

HOOVER



FORNI DA INCASSO
ISTRUZIONI PER L'USO

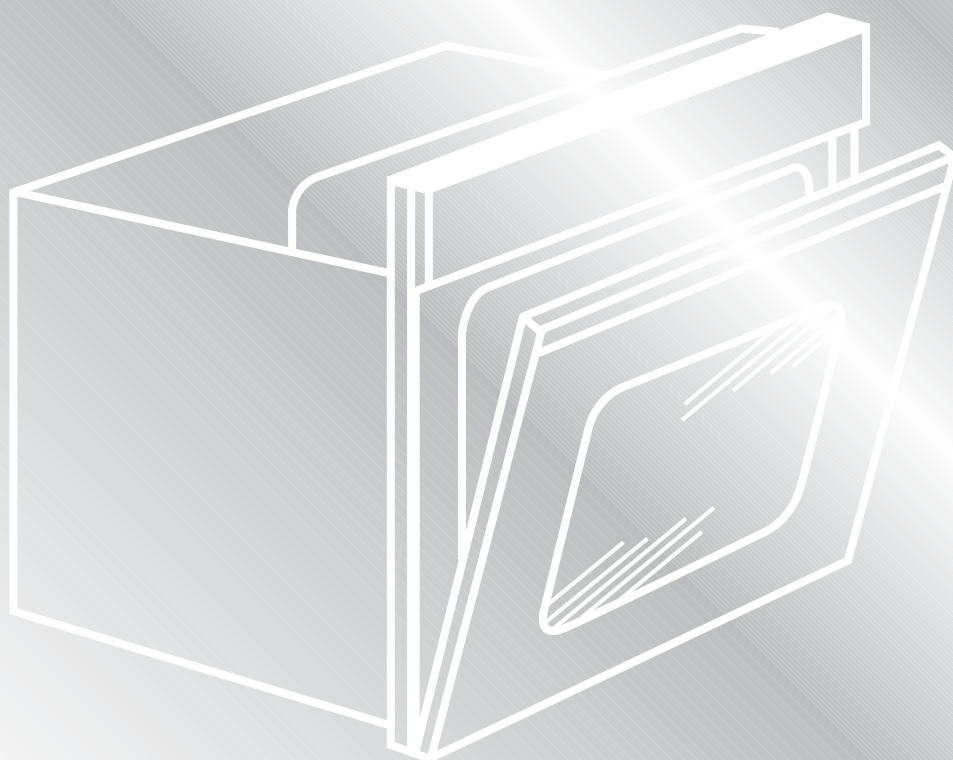
IT

Ovens
USER INSTRUCTIONS

GB

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO

ES



AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le istruzioni incluse in questo libretto. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione e d'impiego, per la manutenzione e la pulizia, ed anche qualche consiglio per un ottimo utilizzo del forno. Conservare con cura questo documento per ogni consultazione ulteriore ed annotare qui sotto, prima dell'installazione il numero di serie del forno, nel caso di richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

Dopo aver sballato il forno assicurarsi che non sia danneggiato, in caso di dubbi contattare personale qualificato. Tenere i materiali utilizzati per l'imballo (buste di plastica, polistirolo, chiodi o graffette) fuori dalla portata dei bambini.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto delle istruzioni spiegate nel presente libretto

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 89/336/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.

Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

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

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi

- non usare l'apparecchio a piedi nudi

- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza

- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe

- in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo

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

aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio.

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

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

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

• Il forno possiede delle caratteristiche tecniche ben definite e perciò non potrete apportare modifiche.

• Non utilizzate mai macchine a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno.

• Non mettete alcun prodotto infiammabile nel forno. Potrebbe incendiarsi se il forno venisse acceso accidentalmente.

• Non appoggiatevi e non fate sedere i bambini sulla porta del forno.

• Usate gli appositi guanti da forno per introdurre ed estrarre dal forno recipienti, cibi ed accessori.

RACCOMANDAZIONI

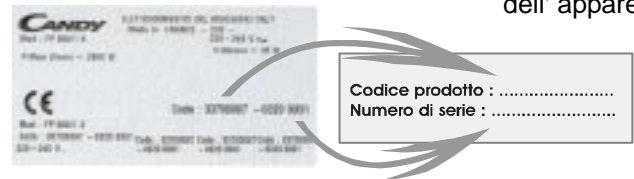
• Dopo ogni utilizzo, eseguire la manutenzione favorirà una perfetta pulizia.

• Non rivestire mai le pareti del forno con alluminio o con altri materiali simili. Si rischia di bruciare il foglio d'alluminio e di danneggiare le pareti del forno.

• È consigliato di non utilizzare il forno alle alte temperature per non rischiare di provocare fumo e odori. È dunque meglio allungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura.

• Vi consigliamo di utilizzare solo dei piatti che resistano alle alte temperature.

Placca segnaletica (situata sul lato dell'apparecchio)



INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio, gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.

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

Il mobile nel quale il forno deve essere incassato deve essere realizzato con materiali resistenti al calore.

Il forno può essere incassato sia sotto un piano di cottura sia in colonna.

Prima del fissaggio: è indispensabile assicurare una buona aerazione del vano di incasso al fine di permettere una buona circolazione dell'aria necessaria al raffreddamento ed alla protezione dei meccanismi interni. Bisogna quindi praticare aperture (vedere ultima pagina).

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UN INSTALLATORE AUTORIZZATO O DA UN TECNICO QUALIFICATO.

L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti.

La casa costruttrice, declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Importante: la casa costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.

Il forno è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme e deve essere munito di spina tripolare con polo di terra che assicura la completa messa a terra.

L'efficacia della sicurezza è comunque subordinata anche alla corretta messa a terra del vostro impianto. Pertanto, prima di alimentare elettricamente il forno accertarsi che la presa abbia un corretto collegamento di messa a terra e che la portata amperometrica del contatore elettrico risulti idonea per l'assorbimento indicato dai dati di targa del forno.

Nota: non dimenticate che l'apparecchio potrebbe aver bisogno di manutenzione da parte dell'assistenza tecnica. Ponete quindi la presa di corrente in una posizione facilmente accessibile.

Questo apparecchio è venduto provvisto di cordone di alimentazione con presa di corrente e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 230 Volts.

Attenzione: nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo omnipolare di interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.

La sostituzione del cordone di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

DOTAZIONE DEL FORNO

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

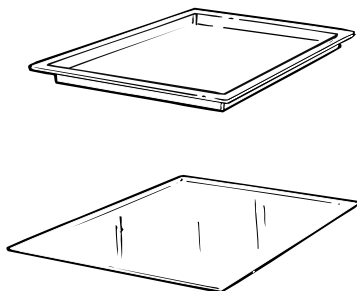
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.

La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill.

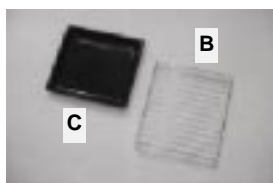
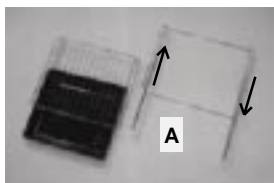
La piastra pasticceria deve essere messa direttamente sulla griglia. Si utilizza per cuocere piccola pasticceria come ad esempio biscotti, meringhe, basi per torte,

Non mettere mai questo accessorio sul fondo del forno.

Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.



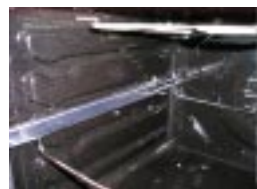
ASSIEME GUIDE TELESCOPICHE



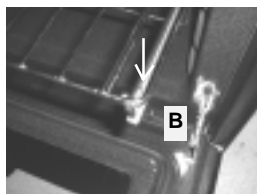
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



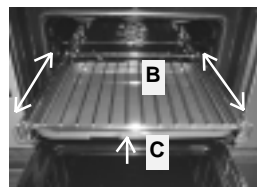
POSIZIONARE LE GUIDE TELESCOPICHE A NEI SUPPORTI DEL FORNI.



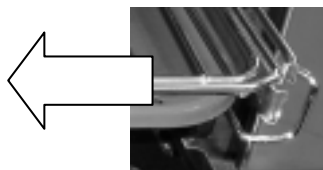
ASSICURARSI CHE LE GUIDE TELESCOPICHE SIANO BENE POSIZIONATI FINO AL FONDO DEL FORNO.



FARE SCIVOLARE VERSO L'ESTERNO E POSIZIONARE LA GRIGLIA SUPPORTO B DIETRO IL BLOCCO FISSAGGIO SITUATO NELLE PARTE ANTERIORE DELL'ASSIEME.



POI FINIRE L'ASSEMBLAGGIO POSIZIONANDO IL PIATTO C.



MANUTENZIONE DEL FORNO

- Prima di effettuare la pulizia attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non usare mai prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto e l'acciaio.
- Usare semplicemente acqua saponata o prodotti a base di ammoniaca.

LE PARTI IN VETRO

Alla fine di ogni utilizzo del forno, asciugate con carta assorbente. Se gli schizzi sono troppo grandi, pulite con una spugna ed un detergente. Sciacquate ed asciugate. Non usare mai prodotti abrasivi o oggetti taglienti.

LA GUARNIZIONE PORTA FORNO

Pulire con una spugna e del detergente.

GLI ACCESSORI

Pulire con una spugna imbevuta d'acqua saponata. Risciacquare e asciugare. Non usare prodotti abrasivi.

LA LECCARDA

Dopo aver grigliato, estrarre la leccarda dal forno. Abbiate cura di svuotarla in un recipiente a parte, lavare e risciacquare con dell'acqua calda e una spugna imbevuta di detersivo.

Lasciarla a riposo con uno strato d'acqua e detergente per ammorbidire le incrostazioni.

Puo anche essere lavata, in lavastoviglie o con prodotti reperibili in commercio.

Non lasciare mai la leccarda sporca all'interno del forno.

LUCE FORNO

Staccare la spina di alimentazione prima di ogni operazione di pulizia o di sostituzione della lampadina.

La lampadina e il bulbo protettivo sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature.



Caratteristiche della lampadina:
230 V~ - 25 W - Base E 14 -
Temperatura 300°C.

Per la sostituzione della lampadina difettosa, è sufficiente smontare il bulbo in vetro,

- togliere la lampadina,

- sostituirla con una lampadina identica e,
- riavvitare il bulbo in vetro che serve come protezione.

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.

I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.

Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.

Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.

Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill. Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.

La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.

N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica in caso di mancato funzionamento vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento: spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

• CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti

• ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

• ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

• UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.

• MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

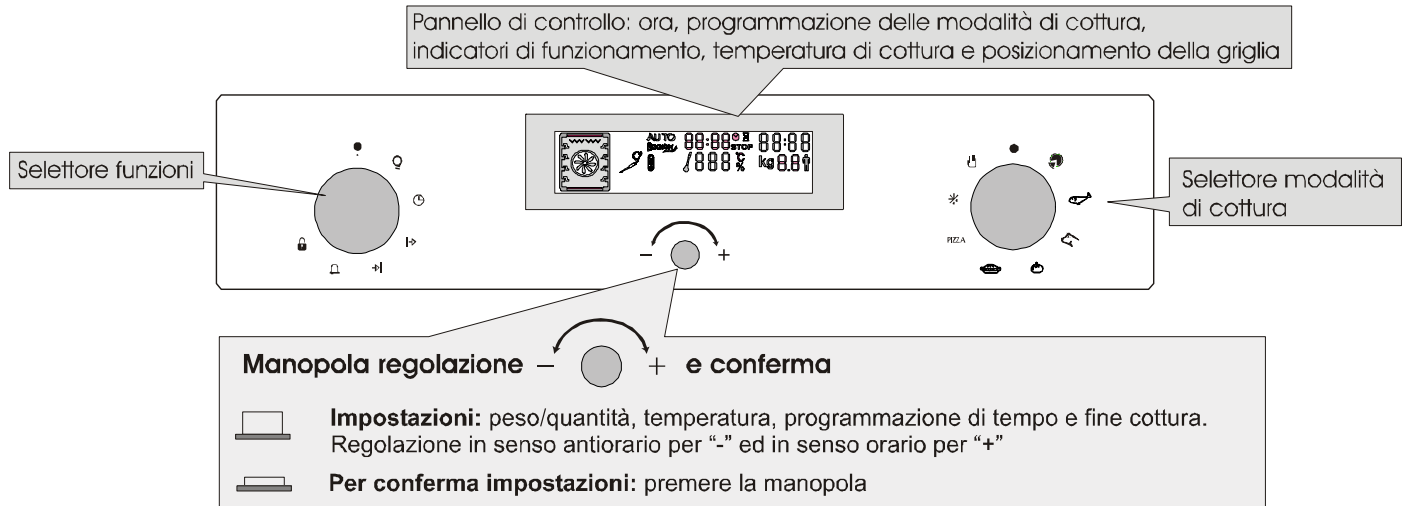
Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.

Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

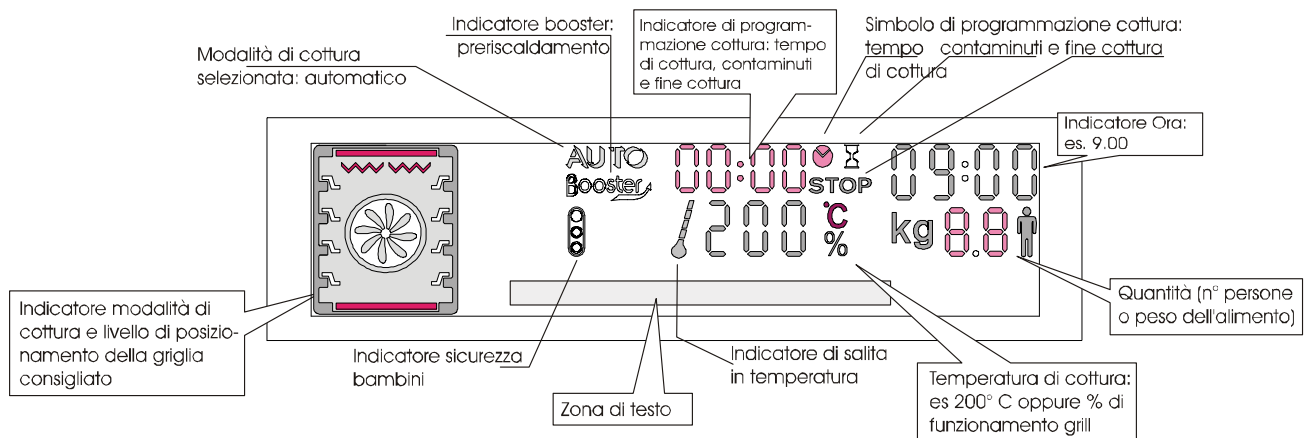
Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

PRESENTAZIONE "PANNELLO DI COMANDO"



PRESENTAZIONE DEL DISPLAY



PRIMA DELL'USO

• PRIMA PULIZIA

È necessario effettuare una prima pulizia del forno prima di utilizzarlo.

Passare uno straccio umido sull'esterno del forno.

Pulire con una spugna gli accessori all'interno del forno.

Fare riscaldare il forno prima di inserire il cibo per una durata di un'ora alla temperatura massima al fine di fare scomparire l'odore di nuovo. Durante quest'operazione, ventilare la stanza.

• QUELLO CHE SI DEVE SAPERE

Confermare le operazioni: le modifiche devono essere confermate premendo il bottone centrale.

Spegnere il forno: È utile quando si fa un errore di manipolazione. Per fermare il funzionamento del forno. **portare la manopola del forno su «O» stop.**

La sicurezza «bambino» : è possibile bloccare i comandi del forno selezionando la sicurezza bambino. Vedere pagina 9.

Turbina di raffreddamento: permette di proteggere dal calore il quadro comandi ed i comandi elettronici. Inizia automaticamente e si ferma automaticamente. Continua dunque a girare qualche minuto dopo l'arresto del forno.

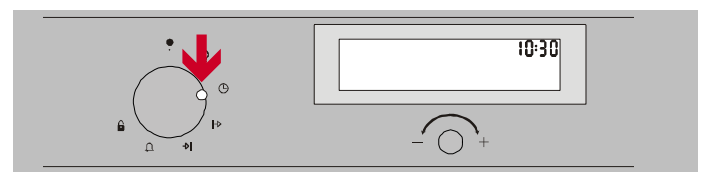
Luce del forno: resta accesa per tutte le operazioni di cottura o ruotando la manopola del programmatore sul simbolo della lampadina.

• REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio deve essere regolato prima del primo utilizzo del forno.

Regolazione dell'orologio :

1- Girare la manopola del programmatore sul simbolo orologio.



2- I minuti lampeggiano, regolare il bottone centrale girandolo verso il simbolo "-" o "+". Confermare premendo il bottone.

3- Le ore lampeggiano, regolare il bottone centrale girandolo verso il simbolo "-" o "+". Confermare premendo il bottone.

4- Posizionare di nuovo la manopola sulla posizione di arresto. L'ora presente è regolata.

• IMPOSTAZIONE LINGUA:

Sul pannello di controllo è preimpostata la lingua italiana, può comunque essere selezionata la lingua inglese o spagnola.

Per cambiare la lingua selezionata, seguire la seguente procedura:

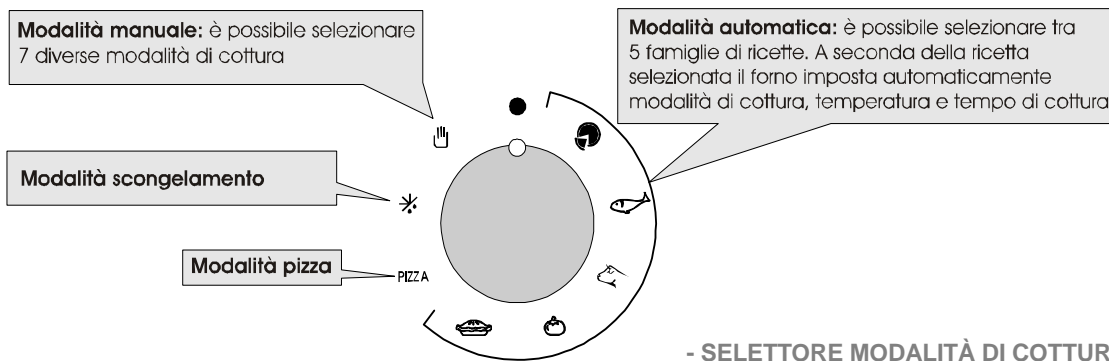
a. Impostare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sul simbolo "luce".

b. Premere la manopola centrale +- per 3 secondi. Il pannello di controllo mostrerà "Italiano". Girare la manopola centrale +- e premere per la conferma quando la lingua desiderata appare sul pannello di controllo. Alla conferma l'indicazione della lingua scompare dal pannello di controllo.

c. La selezione è confermata. Impostare il selettore funzioni sulla posizione 0.

USO DEL FORNO

• MODALITÀ DI COTTURA



- SELETTORE MODALITÀ DI COTTURA -

MODO AUTOMATICO

Quando il forno è in spento sul pannello di controllo appare solamente l'ora.

1- Selezionare la famiglia di ricette girando il selettore modalità di cottura (manopola di destra) sulla posizione corrispondente:



... ANTIPASTI PESCE CARNE VERDURE DOLCI ...

2- Girare la manopola centrale +- fino a quando appare la ricetta desiderata. Confermare la selezione premendo la manopola.

3- A seconda della ricetta selezionata, verranno visualizzate sul pannello di controllo le seguenti informazioni:

- Gli elementi riscaldanti attivi della modalità di cottura e il livello di posizionamento della griglia consigliato (ad es. 2 livello)
... **informare il piatto da cucinare sul secondo livello.**

- La temperatura impostata (non modificabile).

- Il peso dell'alimento da cucinare o il numero di persone/porzioni che può essere modificato girando la manopola centrale +- (impostazione modificabile quando l'indicatore lampeggia). Quindi confermare la selezione premendo la manopola centrale +-.

Si accende l'indicatore AUTO (modalità automatica) ed il forno inizia il riscaldamento.



L'indicatore di salita in temperatura lampeggia fino a quando viene raggiunta la temperatura di cottura della ricetta selezionata. Alla fine di questa fase di riscaldamento il forno emette un segnale sonoro.

4- Il tempo di cottura viene impostato automaticamente dal forno a seconda della ricetta selezionata.



Sul pannello di controllo appariranno il tempo di cottura STOP ed l'orario di fine cottura.

Queste impostazioni possono essere modificate girando il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione "tempo di cottura" o "fine cottura". L'indicatore "tempo di cottura" o "fine cottura" inizierà a lampeggiare. Le impostazioni possono quindi essere modificate ruotando la manopola +- centrale, quindi premere la manopola per confermare. Ultimata l'operazione riportare il selettore funzioni di sinistra sulla posizione 0.

Per ulteriori dettagli sulla programmazione consultare il capitolo intitolato "Programmazione".

5- Quando la cottura è ultimata il forno si spegne automaticamente. Il forno emetterà un segnale sonoro per 15 secondi e gli indicatori "Tempo di cottura" e "Fine cottura" inizieranno a lampeggiare.

Girare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione 0, l'indicatore "Tempo di cottura" e "Fine cottura" cesseranno di lampeggiare.

La ventola di raffreddamento rimarrà in funzione fino al completo raffreddamento del forno.

N.B: tutti i programmi Automatici sono effettuati senza preriscaldamento: Il cibo deve quindi essere messo nel forno all'inizio del programma, senza aspettare che il forno abbia raggiunto la temperatura di cottura.

Categorie	Ricette	Quantità				
ANTIPASTI	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.	
	TORTINO PORRI	4	6	8	Pers.	
	PASTA SFOGLIA	4	6	8	Pers.	
	SFOGLIATINE	4	6	8	Pers.	
	TORTINO OLIVE	4	8		Pers.	
	SOUFFLE DUBARRY	2	4	6	Pers.	
	SOUFFLEGRANCHIO	4	6	8	Pers.	
	PISSALADIERE	2	4	6	Pers.	
	PESCE	FILETTO NASELLO	2	4	6	Pers.
		FILETTOMERLUZZO	2	4	6	Pers.
TRIGLIE NICOISE		2	4	8	Pers.	
CODA DI ROSPO		6	8		Pers.	
ORATA CARTOCCIO		2	4	8	Pers.	
ORATA TERRINA		4	8		Pers.	
CARNE	ARROSTO MANZO	0.5	1	1.5	Kg	
	COSCIOTTOARROST	1	1.5	2	Kg	
	ARROSTO MAIALE	1	1.5	2	Kg	
	ARROSTO VITELLO	0.5	1.5	2	Kg	
	POLLO ARROSTO	0.5	1	1.5	Kg	
	FARAONA	1	1.5	2	Kg	
	FAGIANO	0.5	1	2	Kg	
	CINGHIALE	1	1.5	2	Kg	
	CAPRIOLO	1	1.5		Kg	
VERDURE	TERRINA VERDURE	4	6	8	Pers.	
	POMODORIFARCITI	4	6	8	Pers.	
	VERDURE FARCITE	4	6	8	Pers.	
	VERDURE GRATIN	4	6	8	Pers.	
DOLCI	TORTA	4	6	8	Pers.	
	CROSTATA	4	6	8	Pers.	
	CREME CARAMEL	4	6	8	Pers.	
	FLAN DI PRUGNE	4	6	8	Pers.	
	DOLCE BASCO	4	6	8	Pers.	
	QUATTRO QUARTI	4	6	8	Pers.	
	SOUFFLE LIQUORE	4	6	8	Pers.	
	TORTA FARCITA	4	6	8	Pers.	
	PASTICCERIA	4	6	8	Pers.	
	BRIOCHE	4	6	8	Pers.	

