

**MANUALE D'USO
E MANUTENZIONE**

**USE AND
MAINTENANCE MANUAL**

**BEDIENUNGS - UND
WARTUNGSANLEITUNG**

**MANUAL DE USO
Y MANTENIMIENTO**

**MANUEL D'EMPLOI
ET D'ENTRETIEN**



Sommario

Prefazione 2

Norme di sicurezza 3

Pannello comandi 4

Caratteristiche 6

Istruzioni per l'uso 6

Utilizzo dell'apparecchio 6

Forno ventilato 7

Funzione Grill 7

Programma di cottura 8

Spegnimento 9

Pulizia dell'apparecchio 9

Norme antinfortunistiche 9

Allacciamento alla rete 10

Smaltimento e riciclaggio 10

Rischi elettrici 10

Rischi termici 10

Dichiarazione di conformità 11

Garanzia 11



Prefazione

Questo manuale è parte integrante dell'apparecchio e contiene le informazioni necessarie per il corretto funzionamento e manutenzione dello stesso.

L'utente dovrà leggere attentamente le istruzioni prima dell'avviamento dell'apparecchio.

Contattare i distributori di zona per ogni necessità di informazione, ricambi o accessori.

Il libretto o copia dello stesso deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore per la consulenza.



Prestare attenzione a questo simbolo; esso indica le operazioni o le situazioni più pericolose

Norme di sicurezza

L'uso dell'apparecchio deve essere sempre effettuato prestando massima attenzione a quelle che sono le avvertenze di seguito riportate:

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso e manutenzione.

- Usare l'apparecchio solamente per gli scopi previsti.

- Prima dell'utilizzo, appoggiare la macchina su un solido piano di lavoro.

- L'apparecchiatura deve essere usata solo con corrente alternata secondo le indicazioni riportate sull'etichetta descrittiva delle caratteristiche tecniche, fissata sull'apparecchio.



- La presa di corrente a muro e l'eventuale cavo di prolungamento devono sopportare **10 A** e devono avere un perfetto collegamento a terra.

- Il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio.

- L'apparecchio deve essere disposto in modo tale che la spina sia accessibile.

- Per evitare malfunzionamenti e danneggiamenti, non installate l'apparecchio in prossimità di rubinetti d'acqua, in luoghi ad elevata umidità o vicino a fonti di calore.

- Fare attenzione a non toccare le **superfici calde** dell'apparecchio quando questo è in funzione.

- L'apparecchiatura deve essere sorvegliata durante l'uso. In caso di allontanamento dell'operatore, l'apparecchiatura deve essere spenta e staccata dalla rete di alimentazione, facendo attenzione al fatto che la superficie può rimanere calda per lungo tempo.

- Togliere la spina dalla presa muro prima di lasciare il locale; prima di ogni intervento per pulizia o lavori di manutenzione e al termine dell'uso.

- Non sfilare la spina dalla presa muro tirandola dal cavo.

- L'apparecchio deve essere usato solamente da personale responsabile.

- E' sconsigliato l'uso dell'apparecchio da parte dei bambini.

- Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

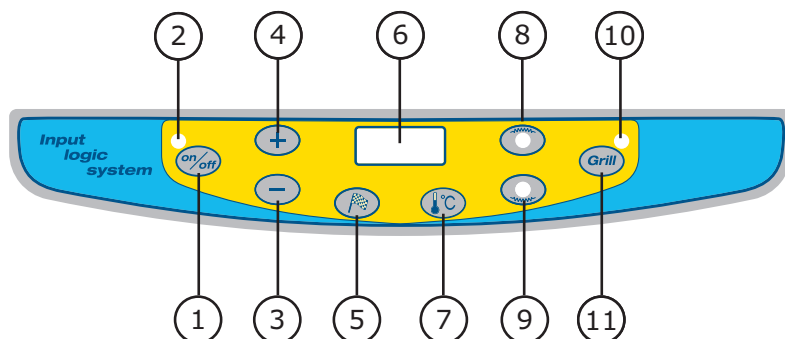
- Le riparazioni devono essere eseguite solo dal **Servizio Assistenza** autorizzato.



Qualsiasi intervento di manomissione dell'apparecchio, effettuato da personale non qualificato, è da ritenersi pericoloso e fa decadere la garanzia sul prodotto, sollevando il produttore da ogni responsabilità per eventuali danni derivati.

- In caso di necessità, tutti i componenti l'apparecchiatura devono essere sostituiti con **ricambi originali**.

Pannello comandi



1 PULSANTE ON/OFF

Comando per l'accensione dell'apparecchio.

2 LED LUMINOSO

Si accende dopo l'avvio dell'apparecchio con il pulsante ON-OFF (1)

3 PULSANTE (-)

Premendolo, si diminuisce via via la durata del ciclo di cottura dei cibi.

4 PULSANTE (+)

Premendolo, si aumenta via via la durata del ciclo di cottura dei cibi.

5 PULSANTE START

Dopo aver impostato la durata di cottura dei cibi con i pulsanti 3 - 4, premendo il pulsante start, si dà avvio al ciclo.

6 DISPLAY

Visualizza:

1. La temperatura della piastra
2. Il tempo impostato di stazionamento del prodotto
3. La conclusione del ciclo di cottura.

7 TERMOSTATO DIGITALE

Pulsante di comando per l'impostazione della temperatura di riscaldamento della

piastra inferiore e superiore. Ogni volta che si preme il pulsante, la temperatura aumenta di 25°C. La temperatura passa da 100°C a 250°C (e viceversa).

Se il tasto Grill (11) non è premuto, la temperatura delle due piastre viene mantenuta uguale.

8 LED LUMINOSO

Segnala lo stato della resistenza superiore. Se è accesa la piastra è in riscaldamento, se è spenta la piastra ha raggiunto la temperatura desiderata.

9 LED LUMINOSO

Segnala lo stato della resistenza inferiore. Se è accesa la piastra è in riscaldamento se è spenta la piastra ha raggiunto la temperatura desiderata.

10 LED LUMINOSO

Segnala che la funzione grill è attiva.

11 GRILL

Imposta la massima temperatura ammissibile sulla piastra superiore (250°C). L'impostazione della temperatura della piastra inferiore avviene con il pulsante 7.

12 SPINA E CAVO DI ALIMENTAZIONE

La spina deve venire collegata ad un circuito elettrico con delle caratteristiche compatibili a quanto indicato nella targhetta riportata sull'apparecchio

13 INTERRUOTTORE GENERALE

Se premuto, si accende l'apparecchiatura.

14 GHIERA

Serve per vincolare e/o regolare la libertà di movimento della maniglia.

15 MANIGLIA

Serve per l'apertura e la chiusura del coperchio.

16 CASSETTO ESTRAIBILE

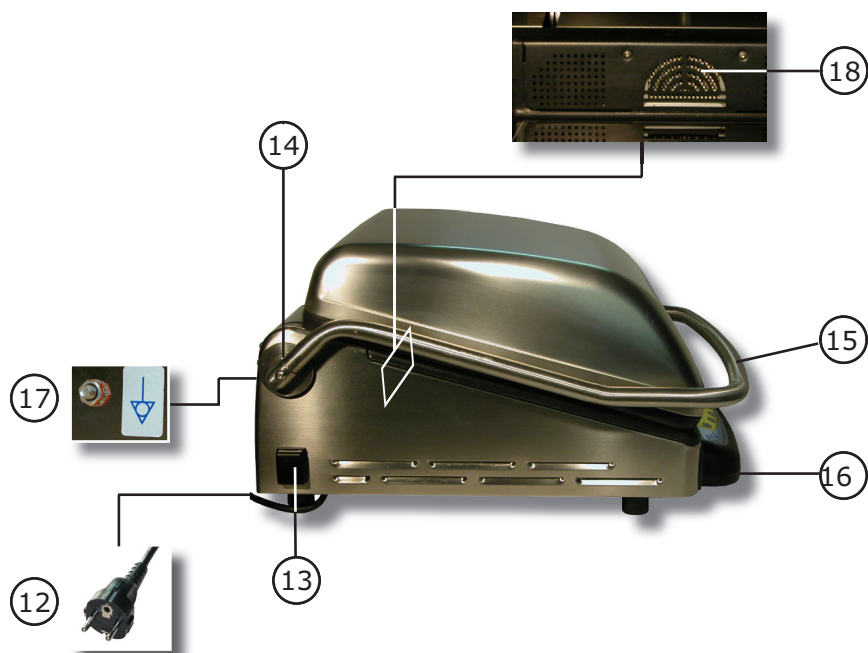
Raccoglie briciole o grassi.

17 MORSETTO EQUIPOTENZIALE

Morsetto di collegamento equipotenziale terra

18 FILTRO

! Il forno in questione è di tipo **ventilato** e presenta un sistema di filtraggio (forzato mediante ventola elettrica) dei fumi e grassi in circolo all'interno della zona di cottura.



Caratteristiche



Alimentazione elettrica	230/240V- 50-60Hz
Potenza Totale	1300W
Potenza resistenza superiore	500W
Potenza resistenza inferiore	800W
Temperatura di esercizio (max)	250°C
Tempo di entrata in esercizio (max)	12 min.
Peso	18 kg
Dimensioni	460x400x250 mm
Rivestimento piastre riscaldanti	TEFLON
Piano di lavoro	300x220 mm
Durata ciclo	da 5s a 9:55 min.

Istruzioni per l'uso

Utilizzo dell'apparecchio

1. Inserire la spina di alimentazione **12** nella presa di corrente.

2. Premere il tasto ON dell'interuttore generale **13** per l'accensione macchina. Verificare che il led **2** si accenda.

3. Premere il tasto on-off **1** per attivare l'inizio del riscaldamento delle piastre di riscaldamento.

! L'apparecchio emette un segnale acustico per avvertire che le resistenze sono in fase di riscaldamento.

4. Verificare che i led **8** e **9** siano accesi (significa che le resistenze delle piastre sono in fase di riscaldamento).

5. Premere il tasto del termostato digitale **7** per impostare la tempera-

tura desiderata

! Prima di iniziare la cottura dei cibi, attendere che la temperatura impostata venga raggiunta.

! Per raggiungere la temperatura di esercizio il prima possibile, si consiglia di tenere chiuso il coperchio dell'apparecchio.

6. Una volta raggiunta la temperatura impostata, i led **8** e **9** si spengono.

7. Alzare la piastra superiore agendo sulla maniglia **15**.

8. Collocare il prodotto da cucinare (o riscaldare) sulla piastra inferiore.



Prestare attenzione a non scottarsi toccando le piastre di cottura.

9. Abbassare tramite l'apposita maniglia **15** la parte superiore della macchina continuando ad abbassare

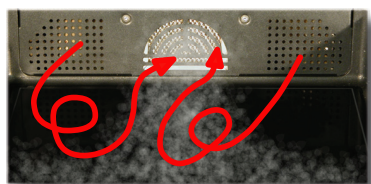
la stessa fino a che la piastra superiore non viene a contatto con il prodotto da cucinare.

