήστε να ζεσταθεί ο φούρνος για τουλάχιστον 10 λεπτά.

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για τα ταψιά με τα γλυκά, ψητά ή απευθείας το κρέας για ψήσιμο στο grill.


- Η λιποδόχη χρησιμεύει μόνο για να συλλέγει τα λίπη από τα φαγητά. Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως ταψί ψησίματος.

- Εάν το ψήσιμο γίνεται με αεριζόμενο φούρνο, μπορείτε να τοποθετήσετε ταυτόχρονα δύο σχάρες. Ωστόσο, αν τα φαγητά διαφέρουν μεταξύ τους ως προς την ποσότητα ή την ποιότητα, τότε και οι χρόνοι θα πρέπει να είναι διαφορετικοί.

ΠΩΣ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ GRILL

- ανοίξτε την πόρτα του φούρνου,
- τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα,
- τοποθετήστε τη λιποδόχη κάτω από τη σχάρα,
- τοποθετήστε τα όλα στο πιο ψηλό επίπεδο του φούρνου,
- ξανακλείστε την πόρτα,
- θέστε σε λειτουργία την αντίσταση του grill,
- μετά από μερικά λεπτά γυρίστε το φαγητό για να εκτεθεί και από την άλλη πλευρά στις υπέρυθρες ακτίνες, (ο χρόνος έκθεσης στις υπέρυθρες εξαρτάται από τον τύπο του φαγητού και από τις προσωπικές προτιμήσεις του χρήστη).

ΠΩΣ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ GRILL (ΕΙΚ. 11)

- ανοίξτε την πόρτα του φούρνου,
- τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα,
- τοποθετήστε τη λιποδόχη κάτω από τη σχάρα,
- τοποθετήστε τα όλα στο πιο ψηλό επίπεδο του φούρνου,
- ξανακλείστε την πόρτα;
- θέστε σε λειτουργία το grill: επιλέξτε με το διακόπτη C του θερμοστάτη του φούρνου τη λειτουργία grill .

Με το grill σε λειτουργία, πρέπει να ανάψει η ενδ. λυχνία Α (πράσινο).

Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία χρήσης του grill, χρησιμοποιήστε το διακόπτη Β.

- μετά από μερικά λεπτά γυρίστε το φαγητό για να ψηθεί και από την άλλη πλευρά στις υπέρυθρες ακτίνες (ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το φαγητό και από τις προτιμήσεις του χρήστη).
Φαγητά στο grill.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ενδέχεται τα προσβάσιμα τμήματα να είναι ζεστά όταν χρησιμοποιείται το grill! Απομακρύνετε τα παιδιά.

Όλα τα ψησίματα πρέπει να γίνονται με κλειστή πόρτα.

Φαγητά στο grill	Χρόνος (λεπτά)	
	1η πλευρά	2η πλευρά
Ψιλές φέτες κρέας	6	4
Χοντρές φέτες κρέας	8	5
Ψιλές φέτες ψάρι χωρίς κόκαλα	10	8
Χοντρές φέτες ψάρι	15	12
Λουκάνικα	12	10
Τοστ	5	2
Μικρά πουλερικά	20	15

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

- Μόνο για τα μοντέλα με “Ηλεκτρικό Φούρνο” που ενεργοποιείται με δύο ξεχωριστούς διακόπτες (επιλογέας-θερμοστάτης), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη γρίλια με κλειστή την πόρτα, χωρίς να κάνετε χρήση του προστατευτικού διακοπών.

Με το ψήσιμο στη σχάρα με κλειστή την πόρτα, οι θερμοκρασίες δεν πρέπει να ξεπερνούν τους 200°C.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΗ ΣΟΥΒΛΑ (ΕΙΚ. 4)

Η σούβλα, που συνδυάζεται με τη λειτουργία grill, είναι διαθέσιμο μόνο για τα μοντέλα “στατικός φούρνος”.

