

Istruzioni per l'uso

FORNO

IT

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 46

NL

Nederlands, 57

DE

Deutsch, 68

MHR 940.1 /HA

Sommario

Installazione, 2-4

Installazione dei forni da incasso
Fissaggio
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 5

Vista d'insieme

Avvio e utilizzo, 6-9

Uso del forno
Orologio con contaminuti rustico
Programmi di cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 10

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 11

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno

Assistenza, 12

Assistenza attiva 7 giorni su 7

Installazione

IT

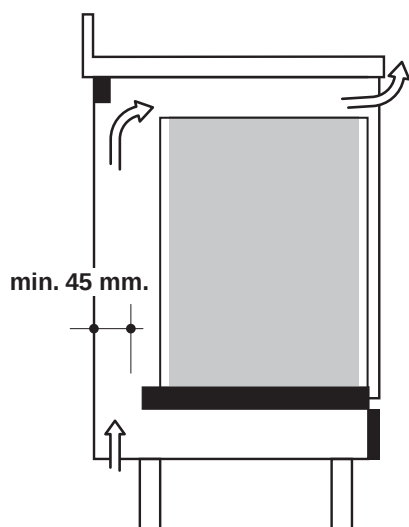
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

Installazione dei forni da incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. Nella figura vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo.

Per consentire una efficace aerazione, sulla parte anteriore inferiore e sulla parte superiore del mobile, dovranno essere previste delle opportune prese d'aria, (entrata dal basso di almeno 200 cm², una uscita dalla parte superiore di almeno 90 cm²). I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120 °C.

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

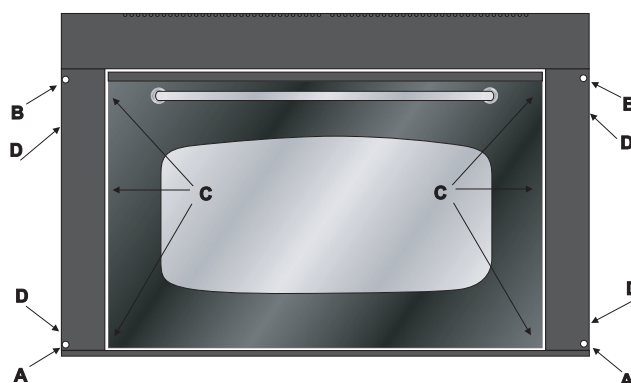
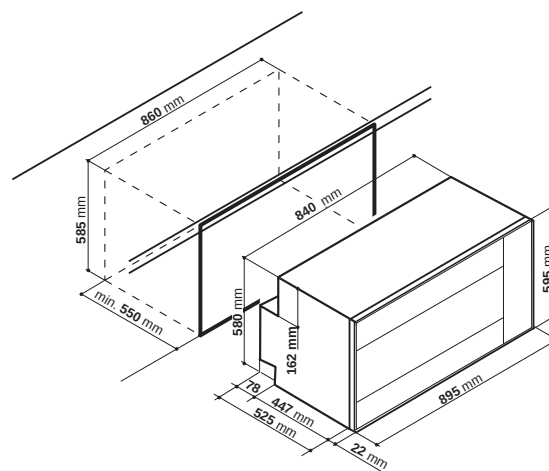


Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Fissaggio

Prima di inserire il forno nel mobile, allentare, se serve, le 4 viti posteriori "D" che fissano i pannelli laterali. Questo per facilitarne lo scorrimento verticale. Il forno deve essere fissato al mobile attraverso i 4 fori posti sulla cornice utilizzando le viti e i distanziatori in dotazione. Dopo aver fissato il forno al mobile inserendo e avvitando a fondo le viti nei fori "A", procedere come segue:

- 1) Con la porta del forno aperta allentare le sei viti "C" (così facendo i pannelli laterali hanno modo di scorrere verticalmente);
- 2) Abbassando opportunamente i pannelli laterali, è possibile accedere ai 2 fori "B" per fissare il forno definitivamente;
- 3) Riposizionare i pannelli laterali e riavvitare a fondo le 6 viti "C"



Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sull'apparecchio) e sul libretto istruzioni. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde.

Sostituzione del cavo

Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05VV-F con una sezione 3 x 1.5 mm².

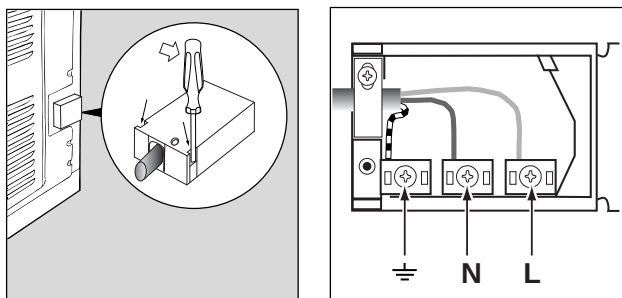
Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.

Apertura morsettiere:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsettiere;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsettiere.

Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-
- fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori: Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde 
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Dimensioni utili del forno:

larghezza	cm. 54
profondità	cm. 38
altezza	cm. 33

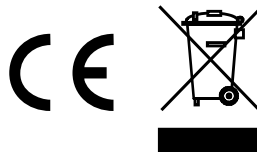
Volume utile del Maxiforno: litri 68

Tensione e frequenza di alimentazione:

220-240 V / 50 Hz

Potenza Max:

2800 W



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CEE e successive modificazioni.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304

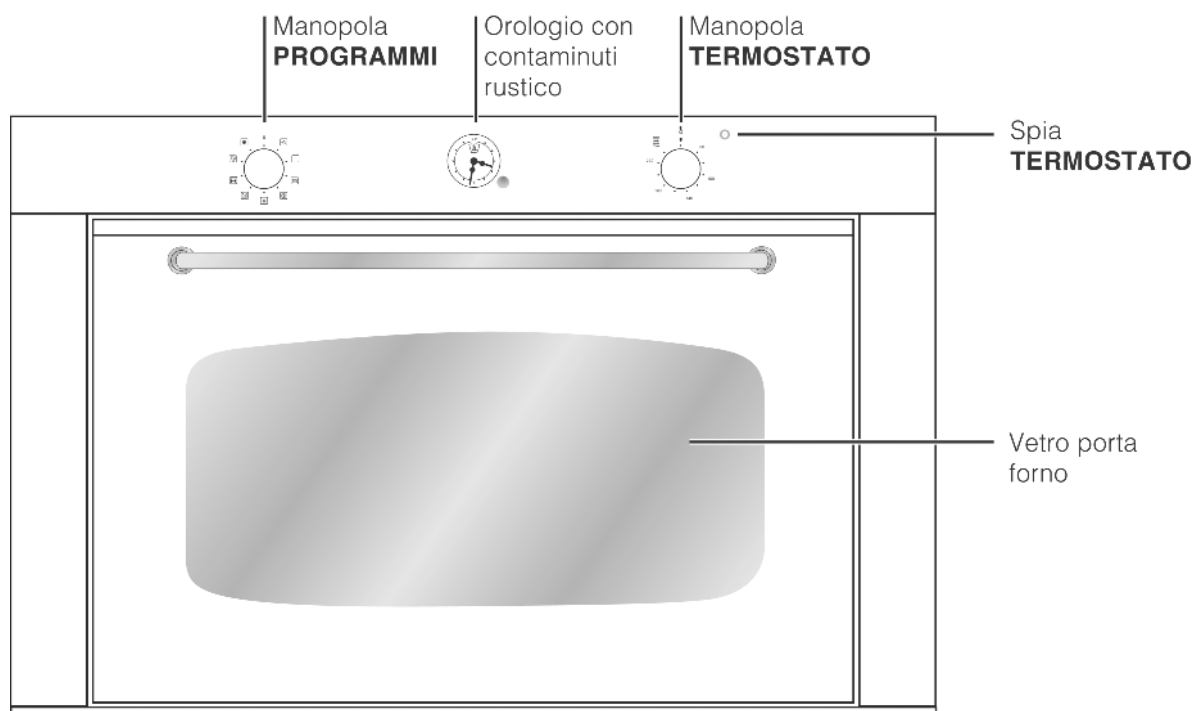
Consumo energia dichiarazione Classe convezione

Forzata funzione di riscaldamento:  Pasticceria

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

IT



Avvio e utilizzo

IT

Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (*vedi Programmi*).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo. Nel programma PASTICCERIA si avvia solo a forno caldo.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

Si accende selezionando  con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

Orologio con contaminuti Rustico

Come rimettere l'ora corrente

Il forno deve essere collegato elettricamente. Tirare la manopola e ruotare in senso orario fino ad impostare l'ora esatta.

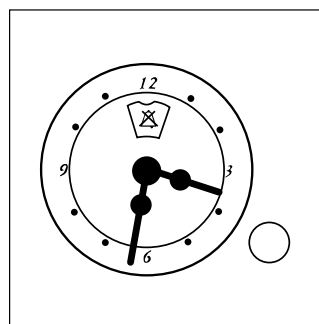
! L'orologio funziona elettricamente, quindi in caso di mancanza di corrente si fermerà per tutta la durata della mancanza stessa. Dopodiché sarà necessario ripetere l'operazione di impostazione dell'ora corrente.

Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

Come impostare il contaminuti

Ruotare la manopola in senso orario fino a portare l'indice sul tempo desiderato (scala interna), visibile attraverso la "finestrella". Il conteggio del tempo inizierà immediatamente. Per interrompere il suono, o per utilizzare la sola funzione orologio portare l'indice sul simbolo .



Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- BARBECUE (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**

Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **MULTICOTTURA**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO PIZZA**

Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **BARBECUE**

La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

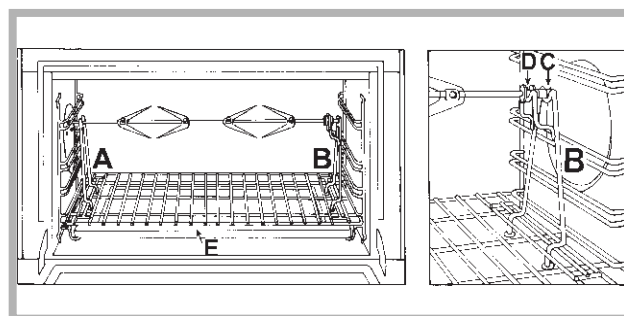
Programma **SCONGELAMENTO**

La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. È indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelate, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "multicottura" impostando una temperatura di 80° - 100°C.

Girarrosto

Questo accessorio è da utilizzare esclusivamente per cotture al grill. Procedere come segue: infilare la carne da cuocere nell'asta trasversale, nel senso della sua lunghezza, bloccandola con le apposite forchette regolabili. Introdurre i supporti "A" e "B" nei fori predisposti sulla leccarda "E", appoggiare la gola dell'asta sulla sede "C" e infilare la griglia nella prima guida più bassa del forno; infilare ora l'asta nel foro del girarrosto, portando in avanti la gola nella sede "D" (*vedi figure*). Azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI  o





Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	1	si	180	15-20
	Crostate	1	2	1	si	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	2 e 4	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di Spagna	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bignè su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	2	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	90	180
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	2	1	si	210	20-25
Fast cooking	Surgelati						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0,4	2	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Paneliti dorati	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0,4	2	1	-	220	15-20
	Precotti						
	Ali di pollo dorate	0,4	2	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi						
	Biscotti (di frolla)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,2	2	1	-	210	10-12
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Pan di Spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Forno Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Focacce	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	4	3	no	Max	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	no	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburger	n°4 o 5	4	3	no	Max	10-12
	Toast (o pane tostato)	n°4 o 6	4	3	no	Max	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	Max	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	2	no	210	40-45

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

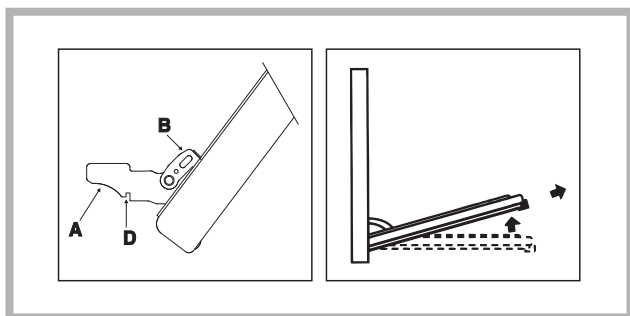
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

- Aprire completamente la porta e alzare le 2 levette "B";
- Ora, chiudendo parzialmente la porta, è possibile sollevarla estraendo i ganci "A" come indicato in figura.

Per rimontare la porta:

- Con la porta in posizione verticale, inserire i 2 ganci "A" nelle feritoie;
- Assicurarsi che la sede "D" sia agganciata perfettamente al bordo della feritoia (muovere leggermente la porta avanti ed indietro);
- Tenere la porta completamente aperta, sganciare le 2 levette "B" verso il basso, quindi chiudere la porta.



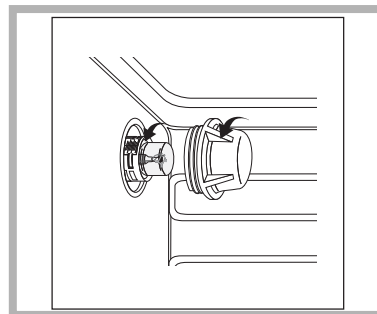
Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Svitare il coperchio in vetro del portalamпада.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).



! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 46

NL

Nederlands, 57

DE

Deutsch, 68

MHR 940.1 /HA



KZ.O.02.0361

Contents

Installation, 14-16

Installation of Built-in Ovens
Fastening the oven
Electrical connection

Description of the appliance, 17

Overall view

Start-up and use, 18-21

Using the oven
Clock with Country Style timer
Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 22

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 23

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the oven light bulb
Assistance

Installation

GB

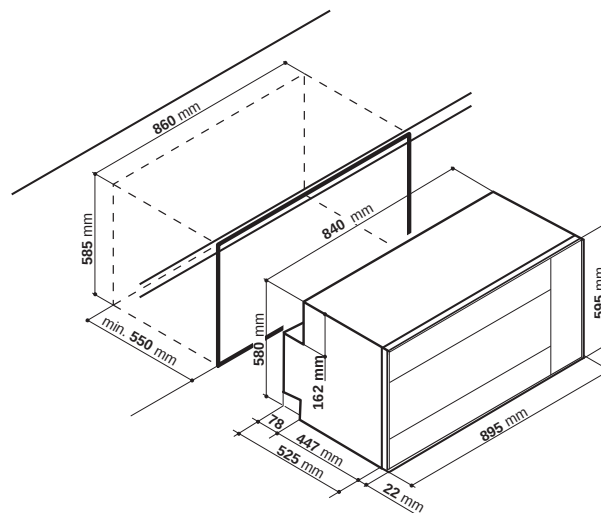
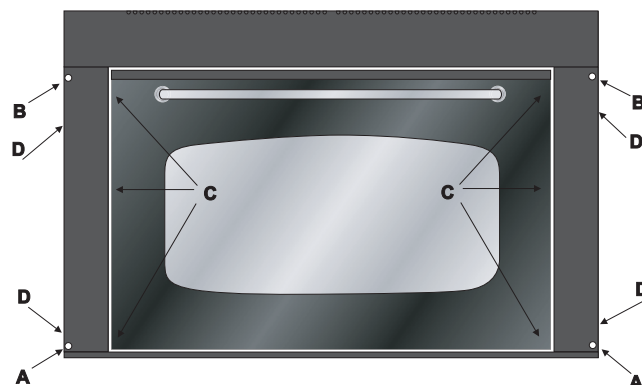
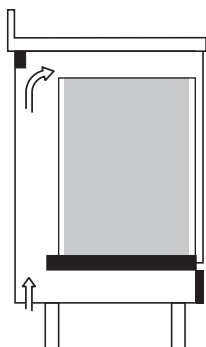
Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Installation of Built-in Ovens

To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size.

The sizes of the unit for installing the cooker under a worktop or in a column unit are shown in figure. To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of the cabinet (an intake opening on the bottom of at least 200 cm², and an exhaust opening of at least 90 cm²).

The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120 °C. In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.



Fastening the oven

Before inserting the oven into the cabinet, loosen the 4 rear screws "D" - which fasten the side panels - if necessary. This will make it easier to move the oven vertically. The oven should be fastened to the cabinet through the 4 holes situated on the frame, using the screws and spacers provided. Once the oven has been fastened to the cabinet by inserting and screwing the screws in holes "A" tightly, proceed as follows:

- 1) With the oven door open, loosen the six screws "C" (this way the side panels can slide down);
- 2) Lower the side panels as much as necessary to gain access to the 2 holes "B" to fix the oven permanently;
- 3) Put the side panels back in place and fasten the 6 screws "C" tightly.

Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.

Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05VV-F with a suitable cross section 3 x 1.5 mm².

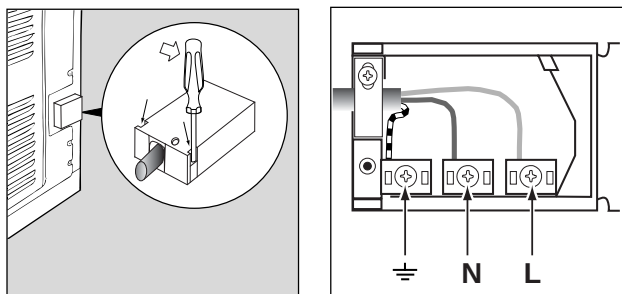
The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N-
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow-Green 
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

GB

Oven size

width	54cm
depth	38cm
Height	33cm

Electric oven size: L. 68

Voltage and frequency: 220-240V
/ 50Hz

Power supply Max: 2800W



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 2002/96/CEE and subsequent modifications.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304

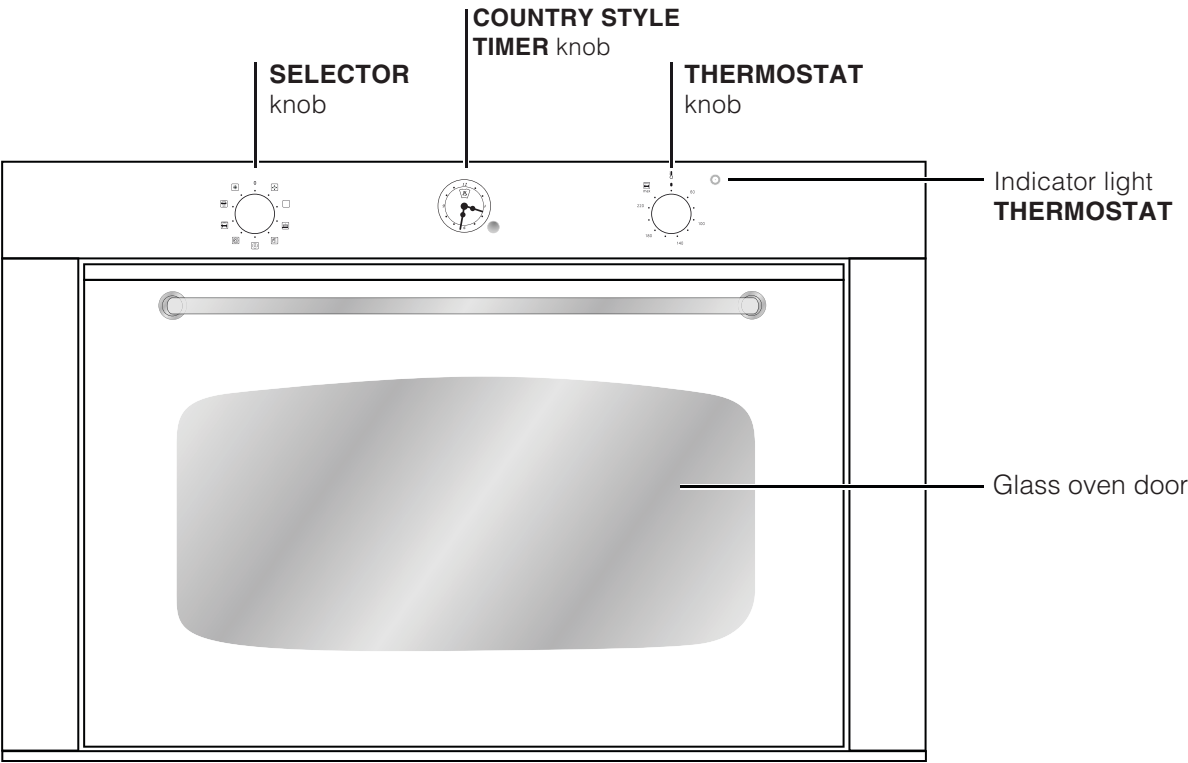
Declared energy consumption for Forced convection Class

heating mode:  BAKING

Description of the appliance

Overall view

GB



Start-up and use

GB

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan which blows air out between the control panel and the oven door.

Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently. In the BAKING mode, the cooling fan is only activated when the oven is hot.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

This is switched on by selecting  using the SELECTOR knob. It remains lit when a cooking mode is selected.

Clock with Country Style timer

How to reset the correct time

The oven must be plugged in.

Pull the knob and turn it clockwise until you set the correct time.

! The programmer is electrically powered, therefore in the event of a power shortage, it will stop working for the entire duration of the same. Following this power failure, the correct time will have to be reset.

Timer Feature

The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down.

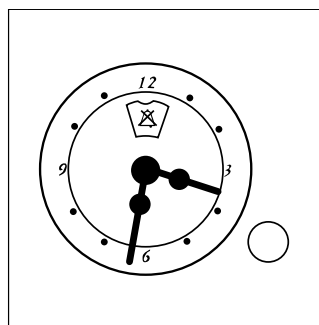
This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

How to set the timer

Turn the knob clockwise until the marker lines up with the desired time (internal scale), which can be seen in the "window".

The time countdown will begin immediately.

To interrupt the timer buzzer, or to use only the clock feature, set the marker to the  symbol.



Cooking modes

! A temperature value between 60°C and MAX can be set for all cooking modes except the following:

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

BAKING mode

This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise) and for the preparation of "bite-size pastries" on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

MULTILEVEL mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA mode

This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BARBECUE mode

The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows

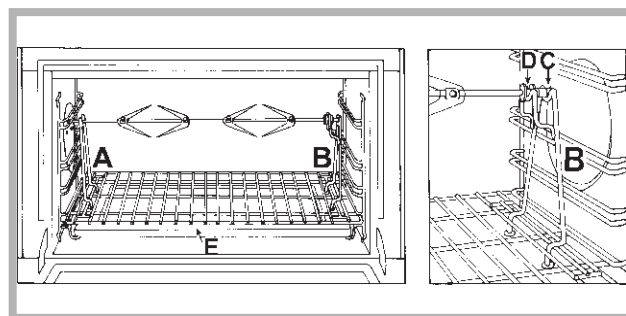
the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

DEFROSTING mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

Spit roast

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied. Position supports "A" and "B" in the relevant holes in dripping pan "E", rest the groove on the rod in slot "C" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "D" (*see figures*). Start the rotisserie using the SELECTOR knob set to cooking mod  or .



Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (Kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
Convection Oven	Anatra	1,5	2	1	Yes	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	Yes	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	1	Yes	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	1	Yes	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	1	Yes	180	15-20
	Crostate	1	2	1	Yes	180	30-35
Baking mode	Crostate	0,5	2 or 3	1 or 2	Yes	180	25-35
	Torta di frutta	1	2 or 3	1 or 2	Yes	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 or 3	1 or 2	Yes	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	2 and 4	1 and 3	Yes	180-190	20-25
	Pan di Spagna	0,6	2 or 3	1 or 2	Yes	160-170	30-40
	Bigné su 3 ripiani	0,7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	2	1	Yes	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	90	180
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	2	1	Yes	210	20-25
Fast cooking	Surgelati						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0,4	2	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Panelletti dorati	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0,4	2	1	-	220	15-20
	Precotti						
	Ali di pollo dorate	0,4	2	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi						
	Biscotti (di frolla)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,2	2	1	-	210	10-12
Multilevel	Pizza su 2 ripiani		2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Pan di Spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	Yes	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne	1	2	1 and 3	Yes	190-200	35-40
	Bigné su 2 ripiani		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Torte salate		1 and 3	1	Yes	200	20-30
Pizza Mode	Pizza	0,5	2	1	Yes	220	15-20
	Focacce	0,5	2	3	Yes	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	4	3	no	Max	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	2 or 3	no	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 or 4	3	no	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	no	Max	15-20
	SalYescce	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburger	n°4 or 5	4	3	no	Max	10-12
	Toast (o pane tostato)	n°4 or 6	4	3	no	Max	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto	1	-	-	no	Max	70-80
	(ove presente)						
	Agnello allo spiedo con girarrosto	1	-	-	no	Max	70-80
	(ove presente)						
Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto	1,5	-	-	no	210	70-80
	(ove presente)						
	Anatra allo spiedo con girarrosto	1,5	-	-	no	210	60-70
	(ove presente)						
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	2	no	210	40-45

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.

The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*) and "delayed automatic cleaning" mode (*see Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

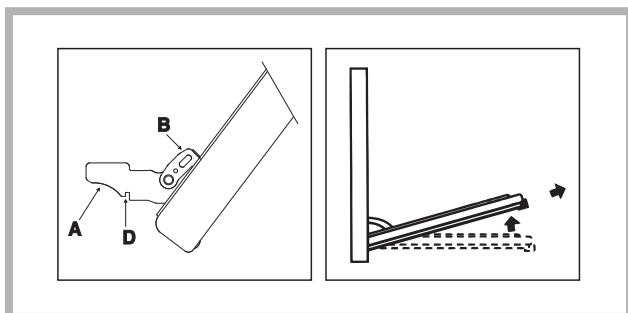
Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

- Open the door fully and lift up the two small levers "B";
- Now, when the door is closed slightly, it can be lifted out by removing hooks "A" as shown in figure.

To replace the door:

- With the door in an upright position, insert the 2 hooks "A" into the vents;
- Make sure that slot "D" is perfectly fastened to the edge of the vent (move the door forwards and backwards slightly);
- Keep the door completely open, shift the 2 levers "B" downwards, then close the door.



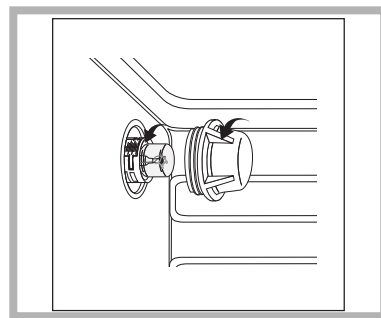
Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).



Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 46

NL

Nederlands, 57

DE

Deutsch, 68

MHR 940.1 /HA

Sommaire

Installation, 25-27

Installation des fours à encastrer

Fixation

Raccordement électrique

Description de l'appareil, 28

Vue d'ensemble

Mise en marche et utilisation, 29-32

Utilisation du four

Horloge avec minuterie Rustique

Programmes de cuisson

Conseils de cuisson

Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 33

Sécurité générale

Mise au rebut

Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 34

Mise hors tension

Nettoyage de l'appareil

Nettoyage de la porte

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

Assistance

Installation

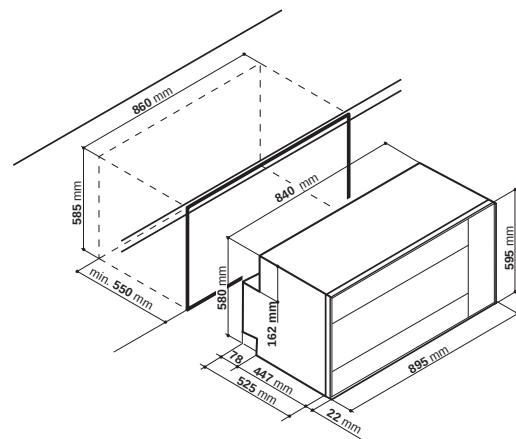
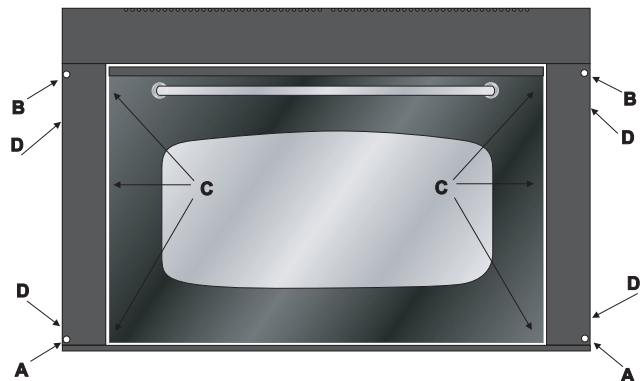
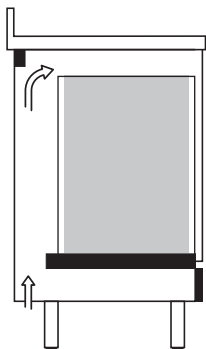
Important: débranchez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

Installation des fours à encastrer

En vue du bon fonctionnement du four encastré, le meuble doit avoir des caractéristiques adéquates. La figure indique les dimensions du meuble pour l'encastrement sous-plan et en hauteur.

Pour avoir une bonne aération, il faut prévoir des prises d'air sur le devant, dans le bas et dans le haut du meuble, (entrée par le bas d'au moins 200 cm², sortie par le haut d'au moins 90 cm²).

Les panneaux des meubles adjacents au four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, pour les meubles en bois plaqué, les colles devront résister à une température de 120°C. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, tout contact accidentel avec les composants électriques doit être impossible. Toutes les parties assurant la protection doivent être fixées de façon à ne pouvoir les enlever qu'à l'aide d'un outil.



Fixation

Avant d'introduire le four à l'intérieur du meuble, desserrez, au besoin, les 4 vis arrière "D" qui fixent les panneaux latéraux. Ceci pour faciliter le coulissement vertical. Pour fixer le four au meuble servez-vous des 4 trous prévus sur le cadre et des vis et entretoises fournies avec l'appareil. Introduisez et vissez à fond les vis dans les trous "A" pour fixer le four au meuble, puis procédez comme suit :

- 1) Gardez la porte du four ouverte et desserrez les six vis "C" (les panneaux latéraux pourront ainsi coulisser verticalement) ;
- 2) Abaissez les panneaux latéraux pour accéder aux 2 trous "B" servant à fixer le four définitivement ;
- 3) Remettez les panneaux latéraux à leur place et revissez à fond les 6 vis "C".

Raccordement électrique

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05RR-F ayant une section $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$

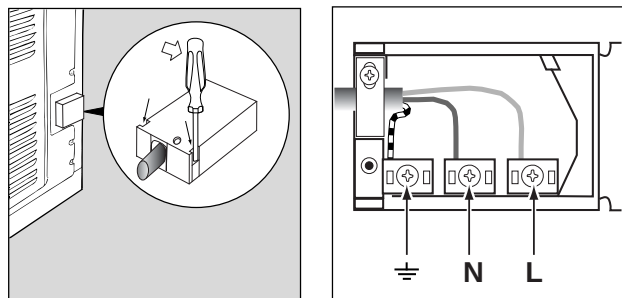
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

- dévissez la vis du serre-câble de même que les trois vis des contacts L-N-
- fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs: Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert 
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette.
En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Dimensions utiles du four: L 54cm; P 38cm; H 33cm

Volume utile du Maxifour: L. 68

Tension et fréquence d'alimentation:
220-240V /50Hz

Puissance Max: 2800 W



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives;
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/CEE et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

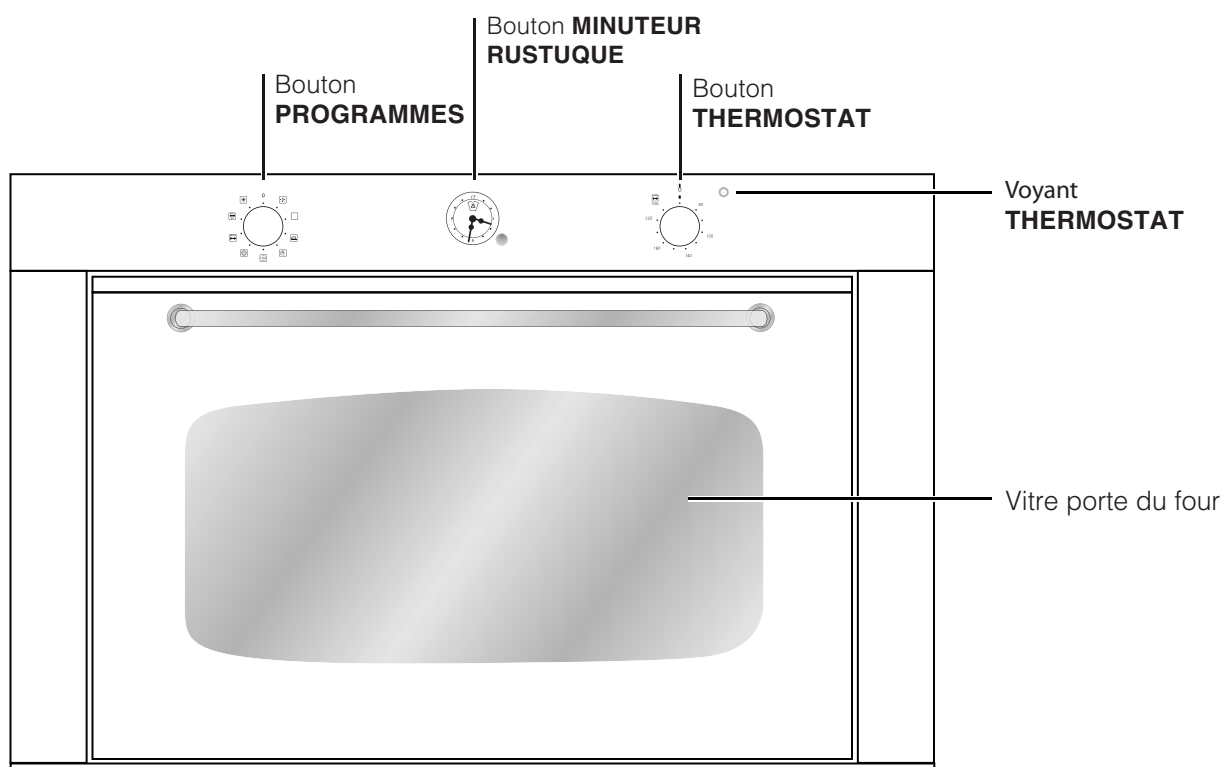
Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four :  PATISSERIE

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble



Mise en marche et utilisation

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment:
 - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
 - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez  à l'aide du bouton PROGRAMMES. La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

Horloge avec minuterie Rustique

Remise à l'heure

Le four doit être sous tension.

Tirez sur la manette et tournez-la dans des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure exacte.

! En cas de coupure de courant, le programmateur qui est électrique cesse de fonctionner pendant toute la durée de la panne. Dès retour du courant il faudra par conséquent le remettre à l'heure.

Fonction minuterie

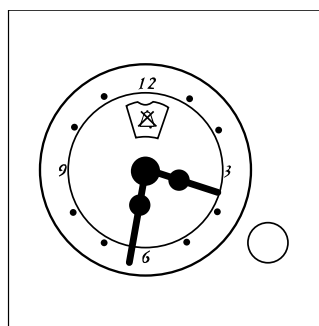
Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Programmation de la minuterie

Tournez la manette dans des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face du temps souhaité (échelle interne), visible à travers la fenêtre d'affichage.

Le décompte du temps démarre aussitôt.

Pour arrêter la sonnerie ou pour n'utiliser que la fonction horloge, amenez le repère en face du symbole .



Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- BARBECUE (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **FOUR PATISserie**

Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **FAST COOKING**

Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **MULTICUISSON**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **FOUR PIZZA**

Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **BARBECUE**

La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.



Programme **GRATIN**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



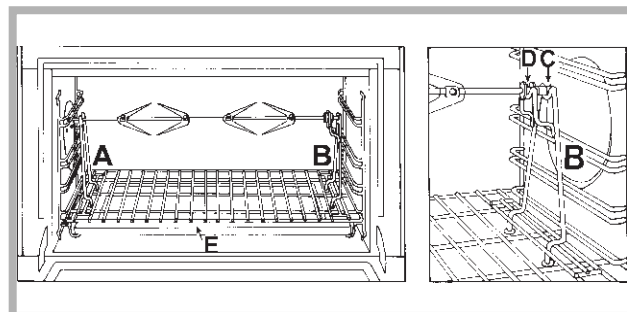
Programme **Décongélation**

Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C - 100°C.

Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "A" et "B" dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", poser l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D" (*voir figure*). Brancher le tournebroche en amenant le sélecteur

PROGRAMMES sur  ou .



Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
Four Tradition	Canard	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Poulet	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	1	si	200	70-75
	Rôti de porc	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	2	1	si	180	15-20
	Tartes	1	2	1	si	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	2 ou 3	1 ou 2	si	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	1 ou 2	si	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	2 ou 3	1 ou 2	si	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	2 et 4	1 et 3	si	180-190	20-25
	Génoise	0,6	2 ou 3	1 ou 2	si	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	2	1	si	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	90	180
	Friands au fromage	0,5	2	1	si	210	20-25
Fast cooking	Surgelés						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0,4	2	1	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0,5	2	1	-	220	30-35
	Chaussons salés	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagnes	0,5	2	1	-	200	35
	Petits pains dorés	0,4	2	1	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0,4	2	1	-	220	15-20
	Précuits						
	Ailes de poulet dorées	0,4	2	1	-	200	20-25
	Aliments Frais						
	Biscuits (pâte brisée)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0,6	2	1	-	180	45
	Friands au fromage	0,2	2	1	-	210	10-12
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	si	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	si	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	si	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	si	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	si	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	si	200	20-30
Four Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Fougasses	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbecue	Maquereaux	1	4	3	no	Max	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	no	Max	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburgers	n°4 ou 5	4	3	no	Max	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	n°4 ou 6	4	3	no	Max	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	no	Max	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seiches	1	2	2	no	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	no	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	no	210	70-80
	Agneau	1	2	2	no	210	40-45

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position •.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

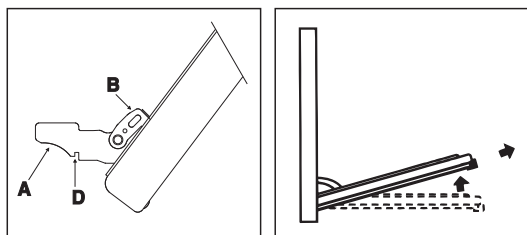
Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (comme illustré figure);
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure.

Pour remonter la porte:

- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière);
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.



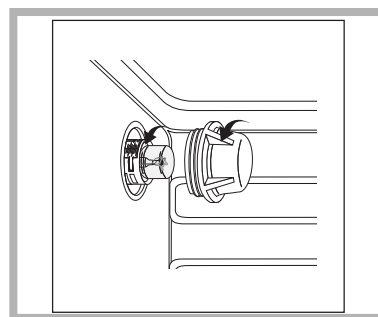
Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).



Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- Son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil



Italiano, 1



English, 13



Français, 24



Espanol, 35



Portuges, 46



Nederlands, 57



Deutsch, 68

MHR 940.1 /HA

ES

Sumario

Instalación, 36-38

Instalación de los hornos empotrables
Clavado
Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 39

Vista de conjunto

Puesta en funcionamiento y uso, 40-43

Uso del horno
Reloj con contador de minutos Rústico
Programas de cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 44

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 45

Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Asistencia

Instalación

ES

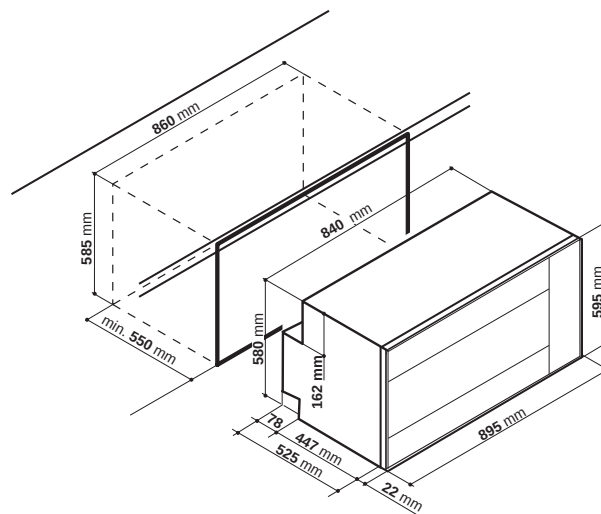
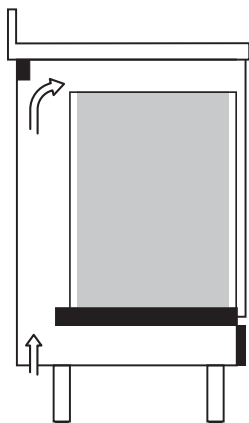
Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento etc. se debe realizar con el horno eléctricamente desconectado.

Instalación de los hornos empotrables

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga características apropiadas. En la figura se indican las dimensiones del vano del mueble, en el empotrado bajo encimera y vertical.

Para facilitar un aireado eficaz por la zona delantera inferior y superior del mueble, se han de taladrar tomas de aire convenientes: (entrada por abajo de 200 cms² aprox.; una boca de salida por la parte superior de 90 cms² aprox.).

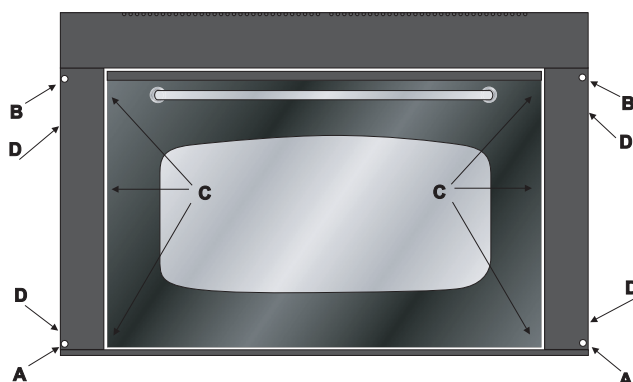
Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera revestida las colas deberán ser resistentes a la temperatura de 120 °C. De conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deben resultar posibles, eventuales contactos con las paredes eléctricas. Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal modo que no sea posible quitarlas sin la ayuda de algún utensilio.



Clavado

Antes de introducir el horno en el mueble, si es necesario, afloje los 4 tornillos posteriores "D" que fijan los paneles laterales. Esto se realiza para facilitar su desplazamiento vertical. El horno se debe fijar al mueble a través de los 4 orificios ubicados en el marco utilizando los tornillos y los separadores suministrados con el aparato. Después de haber fijado el horno al mueble introduciendo y atornillando a fondo los tornillos en los orificios "A", proceda del siguiente modo:

- 1) Con la puerta del horno abierta afloje los seis tornillos "C" (de este modo los paneles laterales pueden deslizarse verticalmente);
- 2) Bajando adecuadamente los paneles laterales, es posible acceder a los 2 orificios "B" para fijar el horno definitivamente;
- 3) Vuelva a colocar los paneles laterales y a enroscar a fondo los 6 tornillos "C"



Conexión eléctrica

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de toma de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

Sustitución del cable

Utilice un cable de goma del tipo H05VV-F con una sección $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$.

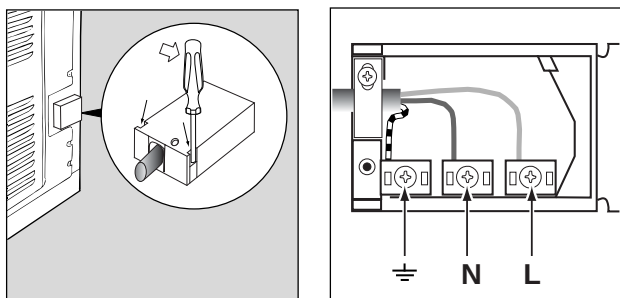
El conductor amarillo-verde tendrá que ser $2 \div 3 \text{ cm}$ más largo que los otros conductores.

Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- $\perp$
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: **Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde $\perp$**
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.



Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe doblarse ni comprimirse.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

ES

Dimensiones útiles del horno:

ancho	54cm
profundidad	38cm
altura	33cm

Volumen útil del Maxihorno: L. 68

Tensión y frecuencia de alimentación: 220-240V/
50Hz

Potencia Max: 2800W



Estos aparatos han sido contruidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 2002/96/CEE y sucesivas modificaciones.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

ENERGY LABEL

Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos

Norma EN 50304

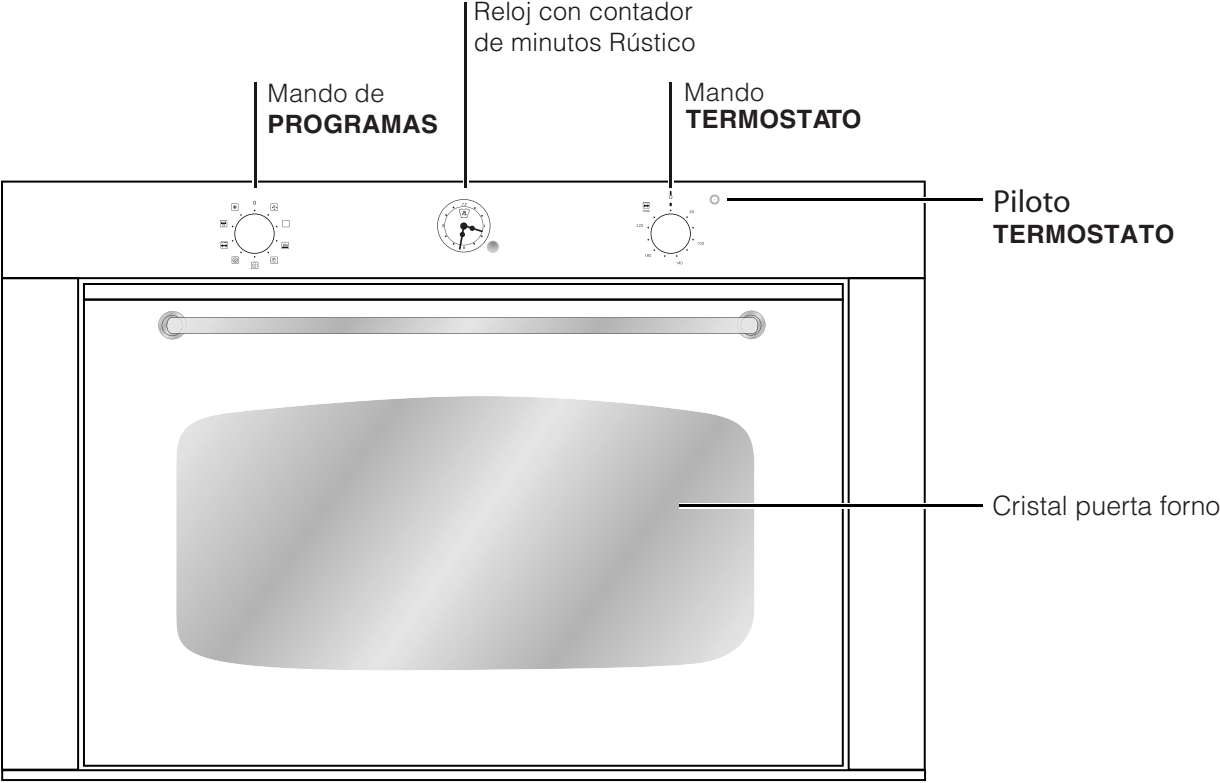
Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada

función de calentamiento:  PASTELERÍA

Descripción del aparato

Vista de conjunto

ES



Puesta en funcionamiento y uso

ES

Uso del horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada
4. Durante la cocción es posible:
 - modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
 - modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
 - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío. En el programa PASTELERÍA comienza a funcionar sólo cuando el horno está caliente.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando  con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Reloj con contador de minutos Rústico

Cómo poner la hora corriente

El horno debe estar conectado eléctricamente. Tire la perilla y gírela en sentido horario hasta seleccionar la hora exacta.

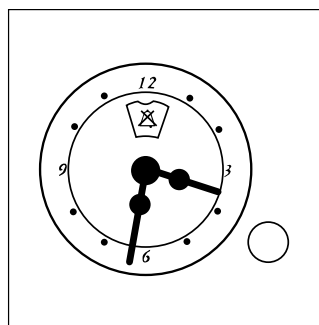
Nota: El programador funciona eléctricamente, por lo tanto, en caso de un corte de corriente se detendrá, y no funcionará hasta que se restablezca la misma. Posteriormente será necesario repetir la operación de restablecimiento de la hora corriente.

Función contador de minutos

En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se cumple el tiempo.

Cómo configurar el contador de minutos

Gire la perilla en sentido horario hasta llevar el índice sobre el tiempo deseado (escala interna), que se observa en la «representación visual». La cuenta del tiempo comenzará inmediatamente. Para interrumpir el sonido, o para utilizar sólo la función reloj, lleve el índice sobre el símbolo .



Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- BARBACOA (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO PASTELERÍA**

Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **COCCIÓN RÁPIDA**

Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **HORNO PIZZA**

Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones .

Programa **BARBACOA**

La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATIN**

A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

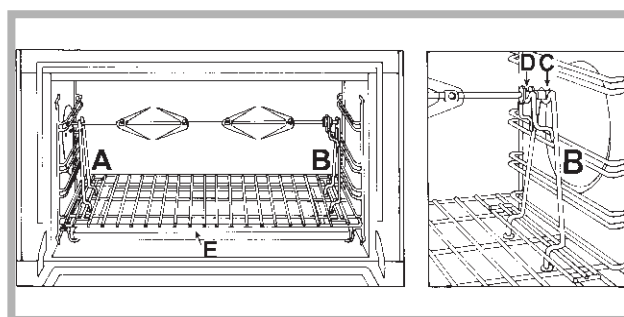
Programma **Descongelación**

El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, postres o tortas con crema, tortas de fruta. El tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. Cuando se trate de carne, pescado o pan, es posible reducir los tiempos utilizando la función "multicocción" y seleccionando una temperatura de 80° 100°C.

El asador automático

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes "A" y "B" en los orificios presentes en la grasera "E", apoye la ranura de la varilla en el asiento "C" y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento "D" (*ver figuras*). Accione el asador automático

seleccionando con el mando PROGRAMAS  o



Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBECUE

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas		Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
			guías estándar	guías deslizables			
Horno Tradicional	Pato	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	1	si	200	70-75
	Asado de cerdo	1	2	1	si	200-210	70-80
	Bizcochos (de pastaflores)	-	2	1	si	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	2	1	si	180	30-35
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta de fruta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Bizcochos con uva	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Tortas pequeñas en dos niveles	0,7	2 e 4	1 e 3	si	180-190	20-25
	Bizcochos	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Hojaldre con crema en 3 niveles	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Bizcochos en 3 niveles	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Creps rellenos	0,8	2	1	si	200	30-35
	Merengues en 3 niveles	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	90	180
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,5	2	1	si	210	20-25
Cocción rápida	Alimentos congelados						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0,4	2	1	-	200	20
	Torta rústica de espinacas	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (raviolos grandes italianos)	0,3	2	1	-	200	25
	Lasañas	0,5	2	1	-	200	35
	Panecillos dorados	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0,4	2	1	-	220	15-20
	Precocidos						
	Alas de pollo doradas	0,4	2	1	-	200	20-25
	Alimentos Frescos						
Multicocción	Bizcochos (de pastaflores)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Hojaldre con crema	0,6	2	1	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,2	2	1	-	210	10-12
	Pizza en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/Tortas en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Bizcochos en 2 niveles (sobre una grasera)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	si	190-200	35-40
Barbacoa	Hojaldre con crema en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Tortas saladas		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Hogazas	0,5	2	1	si	200	20-25
	Caballa	1	4	3	no	Max	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	no	Max	8-10
Gratin	Filete de merluza	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	no	Max	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburguesas	nº4 o 5	4	3	no	Max	10-12
	Bocadillos calientes de jamón y queso (o pan tostado)	nº4 o 6	4	3	no	Max	3-5
	Pollo asado con asador automático (si existe)	1	-	-	no	Max	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	no	Max	70-80
	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	2	no	200	30-35
Gratin	Pollo asado con asador automático (si existe)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (si existe)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o vaca	1	2	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	2	no	210	40-45

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición •.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (*ver Programas*) y la "limpieza automática retrasada" (*ver Mantenimiento y cuidados*), permiten organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

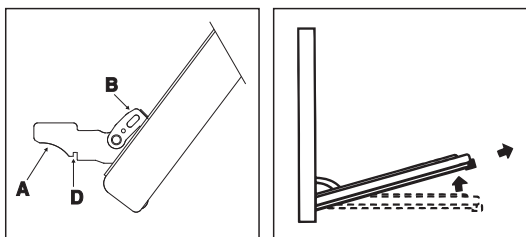
Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

- Forzar la puerta hacia abajo y mantener ligeramente presionadas las dos palancas "B" de las dos bisagras simultáneamente, tal como se indica en la figura.
- Con las dos palancas "B" siempre presionadas, comenzar a cerrar la puerta hasta que se enganchen internamente con los dos ganchitos "D"; a continuación, manteniendo alzados los dos ganchitos inferiores "A", extraer la puerta tal como se indica en la figura.

