

CANDY

FORNO ELÉTRICO

*INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR - INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO*_____

PT

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

*INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE*_____

GB

- FCE943LX-19PT

Estimado Cliente,

Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.

Os avisos e conselhos descritos abaixo servem para salvaguardar a sua segurança e a dos outros, dando-lhe ao mesmo tempo a oportunidade de tirar partido das possibilidades oferecidas pelo aparelho.

Guarde esta brochura cuidadosamente, porque poderá ser útil no futuro para quaisquer dúvidas que tenha sobre o seu funcionamento.

Este aparelho destina-se apenas ao uso para o qual foi expressamente concebido, ou seja, para cozinhar alimentos. Qualquer outra utilização é considerada imprópria e, portanto, perigosa.

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por eventuais danos resultantes da utilização imprópria, incorreta ou irracional do aparelho.

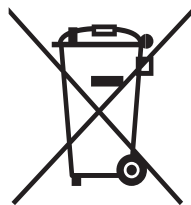
Declaração de conformidade CE

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado apenas como aparelho para cozinhar. Qualquer outra utilização (aquecimento de ambientes) é considerada imprópria e, portanto, perigosa.
- Este aparelho foi concebido, construído e colocado no mercado em conformidade com os:
 - Requisitos de segurança da Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/UE;
 - Requisitos de proteção da Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/UE;
 - Requisitos da Diretiva 93/68/CEE;
 - Requisitos da Diretiva 2011/65/UE.



AVISOS PARA A CORRETA ELIMINAÇÃO DO PRODUTO EM CONFORMIDADE COM A DIRETIVA EUROPEIA 2012/19/UE.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser entregue nos centros especiais de recolha seletiva de resíduos criados pelas administrações municipais, ou nos representantes que prestam este serviço. Eliminar separadamente um eletrodoméstico, permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde, resultantes de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais de que é feito, a fim de obter uma poupança de energia e recursos significativa. Para sublinhar a obrigação de eliminar os eletrodomésticos separadamente, o produto está marcado com um caixote do lixo barrado com uma cruz.



PRECAUÇÕES E RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

IMPORTANTE: Este aparelho foi concebido e fabricado exclusiva-mente para cozinhar alimentos para uso doméstico e não é adequado para qualquer aplicação não doméstica e, por conse-guinte, não deve ser utilizado num ambiente comercial. A garantia do aparelho será anulada se o aparelho for utilizado num ambiente não doméstico, ou seja, num ambiente semi-comercial, comercial ou comum.

Leia cuidadosamente as instruções antes de instalar e utilizar o aparelho.

- Este aparelho foi concebido e fabricado em conformidade com as normas aplicáveis a produtos para cozinhar de uso doméstico e cumpre todos os requisitos de segurança constantes deste manual, incluindo os relativos às temperaturas de superfície. Algumas pessoas com pele sensível podem ter uma perceção de temperatura mais pronunciada com alguns componentes, embora essas peças estejam dentro dos limites permitidos pelas normas.
A segurança completa do aparelho também depende do uso correto, portanto, recomendamos que preste sempre uma atenção extrema ao usar o produto, especialmente na presença de crianças.
- Depois de ter desembalado o aparelho, verifique se este não está danificado.
Em caso de dúvida, não o utilize e consulte o seu fornecedor ou um técnico qualificado profissionalmente.
- Elementos da embalagem (ou seja, sacos de plástico, espuma de poliestireno, pregos, tiras de embalagem, etc.) não devem ser deixados perto ou alcance das crianças, pois podem causar lesões graves.
- Alguns aparelhos são fornecidos com uma película protetora nas peças de aço e alumínio. **Esta película deve ser removida antes de utilizar o aparelho.**

- **IMPORTANTE:** Recomenda-se a utilização de vestuário/luvas de proteção adequados ao manusear ou limpar este aparelho.
- Não tente modificar as características técnicas do aparelho, uma vez que pode tornar-se perigoso de utilizar. O fabricante declina toda a responsabilidade por qualquer inconveniente resultante da inobser-vância desta condição.
- Não opere o aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Não execute as operações de limpeza ou manutenção no aparelho, sem o ter previamente desconectado da fonte de alimentação elétrica.
- **ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se de que o aparelho está desligado da rede de eletricidade para evitar o risco de choque elétrico.
- Não use um aparelho de limpeza a vapor porque a humidade pode entrar no aparelho, tornando-o inseguro.
- Não toque no aparelho com as mãos (ou os pés) molhados ou húmidos.
- Não utilize o aparelho enquanto estiver descalço.
- Se decidir não utilizar mais este aparelho (ou decidir substituir por outro modelo), antes da sua eliminação, recomenda-se deixar o aparelho inoperacional de forma adequada de acordo com as normas de saúde e proteção ambiental, garantindo, em especial, que todas as peças potencialmente perigosas sejam inutilizadas, especialmente em relação a crianças que possam brincar com aparelhos não utilizados.
- Os vários componentes do aparelho são recicláveis. Elimine-os de acordo com os regulamentos em vigor no seu país. Se tiver de eliminar o aparelho, remova o cabo de alimentação.
- Após utilizar, certifique-se de que os botões estão na posição desligada
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.

- O fabricante declina toda a responsabilidade por lesões em pessoas ou danos a propriedade causados por uma utilização incorreta ou inadequada do aparelho.
- **AVISO:** Durante a utilização, o aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes; permanecem quentes durante algum tempo após a utilização.
 - Deve ter-se o cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento que estão dentro do forno.
 - A porta do forno aquece, usar a pega da porta.
 - Para evitar queimaduras e escaldadelas, as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros produtos nas proximidades do aparelho não fiquem presos na porta do forno.
- **ATENÇÃO:** Uma vez instalado corretamente, o forno cumpre todas as normas de segurança para esta categoria de produtos. Contudo, tenha cuidado com certas partes do aparelho (atrás e por baixo) porque, não tendo sido concebidas para serem tocadas, podem ter arestas ou superfícies potencialmente perigosas que podem causar ferimentos.
- **A PRIMEIRA VEZ QUE UTILIZAR O FORNO** - recomendamos as seguintes operações:
 - Preparar o interior do forno como descrito no capítulo “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.
 - Ligar o forno vazio à temperatura máxima, para remover vestígios de gorduras e odores dos elementos de aquecimento e dos componentes.
 - Desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, deixar arrefecer o forno e limpar o interior da cavidade com um pano embebido em água e detergente neutro; secar, depois, muito bem.

- **ATENÇÃO:** Não utilizar detergentes muito abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície do vidro e fazer com que se estilhace.
- Nunca cobrir as paredes do forno com folha de alumínio. Não colocar assadeiras ou o tabuleiro do forno no fundo do forno.
- **PERIGO DE INCÊNDIO!** Não colocar material inflamável no forno.
- Usar sempre luvas de forno para remover as grelhas e o tabuleiro (ou os pratos de forno) do forno enquanto estiver quente.
- Não pendurar guardanapos, panos ou qualquer outra coisa no apa-relho ou na pega da porta do forno, porque podem pegar fogo.
- Limpar o forno regularmente. Impedir a acumulação de óleo e gor-dura no tabuleiro e no fundo do forno. Limpar de imediato os transbordamentos de comida, assim que ocorrerem.
- Não se pôr em de pé na porta do forno aberta.
- Abrir sempre a porta do forno mantendo-se à distância, esperar que o vapor e o ar quente saiam e só depois retirar ou verificar os alimentos que estão a ser cozinhados.
- **TRATAMENTO SEGURO DOS ALIMENTOS:** Deixar os alimentos no forno durante o menor tempo possível, antes e depois de cozi-nhados. Serve para evitar a contaminação por organismos que poderão causar intoxicações alimentares. Ter especial cuidado durante a estação quente.
- **ATENÇÃO:** Ter o cuidado de NÃO levantar o aparelho pela pega da porta do forno.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas, para evitar o sobreaquecimento.
- Os acessórios do forno (por exemplo, a grelha) devem ser instalados corretamente, como indicado na página 39.
- **NOTA IMPORTANTE:** As grelhas do forno (alguns produtos incluem apenas uma grelha) não foram concebidas para ter os alimentos diretamente em contacto com elas. Para cozer os alimentos, colocá-los sempre em recipientes próprios ou materiais que se destinam ao contacto com alimentos.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído apenas por um agente de serviço autorizado, a fim de evitar um perigo.
- Se um aparelho não estiver equipado com um cabo de alimentação e uma ficha, ou com outros meios de desconexão da rede elétrica com uma separação de contacto em todos os polos que oferecem uma desconexão completa sob condições de sobretensão da categoria III, devem ser incorporados meios de desconexão na cablagem fixa em conformidade com as regras da colocação de cabos.
- **AVISO:** O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.

ROTULAGEM ENERGÉTICA/CONCEÇÃO ECOLÓGICA

- Regulamento delegado (UE) No.º 65/2014 da comissão (que complementa a Diretiva 2010/30/UE do Parlamento Europeu e do Conselho).
- Regulamento (UE) N.º 66/2014 da comissão (que dá execução à Diretiva 2009/125/CE do Parlamento Europeu e do Conselho).

Referência aos métodos de medição e cálculo utilizados para determinar o cumprimento dos requisitos supramencionados:

- Norma EN 60350-1 (fornos elétricos).

UTILIZAÇÃO DO APARELHO, DICAS DE ECONOMIA DE ENERGIA

FORNO

- Verificar sempre se a porta do forno fecha bem e se a vedação da porta está limpa e em bom estado. Durante a utilização, abrir a porta apenas quando estritamente necessário para evitar perdas de calor (para algumas funções pode ser necessário usar o forno com a porta meio-aberta, verificar as instruções de funcionamento do forno).
- Interromper o aquecimento 5-10 minutos antes do fim do tempo de cozedura, do forma a recuperar o calor armazenado.
- Recomenda-se a utilização de recipientes apropriados para o cozimento do forno e se necessário modificar o grau de temperatura do forno durante o cozimento.

CONSELHOS ***para*** ***INSTALAÇÃO***

1 INSTALAÇÃO

IMPORTANTE:

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. O aparelho NÃO é adequado para utilização em ambientes comunitários, semicomerciais ou comerciais.
A garantia torna-se nula se o produto for instalado num destes ambiente se eventuais apólices de seguros existentes também podem ser invalidadas.
- O aparelho só pode ser instalado por um técnico qualificado/autorizado e em conformidade com os regulamentos locais em vigor e as instruções do fabricante. O não cumprimento destas condições invalidará a garantia.
- A instalação incorreta, pela qual o fabricante não aceita qualquer responsabilidade, pode provocar ferimentos ou danos pessoais.
- A manutenção deste aparelho só deve ser efetuada por pessoal autorizado.
- Qualquer trabalho deve ser realizado com o equipamento desligado da eletricidade.
- Alguns dispositivos são fornecidos com uma película protetora que reveste as partes de aço e de alumínio. Esta película deve ser removida antes de utilizar o aparelho.
- **Importante: Recomendamos o uso de luvas de proteção e vestuário adequado para limpar e manusear as partes componentes do aparelho.**
- **Estes equipamentos são concebidos e construídos para encastrar em armários resistentes ao calor.**
- **As paredes dos armários devem suportar uma temperatura de 70 °C acima da temperatura ambiente.**
- **Tanto os materiais de revestimento sintéticos como os adesivos utilizados devem resistir a uma temperatura de 150 °C, a fim de não causar descolamentos ou deformações.**
- **Evitar a instalação perto de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas).**

ATENÇÃO!

Uma vez instalado corretamente, o forno cumpre todas as normas de segurança para esta categoria de produtos.

Contudo, tenha cuidado com certas partes do aparelho (atrás e por baixo) porque, não tendo sido concebidas para serem tocadas, podem ter arestas ou superfícies potencialmente perigosas que podem causar ferimentos.

IMPORTANTE

- O forno pode ser montado em armários normalizados com uma largura de 90 cm e profundidade de 60 cm.
- Para a instalação, deve ser criado um espaço como representado nas figuras 1.1a e 1.1b. A base do forno deve ser colocada sobre suportes resistentes ao peso.
- O armário para encastrar o equipamento não deve ser deixado livre, mas sim fixado na parede ou nos armários adjacentes.
- **Não fixar o forno ao respetivo armário com silicone ou cola, porque torna difícil a manutenção futura. O fabricante não cobre os custos de remoção do forno, nem os danos causados por essa remoção.**
- **ATENÇÃO: Não levantar o forno pela pega.**

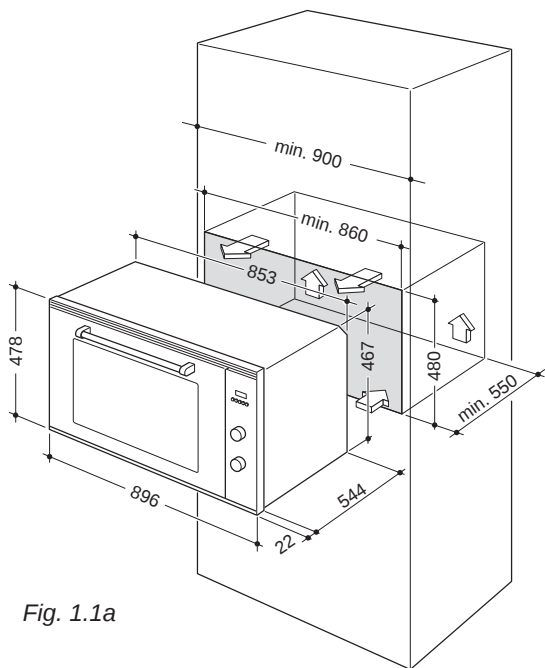


Fig. 1.1a

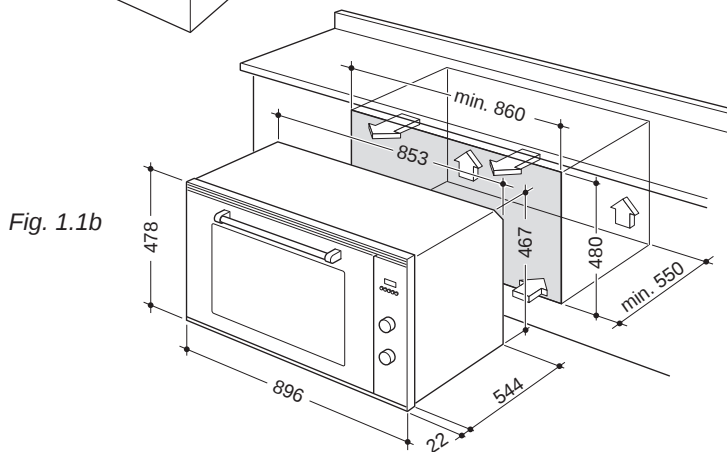


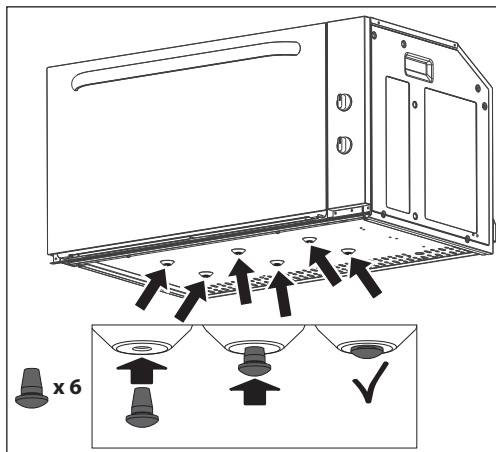
Fig. 1.1b

AVISO, MUITO IMPORTANTE:

O forno é fornecido com espaçadores de borracha n.º 6 fixados na parte inferior. NÃO instale o forno sem que estes espaçadores estejam corretamente colocados.

Se faltarem um ou mais espaçadores de borracha, utilize os espaçadores contidos no kit separado fornecido com este aparelho e fixe-os na parte inferior do forno, tal como indicado na figura 1.2a na página seguinte.

Se necessitar de assistência, contacte o nosso Centro de Assistência ao Cliente.



Fixe os espaçadores de borracha na base do forno (se faltarem) utilizando os espaçadores contidos no kit separado fornecido com este aparelho.

Fig. 1.2a

FIXAÇÃO DO FORNO

Inserir o forno na abertura do armário e fixá-lo com 4 parafusos (não fornecidos) como mostrado na figura 1.2b.

É essencial que o forno assente sobre uma superfície que suporte o seu peso; os parafusos servem apenas para o fixar no armário.

ATENÇÃO: Não levantar o forno pela pega.

Ajustar as dobradiças das portas dos armários adjacentes ao forno de modo a deixar um espaço de 4-5 mm entre o forno e as portas.

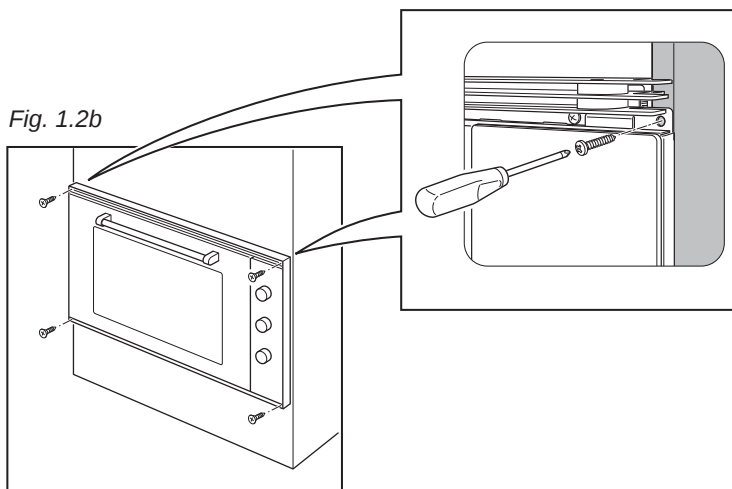


Fig. 1.2b

IMPORTANTE:

Para não danificar o perfil inferior do forno, observe as seguintes instruções.

Certifique-se de que o forno assenta em blocos de madeira ou em suportes semelhantes quando é retirado da caixa, tal como indicado no diagrama acima. Deste modo, evita-se danificar o revestimento inferior.

Se a guarnição inferior ficar danificada, endireite a guarnição e assegure que a porta do forno abre completamente sem obstrução da guarnição inferior.

Após a instalação, verifique se a guarnição inferior não está danificada..

Não aceitamos qualquer responsabilidade por danos no perfil inferior do forno se estas instruções não forem seguidas.

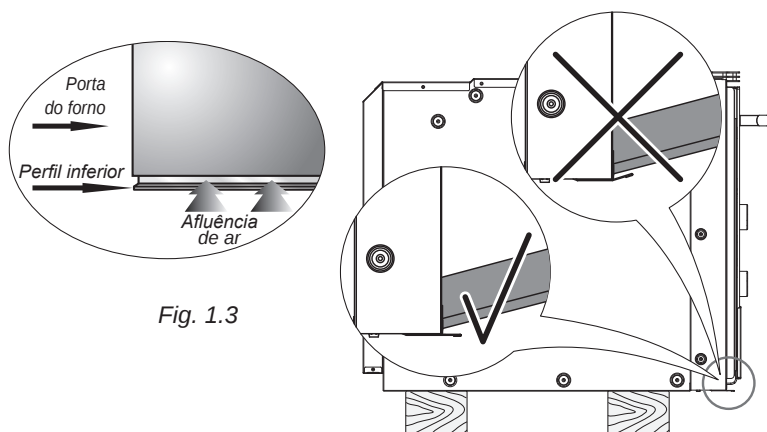


Fig. 1.3

IMPORTANTE (apenas para certos modelos): Ao manusear o forno, tomar especial cuidado para não danificar a alavanca do sensor da porta “L” (fig. 1.4) (perto do canto superior direito do vedante do forno).

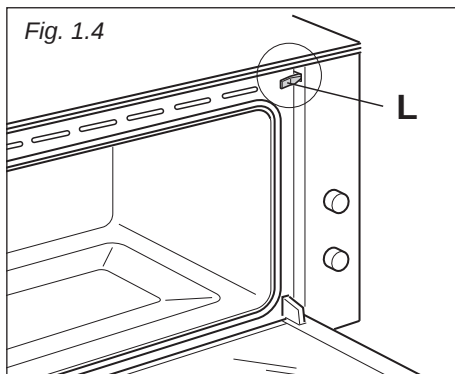


Fig. 1.4

2 PARTE ELÉTRICA

IMPORTANTE: O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado de acordo com os regulamentos em vigor e as instruções do fabricante. A instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

Antes de realizar qualquer trabalho na parte elétrica do aparelho, é imperativo cortar a ligação à rede elétrica.