Λειτουργία:

- θέστε σε λειτουργία την αντίσταση του grill,
- σουβλίστε το κρέας και στερεώστε τη σούβλα στο κέντρο ανάμεσα στους δύο γάντζους,
- τοποθετήστε το πλαίσιο στήριξης της σούβλας στις πλαϊνές σχάρες του φούρνου ή τοποθετήστε ένα πλαίσιο στήριξης σούβλας στους οδηγούς της επένδυσης του φούρνου,
- εισάγετε τη μύτη της σούβλας στην πλήμνη του μοτέρ,
- αφαιρέστε από τη σούβλα τη λαβή,
- τοποθετήστε τη λιποδόχη στο χαμηλότερο επίπεδο του φούρνου,
- ξανακλείστε την πόρτα,
- θέστε σε λειτουργία το μοτέρ περιστρέφοντας το διακόπτη στη θέση της σούβλας,
- κατά διαστήματα να αλοιφέτε το κρέας με λάδι. Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, βιδώστε τη λαβή στο εξωτερικό άκρο της σούβλας και βγάλτε όλο το σύστημα από την υποδοχή του μοτέρ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι πηρούνες της σούβλας ενδέχεται να έχουν τις μυτερά άκρα. Χειριστείτε με προσοχή.

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΜΗΧΑΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ (ΕΙΚ.6)

Ο χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί για μία μέγιστη χρονική περίοδο μίας ώρας. Ο διακόπτης ρύθμισης πρέπει να περιστρέφεται προς τα δεξιά στον επιθυμητό χρόνο. Μετά τον προκαθορισμένο χρόνο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που σταματά αυτόματα. Ο χρονομετρητής, με την ενεργοποίηση του ηχητικού σήματος, δε διακόπτει τη λειτουργία του φούρνου.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΛΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Λειτουργία:

- Βάλτε το διακόπτη στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (μέγ.

χρόνος = 120 λεπτά).

- Επιλέξτε τη θερμοκρασία μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη, και γυρίστε τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο μαγειρέματος.
 - Μόλις ο διακόπτης του προγραμματιστή τοποθετηθεί στο σύμβολο 0 θα σταματήσει το ψήσιμο. Το ψήσιμο θα διακοπεί αυτόματα.
 - Ξαναβάλτε το διακόπτη του θερμοστάτη στο σύμβολο ●.
 - Ξαναβάλτε το διακόπτη του επιλογέα στο σύμβολο 0.
- ΣΗΜ.: Ο φούρνος χωρίς τη χρήση του προγραμματιστή, λειτουργεί μόνο όταν ο διακόπτης του προγραμματιστή βρίσκεται στη χειροκίνητη θέση (U).

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ (Εικ. 7)

Επιτρέπει τον προγραμματισμό της ώρας έναρξης και τη διάρκεια ψησίματος στο φούρνο. Αν το μαγείρεμα δεν απαιτεί τον οπτικό έλεγχο τότε αυτό μπορεί να γίνει και με την απουσία του χρήστη.

Τη στιγμή της εγκατάστασης ή μετά από ένα χρονικό διάστημα διακοπής της ηλεκτρικής τροφοδοσίας, η οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει. Είναι λοιπόν απαραίτητο να συγχρονίσετε την ώρα, αλλιώς οι προγραμματισμοί δεν θα είναι σωστοί.

ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

- Πιέζοντας ταυτόχρονα τα δύο κομβία (ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ, ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) και το κομβίο "+" ή "-" ρυθμίζεται η ώρα. Με αυτή τη διαδικασία ακυρώνονται όλα τα προγράμματα που τυχόν έχουν προγραμματιστεί και αναβοσβήνει το σύμβολο ΑΥΤΟ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν αναβοσβήνει το σύμβολο ΑΥΤΟ δεν είναι δυνατόν να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο χειροκίνητα.

ΚΟΥΜΠΙΑ "+" ΚΑΙ "-"

- Ενεργοποιώντας τα κομβία "+" ή "-" ο χρόνος αυξάνεται ή μειώνεται με μια μεταβλητή ταχύτητα ανάλογα με τη διάρκεια της πίεσης που ασκείται στο κομβίο.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Ενεργοποιήστε το κομβίο ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: Το σύμβολο ΑΥΤΟ σβήνει (αν αναβοσβήνει ή είναι μόνιμα αναμμένο), το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ ανάβει και είναι πλέον δυνατόν να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο ενεργώντας στους διακόπτες του θερμοστάτη του φούρνου και του επιλογέα σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Ας κάνουμε ένα παράδειγμα: Η ώρα είναι 9.25. Επιθυμείτε να μπει ο φούρνος σε λειτουργία στις 11.00 και να τελειώσει το μαγείρεμα στις 12.00 (διάρκεια μαγειρέματος 1 ώρα).

- Πιέστε το κομβίο ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και εντός 5 δευτερολέπτων πατήστε το κομβίο "+" μέχρι την ένδειξη 1.00. Αν χρειάζεται διορθώστε με το κομβίο "-". Τα σύμβολα ΑΥΤΟ και ΣΚΕΥΟΣ ανάβουν μόνιμα.