Para volver a colocar la puerta:

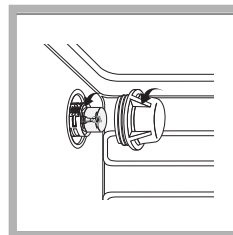
- Con la puerta en posición vertical, insertar los dos ganchitos superiores "D" en las ranuras superiores; luego, bajar la puerta e insertar los dos ganchitos inferiores "A" en las ranuras inferiores.
- Asegurarse de que el alojamiento "D" esté enganchado perfectamente al borde de la ranura (mover ligeramente la puerta hacia adelante y hacia atrás).
- Forzar completamente la puerta hacia abajo y luego cerrarla.



Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al 902.133.133 y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

Instruções de utilização

FORNO

PT

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 46

NL

Nederlands, 57

DE

Deutsch, 68

MHR 940.1 /HA

Índice

Instalação, 47-49

Instalação dos fornos de encaixe

Fixação

Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 50

Vista de conjunto

Início e utilização, 51-54

Utilização do forno

Relógio com contador de minutos Rústico

Programas de cozedura

Conselhos práticos para a cozedura

Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 55

Segurança geral

Eliminação

Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 56

Desligar a corrente eléctrica

Limpeza do aparelho

Limpeza da porta

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

Assistência técnica

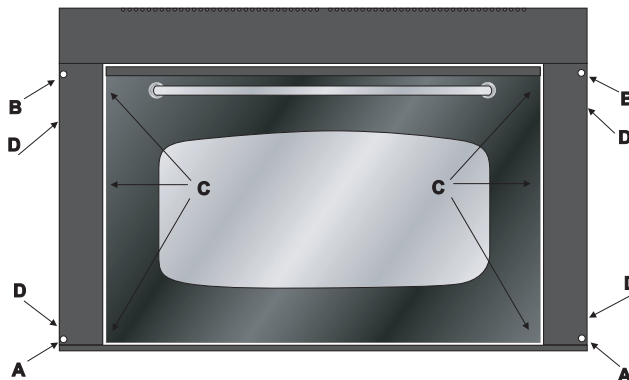
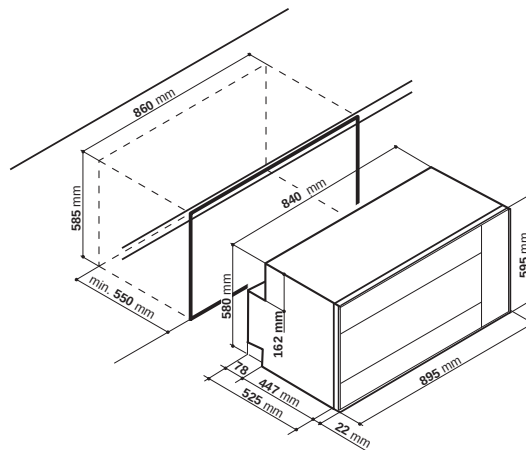
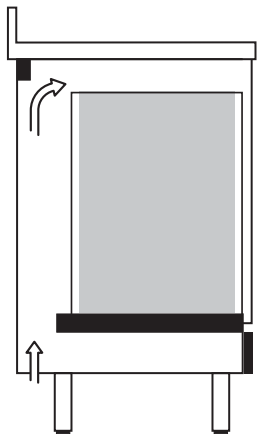
Instalação

Importante: qualquer operação de regulação, manutenção etc., deve ser efectuada com o forno desligado da corrente eléctrica.

Instalação dos fornos de encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encastrar é necessário que o móvel tenha as dimensões adequadas. Na figura estão indicadas as dimensões do vão do móvel, para inserção sob bancada ou a coluna.

Para obter uma ventilação eficiente na parte dianteira inferior e na parte superior do móvel, é necessário providenciar algumas entradas de ar, (uma entrada por baixo de 200 cm² no mínimo e uma saída por cima de 90 cm² no mínimo. Os painéis dos móveis adjacentes ao forno deverão ser de material resistente ao calor. Especialmente as colas dos móveis de madeira revestidos deverão ser resistentes a uma temperatura de 120 °C. Depois de o aparelho estar encastrado evitar contactos com as partes eléctricas conforme as normas de segurança. Todas as partes que garantem a protecção devem ser fixadas de modo a não poderem ser retiradas sem o auxílio de ferramenta.



Fixação

Antes de inserir o forno no móvel, desapertar, se for preciso, os 4 parafusos posteriores "D" que fixam os painéis laterais. Isso para facilitar o escorregamento vertical deles. O forno deve ser fixado ao móvel através dos 4 furos situados na moldura utilizando os parafusos e os espaçadores entregues. Após ter fixado o forno ao móvel inserindo e apertando no fundo os parafusos nos furos "A", proceder como a seguir:

- 1) Com a porta do forno aberta, desaperte os seis parafusos "C" (desta maneira os painéis laterais poderão escorrer verticalmente);
- 2) Se abaixar adequadamente os painéis laterais, haverá acesso aos 2 furos "B" para prender o forno definitivamente;
- 3) Coloque novamente os painéis laterais e atarraxe até o fundo os 6 parafusos "C".

Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar estão predispostos para funcionar com a tensão de corrente alternada e a frequência de alimentação indicadas na placa de características (situada no aparelho) e no manual de instruções. O condutor da ligação à terra é o cabo de cor verde-amarela.

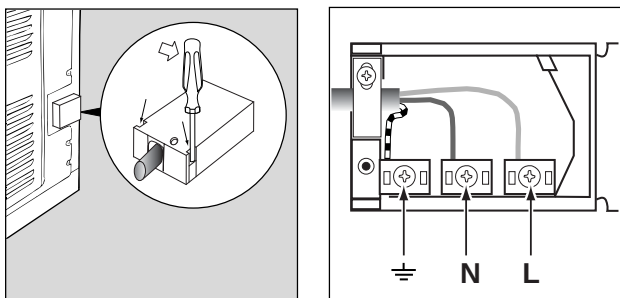
Substituição do cabo

Utilizar um cabo em borracha do tipo H05VV-F com uma secção 3 x 1,5 mm².

O condutor amarelo-verde, deverá ser mais comprido de 2÷3 cm, que os outros condutores.

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- Puxe e abra a tampa da caixa de bornes. Para a instalação do cabo efectue as seguintes operações:
- desatarraxe o parafuso da braçadeira e os três parafusos dos contactos L-N-
- prenda os cabinhos embaixo da cabeças dos parafusos, respeite as cores: Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde 
- prenda o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.



Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que ultrapasse temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar se:

- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, mandar efectuar um controle metucioso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- Antes de ligar o aparelho assegure-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este técnico deverá também especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, use somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões conformes às normas de segurança em vigor, porém tome cuidado para não ultrapassar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, nem o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Dimensões úteis do forno:

largura	54cm
profundidade	38cm
altura	33cm

Volume útil do Maxiforno: L.68

Tensão e frequência de alimentação: 220-240V/50Hz

Potência Max: 2800W

ETIQUETA DE ENERGIA

Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos
Norma EN 50304

Consumo de energia da declaração de Classe com
convecção forçada

função de aquecimento:  FORNO PARA PASTÉIS



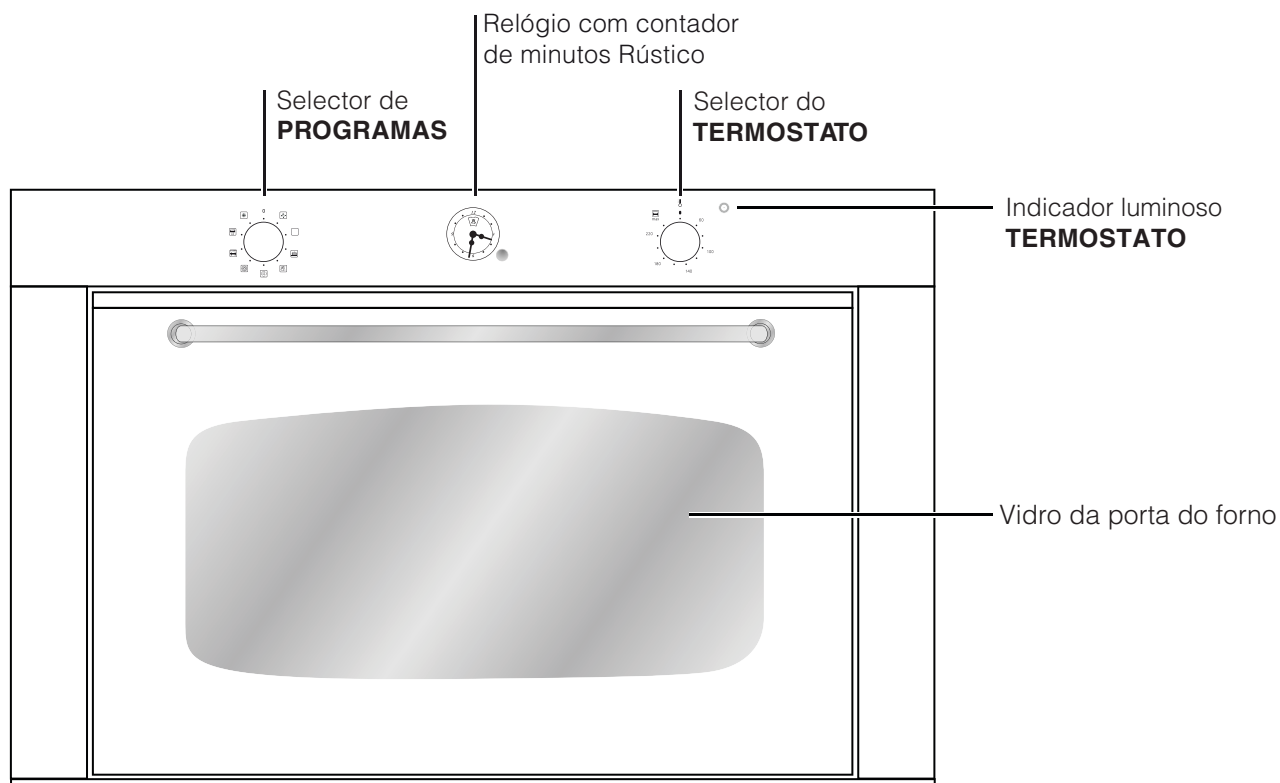
Este equipamento é conforme as seguintes
normas comunitárias:

- 2006/95/CEE de 12/12/06 (baixa tensão) e modificações sucessivas;
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e modificações sucessivas.
- 2002/96/CEE e modificações sucessivas.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Início e utilização

Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é devido-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (*veja os Programas*).
3. O indicador luminoso do TERMOSTATO acesa indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
 - modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
 - modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
 - interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

! No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente. No programa para PASTÉIS inicia somente quando o forno estiver quente.

!No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se seleccionando  com o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Relógio com contador de minutos Rústico

PT

Como acertar a hora

É necessário que o forno esteja ligado à electricidade.

Puxe o selector e rode-o na direcção orária até chegar à hora actual.

Obs.: O programador funciona com electricidade, portanto, se houver falta de corrente, pára enquanto durar a interrupção. Posteriormente será necessário repetir a operação para acertar novamente a hora actual.

Função contador de minutos

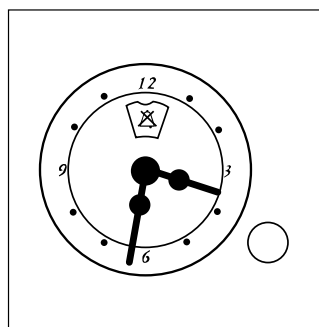
No funcionamento contador de minutos é programado o momento a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda para acender nem apagar o forno, somente emite um alarme acústico quando o tempo esgotar-se.

Como regular o contador de minutos

Rode o selector na direcção orária até o indicador chegar ao tempo desejado (escala interior), visível no visor.

A contagem do tempo começará imediatamente.

Para parar de tocar, ou para utilizar apenas a função relógio, coloque o indicador no símbolo .



Programas de cozedura

!Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- BARBECUE (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa **FORNO PARA PASTÉIS**

Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações "mignon" em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**

Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **FORNO PARA PIZZA**

Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa de **BARBECUE**

Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **de GRATIN**

Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

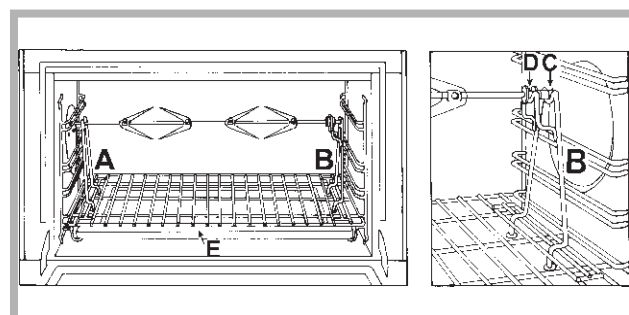


Programma **Degelar**

A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de comida, mas especialmente para comidas delicadas que não se deve aquecer, tais como por exemplo: tortas geladas, doces de creme ou de nata, doces de frutas. O tempo de descongelamento diminui pela metade. No caso de carnes, peixes ou pão, é possível acelerar se utilizar a função "cozedura múltipla" e definir a temperatura entre 80° e 100°C.