GENERALIDADES

- A ligação à rede de eletricidade deve ser efetuada por pessoal qualificado e em conformidade com os regulamentos em vigor.
- O aparelho deve ser ligado à rede de eletricidade, verificando primeiro, se a tensão corresponde ao valor indicado na placa de características e se a secção transversal dos cabos do sistema elétrico pode suportar a carga também indicada na placa de características.
- Se o aparelho for fornecido sem ficha de alimentação e se não for ligado diretamente à rede elétrica, tem de ser instalada uma ficha padrão adequada à carga.
- Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede elétrica, este tem de ser colocado com um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com partes quentes e deverá ser colocado de maneira a não exceder a temperatura de 50 °C em nenhum ponto da sua extensão.
- Depois do forno instalado, o interruptor ou a tomada devem estar sempre acessíveis.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído por um cabo adequado disponível nos Serviços de Assistência.

NOTA: Para a ligação à rede, não utilizar adaptadores, redutores ou shunts, porque podem causar sobreaquecimento ou queimaduras.

No caso de a instalação requerer alterações no sistema elétrico doméstico, contactar para este serviço pessoal profissionalmente qualificado. Este último, em particular, também deve certificarse de que a secção transversal dos cabos da instalação elétrica é adequada à potência absorvida pelo aparelho.

A ligação do aparelho ao sistema de terra é obrigatória. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por problemas resultantes do não cumprimento desta regra.

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

ATENÇÃO: Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência, para evitar perigo.

- Solte a tampa da caixa de conexões inserindo uma chave de fendas nos dois engates “A” (fig. 2.1).
- Desaparafuse o parafuso “D” e abra completamente o fixador de cabo “E” (fig. 2.2).
- Ligue os fios de fase, neutro e de terra na caixa de conexões “G” de acordo com o esquema da fig. 2.3.
- Estique o cabo de alimentação e fixe-o com o fixador de cabo “E” (apertando o parafuso “D”).
- Feche a tampa da caixa de conexões (verifique se os dois engates “A” estão engatados corretamente).

IMPORTANTE: Para ligar o cabo de alimentação, **NÃO** desaparafusar os parafusos que fixam a placa da caixa de conexões.

As operações devem ser levadas a cabo por um técnico qualificado.

SECÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Tipo “H05RR-F”

220-240 V 50-60 Hz 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Conexão possível com ficha e tomada

(**) Conexão com a conexão da caixa de parede.

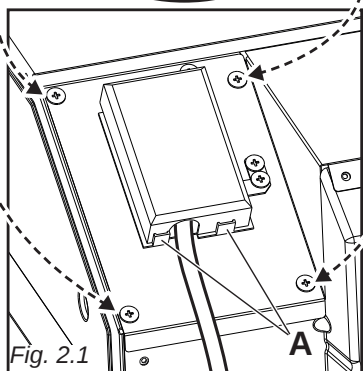
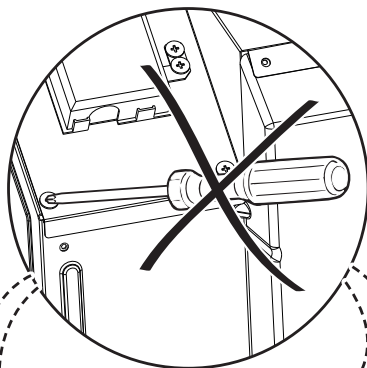


Fig. 2.1

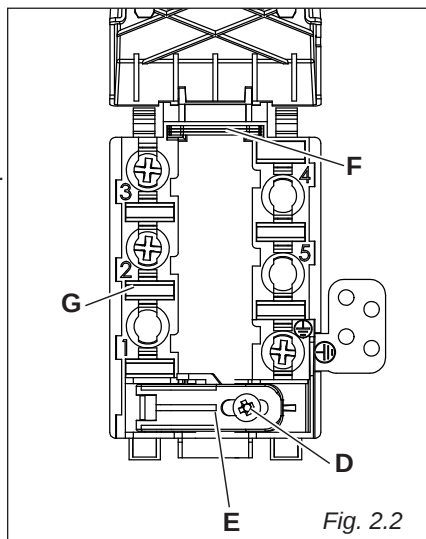


Fig. 2.2

220-240 V ac

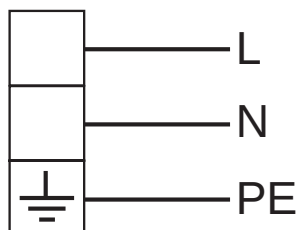


Fig. 2.3

CONSELHOS ***para o*** ***UTILIZADOR***

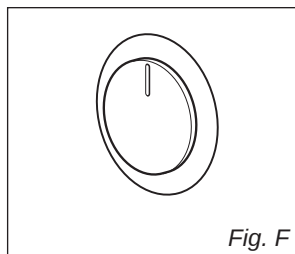
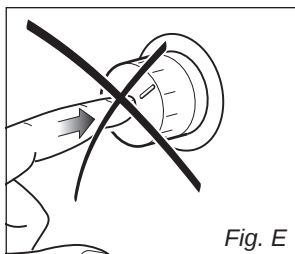
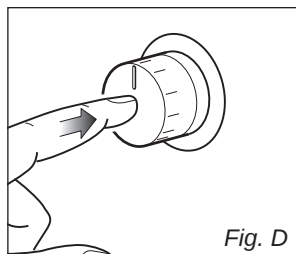
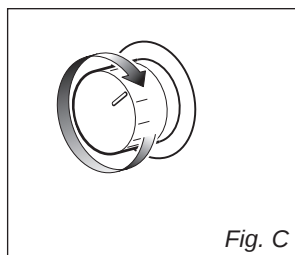
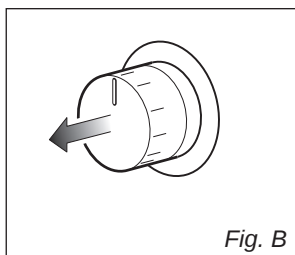
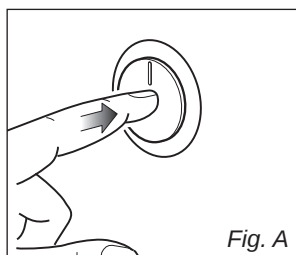
UTILIZAÇÃO DOS BOTÕES RETRÁTEIS (Apenas para alguns modelos)

Os botões são retráteis, fixados no painel frontal de comandos e saem com uma simples pressão. São utilizados da seguinte forma:

- Pressione ligeiramente o botão (figura A);
- O botão sai do painel frontal de comandos como mostra a figura B.
- Rode o botão para a posição desejada (figura C).
- Quando a cozedura estiver completa, rode o botão para a posição de desligado ("0") e então pressioná-lo (figura D) até retrair completamente no painel de comandos (figura F).

IMPORTANTE:

Não premir o botão para o retrainr, se ele não estiver na posição de desligado (figura E).



1

PAINEL FRONTAL DE COMANDOS

Fig. 1.1

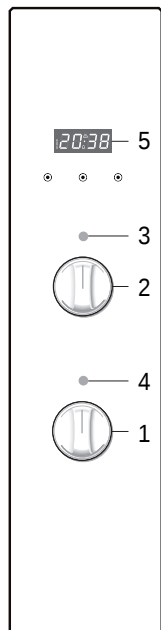


Fig. 1.2

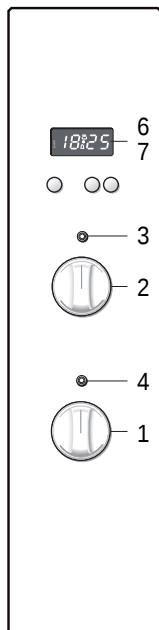


Fig. 1.3

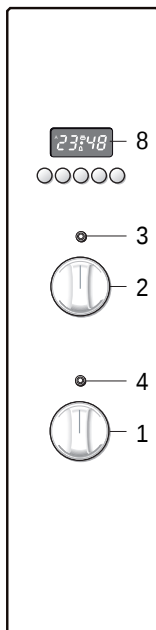
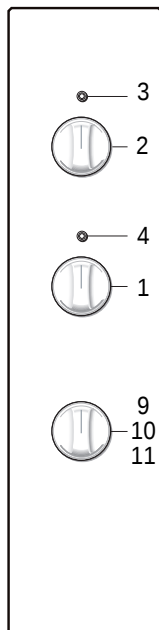


Fig. 1.4



DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

1. Botão de comando do termostato
2. Botão de comando do seletor de funções
3. Indicador de linha
4. Indicador de temperatura do forno
5. Relógio e temporizador com comandos "Touch-control"
6. Relógio eletrônico
7. Relógio eletrônico/temporizador de fim de cozedura
8. Programador eletrônico
9. Alarme 60'
10. Alarme 120'
11. Temporizador (corte120')

NOTAS:

Os botões e símbolos podem variar.
Os símbolos podem estar impressos no próprio botão ou no painel de controlo.

Notas: O aparelho está equipado com uma ventoinha de arrefecimento para assegurar que as temperaturas das superfícies do forno se conservam baixas.

Quando o forno está em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode ligar e desligar, dependendo da temperatura.

Dependendo dos tempos e temperaturas de cozedura, a ventoinha de arrefecimento pode funcionar mesmo depois do aparelho ter sido desligado. A duração deste tempo depende da temperatura de cozedura e da sua duração.

Atenção: A porta do forno fica muito quente durante o funcionamento. Manter as crianças afastadas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Tal como o nome indica, trata-se de um forno com características específicas do ponto de vista funcional.

É possível escolher entre 8 tipos diferentes de aquecimento para satisfazer todas as necessidades de cozedura.

As 8 posições, controladas por termóstato, são obtidas por 4 resistências que são:

- Resistência inferior;
- Resistência superior;
- Resistência do grelhador;
- Resistência circular.

NOTA:

Aquando da primeira utilização, é aconselhável utilizar o forno durante 60 minutos na posição  e durante mais 15 minutos à temperatura máxima (botão do termóstato na posição 250) nas posições  e , para eliminar possíveis vestígios de gordura nas resistências.

Limpar o forno e os acessórios com água morna e detergente para a loiça.

PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

O aquecimento e a cozedura no forno multifunções são efetuados das seguintes formas:

- por convecção natural**
O calor é produzido pelos elementos de aquecimento superior e inferior.
- por convecção forçada**
Uma ventoinha aspira o ar do interior do forno, que depois passa através das espirais de uma resistência elétrica circular e volta a ser introduzido no forno. O ar quente, antes de ser novamente aspirado pela ventoinha e repetir o ciclo descrito, envolve os alimentos no forno, provocando uma cozedura rápida e completa em todos os pontos. É possível cozinhar vários pratos ao mesmo tempo.
- por convecção semiforçada**
O calor produzido pelos elementos de aquecimento inferior e superior é distribuído no forno pela ventoinha.
- por radiação**
O calor é irradiado pelo elemento de aquecimento do grelhador por infravermelhos.
- por radiação e ventilação**
O calor irradiado pela resistência a raios infravermelhos do grelhador é distribuído no forno pela ventoinha.
- por ventilação**
Os alimentos são descongelados com a ventoinha sem aquecimento.

ATENÇÃO:

A porta do forno fica muito quente; abri-la utilizando a pega.

Durante a utilização, o aparelho fica muito quente.

Deve ter-se o cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

Nunca cobrir as paredes e o fundo do forno com folhas de alumínio. Não colocar assadeiras ou o tabuleiro do forno no fundo do forno.

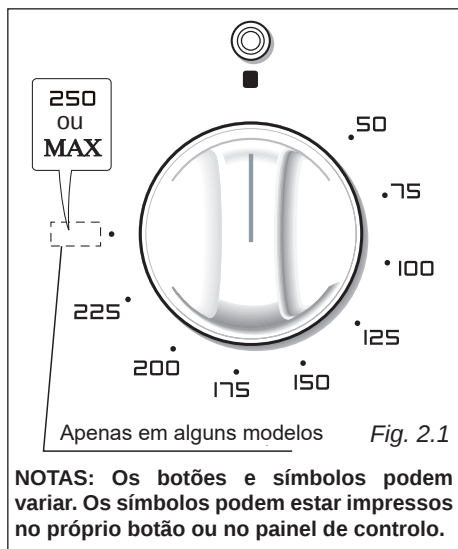


Fig. 2.1

BOTÃO DO TERMÓSTATO (fig. 2.1)

Para ligar as resistências do forno, coloque o botão do seletor de funções na posição desejada e o botão do termostato na temperatura desejada.

Para selecionar a temperatura, é necessário colocar o indicador do botão na posição correspondente ao número escolhido.

As resistências serão ligadas ou desligadas automaticamente de acordo com a necessidade de energia determinada pelo termostato.

O funcionamento dos elementos de aquecimento é sinalizado pelo indicador de temperatura do forno.

BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES (fig. 2.2)

Rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio para programar o forno para uma das seguintes funções:



ILUMINAÇÃO DO FORNO

Ao rodar o botão para esta posição liga somente a luz do forno.

A luz permanece acesa em todas as funções de cozedura.

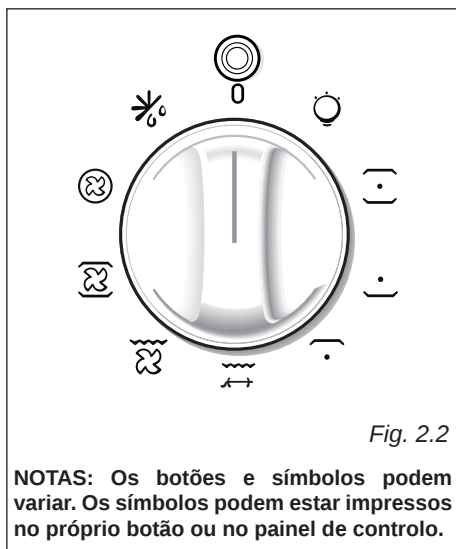


Fig. 2.2



COZEDURA TRADICIONAL POR CONVECÇÃO

Acendem os elementos de aquecimento inferior e superior.

O calor é difundido por convecção natural e a temperatura pode ser regulada com o botão do termostato entre 50 °C e a posição máxima.

É necessário pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos que deseja cozinhar.

Recomendada para:

Alimentos que requeiram o mesmo grau de cozedura interna e externa; por exemplo: assados, costeletas de porco, merengues, etc.



CALOR DA PARTE DE BAIXO

Funciona apenas o elemento de aquecimento inferior.

O calor é difundido por convecção natural e a temperatura pode ser regulada com o botão do termostato entre 50 °C e 200 °C no máximo.

Recomendada para:

Completar uma cozedura que necessite de mais calor na parte inferior.



CALOR DE CIMA

Funciona apenas o elemento de aquecimento superior.

O calor é difundido por convecção natural e a temperatura pode ser regulada com o botão do termostato entre 50 °C e a posição máxima.

Recomendada para:

Completar uma cozedura que necessite de mais calor na parte superior.



COZINHAR COM A FUNÇÃO GRILL

O elemento do grelhador por infravermelhos na parte superior do forno e o assador são ativados.

O calor é difundido por radiação.

A ser utilizado com o botão do termostato na posição entre **50 °C e 225 °C no máximo** e com a porta do forno **fechada**. Para uma utilização adequada, ver o capítulo "UTILIZAÇÃO DO GRILL".

Para cozinhar com o assador, ver o capítulo "UTILIZAÇÃO DO ASSADOR".

Grelhar com a porta do forno fechada.

Recomendada para:

Grelhar com intensidade no grill, dourar, gratinar, tostar, cozinhar com o assador, etc.



COZINHAR COM A FUNÇÃO GRILL VENTILADO

Acende o grelhador de infravermelhos e liga a ventoinha. O calor é difundido principalmente por radiação e a ventoinha distribui-o depois por todo o forno.

O forno deve ser utilizado com a porta **fechada** e a temperatura pode ser regulada **entre 50 °C e 225 °C no máximo**, com o botão do termostato.

É necessário pré-aquecer o forno durante cerca de 5 minutos.

Para uma utilização correta, ver o capítulo "COZINHAR NA GRELHA E GRELHAR".

Grelhar com a porta do forno fechada.

Recomendada para:

grelhados em que se pretende grelhar rapidamente o exterior e manter o suco interior. Por exemplo, bifes de vitela, rolinhos, hambúrgueres, etc.



COZEDURA POR CONVECÇÃO COM VENTILAÇÃO

Acendem os elementos de aquecimento superior e inferior e liga-se a ventoinha.

O calor das partes de cima e de baixo é difundido por convecção com ventilação.

A temperatura pode ser regulada com o botão do termostato entre 50 °C e a posição máxima.

Recomendada para:

Alimentos de volume e quantidade consideráveis que requeiram o mesmo grau de cozedura interna e externa, por exemplo, rolos de carne assados, peru, pernil assado, bolos, etc.



COZEDURA COM AR QUENTE

Acende a resistência circular e liga a ventoinha. O calor é distribuído por convecção forçada e a temperatura pode ser regulada com o botão do termostato entre 50 °C e a posição máxima.

Não é necessário pré-aquecer o forno.

Recomendada para:

Alimentos que devem estar bem cozidos exteriormente e macios ou rosados no interior; por exemplo, lasanha, borrego, rosbife, peixes inteiros, etc.



DESCONGELAÇÃO DE ALIMENTOS E FUNÇÃO ECO

DESCONGELAÇÃO DE ALIMENTOS:

Para ser utilizado com o botão do termostato na posição “●”, liga apenas a ventoinha do forno.

A descongelação é feita por ventilação simples, sem aquecimento.

FUNÇÃO ECO (POUPANÇA ENERGÉTICA):

Acendem os elementos de aquecimento superior, inferior e a ventoinha. O calor das partes de cima e de baixo é difundido por convecção com ventilação.

Esta função reduz o consumo de eletricidade do aparelho e é particularmente adequada para a cozedura suave de pequenas quantidades de alimentos numa única prateleira.

Não pré-aquecer o forno e evitar abrir a porta enquanto os alimentos estão a ser cozinhados.

Os tempos de cozedura podem ser mais longos do que os das funções normais.

Não utilizar esta função para pré-aquecer o forno.

Recomendada para:

alimentos que devem de ser cozinhados lentamente. Para manter os alimentos quentes após qualquer tipo de cozedura. Para o aquecimento lento de alimentos já cozinhados.

ESTERILIZAÇÃO

A esterilização dos alimentos a conservar em frascos é efetuada com os recipientes cheios e hermeticamente fechados, da seguinte forma:

- Colocar o comutador na posição ;
- Rodar o botão do termóstato para a posição de 185 °C e pré-aquecer o forno.
- Encher o tabuleiro do forno com água quente.
- Colocar os frascos no tabuleiro do forno, tendo o cuidado de evitar que entrem em contacto uns com os outros e, depois de molhar as tampas com água, feche o forno e rode o botão do termóstato para a posição de 135 °C.

Uma vez iniciada a esterilização, ou seja, quando começarem a aparecer umas bolhas pequeninas nos frascos, desligar o forno e deixar arrefecer.

COZEDURA DE VÁRIOS ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

O forno nas posições  e  do seletor de funções, permite cozinhar vários alimentos diferentes ao mesmo tempo. Podem ser cozinhados ao mesmo tempo alimentos como peixe, bolos e carne, sem misturar aromas e sabores.

As únicas precauções a serem tomadas são as seguintes:

- As temperaturas de cozedura devem ser tão próximas quanto possível umas das outras, com uma diferença máxima de 20 a 25 °C entre os vários alimentos.
- A colocação de diferentes pratos no forno deve ser feita em momentos diferentes, de acordo com o tempo de cozedura de cada um. Naturalmente, com este tipo de cozedura, há uma poupança de tempo e de energia.

REGENERAÇÃO

Colocar o comutador na posição  e o termóstato na posição 150 °C.

O pão tornar-se-á novamente estaladiço se for humedecido com algumas gotas de água e colocado no forno durante cerca de 10 minutos à temperatura máxima.

ASSADO

Para obter um assado tradicional cozinhado na perfeição em todas as suas partes, é necessário recordar:

- que é aconselhável manter uma temperatura entre 180 °C e 200 °C;
- que o tempo de cozedura depende da quantidade e da qualidade dos alimentos.

UTILIZAÇÃO DO GRILL

Ligar o grill como explicado nos parágrafos anteriores e deixar pré-aquecer durante cerca de 5 minutos com a porta fechada. Colocar os alimentos a cozinhar, com a grelha o mais próximo possível do grill.

Para recolher os líquidos de cozedura, colocar o tabuleiro do forno debaixo da grelha.

Grelhar com a porta do forno **fechada**.

Grelhar com a porta do forno **fechada**.

Utilizar o grill durante um máximo de 30 minutos de cada vez.

Atenção: Quando o grill está em funcionamento, as partes acessíveis podem ficar quentes. Manter as crianças afastadas.