- Πιέστε το κομβίο ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και εντός 5 δευτερολέπτων πιέστε το κομβίο "+" μέχρι την ένδειξη 12.00. Το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνει ενώ το σύμβολο ΑΥΤΟ παραμένει μόνιμα αναμμένο.

- Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο ψησίματος. Η κόκκινη λυχνία ανάβει καθώς και το φως του φούρνου και ο προγραμματιστής έχει ρυθμιστεί να λειτουργήσει. Στις 11.00 ο φούρνος ανάβει αυτόματα και το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ ανάβει.

- Μετά το τέλος του ψησίματος (στις 12.00) το σύμβολο ΑΥΤΟ αναβοσβήνει, το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνει και ένα ηχητικό σήμα προειδοποιεί για το τέλος του ψησίματος. Για να το διακόψετε πρέπει να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.

- Μετά κλείστε τους διακόπτες του θερμοστάτη και του επιλογέα.

ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Ας κάνουμε ένα παράδειγμα: η ώρα είναι 11.35 και επιθυμείτε να παραμείνει ο φούρνος σε λειτουργία για 25 λεπτά αρχίζοντας από αυτή τη στιγμή.

- Πιέστε το κομβίο ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και μέσα σε 5 δευτερόλεπτα πιέστε το κομβίο "+" μέχρι την ένδειξη 00.25. Αν χρειάζεται

διορθώστε με το πλήκτρο "-". Τα σύμβολα ΑΥΤΟ και ΣΚΕΥΟΣ ανάβουν μόνιμα.

- Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο ψησίματος. Η κόκκινη λυχνία ανάβει καθώς και το φως του φούρνου και ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

- Μετά από 25 λεπτά ο φούρνος και το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνουν, το σύμβολο ΑΥΤΟ αναβοσβήνει και το ηχητικό σήμα προειδοποιεί για το τέλος του ψησίματος. Για να διακόψετε το ψήσιμο πρέπει να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.

- Μετά κλείστε τους διακόπτες του θερμοστάτη και του επιλογέα.

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

- Πιέστε το κομβίο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μέσω του κομβίου "+" ή "-".

- Κατά τη λειτουργία του χρονομέτρου ανάβει το σύμβολο της ΚΑΜΠΑΝΑΣ.

- Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μπαίνει σε λειτουργία το ηχητικό σήμα και σβήνει το σύμβολο της ΚΑΜΠΑΝΑΣ.

ΗΧΗΤΙΚΟ ΣΗΜΑ

- Το ηχητικό σήμα τίθεται σε λειτουργία στο τέλος ενός προγραμματισμού και έχει διάρκεια 7 λεπτών.

- Για να το σταματήσετε πρέπει πρώτα να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.

- Πατώντας το πλήκτρο "-" χωρίς πρώτα να έχετε επιλέξει μια λειτουργία είναι δυνατό να αλλάξετε τη συχνότητα του ακουστικού σήματος. Μπορείτε να επιλέξετε έως και 3 διαφορετικούς τύπους σήματος. Το επιλεγμένο σήμα θα ακουστεί έως ότου είναι πατημένο το πλήκτρο "-".

ΕΝΑΡΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ

- Το πρόγραμμα τίθεται σε λειτουργία 4 δευτερόλεπτα περίπου μετά τη ρύθμιση.

- Σε οποιαδήποτε στιγμή είναι δυνατό να ελέγξετε το ρυθμισμένο πρόγραμμα πιέζοντας το αντίστοιχο κομβίο.

ΛΑΘΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

- Παράδειγμα: στις 12.15 ρυθμίζετε 30 λεπτά ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και ο χρόνος ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ στις 12.30.

- Το λάθος στη ρύθμιση μπορεί να διορθωθεί αλλάζοντας τη διάρκεια ή την ώρα τέλους ψησίματος ή πατώντας το κομβίο ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ και μετά να επαναλάβετε τον προγραμματισμό.

- Αν υπάρξει λάθος ρύθμισης ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία.