Forno ventilato

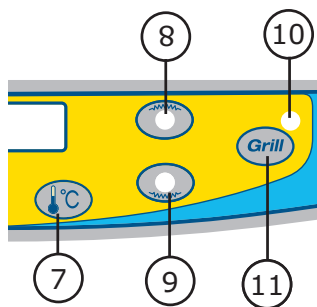
L'apparecchio ha la possibilità di venire usato come un forno tradizionale ventilato.

Agendo in modo opportuno sulla ghiera di fissaggio **14** (come se fosse una frizione), è possibile regolare l'altezza del coperchio superiore.

Alzando o abbassando la maniglia **15** si regola l'altezza della piastra superiore.



Funzione Grill



Per la cottura di particolari pietanze è possibile attivare la funzione Grill:

- 1.** Premere il tasto **11**.
- 2.** Verificare l'accensione della spia **10**.

Così facendo, si mantiene la tem-

peratura della piastra superiore a **250°C**.

- 3.** Agendo poi sul tasto **7** si può impostare la temperatura desiderata sulla piastra inferiore in modo da ottenere l'effetto di cottura appropriato (è normale che dopo il raggiungi-

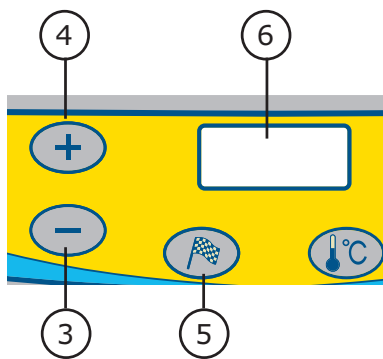
mento della temperatura impostata, i led 8 e 9 si spengono).

Per mantenere la temperatura del forno a livelli costanti, le resistenze, se necessario, si riaccendono *automaticamente*. Così facendo, si ha un

minor consumo di corrente elettrica.

Combinando l'effetto forno con la funzione grill è possibile scaldare perfettamente bruschette, pizzette, gratinare, riscaldare pietanze su vasschette in alluminio ecc..

Programma di cottura



Nel caso ci fosse la necessità di memorizzare un determinato ciclo di cottura, è possibile usare la seguente procedura:

1. Premere il pulsante start 5 fino a quando sul display 6 viene visualizzato il tempo di durata del ciclo di cottura. Per aumentare o diminuire la durata, agire sul pulsante 4 e 3

2. Premere nuovamente il pulsante start 5 per avviare il ciclo di cottura. L'avvio del ciclo fa partire la ventola per l'aspirazione fumi e grassi. Sul display 6 viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato. Allo scadere del tempo, l'apparecchio emetterà un segnale sonoro e sul display verrà visualizzato (000). Dopo qualche secondo il

display torna a visualizzare la temperatura delle piastre riscandanti.

3. Al termine del ciclo di cottura, la ventola continuerà a funzionare per ulteriori 10 secondi.

4. Per ripetere un ciclo precedentemente impostato è sufficiente premere il pulsante start 5 fino a quando sul display 6 viene visualizzato il tempo di durata del ciclo quindi rilasciarlo e premerlo nuovamente.

Spegnimento

Per un corretto spegnimento della macchina è necessario:

1. Tenere premuto il pulsante 1 fino a quando sul display 6 appare la scritta OFF.
2. Spegnere l'interruttore generale 13
3. Togliere la spina 12 dalla presa a muro.

Pulizia dell'apparecchio

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, è necessario effettuare una corretta e regolare pulizia dello stesso dopo il suo utilizzo.

La prassi consigliata per effettuare la pulizia è la seguente:

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete elettrica
2. Iniziare la pulizia solo dopo il raffreddamento completo dell'apparecchio.



Evitare di pulire l'apparecchio con un getto d'acqua o immergendolo nella stessa.



Per effettuare la pulizia delle parti teflonate, si consiglia di utilizzare un panno leggermente inumidito oppure delle **spugnette saponate non abrasive**.



Utilizzare **detersivi che non abbiano componenti abrasive** per evitare di rovinare le superfici riscaldanti.

3. Tenere sempre pulito il cassetto estraibile 16



E' consigliato pulire frequentemente il filtro 18. Per farlo è sufficiente svitare le due viti di fissaggio coprifiltro, togliere la lamiera coprifiltro, estrarre il filtro dalla propria sede e quindi pulirlo.



Durante la pulizia dell'apparecchio, si deve prestare particolare attenzione alle pale del ventilatore interno che possono risultare taglienti.

Norme antinfortunistiche

Per l'uso dell'apparecchio si richiede di aver letto ed assimilato il contenuto di questo manuale.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è necessario aver ben compreso il funzionamento dei vari pulsanti.



Tenere lontani i bambini dall'apparecchio, sia in funzione che spento.



Non utilizzare mai l'apparecchio per usi impropri.



Non eseguire nessun lavoro di

pulizia o manutenzione con l'alimentazione inserita.

Non usare mai l'apparecchio con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi.

Se il cavo di alimentazione dell'appa-

recchio è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o da personale qualificato.



E' assolutamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.



Rischi elettrici

Danneggiamento del cavo elettrico.

Non intervento della protezione elettrica (salvavita).

Danneggiamenti dovuti a temporali o altri eventi atmosferici.



Rischi termici

Prestare attenzione durante l'uso a non entrare in contatto con le parti soggette a surriscaldamento.

Tenere pulito l'apparecchio da qualsiasi materiale che possa ritenersi infiammabile

Allacciamento alla rete

L'installazione deve essere eseguita conformemente alle disposizioni del paese d'installazione. Sono da osservare in modo particolare le disposizioni in merito a:

- Prescrizioni di leggi.
- Prescrizioni antinfortunistiche e antincendio.
- Regolamentazioni del comitato elettrotecnici.

Smaltimento e riciclaggio

Dopo aver tolto l'imballo dall'apparecchio, ricordarsi che tutti i vari componenti dello stesso devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel paese di installazione.

I materiali costituenti l'apparecchio non devono essere dispersi nell'am-

biente.

Non disperdere nulla nell'ambiente.



Dichiarazione di conformità

L'apparecchio è costruito in conformità a quanto indicato nelle direttive europee in materia di sicurezza d'uso dei prodotti.

Le norme europee di riferimento usate per valutare la conformità dei prodotti rendono l'apparecchio ido-

neo ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle direttive 73/23 e la 89/336 e loro modifiche ed integrazioni.

Le prove di conformità sono state condotte da laboratorio accreditato SINAL.

Garanzia

Fermo restando quanto indicato nella direttiva 44/1999 o nelle disposizioni legislative della nazione in cui avviene la commercializzazione del prodotto, il periodo di validità della garanzia è di un anno dalla data di inizio di messa in funzione del prodotto.

Durante il periodo di garanzia verrà riconosciuta la sostituzione e relativa messa in opera gratuita di tutti i componenti danneggiati a meno che il danno non sia da imputare esclusivamente ad un uso improprio del prodotto.

La garanzia decade se:

1. Non vengono rispettate le istruzioni d'uso del presente manuale
2. L'apparecchio viene sottoposto a modifiche funzionali o a sostituzione di parti di vario genere, senza una previa autorizzazione della casa costruttrice
3. Vengono eseguite modifiche o riparazioni da personale non autorizzato
4. Vengono usati componenti non originali nelle riparazioni o sostituzioni se non autorizzati dalla casa costruttrice.

Le spese di trasporto dei componenti o parti da sostituire sono a carico dell'acquirente.

Table of contents

Introduction 12

Safety Regulations 13

Control Panel 14

Features 16

Instructions For Use 16

Use Of Machine 16

Ventilated Oven 17

Grill Functions 17

Cooking Program 18

Turning The Machine Off 19

Cleaning 19

Safety Norms 19

Connection To The Network 20

Disposal And Recycling 20

Electric Risks 20

Thermal Risks 20

Statement Of Conformity 21

Warranty 21



Introduction

This manual is part of this machine and contains the necessary information to function and be maintained correctly.

The user should read these instructions carefully before turning the machine on.

Contact your local distributor for any information, spare part or accessory needed.

The booklet or a copy of it must always be available to consult.



Pay attention to this symbol. It shows the most dangerous operations or situations.

Safety Regulations

This machine must always be used paying careful attention to the following:

- Read this manual carefully.
- Only use the machine for what it is meant to be used for.
- Before use, place the machine on a solid work surface.
- The machine must only be used with the alternated current shown on the label describing technical features, fixed to the machine.



- The socket and extension lead used must support **10 A** and be earthed perfectly.
- The machine wire must be kept away from the hot parts of the machine.
- The machine must be positioned so that the plug is accessible.
- To avoid malfunctioning and damage, do not install the machine close to taps, in high humidity areas or near to heat sources.
- Be careful not to touch the **hot machine surfaces** when it is on.

- The machine must be controlled when in use. If the user should move away, the machine must be turned off or unplugged; remember that the surface can stay hot for a long time.

- Unplug the machine before leaving the room; before any cleaning or maintenance work and after use.

- Do not unplug it by pulling on the wire.

- The machine must only be used by responsible personnel.

- The machine should not be used by children.

- Do not put foreign bodies in the machine openings.

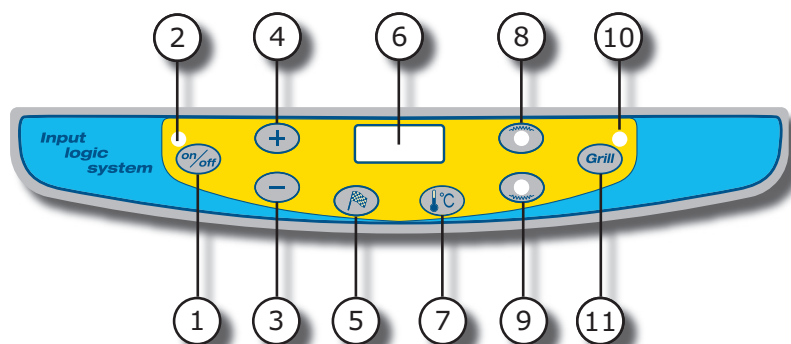
- Repairs must only be carried out by the authorised **Assistance Service**.



Any intervention on the machine carried out by unauthorised personnel is to be considered as dangerous and implies loss of guarantee rights on the product, thus relieving the manufacturer of responsibility for any damages arising.

- In case of need, all machine components must be replaced with **original spare parts**.

Control panel



1 ON/OFF BUTTON

Button to turn the machine on/off.

2 WARNING LIGHT

Comes on when the ON-OFF button (1) is turned on.

3 BUTTON (-)

By pressing it, the food cooking time cycle decreases.

4 BUTTON (+)

By pressing it, the food cooking time cycle increases.

5 START BUTTON

After setting the cooking time with buttons 3 and 4, the cycle *starts* by pressing the start button.