Atenção: As partes exteriores do forno ficam muito quentes durante o funcionamento. Manter as crianças afastadas.

GRELHAR E GRATINAR

Coloque o interruptor na posição  .
Coloque o termostato na posição 225°C e, depois de ter pré-aquecido o forno, basta colocar os alimentos na prateleira.

Feche a porta e deixe o forno funcionar com o termostato ligado, até o grelhado estar completo. Adicionar algumas gotas de manteiga antes do fim do tempo de cozedura dá o efeito dourado “gratinado”.

Nota: Recomenda-se que não grelhe durante mais de 30 minutos de cada vez.

COZEDURA NO FORNO

Para cozer os alimentos, pré-aquecer o forno à temperatura desejada antes de os colocar no forno.

Quando o forno tiver atingido a temperatura, colocar os alimentos, verificar o tempo de cozedura e desligar o forno 5 minutos antes do tempo previsto de modo a aproveitar o calor armazenado.

EXEMPLOS DE COZEDURA

As temperaturas são meramente ilustrativas, pois variam consoante a quantidade e o volume dos alimentos.

Recomenda-se utilizar recipientes próprios para o forno e alterar a temperatura do forno durante a cozedura quando for necessário.

ALIMENTOS	Temperatura
Lasanha	220 °C
Massa no forno	220 °C
Pizza com anchovas	225 °C
Arroz crioulo	225 °C
Batatas assadas	200 °C
Tomates recheados	225 °C
Soufflé de queijo	200 °C
Soufflé de batata	200 °C
Vitela assada	200 °C
Costeleta de vitela grelhada	225 °C
Peito de frango com tomate	200 °C
Frango grelhado - frango assado	220 °C
Almôndegas de carne de vaca	200 °C
Rolo de carne de vitela	200 °C
Espetadas à moda turca	225 °C
Rosbife	220 °C
Filetes de linguado	200 °C
Pescada aromática	200 °C
Bolo	180 °C
Tarte de ameixa	200 °C
Tartes com compota	225 °C
Pão de ló	225 °C
Doces folhados	200 °C
Bolo margarida	220 °C

**Os acessórios do forno podem suportar um peso até 6 kg.
Recomenda-se distribuir o peso uniformemente.**

ESPETO ROTATIVO (apenas em alguns modelos)

Este aparelho, utilizado para assar no espeto, é composto por:

- um motor elétrico montado na parte lateral do forno;
- um espeto de aço inoxidável com uma pega atômica amovível e dois garfos ajustáveis;
- um suporte de espeto a inserir nas guias centrais do forno.

O motor do assador é acionado por um interruptor (fig. 2.2 - posição ).

UTILIZAÇÃO DO ASSADOR

- Colocar o tabuleiro “L” no nível mais baixo do forno e inserir o suporte do espeto “T” no nível intermédio dos suportes laterais (fig. 3.1).
- Colocar a carne a assar no espeto, tendo o cuidado de a colocar centrada no espeto com os garfos laterais (fig. 3.2).

Importante!

Cuidado, os garfos são afiados!

- Retire a pega “H” rodando-a para a esquerda (fig. 3.2).
- Insira completamente o suporte do assador; o veio “S” deve ser inserido (através da tampa do orifício) no colar “G” do motor do espeto (fig. 3.3).

A rotação do espeto poderá ser no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.

Grelhar com a porta do forno fechada.

Atenção: A porta do forno fica muito quente durante o funcionamento. Manter as crianças afastadas.

Não utilizar o grill por mais de 30 minutos.

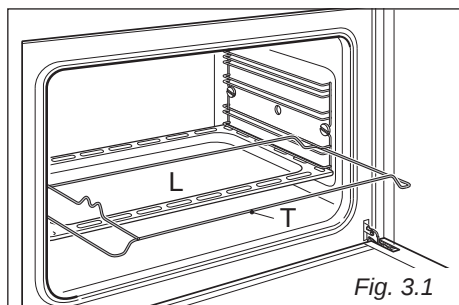


Fig. 3.1

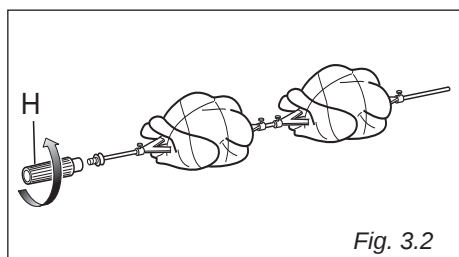


Fig. 3.2

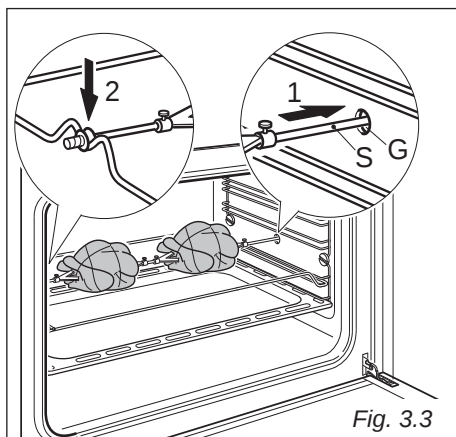


Fig. 3.3

Botões:

A e C	 ou símbolos equivalentes	Premir em simultâneo (durante mais de 2 segundos): - definição da hora; - definir o volume do temporizador (seleccionando uma vez o botão "B"); - eliminação dos programas de cozedura automática
B	MODO ou símbolos/ palavras equivalentes	Seleção de funções (premir durante mais de 2 segundos): - definição da hora (quando é ligado pela primeira vez ou após uma falha de energia); - temporizador; - duração da cozedura automática "dur" (premindendo uma vez o botão "B"); - fim da cozedura automática "End" (premindendo duas vezes o botão "B")
A	 ou símbolos equivalentes	Diminui o número apresentado no visor
C	 ou símbolos equivalentes	Aumenta o número apresentado no visor



Fig. 4.1

Símbolos iluminados:

AUTO	intermitente	Cozedura automática concluída, forno em modo automático, mas não programado
AUTO	iluminação fixa	Forno regulado para cozedura automática, a cozedura não está em curso
	intermitente	Temporizador a ser configurado
	iluminação fixa	Temporizador definido
	iluminação fixa	Forno programado na posição manual
 e AUTO	AUTO intermitente	Cozedura automática a ser programada
 e AUTO	iluminação fixa	Forno em modo automático, cozedura em curso

COMANDOS “TOUCH-CONTROL”

Os botões são ativados com o toque dos dedos.

É preferível premir os botões com uma maior superfície da ponta dos dedos do que só mesmo com a ponta.

Os botões são automaticamente desativados:

- após 8 segundos desde a última vez que se premiu o botão; a desativação é indicada por um aviso sonoro (“bip”).

Para reativar uma seleção, premir os botões “B” ou “A” e “C” durante mais de 2 segundos.

PROGRAMAÇÃO DO RELÓGIO

Quando é ligado pela primeira vez ou após uma falha de energia, os números do visor e “AUTO” piscam. Acertar a hora premindo o botão “B”, durante mais de 2 segundos e, em seguida, os botões “A” o “C”.

Importante: o forno não funciona, nem mesmo na posição manual, se a hora do relógio não estiver definida.

Para acertar o relógio, com o aparelho já ligado, premir simultaneamente os botões “A” e “C” durante mais de 2 segundos e, em seguida, os botões “A” o “C”.

Importante:

- Se já tiver sido definida uma cozedura automática, a regulação do relógio anula-a;
- Depois de acertar o relógio, o forno muda imediatamente para a função escolhida (cozedura manual). O símbolo “” aparece no ecrã.

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR

O temporizador pode ser utilizado em qualquer altura, mesmo quando o forno não estiver a ser utilizado.

O temporizador não desliga o forno.

O temporizador pode ser definido para um período máximo de 23 horas e 59 minutos.

- Para definir o temporizador, premir o botão “B” durante mais de 2 segundos (o símbolo “” pisca) e, em seguida, o botão “A” ou “C”.
- Após cerca de 8 segundos, um aviso sonoro (“bip”) confirma que a definição foi efetuada (iluminação fixa do símbolo “”).
- Para verificar o tempo restante, premir o botão “B” durante mais de 2 segundos. Se o tempo restante for superior a um minuto, o visor apresenta o tempo em horas e minutos; se for inferior a um minuto, em segundos.
- Quando termina o tempo, o temporizador começa a tocar. Premir “B”, durante mais de 2 segundos, para desligar ou premir “A” ou “C” para desativar o sinal sonoro e, em seguida “B”, durante mais de 2 segundos, para desativar o símbolo “” intermitente no visor.
- Desligar manualmente o forno (botões do comutador e do termóstato na respetiva posição de desligado) se não desejar continuar com a cozedura manual.

REGULAÇÃO/DEFINIÇÃO DO VOLUME DO TEMPORIZADOR

Podem ser selecionados três níveis de volume.

- Premir simultaneamente os botões “**A**” e “**C**” durante mais de 2 segundos.
- Premir o botão “**B**”; o tom definido aparece no visor (“**ton1**”, “**ton2**” ou “**ton3**”).
- Premir o botão “**A**” para ouvir o tom definido ou para o alterar.
- O último tom exibido permanece ativo.
- Após cerca de 8 segundos, um sinal acústico (“**bip**”) confirma a definição foi efetuada e a hora aparece no visor.

COZEDURA AUTOMÁTICA

Utilizar a função de cozedura automática para ligar e desligar o forno automaticamente.

1. Verificar se o relógio está a marcar a hora certa.
2. Selecionar a função e a temperatura (botões do comutador e do termóstato). O forno liga-se.
3. Escolher a duração da cozedura, não esquecendo o tempo de pré-aquecimento, se tal for necessário.
4. Premir o botão “**B**” durante mais de 2 segundos e depois voltar a premi-lo apresenta “**dur**” (duração). Aqui, definir o tempo de cozedura com os botões “**A**” e “**C**”.
5. Selecionar a hora a que pretende que o forno se desligue, premindo o botão “**B**” durante mais de 2 segundos. Em seguida, premir mais duas vezes até aparecer “**End**” (fim), e, por último, definir a hora com os botões “**A**” e “**C**”.

Nota: quando o visor apresentar “**dur**” (duração), é possível aceder à função “**End**” (fim) premindo simplesmente o botão “**B**” nos 8 segundos seguintes à última seleção.

Se a cozedura não for iniciada imediatamente, o visor mostra a hora atual do dia e “**AUTO**”. O forno desliga-se, mas está agora definido para funcionamento automático.

Quando se está em casa e apenas se pretende desligar automaticamente o forno, começar a cozinhar no modo manual e seguir os passos 4 ou 5 para desligar o forno.

Quando se inicia a cozedura no modo automático, aparece no visor o símbolo “”.

- Para verificar o tempo restante, seguir o passo 4 até aparecer “**dur**” (duração).
- Para ver a hora a que o forno se desligará, seguir o passo 5 até ser exibido “**End**” (Fim).
- Para anular o modo automático a qualquer momento, premir simultaneamente os botões “**A**” e “**C**” durante mais de 2 segundos e rodar os botões de temperatura e de função para a posição de desligado.

Quando chegar à hora de término da cozedura que está programada, o forno desligar-se-á e o temporizador emite um sinal sonoro (“**bip**”) e as palavras “**AUTO**” começam a piscar:

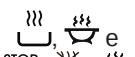
- Premir um botão qualquer para parar o aviso sonoro (“**bip**”).
- Premir o botão “**B**” durante mais de 2 segundos para voltar ao modo manual (o símbolo “” acende no visor).
- Rodar os botões da temperatura e das funções para a respetiva posição de desligado.

Atenção: após uma falha de energia, a cozedura automática deixará de funcionar.

Desligar o forno manualmente.

O programador eletrónico é um dispositivo que agrupa as seguintes funções:

- Relógio de 24 horas com visor aceso
- Temporizador (até 23 horas e 59 minutos)
- Programa para cozedura automática no forno
- Programa para cozedura semi-automática no forno

Botões:		
A	 ou símbolos equivalentes	Temporizador
B	 ou símbolos equivalentes	Tempo de cozedura
C	 ou símbolos equivalentes	Fim do tempo de cozedura
	 ou símbolos equivalentes	Simultaneamente: Mudança para reinício manual e de programa
D	 ou símbolos equivalentes	Diminui o número apresentado no visor
E	 ou símbolos equivalentes	Aumenta o número apresentado no visor

Cuidado: Se a alimentação elétrica for cortada (os números do visor piscam), o relógio será reposto a zero e todos os programas introduzidos serão anulados.

Símbolos iluminados:	
A	intermitente - Forno em modo automático, mas não programado
A	iluminação fixa - Programador em posição automática com programa inserido
	Forno em modo automático, cozedura em curso
	Temporizador em funcionamento
	e A - intermitente - Erro de programa. (A hora do dia situa-se entre a hora de início e de fim da cozedura calculada)
Nota: Selecione uma função com o respetivo botão e, em 5 segundos, defina o tempo necessário com os botões “D” / “E” (operação “com uma mão”). Após um corte de energia, o ecrã volta a zero e cancela os programas definidos.	

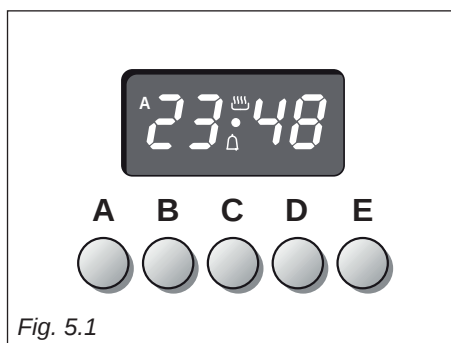


Fig. 5.1

DEFINIÇÃO DA HORA DO DIA (fig. 5.2)

O programador está equipado com um relógio eletrônico com números acesos que indicam as horas e os minutos.

A primeira vez que o forno é ligado à alimentação elétrica e após um corte de energia, três zeros piscam no visor do programador. Para acertar a hora, é necessário premir simultaneamente os dois botões “B” “C” e depois o botão “D” ou “E” até acertar a hora correta.

A velocidade de definição aumenta automaticamente se mantiver os botões de definição premidos.

FUNCIONAMENTO MANUAL

Para utilizar o forno manualmente, ou seja, sem programador, é necessário desativar o A a piscar premindo simultaneamente os dois botões “B” “C” (a letra A apaga-se e o símbolo  acende-se).

ANULAÇÃO DE UM PROGRAMA

Se a letra A não estiver a piscar (o que significa que já foi definido um programa de cozedura), ao premir simultaneamente os dois botões “B” “C”, o programa será anulado e passará a manual.

Se o forno estiver ligado, é necessário desligá-lo manualmente.

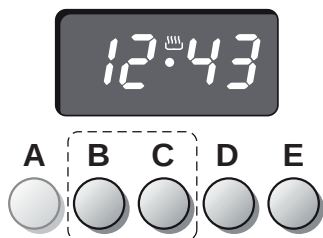


Fig. 5.2

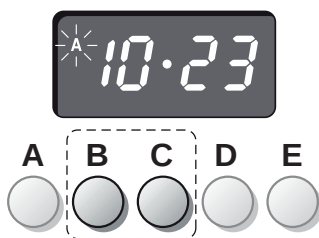


Fig. 5.3

CONTADOR DE MINUTOS

A função de contador de minutos consiste simplesmente num sinal sonoro que pode ser regulado para um máximo de 23 horas e 59 minutos.

Se a letra **A** estiver a piscar, prima simultaneamente os dois botões **B** e **C**.

Para acertar a hora, prima o botão **A** e, em seguida, o botão **D** ou **E** até que a hora pretendida apareça no visor (fig. 5.4).

O símbolo  acende-se.

A contagem decrescente começa imediatamente e pode ser vista no visor em qualquer altura, bastando para isso premir o botão **A**.

Quando o tempo expirar, o símbolo  apaga-se e ouve-se um sinal sonoro intermitente que pode ser desligado premindo qualquer um dos botões.

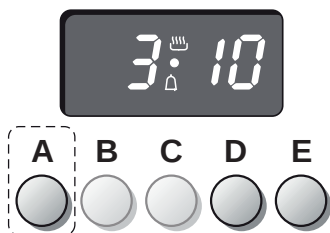


Fig. 5.4

SINAL AUDITIVO

O sinal sonoro soa no final de um ciclo do contador de minutos ou de um programa de cozedura durante um período de 7 minutos.

O sinal pode ser cancelado premindo qualquer botão de função.

Se premir o botão **D** sem ter selecionado previamente uma função, a frequência do sinal muda. Pode escolher entre três variações.

O sinal selecionado é audível enquanto o botão **D** estiver premido.

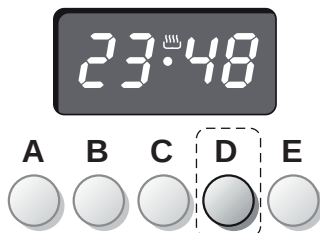


Fig. 5.5

COZEDURA SEMIAUTOMÁTICA

O forno desliga-se automaticamente após o tempo de cozedura necessário. Existem dois métodos de cozedura semi-automática:

1º MÉTODO: Programação do tempo de cozedura (fig. 5.6)

- Defina o tempo de cozedura premindo o botão “B” e, em seguida, o botão “E” para avançar ou “D” para recuar se tiver ultrapassado o tempo necessário.

Aparecerá a letra **A** e o símbolo .

2º MÉTODO: Programação do fim do tempo de cozedura (fig. 5.7)

- Defina o fim do tempo de cozedura premindo a tecla “C” e, em seguida, a tecla “E” para avançar ou “D” para recuar se tiver ultrapassado o tempo necessário.

Aparecerá a letra **A** e o símbolo .

Depois de programar de acordo com um dos métodos acima referidos, regule a temperatura e a função através do seletor de funções e do botão do termostato (ver capítulos específicos).

O forno liga-se imediatamente e quanto o tempo definido ou o final do tempo de cozedura programado expira, desliga-se automaticamente.

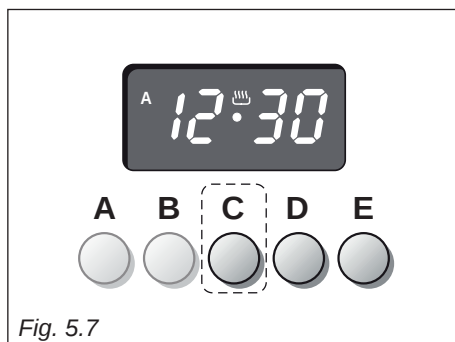
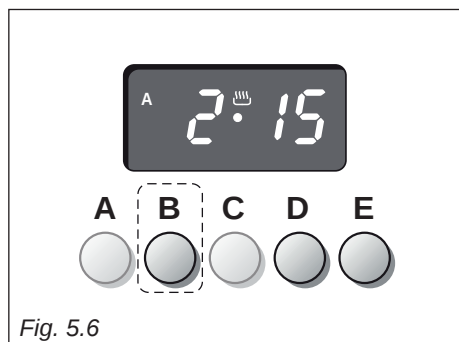
Durante a cozedura, a letra **A** e o símbolo  permanecem acesos; prima a tecla “B” para visualizar o tempo restante até ao fim da cozedura ou prima a tecla “C” para visualizar o fim do tempo de cozedura.

O programa de cozedura pode ser anulado a qualquer momento, premindo simultaneamente os dois botões “B” “C”.

No final da cozedura, rode o botão do forno para a posição de desligado. O símbolo  apaga-se. A letra **A** pisca e ouve-se o sinal sonoro - pode ser desligado premindo qualquer um dos botões.

Reponha o seletor de funções e o botão do termostato e ponha o programador em manual, premindo simultaneamente os dois botões “B” “C”.

Importante: Além disso, se o forno for desligado automaticamente pelo programador, não se esqueça de colocar na posição “desligado” o seletor de funções e o botão do termostato. Caso contrário, ao premir simultaneamente dois botões “B” “C” para utilização manual, o forno começa a funcionar. Não se esqueça de premir simultaneamente os dois botões “B” “C” para poder utilizar o forno em modo manual.



COZEDURA AUTOMÁTICA

Para cozinhar no forno em modo automático, siga as instruções abaixo:

1. Escolher a duração da cozedura.
2. Defina o fim do tempo de cozedura.
3. Selecionar a função e a temperatura.

Estas operações são efetuadas da seguinte forma:

1. Regule o tempo de cozedura premindo o botão “B” e depois “E” para avançar ou “D” para recuar se tiver ultrapassado o tempo necessário (fig. 5.8). Aparece a letra **A** e o símbolo .
2. Prima a tecla “C”; aparece o tempo de cozedura já adicionado à hora do relógio. Defina o fim do tempo de cozedura premindo a tecla “E”. Se ultrapassar o tempo necessário, pode voltar atrás premindo a tecla “D”. O símbolo  apaga-se e a letra **A** permanece acesa (fig. 5.9). Se, durante a regulação, a letra **A** começar a piscar no visor e se se ouvir o sinal sonoro, isso indica um erro de programação, ou seja, o ciclo de cozedura foi sobreposto ao tempo do relógio. Neste caso, altere o fim do tempo de cozedura ou o tempo de cozedura como acima indicado.