ΑΚΥΡΩΣΗ ΕΝΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- Μπορείτε να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα πατώντας το πλήκτρο ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και στη συνέχεια το κομβίο "-" μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0.00.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΚΑΘΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΠΑΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΟΜΒΙΟ U ΑΛΛΙΩΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ "ΑΝΑΛΟΓΙΚΟΥ" ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ/ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (Εικ. 8)

Επιτρέπει τον προγραμματισμό της διάρκειας ψησίματος.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Τραβήξτε και περιστρέψτε το διακοπτάκι (Α) δεξιόστροφα μέχρι να φτάσετε στην ακριβή ώρα.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Περιστρέψτε το διακοπτάκι (Α) δεξιόστροφα, μέχρι να συμπτέσει η εγκοπή με τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (μέγ. 180 λεπτά). Στο τέλος του προεπιλεγμένου χρόνου, σβήνει και ενεργοποιείται ένα ακουστικό σήμα. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, περιστρέψτε το διακοπτάκι (Α) δεξιόστροφα, μέχρι να συμπτέσει ο δείκτης με το σύμβολο 0.

ΣΗΜ. Για τη χειροκίνητη λειτουργία του φούρνου (χωρίς τη βοήθεια του προγραμματιστή) πρέπει να βάλετε το δείκτη στο σύμβολο U.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, όταν είναι ακόμα χλιαρός αλλά όχι ζεστός. Αυτό επιτρέπει την αφαίρεση του λίπους πριν προλάβει να ξεραθεί.
- Αν πάντως παραμείνουν δύσκολοι λεκέδες, βάλτε ένα πανί εμποτισμένο με αμμωνία στον πάτο του φούρνου, κλείστε την πόρτα και αφήστε το για μερικές ώρες. Ακολούθως πλύντε τον φούρνο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό και στεγνώστε τον εντελώς.
- Για τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και σαπουνόνερο.

ΠΟΤΕ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ Ή ΑΛΛΑ ΔΙΑΒΡΩΤΙΚΑ.**ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟ**

Τα δύο πλαϊνά τοιχώματα και το μπροστινό είναι επενδυμένα με αυτοκαθαριζόμενο σμάλτο με καταλυτική δράση (Εικ.5).

Κάθε 10-15 ψησίματα αφήστε να λειτουργήσει, με το φούρνο άδειο και στη μέγιστη ισχύ. Ο χρόνος που απαιτείται για αυτή τη διαδικασία εξαρτάται από την κατάσταση του φούρνου. Μερικές ουσίες σκληραίνουν και μπορούν να εμποδίσουν τη λειτουργία της επένδυσης. Στην πραγματικότητα φράζουν τους πόρους του ειδικού σμάλτου και η οξειδωση δεν λαμβάνει χώρα. Τότε πρέπει, μόλις ο φούρνος κρυώσει εντελώς, να μακαλώσετε την κρούστα με πολύ ζεστό νερό και με μαλακή βούρτσα, χωρίς να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό και να ανάψετε ξανά το φούρνο στο μάξιμουμ για μερικά λεπτά.

(Σημαντικό: ποτέ μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια ή μεταλλικές βούρτσες).

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Σβήστε το φούρνο και αποσυνδέστε τον από δίκτυο τροφοδοσίας.
- η λάμπα βρίσκεται στην πάνω δεξιά γωνία στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
- βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος και ξεβιδώστε το γυάλινο προστατευτικό της λάμπας.
- αντικαταστήστε τη λάμπα με μία καινούργια ίδιου τύπου και βιδώστε ξανά σφιχτά το γυάλινο προστατευτικό της λάμπας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η πόρτα μπορεί να αφαιρεθεί ώστε ο φούρνος να είναι δυνατόν να καθαριστεί πιο εύκολα ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- 1) Ανοίξτε εντελώς την πόρτα.
- 2) Ανάλογα με το μοντέλο:
 - α) αγκιστρώστε και στις δύο πλευρές το γάντζο σε σχήμα U "B" στον άνω βραχίονα "C" του μεντεσέ για να μπλοκάρετε τον κάτω βραχίονα "A" του μεντεσέ (εικ. 9)
 - β) πιέστε προς τα κάτω το γάντζο "B" και σηκώστε ελαφρά το βραχίονα "A" (εικ. 10).
- 3) Σηκώστε την πόρτα κρατώντας την από το πλάι και τραβήξτε την προς τα εμπρός.
- 4) Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα ξαναβάλτε τους μεντεσέδες στη θέση τους και βεβαιωθείτε ότι έχουν μπει καλά στη θέση τους. Επίσης στην περίπτωση "2α" απαγκιστρώστε τους δύο γάντζους σε σχήμα U από τους άνω βραχίονες του μεντεσέ. Αντίθετα στην περίπτωση "2β" αρκεί να καταβάσετε εντελώς την πόρτα.
- 5) Αφήστε προσεκτικά την πόρτα μέχρι τη θέση κλεισίματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση, στο εσωτερικό του φούρνου ή στα τμήματα υπό τάση, πρέπει να διακόψετε το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μια ενδεχόμενη υπερθέρμανση στα εξωτερικά τοιχώματα του φούρνου θα ενεργοποιήσει τη διάταξη ασφαλείας, η οποία θα διακόψει την τροφοδοσία του ρεύματος. Η απενεργοποίηση της τροφοδοσίας θα γίνει αυτόματα, μόλις η θερμοκρασία εξωτερικά του φούρνου επανέλθει μέσα στα αποδεκτά όρια. Λάβετε υπόψη όμως, ότι μια ενδεχόμενη κυκλική επέμβαση της