Espeto rotativo

Este acessório deve ser utilizado exclusivamente para cozer com o grill. Proceder da seguinte maneira: enfie a carne a ser cozida na haste transversal, no sentido do seu comprimento e bloqueia-a com os grampos reguláveis. Coloque os suportes "A" e "B" nos furos predispostos na bandeja pingadeira "E", apoie o gargalo da haste na sede "C" e enfie a grade no primeiro trilho mais em baixo do forno; em seguida enfie a haste no furo do espeto rotativo, a levar o gargalo para a frente na sede "D" (veja as figuras). Para ligar o espeto rotativo coloque o selector dos PROGRAMAS em



Conselhos práticos para a cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

MULTINÍVEL

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias correções			
Forno Tradicional	Pato	1,5	2	1	sim	200-210	70-80
	Franco	1,5	2	1	sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	1	sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	2	1	sim	200-210	70-80
	Biscoitos (massa tenra)	-	2	1	sim	180	15-20
	Tortas doces	1	2	1	sim	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas	0,5	2 ou 3	1 ou 2	sim	180	25-35
	Doces de fruta	1	2 ou 3	1 ou 2	sim	180	40-50
	Plum cake	0,7	2 ou 3	1 ou 2	sim	170-180	45-55
	Queques pequenos em 2 prateleiras	0,7	2 e 4	1 e 3	sim	180-190	20-25
	Pão-de-ló	0,6	2 ou 3	1 ou 2	sim	160-170	30-40
	Eclair em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	180-190	20-25
	Biscoitos em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	180	20-25
	Crêpes recheadas	0,8	2	1	sim	200	30-35
	Merengues em 3 prateleiras	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	90	180
	Salgadinhos folhados de queijo	0,5	2	1	sim	210	20-25
Cozinha Rápida	Congelados						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0,4	2	1	-	200	20
	Torra rústica de espinafre	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasanhas	0,5	2	1	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0,4	2	1	-	220	15-20
	Pré-cozidos						
	Asas de frango doiradas	0,4	2	1	-	200	20-25
	Comidas Frescas						
	Biscoitos (massa tenra)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0,2	2	1	-	210	10-12
Cozedura Múltipla	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	220-230	20-25
	Toras doces em 2 prateleiras/tortas em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		2 e 4	1 e 3	sim	170	20-25
	Frango assado + batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 ou 2	1	sim	180	30-35
	Lasanhas	1	2	1	sim	190-200	35-40
	Eclairs em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	sim	200	20-30
Forno para Pizza	Pizza	0,5	2	1	sim	220	15-20
	Fogaça	0,5	2	1	sim	200	20-25
Barbecue	Cavala	1	4	3	no	Max	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Espetos de calamares e camarões	0,7	4	3	no	Max	8-10
	File de bacalhau	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	no	Max	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salsichas	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hambúrguer	nº4 ou 5	4	3	no	Max	10-12
	Tostas (ou pão tostado)	nº4 ou 6	4	3	no	Max	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	no	Max	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Frango grelhado	1,5	2	2	no	210	55-60
	Chocas	1	2	2	no	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	no	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	no	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	no	210	40-45

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança.

Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição • quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.

- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (*vide os Programas*) e a "limpeza automática posterior" (*vide Manutenção e cuidados*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

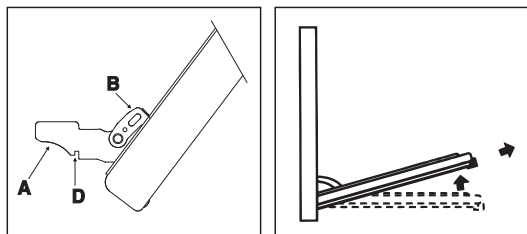
Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

- Abra inteiramente a porta e levante as 2 alavancas "B";
- Feche parcialmente a porta, agora será possível levantá-la e tirar os ganchos "A" da maneira indicada na figura.

Para montar novamente a porta:

- Com a porta na posição vertical, coloque os 2 ganchos "A" nos carris;
- Certifique-se que a peça "D" esteja perfeitamente enganchada no carril (mova ligeiramente a porta para a frente e para trás);



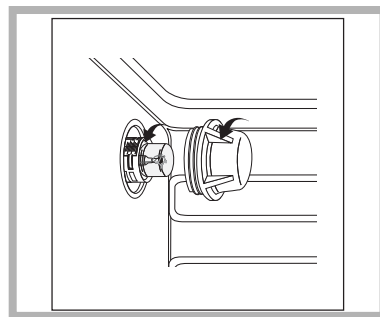
Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (*veja a figura*).



Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

ES

Español, 35

PT

Portugues, 46

NL**Nederlands, 57****DE**

Deutsch, 68

MHR 940.1 /HA

Samenvatting

Het installeren, 58-60

Het installeren van de inbouwoven
Het bevestigen
Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 61

Algemeen aanzicht

Starten en gebruik, 62-65

De oven starten
Klok met Rustieke timer
Kookprogramma's
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 66

Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef

Onderhoud en verzorging, 67

De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van de oven
De oven deur reinigen
Vervangen van het lampje
Service

NL

Het installeren

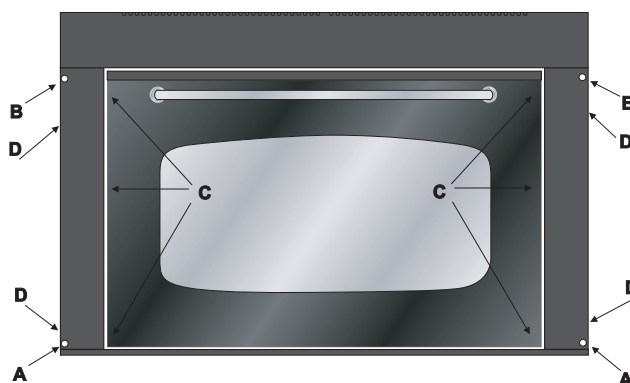
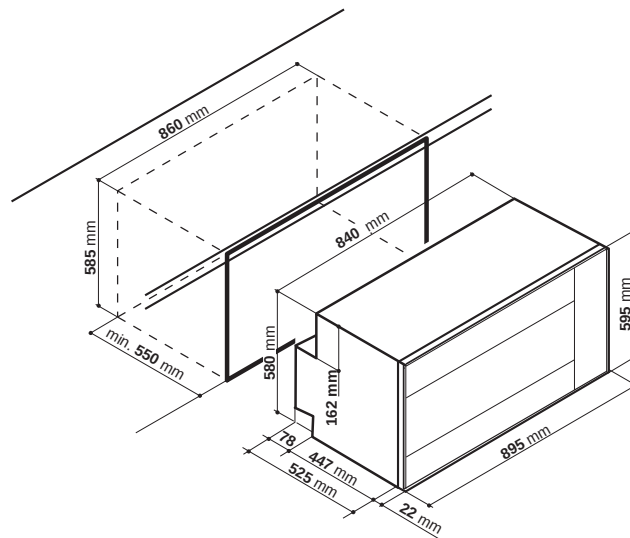
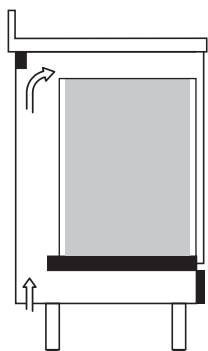
NL

Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot regelen, onderhoud enz.

Het installeren van de inbouwoven

Teneinde het goed functioneren van het apparaat te garanderen moet het meubel de juiste kenmerken hebben. In afbeelding zijn de afmetingen aangegeven van de uitsparing in het meubel voor inbouw onder de aanrecht.

Voor het garanderen van voldoende ventilatie moeten er van voren aan de onderkant en aan de bovenkant van het meubel behoorlijke luchtopeningen zijn (afb. 1), (ingang van onderen van minstens 200 cm², uitgang van boven van minstens 90 cm²). De panelen van de aan de oven grenzende kastjes moeten van hittebestendig materiaal zijn. Vooral in het geval van gefineerd hout moet de lijm bestand zijn tegen 120°C. Conform aan de elektrische veiligheidsnormen mogen er, als het apparaat eenmaal geïnstalleerd is, geen mogelijkheden bestaan tot eventueel contact met de elektrische wanden. Alle onderdelen die de protectie garanderen moeten zodanig bevestigd zijn dat ze niet verwijderd kunnen worden zonder een of ander gereedschap.



Het bevestigen

Voordat u de oven plaatst kunt u, indien nodig, de 4 achterste schroeven "D" die de zijpanelen bevestigen, los schroeven. Dit maakt het vertikaal schuiven ervan gemakkelijker. De oven wordt aan het keukenkastje bevestigd door de bijgeleverde schroeven en afstandsringen in de 4 gaten in de lijst te steken en aan te schroeven. Nadat de oven aan het keukenkastje is bevestigd door het insteken en vastschroeven van de schroeven in de gaten "A", gaat u als volgt te werk:

- 1) Met de ovendeur open draait u de zes schroeven "C" los (zodat de zijpanelen vertikaal geschoven kunnen worden);
- 2) Door de zijpanelen te laten zakken kunt u bij de 2 gaten "B" komen voor het definitief vastzetten van de oven;
- 3) Zet de zijpanelen weer op hun plaats en schroef de 6 schroeven "C" weer vast.

Electrische aansluiting

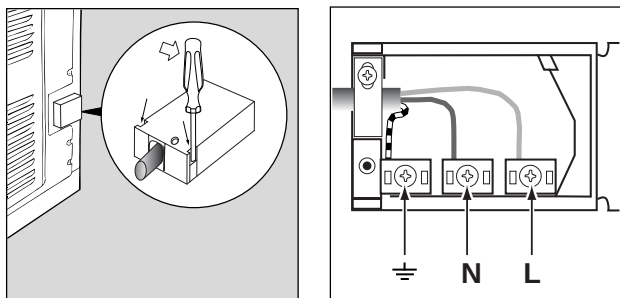
De ovens die voorzien zijn van een voedingskabel zijn gebruiksklaar voor het functioneren met wisselstroom met spanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (op het apparaat) en in de gebruiksaanwijzing. De aardleiding is geel/groen. De kabel vervangen

Gebruik een rubber kabel van het type H05VV-F met een doorsnede 3 x 1,5 mm².

De geel/groene aardleiding moet 2-3 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.

Opening klemmenbord:

- Licht met een schroevendraaier de lipjes aan de zijkant van de deksel van het klemmenbord op;
- trek de deksel van het klemmenbord open. Het aansluiten van de kabel:
- schroef de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- $\perp$ los
- bevestig de draden onder de kop van de schroefjes en let op de kleuren: Blauw (N), Bruin (L), Geel/groen $\perp$
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel



Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaatsvindt, moet men tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de contactpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de geaarde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden).

De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net en de gasleiding.
- Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Afmetingen van de oven:	
breedte	cm. 54
diepte	cm. 38
hoogte	cm. 33
Inhoud Maxi-oven:	
L.68	
Spanning en frequentie stroomvoorzorging:	
220-240 V / 50 Hz	
Max. vermogen:	
2800 W	



Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- EEG/2006/95 van 12/12/06 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- EEG/2004/108 van 15/12/04 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.
- 2002/96/CEE en successievelijke modificaties.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304

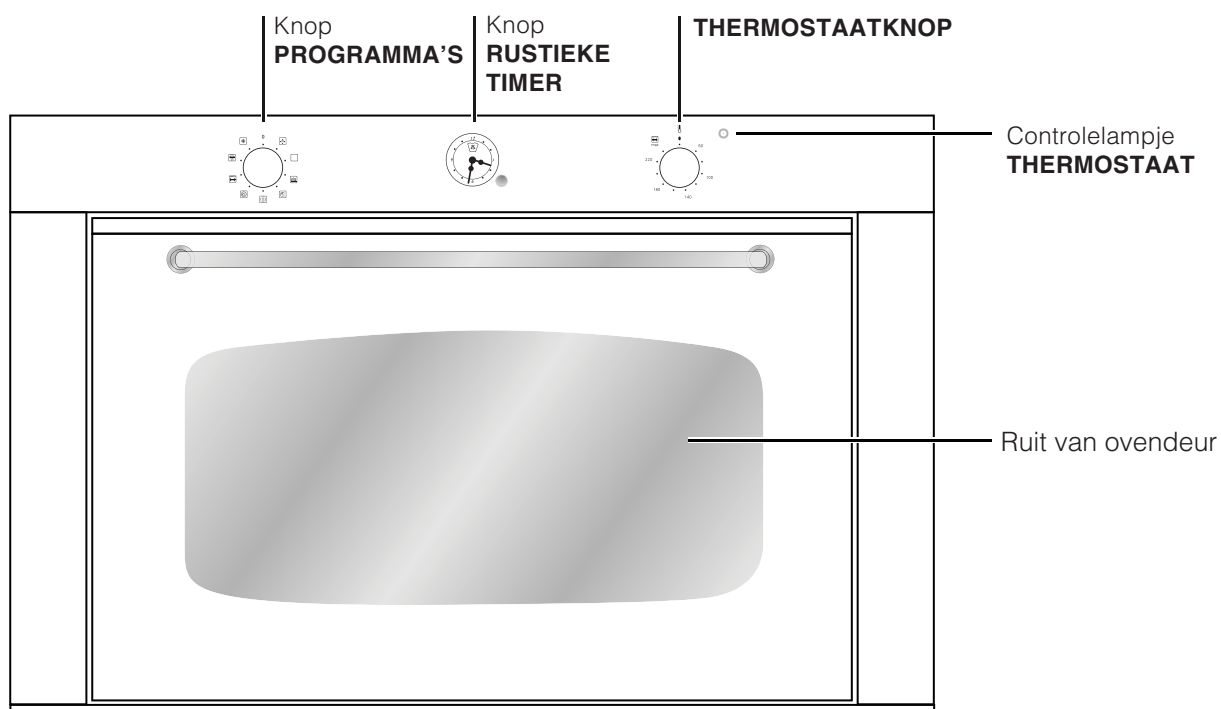
Energieverbruik verklaring Klasse convector
Hetelucht

verwarmingsfunctie :  GEBAK OVEN

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

NL



Starten en gebruik

NL

De oven starten

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven hebt uitgedaan, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

1. Door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.
2. Kies de temperatuur door aan de knop THERMOSTAAT te draaien. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (zie Programma's).
3. Als het controlelampje THERMOSTAAT aan is, bevindt de oven zich in de verwarmingsfase en is bezig de ingestelde temperatuur te bereiken.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
 - het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
 - de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
 - het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ventilator

Teneinde de hitte aan de buitenkant van de oven te beperken, zijn enkele modellen voorzien van een ventilator. Hierdoor ontstaat een luchtstroom die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.