3. Defina a temperatura de cozedura e a função através do seletor de funções e do botão do termóstato (ver capítulos específicos). O forno está agora programada e tudo funcionará automaticamente; o forno ligar-se-á conforme necessário e terminará de cozinhar no tempo programado.

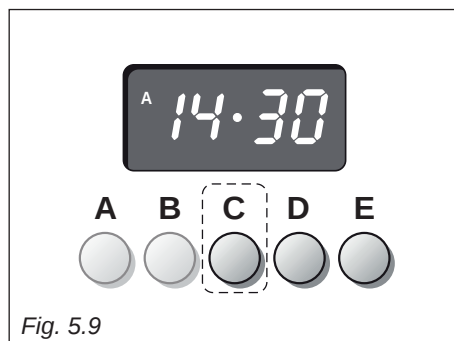
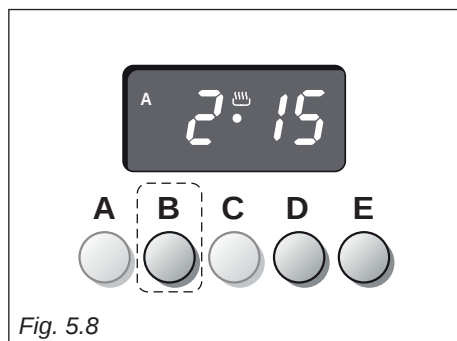
No início da cozedura, aparece o símbolo .

Durante a cozedura, a letra **A** e o símbolo  permanecem acesos; prima a tecla “B” para visualizar o tempo restante até ao fim da cozedura ou prima a tecla “C” para visualizar o fim do tempo de cozedura.

O programa de cozedura pode ser anulado a qualquer momento, premindo simultaneamente os dois botões “B” “C”.

No final da cozedura, o forno desliga-se, o símbolo  apaga-se, a letra **A** pisca e ouve-se o sinal sonoro - isto pode ser desligado premindo qualquer um dos botões. Reponha o seletor de funções e o botão do termóstato e ponha o programador em manual, premindo simultaneamente os dois botões “B” “C”.

Importante: Além disso, se o forno for desligado automaticamente pelo programador, não se esqueça de colocar na posição “desligado” o seletor de funções e o botão do termóstato. Caso contrário, ao premir simultaneamente dois botões “B” “C” para utilização manual, o forno começa a funcionar. Não se esqueça de premir simultaneamente os dois botões “B” “C” para poder utilizar o forno em modo manual.



MODELOS COM RELÓGIO ELETRÔNICO / TEMPORIZADOR DE FIM DE COZEDURA (fig. 6.1)

O relógio eletrônico/temporizador de fim de cozedura é um dispositivo que agrupa as seguintes funções:

- Relógio de 24 horas com visor iluminado;
- tempo de cozedura do forno com desligamento automático (máx. 99 minutos).

Botões:		
A	 ou símbolos equivalentes	Temporizador
B	 ou símbolos equivalentes	Diminui o número apresentado no visor
C	 ou símbolos equivalentes	Aumenta o número apresentado no visor

RELÓGIO ELETRÔNICO

Após a ligação imediata do fogão ou após uma falha de rede, três zeros piscam no visor. Para acertar o relógio, é necessário premir o botão “A” e depois, no espaço de 7 segundos, o botão “B” ou “C” até acertar a hora correta.

O relógio mostrará zero após uma falha na rede elétrica.

Atenção: Quando o visor apresenta três zeros, o forno não pode ser ligado. O forno pode ser ligado quando o símbolo  é apresentado no visor.

DEFINIR A FREQUÊNCIA DO SOM DO ALARME

A seleção de 3 possibilidades de som pode ser feita premindo o botão “B”.

COZINHAR COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O objetivo desta função é parar automaticamente a cozedura após um tempo pré-programado, durante um período máximo de 99 minutos. Para regular o tempo de cozedura, prima a tecla “B” ou “C” até obter a

hora desejada no visor.

O símbolo **AUTO** (ou **A**) é visualizado no ecrã. Em seguida, regule o seletor de forno e os botões do termostato de acordo com a função de cozedura e a temperatura pretendida.

O forno começa imediatamente a funcionar e trabalha durante o tempo pré-programado. O ecrã mostra a contagem decrescente.

A hora do relógio pode ser visualizada premindo o botão “A”. Uma vez terminado o tempo, o forno desliga-se automaticamente, o símbolo **AUTO** (ou **A**) apaga-se e começa a soar um sinal sonoro intermitente de 7 minutos, que pode ser interrompido premindo a tecla “C”. **Importante:** Antes de o sinal sonoro parar, desligue o forno manualmente.

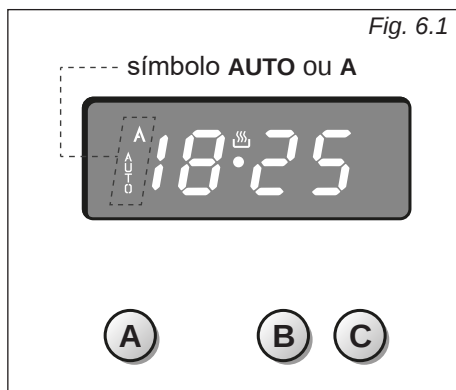
Para cancelar o programa de cozedura em qualquer momento, prima simultaneamente os botões “B” e “C” e solte primeiro o botão “C”.

ALARME ELETRÔNICO

O relógio eletrônico só pode ser utilizado como alarme durante um período máximo de 99 minutos. Para acertar o alarme, prima a tecla “B” ou “C” até obter a hora pretendida no visor. Uma vez decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro intermitente, com a duração de 7 minutos, que pode ser interrompido premindo a tecla “C”.

Atenção: Se o forno estiver ligado quando o sinal sonoro começar, será automaticamente desligado. Para continuar a funcionar, é necessário parar o sinal sonoro premindo o botão “C”.

Depois, lembre-se de desligar o forno manualmente.



MODELOS COM RELÓGIO ELETRÔNICO COM ALARME (fig. 7.1)

O relógio eletrônico é um dispositivo que agrupa as seguintes funções:

- Relógio de 24 horas com visor iluminado;
- 99 minutos de alarme.

Botões:		
A	 ou símbolos equivalentes	Temporizador
B	 ou símbolos equivalentes	Diminui o número apresentado no visor
C	 ou símbolos equivalentes	Aumenta o número apresentado no visor

Após a ligação imediata do forno ou após um corte de energia, três zeros piscam no ecrã.

Para acertar a hora, é necessário premir o botão “A” e depois, no espaço de 7 segundos, o botão “B” ou “C” até acertar a hora exata.

Um corte de energia faz com que o relógio fique a zeros.

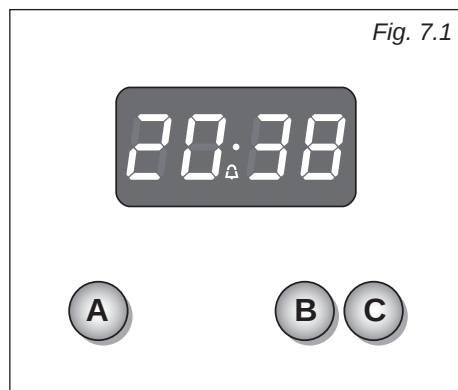
ALARME ELETRÔNICO

O programa de alarme é constituído apenas por um sinal sonoro que pode ser programado para um período máximo de 99 minutos.

Para acertar a hora, prima o botão “B” ou “C” até obter a hora pretendida no visor. Uma vez terminada a regulação, o símbolo  acende-se e a contagem decrescente começa imediatamente.

No final do tempo, um sinal sonoro intermitente, durante 7 minutos, será emitido; este sinal pode ser interrompido premindo o botão “C”. Para parar a contagem decrescente do alarme em qualquer momento, prima simultaneamente os botões “B” e “C” e solte primeiro o botão “C”.

Fig. 7.1



DEFINIR A FREQUÊNCIA DO SOM DO ALARME

A seleção de 3 possibilidades de som pode ser feita premindo o botão “B”.

MODELOS COM CONTA-MINUTOS DE 60' OU 120' (fig. 8.1)

O conta-minutos é um aviso sonoro de tempo, que pode ser definido para um período máximo de 60 ou 120 minutos.

O botão de regulação (fig. 8.1 e 8.2) deve ser rodado no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de 60 ou 120 minutos e, em seguida, regulado para a hora pretendida rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

ATENÇÃO - MUITO IMPORTANTE:

Este é apenas um aviso sonoro que NÃO desliga o forno ou o grill no final do tempo definido.

LEMBRAR-SE DE DESLIGAR O FORNO OU O GRILL MANUALMENTE.

CONTA-MINUTOS QUE DESLIGA AUTOMATICAMENTE (fig. 8.3a, 8.3b)

A sua função é permitir o funcionamento do forno durante um período de tempo pré-determinado.

1. Colocação em funcionamento.

Depois de colocar o comutador e o termóstato do forno na função e temperatura pretendida, rodar o botão do conta-minutos no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo de cozedura desejado (máx 120 minutos) (fig. 8.3a).

Decorrido o tempo definido, o conta-minutos que se desliga automaticamente volta à posição "0" e o forno desliga-se automaticamente.

2. Posição manual.

Se o tempo de cozedura for superior às duas horas programáveis, ou se pretender utilizar o forno no modo manual, desligando-o a qualquer momento, rodar o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição  (fig. 8.3b).

NOTAS:

Os botões e símbolos podem variar.

Os símbolos podem estar impressos no próprio botão ou no painel de controlo.

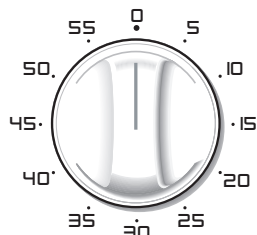


Fig. 8.1

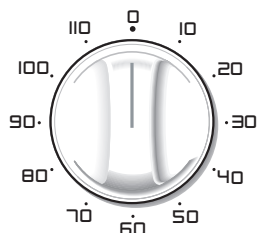


Fig. 8.2

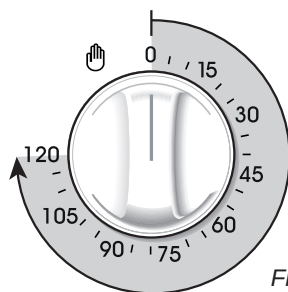


Fig. 8.3a

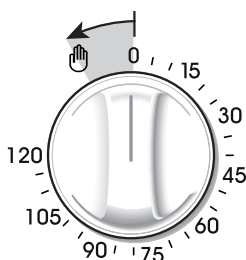


Fig. 8.3b

CONSELHOS GERAIS

Importante:

Antes de limpar o forno, desligá-lo da rede de eletricidade e esperar que arrefeça.

- É recomendável realizar a limpeza quando o equipamento tiver arrefecido, especialmente as partes esmaltadas.
- Evitar deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) nas superfícies.
- Evitar a utilização de produtos de limpeza à base de cloro ou de ácidos.
- O forno deve ser sempre limpo após cada utilização, utilizando produtos adequados.
- **Importante:** Recomendamos o uso de luvas de proteção e vestuário adequado para limpar e manusear os componentes do aparelho.

ATENÇÃO: uma vez instalado corretamente, o seu produto cumpre todas as normas de segurança para esta categoria de produtos. Contudo, ter cuidado com certas partes do aparelho (parte de trás e por baixo) porque, não tendo sido concebidas para serem tocadas, podem ter arestas ou superfícies potencialmente perigosas que podem causar ferimentos.

INTERIOR DO FORNO

O forno deve ser sempre limpo após a sua utilização, depois de arrefecido.

O interior deve ser limpo com um detergente suave e água quente.

Os produtos químicos específicos para limpar o interior do forno só podem ser utilizados após a leitura cuidadosa dos avisos e recomendações do fabricante e após testar numa pequena área da superfície interior do forno.

Não utilizar detergentes abrasivos, esfregões ou esponjas.

NOTA: O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por quaisquer danos causados por produtos químicos ou abrasivos utilizados na limpeza.

Esperar que o forno arrefeça e tomar especial cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

Importante: O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por quaisquer danos causados por produtos inadequados utilizados para a limpeza do aparelho.



Não colocar objetos inflamáveis no forno.

Não utilizar máquinas de limpeza a vapor, pois a humidade pode infiltrar-se no aparelho e comprometer a sua segurança.

Não utilizar detergentes muito abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois estes podem riscar a superfície do vidro e fazer com que estilhace.

PARTES ESMALTADAS

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas com água com detergente dissolvido ou outros produtos não abrasivos. Secar de preferência com um pano macio e seco.

Substâncias ácidas, tais como sumo de limão, polpa de tomate, vinagre e afins, se deixadas por muito tempo, corroem o esmalte, tornando-o baço.

SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL, PARTES DE ALUMÍNIO, PINTADAS OU SUPERFÍCIES SERIGRAFADAS

Limpar com produto adequado. Secar sempre muito bem.

IMPORTANTE: estas partes devem ser limpas com muito cuidado para evitar arranhões e abrasões. Recomenda-se a utilização de um pano macio e sabão neutro.

ATENÇÃO: não utilizar substâncias abrasivas ou detergentes não neutros, pois podem danificar irremediavelmente a superfície.

SUPERFÍCIES EM AÇO INOXIDÁVEL COM TRATAMENTO ANTI DEDADAS (apenas em alguns modelos)

ATENÇÃO

As superfícies frontais de aço inoxidável utilizadas em alguns fornos são protegidas com um verniz especial para reduzir as marcas de dedadas.

Para evitar danificar este verniz, não limpe o aço inoxidável com produtos de limpeza abrasivos ou com panos ou esfregões abrasivos.

A LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL DEVE SER EFETUADA APENAS COM ÁGUA MORNIA E SABÃO.

CONTROLOS FRONTAIS EM VIDRO (modelos com controlos frontais em vidro)

Limpar com um produto adequado. Secar sempre muito bem.

Não utilizar detergentes muito abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro do painel frontal de comandos, pois podem riscar a superfície do vidro e fazer com que se estilhace.

MONTAGEM DAS GRELHAS DO FORNO

1. MODELOS COM MUFLA MOLDADA

A prateleira do forno está equipada com um bloco de segurança para evitar que saia acidentalmente. Deve ser inserida de acordo com a figura 9.1. Para a extração, retirar de trás para a frente.

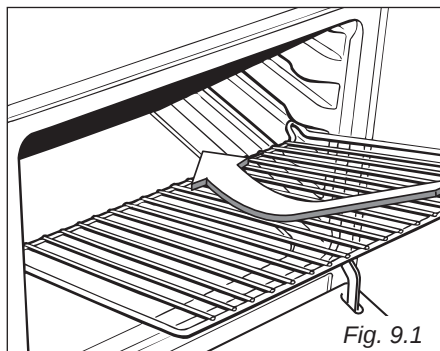


Fig. 9.1

2. MODELOS COM SUPORTES LATERAIS

- Montar as estruturas laterais, fixando-as às paredes do forno com 2 parafusos (fig. 9.2b).

Nos modelos com painéis catalíticos de série, intercalar os painéis com autolimpeza “A” com a seta virada para cima (fig. 9.2a).

Modelos com assador: O painel catalítico com o orifício para o assador deve ser colocado na parede direita do forno. **NÃO INTERPOR O PAINEL CATALÍTICO SEM O ORIFÍCIO SITUADO NA PAREDE DIREITA DO FORNO.**

- Colocar o tabuleiro e a grelha no forno entre as guias dos suportes laterais (fig. 9.2a).

A grelha deve ser montada de modo a que o bloqueio de segurança, que impede que esta saia do sítio acidentalmente, fique virado para o interior do forno. A travessa traseira deve ficar virada para o interior do forno.

- Para a extração, retirar de trás para a frente.

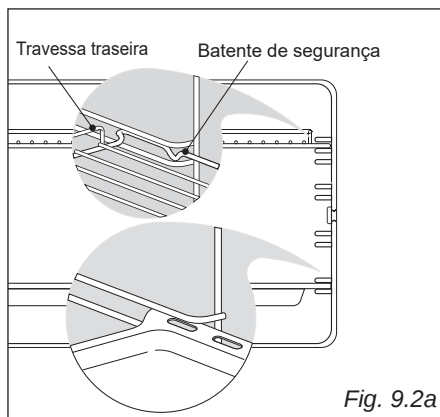


Fig. 9.2a

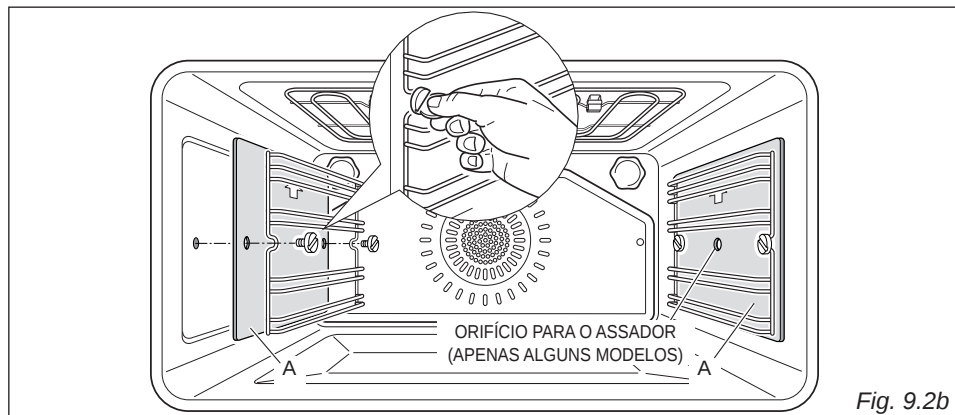


Fig. 9.2b

DICAS DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS PAINÉIS COM AUTOLIMPEZA CATALÍTICOS (apenas em alguns modelos)

Os painéis com autolimpeza estão revestidos por um esmalte microporoso especial que absorve e elimina os salpicos de óleo e gordura durante a cozedura normal acima dos 200 °C.

Se os painéis continuarem sujos depois de cozinhar alimentos muito gordurosos, ligar o forno vazio à temperatura máxima durante cerca de 30 minutos.

Estes painéis não necessitam de limpeza, no entanto, é boa prática retirá-los periodicamente do forno e passar um pano macio e húmido.

NÃO OS LAVAR NEM LIMPAR COM PRODUTOS ABRASIVOS OU QUE CONTENHAM ÁCIDOS OU ÁLCALIS.

Os painéis laterais são reversíveis e, quando o esmalte microporoso ficar degradado, podem ser virados para o outro lado.

FILTRO ANTIGORDURA (apenas em alguns modelos)

A parte posterior do interior do forno possui um filtro especial para reter a gordura libertada, especialmente de assados, como os assados de carne (fig. 9.3).

- Este filtro deve ser removido quando se fizerem bolos, tortas, etc.
- Introduza o filtro de gordura na parte de trás do forno, como na fig. 9.3.

Limpe o filtro no final de cada cozedura!

- O filtro deve ser removido para limpeza e pode ser lavado, regularmente, com água quente e sabão.
- Limpar sempre o filtro depois de cozinhar, porque os resíduos sólidos que se depositam podem prejudicar o desempenho do forno.
- Secar bem o filtro antes de o voltar a montar.