διάταξης προκαλείται εξαιτίας ανώμαλων συνθηκών λειτουργίας (π.χ. βλάβη του θερμοστάτη που ρυθμίζει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου). Επομένως είναι απαραίτητο να καλέσετε έναν τεχνικό.

- Μην ακουμπάτε χωρίς λόγο τους μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου για να μην τραυματιστείτε.
 - Στο πρώτο άναμμα του φούρνου και του grill μπορεί να αντιληφθείτε μία χαρακτηριστική οσμή και καπνό να βγαίνει από το στόμιο του φούρνου. Αυτό οφείλεται στην προστατευτική επάλειψη των επιφανειών. Συνιστάται να αφήσετε το φούρνο να λειτουργήσει άδειο πριν βάλετε τα φαγητά.
 - Ορισμένα μοντέλα είναι εφοδιασμένα με ένα μοτέρ αυτόματης ψύξης.
 - Η οικιακή συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από μικρά παιδιά ή από άτομα ψυχικά άρρωστα χωρίς επίβλεψη.
 - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης πελατών ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
 - Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη χρήση. Προσοχή, αποφύγετε το άγγιγμα της αντίστασης του φούρνου.
 - Προσοχή: Για να αποφύγετε την πρόκληση ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές σε αντικείμενα ή άτομα που οφείλονται σε κακή εγκατάσταση ή λανθασμένη χρήση του φούρνου.
- Σε περίπτωση προβλημάτων επικοινωνήστε με ένα τεχνικό χωρίς να περιμένετε.**

ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ (ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΗΕ): ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Εικ. Α

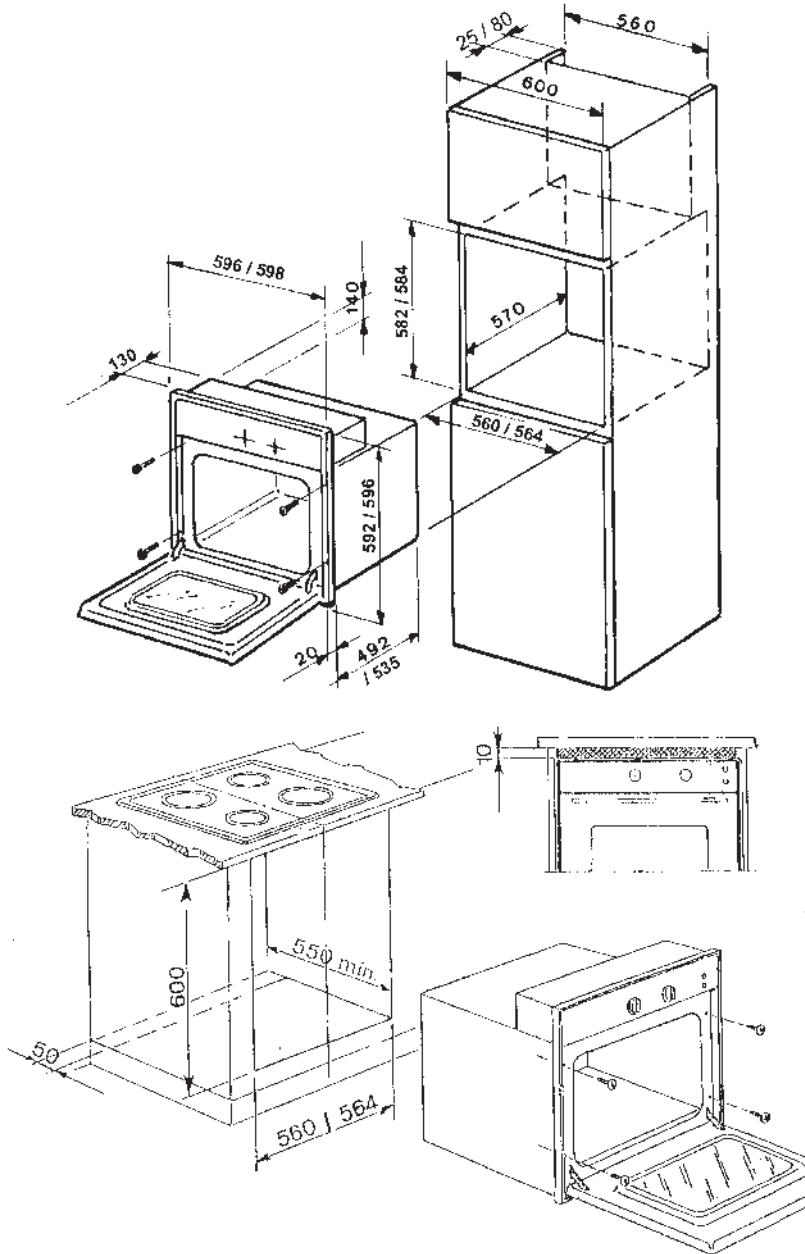
Η παρούσα πληροφόρηση απευθύνεται αποκλειστικά και μόνο στους κατόχους συσκευών με το σύμβολο (Εικ. Α) στην αυτοκόλλητη ετικέτα όπου αναγράφονται τα τεχνικά στοιχεία που είναι κολλημένη στο ίδιο το προϊόν (ετικέτα με τον αριθμό μητρώου):