Bij het programma GEBAK gaat de ventilator aan als de oven warm is.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Deze gaat werken door de knop PROGRAMMA'S op



te draaien. Ze blijft aan wanneer u een kookprogramma selecteert.

Klok met Rustieke timer

Gelijkzetten van de klok

De oven moet elektrisch ingeschakeld zijn. Trek de knop en draai hem de klok in tot aan de juiste tijd.

! De klok functioneert op elektriciteit, als de stroom uitvalt staat hij dus stil. Als de stroom weer terug is moet de klok weer gelijk gezet worden.

Timer

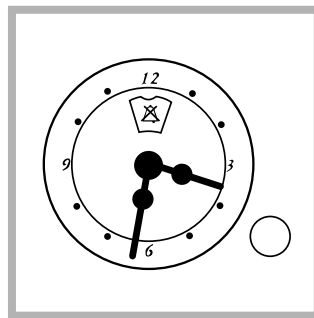
Met de timer stelt u een tijd in waarvandaan het terugtellen begint. Deze functie heeft niets te maken met het aan of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal als de tijd verlopen is.

Het instellen van de timer

Draai de knop de klok in totdat het wijzertje op de gewenste tijd staat (binnenste schaalverdeling), zichtbaar op de display.

Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk.

Voor het afzetten van het geluid of voor het gebruik van alleen de klok zet u het wijzertje op het symbool



Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur instellen tussen de 60°C en MAX, behalve voor:

- BARBECUE (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **TRADITIONELE OVEN**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **GEBAK OVEN**

Deze functie is aanbevolen voor het bakken van kwetsbare gerechten (vooral taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 hoogtes tegelijkertijd wilt koken.

Programma **FAST COOKING**

Deze functie is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvries en voorgekookt). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma **MULTIOVEN**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hierbij is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **PIZZA OVEN**

Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat vooral van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **BARBECUE**

Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

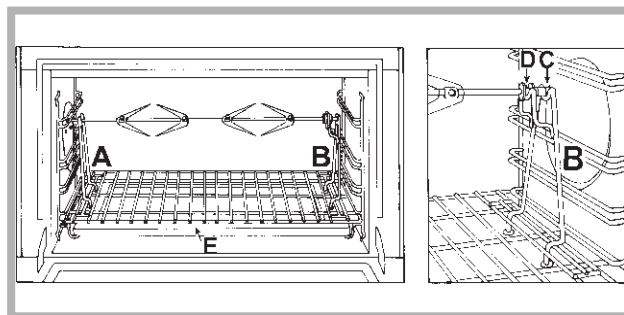
Programma **Ontdooi**

De ventilator achter in de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren. Dit wordt aangeraden voor het ontdooien van vrijwel alle etenswaren, maar in het bijzonder van gerechten die geen hitte kunnen verdragen, zoals ijstaart, taarten met slagroom, dessert met vruchten. De ontdooitijd wordt met deze methode gehalveerd. Bij vlees, vis of brood kunt u de tijd versnellen door de hetelucht-functie op een temperatuur in te stellen van 80° - 100°C.

Multibraadspit

De Maxi-ovens zijn voorzien van een dwars aangebrachte, uitneembaar multispit. Steek het vlees er in de lengte aan en blokkeer het met de regelbare vorken.

In het geval van kleine spitten rijgt u het vlees aan de bijgeleverde spitten en plaatst u ze op de steunen. Steek de steunen A en B in de gaten in de lekplaat die hier voor zijn bestemd, leg de nek van de spitstaaf op de plaats D en plaats de rooster op de onderste stand van de oven; steek de spitstaaf in het gat van de as van de motor met de nek op de plaats C. Stel de motor in werking door de keuzeknop op de positie grill  of  te zetten.



Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou hier fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de grill op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aangeraden temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Traditionele oven	Eend	1,5	2	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	2	1	ja	200-210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	1	ja	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	2	1	ja	180	15-20
	Vruchtentaart (harde bodem)	1	2	1	ja	180	30-35
Gebak oven	Vruchtentaart (harde bodem)	0,5	2 of 3	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	10,7	2 of 3	1 of 2	ja	180	40-50
	Cakejes	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,6	2 en 4	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,8	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,5	2	1	ja	200	30-35
	Meringue op 3 roosters	0,5	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	2	1	ja	210	20-25
Fast cooking	Diepvriesproducten						
	Pizza Courgettes en garnalen in deeg	0.3	2	1	-	250	12
	Spinaziequiche	0.4	2	1	-	200	20
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.5	2	1	-	220	30-35
	Lasagne	0.3	2	1	-	200	25
	Gebakken broodjes	0.5	2	1	-	200	35
	Kip-snacks	0.4	2	1	-	180	25-30
		0.4	2	1	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten						
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	1	-	200	20-25
	Verse etenswaren						
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Cakejes	0.6	2	1	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	1	-	210	10-12
Multikoken	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	220-230	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels		1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1+1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters	1	2 en 4	1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	200	20-30
Pizza oven	Pizza	0,5	2	1	ja	220	15-20
	Focaccia-brood	0,5	2	1	ja	200	20-25
Barbecue	Makreel	1	4	3	nee	Max	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	Max	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	Max	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	Max	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	Max	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	Max	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	Max	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	Max	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	Max	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2i	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat voldoet aan de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkanten zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de positie "●"/"○" staan als de oven niet gebruikt wordt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie *Service*).

- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houdt bij de functie BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: dit zowel om betere kookresultaten te bereiken als voor een verhoogde energiebesparing (circa 10%).
- Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van de oven

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

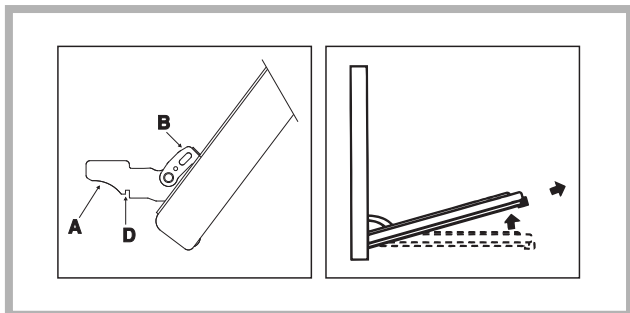
De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

- Open de deur en zet de twee hendeltjes "B" omhoog (afbeelding);
- Sluit de deur gedeeltelijk; u kunt de deur nu oplichten door de sluitveren "A" uit te trekken zoals aangegeven in afbeelding.

Het weer monteren van de deur:

- Met de deur in verticale positie steekt u de 2 sluitveren "A" in de openingen;
- Let erop dat het punt "D" perfect wordt aangehaakt aan de rand van de opening (beweeg de deur voorzichtig naar voren en naar achteren);
- Houd de deur geheel open, zet de 2 hendeltjes "B" omlaag en sluit de deur.



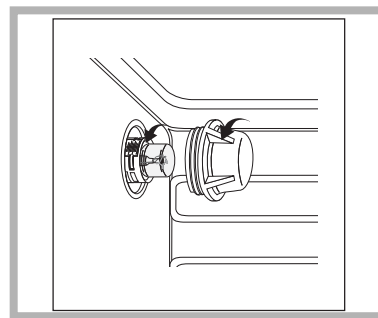
Controleer de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichting rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (*zie afb.*).



Servicedienst

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

DE

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 46

NL

Nederlands, 57

DE

Deutsch, 68

MHR 940.1 /HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 69-71

Installation der Einbaubacköfen
Befestigung
Elektroanschluß

Beschreibung des Gerätes, 72

Geräteansicht

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 73

Inbetriebsetzung des Backofens
Uhr mit rustikalem Minutenzähler

Programme, 74-76

Garprogramme
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 77

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 78

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Kundendienst

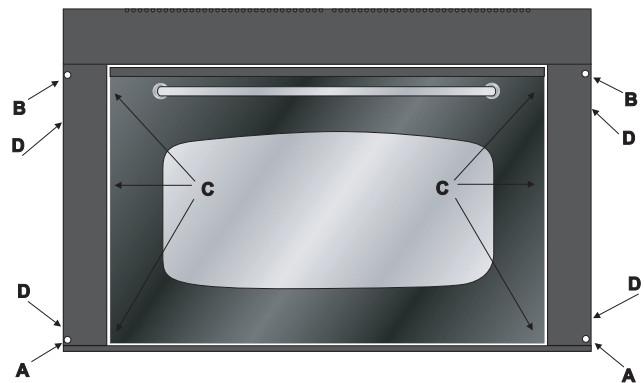
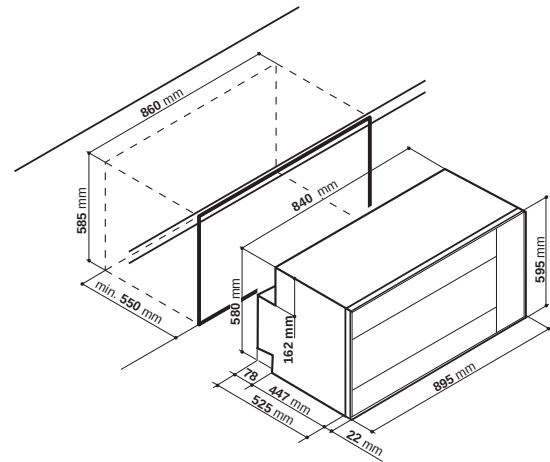
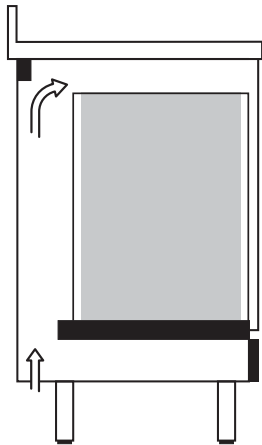
Installation

Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. ist der Backofen vom Stromnetz zu trennen.

Installation der Einbaubacköfen

Um einen einwandfreien Betrieb des Einbaugerätes zu gewährleisten, muß der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf Abbildung sind die Abmessungen des Umbauschranks in der Version Unterbau angegeben.

Um eine optimale Belüftung an der vorderen, unteren Seite des Möbels und an dessen Oberseite zu gewährleisten, müssen geeignete Belüftungsöffnungen vorgesehen werden (Belüftungsöffnung von unten mindestens 200 cm², Luftabzug auf der oberen Seite mindestens 90 cm²). Die am Backofen angrenzenden Schrankwände müssen hitzebeständig sein. Besonders bei Schränken aus Furnierholz muß der Leim einer Temperatur von 120 °C standhalten. Gemäß den Sicherheitsvorschriften müssen nach dem Einbau des Gerätes alle Berührungsmöglichkeiten mit elektrischen Teilen ausgeschlossen sein. Alle zur Sicherheit vorhandenen Teile müssen so befestigt werden, daß sie ohne Zuhilfenahme eines Werkzeuges nicht entfernt werden können.



Befestigung

Bevor Sie den Ofen in das Gehäuse einsetzen, lockern Sie falls nötig die 4 hinteren Schrauben „D“, die die seitlichen Paneele festhalten. Auf diese Weise kann der Ofen leichter in die richtige Position gebracht werden. Der Ofen wird am Gehäuse über die 4 am Rahmen befindlichen Bohrungen mittels der beigefügten Schrauben und der Abstandstücke befestigt. Nachdem Sie den Ofen am Gehäuse befestigt haben und die Schrauben in die Bohrungen „A“ eingesetzt und festgezogen haben, gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1) Öffnen Sie die Ofentür und lockern Sie die Schrauben „C“ (auf diese Weise können die seitlichen Paneele vertikal verschoben werden);
- 2) Durch das Herunterschieben der seitlichen Paneele können Sie sich Zugang zu den beiden Öffnungen „B“ verschaffen und den Ofen definitiv befestigen;
- 3) Bringen Sie daraufhin die seitlichen Paneele wieder in die Ausgangsposition und ziehen Sie die 6 Schrauben „C“ fest.