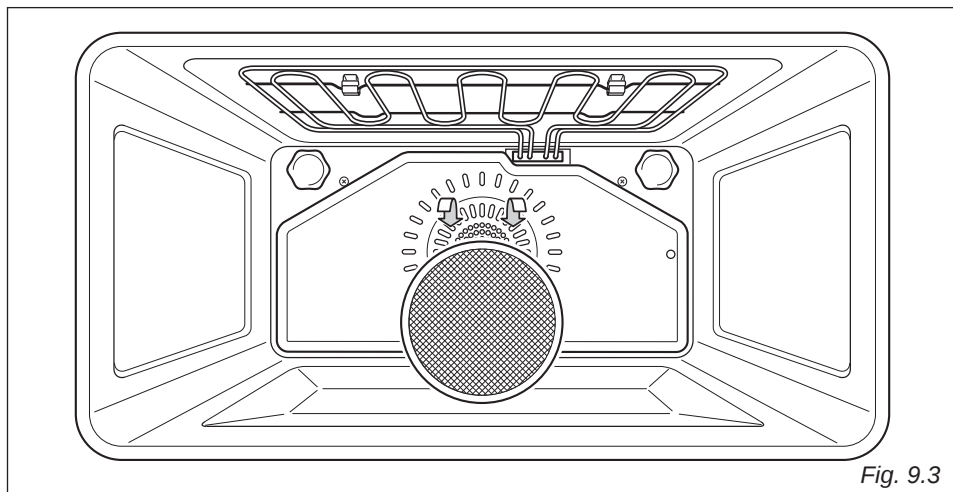


Fig. 9.3

GRELHADOR BASCULANTE (apenas em alguns modelos)

- O grelhador está fixado à parede traseira do forno através de um sistema de dobradiças que permite que seja baixado para permitir um acesso adequado durante a limpeza da parte de cima do forno (fig. 9.4).
- Para baixar o elemento do grelhador: utilize uma chave de parafusos de cabeça plana ou uma moeda pequena para desapertar os parafusos de fixação do elemento (fig. 9.5).
- Quando tiver terminado de limpar o teto do forno, levante o elemento do grelhador e volte a aparafusar os parafusos de fixação do elemento nas cavilhas. Certifique-se de que os parafusos de fixação estão bem apertados e que o elemento está bem fixo.
- O próprio elemento do grelhador é de limpeza automática.

Fig. 9.4

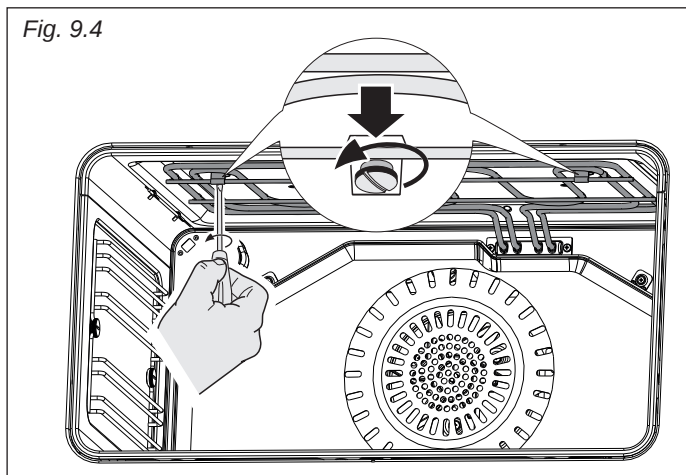
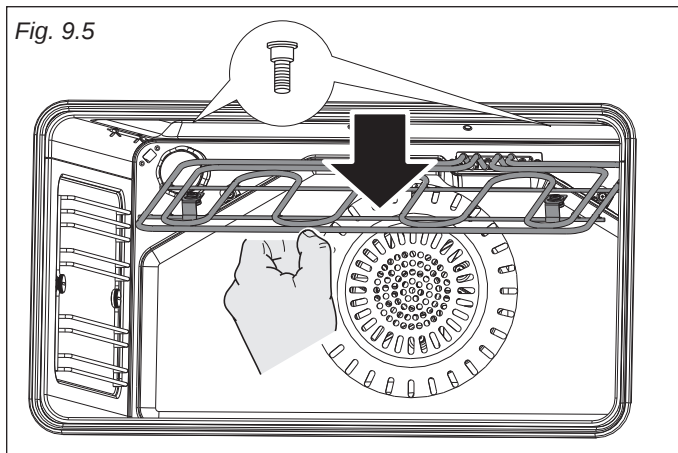


Fig. 9.5



SUBSTITUIÇÃO DAS LÂMPADAS DO FORNO

ATENÇÃO: Antes de realizar qualquer trabalho na parte elétrica do aparelho, é imperativo cortar a ligação à rede elétrica.

- Deixe arrefecer o interior do forno e os elementos de aquecimento;
- Desligar a alimentação elétrica;
- Retirar a tampa de proteção “A” (fig. 9.6);
- Substituir a lâmpada de halogénio “B” por uma resistente a altas temperaturas que tenha as seguintes características: 220-240 V, 50-60 Hz e com a mesma potência da lâmpada a ser substituída (ler a potência em watts marcada na lâmpada).

NOTA IMPORTANTE: não substituir a lâmpada com as mãos desprotegidas; uma contaminação poderá reduzir a sua vida útil. Usar sempre um pano limpo ou luvas.

- Reponha a proteção “A”.

NOTA: A substituição das lâmpadas não está coberta pela garantia.

A lâmpada montada neste aparelho serve para iluminar o interior do forno e, portanto, ajudar o utilizador a controlar melhor os alimentos durante a cozedura. Esta lâmpada não é adequada para outras utilizações (por exemplo, para iluminar ambientes). Este produto contém uma fonte de luz com classe de eficiência energética G.

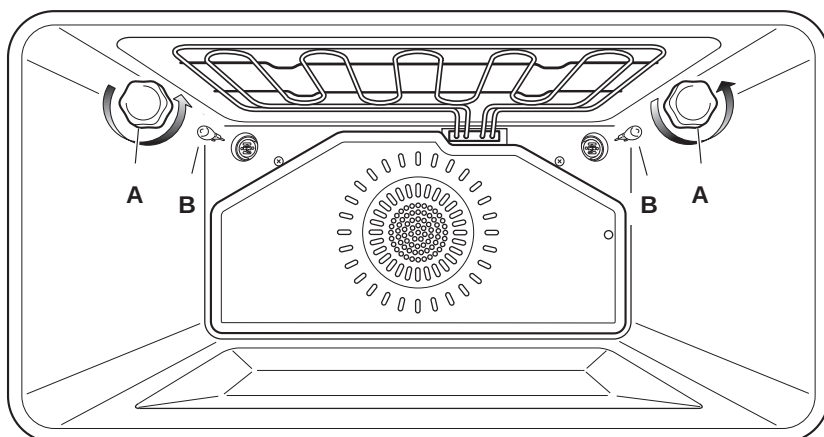
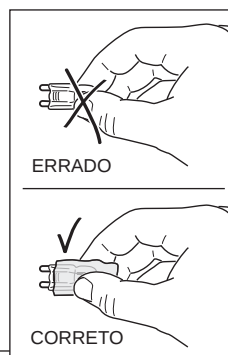


Fig. 9.6

CALHAS DESLIZANTES TELESCÓPICAS (apenas em alguns modelos)

As calhas deslizantes tornam segura e fácil a inserção e remoção das grelhas do forno. Ficam bloqueadas se forem puxadas para a posição máxima.

Importante! As calhas deslizantes devem ser encaixadas nos suportes laterais do forno, tendo o cuidado de:

- Fixar as calhas nas guias superiores dos suportes laterais. Não podem ser engatadas nas guias inferiores.
- As calhas devem deslizar na direção da porta do forno.
- Cada par de calhas deve ser montado em ambos os lados do forno; uma calha no suporte da direita e outra no suporte da esquerda.
- As calhas devem estar ao mesmo nível de ambos os lados.

Para fixar as calhas deslizantes nos suportes laterais:

- Aparafuse os suportes laterais na parede do forno (interpondo os painéis catalíticos, se fornecidos) (fig. 9.2b).
- Posicionar os dois cliques de fixação no rebordo superior das estruturas laterais e pressionar (fig. 9.7). Ouvir-se-á um clique de encaixe dos cliques no rebordo.

NOTA IMPORTANTE: Ao cozinhar com o espeto rotativo, não colocar o tabuleiro com o espeto rotativo nas calhas telescópicas.

Para desmontar as calhas deslizantes:

- Retirar as estruturas laterais (e os revestimentos catalíticos, se fornecidos) desapertando os parafusos que as fixam (fig. 9.2b).
- Rodar os suportes laterais de modo a que as calhas fiquem viradas para baixo.
- Localizar os cliques de encaixe das calhas deslizantes; são as aletas que estão encaixadas nas guias dos suportes laterais (seta 1 na fig. 9.8).
- Puxar os cliques para libertar a guia dos suportes laterais (seta 2 na fig. 9.8).

Limpeza das calhas deslizantes:

- Limpe as calhas deslizantes telescópicas com um pano limpo e húmido e um líquido de limpeza neutro.
- Não lavar na máquina de lavar louça. Mergulhá-las numa solução de água e sabão ou usar produtos de limpeza específicos para o forno.

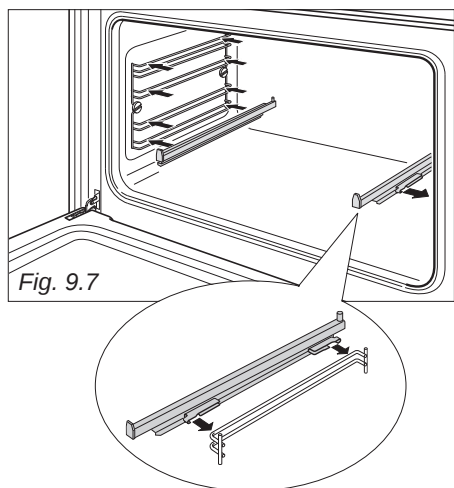


Fig. 9.7

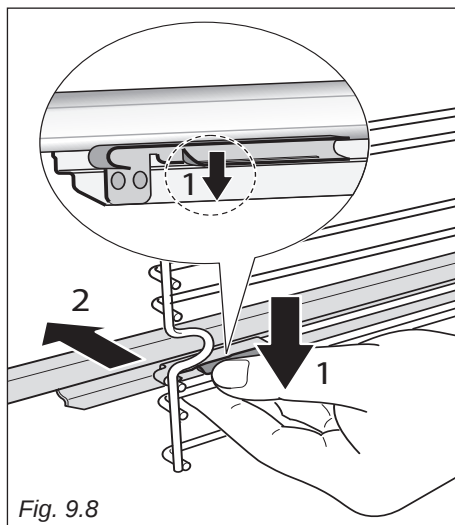
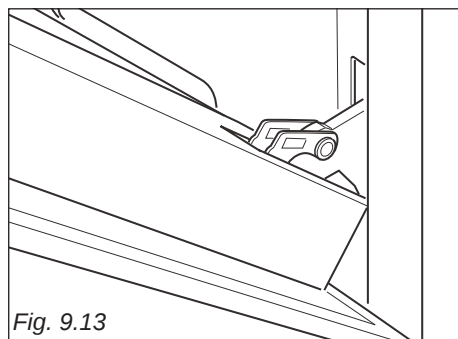
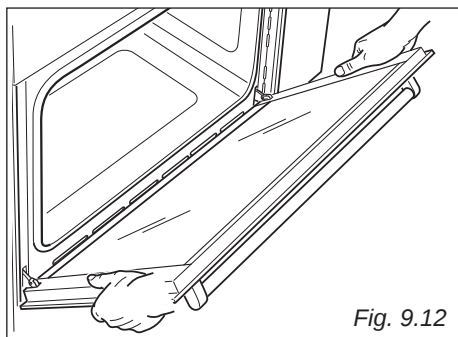
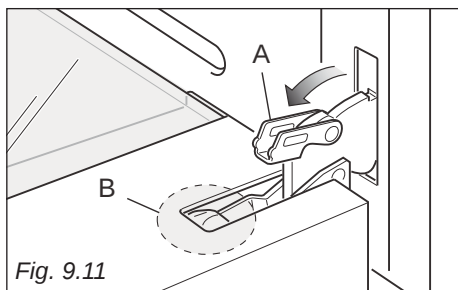
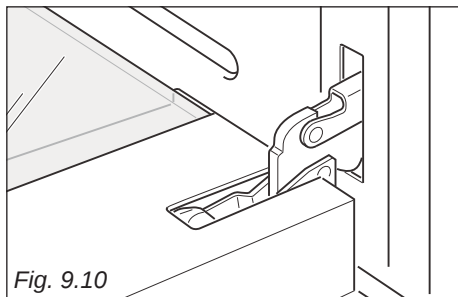


Fig. 9.8



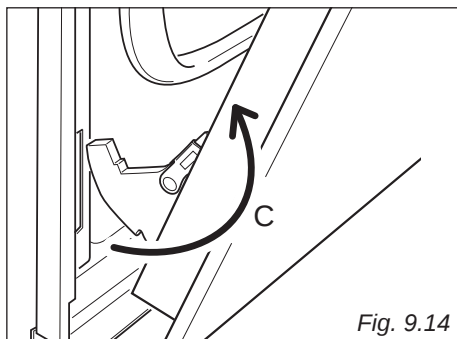
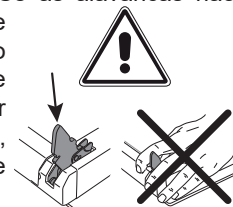
DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

A porta do forno pode ser facilmente desmontada da seguinte forma:

- Abrir completamente a porta do forno (fig. 9.10).
- Puxar completamente as alavancas "A" das dobradiças direita e esquerda para as abrir (fig. 9.11).
- Segurar a porta como mostrado na fig. 9.12.
- Encostar a porta suavemente até as alavancas "A" das dobradiças direita e esquerda encaixarem na parte "B" da porta (figs. 9.11, 9.13).
- Tirar os ganchos das dobradiças (direita e esquerda) dos respectivos alojamentos (seta - fig. 9.14).
- Colocar a porta em cima de uma superfície macia.

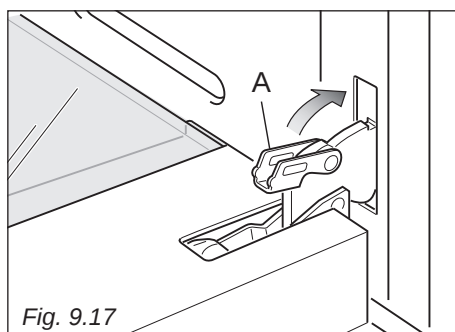
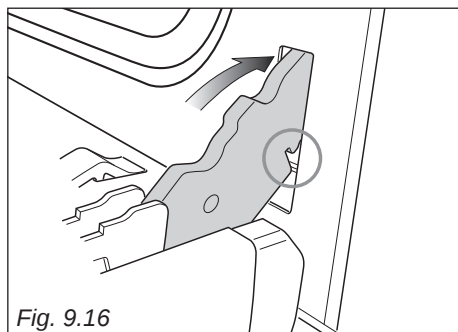
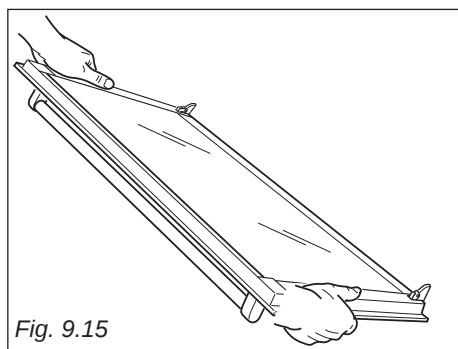
Importante!

Manter sempre uma distância de segurança das alavancas das dobradiças e prestar especial atenção onde se colocam as mãos. Se as alavancas não forem devidamente travadas poderão sair da posição de bloqueio e fechar inesperadamente, havendo risco de ferimentos.



REMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

1. Segurar firmemente a porta (fig. 9.15).
2. Colocar os ganchos das dobradiças nas respectivas ranhuras; certificar-se de que o entalhe fica encaixado na ranhura (fig. 9.16).
3. Abrir completamente a porta do forno.
4. Fechar as alavancas "A" das dobradiças direita e esquerda (fig. 9.17).
5. Fechar a porta do forno devagar e verificar se esta abre e fecha perfeitamente.



Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

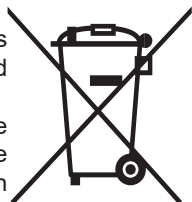
- This appliance has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2014/35/EU;
 - Safety requirements of the "EMC" Directive 2014/30/EU;
 - Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
 - Requirements of EU Directive 2011/65/EU.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures.
Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms.
The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly.
In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The

manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.

- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - The door is hot, use the handle.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the oven cannot become entrapped in the oven door.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **FIRST USE OF THE OVEN** - it is advised to follow these instructions:
 - Furnish the interior of the oven as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
 - Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
 - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not line the oven walls or floor with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the oven.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.

- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- **SAFE FOOD HANDLING:** Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- **WARNING:** Take care NOT to lift the appliance by the door handle.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The oven accessories (e.g. oven wire rack) must be fitted correctly as indicated at page 83.
- **IMPORTANT NOTE:** The oven shelves (for some products one shelf only is provided) have not been designed to place the food directly on the shelf itself. When cooking, always place the food in special containers or use specific materials suitable for the food contact.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN 60350-1 (electric ovens).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

OVEN

- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

ADVICE
for the
INSTALLER

1 INSTALLATION

IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed only by an authorised person according to the current local regulations and in observation of the manufacturer's instructions.
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminum parts. This film must be removed before using the appliances.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or installing this appliance.**
- **The appliance must be housed in heat resistant units.**
- **The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 70 °C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150 °C to avoid delamination.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (e.g. curtains).**

WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category.

However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

IMPORTANT

- The oven can be fitted in standard units, width 90 cm and depth 60 cm.
- Installation requires a compartment as illustrated in figures 1.1a and 1.1b.
On the lower side, the oven must lay on supports standing the oven weight.
- Remember the housing should not be free standing but be secured to the wall and/or adjacent fittings.
- **Do not seal the oven into the cabinetry with silicone or glue; this makes future servicing difficult. The manufacturer will not cover the costs of removing the oven, or of damage caused by this removal.**
- **Caution! Do not lift this oven by the door handle.**

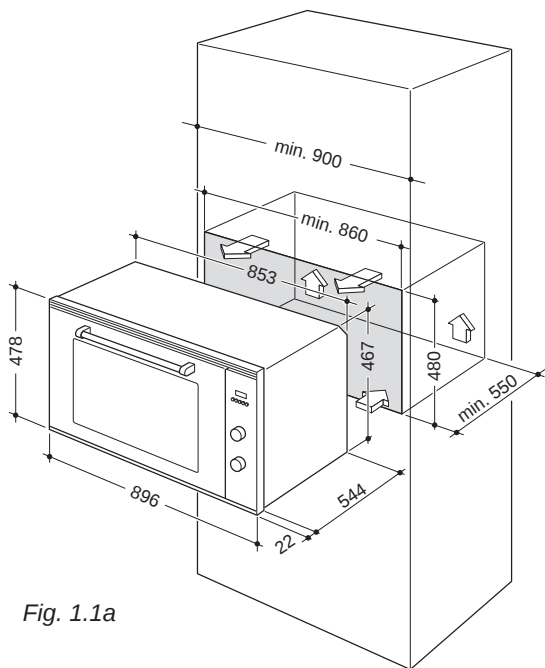


Fig. 1.1a

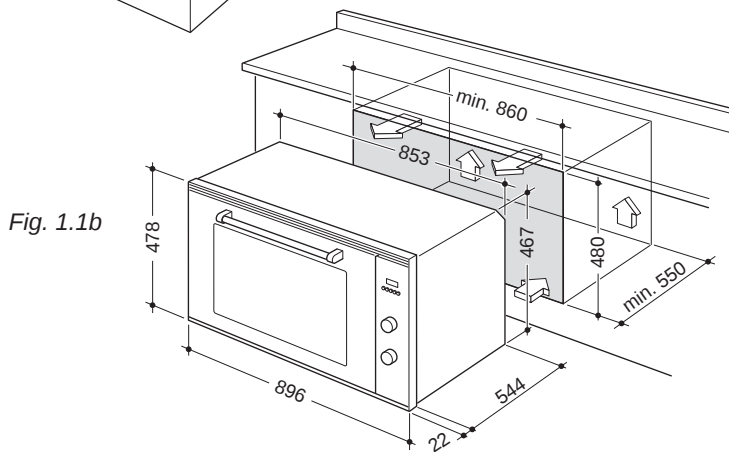


Fig. 1.1b

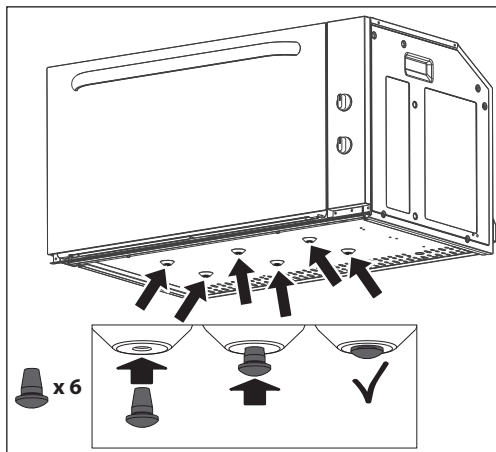
WARNING, VERY IMPORTANT:

The oven is supplied with no.6 rubber spacers fixed at the bottom.

DO NOT install the oven without these spacers correctly in place.