6 DISPLAY

Shows:

1. The plate temperature
2. The time set for cooking the product
3. The end of the cooking cycle

7 DIGITAL THERMOSTAT

Button to set the heating temperature for the upper and lower plates. Each time you press the button, the temperature increases 25°C. The temperature

re goes from 100°C to 250°C (and vice versa).

! If the Grill button (11) is not pressed, the temperature of the two plates stays the same.

8 WARNING LIGHT

Indicates the state of the upper resistance. If on, the plate is heating up; if off, the plate has reached the desired temperature.

9 WARNING LIGHT

Indicates the state of the lower resistance. If on, the plate is heating up; if off, the plate has reached the desired temperature.

10 WARNING LIGHT

Indicates that the grill function is on.

11 GRILL

Sets the maximum temperature possible on the upper plate (250°C). The temperature setting of the lower plate is with button 7.

12 PLUG AND WIRE

The plug must be connected to the electric circuit with features that are compatible with those shown on the machine label.

13 MAIN SWITCH

If pressed the machine turns on.

14 RING NUT

Used to limit and/or regulate the handle's freedom of movement.

15 HANDLE

Used to open and close the cover.

16 REMOVABLE TRAY

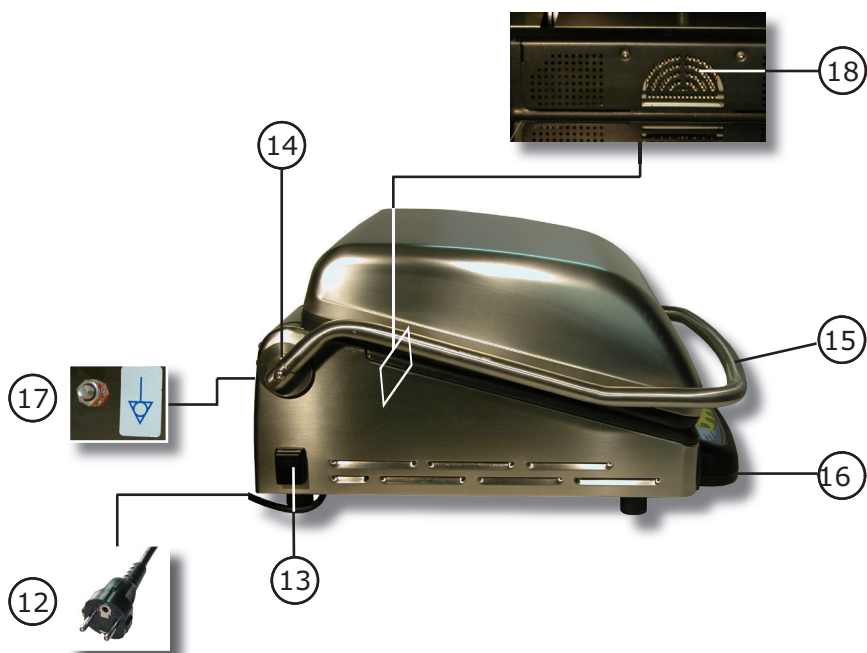
Collects crumbs or fat.

17 EQUIPOTENTIAL CLAMP

Equipotential ground clamp.

18 FILTER

! The oven in question is a **ventilated type** oven and has a filtering system (forced by means of an electric fan) for the fumes and fats circulating in the cooking area.



Features



Power Supply	230/240V 50-60Hz
Total power	1300W
Power of upper resistance	500W
Power of lower resistance	800W
Operating temperature (max)	250°C
Start up time (max)	12 min.
Weight	18 kg
Size	460x400x250 mm
Covering of heating plates	TEFLON
Work top	300x220 mm
Cycle duration	from 5sec to 9.55 min

Instructions for use

Machine use

1. Insert the plug **12** in the socket.

2. Press the button ON on the main panel **13** to turn the machine on. Make sure light **2** comes on.

3. Press the on-off button **1** to start up the plates heating stage.

! The machine lets off a noise to warn you that the resistances are heating up.

4. Check that lights **8** and **9** are on (this means that the plates resistances are heating up).

5. Press the digital thermostat button **7** to set the desired temperature.

! Before starting cooking please wait till the desired temperature has been reached.

! To reach the right temperature as fast as possible, the machine cover should be kept closed.

6. Once the temperature has been reached, lights **8** and **9** go off.

7. Lift the top plate using the handle **15**.

8. Place the food to be cooked (or heated up) on the lower plate.

! **Make sure you do not burn yourself by touching the plates.**

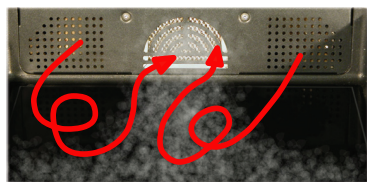
9. Using the handle **15**, lower the top plate till it reaches the food to be cooked.

Ventilated Oven

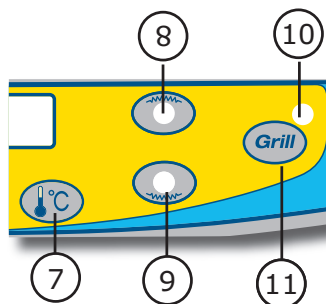
The machine can be used as ventilated oven.

By manoeuvring the ring nut 14 (as if it were a clutch), the top cover height can be regulated.

By lifting or lowering the handle 15, the height of the top plate can be regulated.



Grill Function



You can use the Grill function to cook certain dishes:

1. Press button 11.

2. Check that light 10 comes on.

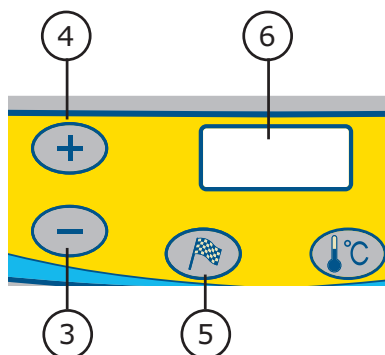
In this way, the temperature of the top plate stays at **250°C**.

3. With button 7, you can set the desired temperature for the lower plate in order to get the right cooking effect (when the set temperature is reached, lights 8 and 9 should go out).

To keep the oven temperature at a constant level, the resistances, if needed, turn on automatically. In this way, less electricity is used.

By combining the oven effect with the grill, you can heat small pizzas and bruschette perfectly, gratinate, heat dishes in aluminium foil, etc.

Cooking program



If you need to memorise a cooking cycle, do the following:

1. Press the start button **5** till, on display **6**, the length of the cooking cycle appears. To increase or lower the length, use buttons **4** and **3**.

2. Press button **5** again to start the cooking cycle. The starting up sets off the fan to suck up fumes and fat. On the display **6** the countdown of the cooking cycle set appears. When the time expires, the machine makes a noise and the display shows (000). After a few seconds, the display shows the temperature of the plates again.

3. At the end of the cooking cycle, the fan will go on working for a further 10 seconds.

4. To repeat a cycle set previously, you just have to press the start button **5** till the display **6** shows the cycle duration time, then release it and press it again.

Turning the machine off

To turn the machine off correctly, you must:

1. Keep the button 1 pressed till the word OFF appears on the display 6.
2. Turn the main switch 13 off.
3. Remove the plug 12 from the socket.

Cleaning

To guarantee that the machine works correctly, it has to be cleaned properly and regularly after use.

To make sure it is cleaned properly, the following should be done:

1. Make sure the machine is off and unplugged.
2. Only start cleaning when the machine is completely cold.



Do not clean the machine with a jet of water or by dipping it into water.



To clean the teflon parts, we suggest using a damp cloth or a **non-abrasive soapy sponge**.

Use **detergents that do not have abrasive components** to avoid damaging the heating surfaces.

3. Make sure the removable tray 16 is always kept clean.

We advise cleaning the filter 18 often. To do so, you just need to unscrew the two fixing screws holding the filter cover, remove the filter cover sheet, extract the filter and clean it.



When cleaning the machine, look out for the blades of the internal fan as these may be sharp

Safety norms

To use this machine, you must have read and assimilated the contents of this manual.

Before turning the machine on, you must have learnt how the different buttons work.



Keep children away from the machine, both when it's on and off.



Do not use the machine for what it is not meant to be used for.



Do not carry out any cleaning or maintenance work with the machine plugged in.

Never use the machine with the fixed and/or movable protection parts dismantled or with the safety devices off.

If the machine wire is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by qualified personnel.



It is absolutely forbidden to remove or damage the safety devices.



Electrical risks

Damage to the wire.

Electrical protection (ground fault interrupter) not working.

Damage due to storms or other atmospheric events.



Thermal risks

During use, make sure you do not touch the parts that heat up.

Keep the machine free of any material that can be considered inflammable.

Connection to the network

Installation must be carried out in conformity with the norms applied in the country it is installed in. Norms regarding the following must be adhered to:

- Legal norms
- Safety and fire norms
- Electrical Engineers Committee regulations

Disposal and recycling

After unwrapping the machine, please remember that all packaging components must be eliminated in accordance with the norms in force in the country of installation.

The machine materials must not be dispersed in the environment.

Do not throw anything away in the environment.



Statement of conformity

This machine was manufactured in accordance with what is established by European law on the safe use of products.

The European norms of reference used to assess product conformity qualify the product for the basic

safety requirements foreseen by directives 72/23 and 89/336 and subsequent amendments and integration.

The conformity tests were carried out by the accredited SINAL laboratory.

Warranty

Without prejudice to the directive 44/1999 or the legal provisions in place in the nation where the product is sold, the validity of the guarantee will be of one year starting from the commencement of the operation of the product.

During the warranty period, all damaged components will be replaced free of charge unless the damage is due to improper use of the product.

The warranty is not valid if:

1. The instructions contained in this manual are not followed carefully;
2. The machine is submitted to functional changes or to replacements of parts of different kinds, without prior authorisation by the manufacturer;
3. Changes or repairs are carried out by unauthorised personnel.
4. Components that are not original are used in repairs or replacements unless authorised by the manufacturer.

Transport costs for components or parts to be replaced are charged to the purchaser.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 22

Sicherheitsbestimmungen 23

Bedienfeld 24

Technische Daten 26

Hinweise zum Gebrauch 26

Verwendung des Gerätes 26

Umluftbackofen 27

Grillfunktion 27

Garprogramm 28

Ausschalten 29

Reinigen des Gerätes 29

Unfallschutzbestimmungen 29

Anschluss an das Netz 30

Entsorgung und Recycling 30

Gefahren durch Elektrizität 30

Gefahren durch Wärme 30

Konformitätserklärung 31

Garantie 31



Vorwort

Dieses Handbuch bildet einen wesentlichen Teil des Gerätes und enthält die für seine richtige Funktionsweise und Wartung erforderlichen Informationen.

Der Anwender muss vor dem Einschalten des Gerätes diese Hinweise sorgfältig lesen.

Setzen Sie sich mit den Vertriebshändlern im Gebiet bei jeglichem Bedarf an Informationen, Ersatzteilen oder Zubehör in Verbindung.

Das Handbuch oder eine Kopie davon muss dem Anwender zum Nachschlagen ständig zur Verfügung stehen.