Το σύμβολο αυτό δείχνει ότι το προϊόν έχει ταξινομηθεί, βάσει των ισχυόντων κανονισμών, ως ηλεκτρική ή ηλεκτρονική συσκευή και συμμορφώνεται με την Οδηγία 2002/96/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ) συνεπώς, στο τέλος της χρήσιμης ζωής του, πρέπει υποχρεωτικά να γίνεται ξεχωριστή επεξεργασία από τα οικιακά απορρίματα, παραδίδοντάς το δωρεάν σε ένα κέντρο διαφοροποιημένης συλλογής για ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές ή επιστρέφοντάς την στον μεταπωλητή κατά την αγορά μιας νέας ισοδύναμης συσκευής.

Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για την απόδοση της συσκευής στο τέλος ζωής της στις κατάλληλες δομές συλλογής, με ποιή τις κυρώσεις που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία περι των απορριμάτων.

Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή με σκοπό το ξεκίνημα ενός νέου κύκλου της συσκευής που έχει απορριφθεί για ανακύκλωση, για επεξεργασία και απόρριψη συμβατές προς το περιβάλλον, συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και ευνοεί την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένο το προϊόν.

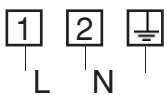
Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, απευθυνθείτε στην τοπική υπηρεσία απόρριψης απορριμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς ανταποκρίνονται στην ευθύνη τους για ανακύκλωση, επεξεργασία και απόρριψη συμβατά με το περιβάλλον, τόσο άμεσα όσο και συμμετέχοντας σε ένα συλλογικό σύστημα.



①

SCHEMA DI COLLEGAMENTO
SCHEMA DES BRANCHEMENTS
CONNECTION DIAGRAM
AANSLUITSCHEMA
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

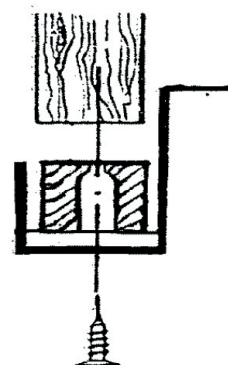
230 V BIFASE / BIPHASE / TWO-PHASE / TWEEFASIG / ТРЕХФАЗНЫЙ
 = ΔΙΦΑΣΙΚΟ



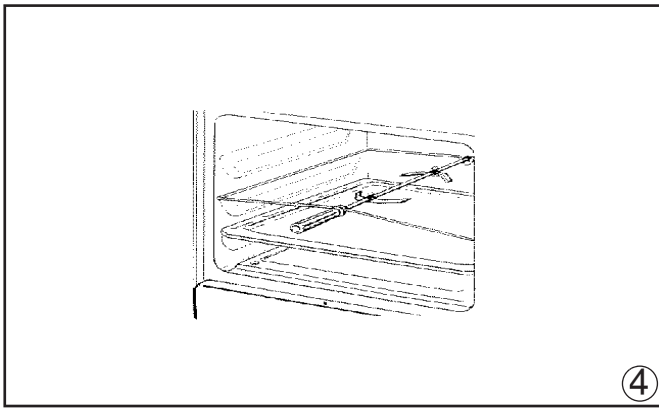
> 3,5 kW	3x2,5 mm ²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm ²
0 - 2,2 kW	3x1 mm ²