If one or more rubber spacers are missing, please use the ones contained in the separate kit supplied with this appliance and fix them to the bottom of the oven as indicated in the figure 1.2a on the next page.

Should you require assistance please contact our Customer Service Centre.



Fixing the rubber spacers to the base of the oven (if they are missing) by using the ones contained in the separate kit supplied with this appliance.

Fig. 1.2a

FIXING THE OVEN

Introduce the oven into the furniture opening and fix it with 4 screws (not supplied) as figure 1.2b. It is essential that the oven rests on a surface which will support its weight, as the screw fixing is only complementary.

Adjust the hinges of furniture doors adjacent to the oven to allow a 4-5 mm gap between the furniture door and the oven frame.

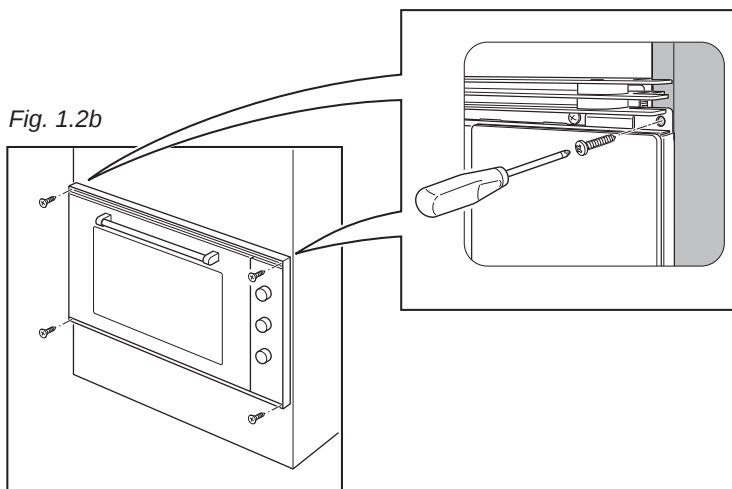


Fig. 1.2b

IMPORTANT:

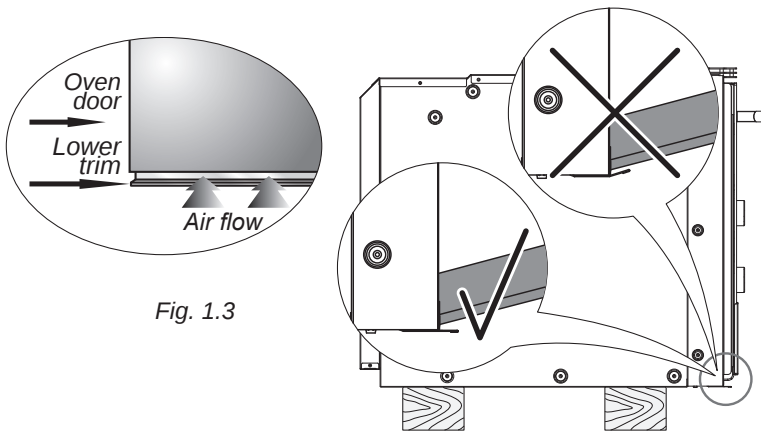
Please take extra care not to damage the lower trim of the oven.

Ensure the oven sits on wooden blocks or similar supports when it is removed from the carton as shown in above diagram. This will prevent any damage to the lower trim.

Should the lower trim become damaged, straighten the trim and ensure the oven door opens fully without obstruction from the lower trim.

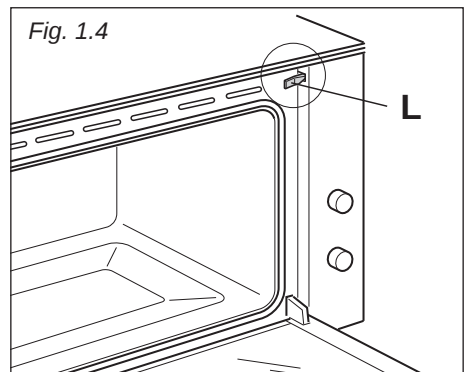
After installation check the lower trim is still undamaged.

No responsibility for lower trim damage will be accepted if these instructions have not been followed.



IMPORTANT: (SOME MODELS ONLY)

When handling the oven, take care not to damage the door sensor lever "L" (near the top right corner of the oven seal).



2 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- If the appliance is supplied without a power supply plug and if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50 °C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.

He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

The connection of the appliance to earth is mandatory.

The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

CONNECTION OF THE POWER SUPPLY CABLE

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

- Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A" (fig. 2.1).
- Unscrew the screw "D" and open completely the cable clamp "E" (fig. 2.2).
- Connect the phase, neutral and earth wires to terminal board "G" according to the diagram in fig. 2.3.
- Strain the feeder cable and block it with cable clamp "E" (by screwing screw "D").
- Close the terminal block cover (check the two hooks "A" are correctly hooked).

IMPORTANT: To connect the power supply cable **DO NOT** unscrew the screws fixing the cover plate behind the terminal block.

The operations must be executed by a qualified technician.

FEEDER CABLE SECTION

Type "H05RR-F"

220-240 V 50-60 Hz 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.

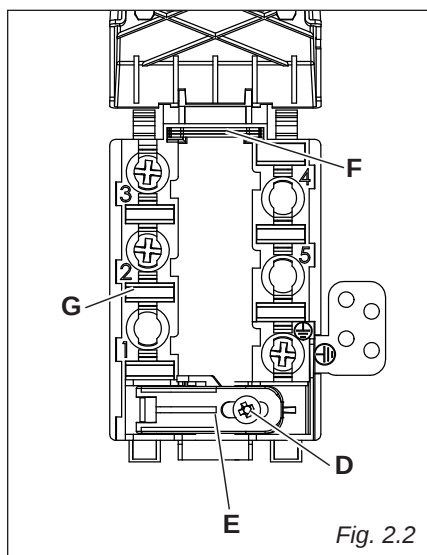
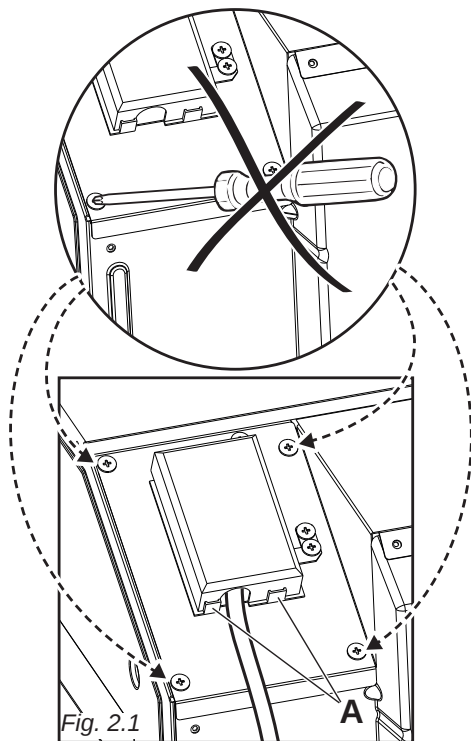


Fig. 2.2

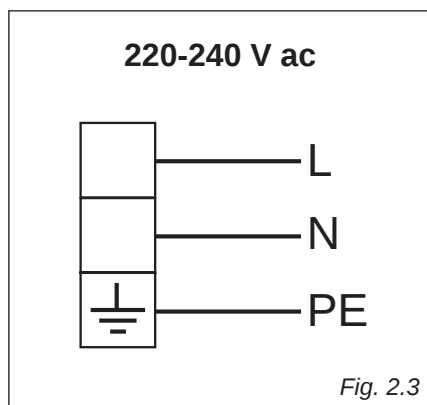


Fig. 2.3

ADVICE
for the
USERS

USING THE PRESS-AND-TURN CONTROL KNOBS (SOME MODELS ONLY)

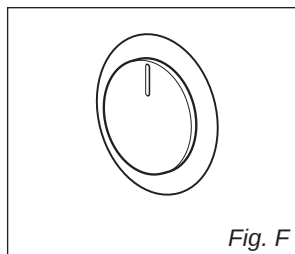
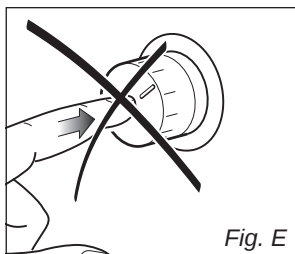
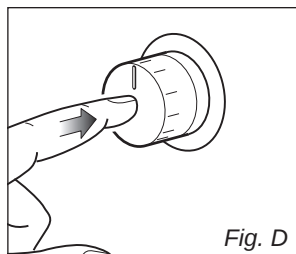
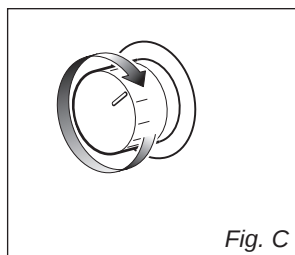
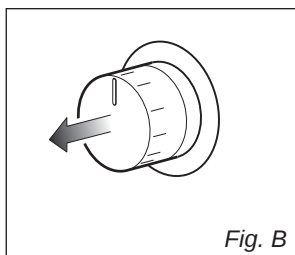
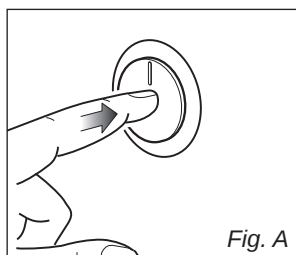
The control knobs are flush-mounted in the control panel.

Use them as follows:

- Press lightly on the knob (figure A);
- The knob will extend outwards as illustrated in figure B.
- Turn the knob to the required position (figure C).
- When you have finished cooking, turn the knob back to the "0", "O" or "□" (off) position and press it (figure D) so that it stays flush with the control panel again (figure F).

IMPORTANT:

Never press down the knob when it is not in the "0", "O" or "□" (off) position (figure 1.8E).



1 CONTROL PANEL

Fig. 1.1

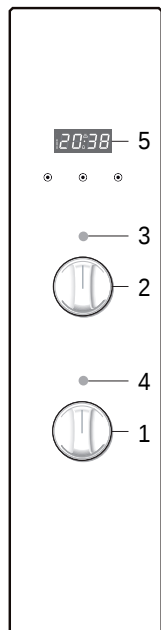


Fig. 1.2

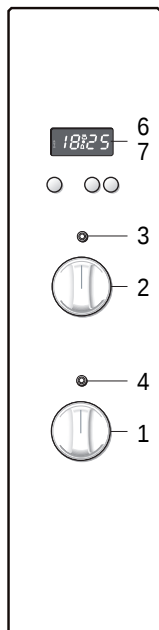


Fig. 1.3

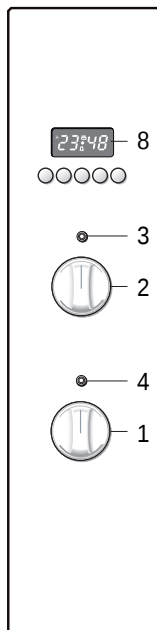
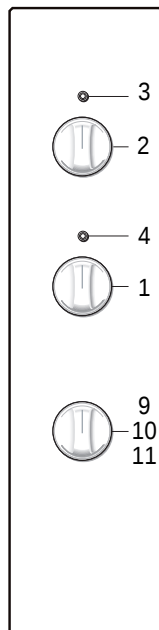


Fig. 1.4



CONTROLS DESCRIPTION

1. Oven thermostat knob
2. Function selector knob
3. Power on indicator lamp
4. Oven temperature indicator lamp
5. Clock and timer with "Touch-Control" keys
6. Electronic clock
7. Electronic clock/end cooking timer
8. Electronic programmer
9. 60' alarm
10. 120' alarm
11. Timer (120' cut-off)

NOTES: The knob and symbols may vary.

The symbols may be printed on the knob itself or on the control panel.

Please note:

Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained.

The cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature.

Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after the appliance oven has been switched off.

The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

2 HOW TO USE THE OVEN

Attention: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 8 different programs to satisfy every cooking need.

The 8 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- Bottom element;
- Top element;
- Grill element;
- Circular element.

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 60 minutes in the position  and for another 15 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 250) in the positions  and  , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:

The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Do not line the oven walls or floor with aluminum foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTIFUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection

A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle.

Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.

It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation

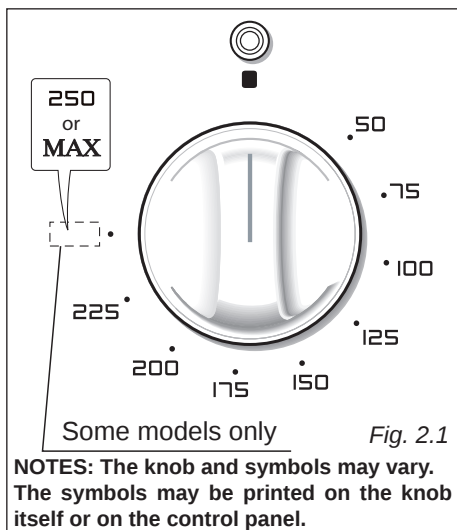
The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation

The food is defrosted by using the fan only function without heat.



THERMOSTAT CONTROL KNOB
(fig. 2.1)

To turn on the heating elements of the oven, set function selector knob to the required position and the thermostat knob to the desired temperature.

To set the temperature, turn the thermostat control knob indicator mark to the required temperature.

The elements will turn on or off automatically which is determined by the thermostat.

The operation of the heating elements is signaled by a light placed above the knob.

FUNCTION SELECTOR CONTROL KNOB (fig. 2.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

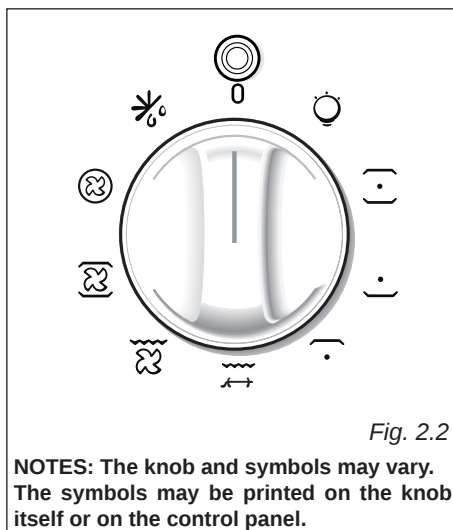


By turning the knob onto this setting we light the oven cavity.

The oven remains alight while any of the functions is on.



The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be



NOTES: The knob and symbols may vary.
The symbols may be printed on the knob
itself or on the control panel.

regulated between 50 °C and the maximum position with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i.e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



Only the lower element is switched on.
Heat is distributed by natural convection.

The temperature must be regulated between 50 °C and **200 °C maximum** with the thermostat knob.

Recommended for:

This mode is particularly suitable to complete cooking of dishes that require higher temperature at the bottom.



Only the upper element is switched on.
Heat is distributed by natural convection.

The thermostat can be set between 50 °C and the maximum position with the thermostat knob.

Recommended for:

This mode is particularly suitable to complete cooking of dishes that require higher temperature at the top.



GRILLING

The infrared grill element at the top of the oven and the rotisserie come on.

The heat is dispersed by radiation.

Use with the oven door closed and the temperature must be regulated **between 50 °C and 225 °C maximum** with the thermostat knob.

For cooking hints, see the chapter "USE OF THE GRILL".

For cooking with the rotisserie, see the chapter "USING THE ROTISSERIE".

Always grill with the oven door closed.

Recommended for:

Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting, cooking with the rotisserie, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.

Use with the oven door closed and the temperature must be regulated **between 50 °C and 225 °C maximum** with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

For correct use see chapter "GRILLING AND AU GRATIN".

Always grill with the oven door closed.

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i.e. veal steak, steak, hamburger, etc.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 50 °C and the maximum position with the thermostat knob.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for i.e.: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.



FAN FORCED

The circular element and the fan are on.

The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50 °C and the maximum position with the thermostat knob.

It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i.e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is switched on.

To be used with the thermostat knob in the "●" (off) position because the other positions have no effect.

The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.

3 COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- Set the switch to position ;
- Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.
- Fill the dripping pan with hot water.
- Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position  or  gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods.

Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.

This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20 - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150 °C.

Bread becomes fragrant again if wet

with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Set the switch to position .

Set the thermostat to position 225 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete. Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: The oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

The external parts of the oven become hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Cakes	180°C
Doughnuts	180°C
Cheese soufflé	200°C
Potatoes soufflé	200°C
Roast veal	200°C
Spinach crepes	200°C
Potatoes in milk	200°C
Chicken breasts in tomato	200°C
Sole fish filet	200°C
Whiting	200°C
Cream puffs	200°C
Plum pie	200°C
Meat balls	200°C
Veal meatloaf	200°C
Grilled chicken - roast chicken	220°C
Baked lasagna	220°C
Roast beef	220°C
Oven cooked pasta	220°C
Lemon cake	220°C
Rice creole	225°C
Baked onions	225°C
Stuffed potatoes	225°C
Grilled veal joint	225°C
Marmalade pie	225°C
Pound cake	225°C
Turkish shishkebab	250°C
Pizza with anchovies	250°C

**The oven accessories can withstand loads up to 6 kg.
It is recommended to distribute the loads evenly.**

ROTISSERIE

(MODELS WITH ROTISSERIE ONLY)

This device is made up of:

- an electrical motor mounted on the side of the oven;
- stainless steel spit with a removable stay-cool handle and two adjustable sets of prongs;
- spit support to be inserted in the central guide of the oven.

The rotisserie motor is operated by a switch knob (fig. 2.2 -  position).

USING THE ROTISSERIE

- Insert the tray "L" into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support "T" into the intermediate rack holders (fig. 3.1).
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks (fig. 3.2).
- **Important!**
Take care, the forks are sharp!
- Remove the grip "H" by turning it to the left (fig. 3.2).
- Insert completely the rotisserie support; the shaft "S" must be inserted (through the hole cover) in the spit motor collar "G" (fig. 3.3).

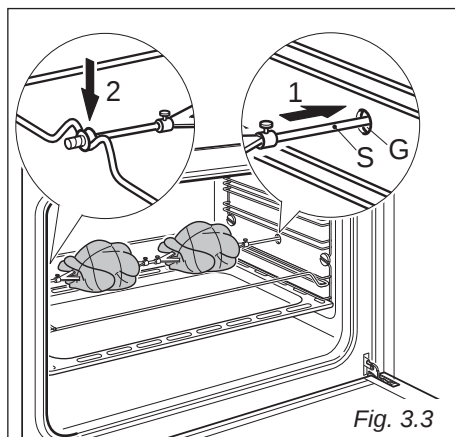
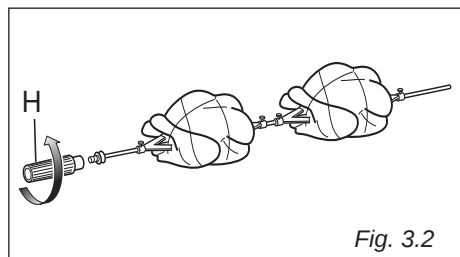
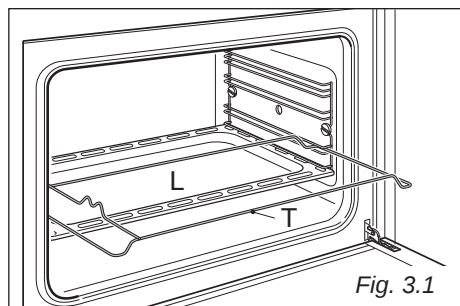
The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counterclockwise.

Grilling with the oven door closed.

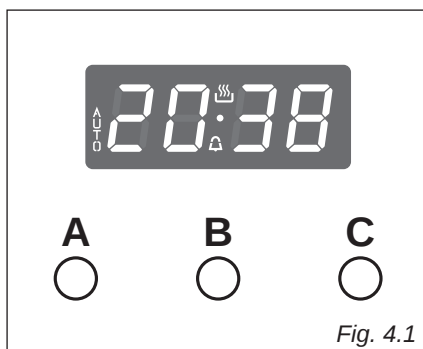
Attention: The oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.



