

Instruction manual for single oven

Model code: C2150SS / WH



Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

Caple

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.

L'APPARECCHIO E LE SUE PARTI ACCESSIBILI DIVENTANO MOLTO CALDE DURANTE L'USO. SI DEVE PRESTARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO. I BAMBINI CON MENO DI 8 ANNI DI ETÀ DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI SE NON

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

CONTINUAMENTE SORVEGLIATI.

VIETATO APPORRE PENTOLE O SIMILI, CARTA STAGNOLA O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE DEL FORNO PER CUCINARE.

L'AZIONE DEL RISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA INFERIORE PROVOCA IL SURRISCALDAMENTO DELLA PARTE BASSA DEL FORNO PROVOCANDONE IL DANNEGGIAMENTO E ADDIRITTURA GRAVI CONSEGUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE SUL MOBILE DI SUPPORTO DEL FORNO STESSO.

NON USARE PER LA PULIZIA MATERIALI RUVIDI O ABRASIVI O RASCHIETTI METALLICI AFFILATI PER PULIRE LE PORTE DI VETRO DEL FORNO DATO CHE POSSONO GRAFFIARE LA SUPERFICIE E CAUSARE LA FRANTUMAZIONE DEL VETRO.

USARE SOLO LA SONDA TERMICA RACCOMANDATA PER QUESTO FORNO. NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE PER LA PULIZIA DEL FORNO.

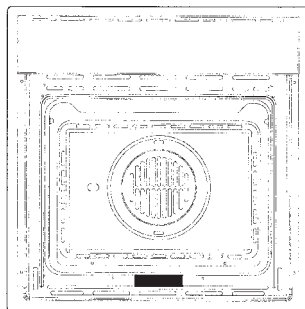
Indice

Istruzioni per l'utente, 5

- Primo utilizzo, 5
- Pannelli autopulenti, 6
- Rispetto dell'ambiente, 6
- Presentazione del forno, 7
- Installazione e allacciamento, 7
- Primo allacciamento, 7
- Modalità di dimostrazione, 7
- Regolazione dell'orologio, 8
- Azioni possibili a forno spento, 9
- Accensione del forno, 9
- Funzione chiave, 10
- Funzioni Principali, 11
- Panoramica del frontalino comandi, 11
- Le funzioni di cottura, 11
- Funzionalità del forno, 12
- Istruzioni di funzionamento, 13
- Sonda cibo, 15
- Funzioni speciali: BOOST e CLEAN, 20
- Controllo della luce forno, 21
- Semplici gesti per cucinare, 21
- Regolazione della temperatura, 22
- Calore Residuo, 22
- Programmazione del forno, 23
- Programmazione timer, 24
- Funzione automatico: ricette, 27
- Personalizzazione ricette, 28
- Smontaggio della porta del forno, 30

Istruzioni per l'installatore,

- Incasso del forno 45, 32
- Incasso del forno 60, 33
- Allacciamento elettrico, 34



IMPORTANTE

La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.

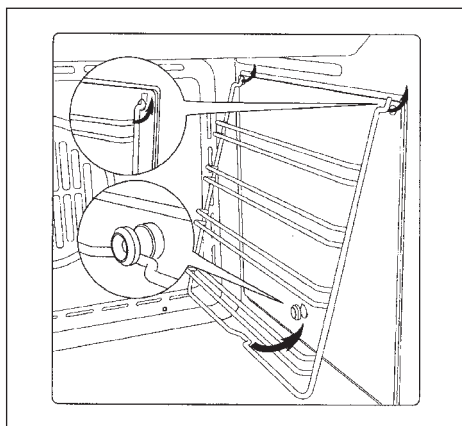
Istruzioni per l'utente

Primo utilizzo

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente. Per togliere i telai laterali nei forni con pareti lisce procedere come illustrato in figura.

Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.

Non usare per la pulizia materiali ruvudi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare le frantumazione del vetro.



Importante:

come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina della presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio. Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti verniciate.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Pannelli autopulenti catalici (dove presenti)



PANNELLI AUTOPULENTI

La funzione CLEAN (dove presente) attiva la reazione che provoca la pulizia.

I nostri forni con pareti lisce hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti che ricoprono le pareti.

Questi speciali pannelli, da agganciare alle pareti prima dei telai laterali, sono ricoperti di uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200° C.

Se dopo una cottura di cibi molto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per un tempo massimo di 60 minuti.

I pannelli autopulenti non devono essere lavati né puliti con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.

Rispetto per l'ambiente

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente.

Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.

Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.



IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo. QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Presentazione del forno

Caro Cliente, il suo nuovo forno è gestito da una scheda elettronica che si occupa di monitorarne in ogni istante il funzionamento per migliorarne le prestazioni, tutte.

Il controllo touch control è di ultima generazione, preciso, affidabile.

L'interfaccia è elegante, ordinata e discreta, più intuitiva che mai!

Pochi tasti, molte funzioni, nessuna combinazione o sequenza difficile di tasti, concentratevi a seguire la ricetta, il forno è pronto con due gesti!

Installazione e allacciamento

Caro Cliente, questo forno è un apparecchio elettronico sofisticato, classificato come bene duraturo. Necessita di essere installato da personale qualificato che operi secondo la regola dell'arte sia per gli allacciamenti alla linea di alimentazione sia per l'installazione nel mobile della cucina.

(VEDI ISTRUZIONI DI MONTAGGIO A PAG. 30)

Primo allacciamento

Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta può apparire sul display l'indicazione di quale lingua scegliere;

con i tasti ▼ ▲ selezionare la lingua desiderata;

con il tasto  confermare la scelta.



(d'ora in avanti la lingua prescelta rimarrà fissa anche per le successive mancanze di alimentazione).

Ora entra in funzione **La modalità dimostrazione.**

La modalità dimostrazione - DEMO MODE

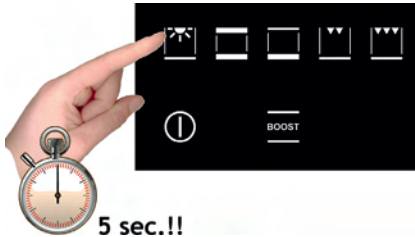
Si chiama così la modalità nella quale il forno si presenta ogni volta che l'alimentazione viene a mancare, e di conseguenza al primo allacciamento:

lo scopo è di visualizzare tutte le potenzialità del controllo con una sequenza registrata di comandi.



In questa modalità il forno non viene MAI azionato realmente, cioè non vengono accese le resistenze termiche!!

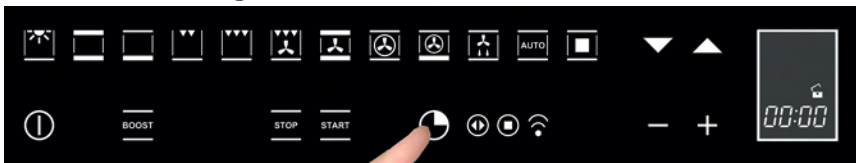
Il pannello di controllo è INATTIVO e quindi il forno non risponderà ai comandi!



Per disabilitare la modalità dimostrazione toccare per cinque secondi il simbolo luce: il forno entrerà in funzionamento normale e pronto per l'accensione.

Ora la regolazione dell'ora è possibile, ma non necessaria, per procedere all'accensione del forno.

Regolazione dell'orologio



Il forno segnalerà l'avvenuto collegamento alla rete elettrica con un doppio segnale acustico. Per regolare l'ora di sistema tenere attivo il tasto "FUNZIONI TIMER" per almeno 3 sec.



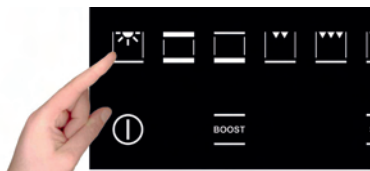
Ogni comando attivato viene confermato da un segnale acustico.



Regolare l'orologio con i tasti + e - : durante l'impostazione lampeggiano i puntini separatori, l'ora viene acquisita quando i puntini divengono fissi.



AZIONI POSSIBILI A FORNO SPENTO

- Accensione luce del forno



La luce forno viene attivata/disattivata digitando il simbolo come in figura.

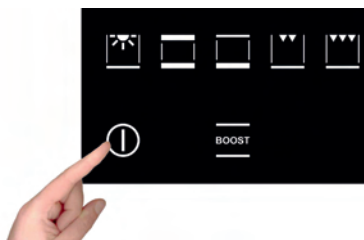
- Cambio della Lingua


A forno spento è possibile cambiare la Lingua nel display selezionando contemporaneamente  e il tasto **+** in basso a destra per almeno 3 secondi. Poi con **▼ ▲** scegliere la lingua e confermare la scelta con .


- Impostazione funzione timer “contaminuti”

Si consulti la sezione apposita a pag 26.

ACCENSIONE DEL FORNO



Il forno si accende agendo sul simbolo  schematizzato in figura.

per attivare le funzionalità del forno digitare sempre  a parte le funzioni luce forno e timer che sono indipendenti

Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.


NOTA: ricordarsi che l'accensione avviene solamente se la funzione chiave è disattivata



Per un minuto dall'accensione appare la scritta ON sul display, il controllo aspetta che una funzione di cottura venga scelta. In caso contrario interpreta l'accensione come accidentale e, per motivi di sicurezza, spegne automaticamente il forno appare la scritta OFF sul display per qualche secondo.

Funzione chiave (o sicurezza bambini)



La funzione chiave viene attivata/disattivata digitando il tasto  per almeno 3 secondi. Si può attivare e disattivare in qualsiasi momento e modo di funzionamento del forno.



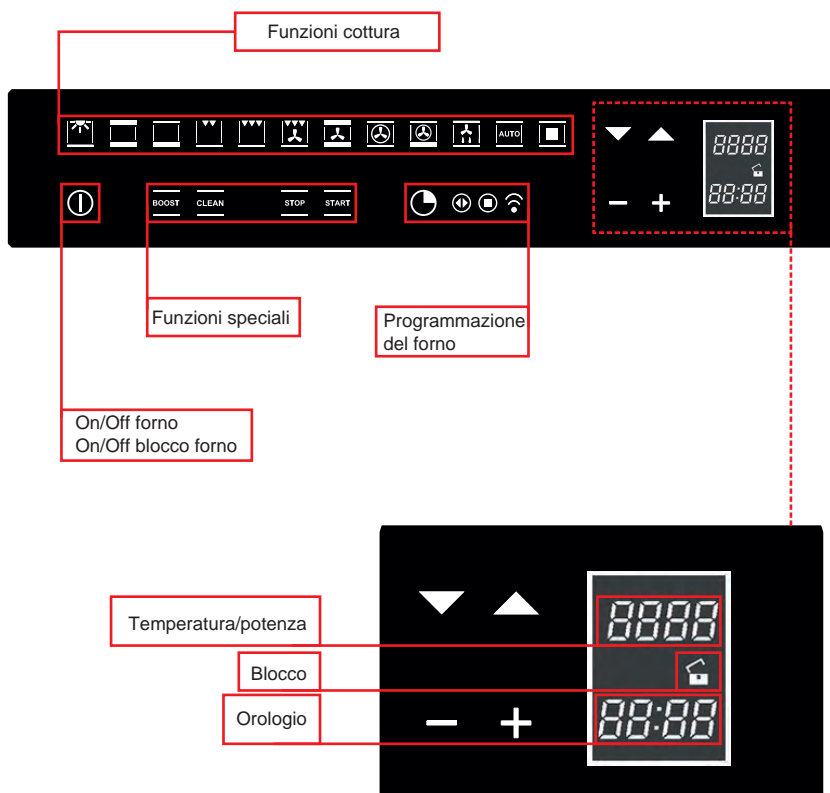
Il simbolo lucchetto APERTO specifica che la funzione chiave non è attiva.



Il simbolo lucchetto CHIUSO specifica che la funzione chiave è attiva.

FUNZIONI PRINCIPALI

Panoramica del frontalino comandi



Le funzioni di cottura

Il controllo mette a disposizione ben tredici funzioni specifiche di cottura (a seconda del modello)! Per attivare una funzione è sufficiente toccare il simbolo corrispondente. Ogni funzione ha una temperatura impostata scelta in base a prove di cottura su ricette che tipicamente la utilizzano e possono essere facilmente variate a seconda della propria esperienza.

Attenzione:

"Durante l'uso le parti accessibili del forno potrebbero diventare molto calde. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza; si dovrebbe inoltre fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno."

Funzionalità del forno



Lampada forno, si accende sempre quando si apre la porta e per risparmio energetico, viene gestita dal sistema, nelle altre modalità.



Resistenza superiore ed inferiore. Preimpostata a 190°C. Regolazione del termostato, da 50° C a MAX.



Resistenza inferiore. Preimpostata a 50°C. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.



Resistenza superiore (grill superficie e potenza ridotta). Preimpostata a MAX. Regolazione del termostato da 50° a MAX.



Doppia resistenza superiore (grill grande superficie). Preimpostata a MAX. Regolazione del termostato da 50° a MAX.



Doppia resistenza superiore con ventilatore (grill grande superficie). Preimpostata a 165°C. Regolazione del termostato da 50° a MAX.



Resistenza superiore, inferiore con ventilatore. Preimpostata a 165°C. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.



Resistenza circolare con ventilatore. Preimpostata a 165°C. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.



Resistenza inferiore + Resistenza circolare con ventilatore. Preimpostata a 230°C. Regolazione del termostato da 50°C a MAX.



Ventilatore per scongelamento. Regolazione del termostato da 0 a 60° C.



Accesso alle ricette pre-impostate



Preriscaldamento Rapido



Rapida pulizia (per forni con pannelli autopulenti catalitici)

Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

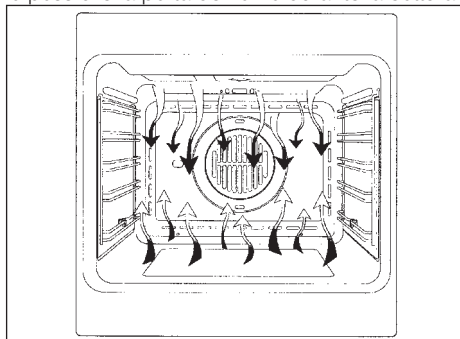
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2-3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Istruzioni di funzionamento

Cottura convenzionale



Sistema classico che utilizza calore superiore ed inferiore adatto per la cottura di un solo piatto. E' bene che il cibo venga inserito quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita, cioè quando si e' bloccato il °C e avete udito un bip sonoro. Se verso fine cottura si avesse necessità di incrementare la temperatura inferiore o superiore, digitare il simbolo la cottura più idonea e regolare la temperatura come meglio credete. Si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura.



Cottura ventilato



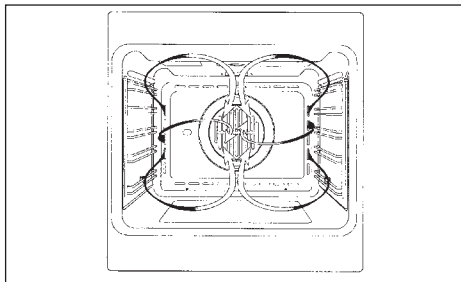
Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale.

Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).

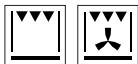
Scongelamento



Selezionando questa funzione di cottura ventilato e regolando la temperatura a 0°C, il ventilatore farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo così un rapido scongelamento dei cibi congelati. Non è necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria è preferibile farlo (potete aumentare la temperatura fino a 60°C).



Cottura al grill



Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi.

Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrosto.

La griglia con il cibo da cuocere va inserita nella 1ª o 2ª posizione da sopra.

Preriscaldare per 5 minuti. Regolare la temperatura da 50°C al MAX.

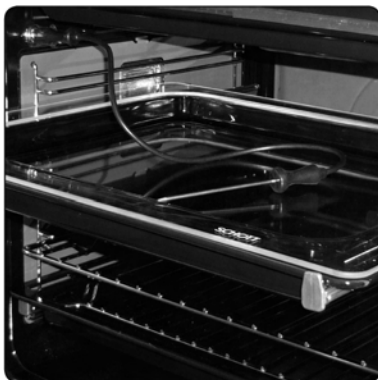
Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore è posto sulla parte superiore del forno e crea un circolo d'aria di raffreddamento all'interno del mobile e attraverso il frontale del forno stesso.

Entra in funzione quando la cavità del forno raggiunge i 80°C ca.

Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la cavità del forno scende attorno i 60°C ca.

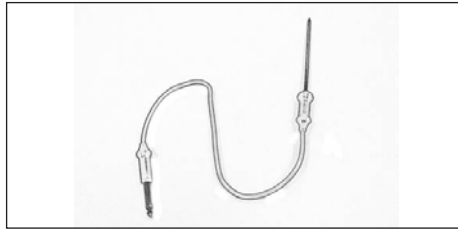
Sonda cibo (o termometro a sonda)



SONDA TEMPERATURA

La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.

La sonda cibo è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura. Infatti può capitare che all'esterno la carne, ad esempio, sembri ben cotta ma all'interno sia ancora al sangue!



La temperatura raggiunta dai cibi, durante la cottura, è strettamente collegata con problemi di ordine igienico/salutistico, infatti i batteri possono essere presenti in qualunque carne, così come nel pollame nel pesce e nelle uova crude.

Alcuni batteri fanno andare a male il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureus, possono nuocere, anche gravemente, alla salute.

I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4.4° e fino a 60°C. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.

Per evitare la moltiplicazione dei batteri è necessario:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma nel frigo oppure nel forno con l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame poco prima di mangiarlo; non acquistare pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto solo se lo si mangerà entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.
- Usare una sonda cibo per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura. I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella;
- Evitare di interrompere la cottura, cioè di cuocere parzialmente, conservare e quindi finire di cucinare più tardi, è possibile che in questo modo si raggiungano nel cibo temperature "tiepide" favorevoli alla crescita batterica.
- Arrostire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.

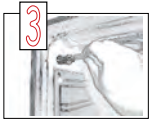
Come utilizzare la sonda cibo?



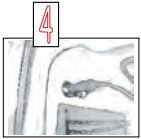
La presa della sonda cibo è situata nell'angolo frontale in alto a sinistra della cavità forno, protetta da un coperchio metallico (1).



Sollevarlo il coperchio metallico (2)



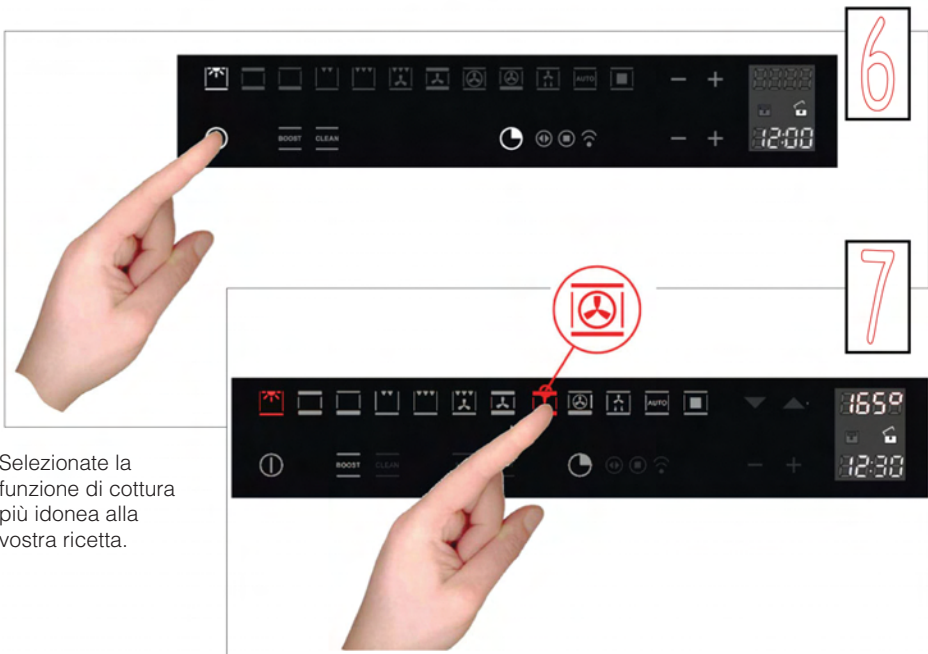
Inserire lo spinotto fino in fondo: se inserito correttamente, il controllo avviserà con un segnale acustico (3).



Inserire la sonda al centro del cibo, evitando di toccare ossa o parti grasse.



Tenete presente che la sonda cibo non funziona se viene connessa a forno già acceso!



Selezionate la funzione di cottura più idonea alla vostra ricetta.



Con ▼ ▲ potete modificare il valore della temperatura interna minima richiesta in un intervallo da +30°C a +99°C ma consigliamo di consultare la tabella sottostante presa dal "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

Si ricorda che se durante la cottura vorrete cambiare i parametri della temperatura sia della Sonda cibo che dell'interno del forno dovrete agire in questo modo:

- Selezionare (bianco per la sonda e rosso per la cavità del forno)
- con ▼ ▲ potrete incrementare o decrementare a vostro piacimento le temperature

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MINIMA
Macinati	
Hamburger	71°C
Manzo, Vitello, Agnello, Maiale	74°C
Pollo, Tacchino	74°C
Manzo, Vitello, Agnello	
Arrosti e Bistecche:	
al sangue	La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perchè non sicura dal punto di vista sanitario
media al sangue	63°C
media	71°C
ben cotta	77°C
Maiale	
Braciole, Arrosti, Costolette:	
media	71°C
ben cotta	77°C
Prosciutto, fresco	71°C
Salsicce, fresche	71°C
Pollame	
Pollo, intero o a pezzi	82°C
Anatra	82°C
Tacchino intero (non ripieno)	82°C
Tacchino petto	77°C



Se lo spinotto viene tolto a cottura iniziata, il controllo blocca il forno e avvisa dell'errore con segnali acustici: reinserire lo spinotto per riprendere la cottura!