Achten Sie auf dieses Symbol. Es kennzeichnet die gefährlicheren Arbeitsgänge oder Situationen.

Sicherheitsbestimmungen

Der Gebrauch des Gerätes muss stets unter sorgfältiger Beachtung der nachfolgenden Hinweise erfolgen:

- Lesen Sie sorgfältig die vorliegende Bedienungs- und Wartungsanleitung.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.

- Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf eine feste Arbeitsfläche.

- Das Gerät darf nur mit Wechselstrom gemäß den Angaben auf dem am Gerät angebrachten, die technischen Eigenschaften beschreibenden Etikett betrieben werden.



- Die Netzsteckdose an der Wand und das eventuelle Verlängerungskabel müssen **10 A** aufnehmen und über eine perfekte Erdung verfügen.

- Das Stromversorgungskabel muss von den heißen Teilen des Gerätes fern gehalten werden.

- Das Gerät muss derart aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.

- Installieren Sie das Gerät, um Funktionsstörungen und Schäden zu vermeiden, nicht in der Nähe von Wasserhähnen, Orten mit hoher Feuchtigkeit oder in der Nähe von Wärmequellen.

- Achten Sie darauf, nicht die **heißen Oberflächen** des Gerätes zu berühren, während dieses in Betrieb ist.

- Das Gerät muss während des Gebrauchs überwacht werden. Entfernt sich der Benutzer muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass seine Oberfläche über lange Zeit noch heiß bleiben kann.

- Ziehen Sie vor dem Verlassen des Raumes, jeglichen Reinigungsmaßnahmen, Wartungsarbeiten oder nach der Benutzung den Stecker aus der Netzsteckdose an der Wand.

- Entfernen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose an der Wand nicht durch Ziehen am Kabel.

- Das Gerät darf nur durch verantwortungsbewusste Personen benutzt werden.

- Von einem Gebrauch des Gerätes durch Kinder wird abgeraten.

- Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein.

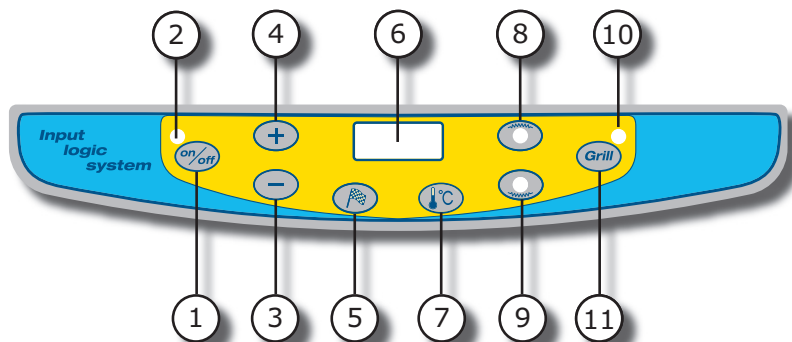
- Reparaturen dürfen nur durch den zugelassenen **Kundendienst** ausgeführt werden.



Jegliche Veränderungen am Gerät, die nicht durch Fachpersonal vorgenommen werden, sind als gefährlich zu betrachten und lassen die Garantie auf das Produkt verfallen, wodurch der Hersteller von jeglicher Haftung für eventuelle, daraus entstehende Schäden befreit wird.

- Im Bedarfsfall müssen alle Bauteile des Gerätes durch **Original-Ersatzteile** ausgetauscht werden.

Bedienfeld



1 TASTE ON / OFF

Bedienvorrichtung zum Einschalten/Ausschalten des Gerätes.

2 LEUCHT-LED

Leuchtet nach dem Einschalten des Gerätes mit der Taste ON-OFF (1) auf.

3 TASTE (-)

Bei Betätigung verringert sich die Länge des Garzyklus für die Speisen.

4 TASTE (+)

Bei Betätigung erhöht sich die Länge des Garzyklus für die Speisen.

5 TASTE START

Nach dem Einstellen der Garzeit für die Speisen mit den Tasten 3 – 4 wird der Zyklus durch Betätigung der Taste Start begonnen.

6 DISPLAY

Angezeigt wird:

1. Die Temperatur der Garplatte
2. Die eingestellte Zeit für den Verbleib des Produktes
3. Der Abschluss des Garzyklus.

7 DIGITALES THERMOSTAT

Bedientaste zur Einstellung der Aufwärmtemperatur der unteren und oberen

Garplatte. Bei jeder Betätigung der Taste erhöht sich die Temperatur um 25°C. Die Temperatur ändert sich von 100°C auf 250° (und umgekehrt).

! Wenn die Taste Grill (11) nicht betätigt wird, bleibt die Temperatur der beiden Garplatten gleich.

8 LEUCHT-LED

Zeigt den Status des oberen Widerstands an. Ihr Leuchten zeigt an, dass die Garplatte beheizt wird. Verlischt sie, hat die Garplatte die gewünschte Temperatur erreicht.

9 LEUCHT-LED

Zeigt den Status des unteren Widerstands an. Ihr Leuchten zeigt an, dass die Garplatte beheizt wird. Verlischt sie, hat die Garplatte die gewünschte Temperatur erreicht.

10 LEUCHT-LED

Zeigt an, dass die Grill-Funktion eingeschaltet ist.

11 GRILL

Stellt die maximal zulässige Temperatur an der oberen Garplatte ein (250°C). Die Einstellung der Temperatur für die untere Garplatte erfolgt mit der Taste 7.

12 STECKER UND STROMVERSORGUNGSKABEL

Der Stecker muss mit einem Stromkreis verbunden werden, der kompatible Eigenschaften zu den Angaben auf dem an Gerät angebrachten Kennschild aufweist.

13 HAUPTSCHALTER

Bei Betätigung wird das Gerät eingeschaltet.

14 NUTMUTTER

Dient zum Einschränken und / oder Regeln der Bewegungsfreiheit des Griffs.

15 GRIFF

Dient zum Öffnen und Schließen des Deckels.

16 AUSZIEHBARER KASTEN

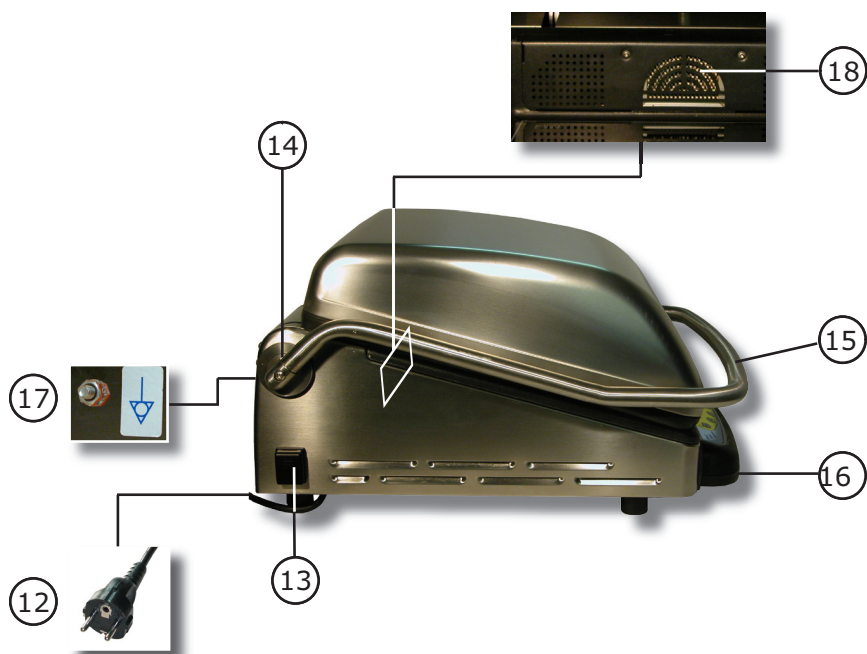
Sammelt Krümel oder Fett.

17 ÄQUIPOTENTIALE KLEMME

Äquipotentiale Erdungsverbindungsklemme.

18 FILTER

! Der Ofen besitzt eine **Umluftfunktion** und ein Filtersystem (forciert mittels elektrischem Lüfter) für Rauch und Fett innerhalb des Garbereiches.



Technische Daten



Stromversorgung	230/240V- 50-60Hz
Gesamtleistung	1300W
Leistung oberer Widerstand	500W
Leistung unterer Widerstand	800W
Betriebstemperatur (max.)	250°C
Einschaltzeit (max.)	12 min
Gewicht	18 kg
Abmessungen	460x400x250 mm
Beschichtung der Heizplatten	TEFLON
Arbeitsfläche	300x220 mm
Zyklusdauer	Von 5s bis 9:55 min

Bedienungsanleitung

Gebrauch des Gerätes

1. Fügen Sie den Stromstecker **12** in die Netzsteckdose ein.

2. Betätigen Sie die Taste ON des Hauptschalters **13** zum Einschalten des Gerätes. Prüfen Sie, ob die Led **2** aufleuchtet.

3. Betätigen Sie die Taste On-Off **1**, um das Aufwärmen der Heizplatten einzuleiten.

! Das Gerät erzeugt ein akustisches Signal, um darauf hinzuweisen, dass sich die Widerstände in der Aufwärmphase befinden.

4. Prüfen Sie, ob die Led **8** und **9** leuchten (d.h. dass die Widerstände der Garplatten sich in der Aufwärmphase befinden).

5. Betätigen Sie die Taste des digitalen Thermostats **7**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

! Warten Sie vor dem Beginn des Garens der Speisen ab, dass die eingestellte Temperatur erreicht wird.

! Um die Betriebstemperatur zu bald wie möglich zu erreichen, wird empfohlen, den Deckel des Gerätes geschlossen gehalten werden.

6. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur verlöschen die Led **8** und **9**.

7. Heben Sie die obere Garplatte am Griff **15** an.

8. Legen Sie das zu garende (oder zu erwärmende) Produkt auf die untere Garplatte.



Achten Sie darauf, sich beim Berühren der Garplatten nicht zu verbrennen.

9. Senken Sie mit dem zugehörigen Griff **15** den oberen Teil des Gerätes ab, bis die obere

Garplatte das zu garende Produkt berührt.

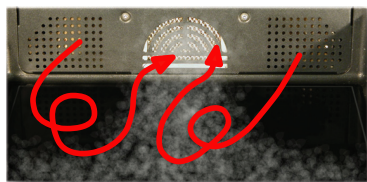
Umluftbackofen

Das Gerät bietet die Möglichkeit als herkömmlicher Umluftbackofen benutzt zu werden.

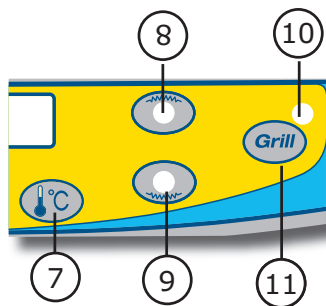
Durch entsprechendes Betätigen der Befestigungsnutmutter **14** (als ob diese eine Kupplung wäre), ist es möglich, die Höhe des oberen Dec-

kels einzustellen.