Keys:		
A and C	⊕ and ⊖ or ⬆ and ⬇ or other equivalent symbols	Touched simultaneously (for more than 2 seconds): • setting the clock; • setting the timer volume (by touching once, along with the "B" key); • to cancel automatic cooking at any time.
B	MODE or other equivalent wording / symbol	Function selection (touched for more than 2 seconds): • setting the clock (only after first connection or after a power failure); • timer; • automatic cooking "dur" (duration) - how long the food will take to cook (by touching the "B" key again); • automatic cooking "End" - the time you would like the oven turns off (by touching the "B" key two more times).
A	⊖ or ⬇ or other equivalent symbols	Decreases the number shown on the display
C	⊕ or ⬆ or other equivalent symbols	Increases the number shown on the display



Illuminated symbols:		
AUTO	flashing	Automatic cooking completed, oven in automatic position but not set
AUTO	steady illumination	Oven set for automatic cooking, cooking still not taking place
	flashing	Timer being set
	steady illumination	Timer in operation
	steady illumination	Oven set for manual cooking
 and AUTO	AUTO flashing	Automatic cooking being set
 and AUTO	steady illumination	Oven set for automatic cooking, cooking taking place

“TOUCH-CONTROL” KEYS

The “touch-control” keys shall be operated by the fingers (just by touching the key). When using touch controls it is best to use the ball of your finger rather than the tip.

The keys are automatically deactivated:

- 8 seconds after the last selection; the deactivation is indicated by an acoustic signal (“beep”).

To reactivate just touch the “B” key or the “A” and “C” keys (simultaneously) for more than 2 seconds.

SETTING THE CLOCK

When first connected, or after a power failure, the digits and “AUTO” will show on the display.

Important: The oven does not operate, in manual cooking, without first having set the clock.

To set the clock, touch the “B” key, for more than 2 seconds, and then the “A” or “C” keys. To set the clock, with the appliance already connected, touch the “A” and “C” keys simultaneously (for more than 2 seconds), then “A” or “C” keys.

Important:

- changing the time will delete any automatic program;
- after setting the clock, the oven starts to operate in the selected function (manual cooking). The “” symbol is steady illuminated.

USING THE TIMER

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use.

The timer does not turn the oven off.

The timer can be set for up to 23 hours and 59 minutes.

- To set the timer, touch the “B” key for more than 2 seconds (the “” symbol flashes), than the “C” or “A” keys.
- After about 8 seconds an acoustic signal (“beep”) will sound confirming the regulation (“” symbol steady illuminated).
- To check the remaining time touch the “B” key for more than 2 seconds. If the remaining time is more than a minute the display will show hours and minutes; if less than a minute the display will show seconds.
- When the time is up, the timer will beep. Touch the “B” key, for more than 2 seconds, to turn it off; or press the “A” or “C” key to stop the beep and then the “B” key, for more than 2 seconds, to deactivate the “” symbol flashing on the display.
- Turn off the oven manually (function and thermostat knobs in the off position) if the manual cooking has been completed.

SETTING THE TIMER VOLUME

You can select from three volume levels.

- Touch the “**A**” and “**C**” keys simultaneously for more than 2 seconds.
- Touch the “**B**” key; you can read on the display the current timer volume (“**ton1**”, “**ton2**” or “**ton3**”).
- Touch the “**A**” key to listen or change the timer volume.
- Timer volume activated: the last displayed.
- After about 8 seconds an acoustic signal (“**beep**”) will sound confirming the volume setting; then the time of day will be displayed.

AUTOMATIC COOKING

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off.

1. Check the clock shows the correct time.
2. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
3. Decide how long the food will take to cook, allowing time for preheating if necessary.
4. Touch the “**B**” key for more than 2 seconds and then touch again; “**dur**” will show (duration). Using the “**C**” and “**A**” keys, set the cooking time.
5. Decide the time you would like the oven to turn off; touch the “**B**” key for more than 2 seconds and then touch it two times again; “**End**” will show. Using the “**C**” and “**A**” keys, set the stop time.

Note: while “**dur**” is displayed you can change to “**End**” just by touching one time the “**B**” key (within 8 seconds from the last selection).

If there is time to wait before cooking starts, the current time of day and “**AUTO**” will show in the clock display. The oven will switch off but is now set for automatic cooking.

If you are already at home to turn the oven on and only want the oven to turn off automatically, start cooking as normal, then follow step 4 or step 5 to set a time to stop the oven.

When automatic cooking starts, “” will be displayed and the oven will turn on.

- To see the remaining cook time, follow step 4 up to display “**dur**” (duration).
- To see the set stop time, follow step 5 up to display “**End**”.
- To cancel automatic cooking at any time, touch the “**A**” and “**C**” keys simultaneously (for more than 2 seconds) and turn the temperature and function knobs to the off position.

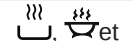
When the stop time is reached, the oven will turn off, the timer will beep and “**AUTO**” will flash:

- Touch any key to stop the beeping.
- Touch the “**B**” key, for more than 2 seconds, to return the oven to the manual mode (“” symbol steady illuminated on the display).
- Turn the temperature and function knobs to the off position.

Attention: After a power failure any automatic program is deleted. Turn off the oven manually.

The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 minutes)
- Program for automatic oven cooking
- Program for semi-automatic oven cooking

Description of the buttons:		
A	 or other equivalent symbols	Timer
B	 or other equivalent symbols	Cooking time
C	 or other equivalent symbols	End of cooking time
	 or other equivalent symbols	Simultaneously: Switching to manual and program reset.
D	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
E	 or other equivalent symbols	To increase the numbers on the digital display

Caution: If the electricity supply is cut off (the display numbers will flash), the clock will reset and all the programs entered will be cancelled.

Description of the illuminated symbols:	
A	flashing - Programmer in automatic position but not programmed
A	illuminated - Programmer in automatic position with program inserted.
	Automatic cooking taking place
	Timer in operation
	and A - flashing - Program error. (The time of day lies between the calculated cooking start and end time).
Note: Select a function by the respective button and, in 5 seconds, set the required time with the "D" / "E" buttons ("one-hand" operation). After a power cut the display resets to zero and cancels the set programs.	

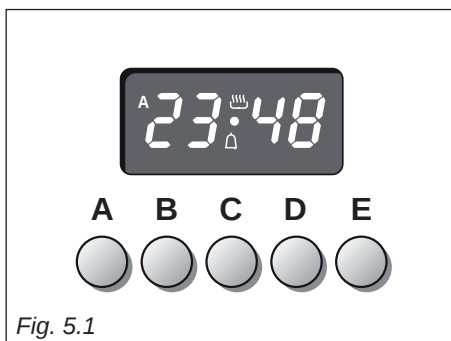


Fig. 5.1

SETTING TIME OF DAY (fig. 5.2)

The programmer is provided with an electronic clock with luminous figures showing the hour and minutes.

The first time the oven is connected up to the electricity supply and after a power cut, three zeroes will flash on the programmer display.

To adjust the time, the two buttons "B" "C" must be pressed simultaneously and then the button "D" or "E" until the correct time is set.

Setting speed automatically increases if you keep the setting buttons pressed.

MANUAL OPERATION

To use the oven manually, i.e. without the programmer, you must cancel the flashing **A** by pressing the two buttons "B" "C" simultaneously (the letter **A** will go out and the symbol  will come on).

CANCELLING A PROGRAMME

If the letter **A** is not flashing (which means that a cooking program has already been set) by pressing the two buttons "B" "C" simultaneously you will cancel the program and switch to manual.

If the oven is on, you must switch it off manually.

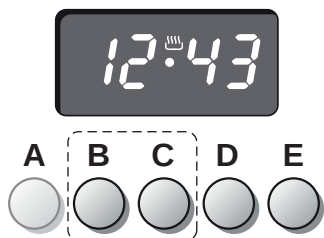


Fig. 5.2

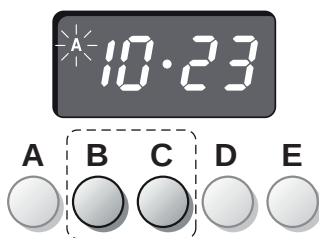


Fig. 5.3

MINUTE MINDER

The minute counter function consists simply of an acoustic signal which can be set for a maximum of 23 hours 59 minutes.

If the letter **A** is flashing, press the two buttons "**B**" "**C**" simultaneously.

To set the time, press button "**A**" and then button "**D**" or "**E**" until the required time appears on the display (fig. 5.4).

The symbol  will come on.

Countdown will begin immediately and can be seen on the display at any time by simply pressing button "**A**".

When the time expires, the symbol  will go out and an intermittent acoustic signal will come on which can be switched off by pressing any of the buttons.

AUDIBLE SIGNAL

The audible signal sounds at the end of a minute minder cycle or of a cooking programme for a period of 7 minute.

The signal can be cancelled by pressing any function button.

Pressing the "**D**" button without having previously selected a function the frequency of the signal change. You can choose from three variations.

The selected signal is audible as long as the button "**D**" is pressed.

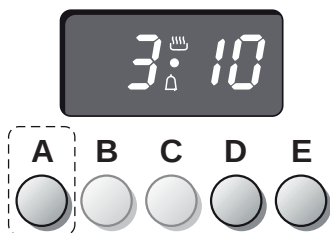


Fig. 5.4

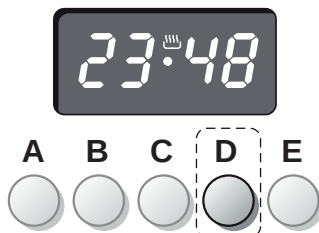


Fig. 5.5

SEMI - AUTOMATIC COOKING

This automatically switches the oven off after the required cooking time. There are two methods of semi-automatic cooking:

1° METHOD: Programming the cooking time (fig. 5.6)

- Set the cooking time by pressing button "B" and then button "E" to move forward or "D" to move back if you have gone beyond the required time.

The letter **A** and the symbol  will appear.

2° METHOD: Programming the end of cooking time (fig. 5.7)

- Set the end of cooking time by pressing button "C" and then button "E" to move forward or "D" to move back if you have gone beyond the required time.

The letter **A** and the symbol  will appear.

Having programmed according to one of the above methods, set the temperature and function via the function selector and thermostat knob (see specific chapters).

The oven will come on immediately and when the set time or programmed end of cooking time expires, it will automatically switch off.

During cooking the letter **A** and the symbol  remains on; press button "B" to display the remaining time until end of cooking or press button "B" to display the end of cooking time.

The cooking program can be cancelled at any time by pressing the two buttons "B" "C" simultaneously.

At the end of cooking, turn the oven knob to the off position the  symbol will go out. The letter **A** will flash and the acoustic signal will come on - this can be switched off by pressing any of the buttons.

Reset the function selector and thermostat knob and set the programmer to manual by pressing the two buttons "B" "C" simultaneously.

Important: Also if oven is turned off automatically by the programmer, remember to turn to the off position the function selector and the thermostat knob. If not, when pressing two buttons "B" "C" simultaneously for manual use, the oven will start to operate.

Remember to press the two buttons "B" "C" simultaneously to be able to use the oven in manual setting.

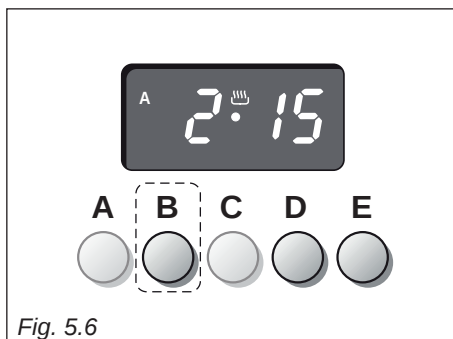


Fig. 5.6

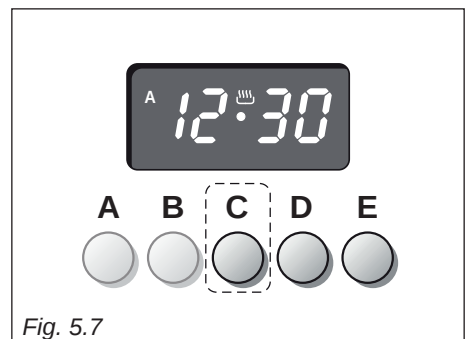


Fig. 5.7

AUTOMATIC COOKING

To cook in the oven in automatic mode follow the instructions below:

1. Set the cooking time
2. Set the end of cooking time
3. Set the cooking temperature and function

These operations are carried out as follows:

1. Set the cooking time by pressing button "B" and then "E" to move forward or "D" to move back if you have gone beyond the required time (fig. 5.8).

The letter **A** and the symbol  appear.

2. Press button "C" ; the cooking time already added to the clock time appear.

Set the end of cooking time by pressing button "E" if you go beyond the required time, you can go back by pressing button "D".

The symbol  go out and the letter **A** remains on (fig. 5.9).

If during the setting the letter **A** begins to flash on the display and the acoustic signal comes on, this indicates a programming error, i.e. the cooking cycle has been superimposed on the clock time. In this case alter the end of cooking time or the cooking time as above.

3. Set the cooking temperature and function via the function selector and thermostat knob (see specific chapters).

The oven is now programmed and everything will work automatically; the oven will come on as required and finish cooking at the programmed time.

At the start of the cooking the symbol  appear.

During cooking the letter **A** and the symbol  remains on; press button "B" to display the remaining time until end of cooking or press button "B" to display the end of cooking time.

The cooking program can be cancelled at any time by pressing the two buttons "B" "C" simultaneously.

At the end of cooking, the oven switch off, the symbol  go out, the letter **A** flash and the acoustic signal come on - this can be switched off by pressing any of the buttons.

Reset the function selector and thermostat knob and set the programmer to manual by pressing the two buttons "B" "C" simultaneously.

Important: Also if oven is turned off automatically by the programmer, remember to turn to the off position the function selector and the thermostat knob. If not, when pressing two buttons "B" "C" simultaneously for manual use, the oven will start to operate.

Remember to press the two buttons "B" "C" simultaneously to be able to use the oven in manual setting.

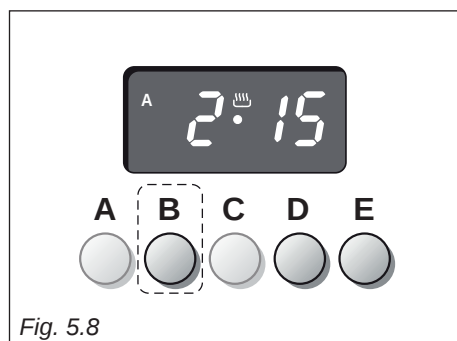


Fig. 5.8

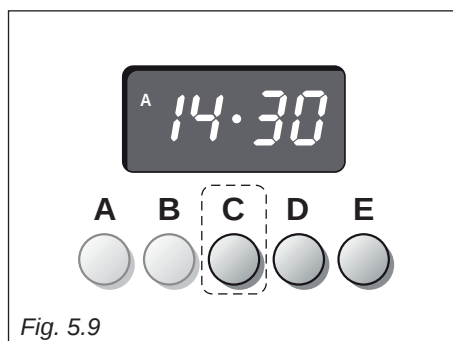


Fig. 5.9

6

ELECTRONIC CLOCK/END COOKING TIMER

MODELS WITH ELECTRONIC CLOCK/END COOKING TIMER (fig. 6.1)

The electronic clock/end cooking timer is a device which groups the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display;
- timing of oven cooking with automatic switch-off (max 99 minutes).

Description of the buttons:		
A	 or other equivalent symbols	Timer
B	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
C	 or other equivalent symbols	To increase the numbers on the digital display

ELECTRONIC CLOCK

Upon immediate connection of the cooker or after a mains failure, three zeros will flash on the display.

To set the clock it is necessary to push the "A" button and then, within 7 seconds, the "B" or "C" button until you have set the correct time.

The clock will show zero after a mains failure.

Attention: When the display shows three zeros the oven cannot be switched on.

The oven can be switched on when the symbol  is shown in the display.

SETTING THE FREQUENCY OF THE ALARM SOUND

The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the "B" button.

COOKING WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF

The aim of this function is to automatically stop the cooking after a preprogrammed time, for a maximum period of 99 minutes.

To set the cooking time, push the "B" or "C" button until you obtain the desired time in the display. The symbol **AUTO** (or **A**) will be shown

in the display. Then set the oven selector and thermostat knobs according to the cooking function and temperature required.

The oven will immediately start to operate and will work for the preprogrammed time. The display shows the count down.

Clock time can be displayed by pressing the "A" button. Once the time has elapsed, the oven will switch off automatically, the symbol **AUTO** (or **A**) will go off and an intermittent buzzer, lasting 7 minutes, will start; this can be stopped by pressing the "C" button.

Important: Before the buzzer is stopped switch off the oven manually.

To cancel the cooking program at any time press the "B" and "C" buttons together and release the "C" button first.

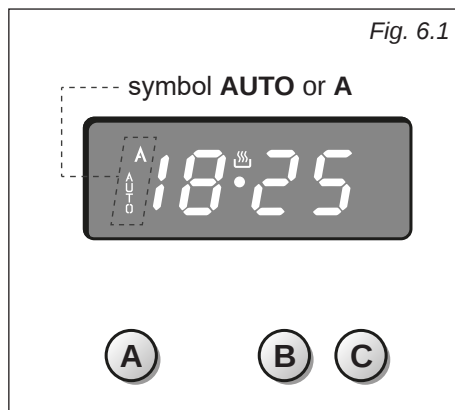
ELECTRONIC ALARM

The electronic clock can be used as an alarm only for a maximum period of 99 minutes.

To set the alarm, push the "B" or "C" button until you obtain the desired time in the display. Once the time has elapsed, an intermittent buzzer, lasting 7 minutes, will start; this can be stopped by pressing the "C" button.

Attention: If the oven is switched on when the buzzer starts, it will be automatically switched off. For it to operate furtherly you have to stop the buzzer by pressing the "C" button.

Then remember to switch the oven off manually.



MODELS WITH ELECTRONIC CLOCK WITH ALARM (fig. 7.1)

The electronic clock is a device which groups the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display;
- 99 minutes alarm.

Upon immediate connection of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the display.

To set the hour it is necessary to push the "A" button and then, within 7 seconds, the "B" or "C" button until you have set the exact hour.

An energy black-out makes the clock go to zero.

Description of the buttons:

A	 or other equivalent symbols	Timer
B	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
C	 or other equivalent symbols	To increase the numbers on the digital display

ELECTRONIC ALARM

The alarm program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 99 minutes.

To set the time, push the "B" or "C" button until you obtain the desired time in the display.

Having finished the setting, the  symbol will be lit and the countdown will start immediately.

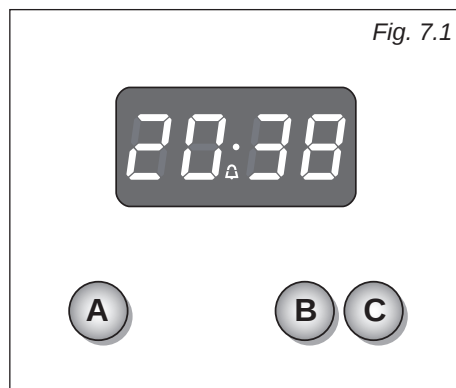
At the end of the time, an intermittent buzzer, during 7 minutes, will go off; this can be stopped by pressing the "C" button.

To stop the alarm countdown in any moment press the "B" and "C", buttons together and release the "C" button first.

SETTING THE FREQUENCY OF THE ALARM SOUND

The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the "B" button.

Fig. 7.1



NOTES: The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself or on the control panel.

MODELS WITH 60 OR 120 MINUTES ALARM (fig. 8.1)

The minute counter is a timed acoustic warning device which can be set for a maximum of 60 ore 120 minutes.

The knob must be rotated clockwise as far as the 60 or 120 minute position and then set to the required time by rotating it anticlockwise.

IMPORTANT WARNING: This is only a mechanical timer. Remember to turn off the oven/grill manually.

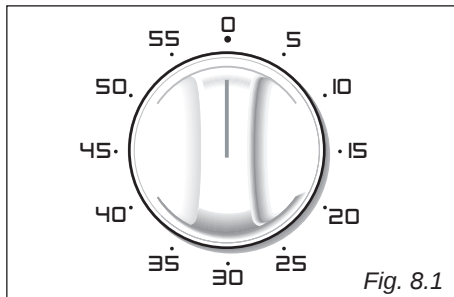


Fig. 8.1

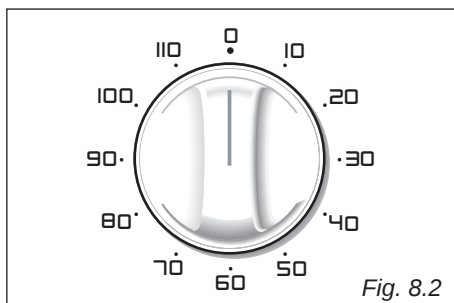


Fig. 8.2

MODELS WITH 120 MINUTES CUT-OFF TIMER (fig. 8.3a, 8.3b)

The timer runs the oven for a preset time.

1. Starting up.

After setting the function selector and thermostat to the required mode and temperature, rotate the timer knob clockwise until you reach the required cooking time (max 120 minutes) (fig. 8.1a).

Once this time has elapsed, the timer will return to the “0” position and the oven will automatically switch off.