MODALITÀ MANUALE

Le modalità di cottura disponibili nella posizione manuale sono elencate nella tabella riportata di seguito. Ad ogni modalità di cottura il forno preimpostata una temperatura che può essere modificata all'interno di una determinata scala:

M A N U A L E	CONVEZIONE NATURALE	200°C	50 a 240°C
	CONVEZIONE FORZATA	200°C	50 a 230°C
	RESISTENZA SUOLA	160°C	50 a 220°C
	RESISTENZA SUOLA + VENTOLA	160°C	50 a 220°C
	CIRCOLARE VENTILATA	180°C	50 a 230°C
	GRILL	50%	25 a 75%
	GRILL + VENTOLA	190°C	50 a 200°C

1- Girare il selettore modalità di cottura (manopola di destra) sulla posizione "Manuale".

2- Selezionare la modalità di cottura desiderata girando la manopola +- centrale, quindi confermare premendo la manopola. Sul pannello di controllo verranno mostrati gli elementi riscaldanti attivi nella modalità prescelta.

3- Il pannello di controllo mostrerà la temperatura di cottura preimpostata a seconda della modalità prescelta, che può essere modificata all'interno di una determinata scala (vedi tabella precedente).

Per modificare l'impostazione della temperatura di cottura, girare la manopola centrale +- e confermare la temperatura desiderata premendo la manopola.

... la temperatura può essere modificata anche durante il ciclo di cottura girando la manopola centrale +-.

Il forno incomincia il riscaldamento.



L'indicatore lampeggia fino al raggiungimento della temperatura preimpostata. Alla fine di questa fase di riscaldamento il forno emetterà un segnale sonoro.

4- Dopo aver selezionato la modalità di cottura è possibile impostare un tempo di cottura o un orario di fine cottura girando il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione "tempo di cottura" o "fine cottura". Gli indicatori "tempo di cottura" o "fine cottura" inizieranno a lampeggiare. Selezionare le impostazioni desiderate girando la manopola centrale +- e quindi premere per confermare. Ultimata l'impostazione riportare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione 0 per confermare la nuova impostazione.

Per ulteriori dettagli sulla programmazione consultare il capitolo intitolato "Programmazione".

5- Quando la cottura è ultimata, girare il selettore modalità di cottura (manopola di destra) sulla posizione Stop.

- TUTTE LE COTTURE DEVONO ESSERE EFFETTUATE CON LA PORTA FORNO CHIUSA -

• CONVEZIONE NATURALE - FORNO STATICO

Sfrutta il calore prodotto contemporaneamente dalla resistenza superiore ed inferiore. Dopo aver preriscaldato il forno per circa 10 minuti, è il modo di cottura ideale per arrostiti carni rosse, roast beef, cosciotti di agnello, per cuocere pane e biscotti. Posizionate il ripiano a metà del forno.

• CONVEZIONE FORZATA -

Utilizza entrambe le resistenze insieme con la ventilazione. Questa funzione è raccomandata per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Grazie alla circolazione forzata il calore penetra meglio nel cibo ed il tempo di cottura e di riscaldamento è inferiore. Si possono inoltre cuocere pietanze diverse contemporaneamente, poichè la distribuzione del calore non mescola gli odori tra loro. Calcolare 10 minuti in più quando si cucinano differenti piatti contemporaneamente.

• RESISTENZA SUOLA -

Utilizzo della resistenza di suola. È il metodo ideale per cuocere i dolci, quiches e paté.

• RESISTENZA SUOLA + VENTOLA -

Utilizzo della resistenza di suola e della ventilazione. È il metodo ideale per cuocere crostate e paté. Evitando l'essiccazione delle pietanze, è particolarmente adatto per dolci che devono lievitare, per pasta di pane e altre pietanze simili. Per sfruttare questa funzione vi consigliamo di mettere la teglia al livello più basso. Per questo modo di cottura il forno necessita un preriscaldamento in convezione forzata di una decina di minuti.

• CIRCOLARE VENTILATA -

Utilizza entrambe le resistenze insieme con la resistenza circolare. Questa funzione è raccomandata per pollame, pasticceria, pesce e verdure, il calore penetra meglio nel cibo ed il tempo di cottura e di riscaldamento è inferiore. Si possono inoltre cuocere pietanze diverse contemporaneamente, poichè la distribuzione del calore non mescola gli odori tra loro. Calcolare 10 minuti in più quando si cucinano differenti piatti contemporaneamente.

• GRILL -

Utilizza unicamente la resistenza superiore del forno. La funzione grill può essere regolata in intensità in funzione dell'alimento da cucinare. È la funzione ideale per la carne alla griglia, gli spiedini e le verdure gratinate. Le carni rosse e il pesce devono essere poste sulla griglia posizionando al di sotto la leccarda. Le carni bianche debbono essere poste più lontano al grill, la cottura sarà più lunga ma la carne risulterà più saporita.

• GRILL + VENTOLA -

Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrostiti, pollame, ecc..

Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.

CONSIGLI PER LA COTTURA

È preferibile salare le carni al termine della cottura perchè il sale favorisce l'espulsione dei grassi, quindi aumenta il grado di sporco all'interno del forno e la produzione di fumo.

Gli arrostiti di carne bianca come vitello, agnello, maiale, e pesce, possono essere inseriti nel forno freddo, la cottura è più lunga che col forno preriscaldato, ma la propagazione del calore verso il centro degli alimenti è più graduale dando migliori risultati di cottura.

Un adeguato pre-riscaldamento del forno garantisce buoni risultati di cottura delle carni rosse.

Per le grigliate :

Prima d'infornare: Togliere la carne dal frigorifero qualche ora prima di cuocerla. Si consiglia di posarla su dei fogli di carta assorbente, in questo modo risulterà più tenera, saporita e non rischierà di restare fredda all'interno. Aggiungere il pepe e le spezie prima di grigliare, non salare prima della fine della cottura altrimenti la carne sarà meno tenera e gustosa.

Spenellare con cura tutte le parti con dell'olio di oliva, meglio se con un pennellino largo e piatto.

Insaporire con pepe ed aromi.

Durante la cottura: Non perforare mai gli alimenti durante la cottura, nemmeno per girarli, altrimenti tutti i grassi liquefatti coleranno e le carni risulteranno secche.

Le carni devono essere girate a metà cottura tranne la cottura con il girarrosto.

Attenzione : non cuocere ad una temperatura troppo elevata. Ci sarà in questo caso rischio di fumo all'interno del forno. Basterà abbassare la temperatura.

Per la Pasticceria :

Evitare di utilizzare degli stampi lucidi perchè questi riflettono il calore e possono bruciare l'esterno del dolce. Se la doratura del dolce fosse troppo rapida, ricoprirlo con un foglio di carta da forno o di alluminio. Attenzione : usare il foglio d'alluminio dalla parte giusta, la parte lucida deve essere rivolta verso il dolce altrimenti il calore sarà riflesso e non penetrerà all'interno dell'alimento.

Evitare di aprire la porta del forno durante i primi 20-25 min. di cottura altrimenti tutti i dolci che richiedono una lievitazione durante la cottura come «soufflés», «brioches», etc. si sgonfieranno immediatamente. Per controllare la cottura, pungere il centro con una lama di coltello o la punta di uno spiedino, se lo si riestrarà pulito allora il dolce è cotto ed è possibile arrestare la cottura, nel caso la lama rimanga umida, o con dei residui di pasta, continuare la cottura abbassando leggermente la temperatura per evitare che il dolce si bruci esternamente.

IL MODO PIZZA - IL MODO SCONGELAMENTO

La selezione di questi programmi è diretta.

• **PIZZA:** girare il selettore modalità di cottura (manopola di destra) su pizza; raggiunta la temperatura di 230° C il forno emette un segnale sonoro: inserire la pizza in forno. L'intensità del calore prodotto con questa modalità di cottura riproduce le condizioni del tradizionale forno a legna.

... la temperatura è preimpostata a 230° C e non può essere modificata.

• **SCONGELAMENTO:** girare il selettore modalità di cottura (manopola di destra) su scongelamento. La modalità scongelamento viene ottenuta con il funzionamento degli elementi riscaldanti superiore ed inferiore congiuntamente alla ventola, per garantire una circolazione di aria calda all'interno del forno. Avvolgere il cibo da scongelare in fogli di alluminio (la parte brillante del foglio all'esterno).

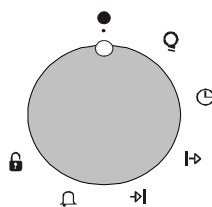
.... la temperatura è preimpostata a 40° C e non può essere modificata.

Queste due funzioni possono essere programmate: per effettuare la programmazione girare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione "tempo di cottura" o "fine cottura". Gli indicatori "tempo di cottura" o "fine cottura" inizieranno a lampeggiare. Selezionare le impostazioni desiderate girando la manopola centrale +- e quindi premere per confermare.

Ultimata l'impostazione riportare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione 0 per confermare la nuova impostazione.

Per ulteriori dettagli sulla programmazione consultare il capitolo intitolato "Programmazione".

LA PROGRAMMAZIONE



INDICATORE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Contaminuti attivo

Programmazione tempo di cottura

STOP Programmazione fine cottura

Selettore di funzioni



Sistema sicurezza bambini

IL CONTAMINUTI: il suo funzionamento è indipendente dal forno e non agisce sulla cottura, ma serve unicamente da indicatore.

Girare il selettore funzioni sulla posizione Contaminuti, l'indicatore temporizzatore e l'ora 00.00 verranno visualizzate sul pannello di controllo.

I minuti incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare.

Le ore incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare.

Riportare il selettore funzioni sulla posizione 0.

Alla fine del tempo impostato il forno emette un segnale sonoro per 15 secondi e l'indicatore contaminuti attivo inizierà a lampeggiare.

PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA:

Nelle differenti ricette della modalità automatica il tempo di cottura è preimpostato dal forno e può essere modificato dall'utente. Nelle modalità manuali, scongelamento e pizza il tempo di cottura può essere impostato dall'utente:

Dopo aver selezionato la modalità di cottura girare il selettore funzioni sulla posizione Tempo di cottura. Il simbolo Tempo di cottura viene visualizzato sul pannello di controllo. Nel caso in cui sia stata selezionata una ricetta verrà visualizzato il relativo tempo di cottura preimpostato dal forno, per le modalità di cottura manuali, scongelamento e pizza verrà visualizzato 00.00.

I minuti incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare.

Le ore incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare.

Riportare il selettore funzioni sulla posizione 0.

Terminato il ciclo di cottura il forno emetterà un segnale sonoro per 15 secondi e gli indicatori Tempo di cottura e Fine cottura inizieranno a lampeggiare; gli indicatori cesseranno di lampeggiare quando il selettore modalità di cottura (manopola di destra) viene riportato sulla posizione 0.

PROGRAMMAZIONE DEL ORA DI FINE COTTURA:

Nelle differenti ricette della modalità automatica il tempo di cottura è preimpostato dal forno e di conseguenza l'ora di fine cottura, e può essere modificato dall'utente.

Nelle modalità manuali, scongelamento e pizza l'ora di fine di cottura può essere impostato dall'utente:

Dopo aver selezionato la modalità di cottura girare il selettore funzioni sulla posizione Fine cottura. Il simbolo Fine cottura viene visualizzato sul pannello di controllo. Nel caso in cui sia stata selezionata una ricetta verrà visualizzato il relativo orario di fine cottura preimpostato dal forno, per le modalità di cottura manuali, scongelamento e pizza verrà visualizzata l'ora.

I minuti incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare.

Le ore incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare.

N.B. una volta selezionato il tempo di cottura e l'ora di fine cottura, il forno calcolerà automaticamente l'ora di accensione (ora di fine cottura meno tempo di cottura).

Alla fine del ciclo di cottura il forno si spegne automaticamente ed emette un segnale sonoro per 15 secondi; gli indicatori Tempo di cottura e Fine cottura inizieranno a lampeggiare. Riportare il selettore funzioni sulla posizione 0, gli indicatori Tempo di cottura e Fine cottura cesseranno di lampeggiare.

LA SICUREZZA "BAMBINO"

SICUREZZA BAMBINI:

Questa funzione impedisce ai bambini di poter mettere in funzione il forno o modificarne le impostazioni di cottura. Questo sistema di sicurezza blocca il pannello di controllo del forno.

SONO DISPONIBILI DUE LIVELLI DI SICUREZZA:

Livello 1: Il sistema consente il blocco del selettore modalità di cottura e della manopola centrale +-.