Durch Heben oder Senken des Griffes **15** wird dann die Höhe der oberen Garplatte eingestellt.



Grill-Funktion



Zur Zubereitung bestimmter Speisen ist es möglich, die Grill-Funktion einzuschalten:

1. Betätigen Sie die Taste **11**.

2. Prüfen Sie das Aufleuchten der Kontrollleuchte **10**.

Auf diese Weise wird die Temperatur der oberen Garplatte auf **250°C** gehalten.

3. Durch Betätigen der Taste **7** kann dann die gewünschte Temperatur der unteren Platte eingestellt werden, um die geeignete Garweise zu erzie-

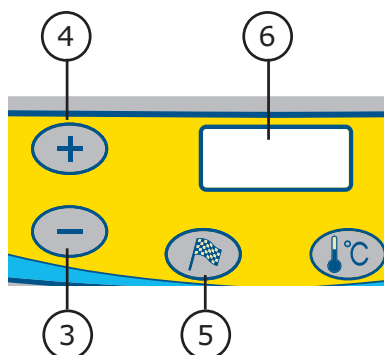
len (es ist normal, dass nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur, die Led 8 und 9 verlöschen) oberen Garplatte auf 250°C gehalten.

Um die Temperatur des Backofens auf einer konstanten Höhe zu halten, schalten sich die Widerstände bei Bedarf *automatisch* ein.

Dadurch kommt es zu einer Einsparung beim Stromverbrauch.

Durch die Kombination der Wirkung des Backofens mit der Grill-Funktion ist es möglich, Röstbrot und Pizza aufzuwärmen, zu gratinieren, sowie Speisen in Aluminiumschalen zu wärmen, usw.

Garprogramm



Sollte es notwendig sein, einen bestimmten Garzyklus zu speichern, kann dazu die folgende Vorgehensweise benutzt werden:

1. PBetätigen Sie die Taste Start 5 bis auf dem Display 6 die Länge des Garzyklus angezeigt wird. Betätigen Sie dann, um die Dauer zu verlängern oder zu verkürzen die Taste 4 bzw. 3.

2. Betätigen Sie erneut die Taste Start 5, um den Garzyklus einzuleiten. Beim Beginn des Zyklus wird auch der Lüfter zum Ansaugen von Rauch und Fett eingeschaltet. Auf dem Display 6 wird die eingestellte Garzeit rückwärts zählend angezeigt.

gt. Bei Ablauf dieser Zeit erzeugt das Gerät einen Signalton und auf dem Display erscheint die Anzeige (000). Nach einigen Sekunden kehrt das

Display zur Anzeige der Temperatur der erhitzten Garplatten zurück.

3. Nach dem Ende des Garzyklus setzt der Lüfter für weitere 10 s den Betrieb fort.

4. Um einen zuvor eingerichteten Zyklus zu wiederholen, genügt es die Taste Start 5 zu drücken, bis auf dem Display 6 die Länge des Zyklus angezeigt wird, sie dann loszulassen und erneut zu drücken.

Ausschalten

Für ein richtiges Ausschalten des Gerätes ist es notwendig:

1. Die Taste **1** gedrückt zu halten, bis auf dem Display **6** die Anzeige OFF erscheint.
2. Den Hauptschalter **13** auszuschalten.
3. Den Stecker **12** aus der Netzsteckdose an der Wand zu ziehen.

Reinigung des Gerätes

Um die richtige Funktionsweise des Gerätes zu gewährleisten ist es notwendig, eine korrekte und regelmäßige Reinigung nach seinem Gebrauch durchzuführen.

Dabei wird zu folgender Vorgehensweise geraten:

1. Prüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt wurde.
2. Beginnen Sie mit der Reinigung erst nach dem vollständigen Abkühlen des Gerätes.



Vermeiden Sie es, das Gerät mit einem Wasserstrahl zu reinigen oder ins Wasser zu tauchen.



Zur Säuberung der mit Teflon beschichteten Teile wird empfohlen, ein leicht angefeuchtetes Tuch oder mit Seife getränkte Schwämme

me (**keine Scheuerschwämme**) zu verwenden.

• Verwenden Sie **Reinigungsmittel, die keine scheuernden Bestandteile enthalten**, um die sich erwärmenden Oberflächen nicht zu beschädigen.

3. Halten Sie immer den ausziehbaren Kasten **16** sauber.

• Es wird empfohlen, den Filter **(18)** häufig zu reinigen. Dazu genügt es, die beiden Befestigungsschrauben der Filterabdeckung zu lösen, das Filterabdeckblech zu entfernen, den Filter herauszuziehen und dann zu säubern.



Während der Reinigung des Geräts ist besonders auf die Schaufeln des inneren Ventilators zu achten, die scharf sein können.

Unfallschutzbestimmungen

Zum Gebrauch des Gerätes ist es erforderlich, den Inhalt dieses Handbuchs gelesen und verstanden zu haben.



Halten Sie das Gerät sowohl in Betrieb als ausgeschaltet außerhalb der Reichweite von Kindern.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes muss die Funktionsweise der verschiedenen Tasten richtig verstanden worden sein.



Verwenden Sie das Gerät für falsche Einsatzzwecke. Verwenden Sie das Gerät für falsche Einsatzzwecke.



Führen Sie keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten bei eingeschalteter Stromversorgung aus.

Verwenden Sie das Gerät nie mit ausgebauten festen und / oder beweglichen Schutzvorrichtungen bzw. bei ausgeschalteten Sicherheitsvorrichtungen.

Wenn das Stromversorgungskabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder durch Fachpersonal ausgewechselt werden.



Es ist streng verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen oder zu verändern.



Gefahren durch Elektrizität

Beschädigung des Stromkabels.

Nichtauslösung der elektrischen Schutzvorrichtung (Schutzschalter).

Beschädigungen auf Grund von Gewittern oder anderen atmosphärischen Erscheinungen.



Gefahren durch Wärme

Achten Sie während des Gebrauchs darauf, nicht mit den einer Überhitzung ausgesetzten Teilen in Kontakt zu kommen.

Halten Sie das Gerät von jeglichem Material sauber, das brennbar sein kann.

Anschluss an das Stromnetz

Die Installation muss in Übereinstimmung mit den im Installationsland gültigen Festlegungen erfolgen. Dabei sind im Besonderen die folgenden Bestimmungen einzuhalten:

- gesetzliche Vorschriften.
- Unfall- und Brandschutzvorschriften.
- Bestimmungen des Komitees für Elektrotechnik.

Entsorgung und Recycling

Vergessen Sie nach dem Entfernen der Verpackung vom Gerät nicht, dass alle seine Bestandteile gemäß den im Installationsland gültigen Bestimmungen entsorgt werden müssen.

Die Materialien, aus denen das Gerät besteht, dürfen nicht weggeworfen werden.

Alle Teile sind zu entsorgen.



Konformitätserklärung

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Angaben in den europäischen Richtlinien zur Gebrauchssicherheit der Produkte gebaut.

Die zur Bewertung der Konformität der Produkte verwendeten europäischen Bezugsnormen bezeichnen das Gerät als den wesentlichen

Sicherheitsanforderungen entsprechend, die von den Richtlinien 73/23 und 89/336 sowie deren Änderungen und Ergänzungen vorgesehen werden.

Die Tests zur Konformität wurden vom akkreditierten Labor der Firma SINAL durchgeführt.

Garantie

Gemäß der Richtlinie 44/1999 oder den gesetzlichen Vorschriften des Landes, in dem die Kommerzialisierung des Produktes stattfindet, ist die Garantie für ein Jahr nach dem Datum der Inbetriebnahme des Produkts gewährt.

Während des Garantiezeitraumes wird der kostenlose Austausch und der zugehörige Einbau aller beschädigten Bauteile anerkannt, vorausgesetzt der Schaden ist nicht ausschließlich einem unsachgemäßen Gebrauch des Produktes zuzuschreiben.

Die Garantie verfällt, wenn:

1. Die Gebrauchsanweisungen des vorliegenden Handbuches nicht eingehalten werden.
2. Das Gerät ohne vorherige Genehmigung des Herstellers funktionellen Veränderungen oder einem Austausch von Teilen verschiedener Art unterzogen wird.
3. Änderungen oder Reparaturen durch nicht zugelassenes Personal ausgeführt werden.
4. Ohne Genehmigung des Herstellers andere als Original-Bauteile bei Reparaturen oder Auswechslungen verwendet werden.

Die Transportkosten für die auszutauschenden Bauteile oder Elemente gehen zu Lasten des Käufers.

Sumario

Prefacio 32

Normas de seguridad 33

Panel de comandos 34

Características 36

Instrucciones para el uso 36

Utilización del aparato 36

Horno ventilado 37

Función Grill 37

Programa de cocción 38

Apagado 39

Limpieza del aparato 39

Normas prevención de cidentes 39

Conexión a la red 40

Eliminación y reciclaje 40

Riesgos eléctricos 40

Riesgos térmicos 40

Declaración de conformidad 41

Garantía 41



Prefacio

Esta manual forma parte integrante del aparato y contiene las informaciones necesarias para el correcto funcionamiento y mantenimiento del mismo.

El usuario tendrá que leer atentamente las instrucciones antes de la puesta en marcha del aparato.

Contactar los distribuidores de la zona para solicitar informaciones, repuestos o accesorios.

El manual o copia del mismo tiene que estar siempre al alcance del utilizador para poder consultarlo.



Prestar atención a este símbolo; el mismo indica las operaciones o las situaciones más peligrosas

Normas de seguridad

El aparato se tiene que utilizar prestando siempre la máxima atención a las advertencias indicadas a continuación:

- Leer atentamente el presente manual de uso y mantenimiento.

- Usar el aparato solamente para los objetivos previstos.

- Antes de utilizarlo, apoyar la máquina en un plano de trabajo estable.

- El equipo se tiene que utilizar sólo con corriente alterada según las indicaciones que se encuentran en la etiqueta descriptiva de las características técnicas, colocada en el aparato.



- El tomacorriente de pared y el posible cable alargador tienen que soportar **10 A** y tiene que poseer una perfecta conexión a tierra.

- El cable de alimentación del equipo tiene que mantenerse lejos de las partes calientes del aparato.

- El aparato se tiene que colocar de una manera que se pueda alcanzar el enchufe.

- Para evitar malfuncionamientos y daños, no instalen el aparato cerca de grifos de agua, en lugares con mucha humedad o cerca de fuentes de calor.

- Prestar atención a que no se toquen las **superficies calientes** del aparato cuando el mismo se encuentra en funcionamiento.

- El equipo se tiene que controlar mientras se utiliza. Si se aleja el operador, se tiene que apagar el equipo y desconectar la red de alimentación eléctrica, prestando atención pues la superficie puede quedar caliente por un largo periodo.

- Extraer el enchufe del tomacorriente de pared antes de dejar el local, antes de cualquier operación de limpieza o trabajo de mantenimiento y cuando se termina de usar.