Sez. cavo
 Section câble
 Wire gauge:
 Doorsneede kabel
 Сечение кабеля
 Διατ. καλώδιου:

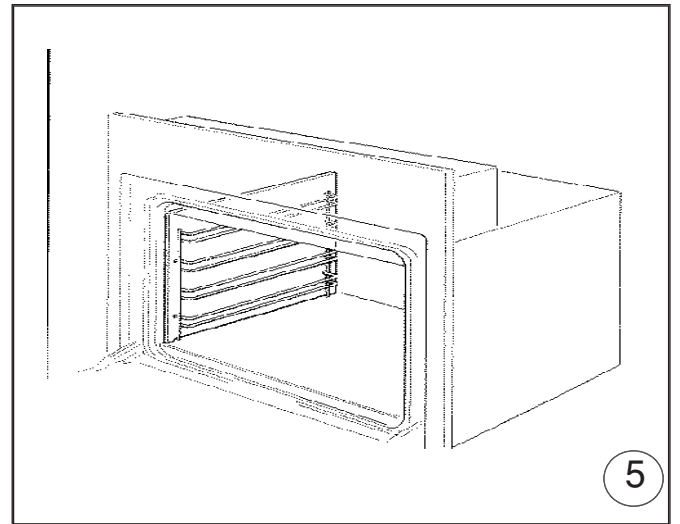
②



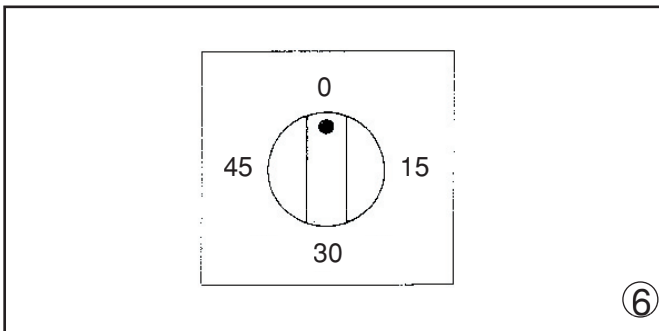
③



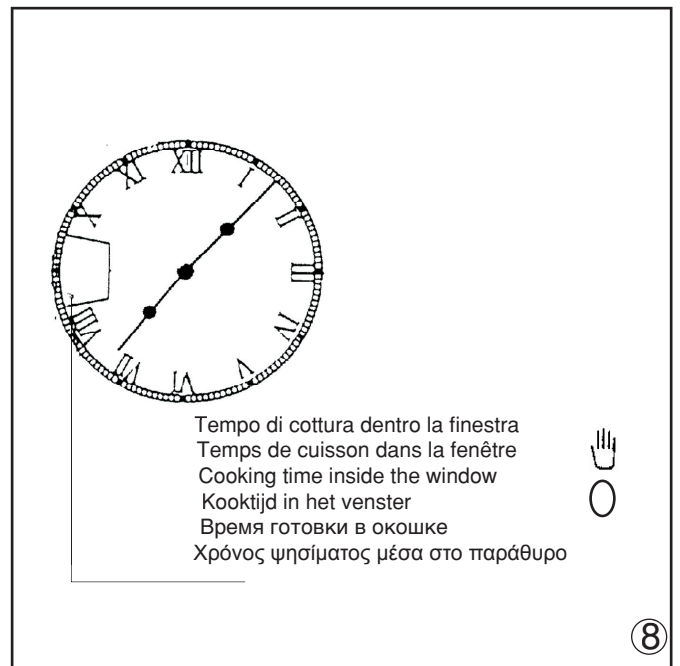
4



5



6



8

CONTAMINUTI
 MINUTEUR
 MINUTE MINDER
 MINUTENTELLER
 ТАЙМЕР
 ХРОНОМЕТРО

FUNZIONAMENTO MANUALE
 FONTIONNEMENT MANUEL
 MANUAL USE
 HANDBEDIEND
 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ
 ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

DURATA COTTURA
 DUREE CUISSON
 COOKING DURATION
 DUUR KOOKTIJD
 ТАЙМЕР
 ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

FINE COTTURA
 FIN CUISSON
 END OF COOKING
 EINDE KOOKTIJD
 ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
 ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