Per attivarlo: girare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione sicurezza bambini. L'indicatore sicurezza bambini lampeggia.

Per disattivarlo: riportare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione 0.

Livello 2: Il sistema consente il blocco di tutti i selettori.

Per attivarlo: girare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sulla posizione sicurezza bambino e tenere premuta la manopola centrale +- per tre secondi. L'indicatore sicurezza bambini si accende.

Per disattivarlo: seguire la stessa procedura per l'attivazione della sicurezza (girare il selettore funzioni sulla posizione sicurezza bambino e tenere premuta la manopola centrale +- per tre secondi).

*Nota: per ragioni di sicurezza, il forno può essere spento girando il selettore modalità di cottura sulla posizioni 0 anche se è stata attivata la sicurezza bambino.

GENERAL WARNINGS

Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number below in case you need to get help from the after-sales service.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.

DECLARATION OF COMPLIANCE

• The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.



This appliances complies with Directives 89/336/EEC, 73/23/EEC and following changes.

SAFETY HINTS

• The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food.

Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

• The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.

- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.

- **Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.**

- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.

- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

• If the cable is damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions.

Remove the power cable and replace it with one of the HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.

The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

• The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.

• Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.

• Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.

• Do not press on and do not let children sit on the oven door.

• Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

RECOMMENDATIONS

• After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

• Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

• In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smoky smells, we recommend not using the oven at too high a temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

• In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

Identification plate (located on the side of the oven)



INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

The oven can be located high in a column or under a worktop.

Before fixing: you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.

The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker having a distance between contacts of at least 3 mm.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 230 V AC across the phases or across phase and neutral. Connection must be carried out having first checked:

- . the supply voltage indicated on the meter,
- . the circuit-breaker setting.

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

Caution:

- . **Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.**
- . **The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.**

NB: Do not forget that the oven may require after-sales service. Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

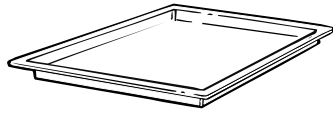
Power supply cable: if the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.

OVEN EQUIPMENT

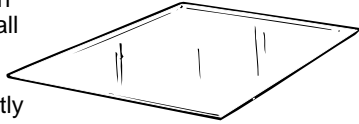
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The shelf can take moulds and dishes.

The drip tray catches the juices from grilled foods.

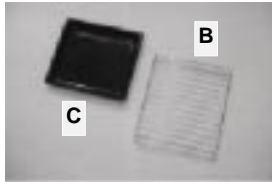
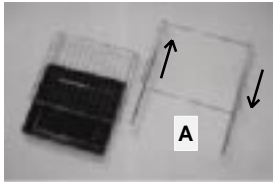


The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc... Never place the pastry tray directly on the oven bottom.



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

TELESCOPIC SHELF KIT



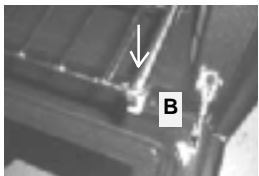
INSTRUCTION FOR ASSEMBLY



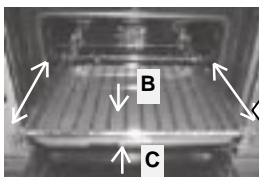
PLACE THE TELESCOPIC RUNNERS A IN THE OVEN



ENSURE THE RUNNERS A ARE FIRMLY PUSHED TO THE WALL OF THE OVEN



SLIDE OUT THE RUNNERS AND POSITION THE SHELF SUPPORT B BEHIND THE SHELF STOP B BEHIND THE SHELF STOP LOCATED AT THE FRONT SIDE OF THE KIT.



COMPLETE ASSEMBLY BY INSERTING PLAIN SHELF B AND DRIP TRAY C

CLEANING THE OVEN

Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.

- . Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
- . Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.

GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse. Never use abrasive cleaners or sharp objects.

OVEN DOOR SEAL

If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.

If residues remain attached, soak them off in water and detergent.

It can also go in a dish washer or be cleaned with a commercial oven cleaner.

Never place a soiled drip tray in the oven.

OVEN LIGHTING

Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.

Bulb characteristics:
230 V AC - 25 W - E 14 base -
Temperature 300°C



- To change a defective bulb, just
- . unscrew the glass cover,
 - . unscrew the bulb,
 - . replace it with the same type: see characteristics above,
 - . after replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

SELF CLEANING OVEN CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:

- you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



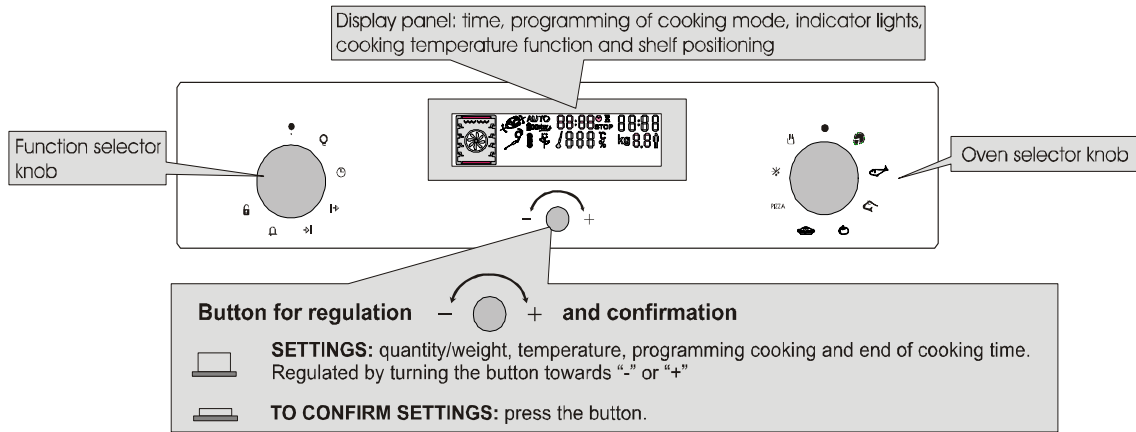
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by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

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

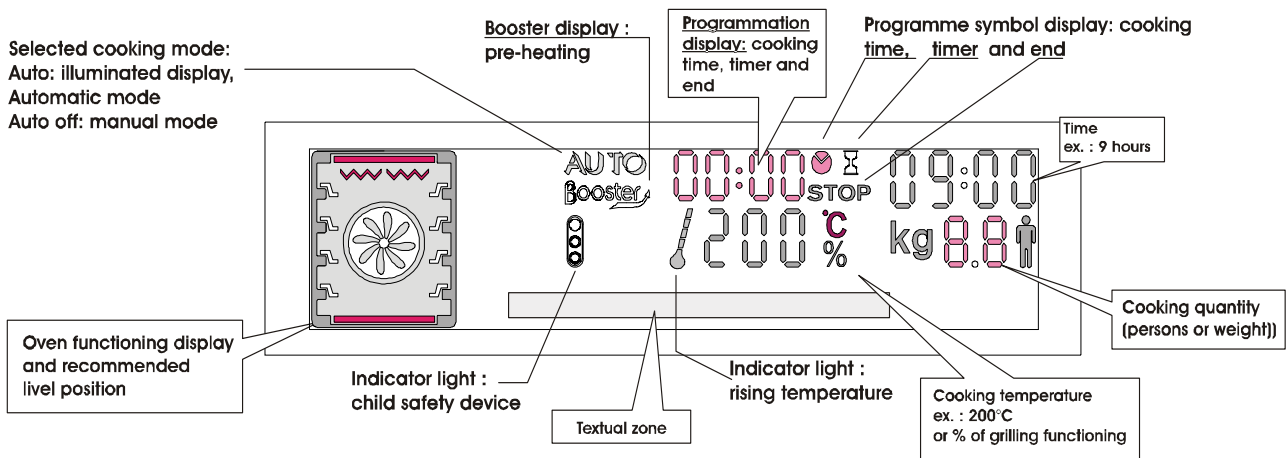
Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



DESCRIPTION OF THE DISPLAY



ADVICE BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

•PRELIMINARY CLEANING - clean the oven before using for the first time:

- . wipe over external surfaces with a damp soft cloth.
- . Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
- . Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness. Ensure that the room is well ventilated while this is being done.

•THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation: modification must be confirmed by pressing the central button.

Stopping the oven: this may be necessary if you have input an incorrect instruction.
To stop the oven **turn back the function selector knob to the Stop Position.**

Child safety device: To lock the oven controls, select the child safety device. Refer to the section entitled "Programming - The child safety device".

The cooling fan: this protects the control panel and electronics from heat damage.
It begins and then stops automatically even when the oven is switched off.

Oven lighting: By turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use.
When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

•CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply or after a long power cut, the clock must be re-set.

. To set the clock :

- 1-Turn the control knob to the "Clock" symbol.
- 2-When the minutes flash, set the central button by turning to the "-" or "+" symbol. Confirm by pressing the central button.
- 3-The hours will then flash, set with the central button by turning to the "-" or "+", confirm by pressing the central button.
- 4-Turn back the control to cooking the **STOP** position, the new hour is set.

• LANGUAGE CHOICE

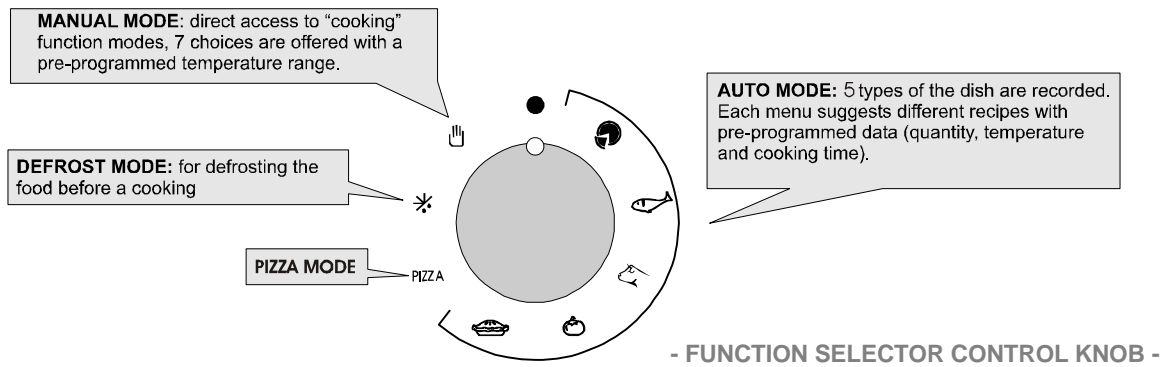
The pre-set language setting on the display panel is in Italian, but it can be changed to Spanish or English.

To change the language display, carry out the following procedure :

- 1- Turn the programme selector knob to "Light" symbol.
- 2- Press the central button in and hold for 3 seconds. The display panel will show ITALIANO. Turn the button until the required language appears and confirm by pressing the same button. The display will disappear.
- 3-Your selection is now confirmed. Turn the programme selector knob back to the STOP position.

HOW TO USE THE OVEN

• OVEN MODES



AUTOMATIC MODE

When the oven is on standby - only the time of day appears on the display.

1- Select the type of dish you want to cook by turning the function selector knob to the appropriate position.



... Pastry Fish Meat Legumes Desserts ...

2- Turn the central button to the correct position for the chosen recipe. Confirm your selection by pressing the same button.