- No extraer el enchufe del tomacorriente de pared tirando el cable.

- El aparato tiene que ser utilizado sólo por personal responsable.

- Se desaconseja que los niños utilicen el aparato.

- No introducir objetos en las aberturas del aparato.

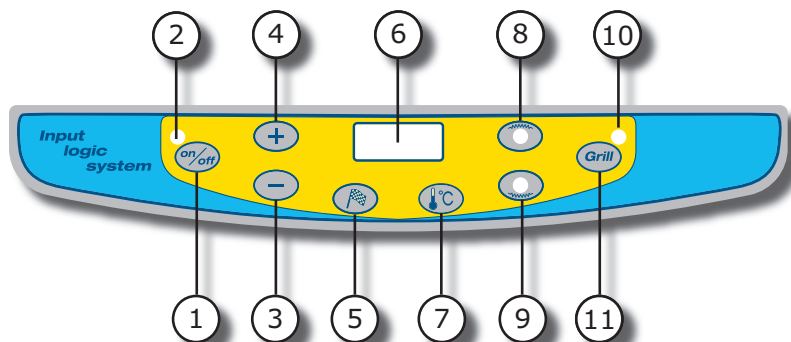
- Las reparaciones tienen que ser realizadas sólo por el **Servicio de Asistencia** autorizado.



Cualquier operación de manipulación del aparato, efectuada por personal no calificado, se considera peligrosa y hace decaer la garantía del producto, eximiendo al productor de cualquier tipo de responsabilidad por posibles daños que se puedan derivar de la misma.

- Si es necesario, todos los componentes del equipo se tienen que sustituir con **repuestos originales**.

Panel de comandos



1 BOTÓN ON/OFF

Comando para encender/apagar el aparato.

2 LED LUMINOSO

Se enciende después que arranca el aparato con el botón ON-OFF (1)

3 BOTÓN (-)

Pulsándolo, se disminuye progresivamente la duración del ciclo de cocción de las comidas.

4 BOTÓN (+)

Pulsándolo, se aumenta progresivamente la duración del ciclo de cocción de las comidas.

5 BOTÓN START

Después que se ha configurado la duración de la cocción de las comidas con los botones 3 - 4, pulsando el botón start, se pone en marcha el ciclo.

6 DISPLAY

Visualiza:

1. La temperatura de la placa
2. El tiempo configurado de cocción del producto
3. La terminación del ciclo de cocción.

7 TERMÓSTATO DIGITAL

Botón de comando para la configuración de la temperatura de calentamiento de la placa inferior y superior. Cada vez que se pulsa el botón, la temperatura aumenta de 25°C. La temperatura pasa de 100°C a 250°C (y viceversa).

! Si el botón Grill (11) no se pulsa, la temperatura de las dos placas se mantiene igual.

8 LED LUMINOSO

Indica el estado de la resistencia superior. Si está encendido la placa se está calentando. Si está apagado la placa ha alcanzado la temperatura deseada.

9 LED LUMINOSO

Indica el estado de la resistencia inferior. Si está encendido la placa se está calentando. Si está apagado la placa ha alcanzado la temperatura deseada.

10 LED LUMINOSO

Indica que la función grill está activada.

11 GRILL

Configura la máxima temperatura admisible en la placa superior (250°C). La configuración de la temperatura de la placa inferior se produce con el botón 7.

12 ENCHUFE Y CABLE DE ALIMENTACIÓN

El enchufe se tiene que conectar a un circuito eléctrico con características compatibles a las indicadas en la etiqueta que se encuentra en el aparato.

13 INTERRUPTOR GENERAL

Si se pulsa, se enciende el equipo.

14 VIROLA

Sirve para guiar y/o regular la libertad de movimiento de la manilla.

15 MANILLA

Sirva para abrir y cerrar la tapa.

16 CAJÓN EXTRAIBLE

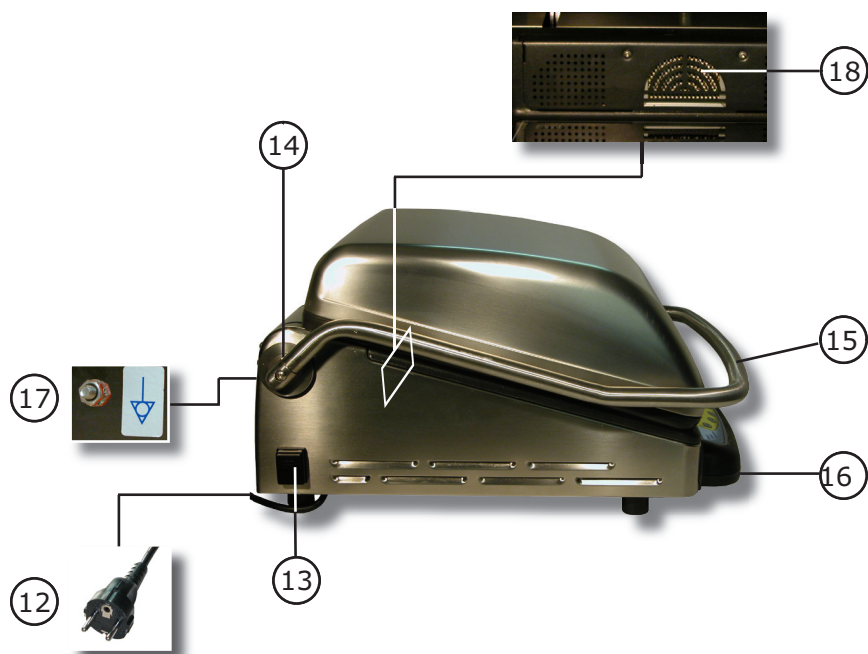
Recoge migas y grasas.

17 BORNE EQUIPOTENCIAL

Borne de conexión equipotencial a tierra

18 FILTRO

! El horno en cuestión es de tipo **ventilado** y presenta un sistema de filtraje (forzado mediante ventilador eléctrico) de humos y grasas en circulación dentro de la zona de cocción.



Características



Alimentación eléctrica	230/240V 50-60Hz
Potencia Total	1300W
Potencia resistencia superior	500W
Potencia resistencia inferior	800W
Temperatura de ejercicio (máx.)	250°C
Tiempo de entrada en ejercicio (máx.)	12 min.
Peso	18 kg
Dimensiones	460x400x250 mm
Revestimiento placas de calentamiento	TEFLON
Plano de trabajo	300x220 mm
Duración ciclo	de 5s a 9:55 min.

Instrucciones para el uso

Utilización del aparato

1. Introducir el enchufe de alimentación **12** en el tomacorriente.

2. Pulsar el botón ON del interruptor general **13** para encender la máquina. Verificar que el **2** se encienda.

3. Pulsar el botón on-off **1** para activar el comienzo del calentamiento de las placas de calentamiento.

! El aparato emite una señal acústica para advertir que las resistencias están en fase de calentamiento.

4. Verificar que los led **8** y **9** estén encendidos (significa que las resistencias de las placas están en fase de calentamiento).

5. Pulsar el botón del termostato digital **7** para configurar la temperatura deseada.

! Antes de comenzar la cocción de las comidas, esperar que se alcance la temperatura configurada.

! Para alcanzar la temperatura de ejercicio lo más posible, se aconseja mantener cerrada la tapa del aparato.

6. Una vez que se haya alcanzado la temperatura configurada, los led **8** y led **9** se apagan.

7. Levantar la placa superior por medio de la manilla **15**.

8. Colocar el producto que se tiene que cocer (o calentar) en la placa inferior.



Prestar atención a no quemarse tocando las placas de cocción.

9. Cogiendo la manilla **15** bajar la parte superior de la máquina hasta que la placa superior

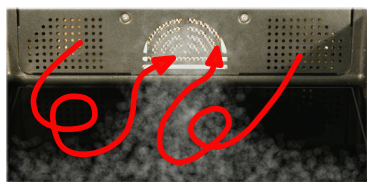
se ponga en contacto con el producto que se tiene que cocer.

Horno ventilado

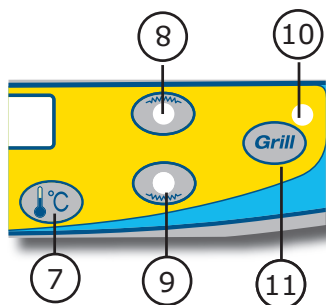
El aparato también se puede utilizar como un horno tradicional ventilado.

Utilizando adecuadamente la virola de fijación **14** (como si fuera una fricción), se puede regular la altura de la tapa superior.

Levantando o bajando la manilla **15** se regula la altura de la placa superior.



Función Grill



Para la cocción de algunas comidas se puede activar la función Grill:

- 1.** Pulsar el botón **11**.
- 2.** Verificar que se haya encendido el indicador **10**.

temperatura de la placa superior a 250°C.

De esta manera, se mantiene la

- 3.** Utilizando el botón **7** se puede configurar la temperatura deseada en la placa inferior para obtener el efecto de cocción apropiado (es normal que después que se haya alcan-

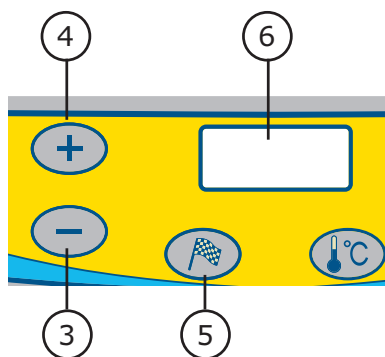
zando la temperatura configurada, los led 8 y 9 se apagan).

Para mantener la temperatura del horno en niveles constantes, las resistencias, si es necesario, se encienden nuevamente en forma automática.

De esta manera, se consume menos corriente eléctrica.

Combinando el efecto horno con la función grill se pueden calentar perfectamente tostones, pizzettas, gratinar, recalentar comidas en contenedores de aluminio, etc..

Programa de cocción



Si se tuviera que memorizar un determinado ciclo de cocción, se puede utilizar el siguiente procedimiento:

1. Pulsar el botón start 5 hasta que en el display 6 se visualice el tiempo de duración del ciclo de cocción. Para aumentar o disminuir la duración, utilizar los botones 4 y 3.

2. Pulsar nuevamente el botón start 5 para activar el ciclo de cocción. La activación del ciclo hace arrancar el ventilador para la aspiración de humos y grasas. En el display 6 se visualiza la cuenta atrás del tiempo de cocción configurado. Cuando termina el tiempo, el aparato emite una señal sonora y en el display se visualizará (000). Después de algunos minutos el display vuelve a visualizar la tem-

peratura de las placas de calentamiento.

3. Cuando termina el ciclo de cocción, el ventilador continuará funcionando por otros 10 segundos.

4. Para repetir un ciclo anteriormente configurado sólo se tiene que pulsar el botón start 5 hasta que en el display 6 se visualice el tiempo de duración del ciclo, después dejarlo libre y pulsarlo nuevamente.