Quando si cucina con l'ausilio della sonda cibo, tutte le temperature preimpostate vengono modificate, per coerenza con la filosofia di utilizzo, a 165°C: si potranno variare da un minimo di 120°C al massimo di 250°C. Per lo stesso motivo la funzione scongelamento viene disattivata.

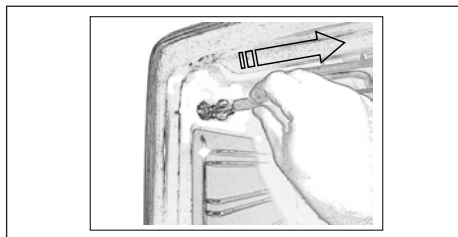


La fine della cottura è discriminata dal raggiungimento della temperatura interna impostata per la sonda cibo, tutte le funzioni di programmazione del forno (funzioni timer) vengono inibite, tranne la funzione avvisatore acustico (contaminuti).

Quando la sonda cibo rileverà la temperatura per la quale è stata impostata, automaticamente il forno verrà disattivato e verrete avvisati da un segnale acustico e sul display sarà visualizzato: "Programma terminato estrarre la pietanza".

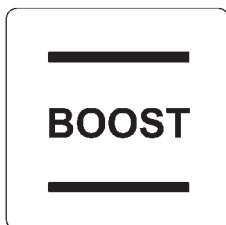
Al termine della cottura ricordarsi di scollegare la sonda cibo ed estrarla dal forno.

ATTENZIONE : dopo la cottura la sonda e' molto calda.



Funzioni speciali

Boost (rapido preriscaldamento)



BOOST - TEMPI RAPIDI

Per abbreviare i tempi delle cotture con un preriscaldamento rapido.

Questa funzione speciale è attivabile dopo aver selezionato una funzione di cottura ed il suo utilizzo serve per diminuire il tempo necessario a raggiungere la temperatura impostata di cottura.



In ogni momento è possibile disinserire la funzione "BOOST" o cambiare funzione di cottura.

Clean (Solo per modelli con pannelli autopulenti)

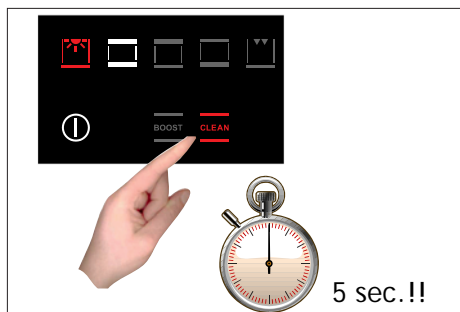


CLEAN - PULIZIA ASSISTITA

Ciclo ad alta temperatura (250 °C), combinato con i pannelli autopulenti per la pulizia dolce e non invasiva del vano cottura.

Il corretto funzionamento è abbinato all'utilizzo dei pannelli laterali e del coprивentola catalitico: si tratta di uno speciale smalto a struttura microporosa che decompone il grasso proiettato mediante un processo catalitico di ossidazione che trasforma i residui in prodotti gassosi.

Il turbo clean si attiva solo se non è stata selezionata una funzione di cottura, quindi: accendere il forno e toccare per cinque secondi il simbolo come in figura.



Il processo di pulizia avviene ad una temperatura di 250°C per la durata di un'ora, NON utilizzarla per la cottura dei cibi!

La luce forno viene attivata, è possibile in ogni momento spegnerla e riaccenderla.

Tutti i pannelli autopulenti hanno un'efficacia di rendimento pari a circa trenta utilizzi, dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

I pannelli vanno puliti solamente con acqua corrente e possono essere richiesti al Vs. rivenditore specializzato.

Controllo della luce forno

Il controllo della luce è attivo su tutte le funzioni di cottura ed è indipendente da esse cioè può essere accesa o spenta, a seconda delle Vostre necessità, quando lo volete!

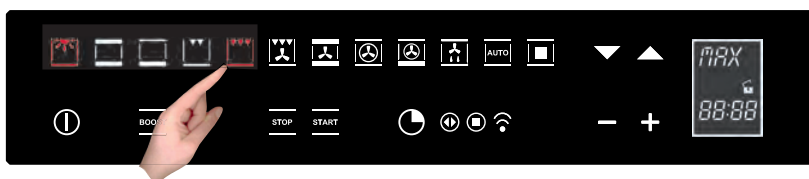
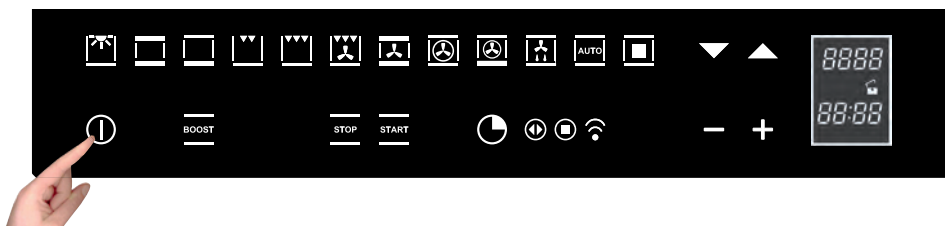
Normalmente la luce del forno è tenuta accesa durante il riscaldamento e poi per tre minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata. A partire da quel momento la luce forno viene spenta per motivi di risparmio energetico.

Per verificare la cottura può rendersi necessario accendere la luce interna, per questo basta toccare il simbolo della luce: resterà accesa per tre minuti per poi spegnersi da sola, naturalmente potete spegnerla subito dopo toccando nuovamente il simbolo luce.

In alcuni modelli è disponibile il controllo della porta. Questa caratteristica si avvale di una tecnologia di rilevamento della posizione della porta per controllare la luce del forno: l'apertura della porta forno viene segnalata da un segnale acustico e la luce viene accesa, viene poi spenta quando è chiusa.

Semplici gesti per cucinare

Bastano due semplici gesti per impostare una cottura grazie alla logica di controllo di ultima generazione: accendere il forno e scegliere la funzione più idonea alla pietanza che state per cucinare...la scegliete e semplicemente la toccate!



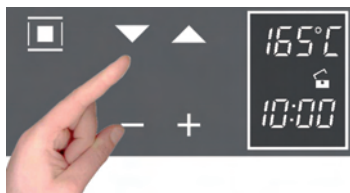
Il controllo propone una temperatura per ogni funzione, è possibile in qualsiasi momento modificarla, ma se la ritenete idonea non occorre fare altro, il forno si attiverà da solo in pochi secondi!

Regolazione della temperatura

Il controllo si avvale di una sonda temperatura con precisione di $\pm 5^\circ\text{C}$ per la massima affidabilità delle temperature di cottura richieste.

La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi momento, dopo aver selezionato la funzione di cottura basta agire sui simboli ▼ ▲ e il campo di regolazione varia da $+50^\circ\text{C}$ a MAX.

Non occorre confermare la modifica, il controllo si attiva dopo pochi secondi in maniera autonoma.



Durante il riscaldamento il simbolo di grado centigrado ($^\circ\text{C}$) lampeggia ad indicare la termoregolazione per raggiungere la temperatura scelta.

Al raggiungimento lo segnalerà con un segnale acustico.

NB: alcuni modelli possono avere la visualizzazione della temperatura all'interno del forno istantanea, fino al raggiungimento della temperatura impostata. Se durante la fase di innalzamento voglio verificare la temperatura impostata, digito indifferentemente uno dei tasti ▼ ▲ e se voglio, con gli stessi, posso cambiare la temperatura impostata.

Calore residuo

Durante la cottura dei cibi la struttura del forno immagazzina calore, questo calore è mantenuto isolato dal resto della cucina grazie ad un isolamento termico generoso e ad alcuni accorgimenti di costruzione.

Questo calore viene disperso gradualmente nel tempo e può rappresentare ancora una risorsa in cucina se viene gestito: il controllo indica la temperatura interna, dopo lo spegnimento del forno, fino al raggiungimento dei 50°C.



Sfruttate questa caratteristica per mantenere i cibi caldi, oppure per terminarne la cottura in maniera dolce!

PROGRAMMAZIONE DEL FORNO

La programmazione del forno mette a disposizione tre modalità per il controllo della durata di cottura. Sono disponibili in abbinamento alle normali funzioni di cottura.

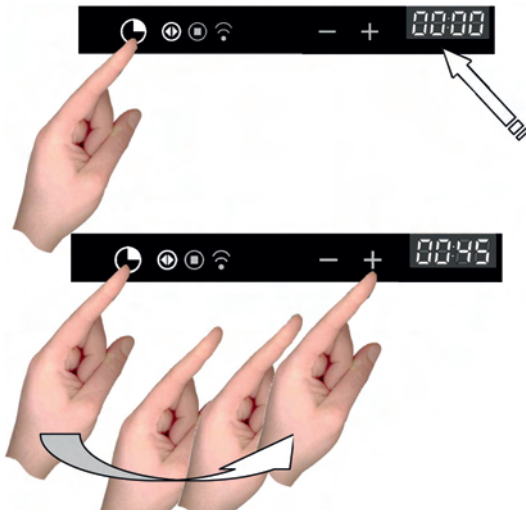


Le funzioni sono selezionabili in sequenza, da sinistra a destra, toccando il simbolo orologio ad ogni tocco si illuminerà un simbolo, in sequenza.



NB: non è possibile programmare le ricette preimpostate.

Programmazione timer: tempo di cottura



Toccare una volta il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo. Inoltre il display dell'orologio sostituirà l'indicazione dell'ora corrente.

I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare il tempo di cottura

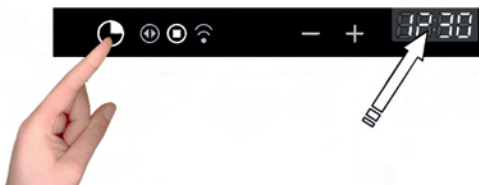


Una volta definito il tempo di cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "durata cottura" sarà acceso.

A partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche vengono spente terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "*Programma terminato estrarre la pietanza*": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.

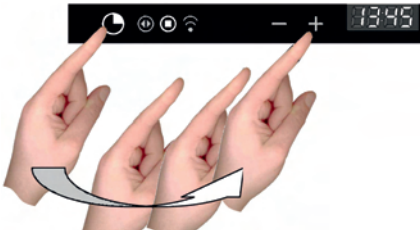
Il forno, dopo 1 minuto, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: ora di fine cottura



Toccare due volte il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo.

I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare l'ora di fine cottura.



Impostare l'ora di fine cottura toccando i simboli "+" e "-".



Una volta definita l'ora di fine cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "fine cottura" sarà acceso.

A partire da ora inizia il conteggio. Raggiunta l'ora impostata, il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche verranno spente, terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "*Programma terminato estrarre la pietanza*": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.

Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: cottura posticipata

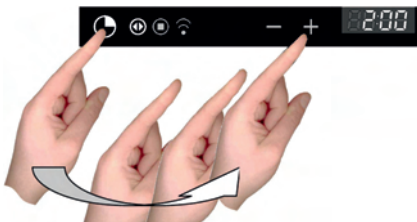
Tramite la combinazione delle due modalità "tempo di cottura" e "ora di fine cottura" si può impostare il forno in modo che cominci la cottura ad un'ora posticipata rispetto all'attuale.

Per esempio, sono le ore 8:30 e state per uscire di casa ma volete che al vostro rientro alle ore 13:00 sia pronto un arrosto, ecco come fare:



Preparate l'arrosto per la cottura, infornatelo

Accendete il forno, scegliete la funzione di cottura e impostate la temperatura.



A questo punto impostate la durata di cottura, supponiamo due ore.



Definite adesso l'ora di fine cottura : il controllo normalmente somma all'ora attuale il tempo di cottura e la propone come ora di fine cottura, nel nostro caso proporrà le ore 10:30 (8:30+2:00).



Modificate l'ora di fine cottura per farla coincidere con quella da Voi desiderata, nel nostro esempio le 13:00.

Il forno si pone ora in attesa (stand-by) spegnendo la luce forno.



Il controllo attiverà autonomamente il forno alle ore 11:00 (13:00-2:00) e lo spegnerà alle 13:00, al vostro rientro troverete l'arrosto pronto!

Programmazione del timer: contaminuti

Il contaminuti è una funzione del timer che è indipendente dal funzionamento del forno, cioè non blocca la cottura e non spegne il forno, funziona come avvisatore acustico.

Lo potete impostare in qualsiasi momento, per esempio come promemoria di controllo della cottura ai fornelli, oltre che del forno o di altre attività di cucina.

E' disponibile anche a forno spento, in questo caso basta toccare una volta il simbolo delle funzioni timer.

Se invece lo utilizzate a forno acceso, dovete toccare in sequenza il simbolo funzioni timer tre volte:



I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile impostare il valore.

Impostare i minuti agendo sui simboli "+" e "-" a partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, lampeggerà il simbolo dedicato : premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica

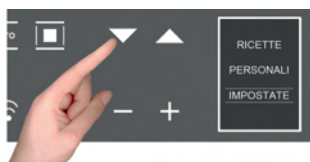
Programmazione del timer: cancellazione del programma

Per cancellare una programmazione è necessario portare a zero il valore assegnato precedentemente, oppure spegnere il forno.

Funzioni automatiche: ricette

Per accedere alla funzione ricette eseguire la seguente procedura:

Accendo il forno col tasto **1**;
Seleziono la funzione AUTOMATICO;



Il display visualizza le 2 opzioni:

- ricette personali;
- ricette impostate

Scegliere l'impostazione desiderata con ▼ ▲ ;
con il tasto **■** confermo la scelta;



Compare il seguente menù;

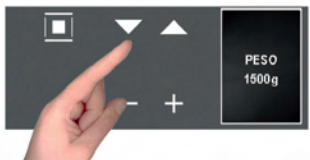
agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto **■** confermo la scelta.



agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto **■** confermo la scelta.



agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto **■** confermo la scelta.



Compare la schermata del peso e agendo sui tasti ▼ ▲ scelgo uno dei valori pre-impostati e con il tasto **■** confermo la scelta.



Al termine delle impostazioni il display riassume la ricetta impostata.

I due punti del tempo durata cottura (00:40) saranno lampeggianti ad indicare la possibilità di poterlo modificare. Per modificarlo agire sui tasti - + .

Oppure seleziono direttamente la funzione **START** che sta lampeggiando e così inizia il programma cottura con il countdown del tempo prestabilito sul display.

**PROGRAMMA
TERMINATO
ESTRARRE
LA
PIETANZA**

ATTENZIONE: certe ricette usano il preriscaldamento, quindi introdurre la pietanza una volta che il forno sarà arrivato in temperatura e nel display comparirà la scritta "PRERISCALDAMENTO TERMINATO INSERIRE LA PIETANZA"

Una volta terminata la cottura sul display appare la scritta intermittente "PROGRAMMA TERMINATO, ESTRARRE LA PIETANZA", simultaneamente si accende l'avviso acustico che rimane tale fino a che non agisco premendo un qualsiasi tasto o aprendo la porta.

NB: in qualsiasi istante, se nella scelta dei valori commetto un errore e/o voglio cambiare l'impostazione della mia ricetta, posso selezionare **STOP** che annulla e mi permette di ripartire dall'inizio della procedura. N.B.: Se vengono eseguite cotture con i parametri del tempo modificati delle ricette preimpostate, durante il bip sonoro a termine cottura comparirà la scritta:

**VUOI
SALVARE LA
RICETTA?**

NO SI

vedi come salvare le ricette nel paragrafo successivo.

Personalizzazione delle ricette

Una volta modificato il tempo di cottura di una ricetta pre-impostata ed eseguita, possiamo andare a salvarla per la prossima volta, memorizzando i nuovi parametri usati (peso e tempo di cottura).

A fine ciclo di cottura della ricetta modificata apparirà l'icona sotto e per poterla salvare dovrò agire in questo modo:



- con il tasto + scegliere "SI"
- dare conferma con il tasto **START** si visualizza il tempo utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con **START**, appare il peso utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con **START**, comparirà il messaggio

"Ricetta salvata POS. 001, e così via in numero crescente

Ogni volta che accedo al menù "RICETTE PERSONALI" trovo salvate in elenco le mie ricette.

MEMORIA
PIENA
IMPOSSIBILE
SALVARE

Se la memoria dedicata al salvataggio delle ricette personali dovesse essere insufficiente il display visualizza il messaggio: "MEMORIA PIENA IMPOSSIBILE SALVARE".

Prima di salvare la mia ricetta devo cancellarne altre dal menù in questo modo:



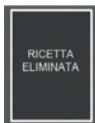
- seleziono la funzione **STOP** ;
- digitando entro nella sezione "RICETTE PERSONALI" dove trovo tutte le ricette salvate;
- con i tasti **▼ ▲** scorro il menù per andare a selezionare la ricetta che voglio eliminare.

NB: i nomi vengono dati per default dal menù;

Una volta visualizzata la ricetta da eliminare seleziono il tasto **STOP** tenendolo premuto fino alla comparsa della schermata successiva:



Di default la selezione sarà impostata su **NO**, ma premendo i tasti di scroll + e - selezione **SI** e confermo con **STOP** ;



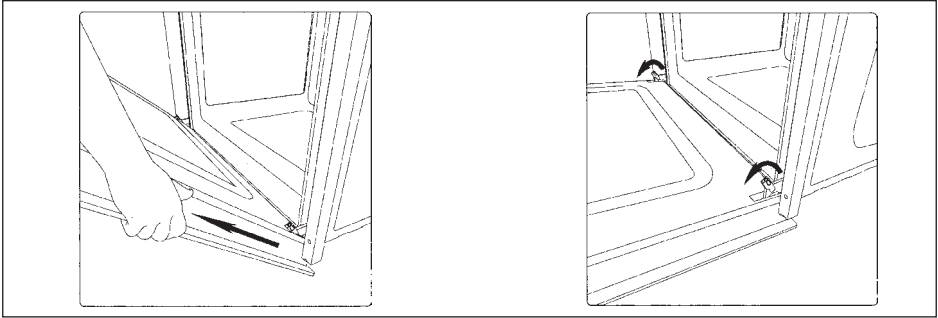
- Il display comunica l' avvenuta eliminazione della ricetta;

Smontaggio della porta forno

Lo smontaggio della porta forno può essere facilmente effettuato operando come segue:

- aprire totalmente la porta;
- sollevare le due leve indicate in fig. sotto;
- richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinato dalle due levette sollevate in precedenza;
- sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi;

Per rimontare la porta, inserire le cerniere nelle apposite sedi e quindi riportare le due levette nella posizione di chiusura.



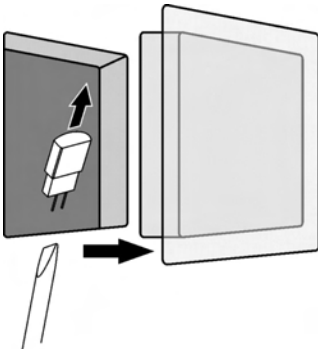
Sostituzione lampada forno



IMPORTANTE: staccare l'apparecchio alla linea dell'alimentazione per evitare scosse elettriche!

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

- a) Struttura adatta alle alte temperature (fino a 300°C);
 - b) Alimentazione: vedere valore V/Hz indicato sulla targa matricola;
 - c) Potenza 25W;
 - d) Attacco di tipo G9.
- Per evitare danni stendere all'interno del forno uno strofinaccio per stoviglie;



- Con un cacciavite a taglio sganciare il vetro inserito a pressione sul portalampada;
- Levare la vecchia lampada sfilandola dalla sede stando attenti che non si rompa;
- Inserire la nuova lampadina avendo l'accortezza di non toccarla con le mani (consigliamo l'uso di un guanto in lattice da gettare poi);
- Fissare nuovamente la calotta in vetro premendola forte nel portalampada fino al totale incastro;
- **Collegare nuovamente l'apparecchio alla linea di alimentazione.**

Istruzioni per l'installatore

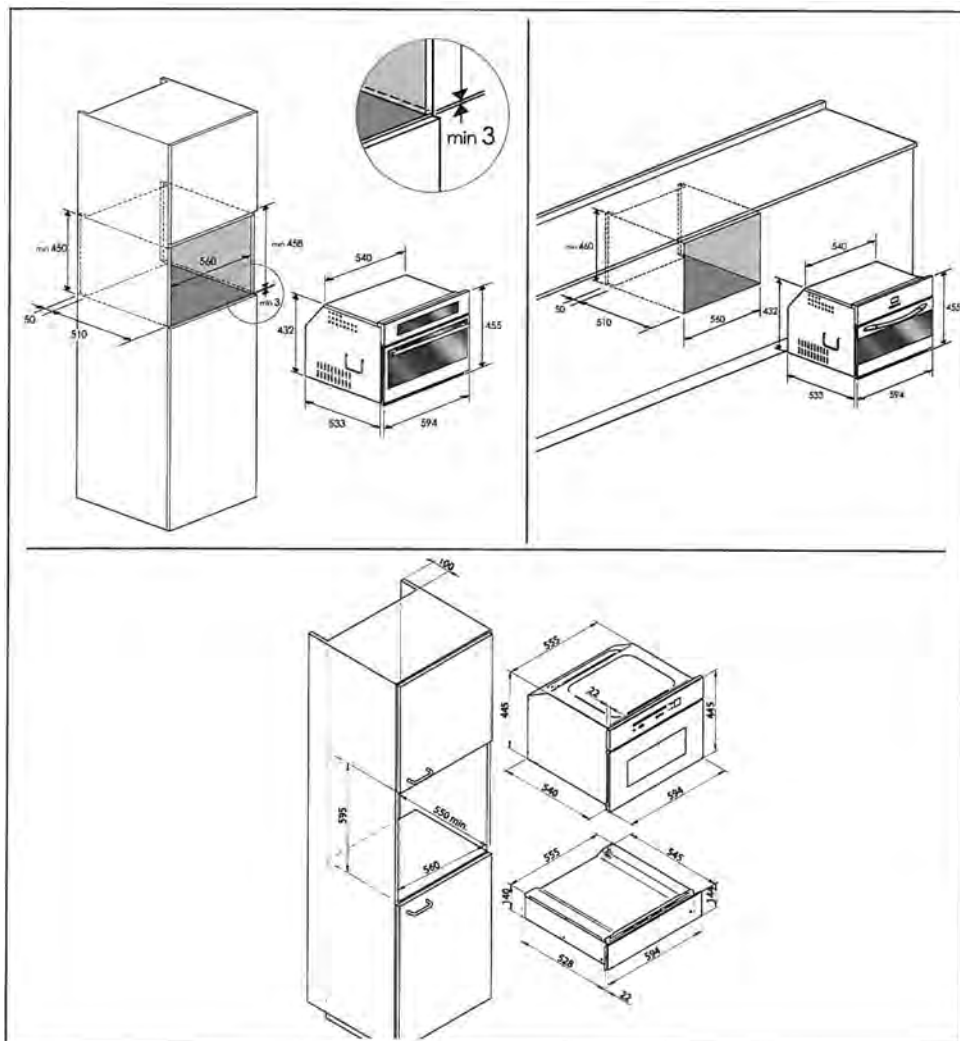


Il forno può essere installato sotto un piano di cottura, in colonna, oppure abbinato al relativo cassetto scaldavivande. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato nelle figure sotto.

Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione come da figure a fianco avendo cura di non forzare troppo le viti, pena la rottura delle bussole stesse.



Incasso del forno 45

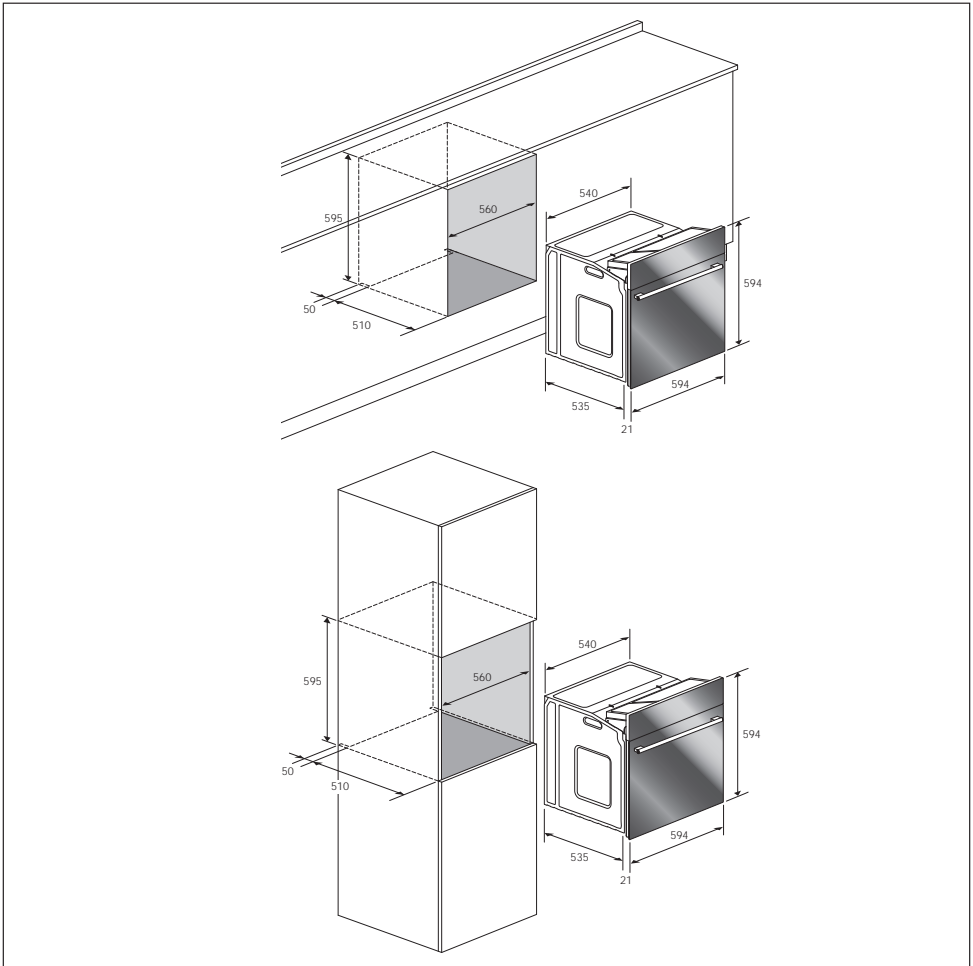


Incasso del forno 60

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura oppure in colonna. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportate in figura.

Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione.

Per l'abbinamento del forno con i piani di cottura polivalenti gas o combi elettrici vedere le istruzioni allegate.



Allacciamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria a termini di legge. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente.

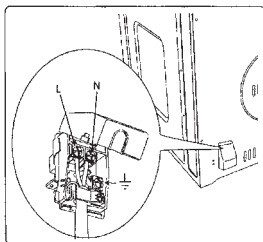
Questo forno deve essere connesso all'alimentazione per mezzo di un cavo di alimentazione con un'apposita spina che sia compatibile con la presa montata nell'impianto elettrico che alimenta questo forno.

Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



Dear Customer,

we would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements. Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

Caple

I Italiano

GB English

GB

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO THINGS OR PEOPLE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.

THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME VERY HOT DURING USE. BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN. CHILDREN UNDER 8 YEARS OF AGE MUST BE KEPT AWAY IF NOT CONTINUALLY

MONITORED.

DO NOT PLACE POTS OR PANS OR ALUMINIUM OR SIMILAR METAL FOILS IN CONTACT WITH THE BASE OF THE OVEN FOR COOKING.

THE HEATING ACTION OF THE LOWER HEATING ELEMENT CAUSES OVERHEATING OF THE LOWER PART OF THE OVEN CAUSING DAMAGE AND SERIOUS CONSEQUENCES (RISK OF FIRE) EVEN TO THE COUNTER UNDER THE OVEN .

DO NOT USE ROUGH ABRASIVES OR SHARP METAL SCRAPERS TO CLEAN THE GLASS DOOR OF THE OVEN BECAUSE THEY COULD SCRATCH THE SURFACE AND CAUSE THE GLASS TO SHATTER.

USE ONLY THE THERMAL PROBE RECOMMENDED FOR THIS OVEN. DO NOT USE STEAM CLEANERS TO CLEAN THE OVEN.

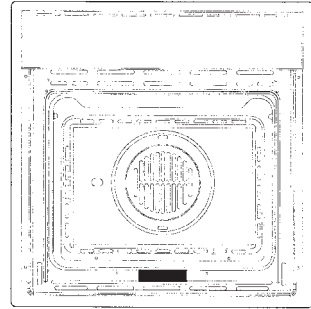
Contents

User instructions, 37

- The first time you use the oven, 37
- Self-cleaning catalytic panels (where present), 38
- Respect for the environment, 38
- Introduction to the oven, 39
- Installation and hook-up, 39
- Before hook-up, 39
- Demonstration mode, 39
- Setting the clock, 40
- Actions that are possible with the oven off, 41
- Turning on the oven, 41
- Key (or child safety) function, 42
- Main functions, 43
- Overview of the command panel, 43
- The cooking functions, 43
- Control panel functions, 44
- Instructions for use, 45
- Food probe, 47
- Special functions: Boost, Clean , 52
- Oven light control, 53
- Simple cooking commands, 53
- Setting the temperature, 54
- Residual heat, 54
- Programming the oven, 54
- Timer programming: cooking time, 56
- Automatic function: recipes, 59
- Personalising recipes, 60
- Removing the oven door, 62

Installation instructions,

- Install the oven in the counter 45, 64
- Flush fitting 60, 65
- Electrical connections, 66



IMPORTANT

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

User instructions

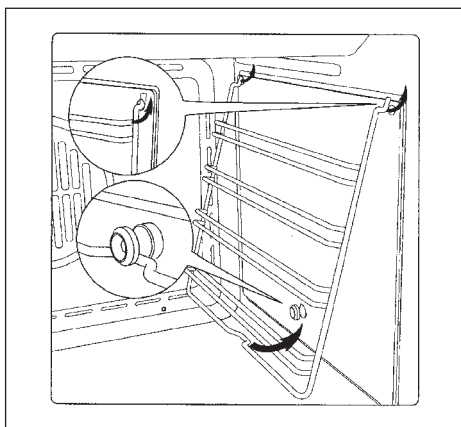
The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.

Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

GB



Important:

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Self-cleaning catalytic panels (where present)



Self-cleaning panels

The CLEAN (where present) function activates the reaction that causes cleaning.

Our smooth walled ovens can be fitted with self cleaning panels to cover the inside walls. These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C.

If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.

Never wash or clean selfcleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

Respect for the environment

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled. Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.



THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal.

FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.

BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

GB

Introduction to the oven

Dear Customer, your new oven is controlled by an electronic board that constantly monitors its operation to improve its performance.

The touch controls are state-of-the-art, precise and reliable.

The interface is elegant, orderly and discrete, more intuitive than ever!


A few buttons, many functions and no combination or sequence is difficult to enter, so you can concentrate on following the recipe and the oven is ready in two clicks!

Installation and hook-up

Dear Customer, this oven is a sophisticated electronic appliance, classified as a durable good. Its installation requires qualified professionals for both the hook-up of the power line and its placement in the kitchen counter.

(SEE ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON PAGE 62)

Before hook-up

When the oven is connected to the electric mains for the first time, the display will ask you to select your language; use the buttons ▼ ▲ to select the language you want; use the button  to confirm the choice;



(from now on, the language choice will remain fixed even when there are power outages).
Now, it goes into **demonstration mode**.


Demonstration mode

This is the mode that the oven is normally in every time that there is a power failure and, consequently, when it is first hooked-up: the purpose is to show how you can control it with a recorded sequence of commands.



In this mode, the oven is never REALLY turned on, i.e., the heating elements are never powered!
The control panel is INACTIVE and, so, the oven will not respond to commands!




To disable the demonstration mode, touch the light symbol for five seconds:  the control will go to normal operation and ready for turning on.

Now you can set the time but it is not necessary for turning on the oven.

Setting the clock



The oven will signal that it is connected to the power mains with a double beep.
To set the system time, press the "TIMER FUNCTIONS" button  for at least 3 seconds



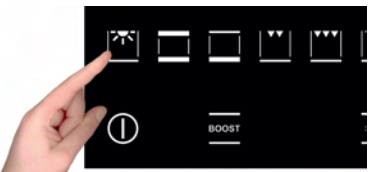
Each command activated is confirmed by a beep.



Set the clock with the + and - buttons: during setting the separator dots flash, the time has been set when the dots remain steady on.

ACTIONS THAT ARE POSSIBLE WITH THE OVEN OFF

- Turn on oven light



The oven light is turned on/off by touching the symbol as shown in the figure.

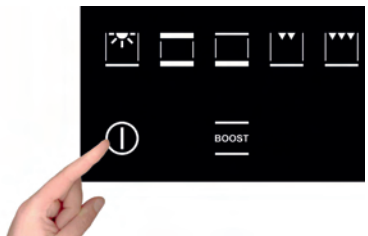
- Change the Language

When the oven is off, you can change the language of the display by simultaneously selecting and the + in the lower right for at least 3 seconds. Then use to select the language and confirm the choice with .

- Setting the “minute-counter” timer function

See the appropriate section on page 58.

Turning on the oven



Turn the oven on by pressing the symbol shown in figure. to activate the oven functions, always press except for the light and timer functions, which are independent. The command activates all the icons by lighting up their backgrounds.

NOTE: Remember that the oven only turns on if the key function is deactivated




The word ON appears on the display for a minute. The control is waiting for you to select a cooking function. Otherwise, the oven assumes that it was turned on by accident and, for safety reasons, it automatically turns off displaying the word OFF for several seconds.

Key (or child safety) function

GB



The key function is activated/deactivated by pressing the  button for at least 3 seconds. You can activate and deactivate the operating mode of the oven at any time.

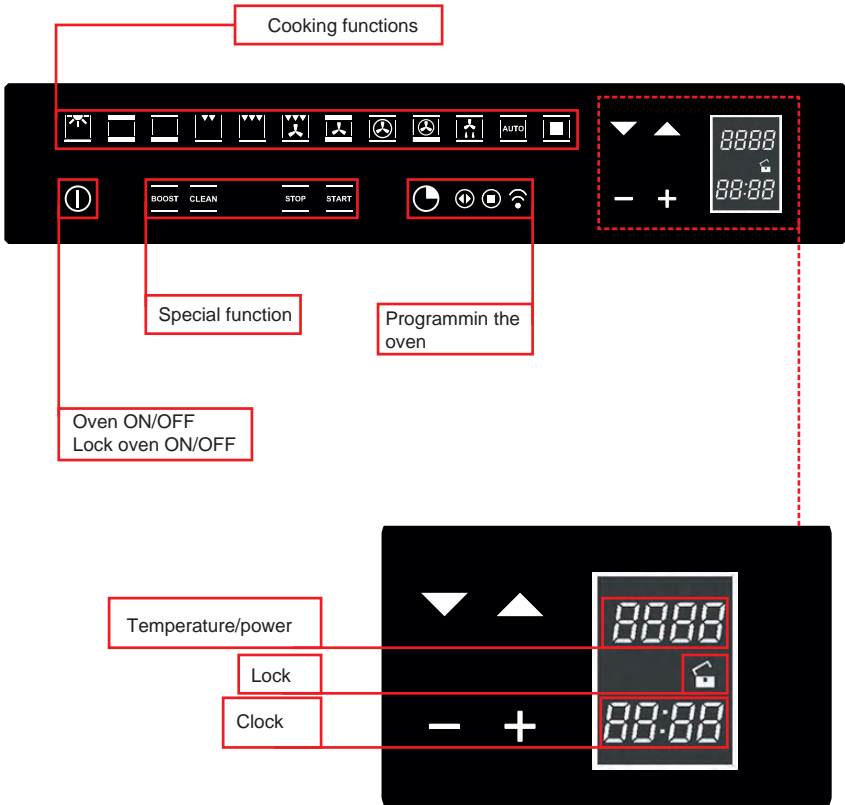


The padlock OPEN symbol means that the key function is not active.



The padlock CLOSED symbol means that the key function is active.

MAIN FUNCTIONS Overview of the command panel



The cooking functions

The provides eleven specific cooking functions!
 To activate a function, just touch the corresponding symbol.
 Each function has a temperature setting selected on the basis of cooking tests of the recipes that are typically used, which can be easily changed based on your own experience.

Attention:

"During use, the accessible parts of the oven can become very hot. Children should be kept at a distance; you should also be careful not to touch the heating elements inside the oven."

Control panel functions



The oven lamp always turns on when the door is opened and, to save energy, it is managed by the system in the other modes.

GB



Upper and lower heating elements. Pre-set to 190 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX



Lower heating element. Pre-set to 50 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX



Upper heating element (grill surface and reduced power). Pre-set to MAX. Regulation of the thermostat from 50 °C to MAX.



Double heating element (large grill surface area). Pre-set to MAX. Regulation of the thermostat from 50 °C to MAX.



Double upper heating element with fan (large grill surface area). Pre-set to 165 °C. Regulation of the thermostat from 50 °C to MAX.



Upper heating element, lower with fan. Pre-set to 165 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX.



Circular heating element with fan. Pre-set to 165 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX.



Lower heating element + Circular heating element with fan. Pre-set to 230 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX.



Fan for defrosting. Regulation of the Thermostat from 0 to 60° C.



Access to preset recipes



Rapid preheating



Rapid cleaning (for ovens with self-cleaning catalytic panels)

The table below shows the results of the cooking tests conducted in our laboratories by a professional cook. In any case, these are only indicative and the values that we have selected are only a starting point for you to experiment with your own recipes to obtain better results!

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2-3
	30°- 50'	20°- 40'	10°- 40'	10°- 20'	45°- 60'	45°- 60'	60°- 70'	14°-18'	
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120°- 150'	120°- 160'	90°- 120'	90°- 120'	50°- 60'	45°- 60'	60°- 70'	40°- 50'	40°- 50'

Instructions for use

Conventional cooking

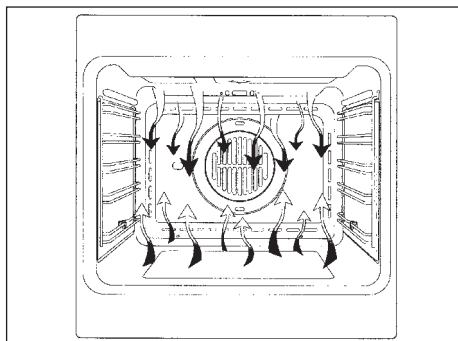


A classic system that uses upper and lower heat suitable for cooking a single dish.

It is a good idea to insert the food when the oven has reached its preset temperature, i.e., when the °C is locked and you have heard the beep.

If you need to lower or raise the temperature towards the end of cooking, press the most suitable cooking symbol and adjust the temperature as you see fit.

We recommend opening the door as little as possible during cooking.



Fan cooking



GB

In this type of cooking, a fan located in the rear part circulates warm air inside the oven, distributing it uniformly. This cooks food faster than conventional cooking.

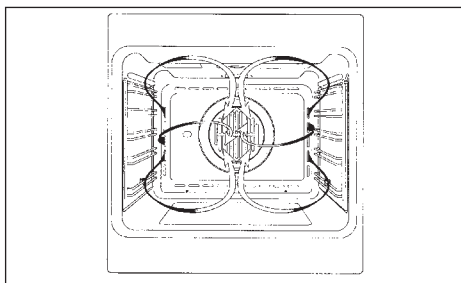
This system is good for cooking on several shelves and even for different types of foods (fish, meat, etc.).

Defrosting

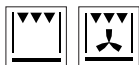


When you select ventilated cooking and set the temperature to 0 °C, the fan will circulate cold air inside the oven, favouring the rapid defrosting of frozen foods.

Pre-heating is not necessary but it is better to do it for pastries (you can increase the temperature up to 60 °C).



Grill cooking



Type of cooking for grilling or browning foods.

Some ovens can even have a motorised rod for cooking on a spit.

The grill with the food to be cooked is placed in the 1st or 2nd position from the bottom.

Pre-heat for 5 minutes. Regulate the temperature from 50 °C to MAX.

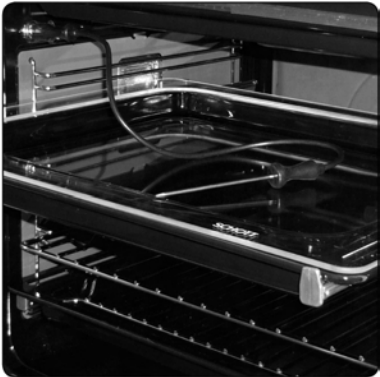
Cooling fan

The fan is located on the upper part of the oven and creates a flow of cooling air inside the cabinet and across the front of the oven.

It starts when the oven chamber reaches about 80 °C.

The fan turns off when the temperature of the oven chamber falls below about 60 °C.

Food probe (or probe thermometer)

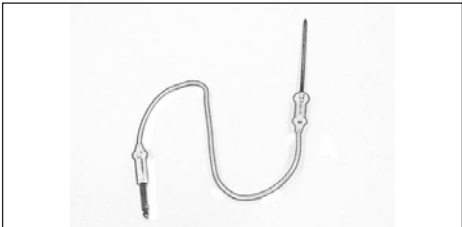


TEMPERATURE PROBE

Tenderness, taste and flavour are the result of precise and functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.

For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!



The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health.

Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick,

to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.

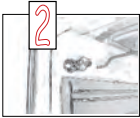
The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.

- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the “warm” temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.

Using the food probe



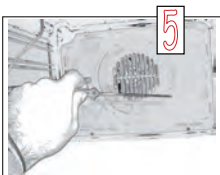
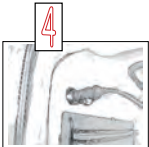
The food probe socket is situated in the top front corner of the oven cavity, protected by a metal cover (1).



Lift the metal cover (2)



Push the plug in as far as it will go. If it is correctly inserted, the control will give off a double beep.(3)



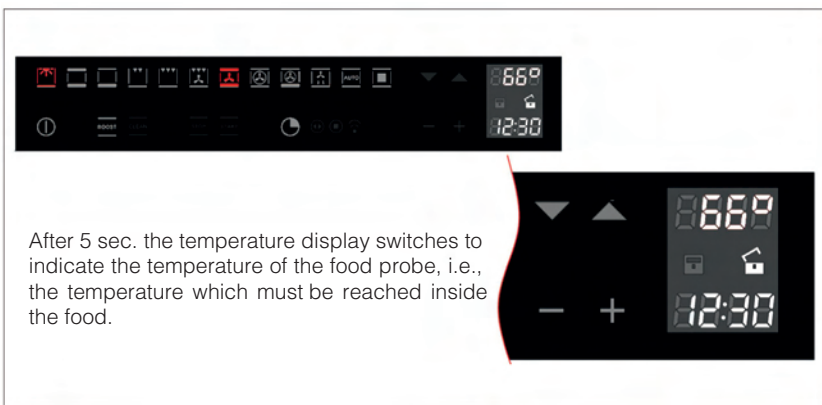
Push the probe into the centre of the food, avoiding touching bones or fatty areas.



Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!



Select the best cooking function for your recipe.



After 5 sec. the temperature display switches to indicate the temperature of the food probe, i.e., the temperature which must be reached inside the food.



With ▼ ▲ you can change the minimum required internal temperature in a range of +30 °C to +99 °C but we recommend consulting the table below, which is taken from the "National Food Safety Database (USA)"

Remember that, if you want to change the temperature parameters of the food probe or the internal temperature of the oven, you must proceed as follows:

- Select ▼ ▲ (white for the probe and red for the oven chamber)
- with you can increase or decrease the temperatures at will

FOOD	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
Mince	
Hamburger	71°C
Beef, veal, lamb, pork	74°C
Chicken, turkey	74°C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63°C
Medium	71°C
Well done	77°C
Pork	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	71°C
Well done	77°C
Fresh ham	71°C
Fresh sausages	71°C
Poultry	
Whole chicken or chicken pieces	82°C
Duck	82°C
Whole turkey (not stuffed)	82°C
Turkey breast	77°C



If the plug is removed after cooking begins, the control blocks the oven and signals the error by beeping: plug the probe in again to resume cooking!

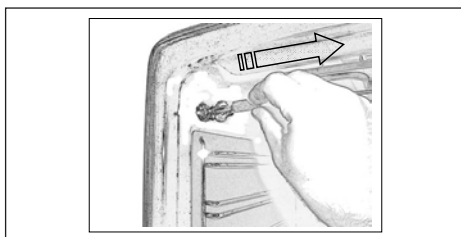


When cooking with the aid of the food probe, all the pre-set temperatures are changed, to maintain consistency with the philosophy of use, to 165°C: they can be varied from a minimum of 120°C to a maximum of 250°C. For the same reason, the defrosting function is deactivated.



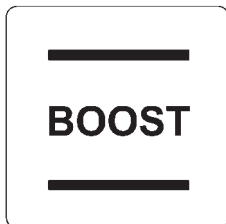
GB

The end of cooking, established by reaching the internal temperature set for the food probe. All the oven programming functions (timer functions) are stopped, apart from the beeper (minute counter). When the food probe detects the temperature for which it was set, the oven is automatically turned off and you are notified by a beep and "Program finished remove the dish" on the display. When the cooking time is up, remember to disconnect the food probe and remove it from the oven. CAUTION: the probe is very hot after cooking.



Special functions

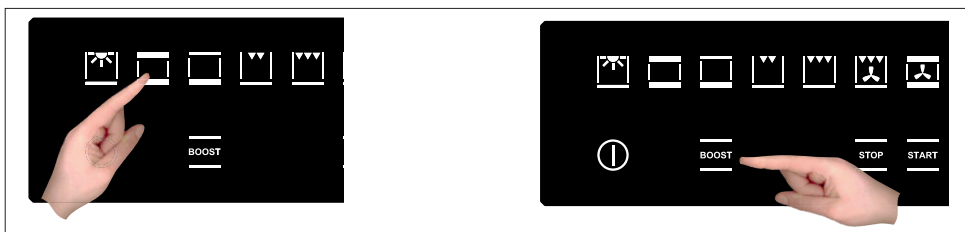
Boost (quick preheat)



BOOST – FAST TIMES

To shorten cooking times with fast pre-heating

This special function can be activated after selecting a cooking function and is used to reduce the time required to reach the set cooking temperature.



It is possible to disconnect the turbo heat function "BOOST" or change cooking function at any time.

Clean (quick cleaning)

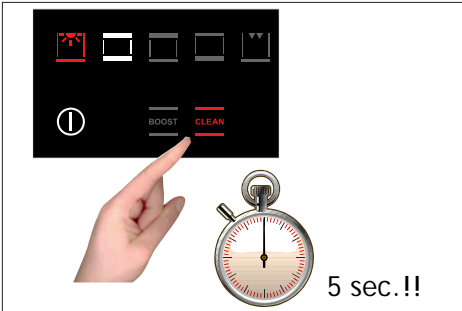


ASSISTED CLEANING

High temperature cycle (250°C), combined with self-cleaning panels for gentle, non-invasive cleaning of the cooking chamber.

Correct operation is combined with the use of the lateral panels and catalytic fan cover: the oven is treated with special enamel with a micro-porous structure, which breaks down the fat projected thanks to a catalytic oxidation process which transforms residues into gaseous products.

The turbo clean function is only activated when no cooking function has been selected, so: switch on the oven and touch the symbol as shown in the figure for five seconds.



The cleaning process takes place at a temperature of 250°C and lasts one hour. Do not use it for cooking food!!

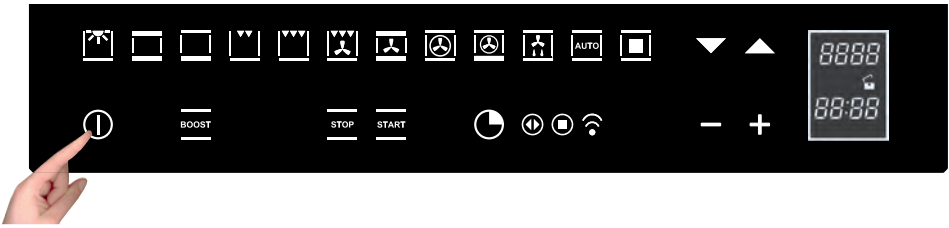
The oven light is activated and can be switched off and on again at any time. All the self-cleaning panels will perform effectively for thirty cleaning processes, after this limit the panels must be replaced. The panels should be cleaned exclusively with tap water and replacements can be ordered from your specialised dealer.

Oven light control

The light control is active on all the cooking functions and is independent, meaning that it can be switched on or off to suit your requirements, when you want! The oven light is usually kept on throughout the heating time and then for three minutes after reaching the temperature set. From then on, the oven light switches off to save power. To check the cooking, it may be necessary to switch on the internal light. All you have to do is touch the light symbol: the light will stay on for three minutes and then switch off automatically. Naturally you can switch it off immediately by touching the light symbol again. Some models are equipped with a door control. This feature uses sensor technology to detect the position of the door to control the oven light: the opening of the door is indicated by a beep and the light comes on. It switches off when the door is closed again.

Simple cooking commands

Thanks to state-of-the-art controls, only two touches are required to set a cooking mode: turn on the oven and select the most suitable function for the dish you are about to cook... you choose it and you touch it!



The control suggests a temperature for each function, which you can change at any time, but if you consider it suitable, you don't need to do anything else, the oven will start by itself in just a few seconds!

Setting the temperature

The uses a temperature probe that is accurate to ± 5 °C for the maximum reliability of the cooking temperatures requested.

You can change the temperature at any time. After selecting the cooking function, just touch the symbols ▼ ▲ and the setting range varies from +50 °C to MAX.

You don't need to confirm the change, the control turns on by itself after a few seconds.



During heating, the centigrade symbol (°C) flashes to indicate that it is heating up to reach the selected temperature. When the temperature is reached, it beeps.

NOTE: some models may display the current temperature in the oven until the temperature set is reached. If you want to check the temperature set, press any one of the ▼ ▲ buttons and, if you wish, you can use them to change the temperature set.

Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to generous heat insulation and certain construction techniques.

This heat is gradually dissipated over time and can still be a resource in the kitchen, if it is managed: the control shows the internal temperature after the oven is turned off until it falls to 50 °C.



Use this characteristic to keep foods warm or to complete their cooking gently!

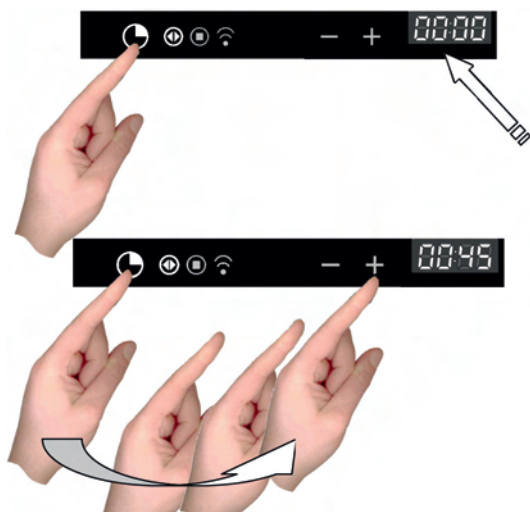
PROGRAMMING THE OVEN

The programming of the oven provides three modes for controlling the cooking time. They can be used in combination with normal cooking functions.



The functions can be selected in sequence, from left to right, by touching the clock symbol. At each touch, a symbol lights up in sequence.

Timer programming: cooking time



Touch the timer symbol once and the relative symbol will light up. Plus, the clock display will replace the current time:

The separator dots flash to indicate that you can program the cooking time.

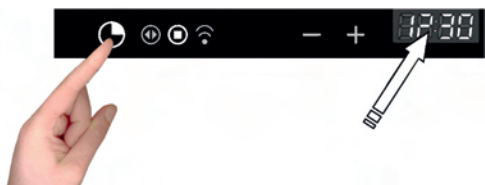


Once the cooking time is entered, the display will flash the current time again and the "cooking time" symbol will be lit.

The countdown begins now. After the indicated time has elapsed, the oven will beep and the heating elements, and cooking, will be turned off. The following words will appear on the display: "Program finished remove the dish": press any button to stop the beeping or open the door.

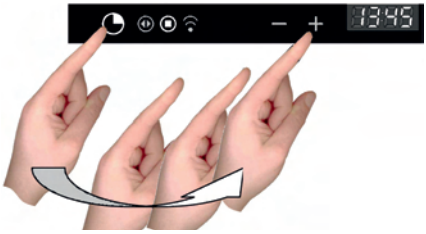
After one minute, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: end-of-cooking time



Touch the timer symbol two times and the relative symbol will light up.

The separator will flash to indicate that you can set the end-of-cooking time.



Set the end-of-cooking time by touching the "+" and "-" symbols.



Once the end-of-cooking time is entered, the display will flash the current time again and the "end-of-cooking time" symbol will be lit.

The countdown starts now. When the set time has been reached, the oven will beep and the heating elements will turn off, ending cooking. The following words will appear on the display: *"Program finished remove the dish"*: press any button to stop the beeping or open the door. After eight seconds, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: delayed cooking

By combining the two modes, "cooking time" and "end-of-cooking time", you can program the oven so that cooking starts later than the current time. For example, if you want to go out at 8:30 and you want a roast to be ready when you return at 13:00, do this:



Prepare the roast for cooking and put it in the oven

Turn on the oven, select the cooking function and set the temperature.



Then set the cooking time, which we assume to be two hours.



Now, set the end-of-cooking time: the control normally adds the cooking time to the current time, so it proposes an end-of-cooking time, which in our case would be 10:30 (8:30+2:00).



Change the end-of-cooking time to what you want, in our example 13:00

The oven goes to standby mode, turning off the oven light.



The control automatically turns the oven on at 11:00 (13:00-2:00) and turns it off at 13:00. The roast will be ready when you return!

Programming the timer: minute-counter

The minute-counter is a function of the timer that is independent from the operation of the oven, i.e., it does not stop cooking or turn off the oven but functions as an alarm. You can set it at any time, such as to remind you when to check cooking on the burners, in addition to the oven, or for other kitchen tasks. It is even available when the oven is off and, in this case, just touch the timer function symbol one time. But, if you are using it with the oven on, you must touch the time function symbol three times:



The separator dots flash to indicate you can set the time.

Touch the "+" and "-" symbols to set the minutes.

The countdown starts now. After the indicated time passes, the oven will and the dedicated symbol will flash: press any button to stop the beep.

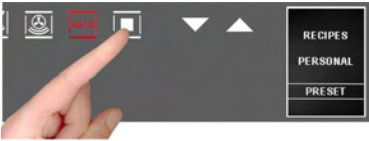
Programming the timer: cancelling the program

To cancel a program, you must set the previously assigned value to zero or turn on the oven.

Automatic functions: recipes

To access the recipe function, proceed as follows:

Turn on the oven with **I**;
Select the AUTOMATIC function



The display shows the 2 options:
- personal recipes;
- preset recipes

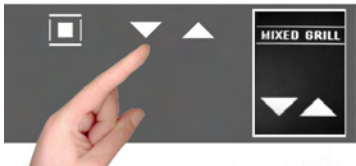
Choose the desired setting with the ▼ ▲ buttons;



using the **■** button, confirm the choice;
the following menu appears;
press the ▼ ▲ buttons to select the type of dish and the **■** button to confirm the choice.



Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the **■** to confirm the choice.



Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the **■** to confirm the choice.



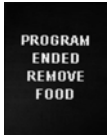
The weight screen appears. Use the ▼ ▲ buttons to select the preset values and confirm the choice with the **■** button.



When finished with the settings, the display summarizes the recipe set. The colon in the cooking time (00:30) will be flashing to indicate that it can be changed.

To change it, use the - + buttons.

Or select the **START** function directly and, in this way, the cooking program starts with a countdown of the preset time on the display.



ATTENTION: certain recipes use pre-heating, so put the dish in when the oven has reached the set temperature and the display shows "PRE-HEATING FINISHED PUT IN THE DISH"

When cooking is finished the display will flash "PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH" and, at the same time, the oven will beep until you press a key or open the door.

Note: at any moment, if you make a mistake choosing the values and/or you want to change the settings of your recipe, you can select **STOP** which cancels it and allows you start over from the beginning of the procedure.

NOTE: If you are cooking with the modified parameters of a pre-set recipe, while the oven beeps at the end of cooking, you will see:



see how to save recipes in the next paragraph.

Personalising recipes

Once you have changed the cooking time of a preset recipe and executed it, you can save it for the next by storing the new parameters you used (weight and cooking time).

At the end of the cooking cycle of the modified recipe, the icon below will appear and, to save it, proceed as follows:



- with the + key select "YES"
- confirm with **START** the time used is displayed,
- change it with + and - and confirm with **START**, the weight used appears,
- change it with + and - and confirm with **START**, you will see the message

"Recipe saved POS. 001", and so on, in ascending order

Each time you access the "PERSONAL RECIPES" menu, you will find it saved in your recipes.

MEMORY
FULL
UNABLE
TO SAVE

If there is insufficient memory for saving your personal recipes, you will see this message displayed: "MEMORY FULL UNABLE TO SAVE".

GB

Before saving your recipe, you must delete others from the menu in this way:



- select the function $\overline{\text{STOP}}$;
- select the "PERSONAL RECIPES" section where you will find all the saved recipes;
- with \blacktriangledown \blacktriangle scroll the menu and select the recipe that you want to delete.

Note: the menu provides the names by default;

When the recipe to be deleted is displayed, select $\overline{\text{STOP}}$ holding it down until the next screen appears:



By default, the selection will be set to NO, but, by pressing the + and - scroll keys, select YES and confirm with \blacksquare ;



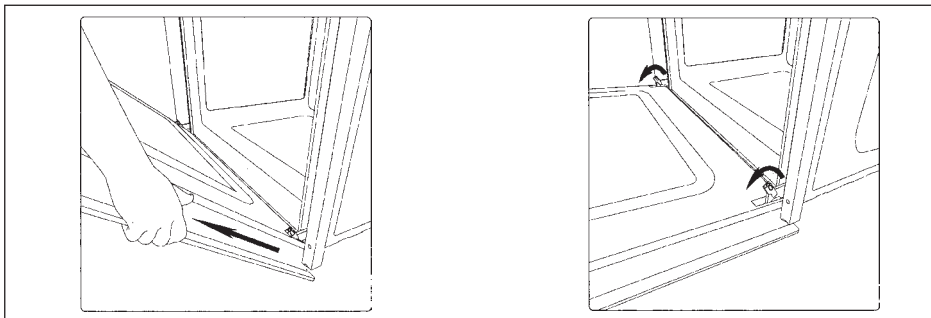
- The display tells you that the recipe has been deleted;

Removing the oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in Fig. below;
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.



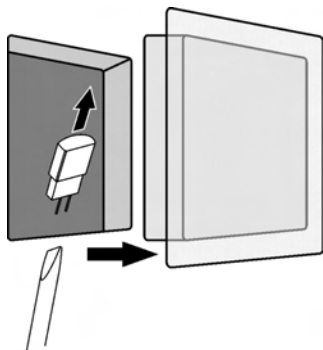
Replacing the oven lamp



IMPORTANT: disconnect the appliance from the power supply line to avoid electrical shocks!

The oven lamp must have precise characteristics:

- a) Structure suitable for high temperatures (up to 300 °C);
 - b) Power supply: see the V/Hz value on the serial number plate;
 - c) Power 25W;
 - d) Type G9 connector.
- To avoid damage, spread a tea towel for pots and pans inside the oven;



- Use a screwdriver to detach the glass pressure fitted on the lamp holder;
- Remove the old lamp by sliding it out of its seat and taking care not to break it;
- Insert the new bulb taking care not to touch it with your hands (we recommend using a disposable latex glove);
- Reattach the glass cover, pressing it firmly into the lamp holder until it is totally inserted in the joint;
- **Connect the power line to the appliance.**

GB

Installation instructions

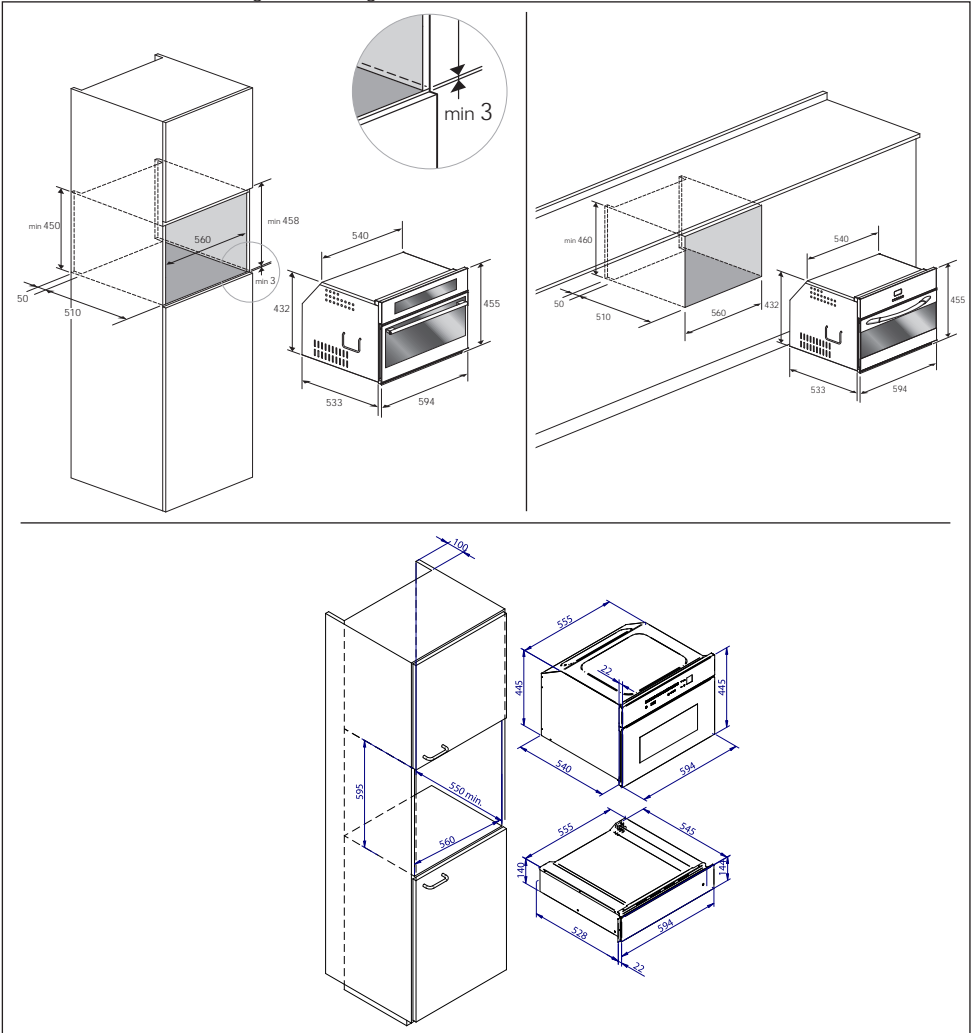
Installing a 45cm oven into a cabinet (45cm ovens only)

GB



The oven can be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer. The dimensions of the cabinet must be as shown in the figures below. The cabinet material must be able to withstand the heat.

The oven must be centred with respect to the walls of the cabinet and fastened with the screws and bushings provided as shown in the figure to the side, taking care not to force the screws too much, breaking the bushings.