Categorie	Ricette	Quantità				
PASTRY	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.	
	LEAK PIE	4	6	8	Pers.	
	FILO PASTRY	4	6	8	Pers.	
	SAUSAGE ROLLS	4	6	8	Pers.	
	GALETTE OLIVES	4	8		Pers.	
	SOUFFLE DUBARRY	2	4	8	Pers.	
	CRAB SOUFFLE	4	6	8	Pers.	
	PISSALADIERE	2	4	6	Pers.	
	FISH	HAKE FILLET	2	4	6	Pers.
		COD FILLET	2	4	6	Pers.
RED MULLET BAKE		2	4	8	Pers.	
MONK FISH		6	8		Pers.	
STUFFED BREAM		2	4	8	Pers.	
MEAT	BREAM TERRINE	4	8		Pers.	
	ROAST BEEF	0.5	1	1.5	Kg	
	ROAST LEG LAMB	1	1.5	2	Kg	
	ROAST PORK	1	1.5	2	Kg	
	ROAST VEAL	0.5	1.5	2	Kg	
	ROAST CHICKEN	0.5	1	1.5	Kg	
	LARGE POULTRY	1	1.5	2	Kg	
	PHEASANT	0.5	1	2	Kg	
	WILDBOAR	1	1.5	2	Kg	
	VENISON	1	1.5	2	Kg	
LEGUMES	VEGETAB TERRINE	4	6	8	Pers.	
	STUFFED TOMATO	4	6	8	Pers.	
	STUFFED VEGETAB	4	6	8	Pers.	
DESSERTS	VEGETAB GRATIN	4	6	8	Pers.	
	CAKE	4	6	8	Pers.	
	CLAFOUTIS	4	6	8	Pers.	
	CREME CARAMEL	4	6	8	Pers.	
	PLUM FLAN	4	6	8	Pers.	
	BASQUE CAKE	4	6	8	Pers.	
	QUATRE QUARTE	4	6	8	Pers.	
	SOUFFLE LIQUEUR	4	6	8	Pers.	
	FRUIT CAKE	4	6	8	Pers.	
	PATISSERIE	4	6	8	Pers.	
BRIOCHE	4	6	8	Pers.		

3- According to the recipe selected, the following will be displayed:

- the heating elements in operation for the particular programme, as well as the suggested shelf position for the food to be cooked.

... Place the food in the recommended position (eg. on the 2nd shelf).

- a pre-programmed (fixed setting - not variable) ... the temperature display is static.

- The weight of the food to be cooked or the number of servings/ portions (variable setting, flashing display), can be chosen by turning the central button. Select the most appropriate setting and confirm by pressing the same button.

... the display indicating the weight of the food or the number of servings becomes static.

The oven begins cooking in Automatic mode (the Auto sign switch on the display) and the oven starts to heat up.



The indicator light flashes until the selected temperature has been reached. An audible signal sounds at the end of this operation.

4- Each recipe is recorded with a cooking time.



The cooking time indicator light and the End of cooking STOP time indicator light appear on the display.

These settings can be adjusted by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking". The "cooking time" or "end of cooking" display will start flashing. Using the central button, modify the settings as required and then confirm them.

When you have finished, do not forget to turn the programme selector knob back to STOP, **to confirm a new programme.**

For more details about programming, refer to the chapter entitled PROGRAMMING.

5- When the cooking time is up, the oven switches itself off automatically. An audible signal sounds for 15 seconds to tell you the cycle has ended and the "cooking time" and STOP symbols flash.

Turn the function selector knob to STOP. If you do not do this the "cooking time" and STOP symbols will continue flashing. The cooling fan will continue operating for a while and will only stop when the oven has cooled down sufficiently.

NB: please note that all AUTO cooking programmes are done without preheating. This means that the food must be placed in the oven right at beginning of the programme.

THE MANUAL MODE

The cooking methods suggested in manual mode are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

M A N U A L	NATURAL CONVECTION	200°C	50 to 240°C
	FAN ASSISTED COOKING	200°C	50 to 230°C
	BOTTOM HEAT	160°C	50 to 220°C
	BOTTOM HEAT + FAN	160°C	50 to 220°C
	FAN COOKING	180°C	50 to 230°C
	GRILL	50%	25 to 75%
	GRILL + FAN	190°C	50 to 200°C

In this mode the oven is on standby, only the time of day appears on the display.

- 1- Turn the function selector knob to the "Manual" position.
- 2- Turn the central button in the appropriate direction for the required cooking method. See the table above.
Confirm your selection by pressing the central button.
... The cooking method is now set.
The heating elements in operation for the selected cooking method are displayed.
- 3- The appropriate temperature according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see the table above.
To modify the temperature setting, turn the central button and confirm the setting by pressing the same button.
... the temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.

The oven will start cooking in "Manual" mode and will start to heat up.



The indicator light flashes until the selected temperature has been reached. An audible signal sounds at the end of this operation.

- 4- A cooking time and an end of cooking time can be programmed by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking time".
The "cooking time" or "end of cooking time" display starts flashing. Using the central button, modify the settings as required and confirm. When you have done this, do not forget to turn the programme selector knob back to STOP to confirm the new setting.
For more details about programming, refer to the chapter entitled PROGRAMMING.
- 5- At the end of the cooking cycle, turn the function selector knob back to STOP.

- ALL COOKING SHOULD BE CARRIED OUT WITH THE DOOR CLOSED -

• NATURAL CONVECTION -

Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.

• FAN ASSISTED COOKING -

Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.

• BOTTOM HEAT -

Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.

• BOTTOM HEAT + FAN -

The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.

• **FAN COOKING** - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the circular heating element, which circulates hot air throughout the oven. Its definition is the same as that of the Fan Cooking method.

• GRILL -

using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.

• GRILL + FAN -

The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.

Meats:

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.

Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

Grills:

• Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper: this improves searing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will sear better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.). Load the grill.

• During cooking:

Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

Baking:

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with grease-proof paper or aluminium foil. Caution: the correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food. Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking: soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

PIZZA MODE - DEFROST MODE

The access for these two functions is direct.

• **PIZZA** : when the temperature of 230°C is reached, an audible signal sounds, the food must be placed in the oven. The intense heat generated when using this function is similar to that produced in traditional wood-fired pizza ovens.

.... the temperature is pre-set to a constant 230 degrees C (no adjustment is available).

• **DEFROST** : the top and bottom elements are used with the fan circulating the hot air inside the oven. Wrap the food to be defrosted in aluminium foil, shiny side out.

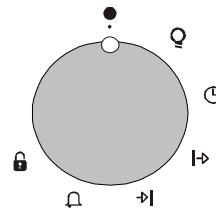
.... the temperature is pre-set to constant 40 degrees C (no adjustment is available).

These two functions can be pre-programmed. To do this, turn the programme selector knob to "Cooking time" or "End of cooking time". The cooking time or the end of cooking time will start flashing. Using the central button, adjust the time as you desire and confirm. When you have done this, do not forget to turn the programme selector knob back to STOP in order **to confirm the new programme.**

For more details about programming, refer to the chapter entitled PROGRAMMING.

PROGRAMMING

DISPLAY SYMBOLS :



Programming control knob

⌚ Timer in operation

🕒 Cooking time programming

STOP End of cooking time programming

🔒 Child safety device operational

THE TIMER:

The timer works independently of the oven and has no effect on the heating elements. It is simply a reminder.

- Turn the knob to the Timer position. The Timer symbol will appear. The digits 00:00 will appear on the display.
- The minutes will then flash, turn the central button to the required number of minutes and confirm by pressing the same button.
- The hours will flash, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the knob back to the STOP position.

When the time is up, the cooking time will disappear. An audible signal will sound for 15 seconds and the Timer display will flash (to stop it before the 15 seconds are up, just press the central button).

PROGRAMMING THE COOKING TIME:

various recipes are pre-programmed with a cooking time. In Manual mode, Defrosting or Pizza mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the Cooking time position. The Cooking time symbol will appear. A pre-programmed cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other functions of the oven.
- With the minutes flashing, turn the central button to the required number of minutes and confirm by pressing the same button.
- With the hours flashing, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the programme selector knob back to the STOP position **to confirm the new cooking time.**

When the time is up, the cooking time will disappear from the display. An audible signal will sound for 15 seconds and the Cooking time and STOP symbols will flash.

- Turn the programme selector knob back to STOP. If you do not do this, the Cooking time and STOP symbols will continue flashing.

PROGRAMMING THE END OF COOKING TIME:

various recipes are pre-programmed with a cooking time and therefore with an end of cooking time. In Manual Mode, Defrosting or Pizza mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the End of cooking position. The STOP symbol will appear. A pre-programmed end of cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other oven functions or the time of day will be shown.
- Turn the programme selector knob **to confirm the end time.**
- The minutes will flash. Turn the central button to indicate the required number of minutes, and confirm your choice by pressing the same button.
- The hours will then flash. Turn the central button to indicate the required number of hours, and confirm your choice by pressing the same button.

NB : with a delayed start, the end of programme time will appear on the display with the "Cooking time" and "STOP" symbols, and only the function mode of the oven remains.

The oven automatically calculates the start time (end time minus cooking time).

At the end of the cycle the oven switches itself off automatically. For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "Cooking time" and STOP symbols will flash.

- Turn the function selector knob to STOP. Unless you do this, the symbols will continue flashing.

CHILD SAFETY

CHILD SAFETY:

This function is essential, especially when children are around. It prevents children from switching the oven on or altering the pre-set programmes.

This safety system locks the oven control panel while it is operating.

THERE ARE TWO LEVELS OF SAFETY:

LIVEL 1: Locking selector knobs

- . **To activate:** turn the function selector knob to child safety.
- . **Action:** the cooking mode selector and the central button are inactive*.
- . **To deactivate:** turn the function selector knob to 0.

LIVEL 2: Locking function selector knobs

- . **To activate:** turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.
- . **Action:** the controls are inactive*.
- . **To deactivate:** the same procedure as for activating. Turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.

*Nota : in all cases, for reasons of safety, even when the controls are locked, the oven can be switched off by turning the selector knob to zero.

INSTRUCCIONES GENERALES

Lea atentamente el presente manual para poder sacar el mejor partido de su horno. Le aconsejamos que conserve el manual de uso y de instalación para poder consultarlo más adelante y para anotar, antes de la instalación del horno, el número de serie del aparato para una posible intervención del servicio posventa.

Si el horno presenta cualquier fallo, no lo enchufe o desenchúfelo de la alimentación general y llame directamente a un servicio técnico homologado.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones contenidas en el presente manual.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

• Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.



Este aparato cumple las Directivas Europeas 89/336/CEE, 73/23/CEE y sucesivas modificaciones.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

• Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.

• El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.

• El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No utilice el aparato si no lleva calzado.
- No deje que los niños o las personas incapaces usen el aparato sin vigilancia.

- No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.

- En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:

- saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.

- esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.

No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

• El horno que acaba de adquirir posee unas características técnicas definidas que en ningún caso podrán ser modificadas.

• No utilice nunca un limpiador a vapor o de alta presión para limpiar el horno.

• No guarde productos inflamables dentro del horno; podrían prender si alguien pusiera en marcha involuntariamente el horno.

• No se apoye ni deje sentarse a los niños encima de la puerta el horno.

• Utilice guantes térmicos de cocina para introducir o retirar un plato del horno.

RECOMENDACIONES

• Después de cada utilización, limpie el horno superficialmente. Ello le permitirá obtener unos resultados perfectos cuando lo limpie a fondo.

• No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o con protecciones desechables que se venden en las tiendas. El papel de aluminio o cualquier otra protección en contacto directo con el esmalte caliente podría fundirse y deteriorar el esmalte de la mufa.

• Para evitar que su horno se ensucie demasiado y que desprenda fuertes olores de humos, recomendamos no utilizarlo a una temperatura demasiado elevada. Es preferible alargar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

• Aparte de los accesorios suministrados con el horno, le aconsejamos que utilice solamente fuentes y moldes de repostería resistentes a temperaturas muy elevadas.

Placa de señalización (situada en el lateral del horno).



Código de producto :.....
N. de serie :

INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrecta no están incluidas en la Garantía.

La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

El mueble donde se debe empotrar el horno debe estar fabricado de un material resistente a una temperatura de 70°C como mínimo.

Se puede colocar el horno en un lugar alto dentro de una columna o empotrarlo debajo de una superficie de trabajo.

Antes de fijarlo: es imprescindible garantizar una buena ventilación del hueco donde quede empotrado para permitir una buena circulación del aire fresco necesario para la refrigeración y para la protección de los órganos interiores. Para ello, realice las oberturas especificadas en la última página según el tipo de empotramiento.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEBE SER REALIZADA POR UN INSTALADOR HOMOLOGADO O POR UN TÉCNICO DE CALIFICACIÓN SIMILAR.

La instalación del aparato debe cumplir la normativa en vigor del país de instalación. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de esta exigencia.