Apagado

Para apagar correctamente la máquina se tiene que:

1. Mantener pulsado el botón 1 hasta que en el display 6 aparezca OFF.
2. Apagar el interruptor general 13.
3. Extraer el enchufe 12 del tomacorriente de pared.

Limpieza del aparato

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, se tiene que efectuar una correcta y regular limpieza del mismo después de su utilización.

La praxis que se aconseja para efectuar la limpieza es la siguiente:

1. Controlar que el aparato esté apagado y desconectar la red eléctrica
2. Iniciar la limpieza sólo después del enfriamiento completo del aparato.



Evitar limpiar el aparato con un chorro de agua o inmergirlo en la misma.



Para efectuar la limpieza de las partes de teflón, se aconseja utilizar un paño apenas húmedo o esponjas enjabonadas no abrasivas.



Utilizar detergentes que no contengan componentes abrasivos para que no se arruinen las superficies calentadas.

3. Mantener el cajón extraíble 16 siempre limpio.



Se aconseja limpiar frecuentemente el filtro 18. Para eso se tiene que desenroscar los dos tornillos de fijación cubre-filtro, extraer la lámina cubre-filtro, extraer el filtro de su sede y después limpiarlo.



Durante la limpieza del aparato, se debe prestar especial atención a las paletas del ventilador interno que pueden cortar”.

Normas de prevención de accidentes

Para poder utilizar el aparato se tiene que haber leído y asimilado el contenido de este manual.

Antes de encender el aparato se tiene que comprender correctamente el funcionamiento de los botones.



Mantener el aparato lejos del alcance de los niños, tanto cuando funciona como cuando está apagado.



No utilizar nunca el aparato para usos inapropiados.



No efectuar ninguna operación de limpieza o mantenimiento con el aparato conectado eléctricamente.

No utilizar nunca el aparato con las protecciones fijas y/o móviles desmontadas o con los dispositivos de seguridad excluidos.

Si el cable de alimentación del aparato se daña, tiene que ser sustituido por el constructor o por personal calificado.



Está absolutamente prohibido remover o manipular los dispositivos de seguridad.



Riesgos eléctricos

Daño del cable eléctrico.

La protección eléctrica (salvavida) no interviene.

Daños causados por tormentas u otros eventos atmosféricos.



Riesgos térmicos

Prestar atención durante la utilización para que no se toquen las partes sometidas a calentamiento.

Mantener limpio el aparato de cualquier material que pueda considerarse inflamable.

Conexión a la red

La instalación se tiene que efectuar en conformidad con las disposiciones del país de la instalación. Se tienen que respetar sobre todo las disposiciones referidas a:

- Prescripciones legislativas.
- Prescripciones de prevención de accidentes y de incendios.
- Reglamentaciones del comité electrotécnicos.

Eliminación y reciclaje

Después que se haya sacado el embalaje del aparato, recordar que todos los varios componentes del mismo tienen que eliminarse según las normas vigentes en el país de instalación.

Los materiales que constituyen el aparato no se tienen que esparcir en el ambiente.

No esparcir nada en el ambiente.



Declaración de conformidad

El aparato está construido de conformidad con cuanto se dispone en las directivas europeas en materia de seguridad para la utilización de los productos.

Las normas europeas de referencia utilizadas para evaluar la conformidad de los productos hacen que el apar-

to esté conforme con los requisitos esenciales de seguridad previstos por las directivas 73/23, la89/336 y sus modificaciones e integraciones.

Las pruebas de conformidad han sido realizadas por un laboratorio acreditado SINAL.

Garantía

Considerando todo lo indicado en la directiva 44/1999 o en las disposiciones legislativas de la nación en la cual se lleva a cabo la comercialización del producto, el periodo de validez de la garantía es de un año a partir de la fecha desde cuando se pone en funcionamiento el producto.

Durante el periodo de garantía se reconocerá la sustitución y la correspondiente instalación gratuita de todos los componentes dañados a menos que el daño no haya sido causado exclusivamente por el uso inapropiado del producto.

La garantía decae si:

1. No se respetan las instrucciones de uso del presente manual
2. El aparato se somete a modificaciones funcionales o se sustituyen partes con otro tipo de pieza, sin una autorización previa del fabricante
3. Personal no autorizado efectúa modificaciones o reparaciones
4. Se utilizan componentes que no sean originales para las reparaciones o sustituciones, si no han sido autorizados por el fabricante.

Los gastos de transporte de los componentes o partes que se tienen que sustituir están a cargo del comprador.

Sommaire

Préface 43

Normes de sécurité 43

Panneau de commande 44

Caractéristiques 46

Instructions pour l'emploi 46

Utilisation de l'appareil 46

Four ventilé 47

Fonction grill 47

Programme de cuisson 48

Après Utilisation 49

Nettoyage de l'appareil 49

Mesures de prévention des accidents 49

Branchement 50

Elimination et recyclage 50

Risques électriques 50

Risques thermiques 50

Déclaration de conformité 51

Garantie 51



Préface

Cette notice fait partie intégrante de l'appareil et contient les informations nécessaires pour le bon fonctionnement et l'entretien de ce dernier.

L'utilisateur doit lire attentivement les instructions avant la mise en fonction de l'appareil.

Contactez les distributeurs de zone pour toute information ainsi que pour les pièces de rechange et les accessoires.

La notice, ou une copie de cette dernière, doit toujours être à la disposition de l'utilisateur pour toute consultation.



Attention à ce symbole ; il indique les opérations ou les situations les plus dangereuses.

Normes de sécurité

Lors de l'utilisation de l'appareil, il faut suivre avec attention les recommandations indiquées ci-dessous :

- Lire attentivement la présente notice d'utilisation et d'entretien.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus dans la présente notice.

- Avant l'utilisation, poser la machine sur une surface de travail solide.

- L'appareil doit être utilisé seulement avec le courant alternatif conformément aux indications reportées sur la plaque signalétique des caractéristiques techniques, fixée sur l'appareil.



- La prise de courant murale et l'éventuel cordon prolongateur doivent supporter **10 A** et doivent avoir un raccordement à la terre parfait.

- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être maintenu à une certaine distance des pièces chaudes de l'appareil.

- L'appareil doit être installé de manière à ce que la fiche soit accessible.

- Pour éviter tout mauvais fonctionnement et endommagement, ne pas installer l'appareil près de robinets d'eau, dans des endroits à forte humidité ou près de sources de chaleur.

- Lorsque l'appareil fonctionne, ne pas toucher les **surfaces chaudes** de ce dernier.

- L'appareil doit être surveillé pendant son utilisation. Lorsque l'opérateur

s'éloigne, l'appareil doit être éteint et mis hors tension faisant attention au fait que la surface peut rester chaude pendant longtemps.

- Enlever la fiche de la prise murale avant de laisser la pièce, avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien et à la fin de l'utilisation.

- Ne pas enlever la fiche de la prise murale en tirant sur le cordon.

- L'appareil doit être utilisé seulement par du personnel responsable.

- L'utilisation de l'appareil est déconseillée aux enfants.

- Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil.

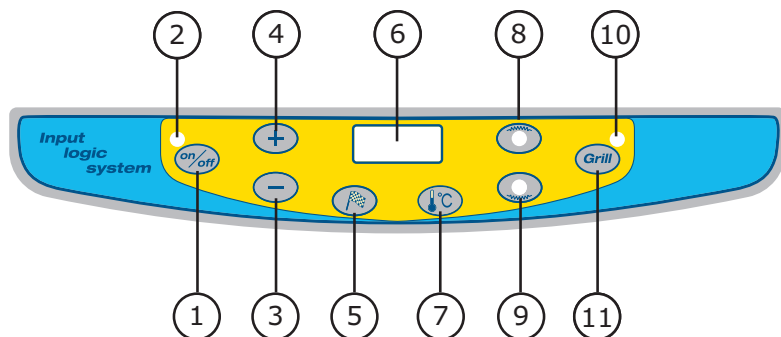
- Les réparations doivent être effectuées seulement par le **service après-vente** agréé.



Toute intervention de modification de l'appareil, effectué par du personnel non qualifié, est retenue dangereuse et annule la garantie du produit en déchargeant le fabricant de toute responsabilité pour les dommages qui en dériveraient.

- En cas de nécessité, toutes les pièces de l'appareil doivent être remplacées avec des pièces de **rechange authentiques**.

Panneau de commande



1 TOUCHE ON/OFF

Commande pour allumer l'appareil.

2 TEMOIN LUMINEUX

Il s'allume après la mise en marche de l'appareil grâce à la touche ON-OFF (1)

3 TOUCHE -

En appuyant sur cette touche, on diminue peu à peu la durée du cycle de cuisson des aliments.

4 TOUCHE +

En appuyant sur cette touche, on augmente peu à peu la durée du cycle de cuisson des aliments.

5 TOUCHE START

Après avoir imposé la durée de cuisson des aliments avec les touches 3-4, il faut appuyer sur la touche 'start' pour mettre le cycle en marche.

6 ECRAN

Il visualise :

1. La température de la plaque;
2. La durée du temps de cuisson du produit;
3. La conclusion du cycle de cuisson.

7 THERMOSTAT NUMÉRIQUE

Touche de commande pour le réglage de

la température de chauffe de la plaque inférieure et supérieure. Chaque fois que l'on appuie sur la touche, la température augmente de 25°C. La température passe de 100°C à 250 °C (et vice versa).

! Si la touche Grill (11) n'est pas pressée, les deux plaques ont la même température.

8 TEMOIN LUMINEUX

Il signale l'état de la résistance supérieure. S'il est allumé, la plaque chauffe, s'il est éteint, la plaque a atteint la température désirée.

9 TEMOIN LUMINEUX

Il signale l'état de la résistance inférieure. S'il est allumé, la plaque chauffe, s'il est éteint, la plaque a atteint la température désirée.

10 TEMOIN LUMINEUX

Il signale que la fonction grill est activé.

11 GRILL

Cette touche permet de régler la température maximale admissible de la plaque supérieure (250°C). Le réglage de la température de la plaque inférieure se fait grâce à la touche 7.

12 FICHE ET CORDON D'ALIMENTATION

La fiche doit être connectée à un circuit électrique ayant des caractéristiques compatibles avec les indications sur la plaque signalétique de l'appareil.

13 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

Quand on appuie sur l'interrupteur général, l'appareil s'allume.

14 BAGUE

Elle sert à bloquer et/ou à régler la liberté de mouvement de la poignée.

15 POIGNÉE

Elle sert pour l'ouverture ou la fermeture du couvercle.