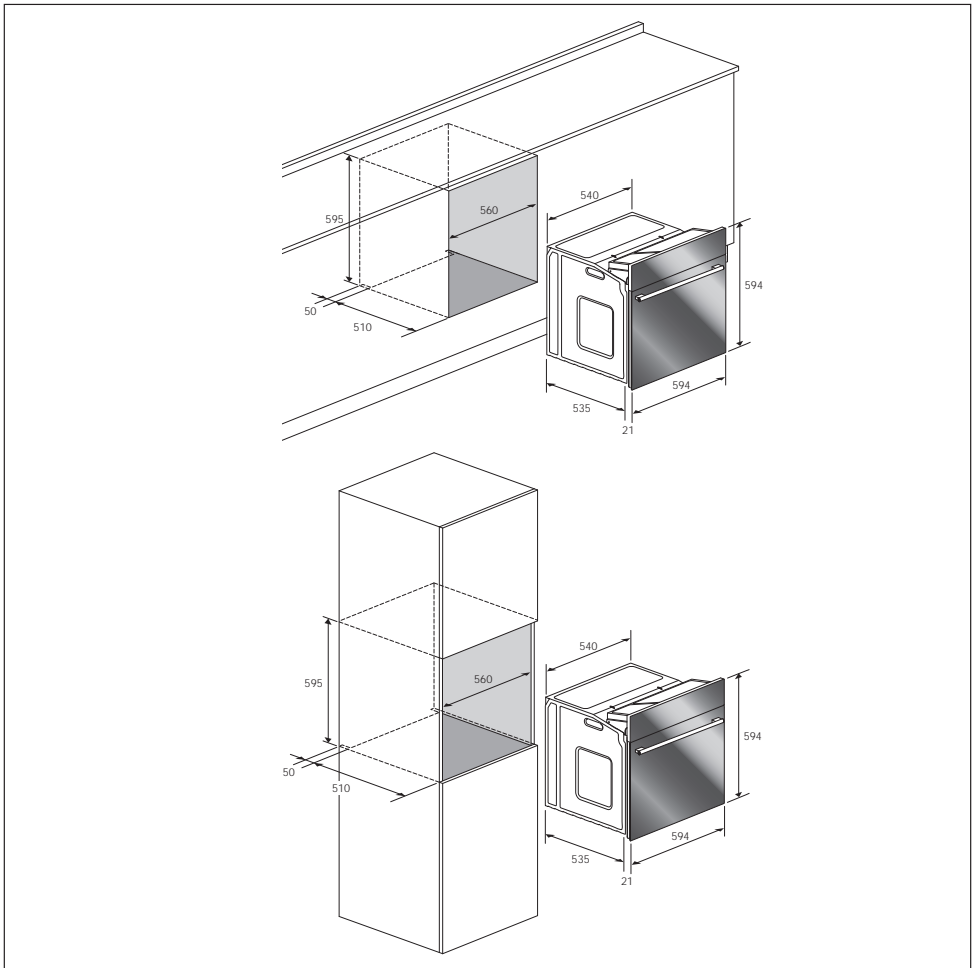


Flush fitting 60cm (C2160, C2150)

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.

Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided. See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.

GB



Electrical connections

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

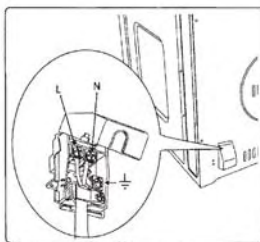
The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length.

If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions are not followed.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



Cher Client,

Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.

Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

Caple

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

FR

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES CHOSES OU LES PERSONNES DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONE OU INCOHERENT.

NE PAS CONFIER L'UTILISATION DE L'APPAREIL A DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES, OU A DES PERSONNES QUI NE POSSEDENT PAS L'EXPERIENCE ET LES CONNAISSANCES NECESSAIRES ; LA SUPERVISION D'UN ADULTE RESPONSABLE POUR LEUR SECURITE ET EN MESURE DE COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.

L'APPAREIL ET SES PARTIES ACCESSIBLES DEVIENNENT TRES CHAUDES DURANT L'EMPLOI. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS A L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS DOIVENT RESTER

A L'ECART S'ILS NE SONT PAS CONSTAMMENT SURVEILLES.

INTERDIT DE POSER DES CASSEROLES OU DES OBJETS SIMILAIRES, DU PAPIER ALU OU SIMILAIRES EN CONTACT AVEC LA BASE DU FOUR POUR CUISINER.

L'ACTION DU RECHAUFFEMENT DE LA RESISTANCE INFÉRIEURE PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE BASSE DU FOUR EN EN PROVOQUANT L'ENDOMMAGEMENT ET MEME DE GRAVES CONSEQUENCES (RISQUE D'INCENDIE) MEME SUR LE MEUBLE DE SUPPORT DU FOUR.

EVITEZ LES MATERIAUX RECHES, ABRASIFS, OU LES RACLOIRS METALLIQUES TRANCHANTS POUR NETTOYER LES PORTES EN VERRE DU FOUR CAR ILS PEUVENT RAYER LA SURFACE ET FAIRE VOLER LE VERRE EN ECLATS.

UTILISER LA SONDE THERMIQUE RECOMMANDEE POUR CE FOUR. NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR A VAPEUR POUR NETTOYER LE FOUR.

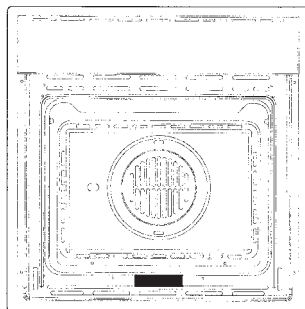
Indice

Instructions pour l'utilisateur, 69

- Première utilisation, 69
- Panneaux autonettoyants, 70
- Respect de l'environnement, 70
- Présentation du four, 71
- Installation et raccordement, 71
- Premier branchement, 71
- La modalité « démonstration », 71
- Réglage de l'horloge, 72
- Actions possibles lorsque le four est éteint, 73
- Allumage du four, 73
- Fonction clé, 74
- Fonctions principales, 75
- Vue d'ensemble du bandeau de commande, 75
- Les fonctions de cuisson, 75
- Fonctionnement du four, 76
- Instructions pour le fonctionnement, 77
- Sonde des aliments, 79
- Fonctions spéciales: Boost & Clean, 84
- Contrôle de la lumière du four, 85
- Des gestes simples pour cuisiner, 85
- Réglage de la température, 86
- Chaleur résiduelle, 87
- Pro grammation du four, 87
- Programmation temporisateur, 88
- Fonctions automatiques: recettes, 91
- Personnalisation des recettes, 92
- Demontage de la porte du four, 94

Instructions pour l'installateur, 95

- Encastrement du four 45, 96
- Encastrement du four 60, 97
- Branchement électrique, 98



IMPORTANT

“Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. Cette plaque, que l'on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d'identification de l'appareil qu'il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange”.

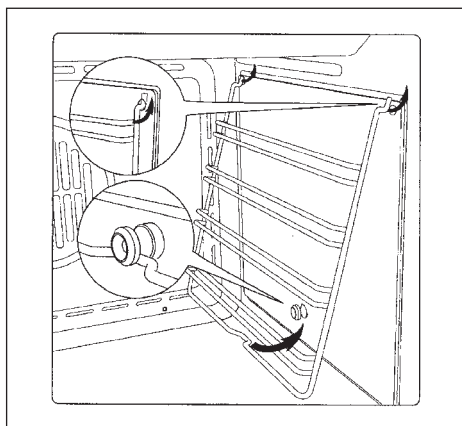
Instructions pour l'utilisateur

Première utilisation

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement. Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.

Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.

Ne pas utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou des grattoirs métalliques effilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.



FR

Important:

A titre de précaution, avant d'effectuer toute opération de nettoyage du four quelle qu'elle soit, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Veiller à ne pas utiliser de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomate, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour l'appareil.

Panneaux autonettoyants (Lorsqu'ils sont présents)



FR

PANNEAUX AUTONETTOYANTS

La fonction CLEAN active la réaction qui provoque le nettoyage.

Nos fours à parois lisses peuvent être munis, à l'intérieur, de panneaux autonettoyants qui recouvrent les parois.

Devant être accrochés sur les parois, avant les châssis latéraux, ces panneaux spéciaux sont recouverts d'un émail spécial catalytique microporeux qui provoque l'oxydation et l'évaporation graduelles des éclaboussures d'huile et de graisse qui sont ainsi éliminées pendant les cuissons à plus de 200° C. Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, le faire fonctionner à vide à la température maximum pendant 60 minutes maximum. Les panneaux autonettoyants ne doivent être ni lavés, ni nettoyés avec des produits abrasifs ou des produits contenant des acides ou des alcalis.

Respect de l'environnement

La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l'environnement. Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s'agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés.



En recyclant l'emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.

LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage.

Pour l'élimination, suivre les réglementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.

CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, Déchets d'équipements électriques et électroniques provenant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est éliminé correctement, et contribue ainsi à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas traité comme un déchet domestique, mais doit être remis auprès du centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



L'ELIMINATION DOIT AVOIR LIEU selon les réglementations locales pour l'élimination des déchets.
POUR D'AUTRES INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où le produit a été acheté.

AVANT LA MISE A LA CASSE, il est nécessaire de le rendre inutilisable en coupant le câble électrique d'alimentation.

Présentation du four

Cher Client, votre nouveau four est géré par une carte électronique qui en surveille le fonctionnement à tout instant, afin d'améliorer toutes les performances.

Le contrôle touch control est de dernière génération, précis et fiable.

L'interface est élégante, ordonnée et discrète, plus intuitive que jamais !

Peu de touches, de nombreuses fonctions, aucune combinaison ni séquence difficile de touches; concentrez-vous sur la recette : le four est prêt en deux gestes !!


FR

Installation et raccordement

Cher Client, ce four est un appareil électrique sophistiqué, classé comme un bien durable. Il doit être installé par du personnel qualifié qui réalisera les raccordements au secteur l'installera dans le meuble de la cuisine dans les règles de l'art.

(VOIR INSTRUCTIONS DE MONTAGE A LA PAGE 94)

Premier branchement

Quand on branche le four sur le réseau électrique pour la première fois, l'afficheur peut indiquer la langue à sélectionner ; avec les touches ▼ ▲ , sélectionner la langue souhaitée ; avec la touche  , confirmer le choix



(la langue choisie ne change pas, même en cas de coupure de courant).

On accède à présent à la **modalité « démonstration »**.

La modalité « démonstration »

C'est ainsi que l'on appelle la modalité dans laquelle le four se présente normalement en cas de coupure de courant, et donc au moment du premier branchement. L'objectif est d'afficher tous les potentiels du contrôle en une séquence enregistrée de commandes.



Dans cette modalité, le four n'est JAMAIS réellement mis en marche, c'est-à-dire que les résistances thermiques ne sont mises sous tension!!

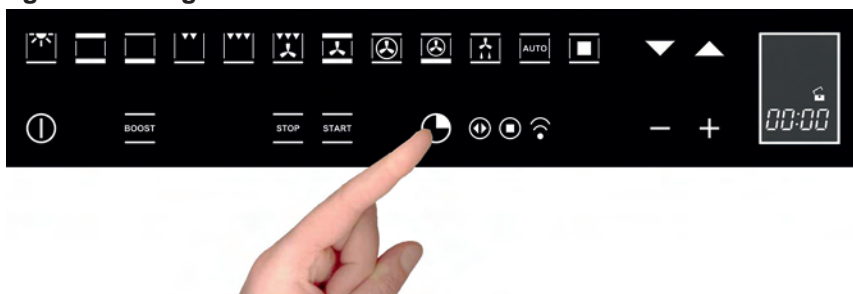
Le bandeau de commande est INACTIF et le four ne répond pas aux commandes!



Pour désactiver la modalité «démonstration», appuyer pendant cinq secondes sur le symbole de l'éclairage: le contrôle fonctionne dans le mode normal: il est prêt pour la mise sous tension.

À présent, il est possible (mais non nécessaire) de régler l'heure pour allumer le four.

Réglage de l'horloge



Le four signale le raccordement au secteur par un double signal sonore. Pour régler l'heure du système, appuyer sur la touche «FONCTIONS TEMPORISATEUR» pendant au moins 3 secondes.



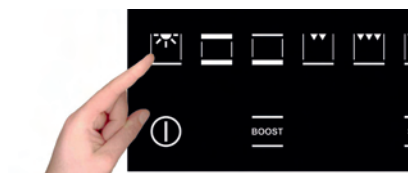
Chaque commande activée est confirmée par un signal sonore.



Régler l'horloge avec les touches + et -: les points de séparation clignotent pendant la sélection; l'heure est saisie quand les points deviennent fixes.

ACTIONS POSSIBLES LORSQUE LE FOUR EST ÉTEINT

- Tourner la lampe du four



On allume/éteint l'éclairage du four en effleurant le symbole d'après la figure.

FR

- Changement de langue

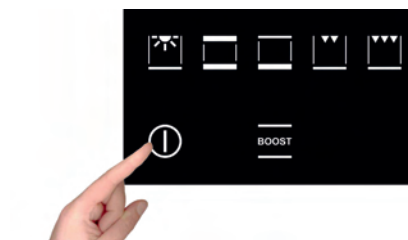
Lorsque le four est éteint, on peut sélectionner la langue sur l'afficheur en sélectionnant simultanément  et la touche + en bas à droite pendant au moins 3 secondes.


Ensuite, choisir la langue avec la touche ▼ ▲ et confirmer le choix avec la touche .


- Sélection de la fonction temporisateur «minuterie»

Voir la section spécifique page 90.

Allumage du four



On allume le four en effleurant sur le symbole  schématisé dans la figure.

Pour activer les fonctions du four, toujours  frapper ON/OFF, à l'exception des fonctions éclairage four et temporisateur qui sont indépendantes.

Le commande active toutes les icônes en illuminant le fond.

REMARQUE: on rappelle que l'allumage du four n'est possible que lorsque la fonction clé est désactivée.



Pendant une minute après l'allumage, le message ON s'affiche ; le dispositif de contrôle attend qu'on ait choisi une fonction. Dans le cas contraire, il interprète l'allumage comme une erreur et, pour des raisons de sécurité, il éteint automatiquement le four (OFF s'affiche pendant quelques secondes).

Fonction clé (ou sécurité enfants)



On active/désactive la fonction clé en appuyant sur la touche **d** pendant au moins 3 secondes. Le mode de fonctionnement du four peut être activé/désactivé à tout moment.

FR

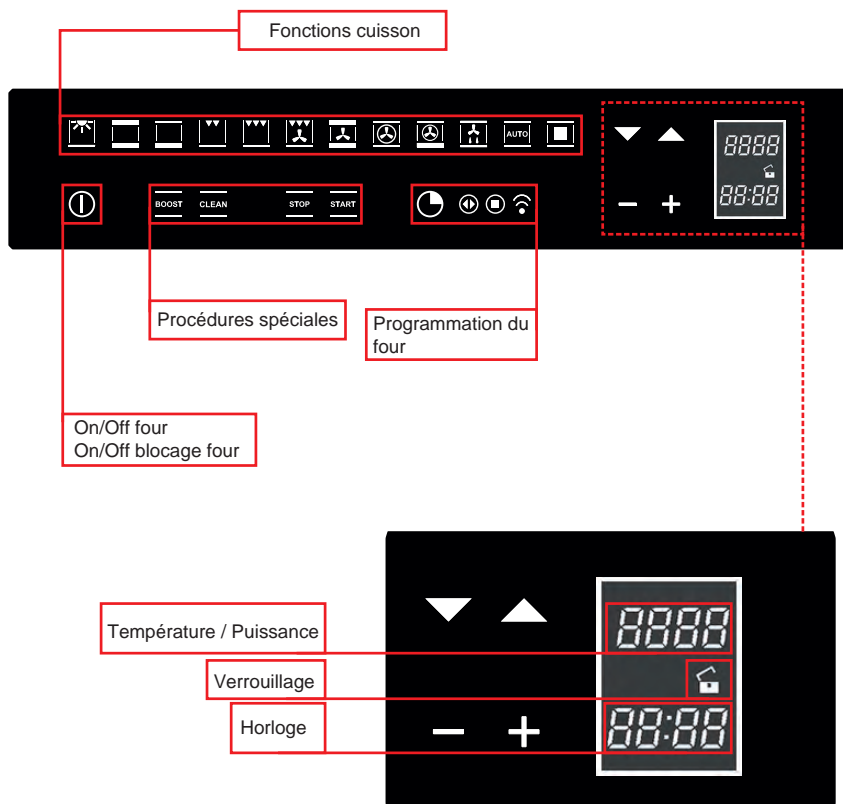


Le symbole du cadenas OUVERT indique que la fonction clé n'est pas active.



Le symbole du cadenas FERMÉ indique que la fonction clé est active.

FONCTIONS PRINCIPALES: Vue d'ensemble du bandeau de commande



FR

Les fonctions de cuisson

Le contrôle met à disposition onze fonctions de cuisson spécifiques!
Pour activer une fonction, il suffit d'effleurer le symbole correspondant. Chaque fonction prévoit une température programmée choisie en vertu d'essais de cuisson sur des recettes qui l'utilisent typiquement; toute modification est aisée en fonction de l'expérience de chacun.

Attention :

"Pendant l'emploi du four, les pièces accessibles pourraient atteindre des températures élevées. Les enfants doivent être tenus à distance. Veiller également à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. »

Fonctionnement du four



Lampe du four, elle s'allume toujours quand on ouvre la porte et pour l'épargne énergétique; dans les autres modalités elle est gérée par le système.



Résistance supérieure et inférieure. Préréglée sur 190°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX



Résistance inférieure. Préréglée sur 50°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX



Résistance supérieure (gril surface et puissance réduite). Préréglée au MAX. Réglage du thermostat de 50° C au MAX



Double résistance supérieure (gril grande surface). Préréglée au MAX. Réglage du thermostat de 50° C au MAX



Double résistance supérieure avec ventilateur (gril grande surface). Préréglée sur 165°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX.



Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur (gril grande surface). Préréglée sur 165°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX.



Résistance circulaire avec ventilateur. Préréglée sur 165°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX.



Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur. Préréglée sur 230°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX.



Ventilateur pour décongélation. Réglage du thermostat de 0 à 60° C.



Accès aux recettes préprogrammées



Préchauffage Rapide



Nettoyage rapide (pour les fours avec des panneaux autonettoyants catalytiques)

Le tableau suivant indique les résultats des essais de cuisson effectués en nos laboratoires par un cuisinier professionnel; quoi qu'il en soit, il s'agit d'indications et les valeurs proposées servent de point de départ pour expérimenter les recettes et obtenir constamment les meilleurs résultats!

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2-3
	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'	
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120' - 150'	120' - 160'	90' - 120'	90' - 120'	50' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	40' - 50'	40' - 50'

Instructions pour le fonctionnement

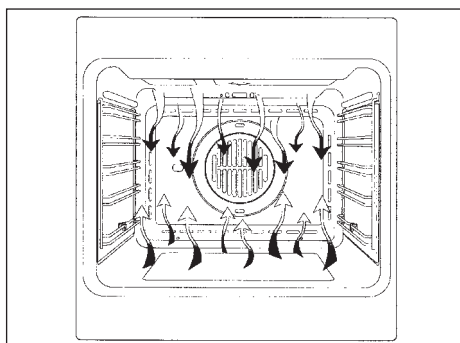
Cuisson conventionnelle



Système classique qui utilise la chaleur supérieure et inférieure indiquée pour la cuisson d'un seul plat. Il est bon que les aliments soient introduits quand le four a atteint la température préétablie, à savoir quand le °C s'est bloqué et un bip sonore s'est produit.

Si, vers la fin de la cuisson il est nécessaire d'augmenter la température inférieure ou supérieure, choisir le symbole de la cuisson la plus appropriée et régler la température à discrétion.

Il est conseillé d'ouvrir le moins possible la porte du four durant la cuisson.



Cuisson ventilée



Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le distribuant de manière uniforme. La cuisson a lieu plus rapidement par rapport à la cuisson conventionnelle.

Le système est indiqué pour la cuisson sur plusieurs niveaux et même pour des aliments de différente nature (poisson, viande etc.).

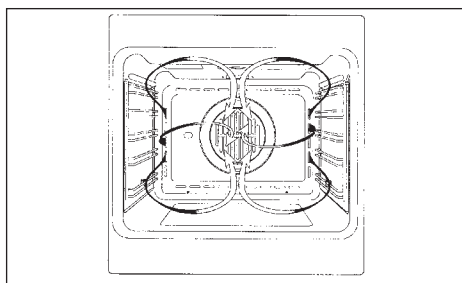
FR

Decongelation

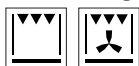


En sélectionnant cette fonction de cuisson ventilée et en réglant la température sur 0°C, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, ce qui favorise ainsi une décongélation rapide des aliments congelés.

Le préchauffage n'est pas nécessaire, mais pour la pâtisserie il vaut mieux le faire (vous pourrez augmenter la température jusqu'à 60°C).



Cuisson au gril



Type de cuisson pour faire griller ou dorer des aliments.

Certains fours peuvent être équipés de moteur de la tige et de la broche pour la cuisson au tournebroche. La grille avec les aliments à cuire doit être introduite sur la 1ère ou 2ème position à partir du haut.

Préchauffer pendant 5 minutes. Régler la température de 50°C au MAX.

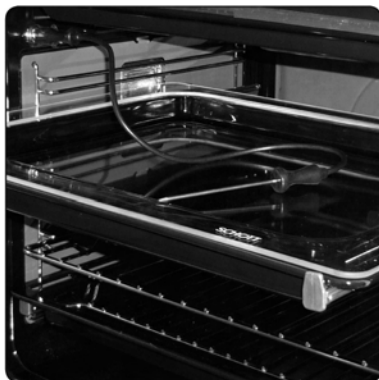
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement dans le meuble à travers la façade du four.

Il entre en marche quand la cavité du four atteint environ 80°C.

L'extinction du ventilateur a lieu quand la cavité du four descend aux alentours de 60°C environ.

Sonde des aliments (ou thermomètre à sonde)



SONDE DE TEMPERATURE

La tendreté, le goût et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.

La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson. En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!



La température atteinte par les aliments pendant la cuisson est étroitement corrélée aux problèmes d'ordre hygiénique ou sanitaire ; en effet, des bactéries peuvent être présentes dans n'importe quelle viande, de même que dans la volaille, dans le poisson et dans les œufs crus.

Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la Salmonelle, le *Campylobacter jejuni*, la *Listeria monocytogenes*, l'*Escherichia coli* ou le Staphylocoque doré, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé.

Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4.4°C et jusqu'à 60°C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.

Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de:

- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- farcir la volaille juste avant de la manger ; ne pas acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures

minimales de cuisson sont atteintes.

Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la Salmonellose.

- éviter d'interrompre la cuisson – c'est-à-dire de cuire partiellement –, de conserver et donc de finir de cuisiner plus tard, car il est possible que de cette façon, l'aliment atteigne des températures "tièdes" favorables à la croissance des bactéries.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

FR

Comment utiliser la sonde des aliments?



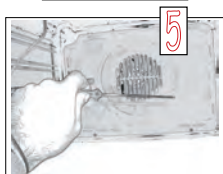
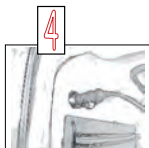
La prise de la sonde des aliments est située sur le devant, dans l'angle supérieur gauche de la cavité du four, protégée par un couvercle métallique (1).



Soulevez le couvercle en métal (2)



Insérer la fiche jusqu'au bout : si celle-ci est correctement insérée, le contrôle vous en avisera par un double signal sonore. (3)



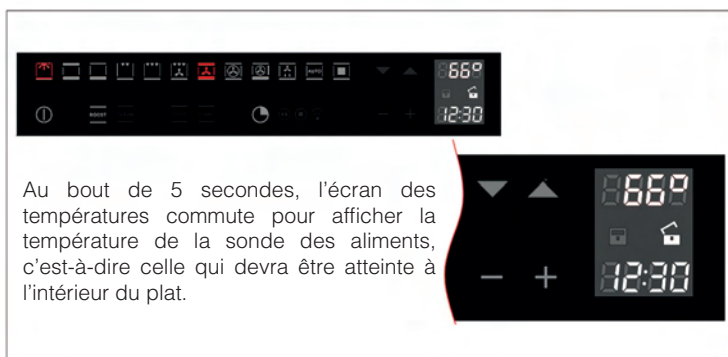
Introduire la sonde au centre de l'aliment, en évitant de toucher les os ou les parties grasses.



Tenez bien compte du fait que la sonde des aliments ne fonctionnera pas si elle est connectée à un four déjà allumé!



Sélectionnez la fonction de cuisson qui convient le mieux à votre recette.



Avec ▼ ▲ vous pouvez modifier la valeur de la température interne minimale requise dans une plage de température de +30°C / +99°C mais il est conseillé de consulter le tableau ci-dessous tiré du "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

Nous rappelons que si, durant la cuisson vous voulez changer les paramètres de la température aussi bien de la Sonde des aliments que de l'intérieur du four, vous devrez agir de la façon suivante:

- Sélectionnez (blanc pour la sonde et rouge pour la cavité du four)
- avec ▼ ▲ vous pouvez augmenter ou diminuer à discrétion les températures

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE
Hachis	
Hamburger	71°C
Bœuf. Veau. Agneau. Porc	74°C
Poulet. Dinde	74°C
Bœuf. Veau. Agneau	
Rôtis et Biftecks:	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
viande saignante – à point	63°C
viande à point	71°C
viande bien cuite	77°C
Porc	
Côtes. Rôtis. Côtelettes:	
viande au bleu	71°C
viande bien cuite	77°C
Jambon frais	71°C
Saucisses fraîches	71°C
Volaille	
Poulet entier ou en morceaux	82°C
Canard	82°C
Dinde entière (non farcie)	82°C
Poitrine de dinde	77°C



Si la fiche est retirée une fois la cuisson commencée, le contrôle bloque le four et vous avertit de l'erreur par des signaux sonores: réinsérer la fiche pour reprendre la cuisson !



Lorsqu'on cuisine à l'aide de la sonde des aliments, toutes les températures préprogrammées sont modifiées, conformément à la philosophie d'utilisation, à 165°C: elles pourront alors varier d'un minimum de 120°C à un maximum de 250°C. Pour la même raison, la fonction de décongélation est désactivée.



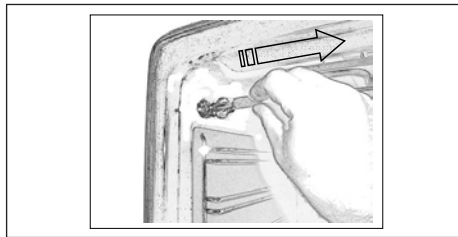
La fin de la cuisson est discriminée par l'obtention de la température interne programmée pour la sonde des aliments ; toutes les fonctions de programmation du four (fonctions de minuterie) sont bloquées, à l'exception de la fonction de l'avertisseur sonore (compte-minutes).

Quand la sonde aliments relèvera la température pour laquelle elle a été programmée, le four sera désactivé automatiquement et vous serez avertis par un signal acoustique, puis : "Programme terminé extraire le plat " s'affichera sur l'écran.

À la fin de la cuisson, se souvenir de déconnecter la sonde des aliments et de la retirer du four.

ATTENTION: après la cuisson, la sonde est très chaude.

FR



Fonctions spéciales

Boost (préchauffage rapide)



BOOST

BOOST - TEMPS RAPIDES

Pour réduire les temps des cuissons avec un préchauffage rapide.

FR

Cette fonction spéciale ne peut être activée qu'après avoir sélectionné une fonction de cuisson et son intervention sert à réduire le temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson programmée. Ce laps de temps est appelé "préchauffage" et celui-ci est exigé dans presque toutes les recettes.



Il est possible à tout moment de désactiver la fonction "BOOST" ou de changer de fonction de cuisson.

Clean (nettoyage rapide)



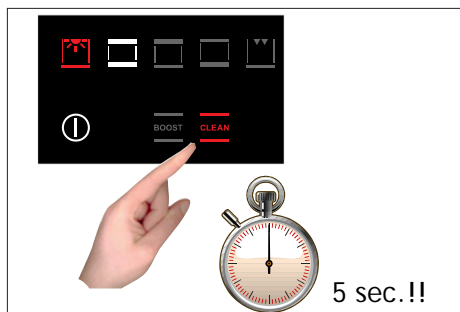
CLEAN

CLEAN - NETTOYAGE ASSISTÉ

Cycle à haute température (250° C), combiné avec les panneaux autonettoyants pour un nettoyage doux et non invasif du compartiment de cuisson.

Le fonctionnement correct est associé à l'utilisation des panneaux latéraux et du cache-ventilateur catalytique: il s'agit d'un émail spécial à structure microporeuse, qui décompose le gras projeté grâce à un procédé catalytique d'oxydation transformant les résidus en produits gazeux.

Le turbo clean n'est activé que si une fonction de cuisson n'a pas été sélectionnée ; par conséquent: allumer le four et toucher le symbole pendant cinq secondes, comme sur la figure.



Le processus de nettoyage a lieu à une température de 250°C pendant une durée d'une heure. NE PAS l'utiliser pour la cuisson des aliments !

La lumière du four est activée ; il est possible de l'éteindre et de la rallumer à tout moment. Tous les panneaux autonettoyants ont un taux de rendement égal à environ trente utilisations. Au-delà de cette limite, les panneaux devront être changés. Les panneaux ne doivent être nettoyés qu'à l'eau courante et vous pouvez les demander à votre détaillant spécialisé.

Contrôle de la lumière du four

Le contrôle de la lumière est activé sur toutes les fonctions de cuisson et indépendamment de celles-ci, c'est-à-dire que la lumière peut être allumée ou éteinte en fonction de vos besoins et quand vous le voulez!

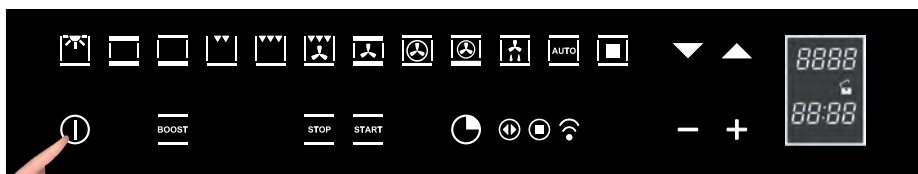
Normalement, la lumière du four reste allumée au cours du réchauffage, puis pendant trois minutes après que la température programmée ait été atteinte. À partir de ce moment-là, la lumière du four s'éteint pour des raisons d'économie d'énergie.

Pour pouvoir contrôler la cuisson, il peut être nécessaire d'allumer la lumière intérieure. Pour cela, il suffit de toucher le symbole de la lumière: celle-ci restera allumée pendant trois minutes pour s'éteindre ensuite toute seule; naturellement, vous pouvez l'éteindre tout de suite après, en touchant à nouveau le symbole de la lumière.

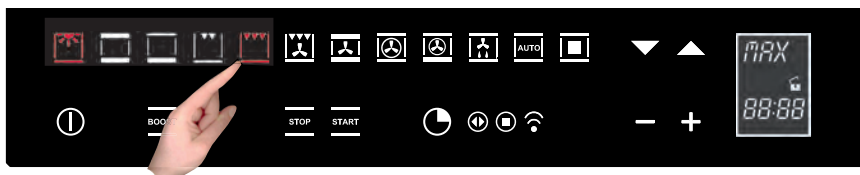
Sur certains modèles, le contrôle de la porte est disponible. Cette caractéristique utilise une technologie d'enregistrements de la position de la porte pour contrôler la lumière du four: l'ouverture de la porte du four est indiquée par un signal sonore et la lumière est allumée; elle s'éteint ensuite lorsque la porte est refermée.

Des gestes simples pour cuisiner

La programmation du four met à votre disposition trois modalités pour le contrôle de la durée de cuisson. Celles-ci sont disponibles en étant couplées aux fonctions normales de cuisson, mais elles sont désactivées si vous utilisez la sonde à viande (voir chapitre consacré à ce point).



FR

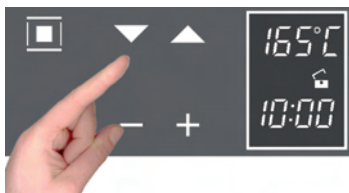


Le contrôle propose une température pour chaque fonction; celle-ci est modifiable à tout moment; mais si vous estimez que le réglage est correct, le four s'allume automatiquement au bout de quelques secondes!

Réglage de la température

Le contrôle utilise une sonde de température d'une précision de $\pm 5^\circ \text{C}$ pour la fiabilité maximale des températures de cuisson souhaitées.

La température peut être modifiée à tout moment: après avoir sélectionné la fonction de cuisson, il suffit d'agir sur les symboles ▼ ▲ et le champ de réglage varie de $+50^\circ \text{C}$ à MAX. Il n'est pas nécessaire de confirmer la modification car le contrôle s'active automatiquement au bout de quelques secondes.



Pendant le réchauffage, le symbole du degré centigrade ($^\circ\text{C}$) clignote, indiquant le thermostat pour atteindre la température choisie.

Lorsque celle-ci est atteinte, on entend un signal sonore.

N.B. : certains modèles peuvent être munis de l'affichage instantané de la température à l'intérieur du four, jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Si, au cours de la phase d'augmentation de la température, on souhaite vérifier la température sélectionnée, on appuie sur une des touches et si on le souhaite ▼ ▲, avec ces dernières, on peut modifier la température sélectionnée.

Chaleur résiduelle

Pendant la cuisson des aliments, la structure du four emmagasine de la chaleur qui est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à un isolement thermique généreux et certains détails de construction. Cette chaleur est graduellement dispersée dans le temps et peut représenter une ressource en cuisine si l'on parvient à la gérer : le contrôle indique la température interne, après l'extinction du four, jusqu'à 50° C.



Exploitez cette caractéristique pour maintenir les aliments au chaud ou pour en terminer la cuisson en douceur!

FR

PROGRAMMATION DU FOUR

La programmation du four offre trois modes de contrôle de la durée de cuisson. Elles sont disponibles alliés aux fonctions de cuisson normales.



Les fonctions sont électionnables tour à tour, de gauche à droite, en effleurant le symbole de l'horloge; chaque effleurement illumine un symbole.

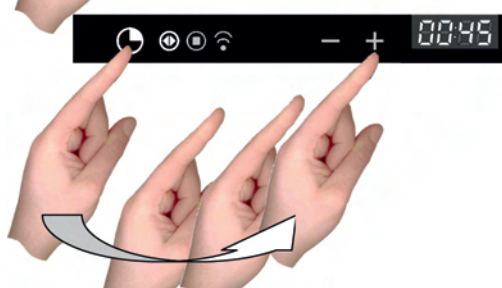
Note: n'est pas possible de programmer les recettes présélectionnées.

Programmation temporisateur: temps de cuisson



Effleurer une fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume. En outre, l'afficheur de l'horloge remplace l'indication de l'heure actuelle:

FR



Les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer le temps de cuisson.

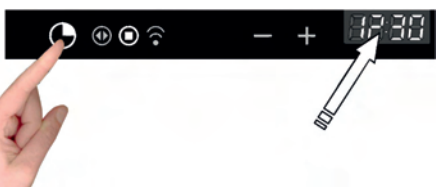


Une fois que le temps de cuisson a été défini, l'afficheur indique encore l'heure actuelle et le symbole «durée cuisson» s'allume.

Dès maintenant, le décompte commence. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal acoustique et les résistances thermiques sont éteintes pour mettre fin à la cuisson. L'afficheur indiquera **“Programme terminé, enlever le plat”**. Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.

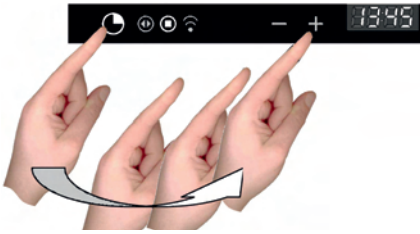
Au bout d'1 minute, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

Programmation temporisateur: heure de fin de cuisson



Effleurer deux fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume.

Les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer l'heure de fin de la cuisson.



Programmer l'heure de fin de cuisson en effleurant les symboles « + » et « - ».



Une fois que l'heure de fin de cuisson a été définie, l'afficheur indique encore l'heure actuelle et le symbole « fin cuisson » s'allume.

FR

À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore, les résistances thermiques sont désactivées, terminant ainsi la cuisson. L'afficheur indiquera **"Programme terminé, enlever le plat"**. Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.

Au bout de huit secondes, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

Programmation temporisateur: cuisson différée

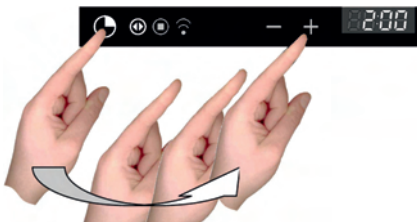
La combinaison des deux modalités « temps de cuisson » et « heure de fin de cuisson » permet de configurer le four afin qu'il commence la cuisson à une heure différée par rapport à l'heure actuelle.

Par exemple, il est 8h30 et vous vous apprêtez à quitter la maison; vous souhaitez toutefois trouver un rôti cuit à votre retour; voici comment procéder:



Préparez le rôti pour la cuisson et enfournez-le.

Allumez le four, choisissez la fonction de cuisson et réglez la température.



Maintenant, sélectionnez la durée de cuisson, supposons deux heures.



Définissez l'heure de fin de cuisson : le contrôle additionne normalement le temps de cuisson et l'heure actuelle et la propose comme l'heure de fin de cuisson; dans notre cas, il proposera les heures suivantes: 10h30 (8h30+2h00).

FR



Modifiez l'heure de fin de cuisson pour la faire coïncider avec l'heure souhaitée: 13h00; dans notre exemple 13:00.

Le four se met en attente (stand-by) et la lumière s'éteint.



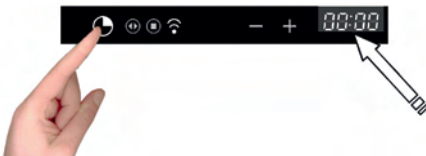
Le contrôle active automatiquement le four à 11h00 (13h00-2h00) et l'éteint à 13h00; à votre retour, vous trouverez un rôti prêt pour être consommé!

Programmation du temporisateur: minuterie

La minuterie est une fonction du temporisateur indépendante du fonctionnement du four, c'est-à-dire qu'elle ne bloque pas la cuisson et qu'elle n'éteint pas le four ; elle fonctionne comme un avertisseur sonore.

Vous pouvez la régler à tout moment, par exemple pour vous souvenir de contrôler la cuisson sur la cuisinière et dans le four ou pour d'autres activités dans la cuisine.

Elle fonctionne également si le four est éteint; dans ce cas, il suffit d'effleurer une fois le symbole des fonctions temporisateur. Si, en revanche, vous l'utilisez alors que le four est allumé, effleurez trois fois, tour à tour, le symbole des fonctions temporisateur:



les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer cette valeur.

Programmer les minutes en appuyant sur les symboles « + » et « - ».


À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le symbole en question clignote: effleurer une touche quelconque pour interrompre le signal sonore.

Programmation du temporisateur : effacement du programme

Pour effacer une programmation, mettre à zéro la valeur attribuée précédemment, ou éteindre le four.

Fonctions automatiques: recettes

Pour avoir accès à la fonction recettes, exécutez la procédure suivante:

Allumez le four à l'aide de la touche 
Sélectionnez la fonction AUTOMATIQUE





FR




L'afficheur indique les 2 options:
- recettes personnelles;
- recettes programmées

Choisir la sélection souhaitée avec les touches ▼ ▲;




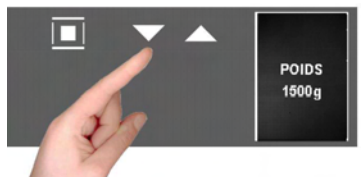
Avec la touche  confirmer le choix;
Le menu suivant s'affiche;
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type de mets et confirmer la sélection avec la touche .




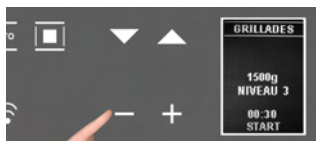
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type et confirmer la sélection avec la touche .



Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type et confirmer la sélection avec la touche .



La page-écran du poids s'affiche; en effleurant les touches ▼ ▲ choisir une des valeurs sélectionnées et confirmer avec la touche .



Au terme de la programmation, l'afficheur récapitule la recette sélectionnée.

Les deux points de durée de la cuisson (00:30) clignoteront. Modifier en effleurant les touches - + .

Ou bien sélectionner directement la fonction **START**; le programme et le compte à rebours du temps sélectionné sur l'afficheur démarrent.

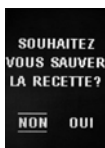


ATTENTION : certaines recettes utilisent le préchauffage ; il faut donc introduire le mets une fois que le four a atteint la température sélectionnée et l'afficheur indique "PRECHAUFFAGE TERMINE INTRODUIRE LE METS".

La cuisson terminée, l'afficheur indiquera « programme terminé, enlever le plat » par intermittence. En même temps, le signal acoustique retentit jusqu'à ce qu'on ait poussé sur une touche quelconque ou qu'on ait ouvert la porte.

N.B. : en cas d'erreur durant le choix des valeurs et/ou si l'on souhaite modifier la sélection de la recette, on peut sélectionner **STOP** à tout moment pour annuler et recommencer la procédure.

N.B. : Si l'on exécute des cuissons après avoir modifié les paramètres du temps des recettes présélectionnées, durant le bip sonore au terme de la cuisson le message suivant s'affiche.

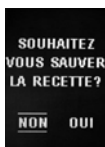


voir comme enregistrer les recettes au paragraphe suivant.

Personnalisation des recettes

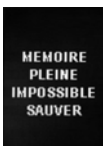
Une fois que vous avez modifié la durée de la cuisson d'une recette préprogrammée et exécutée, il est possible de l'enregistrer pour la fois suivante, en mémorisant les nouveaux paramètres utilisés (poids et temps de cuisson).

A la fin du cycle de cuisson de la recette modifiée, l'icône ci-dessous apparaîtra et pour pouvoir l'enregistrer il faudra agir de la façon suivante:



- à l'aide de la touche + choisissez "SI" [OUI]
- confirmez à l'aide de la touche **■** le temps utilisé est visualisé,
- modifiez avec + et - et confirmez avec **■**, le poids utilisé apparaît,
- modifiez avec + et - et confirmez avec **■**, le message apparaît "Recette enregistrée POS. 1/1", et ainsi de suite en nombre croissant

Chaque fois que vous accédez au menu " RICETTE PERSONALI " [RECETTES PERSONNELLES] vous trouverez vos recettes enregistrées dans la liste.



Si la mémoire dédiée à l'enregistrement des recettes personnelles ne suffit pas, l'afficheur visualise le message: "MEMOIRE PLEINE IMPOSSIBLE SAUVER".

Avant d'enregistrer la recette, il faut en effacer d'autres du menu de la façon suivante:



- sélectionnez la fonction $\overline{\text{STOP}}$;
- entrez dans la section "RECETTE PERSONNELLES" en tapant, où l'on trouve toutes les recettes enregistrées;
- à l'aide des touches \blacktriangledown \blacktriangle faites défiler le menu pour sélectionner la recette que vous voulez éliminer.