La conexión a la red debe efectuarse a través de una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un dispositivo con corte omnipolar que tenga una distancia de obertura de los contactos de al menos 3 mm.

Es obligatorio que la instalación quede protegida con los fusibles adecuados, debiendo incluir unos cables con sección suficiente para alimentar el aparato con toda normalidad.

CONEXIÓN:

Este aparato está equipado con un cable de alimentación que permite su conexión exclusivamente con una tensión de 230 V~ entre fases o entre fase y neutro.

La conexión se deberá realizar después de haber comprobado:

- la tensión de alimentación indicada en el contador,
- el ajuste del disyuntor.

El hilo de protección del cable (verde/amarillo) conectado al terminal de tierra del aparato debe estar conectado al terminal de tierra de la instalación.

Atención:

. Un profesional deberá comprobar la continuidad de la tierra de la instalación antes de proceder a la conexión.

. Declinamos toda responsabilidad ante cualquier incidente y sus posibles consecuencias que pudieran producirse debido a la utilización de un aparato no conectado a tierra, o conectado a una tierra cuya continuidad sea defectuosa.

NOTA: Recuerde que la toma de corriente debe quedar colocada de manera que pueda enchufar el horno cuando lo haya sacado del hueco donde está empotrado, por ejemplo en caso de tener que sacarlo ante una posible intervención del servicio de asistencia técnica.

Cable de alimentación: En el caso de que sea necesario cambiarlo, le aconsejamos que recurra al servicio de asistencia técnica o a una persona de calificación similar para realizar dicha operación.

EQUIPAMIENTO DEL HORNO

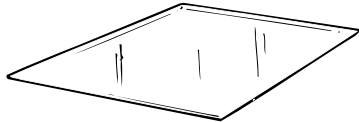
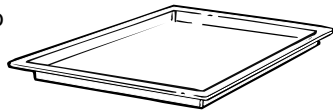
Realice una limpieza de los accesorios antes de la primera utilización del horno. Límpielos con una esponja empapada con agua jabonosa. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos.

La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo decocción (grasera).

La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Se coloca en la rejilla, o se desliza bajo las guías.

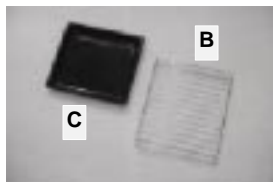
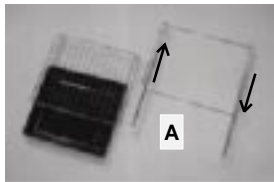
La bandeja para repostería debe colocarse en la repisa.

La bandeja es para cocinar piezas pequeñas de pastelería como profiteroles, galletas, merengues, etc. Nunca coloque la bandeja para repostería directamente en el fondo del horno.



Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

CONJUNTO GUÍAS TELESCÓPICAS



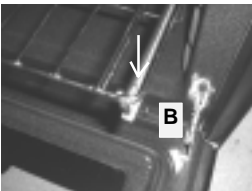
INSTRUCCIONES DE MONTAJE



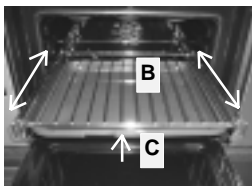
COLOCAR LAS GUÍAS TELESCÓPICAS A EN LAS PAREDES DEL HORNO.



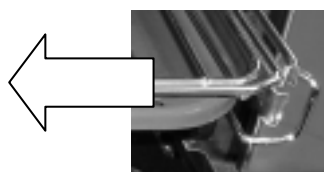
GARANTIZARSE QUE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS ESTEN BIEN POSICIONADAS HASTA EL FONDO DEL HORNO.



HACER DESLIZAR HACIA EL EXTERIOR Y COLOCAR LA REJILLA APOYO B DETRÁS DEL SISTEMA BLOQUEO DE FIJACIÓN SITUADO EN LA PARTE ANTES DE EL CONJUNTO.



A CONTINUACIÓN TERMINAR EL MONTAJE COLOCANDO EL PLATO C.



MANTENIMIENTO DEL HORNO

• Espere a que el horno se haya enfriado antes de realizar una operación de limpieza manual.

• No utilice nunca productos abrasivos, esponjas metálicas u objetos cortantes para limpiar su horno, porque el esmalte resultaría irremediablemente dañado.

• Utilice solamente agua jabonosa o productos líquidos con amoníaco.

LAS PARTES ACRISTALADAS - Después de cada utilización del horno, le aconsejamos que seque el cristal de la puerta del horno con un papel absorbente. Si las salpicaduras son demasiado importantes, puede limpiarlas después con una esponja bien escurrida y un producto detergente, enjuagando a continuación. No utilice nunca productos abrasivos u objetos cortante.

LA JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si la junta del horno está muy sucia, límpiela con una esponja ligeramente humedecida.

LOS ACCESORIOS

Límpielos con una esponja empapada con agua jabonosa. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos. Evite los productos abrasivos.

LA GRASERA - Después de una parrillada, saque del horno la grasera. Tenga la precaución de reservar las grasas en un recipiente. Limpie y enjuague la grasera con agua caliente y utilice una esponja empapada con producto detergente. Si los residuos permanecen pegados, déjela en remojo con agua y añádale un producto detergente. También se puede lavar en el lavaplatos o con otros productos que encontrará en las tiendas.

No vuelva a colocar nunca la grasera sucia en el horno.

ILUMINACIÓN DEL HORNO - Antes de cualquier operación de limpieza o de reemplazo, desenchufe el aparato de la alimentación. La bombilla, así como su protector, están fabricados en un material resistente a las altas temperaturas.



Características de la bombilla:
230 V~ / 25 W / Casquillo E14 /
Temperatura 300°C

Para cambiar una bombilla defectuosa, bastará con:

- desmontar el protector de cristal destornillándolo
- desenroscar la bombilla,
- cambiarla por un modelo idéntico (véanse sus características más arriba).

• Después de haber cambiado la bombilla defectuosa, vuelva a montar el protector atornillándolo de nuevo

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.

Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gaseos.

Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza. tal característica puede ser restablecida mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programando el horno a la máxima temperatura.

No usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que pudieran dañar irremediablemente el esmalte. Se aconseja además utilizar fuertes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.

Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.

N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
- verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento:
apagar el aparato sin manipularlo y **llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (Fig. última página).**

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.



Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

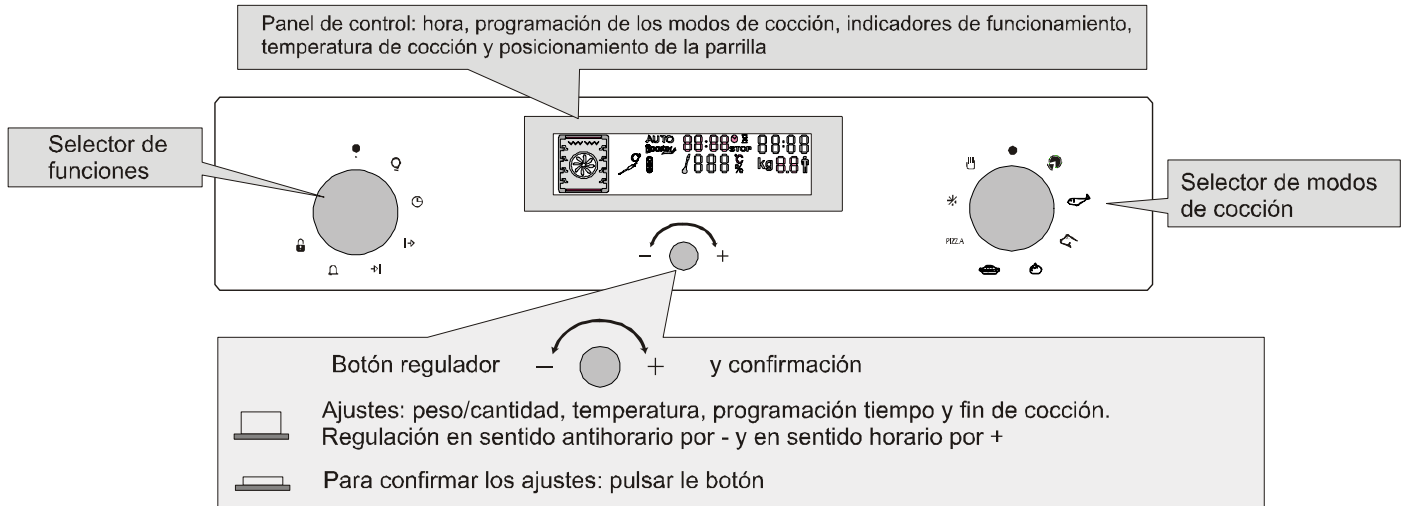
Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto.

El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

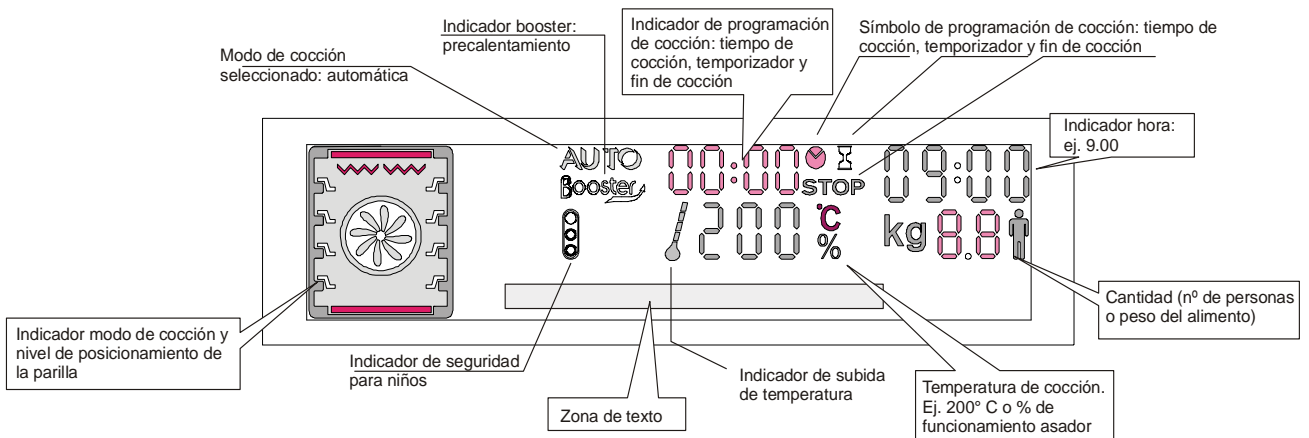
La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

PRESENTACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



PRESENTACIÓN DEL VISUALIZADOR



ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

• PRIMERA LIMPIEZA

. Antes de utilizar el horno, efectúe una primera limpieza :

pase un trapo suave y húmedo por las superficies exteriores del horno. Limpie los accesorios y el interior del horno con una esponja y un producto detergente.

Caliente el horno vacío durante una hora por lo menos, a temperatura máxima, para que desaparezca el olor a nuevo. Durante esta operación, mantenga la habitación bien ventilada.

• LO QUE HAY QUE SABER

Confirmación de las operaciones: las modificaciones deben ser confirmadas pulsando el botón central.

Paro del horno: puede ser que durante la manipulación se efectúe una falsa maniobra.

Para parar el horno **girar el mando del programador sobre «O» stop.**

La seguridad «Niños» : se puede bloquear los mandos del horno seleccionando la seguridad "Niños".

Turbina de enfriamiento: protege el cuadro de mandos y los mandos electrónicos del calor. Se dispara y se para automáticamente, lo que explica que siga girando durante algunos minutos después de que el horno se haya detenido.

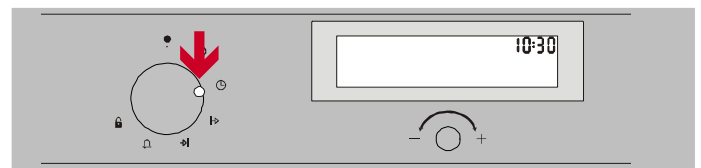
Iluminación del horno: funciona en modo de cocción o colocando el selector del programador en el símbolo de la iluminación.