16 BAC AMOVIBLE

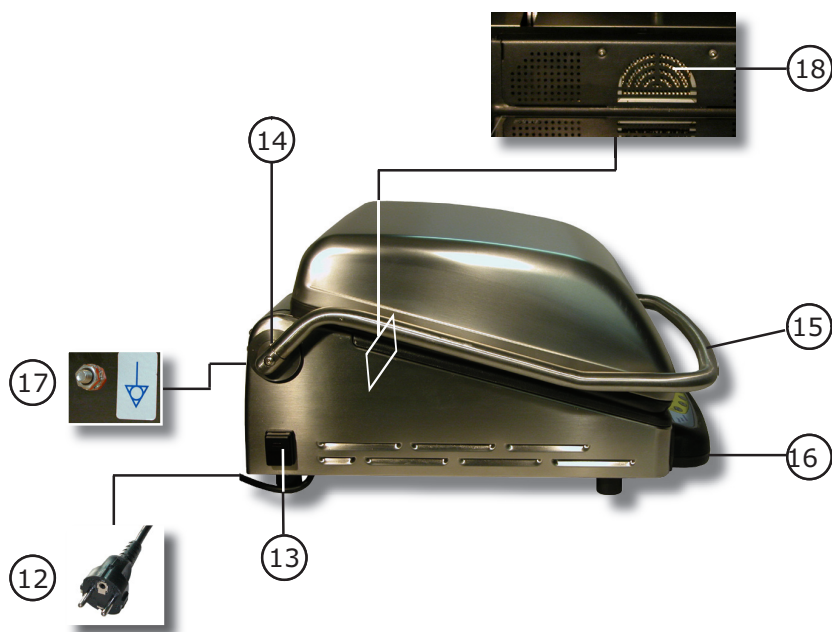
Il permet de récupérer les miettes et les graisses.

17 BORNE ÉQUIPOTENTIELLE

Borne équipotentielle de mise à la terre.

18 FILTRE

! Ce four est un four **ventilé** et présente un système de filtrage (forcé grâce à un ventilateur électrique) des fumées et des graisses en circulation à l'intérieur de la zone de cuisson.



Caractéristiques



Alimentation électrique	230/240 V- 50-60 Hz
Puissance totale	1300 W
Puissance résistance supérieure	500 W
Puissance résistance inférieure	800 W
Température de service (max.)	250°C
Temps de mise en route (max.)	12 min.
Poids	18 kg
Dimensions	460 x 400 x 250 mm.
Revêtement plaques chauffantes	TEFLON
Surface de travail	300 x 220 mm.
Durée cycle	De 5 sec à 9 min 55 sec

Instructions pour l'utilisation

Utilisation de l'appareil

1. Introduire la fiche d'alimentation **12** dans la prise de courant.

2. Appuyer sur la touche ON de l'interrupteur général **13** pour allumer la machine. Vérifier que le témoin **2** s'allume.

3. Appuyer sur la touche on-off **1** pour activer le début de chauffe des plaques chauffantes.

! L'appareil émet un signal acoustique pour avertir que les résistances sont en phase de chauffe.

4. Vérifier que les témoins **8** et **9** soient allumés (cela signifie que les résistances des plaques sont en phase de chauffe).

5. Appuyer sur la touche du thermostat numérique **7** pour régler la température désirée.

! Avant de commencer la cuisson des aliments, attendre que la température réglée soit atteinte.

! Pour atteindre la température de service le plus rapidement possible, il est conseillé de laisser le couvercle de l'appareil fermé.

6. Une fois que la température désirée est atteinte, les témoins **8** et **9** s'éteignent.

7. Lever la plaque supérieure en agissant sur la poignée.

8. Placer le produit à cuisiner (ou à réchauffer) sur la plaque inférieure.



Faire attention à ne pas se brûler en touchant la plaque de cuisson

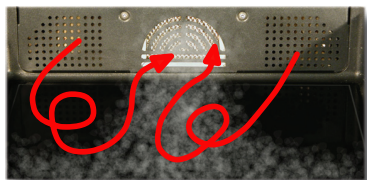
9. Baisser, au moyen de la poignée **15**, le couvercle de la machine jusqu'à ce que la plaque supérieure soit en contact avec le produit à cuisiner.

Four ventilé

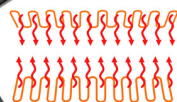
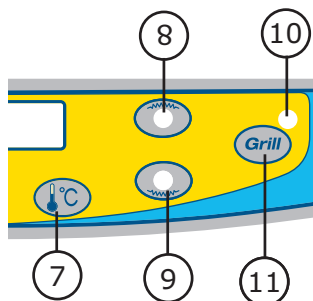
L'appareil peut être utilisé comme un four traditionnel ventilé.

En agissant de manière appropriée sur les bagues de fixation 14 (comme si c'était un embrayage), il est possible de régler la hauteur du couvercle.

En levant ou en baissant la poignée 15, on règle la hauteur de la plaque supérieure.



Fonction Grill



Pour la cuisson de plats particuliers, il est possible d'activer la fonction Grill :

1. Appuyer sur la touche 11.
2. Vérifier que le témoin 10 soit allumé.

De cette manière on maintient la température de la plaque supérieure à **250°C**.

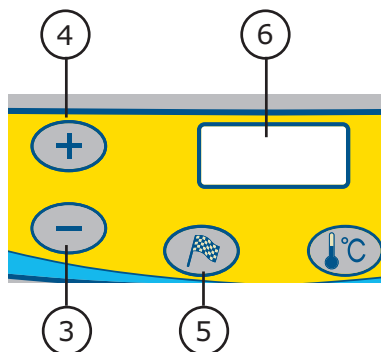
3. En agissant ensuite sur la touche 7 on peut régler la plaque inférieure à la température désirée de manière à obtenir

l'effet de cuisson approprié (il est normal qu'après avoir atteint la température réglée, les témoins 8 et 9 s'éteignent).

Pour maintenir la température du four à des niveaux constants, les résistances, si nécessaire, se rallument automatiquement. De cette manière, on a une consommation moindre de courant électrique.

En combinant l'effet four avec la fonction Grill, il est possible de chauffer les toasts, les petites pizzas, de gratiner, de réchauffer des plats sur barquettes, etc...

Programme de cuisson



Au cas où il serait nécessaire de mémoriser un cycle de cuisson déterminé, il est possible d'utiliser la procédure suivante:

1. Appuyer sur la touche start 5 jusqu'à ce que l'écran 6 affiche la durée du cycle de cuisson. Pour augmenter ou diminuer la durée, agir sur les touches 4 et 3.

2. Appuyer de nouveau sur la touche start 5 pour mettre le cycle de cuisson en route, ce qui entraîne aussi le démarrage du ventilateur pour l'aspiration des fumées et des graisses. Le compte à rebours du temps de cuisson réglé est alors visualisé sur l'écran. 6 Une fois le

temps de cuisson atteint, l'appareil émet un signal acoustique et l'écran affichera (000). Après quelques secondes, l'écran affichera de nouveau la température des plaques chauffantes.

3. A la fin du cycle de cuisson, le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 autres secondes.

4. Pour répéter un cycle précédemment réglé, il suffit d'appuyer sur la touche start 5 jusqu'à ce que l'écran 6 affiche la durée du cycle, puis de relâcher la touche et d'appuyer de nouveau.

Après Utilisation

Pour éteindre correctement la machine, il faut :

1. Presser la touche 1 jusqu'à ce que l'écran 6 affiche l'inscription OFF.
2. Eteindre l'interrupteur général 13
3. Débrancher la fiche 12 de la prise murale.

Nettoyage de l'appareil

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage correct et régulier de ce dernier après son utilisation.

Pour cela il est conseillé de :

1. S'assurer que l'appareil soit éteint et hors tension.
2. Commencer le nettoyage seulement après le refroidissement complet de l'appareil.



Eviter de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en l'immergeant dans l'eau.



Pour effectuer le nettoyage des pièces en téflon, il est conseillé d'utiliser un chiffon légèrement humide ou des **éponges non abrasives imbibées de savon**.



Utiliser des détergents non abrasifs pour éviter d'abîmer les surfaces chauffantes.

3. Maintenir le bac amovible (16) toujours propre.



Il est conseillé de nettoyer fréquemment le filtre (18). Pour cela, il suffit de dévisser les deux vis de fixation du couvre filtre, d'enlever la tôle couvre filtre et d'extraire le filtre de son logement puis de le nettoyer.



Pendant le nettoyage de l'appareil, il faut faire attention aux pales du ventilateur interne qui peuvent être coupantes.

Mesures de prévention des accidents

Il faut avoir lu et assimilé le contenu du présent manuel avant l'utilisation de l'appareil.

Avant de faire fonctionner l'appareil, il est nécessaire d'avoir bien compris le fonctionnement des différentes touches.



Ne pas laisser l'appareil, en marche ou éteint, à la portée des enfants.



Ne jamais utiliser l'appareil improprement.



N'effectuer aucun travail de nettoyage ou d'entretien quand l'appareil est sous tension.

Ne jamais utiliser l'appareil avec les protections fixes/mobiles démontées ou avec les dispositifs de sécurités désactivés.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel qualifié.



Il est absolument interdit d'éliminer ou de modifier les dispositifs de sécurité.



Risques électriques

Endommagement du cordon électrique.

Non intervention de la protection électrique (disjoncteur).

Endommagements dus à un orage ou à

d'autres événements atmosphériques.



Risques thermiques

Faire attention pendant l'utilisation à ne pas entrer en contact avec les pièces sujettes à la surchauffe.

Ne jamais laisser du matériel pouvant être retenu inflammable sur l'appareil.

Branchement

L'installation doit être effectuée conformément aux dispositions du pays d'installation. Il faut respecter en particulier les dispositions concernant :

- Les prescriptions de lois.
- Les prescriptions de prévention des accidents et anti-incendie.
- Les réglementations de la Commission Electrotechnique Internationale

Elimination et recyclage

Après avoir enlevé l'appareil de son emballage, éliminer ce dernier selon les normes en vigueur dans le pays de l'installation.

Les matériaux constituant l'appareil ne doivent pas être jetés dans la nature.

Ne rien jeter dans la nature.



Déclaration de conformité

L'appareil est construit conformément à ce qui est indiqué dans les directives européennes en matière de sécurité d'utilisation des produits.

Les normes européennes de référence utilisées pour évaluer la conformité des produits rendent l'appareil approprié

aux exigences essentielles de sécurité prévues par les directives 73/23 et 89/336 et leurs modifications et additions.

Les essais de conformité ont été effectués par un laboratoire agréé SINAL (organisme d'accréditation italien).

Garantie

Etant bien entendu ce qui est indiqué dans la directive 44/1999 ou dans les dispositions législatives de la nation de commercialisation du produit, la période de validité de la garantie est d'un an à partir de la date de la mise en fonction de l'appareil.

Pendant la période de garantie, toutes les pièces endommagées seront remplacées et installées gratuitement, à moins que le dommage ne soit dû à une utilisation impropre.

La garantie est annulée quand :

1. Les instructions d'utilisation contenues dans la présente notice ne sont pas respectées.
2. L'appareil est soumis à des modifications fonctionnelles ou à des remplacements de pièces, sans autorisation préalable du fabricant.
3. L'appareil est soumis à des modifications ou à des réparations par du personnel sans autorisation.
4. Des pièces de rechange non originales sont utilisées lors de réparations ou de remplacements sans autorisation préalable du fabricant.

Les frais de transport des pièces de rechange sont à la charge de l'acheteur.