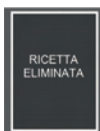
FR

NB: les noms sont donnés par défaut du menu;

Une fois que la recette à éliminer est visualisée, sélectionnez la touche $\overline{\text{STOP}}$ en la tenant pressée jusqu'à l'affichage de la page-écran successive:



Par défaut la sélection sera programmée sur NO [NON], mais en pressant les touches de scroll + et - sélectionnez SI [OUI] et confirmez avec \blacksquare ;



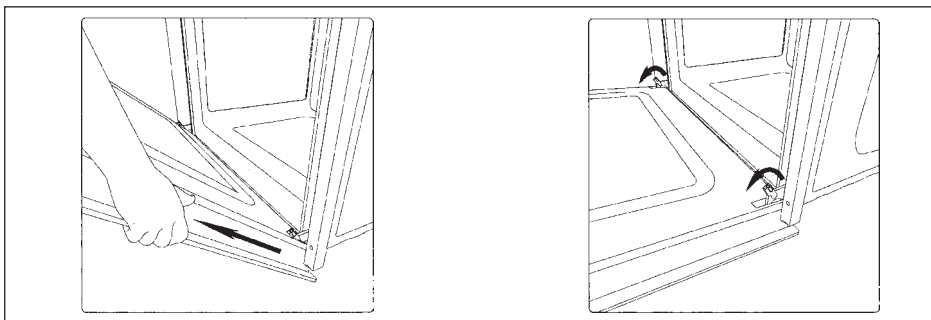
- L'afficheur communique l'élimination de la recette;

Demontage de la porte du four

Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :

- ouvrir complètement la porte;
- lever les deux manettes indiquées sur la fig.;
- refermer la porte sur le premier cran d'arrêt déterminé par les deux manettes soulevées au préalable;
- lever la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'ôter de son siège;

Pour remonter la porte, insérer les charnières dans les logements prévus à cet effet, puis remettre les deux manettes en position de fermeture.



Remplacement de l'ampoule du four

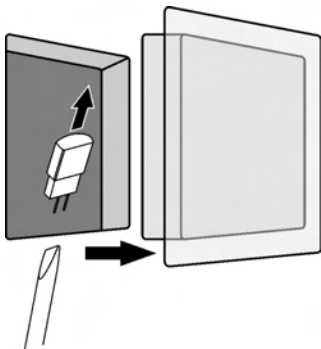


IMPORTANT : débranchez l'appareil de la ligne d'alimentation pour éviter les décharges électriques !

L'ampoule du four doit avoir des caractéristiques précises :

- a) Structure indiquée pour les hautes températures (jusqu'à 300° C) ;
- b) Alimentation : voir valeur V/Hz indiquée sur la plaque d'immatriculation ;
- c) Puissance 25 W ;
- d) Culot du type G9.

- Pour éviter tout dégât, posez un chiffon de vaisselle à l'intérieur du four ;



- Avec un tournevis plat, décrochez la vitre introduite par pression sur la douille ;
 - Enlevez l'ampoule grillée en l'extrayant de son logement sans la casser ;
 - Insérer l'ampoule neuve sans la toucher avec les mains (nous conseillons d'utiliser un gant en latex jetable) ;
 - Fixez le nouveau la calotte en verre en l'enfonçant avec force dans la douille jusqu'à son encastrement ;
- **Branchez correctement l'appareil sur la ligne d'alimentation.**

Instructions pour l'installateur



Encastement du four

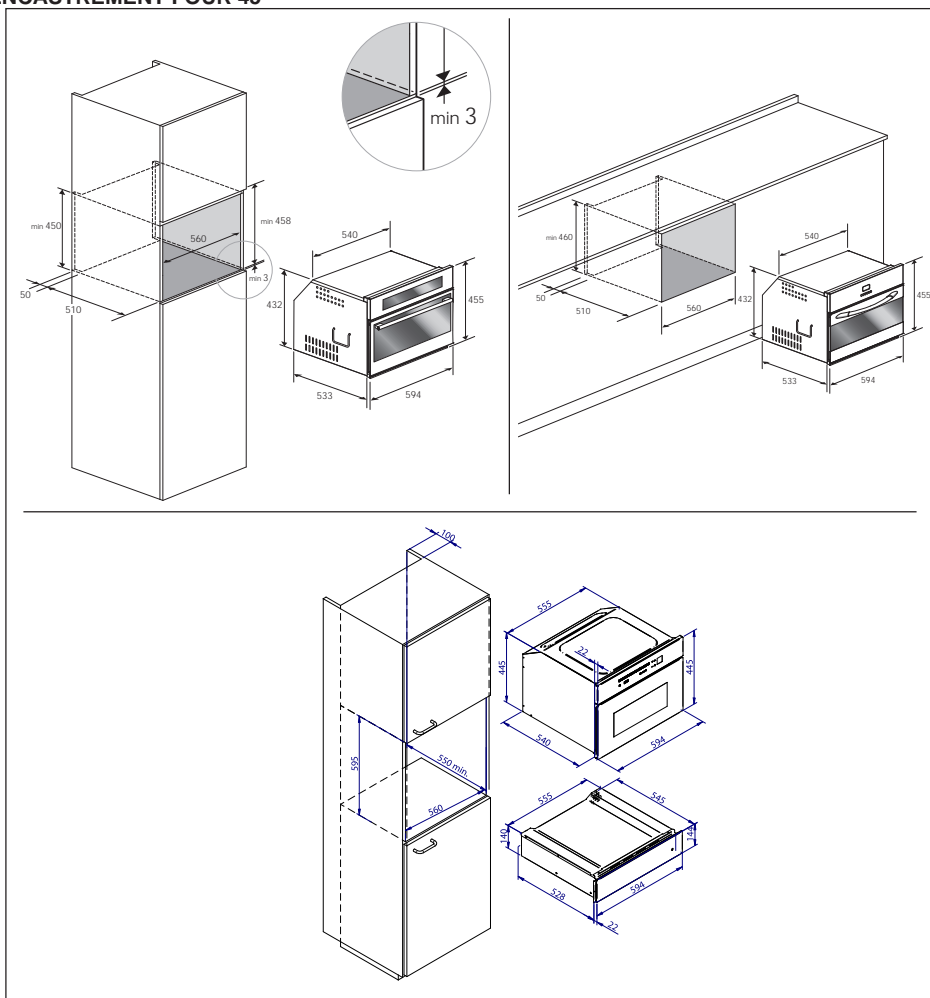
Le four peut être installé sous un plan de cuisson, en colonne, ou bien associé au tiroir chauffe-plats correspondant. Les dimensions de l'encastement doivent être celles indiquées sur les figures ci-dessous. Le matériau du meuble doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé à l'aide des vis et des



douilles qui sont fournies en dotation comme sur les figures ci-contre en ayant soin de ne pas trop forcer les vis, sous peine de rupture de ces douilles.

FR

ENCASTREMENT FOUR 45

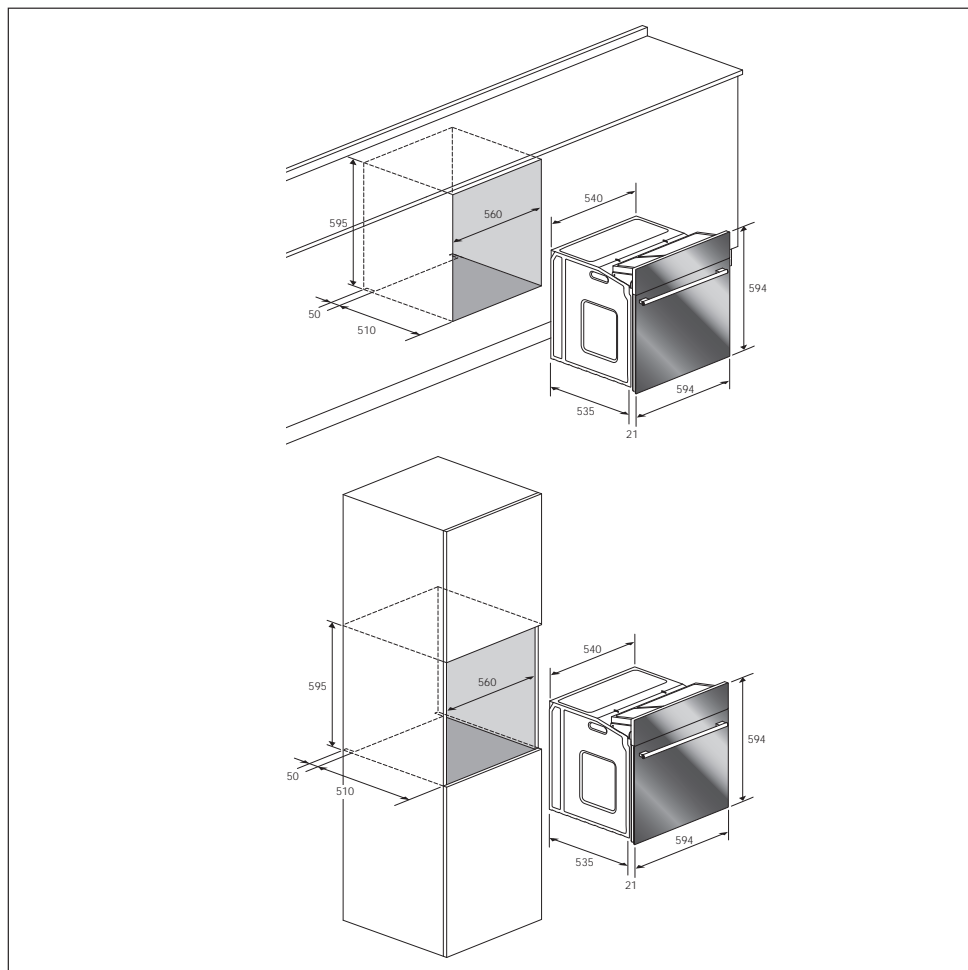


Encastrement du four 60

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure.

Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet.

Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.



FR

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation permettent de respecter ce qui est indiqué sur la plaque d'identification qui est appliquée sur le devant du four;
- l'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température supérieure de plus de 50° C par rapport à la température ambiante.

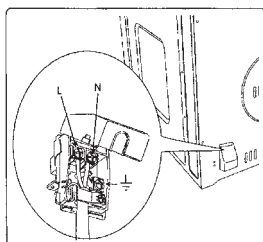
FR

Si un appareil fixe n'a pas de cordon d'alimentation et de fiche ou d'autre dispositif assurant la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux normes d'installation.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit pouvoir être atteint facilement lorsque l'appareil est installé.

N.B. Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen.

Wir bitten Sie deshalb, diese leichten Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Resultate erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

Caple

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

DE

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HEIMISCHEN GEBRAUCH KONZIPIERT.

DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUS EINER FALSCHEN INSTALLATION ODER DER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.

DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER EINSCHRÄNKUNG DER SINNE VERWENDET WERDEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER KENNTNIS VERFÜGEN, WENN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUF SICHTIGT WERDEN.

DAS GERÄT UND DESSEN ZUGÄNLICHEN TEILE WERDEN BEI GEBRAUCH SEHR HEISS. NICHT DIE HEIZELEMENTE IM OFENINNEREN BERÜHREN. KINDER UNTER 8 JAHREN MÜSSEN

FERN GEHALTEN WERDEN, WENN SIE NICHT KONTINUIERLICH BEAUF SICHTIGT WERDEN.

ES IST VERBOTEN, TÖPFE ODER ÄHNLICHES, ALUFOLIE ODER ÄHNLICHES ZUM GAREN IN KONTAKT MIT DEM UNTERTEIL DES OFENS ZU BRINGEN.

DIE ERWÄRMUNG DES UNTEREN HEIZWIDERSTANDS FÜHRT ZU EINER ÜBERHITZUNG DES OFENUNTERTEILS UND KANN DESSEN BESCHÄDIGUNG ODER SOGAR SCHWERE FOLGEN (BRANDGEFAHR) AUCH FÜR DAS OFENMÖBEL VERURSACHEN.

KEINE RAUEN ODER SCHEUERNDEN MATERIALIEN ODER SCHARFE SCHABER ZUM REINIGEN DER OFENTÜREN AUS GLAS BENUTZEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHEN VERKRATZEN UND ZU DEREN BRUCH FÜHREN KÖNNEN.

VERWENDEN SIE NUR DAS EMPFOHLENE BRATENTHERMOMETER FÜR DIESEN OFEN. ZUR REINIGUNG DES OFENS KEINEN DAMPFREINIGER BENUTZEN.

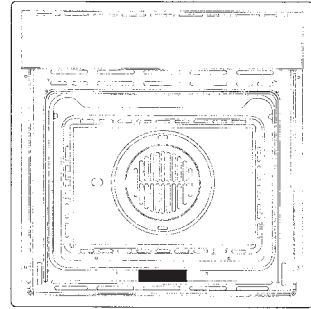
Index

Anleitungen für den Anwender, 101

- Erstmalige benutzung, 101
- Selbstreinigende katalytische platten, 102
- Umweltverträglichkeit, 102
- Vorstellung des Ofens, 103
- Installation und Anschluss, 103
- Erster Anschluss, 103
- Die Vorführungsfunktion, 103
- Einstellung der Uhrzeit, 104
- Mögliche tätigkeiten bei abgeschaltetem ofen, 105
- Einschalten des Ofens, 105
- DE Sperrfunktion (oder Kindersicherung), 106
- Hauptfunktionen, 107
- Die Garfunktionen, 107
- Bedientafelfunktionen, 108
- Betriebsanleitung, 109
- Kühlventilator, 111
- Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer), 111
- Sonderfunktionen, 116
- Steuerung der Ofenbeleuchtung, 117
- Ofenprogrammierung, 117
- Restwärme, 118
- Programmieren des ofens, 119
- Timerprogrammierung: Garzeit, 120
- Fautomatikbetrieb mikrowelle: rezepte, 123
- Individuelle rezeptgestaltung, 124
- Ausbauen der ofentür, 126

Für den installateur, 128

- Einbauofen 45, 128
- Einbau des Backofens 60, 129
- Elektrischer anschluss, 130



WICHTIG

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

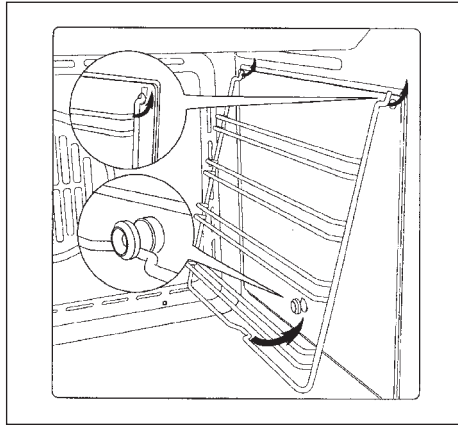
Anleitungen für den Anwender

Erstmalige benutzung

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche her-auszunehmen.

Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fett-haltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Für die Reinigung der Glastür des Ofens keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche verkratzen und zu Glasbruch führen können.



DE

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

Für die Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden.

Selbstreinigende katalytische platten



DE

SELBSTREINIGENDE PANEELE

Die Funktion CLEAN startet die Reaktion, die zur Reinigung führt

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden.

Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fett-spritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.

Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.

Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

Umweltverträglichkeit

Zum Schutz der Umwelt wurde für die Unterlagen zu diesem Gerät chlorfrei gebleichtes Papier oder Recyclingpapier verwendet. Die Verpackung wurde aus umweltfreundlichen Produkten hergestellt und kann daher wieder verwendet oder recycelt werden.



Das Recyceln der Verpackung trägt zur Einsparung von Rohstoffen und zu einer Reduzierung der Industrie- und Haushaltsmüllmengen bei.

DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol versehen. Für die Entsorgung die örtlichen Auflagen befolgen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt. DIESES GERÄT ist in Konformität mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) markiert. Wenn der Anwender sicherstellt, dass das Produkt sachgerecht entsorgt wird, trägt er dazu bei, den negativen Umwirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

DAS ZEICHEN auf dem Produkt oder den begleitenden Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zur Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.



DIE ENTSORGUNG muss unter Einhaltung der örtlichen Auflagen zur Abfallentsorgung erfolgen.
FÜR WEITERE INFORMATIONEN zur Behandlung, der Rückgewinnung und das Wiederverwerten dieses Produkts die zuständige lokale Behörde, die Müllabfuhr oder das Geschäft kontaktieren, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
VOR DEM ABRÜSTEN unbrauchbar machen und dazu das Netzkabel abschneiden.

Vorstellung des Ofens

Geehrter Kunde, Ihr neuer Ofen wird von einer Leiterplatte gesteuert, die für eine ständige Verbesserung der Leistungen den Betrieb überwacht.

Das Berührungsbedienfeld der letzten Generation ist präzise und zuverlässig.

Die Schnittstelle ist elegant, unauffällig, geordnet und übersichtlicher angeordnet als je zuvor!

Wenigen Tasten, vielen Funktionen und keine schwierigen Tastenkombinationen oder –Sequenzen: Konzentrieren Sie sich auf Ihr Rezept, denn der Ofen ist mit zwei Gesten betriebsbereit!

DE

Installation und Anschluss

Geehrter Kunde, dieser Ofen ist ein hochtechnologisches Elektrogerät mit langer Lebensdauer. Es muss von qualifizierten Technikern fachgemäß an das Versorgungsnetz angeschlossen und im Küchenelement installiert werden.

(DIE MONTAGEANLEITUNGEN AUF SEITE 126)

Erster Anschluss

Wenn der Ofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, dann kann auf dem Display die Sprachauswahl erscheinen;

Mit den (▼ ▲)Tasten wird die gewünschte Sprache gewählt und mit der Taste (□) die Wahl bestätigt.



(Ab diesem Zeitpunkt bleibt die vorgewählte Sprache auch bei Stromausfall gespeichert.) **Danach beginnt die Vorführungsfunktion.**

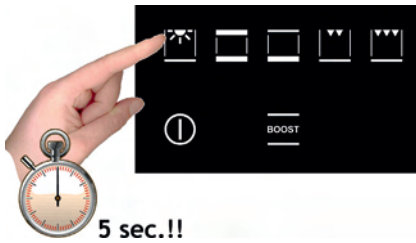
Die Vorführungsfunktion


Bei jedem Stromausfall und folglich bei dem ersten Anschluss begibt sich der Ofen in diesen Modus, in dem die Funktionstüchtigkeit aller Steuerungen und die gespeicherte Tastenabfolge angezeigt werden.



In diesem Modus wird der Ofen NIEMALS wirklich betätigt, d.h. die Heizwiderstände werden nicht eingeschaltet!!

Das Bedienfeld ist AUSGESCHALTET, daher antwortet der Ofen auf keine Befehle!




Zum Deaktivieren des Vorführungsmodus muss das Lichtsymbol fünf Sekunden betätigt werden, wonach die Steuerung in den Normalbetrieb übergeht und einschaltbereit ist. 
 Nun kann auf Wunsch die Uhrzeit für die Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

Einstellung der Uhrzeit

DE



Der Ofen meldet den Anschluss an das Stromnetz mit einem zweifachen akustischen Signalton. Zum Einstellen der Systemuhrzeit muss die Taste „TIMERFUNKTIONEN“  mindestens 3 Sekunden gedrückt werden.



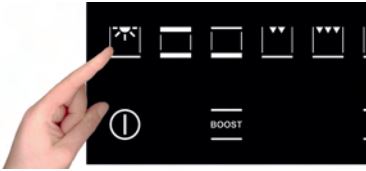
Jeder betätigte Befehl wird durch ein akustisches Signal bestätigt.



Die Uhrzeit wird mit den Tasten + und - eingestellt: Während der Einstellung blinken die Trennungspunkte. Die Uhrzeit wird übernommen, wenn diese Punkte fix aufleuchten.



MÖGLICHE TÄTIGKEITEN BEI ABGESCHALTETEM OFEN

- Einschalten des Ofenlichtes



Bei Betätigung des Symbols (siehe Abb.) wird das Ofenlicht ein- bzw. abgeschaltet.

- Sprachenänderung

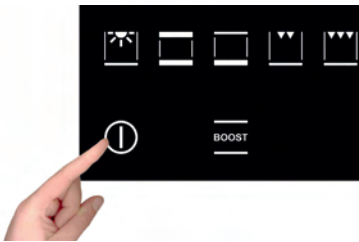
Bei ausgeschaltetem Ofen können Sie die Display-Sprache ändern, wenn Sie gleichzeitig  und die Taste + unten rechts mindestens 3 Sekunden lang drücken. Danach wird mit den Pfeiltasten ▼ ▲ die Sprache gewählt und diese Wahl mit  bestätigt.


DE


- Einstellen der Timerfunktion „Minutenzähler“

Siehe diesbezüglich den Abschnitt auf S. 122.

EINSCHALTEN DES OFENS



Il forno si accende agendo sul simbolo  schematizzato in figura.

per attivare le funzionalità del forno digitare sempre  a parte le funzioni luce forno e timer che sono indipendenti

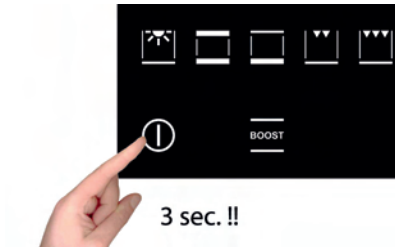
Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.


HINWEIS: Der Ofen wird erst eingeschaltet, wenn die Sperrfunktion deaktiviert ist.



Eine Minute lang nach dem Einschalten erscheint die Schrift ON auf dem Display, die Steuerung wartet, das die Garfunktion gewählt wird. Andernfalls wird das Einschalten als ungewollt interpretiert und die Steuerung schaltet aus Sicherheitsgründen automatisch den Ofen aus und es erscheint einige Sekunden lang die Schrift OFF auf dem Display.

Sperrfunktion (oder Kindersicherung)



Die Sperrfunktion wird freigegeben/deaktiviert, wenn die Taste  mindestens 3 Sekunden betätigt wird. Diese Funktion kann jederzeit und in jeder Betriebsweise des Ofens aktiviert und deaktiviert werden.