• AJUSTE DE LA HORA

el ajuste de la hora debe ser establecido antes de la primera utilización del horno.

. Para establecer la hora :

1-girar el mando del programador sul simbolo de la hora



2- Los minutos parpadean, ajuste con el botón central y confirmar pulsandolo.

3- Las horas parpadean, ajuste con el botón central y confirmar pulsandolo.

4- Colocar de nuevo el mando del programador sobre la posición "0" Stop. La hora actual esta establecida.

• AJUSTE DEL IDIOMA:

El panel de control presenta por defecto la lengua italiana, pero es también posible seleccionar el inglés o el castellano. Para cambiar el idioma seleccionado, seguir los pasos que se indican a continuación:

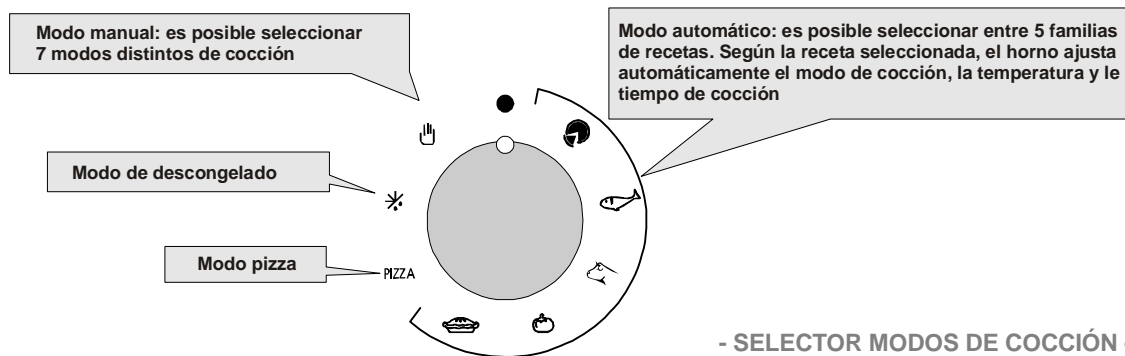
a. Ajustar el selector de funciones (mando de la izquierda) sobre el símbolo "luz".

b. Pulsar el botón central +- durante 3 segundos. El panel de control visualizará "Italiano". Girar el botón central +- y cuando el idioma deseado aparece en el panel de control, apretar para confirmar. Al momento de la confirmación la indicación de la lengua desaparece del panel de control.

c. La selección está confirmada. Ajustar el selector de funciones en posición 0.

USO DEL HORNO

• MODO DE COCCIÓN



MODO AUTOMÁTICO

Quando el horno está apagado, el panel de control visualiza solamente la hora.

1. Seleccionar el grupo de recetas girando el selector de modos de cocción (mando de la derecha) y llevándolo a la posición deseada:



... entrantes, pescado, carne, verduras, postres

2. Girar el botón central +/- hasta que aparezca la receta deseada. Confirmar la selección pulsando el botón.

3- Según la receta seleccionada, el panel de control visualizará las siguientes informaciones:

- Los elementos calentadores activos del modo de cocción y el nivel de posicionamiento de la parrilla aconsejado (por ejemplo: 2º nivel).
- La temperatura ajustada (no modificable).
- El peso del alimento a cocinar o el número de personas / porciones, que puede ser modificado girando el botón central +/- (ajuste modificable cuando el indicador parpadea). Luego confirmar la selección pulsando el botón central +/-.

Se enciende el indicador AUTO (modo automático) y el horno comienza el calentamiento.

El indicador de subida de temperatura parpadea hasta cuando se alcanza la temperatura de cocción de la receta seleccionada. Al final de esta fase de calentamiento el horno emite una señal acústica.

4- El tiempo de cocción es ajustado automáticamente por el horno, según la receta seleccionada.

Sobre el panel de control aparecen el tiempo de cocción y el horario de fin de cocción.

Estos ajustes pueden ser modificados girando el selector de funciones (mando de la izquierda) sobre la posición "tiempo de cocción" o "fin de cocción". El indicador "tiempo de cocción" o "fin de cocción" empezará a parpadear. Los ajustes pueden entonces ser modificados girando el botón +/- central, y apretándolo para confirmar. Terminada la operación, llevar el selector de funciones de la izquierda a la posición 0.

Para posteriores detalles sobre la programación, consultar el capítulo "Programación".

5- Una vez acabada la cocción, el horno se apaga automáticamente. El horno emite una señal acústica durante 15 segundos y los indicadores "Tiempo de cocción" y "Fin de cocción" empiezan a parpadear.

Girar el selector de funciones (mando de la derecha) y llevarlo a la posición 0, el indicador "Tiempo de cocción" y "Fin de cocción" dejarán de parpadear.

El ventilador de enfriamiento sigue funcionando hasta conseguir el enfriado completo del horno.

Nota: todos los programas Automáticos se realizan sin precalentamiento: por lo tanto los alimentos tienen que ser metidos en el horno al comienzo del programa, sin esperar a que el horno haya alcanzado la temperatura de cocción.

Categoría	RECETAS	Cantidad				
ENTRANTES	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.	
	PASTEL PUERROS	4	6	8	Pers.	
	HOJALDRE	4	6	8	Pers.	
	HOJALDRINAS	4	6	8	Pers.	
	TORTALETAS	4	8		Pers.	
	SOUFFLE QUESO	2	4	8	Pers.	
	CANGREJO	4	6	8	Pers.	
	PISSALADIERE	2	4	6	Pers.	
	PESCADO	FILETE BACALAO	2	4	6	Pers.
		FILETE MERLUZA	2	4	6	Pers.
SALMONETE		2	4	8	Pers.	
COLA DE RAPE		6	8		Pers.	
DORADA		2	4	8	Pers.	
DORADA AL HORNO		4	8		Pers.	
CARNE	BUEY ASADO	0.5	1	1.5	Kg	
	MUSLO ASADO	1	1.5	2	Kg	
	CERDO ASADO	1	1.5	2	Kg	
	TERNERA ASADA	0.5	1.5	2	Kg	
	POLLO ASADO	0.5	1	1.5	Kg	
	PATO ASADO	1	1.5	2	Kg	
	FAISAN	0.5	1	2	Kg	
	JABALI	1	1.5	2	Kg	
	CIERVO	1	1.5	2	Kg	
	VERDURA	PASTEL VERDURAS	4	6	8	Pers.
TOMATE RELLENO		4	6	8	Pers.	
VERDURA RELLENA		4	6	8	Pers.	
VERDU. GRATINADA		4	6	8	Pers.	
DULCES	TARTA CHOCOLATE	4	6	8	Pers.	
	TARTA MERMELEDA	4	6	8	Pers.	
	CREMA CARAMELO	4	6	8	Pers.	
	FLAN DE CIRUELA	4	6	8	Pers.	
	PASTEL VASCO	4	6	8	Pers.	
	P. CREMA COCIDA	4	6	8	Pers.	
	SUFLE DE LICOR	4	6	8	Pers.	
	TARTA RELLENA	4	6	8	Pers.	
	PASTELERIA	4	6	8	Pers.	
	BRIOCHE	4	6	8	Pers.	

Los modos de cocción disponibles en la posición manual están indicados en la tabla que se presenta sucesivamente. Por cada modo de cocción el horno ajusta una temperatura que puede ser modificada dentro de una determinada escala:

M A N U A L	CONVECCIÓN NATURAL	200°C	50 a 240°C
	CALOR ENVOLVENTE	200°C	50 a 230°C
	RESISTENCIA INFERIOR	160°C	50 a 220°C
	RESIST. INFERIOR + CIRCULANTE	160°C	50 a 220°C
	CALOR CIRCULANTE	180°C	50 a 230°C
	GRILL	50%	25 a 75%
	GRILL + CIRCULANTE	190°C	50 a 200°C

1. Girar el selector del modo de cocción (mando de la derecha) y llevarlo a la posición "Manual".

2. Seleccionar el modo de cocción deseado girando el botón +- central, y confirmar apretando el botón. Sobre el panel de control aparecen los elementos calentadores activos en el modo seleccionado.

3. El panel de control visualiza la temperatura de cocción ajustada según el modo preseleccionado, la cual puede ser modificada dentro de una determinada escala (véase tabla anterior).

Para modificar el ajuste de la temperatura de cocción, girar el botón central +- y confirmar la temperatura deseada apretando el botón.

... La temperatura puede ser modificada también durante el ciclo de cocción girando el botón central +-.

El horno comienza el calentamiento.



El indicador parpadea hasta alcanzar la temperatura ajustada. Al final de esta fase de calentamiento el horno emite una señal acústica.

4- Después de haber seleccionado el modo de cocción es posible ajustar un tiempo de cocción o un horario de fin de cocción girando el selector de funciones (mando de la izquierda) sobre la posición "tiempo de cocción" o "fin de cocción". Los indicadores "tiempo de cocción" o "fin de cocción" empezarán a parpadear. Seleccionar los ajustes deseados girando el botón central +- y pulsar para confirmar. Terminado el ajuste llevar de nuevo el selector de funciones (mando de la izquierda) hacia la posición 0 para confirmar el nuevo ajuste.

Para posteriores detalles sobre la programación, consultar el capítulo "Programación".

5- Quando la cottura é ultimata, girare il selettore modalità di cottura (manopola di destra) sulla posizione Stop.

- TODAS LAS COCCIONES TIENEN QUE SER REALIZADAS CON LA PUERTA DEL HORNO CERRADA -

• CONVECCIÓN NATURAL

Utilización simultánea de la resistencia inferior y superior. Precalear el horno unos diez minutos. Ideal para todas las cocciones al estilo tradicional, para soasar las carnes rojas, los rosbif, las piernas de cordero, las piezas de caza, el pan, los papillotes y los hojaldres. Coloque el plato que quiera cocer en el nivel del medio.

• CALOR ENVOLVENTE

Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.

• RESISTENCIA INFERIOR

Utilización de la resistencia inferior. Ideal para hacer tartas, tortadas, quiches y paté.

• RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE

Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.

• CALOR CIRCULANTE

Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la circulante. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.

• GRILL -

Utilización de la resistencia superior.

Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados.

Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa.

Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.

• GRILL + CIRCULANTE -

Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio.

Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Es preferible salar las carnes sólo al final de la cocción, porque la sal favorece las salpicaduras de grasa y, con ello, un ensuciamiento rápido del horno y una generación de humo importante. Los asados de carne blanca, cerdo, ternera, cordero y los pescados pueden colocarse en el horno frío. De este modo, la cocción será más larga que con el horno calentado previamente, pero el alimento a cocinar quedará mejor cocido por dentro, porque el calor tendrá más tiempo para propagarse hacia el interior del alimento.

Un buen precalentamiento es siempre garantía de éxito en la cocción de la carne roja.

PARA LAS PARRILLADAS:

Antes de meter en el horno la parrillada: saque la carne de la nevera algunas horas antes de asarla. Colóquela encima de varias capas de papel absorbente: de esta manera quedará mejor soasada, más sabrosa y no habrá riesgo de que quede fría por dentro.

Sazone la carne con pimienta y con especias antes de asarla, pero sálea solamente cuando esté cocida. Así quedará mejor soasada y más jugosa. Cubra con un poco de aceite todas las piezas que quiera cocer. Lo mejor es utilizar un pincel largo y plano. Sazónelas después con pimienta y algunas hierbas (romero, etc.).

Meta la parrillada en el horno.

Durante la cocción: no pinche nunca los alimentos durante su cocción, ni cuando les dé la vuelta: perderían su jugo y la parrillada quedaría seca.

NB: Las temperaturas, así como los tiempos de cocción, se dan a título indicativo para facilitar el buen manejo del aparato. La experiencia personal permitirá más adelante adaptar estos parámetros a los gustos y a las costumbres de cada uno.

Cabe señalar que como más alta es la temperatura de una cocción, más riesgo hay de que se produzcan salpicaduras importantes, favoreciendo así que el horno se ensucie y genere humos. Por ello, a menudo es preferible moderar ligeramente la temperatura de cocción, aunque ello suponga un tiempo de cocción más largo.