2. Manual position.

If the cooking time is longer than two hours or if you wish to use the oven manually, switching it off as required, the knob must be turned counterclockwise to position  (fig. 8.1b).

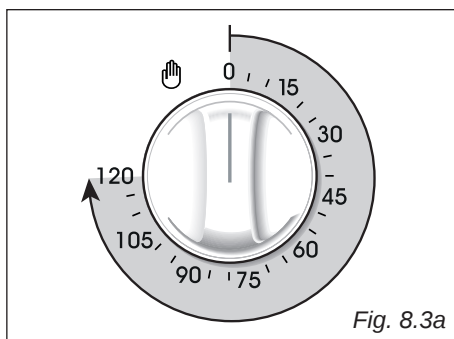


Fig. 8.3a

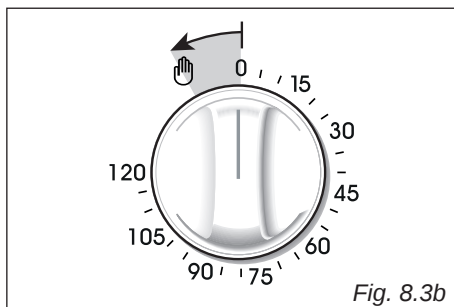


Fig. 8.3b

GENERAL ADVICE

Important:

Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.

- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially for cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- The oven must always be cleaned after every use, using suitable products.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category.

However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water.

Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity.

Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.



Do not store flammable material in the oven.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

STAINLESS STEEL SURFACES (MODELS WITHOUT ANTI-FINGERPRINT TREATMENT), ALUMINUM PARTS AND PAINTED OR SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion.

You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

STAINLESS STEEL SURFACES WITH ANTI-FINGERPRINT TREATMENT (SOME MODELS ONLY)

CAUTION

The stainless steel front surfaces used in some ovens are protected with a Special Lacquer to reduce finger-print marks.

To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.

ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

GLASS CONTROL PANEL (MODELS WITH GLASS CONTROL PANEL)

Clean using an appropriate product.

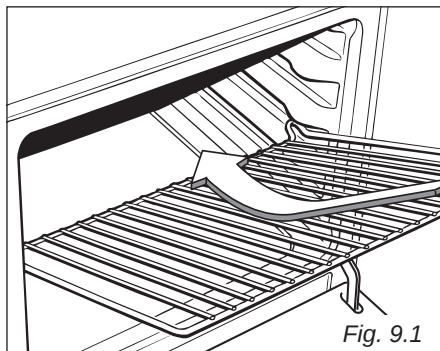
Always dry thoroughly.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the control panel since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

OVEN FITTING OUT

1. MODELS WITH EMBOSSED CAVITY

The oven shelf is provided with a security block to prevent accidental extraction. It must be inserted operating as per figure 9.1. To remove it, operate in the reverse order.



2. MODELS WITH SIDE WIRE RACKS

- Assemble the wire racks to the oven walls using the 2 screws (fig. 9.2b).

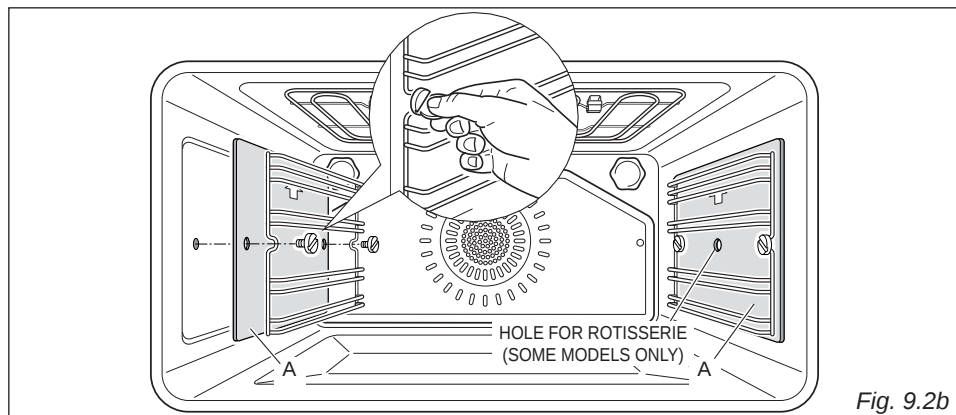
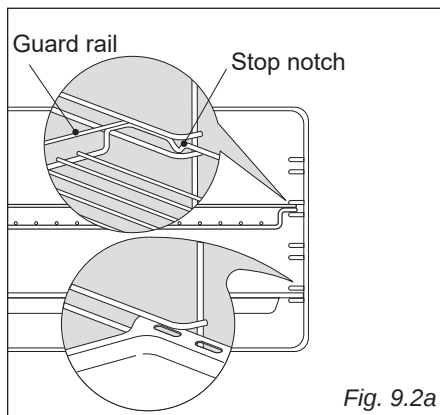
In the models with catalytic panels supplied, interpose the catalytic panels "A" with the arrow up (fig. 9.2a).

Models with rotisserie: The catalytic panel with the hole for the rotisserie must be positioned on the right oven wall. **DO NOT INTERPOSE THE CATALYTIC PANEL WITHOUT THE HOLE ON THE RIGHT OVEN WALL.**

- Slide the rack into the runners (fig. 9.2a).

The rack must be fitted so that the safety notch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.

- To dismantle, operate in reverse order.



ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE OF CATALYTIC PANELS (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

The catalytic panels are covered with special microporous enamel which absorbs and does away with oil and fat splashes during normal baking over 200°C.

If, after cooking very fatty foods, the panels remain dirty, operate the oven "idling" on max temperature for about 30 minutes.

These panels do not require to be cleaned, however it is advised to periodically remove them from the oven (at least the side panels) and to wash them with tepid soapy water and then wipe off with a soft cloth.

DO NOT CLEAN OR WASH THEM WITH ABRASIVE PRODUCTS OR WITH PRODUCTS CONTAINING ACIDS OR ALKALIS.

The side panels are reversible and when the catalytic microporous enamel degrades, they can be turned to the other side.

GREASE FILTER (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

A special screen is provided at the back of the oven to catch grease particles, mainly when meat is being roasted (fig. 9.3).

- When baking pastry etc. this filter should be removed.
- Slide in the grease filter on the back of the oven as in fig. 9.3.

Clean the filter after any cooking!

- The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water.
- Always clean the filter after cooking as any solid residues on it might adversely affect the oven performance.
- Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.

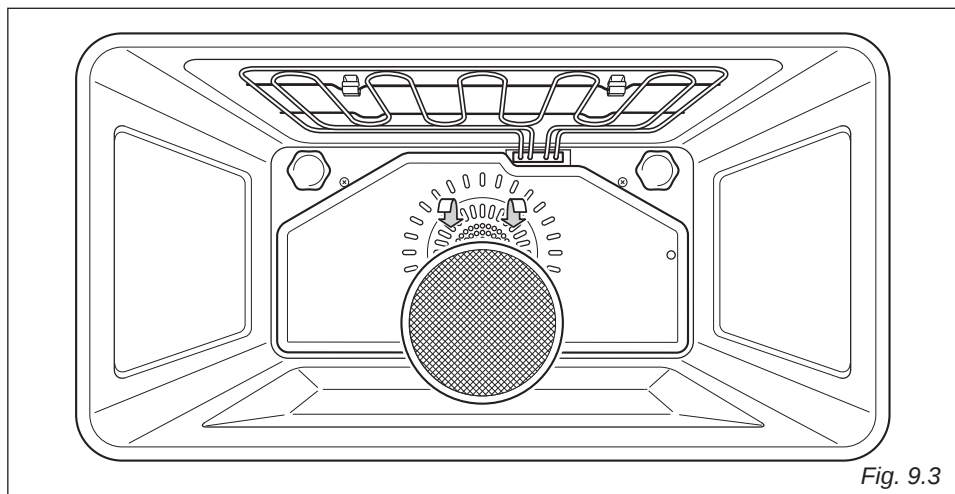


Fig. 9.3

TILTING GRILL (SOME MODELS ONLY)

- The grill is secured to the rear wall of the oven on a hinge system that allows it to be lowered to allow proper access when cleaning the oven ceiling (fig. 9.4).
- To lower the grill element: use a flat-head screwdriver or a small coin to loosen the element fixing screws (fig. 9.5).
- When you have finished cleaning the oven ceiling, raise the grill element and screw the element fixing screws back onto the studs. Make sure that the fixing screws are tightened and the element is held securely in place.
- The grill element itself is self-cleaning.

Fig. 9.4

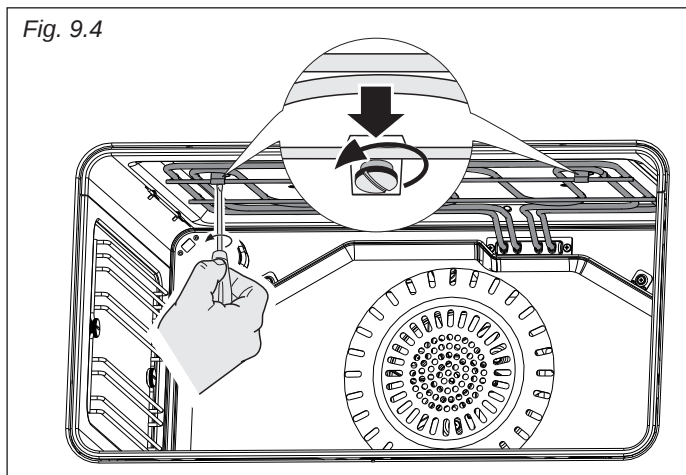
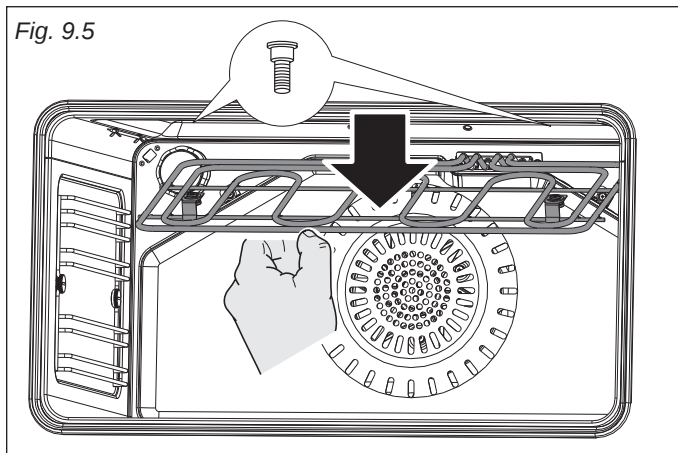


Fig. 9.5



REPLACING THE OVEN LAMPS

WARNING: Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down;
- Switch off the electrical supply;
- Remove the protective cover "A" (fig. 9.6);
- Replace the halogen lamp "B" with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240 V, 50-60Hz and same power (check watt power as stamped in the lamp itself) of the replaced lamp;
IMPORTANT WARNING: Never replace the bulb with bare hands; contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves;
- Refit the protective cover "A";

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

The intended purpose of the lamps, fitted on this appliance, is to illuminate the oven cavity and thus help the user to better monitor the food while cooking. These lamps are not suitable for other usage (e.g. environments lighting).

This product contains more than one light source of energy efficiency class G.

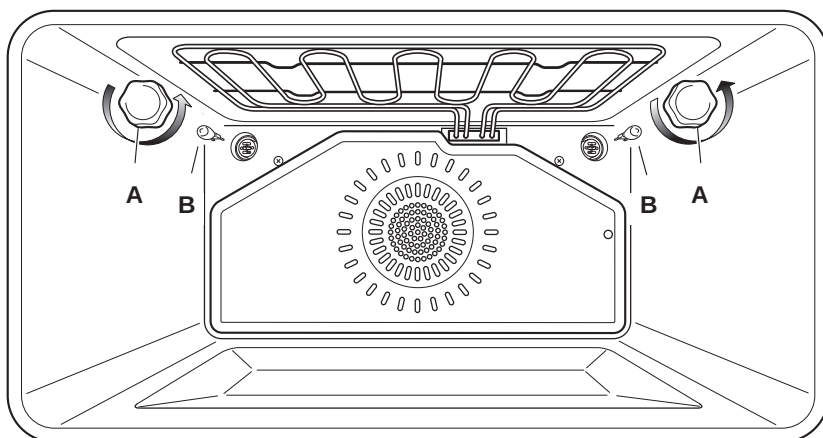
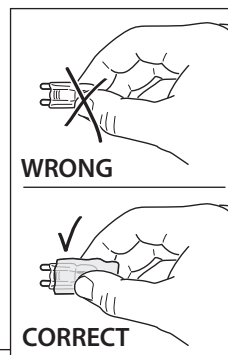


Fig. 9.6

TELESCOPIC SLIDING SHELF SUPPORTS (SOME MODELS ONLY)

The telescopic sliding shelf supports make it safer and easier to insert and remove the oven shelves and trays. They stop when they are pulled out to the maximum position.

Important! When fitting the sliding shelf supports, make sure that you fit:

- The slides to the top wire of a rack. They do not fit on the lower wire.
- The slides so that they run out towards the oven door.
- Both sides of each pair of shelf slides.
- Both sides on the same level.

To fix the sliding shelf supports onto the side racks:

- Screw the side racks onto the oven wall (interposing the catalytic panels if supplied) (fig. 9.2b).
- Fit the sliding shelf supports onto the top wire of a rack and press (fig. 9.7). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

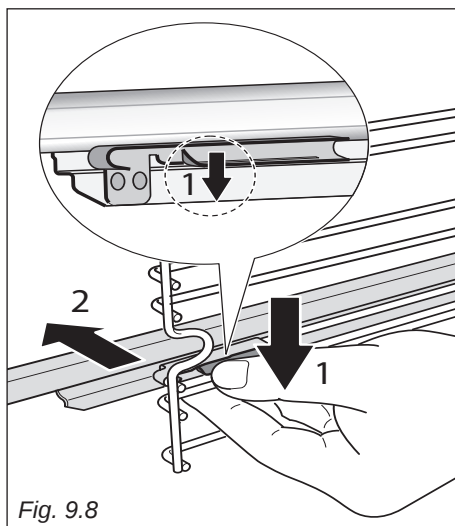
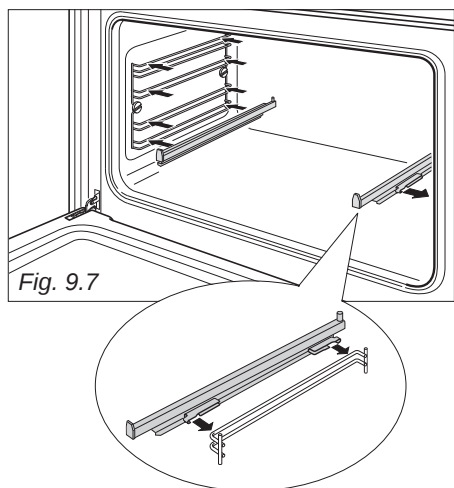
IMPORTANT NOTE: when cooking with the rotisserie DO NOT position the grill support on the sliding shelf supports.

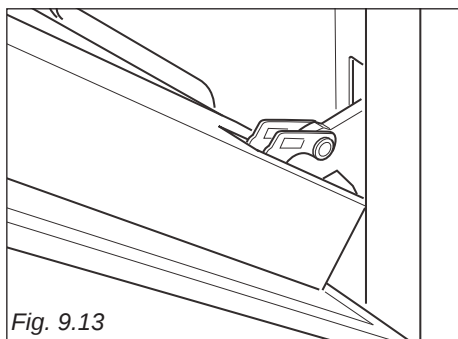
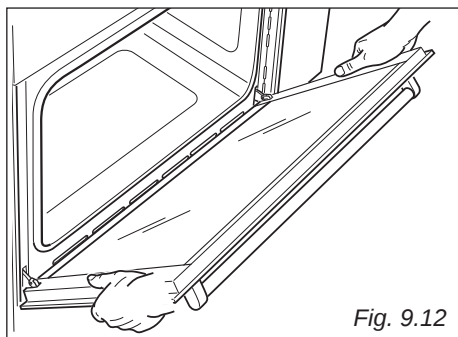
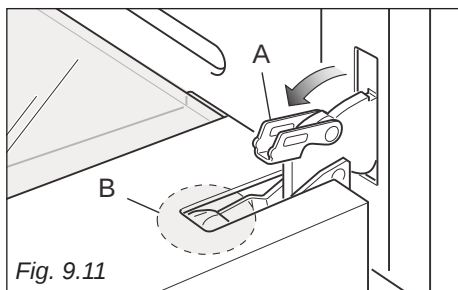
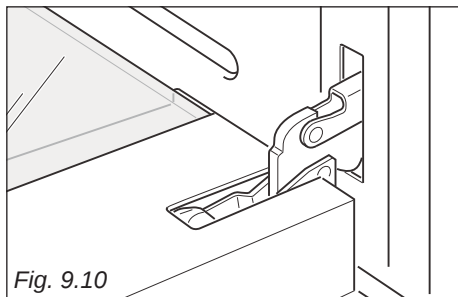
To remove the telescopic sliding shelf supports:

- Remove the side racks (and the catalytic liners if supplied) by unscrewing the fixing screws (fig. 9.2b).
- Lay down the telescopic sliding shelf support and side racks, with the telescopic sliding shelf support underneath.
- Find the safety locks. These are the tabs that clip over the wire of the side rack (arrow **1** in fig. 9.8).
- Pull the safety locks away from the wire to release the wire (arrow **2** in fig. 9.8).

Cleaning the sliding shelf supports:

- Wipe the supports with a damp cloth and a mild detergent only.
- Do not wash them in the dishwasher, immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them.





REMOVING THE OVEN DOOR

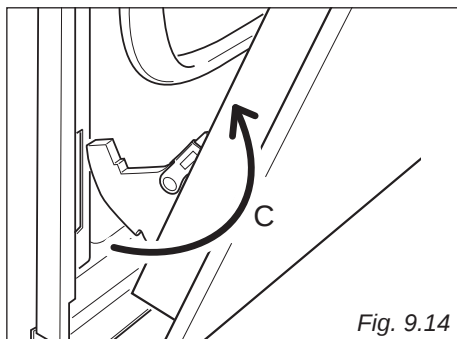
The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 9.10).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 9.11).
- Hold the door as shown in fig. 9.12.
- Gently close the door until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (figs. 9.11, 9.13).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 9.14).
- Rest the door on a soft surface.

Important!

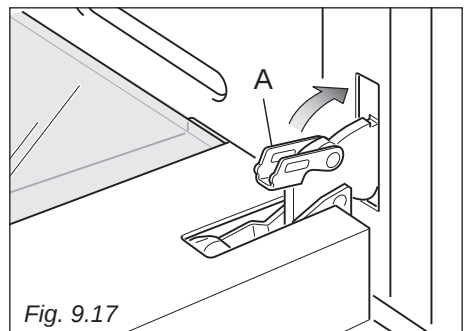
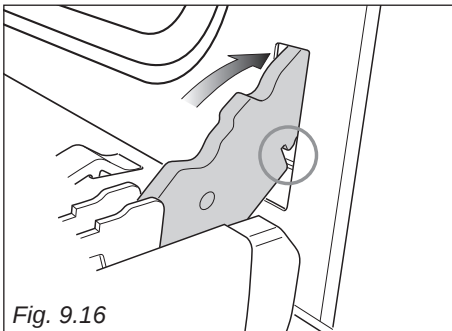
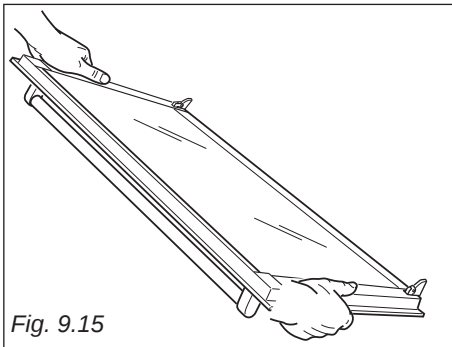
Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to position of your hands.

If the door hinges are not correctly hooked, they could unhook and close suddenly and unexpectedly with risk of injury.



REFIT THE DOOR

1. Hold the door firmly (fig. 9.15).
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the figure 9.16.
3. Open the door to its full extent.
4. Fully close the levers "A" on the left and right hinges, as shown in the figure 9.17.
5. Close the door and check that it is properly in place.





Cod. 1106789/PT - ISO

PT

O fabricante não é responsável por possíveis imprecisões neste folheto, atribuíveis a erros de impressão ou transcrição. Reserva-se o direito, sem prejuízo das características essenciais de funcionalidade e segurança, de fazer quaisquer alterações adequadas aos seus produtos, em qualquer altura e sem aviso prévio, por exigências de fabrico ou de carácter comercial.

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.