Elektroanschluß

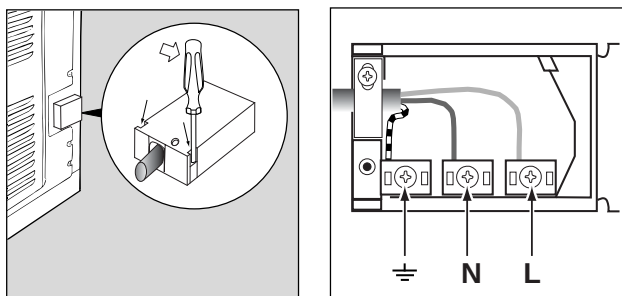
Die mit einem Dreileiterspeisekabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei einer auf dem Typenschild (auf dem Gerät) aufgeführten Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt.
Der Erdleiter hat die Farbe gelb/grün.

Austausch des Kabels

Für den Austausch des Kabels ist ein Gummikabel vom Typ H05VV-F mit einem Querschnitt 3 x 1,5 mm² zu verwenden.

Die gelb-grüne Erdungsleitung muß um 2÷3 cm länger als die anderen Drähte sein.

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmgehäuses ab. Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:
- die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- $\perp$ herausschrauben;
- die Drähte unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen befestigen: Blau (N) Braun (L) Gelb/Grün $\perp$
- das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen und den Deckel schließen.



Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden).

Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes nur dann gewährleistet ist, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfall ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.

! Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Nutzabmessungen des Backofens:

Breite	cm. 54
Tiefe	cm. 38
Höhe	cm. 33

Nutzvolumen des Maxiforno: L. 68

Versorgungsspannung und -frequenz:
220-240 V / 50 Hz

Maximale Leistung:
2800 W



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/CEE vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
 - 2004/108/CEE vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
 - 93/68/CEE vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
 - 2002/96/CEE und nachfolgenden Änderungen.
 - 1275/2008 stand-by/offmode.
-

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304

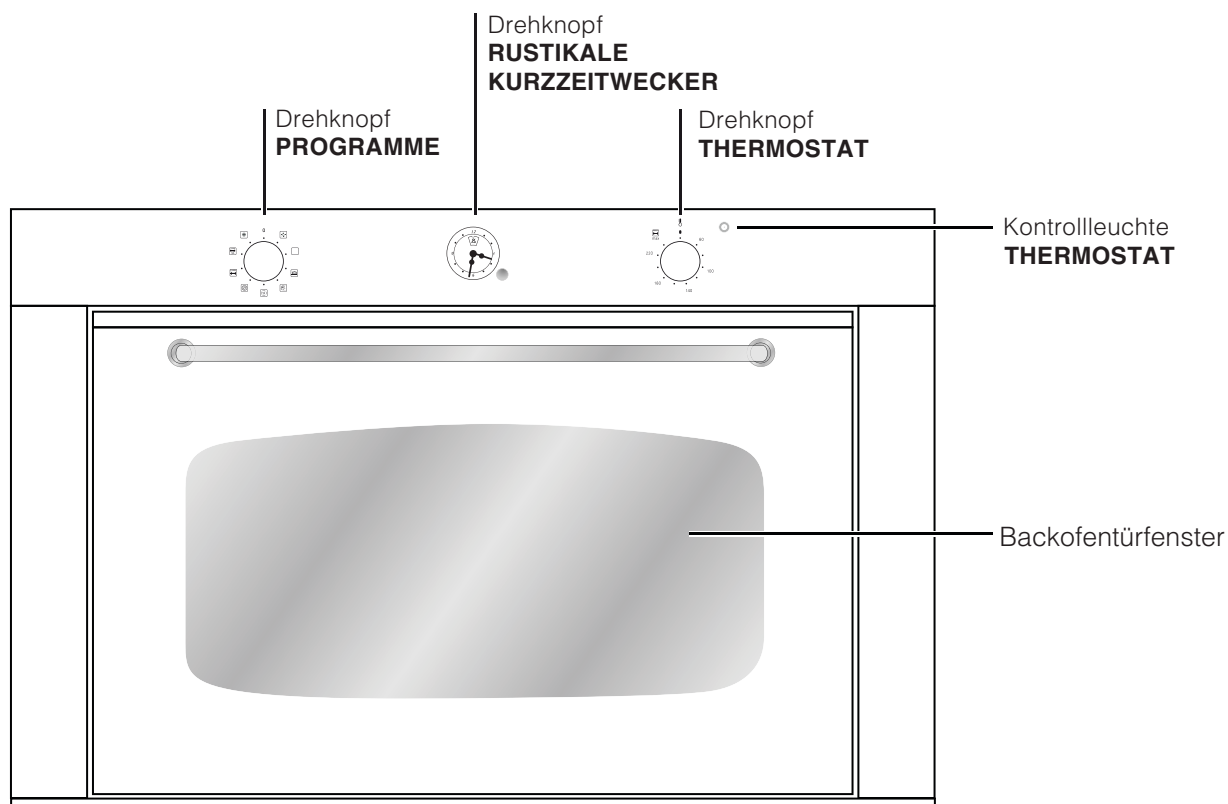
Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion

Heizfunktion: **GEBÄCK**

Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Knopfes THERMOSTAT ein. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (*siehe Programme*).
3. Die Kontrollleuchte des THERMOSTATEN bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
 - Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
 - Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

! Bei den Programmen BARBECUE ist kein Vorheizen vorgesehen.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Backofen KontrollLampe

Diese zeigt die Aufheizphase des Backofens an, die Lampe erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur im Backofeninnern. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet und die Temperatur konstant gehalten wird.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusinken, sind einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet. Dieses erzeugt einen Luftstrahl, der zwischen Bedienfeld und Backofentür austritt. Bei dem Programm GEBÄCK setzt es sich nur bei bereits heißem Backofen in Betrieb.

! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf . Es bleibt eingeschaltet, wenn ein Garprogramm eingestellt wird.

Uhr mit rustikalem Minutenzähler

Wiedereinstellen der laufenden Uhrzeit

Der Backofen muss am Stromnetz angeschlossen sein.

Ziehen Sie den Knopf und drehen Sie ihn gleichzeitig nach recht bis auf die genaue Uhrzeit.

NB.: Es handelt sich um eine elektrische Uhr, die demnach während der gesamten Dauer eines Stromausfalls stehenbleibt. Nach jedem Stromausfall muss sie deshalb wieder neu eingestellt werden.

Kurzzeitwecker-Funktion

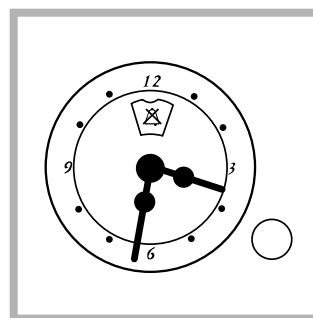
Bei dieser Funktion wird eine Zeit mit rückläufigem Ablauf eingestellt. Diese Funktion steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal.

Einstellen des Kurzzeitweckers

Drehen Sie den Drehknopf nach recht und bringen Sie so den Zeiger auf die auf dem Display ersichtliche gewünschte Zeit (Innenskala).

Die Zeitrechnung läuft sofort.

Um das nach Ablauf der Zeit ertönende Signal abzuschalten, oder um den Kurzzeitwecker als normale Uhr einzusetzen, bringen Sie den Zeiger auf das Symbol .



Programme

DE

Garprogramme

! Für alle Programme kann eine Gartemperatur von 60° bis MAX. eingestellt werden, mit Ausnahme der Programme:

- BARBECUE (hier empfiehlt sich die Einstellung MAX.)
- Überbacken/Bräunen (es empfiehlt sich, die Temperatur von 200°C nicht zu überschreiten).

Programm **STANDARD PLUS**

Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programm **GEBÄCK**

Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Programm **FAST COOKING**

Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder auch nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einer Einschubhöhe erzielt.

Programm **ECHTE HEIßLUFT**

Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **PIZZA**

Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, ist die Position der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **BARBECUE**

Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **GRATINIEREN**

Zusätzlich zu der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

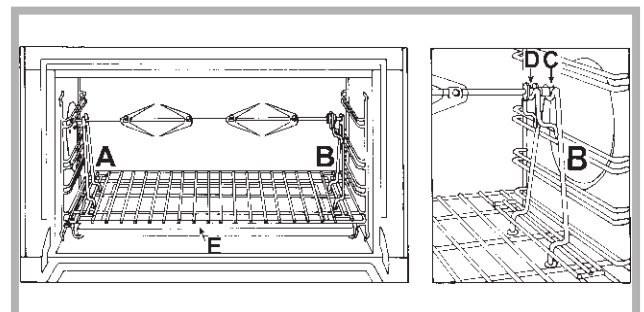
Programm **Auftauen**

Dank des an der Backofenrückwand installierten Gebläses zirkuliert Luft in Raumtemperatur um das aufzutauende Gut. Auf diese Weise können alle Arten von Speisen aufgetaut werden, vor allem jedoch empfindliche Speisen, die keine Hitze vertragen, wie beispielsweise: Eistorten, Creme- oder Sahnetorten, Obsttorten usw. Auf diese Weise ersparen Sie die Hälfte der Zeit, die Sie normalerweise zum Auftauen benötigen. Bei Fisch, Fleisch oder Brot können Sie das Auftauen mit Hilfe der "Multi-Cooking"-Funktion beschleunigen. Stellen Sie hierzu eine Temperatur von 80° - 100°C ein.

Multispieß

Die "Maxiforno" sind mit einem transversal angebrachten, abnehmbaren Multispieß ausgerüstet. Das zu garende Fleisch in seiner Länge nach aufspießen und mittels der regulierbaren Gabeln befestigen. Bei kleinen Spießen spießen Sie das zu garende Fleisch auf die mitgelieferten Spieße auf und hängen Sie diese dann in die Halterungen ein. Die Halterungen **A** und **B** in die Löcher der Fettpfanne einfügen, die Spießstange an ihrer Aussparung in den Sitz **D** einlegen, den Grillrost in die unterste Einschubhöhe einschieben, die Spießstange in die Öffnung der Antriebswelle stecken und an ihrer Aussparung in den Sitz **C** einlegen.

Durch Drehen des Reglerknopfes auf die Position Grill  oder  den Motor einschalten.



Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen Grill und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEIßLUFT

- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2.Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

BARBECUE

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Back-/Brattabelle

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit-Dauer (Minuten)
			Standard-Führungen	Gleitschienen			
Ober-Unterhitze	Ente	1,5	2	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	2	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	2	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	2	1	Ja	180	15-20
	Torten	1	2	1	Ja	180	30-35
Gebäck	Torten	0,5	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	2 oder 3	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	2 und 4	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	2 oder 3	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	2	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	2	1	Ja	210	20-25
Fast Cooking (Intensivbacken)	Tiefkühlgerichte						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0,4	2	1	-	200	20
	Quiche	0,5	2	1	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0,4	2	1	-	180	25-30
	Hühnchen	0,4	2	1	-	220	15-20
	Fertiggerichte						
	Geflügel	0,4	2	1	-	200	20-25
	Frische Fertiggerichte						
	Mürbeteiggebäck	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum Cake	0,6	2	1	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,2	2	1	-	210	10-12
Echte Heißluft	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln		1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1+1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen	1	2 und 4	1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	200	20-30
Pizza	Pizza	0,5	2	1	Ja	220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	200	20-25
Grill	Makrelen	1	4	3	Nein	Max	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	Max	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	Max	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	Max	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	Max	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	Max	15-20
	Bratwürste	0,7	4	3	Nein	Max	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	Max	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	Max	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	Max	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	Max	70-80
Überbacken	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Verschieben des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn sich das Gerät versehentlich einschaltet.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Gerätestecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose.

- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen - insbesondere für die Pyrolyse-Selbstreinigung - in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen.
- Es empfiehlt sich, die Programme Grill und Überbacken/Bräunen stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

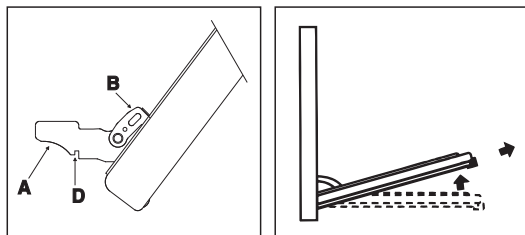
Reinigung der Tür

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können. Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:

- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ hoch drücken;
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken „A“ herausgezogen werden.

Montage der Backofentür:

- Die Backofentür mittels der 2 Haken „A“ (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitzte einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung „D“ ordnungsgemäß am Rand der Schlitzte eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ nach unten klappen; Tür wieder schließen.



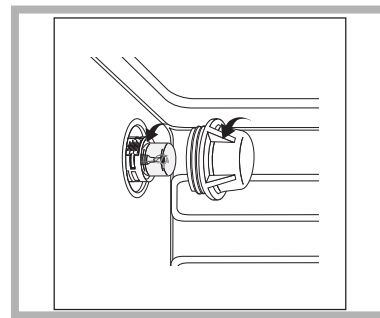
Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).



Kundendienst

! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
 - das Gerätemodell (Mod.);
 - die Modellnummer (S/N).
- Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

DE