Per la Pasticceria :

Evite utilizar moldes brillantes. Reflejan el calor y pueden ser perjudiciales para la cocción de los pasteles. Si los pasteles que preparase doran demasiado rápido, recúbrenlos con una hoja de papel sulfurizado o con una hoja de papel de aluminio. ¡Atención! Utilice la hoja de aluminio en el sentido correcto: el lado brillante debe estar de cara al pastel. En el caso contrario, el calor se reflejará en la cara brillante y no penetrará dentro de la comida. Evite abrir la puerta del horno durante los 20 - 25 primeros minutos de cocción: los soufflés, bollos, bizcochos de Saboya, etc., volverían a bajar enseguida. Para controlar la cocción de sus pasteles, pínchelos en el centro con un cuchillo o con una aguja de hacer punto. Si al sacarla está seca, significa que el pastel está bien cocido. Puede parar la cocción. Si sale húmeda o con partículas de pastel pegadas, continúe la cocción pero bajando ligeramente el termostato para que el pastel termine de cocerse sin quemarse.

IL MODO PIZZA - IL MODO SCONGELAMENTO

Estos programas se seleccionan de manera directa

• **Pizza:** girar el selector de modo de cocción (mando de la derecha) y llevarlo a la posición pizza, una vez alcanzada la temperatura de 230° C el horno emite una señal acústica: introducir la pizza en el horno. La intensidad de calor producido por este modo de cocción reproduce las condiciones del tradicional horno de leña.

... La temperatura es de 230° C, y no puede ser modificada.

• **Descongelado:** girar el selector de modo de cocción (mando de la derecha) y posicionarlo sobre descongelado. El modo de descongelado se obtiene con el funcionamiento de los elementos para el calentamiento superior e inferior junto con el ventilador, para garantizar una circulación del aire caliente dentro del horno. Envolver los alimentos descongelados en hojas de aluminio (la parte brillante de la hoja tiene que estar al exterior).

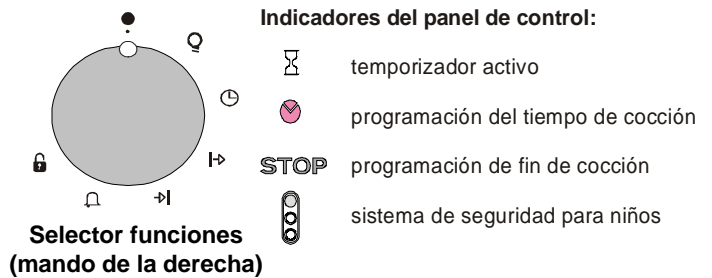
... La temperatura es de 40° C, y no puede ser modificada.

Estas dos funciones pueden ser programadas: para realizar la programación girar el selector de funciones (mando de la izquierda) y llevarlo a la posición "tiempo de cocción" o "fin de cocción". Los indicadores "tiempo de cocción" o "fin de cocción" empezarán a parpadear. Seleccionar los ajustes deseados girando el botón central +- y pulsar para confirmar.

Terminado el ajuste llevar de nuevo el selector de funciones (mando de la izquierda) hacia la posición 0 para confirmar el nuevo ajuste.

Para posteriores detalles sobre la programación, consultar el capítulo "Programación".

LA PROGRAMMAZIONE



EL TEMPORIZADOR:

El funcionamiento del temporizador es independiente del horno, y no actúa sobre la cocción, sino que sirve únicamente como indicador.

Girar el selector de funciones (mando de la izquierda) sobre la posición temporizador, sobre el panel de control aparecerán el indicador temporizador y la hora 00.00.

Los minutos empezarán a parpadear, girar el botón central +- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar.

Las horas empezarán a parpadear, girar el botón central +- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar.

Llevar el selector funciones (mando de la izquierda) a la posición "0". Cuando acabe el tiempo el horno emite una señal acústica durante 15 segundos, y el indicador temporizador activo empieza a parpadear.

PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

En las distintas recetas del modo automático el tiempo de cocción está ajustado por el horno, y puede ser modificado por el usuario.

En los modos manuales, descongelado y pizza, el tiempo de cocción puede ser ajustado por el usuario:

Después de haber seleccionado el modo de cocción girar el selector de funciones (mando de la izquierda) y llevarlo a la posición Tiempo de cocción. El símbolo Tiempo de cocción aparece sobre el panel de control. En el caso de que se haya seleccionado una receta, aparece el tiempo de cocción relativo ajustado por el horno, para los modos de cocción manuales, descongelado y pizza, se visualiza 00.00.

Los minutos empezarán a parpadear, girar el botón central +- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar.

Las horas empezarán a parpadear, girar el botón central +- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar.

Llevar el selector de funciones en posición 0.

Terminado el ciclo de cocción el horno emite una señal acústica durante 15 segundos y los indicadores del Tiempo de cocción y de Fin de cocción empiezan a parpadear; los indicadores dejan de parpadear una vez llevado el selector del modo de cocción (mando de la derecha) a la posición 0.

Programación de la hora de fin de cocción:

En las distintas recetas del modo automático el tiempo de cocción es ajustado por el horno, y también la hora de fin de cocción, y puede ser modificado por el usuario.

En los modos manuales, descongelado y pizza, la hora de fin de cocción puede ser ajustada por el usuario:

Después de haber seleccionado el modo de cocción girar el selector de funciones (mando de la izquierda) y llevarlo a la posición Fin de cocción. El símbolo Fin de cocción aparece sobre el panel de control. En el caso de que se haya seleccionado una receta, aparece la hora de fin de cocción relativa ajustada por el horno, para los modos de cocción manuales, descongelación y pizza, se visualiza la hora.

Los minutos empiezan a parpadear, girar el botón central +- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar.

Las horas empiezan a parpadear, girar el botón central +- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar.

Nota: Una vez seleccionado el tiempo de cocción y la hora de fin de cocción, el horno calcula de manera automática la hora de encendido (hora de fin de cocción, menos tiempo de cocción).

Una vez terminado el ciclo de cocción el horno se apaga automáticamente y emite una señal acústica durante 15 segundos; los indicadores Tiempo de cocción y Fin de cocción empiezan a parpadear. Llevar el selector de funciones a la posición 0, los indicadores "Tiempo de cocción" y "Fin de cocción" dejan de parpadear.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

Esta función impide que los niños pongan en marcha el horno o modifiquen los ajustes de cocción. Este sistema de seguridad bloquea el panel de control del horno.

HAY DOS NIVELES DE SEGURIDAD DISPONIBLES:

Nivel 1: El sistema permite el bloqueo del selector de modo de cocción y del botón central +-.

Para activarlo: girar el selector de funciones (mando de la izquierda) y llevarlo a la posición seguridad para niños. El indicador de seguridad para niños parpadea.

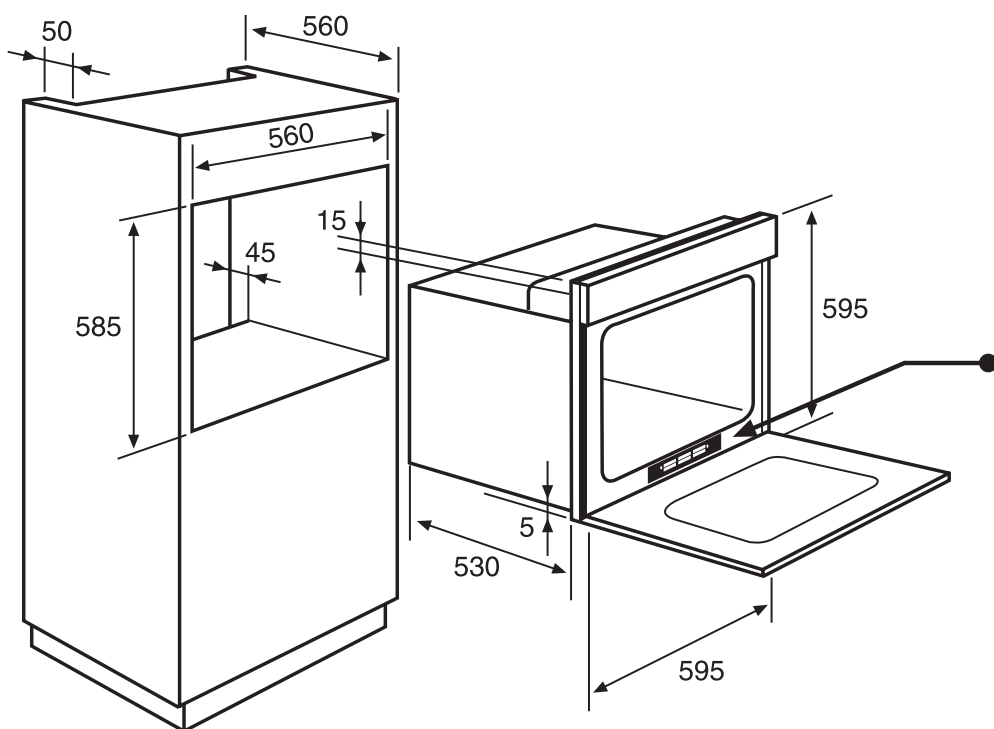
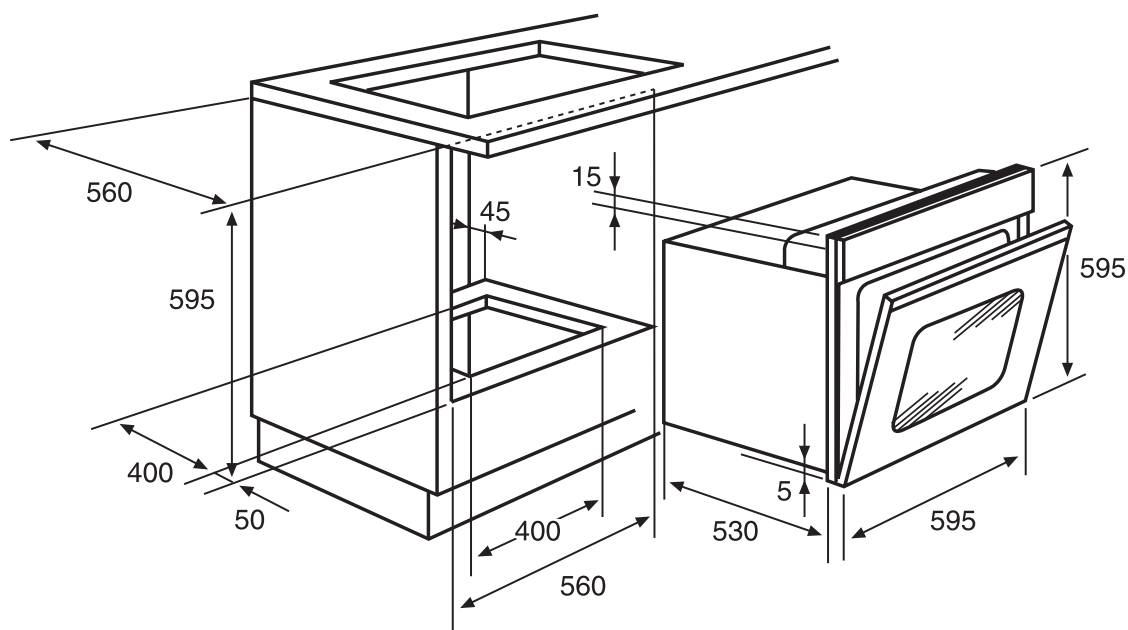
Para desactivarlo: llevar otra vez el selector de funciones (mando de la izquierda) a la posición "0".

Nivel 2: El sistema permite el bloqueo de todos los selectores.

Para activarlo: girar el selector de funciones (mando de la izquierda) y llevarlo a la posición de seguridad para niños, y mantener presionado el botón central +- durante tres segundos. El indicador de seguridad para niños se enciende.

Para desactivarlo: seguir los mismos pasos descritos para la activación de la seguridad (girar el selector de funciones y llevarlo a la posición seguridad para niños, y mantener presionado el botón central +- durante tres segundos)

* Nota: por motivos de seguridad el horno puede ser apagado girando el selector de modo de cocción y llevándolo a la posición 0 aunque esté activada la seguridad para niños.



- IT Targhetta matricola
- GB Rating plate
- ES Tarjeta matrícula

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.