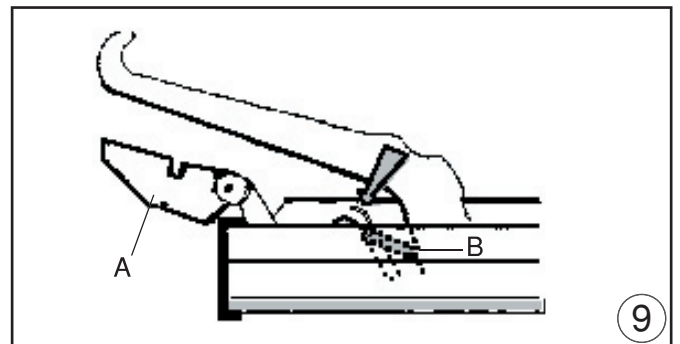
AUTO

Simbolo PENTOLA
 Symbole CASSEPOLE
 SAUCEPAN symbol
 Symbol PAN
 Символ КАСТРЮЛЯ
 Σύμβολο ΣΚΕΟΥΣ

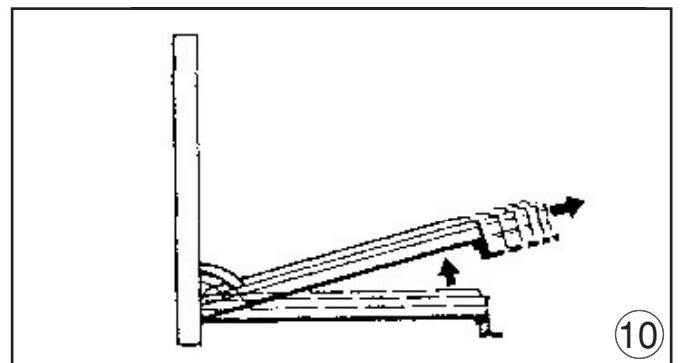
Funzione automatica
 Fonction automatique
 Automatic
 Automatisch
 функционирование
 в автоматическом
 режиме
 Αυτόματη λειτουργία

Simbolo CAMPANA
 Symbole CLOCHE
 BELL symbol
 Symbol KLOK
 Символ ЗВОНОК
 Σύμβολο ΚΑΜΠΑΝΑΣ

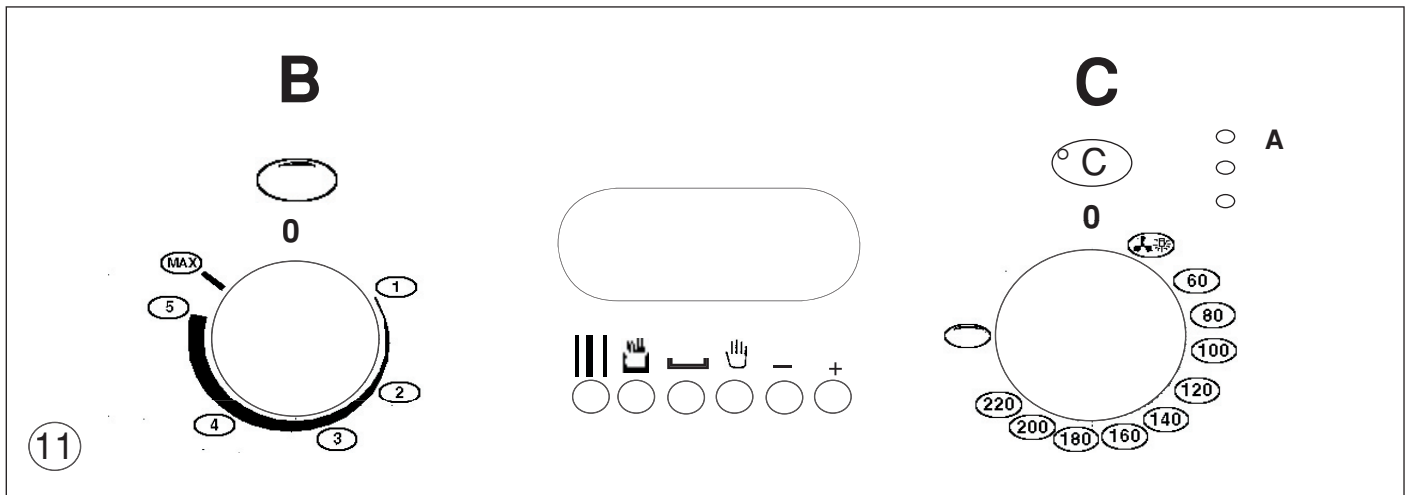
7



9



10



11