DE



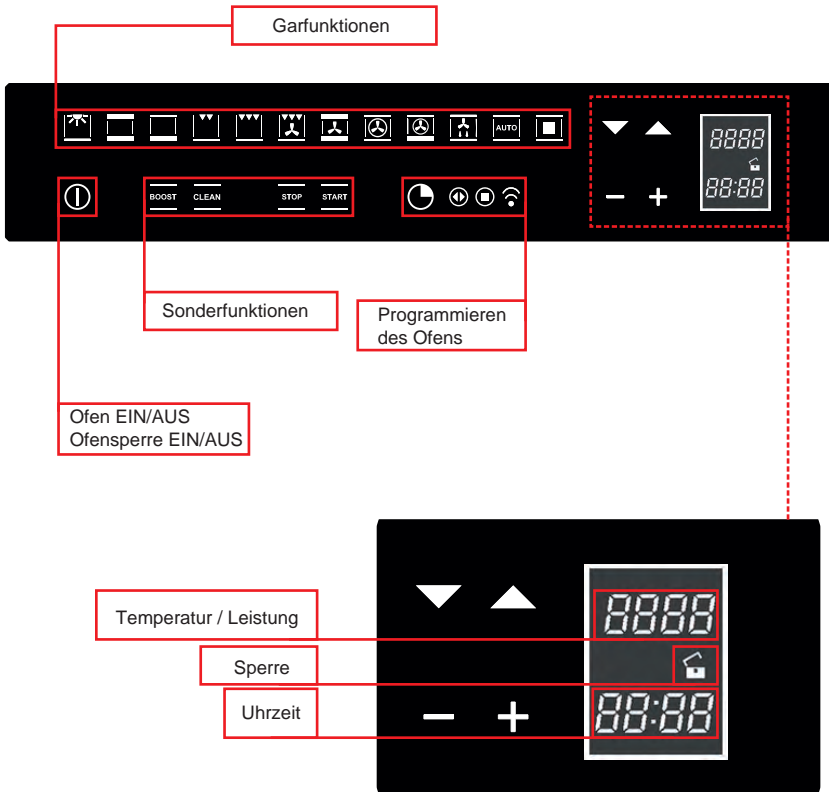
Das Symbol OFFENES Vorhängeschloss zeigt an, dass die Sperrfunktion nicht aktiv ist.



Das Symbol GESCHLOSSENES Vorhängeschloss zeigt an, dass die Sperrfunktion aktiv ist.

HAUPTFUNKTIONEN

Übersicht über das Bedienfeld



DE

Die Garfunktionen

Die Steuerung hat elf verschiedene Garfunktionen! Zum Schalten einer Funktion genügt es, wenn man das betreffende Symbol berührt. Jede Funktion hat eine eingestellte Temperatur, die auf der Basis von Garproben für typische Rezepte gewählt wurde. Diese Temperatur kann auf einfache Weise nach der eigenen Erfahrung verändert werden.

Achtung:

“Während des Gebrauchs können die zugänglichen Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sollten sich nicht in Ofennähe aufhalten. Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente im Ofeninneren zu berühren.”

Bedientafelfunktionen



Ofenbeleuchtung. Schaltet sich bei Öffnen der Tür ein und wird für Energieersparnis in den anderen Modalitäten vom System verwaltet.



Oberer und unterer Heizwiderstand. Voreingestellt auf 190°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX



Unterer Heizwiderstand. Voreingestellt auf 50°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX



Oberer Heizwiderstand (Grillfläche und Leistung reduziert). Voreingestellt auf MAX. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.



Doppelter oberer Heizwiderstand (große Grillfläche). Voreingestellt auf MAX. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.



Doppelter oberer Heizwiderstand mit Gebläse (große Grillfläche). Voreingestellt auf 165°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.



Oberer und unterer Heizwiderstand mit Gebläse. Voreingestellt auf 165°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.



runder Heizwiderstand mit Gebläse. Voreingestellt auf 165°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.



Unterer Heizwiderstand + runder Heizwiderstand mit Gebläse. Voreingestellt auf 230°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.



Gebläse zum Auftauen. Thermostateinstellung von 0 bis 60° C.



Zugriff auf die voreingestellten Rezepte



Schnelles Vorheizen



Schnellreinigung (für Öfen mit selbstreinigenden Katalysepaneelen)

In der folgenden Tabelle sind die Ergebnisse der Garproben angeführt, die in unseren Labors von einer Profiköchin ausgeführt wurden. Es handelt sich dabei jedoch um Richtwerte, die als Ansatzpunkte für Versuche eigener Rezepte mit immer besseren Ergebnissen dienen sollen!

F									
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2-3
	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'	

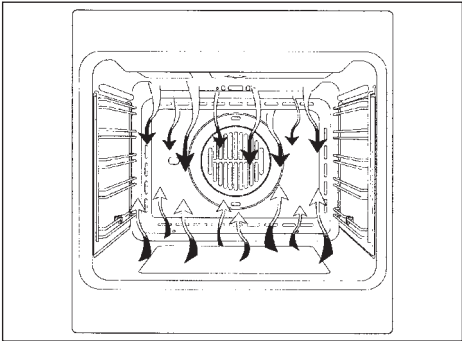
F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120' - 150'	120' - 160'	90' - 120'	90' - 120'	50' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	40' - 50'	40' - 50'

Betriebsanleitung

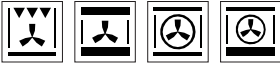
Konventionelles backen



Klassisches System mit Ober- und Unterhitze, das für das Garen eines einzigen Gerichts geeignet ist. Es empfiehlt sich, das Gericht in den Ofen zu schieben, wenn dieser die vorbestimmte Temperatur erreicht hat, also wenn die Gradzahl fix leuchtet und ein Signalton erklingen ist. Wenn bei Ende des Garvorgangs die Unterhitze gesteigert werden soll, drücken Sie auf das passende Kochsymbol und stellen Sie die Temperatur nach Ihrem Dafürhalten ein. Es wird empfohlen, die Backofentür während des Garvorgangs so wenig wie möglich zu öffnen.



Umluft backen



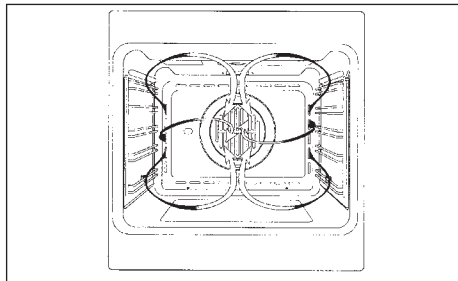
Mit diesem Kochtyp lässt ein Gebläse im hinteren Teil die Warme Luft im Ofen zirkulieren und verteilt diese gleichmäßig. Der Garvorgang erfolgt schneller als beim herkömmlichen Backen. Dieses System eignet sich zum Garen auf mehreren Stufen und auch für unterschiedliche Gerichte (Fisch, Fleisch usw.).

Auftauen

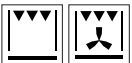


DE

Bei der Auswahl dieser Kochfunktion und bei Einstellen der Temperatur auf 0°C lässt das Gebläse kalte Luft im Ofen zirkulieren, was ein schnelles Auftauen tiefgefrorener Speisen begünstigt. Es ist kein Vorheizen erforderlich, empfiehlt sich aber für Gebäck (Sie können die Temperatur bis auf 60°C einstellen).



Grillen



Zum Grillen oder Bräunen der Gerichte.

Einige Öfen können auch mit einem Motor und dem Bratenspieß geliefert werden.

Das Gitter mit dem zu garenden Gericht muss in der 1. oder 2. Position von oben eingeschoben werden.

5 Minuten vorheizen. Die Temperatur von 50°C bis MAX einstellen.

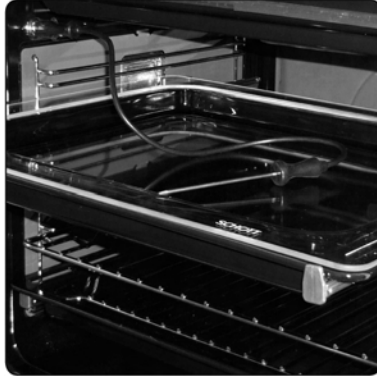
Kühlventilator

Das Gebläse befindet sich auf der Oberseite des Ofens und erzeugt einen kühlenden Luftstrom im Inneren des Möbels und tritt durch die Frontvertäfelung des Ofens aus.

Dieses Gebläse geht an, wenn das Ofeninnere ca. 80°C erreicht.

Das Gebläse schaltet sich aus, wenn die Temperatur des Ofeninneren auf ca. 60°C sinkt.

Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer)

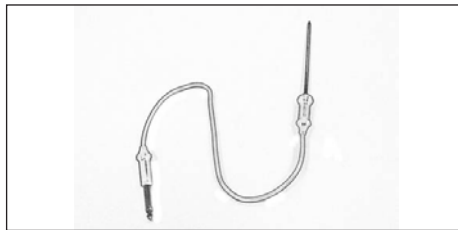


DE

TEMPERATURSONDEN

Zarte und schmackhafte Gerichte sind das Resultat einer präzisen und praktischen Kontrolle.

Die von den Gerichten während des Garens erreichte Temperatur ist eng mit hygienischen/ gesundheitlichen Problemen verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.



Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein.

Bakterien vermehren sich sehr schnell über Temperaturen von 4.4^o bis zu 60°C. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.

Um eine Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, sollten Sie Folgendes beachten:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollten Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.

Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen

Salmonellengefahr ist;

- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht, d.h. kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu „lauwarmen“ Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern;
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Ofen bei Temperaturen von mindestens 165°C.

Verwendung des Bratenthermometers



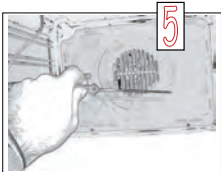
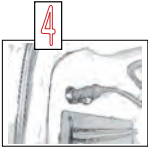
Die Buchse für das Bratenthermometer befindet sich auf der vorderen Ecke links in der Ofenaussparung und ist mit einem Metalldeckel geschützt (1).



Heben Sie die Metallabdeckung (2)



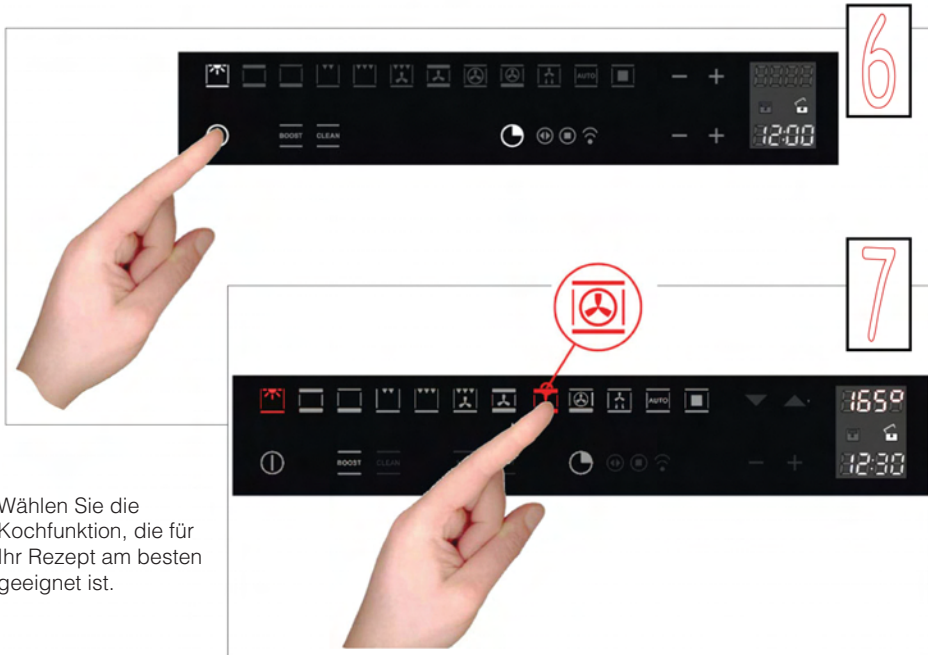
Stecken Sie den Stecker ganz ein. Die Steuerung weist mit einem doppelten Signalton auf die Aktivierung hin. (3)



Führen Sie das Thermometer in die Mitte des Gerichts ein und berühren Sie dabei keine Knochen oder fettreiche Stücke.

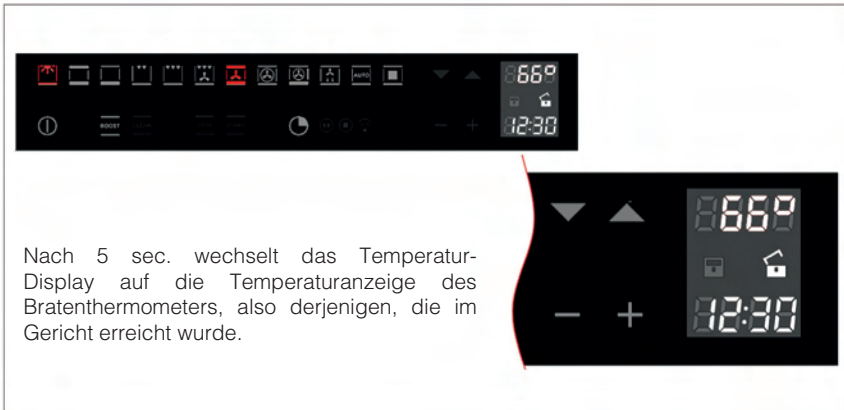


Denken Sie daran, dass das Bratenthermometer nicht funktioniert, wenn es bei bereits eingeschaltetem Ofen eingesteckt wird!



Wählen Sie die Kochfunktion, die für Ihr Rezept am besten geeignet ist.

DE



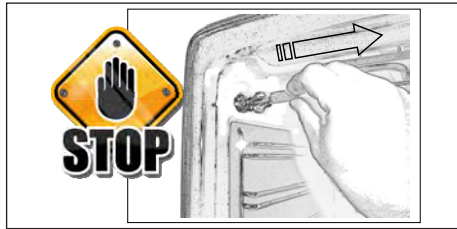
Mit ▼ ▲ können Sie den Wert der erforderlichen Mindestinnentemperatur in einem Bereich von +30°C bis +99°C einstellen. Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)" entnommen wurde.

Wenn Sie während des Garens die Temperaturparameter sowohl des Bratenthermometers als auch des Ofeninneren ändern möchten, dann müssen Sie folgendermaßen vorgehen:

- Wählen Sie (weiß für das Bratenthermometer und rot für das Ofeninnere)
- Mit ▼ ▲ können Sie die Temperaturen nach Belieben steigern oder verringern

LEBENSMITTEL	MINDESTINNENTEMPERATUR
Hackfleisch	
Hamburger	71°C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74°C
Huhn, Truthahn	74°C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63°C
medium	71°C
durch	77°C
Schwein	
Rippchen, Braten, Koteletts:	
medium	71°C
durch	77°C
Schinken, frisch	71°C
Bratwurst frisch	71°C
Geflügel	

Huhn, ganz oder in Stücken	82°C
Ente	82°C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82°C
Putenbrust	77°C



DE

Wenn der Stecker bei begonnener Garzeit entfernt wird, dann blockiert die Steuerung den Ofen und weist mit Signaltönen auf den Fehler hin: Stecken Sie den Stecker wieder ein, um mit dem Kochen fortzufahren!



Wenn mit Hilfe des Bratenthermometers Essen zubereitet wird, dann werden alle voreingestellten Temperaturen in Übereinstimmung mit der Nutzungsphilosophie auf 165°C verändert: Die Temperaturen können von 120°C bis maximal 250°C verändert werden.

Aus dem gleichen Grund wird die Auftaufunktion deaktiviert.

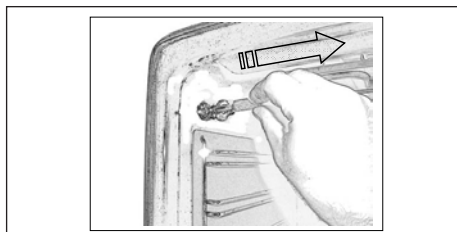


Das Ende der Garzeit wird durch das Erreichen der für das Bratenthermometer eingestellten Kerntemperatur bestimmt. Alle Funktionen der Ofenprogrammierung (Timer-Funktionen) werden unterbunden, mit Ausnahme des Hinweissignals (Minutenzähler).

Wenn das Bratenthermometer die Temperatur misst, auf die es eingestellt wurde, dann wird der Ofen automatisch deaktiviert und es ertönt ein Signalton. Auf dem Display erscheint die Meldung: "Programm beendet, Gericht herausnehmen".

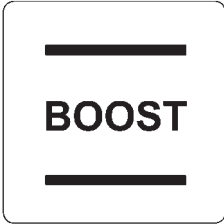
Am Ende des Garens daran denken, das Bratenthermometer abzutrennen und aus dem Ofen zu nehmen.

ACHTUNG: Nach dem Garen ist das Thermometer sehr heiß.



Sonderfunktionen

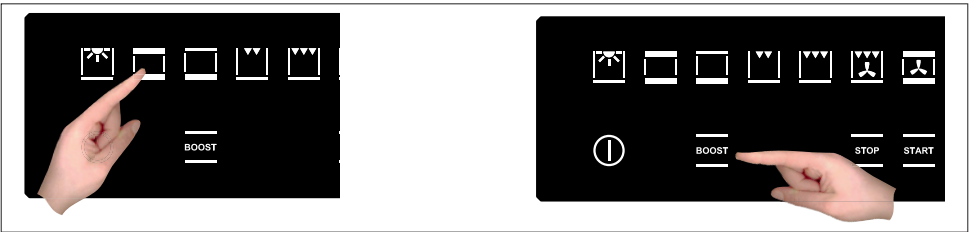
Boost (schnelles Vorheizen)



BOOST – SCHNELLES GAREN
Um die Garzeiten mit einem schnellen Vorheizen zu verhindern

DE

Diese Sonderfunktion kann aktiviert werden, nachdem Sie eine Kochfunktion ausgewählt haben und mit ihr können Sie die Zeit verringern, die zum Erreichen der eingestellten Gartemperatur erforderlich ist.



Sie können die Funktion "BOOST" jederzeit ausschalten oder die Kochfunktion ändern.

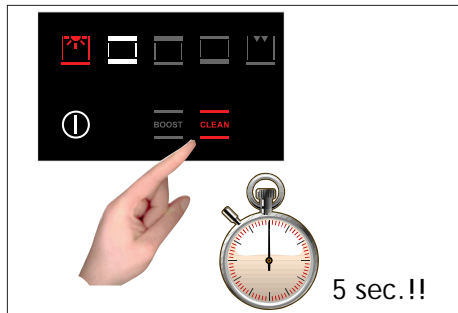
Clean (Schnellreinigung)



CLEAN - REINIGUNGSHILFE
Hochtemperaturzyklus (250 °C), kombiniert mit den selbstreinigenden Paneelen für eine sanfte und nicht invasive Reinigung des Backofens

Der einwandfreie Betrieb ist mit der Verwendung der Seitenpaneele und der katalytischen Gebläseabdeckung verbunden: Es handelt sich um einen speziellen Emailüberzug mit mikroporöser Struktur, der die Fettspritzer mit Hilfe eines katalytischen Oxidationsprozesses zersetzt, der die Reste in gasförmige Produkte verwandelt.

Die Funktion „turbo clean“ aktiviert sich nur, wenn keine Kochfunktion gewählt wurde, deshalb folgendermaßen vorgehen: Schalten Sie den Ofen ein und berühren Sie fünf Sekunden das Symbol, wie in der Abbildung zu sehen.



Der Reinigungsprozess erfolgt bei einer Temperatur von 250°C und dauert eine Stunde. Diese Funktion NICHT zum Zubereiten von Gerichten verwenden!

DE

Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, kann aber jederzeit aus- und eingeschaltet werden. Alle selbstreinigenden Paneele haben eine Leistungseffizienz von rund dreißig Einsätzen. Nach dieser Zeit müssen die Paneele ausgewechselt werden. Die Paneele dürfen nur mit fließendem Wasser gesäubert werden und können bei Ihrem Fachhändler angefordert werden.

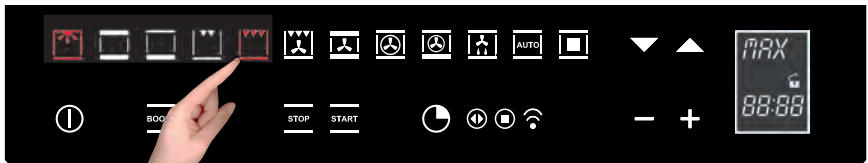
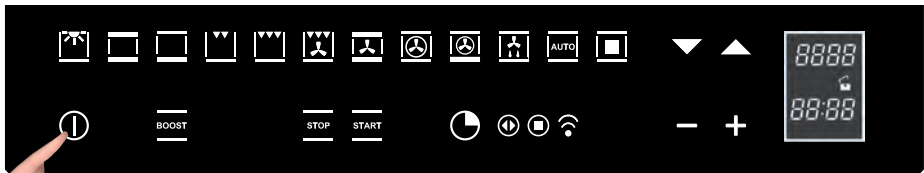
Steuerung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei allen Garfunktionen und ist von diesen unabhängig, d.h. sie kann je nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden, wann immer Sie wollen! Normalerweise bleibt die Ofenbeleuchtung während des Heizvorgangs an und drei Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur. Ab diesem Moment wird das Licht aus Gründen der Energieersparnis ausgeschaltet.

Wenn Sie den Zubereitungsstatus prüfen wollen und dazu das Licht einschalten möchten, müssen Sie nur das Licht-Symbol berühren. Es bleibt drei Minuten eingeschaltet und geht dann von alleine aus. Sie können das Licht selbstverständlich auch früher durch Berühren des Licht-Symbols ausschalten. Bei einigen Modellen gibt es eine Türsteuerung. Dieses Merkmal verwendet eine Technologie zur Erkennung der Türposition, um die Ofenbeleuchtung zu steuern. Das Öffnen der Backofentür wird von einem Signalton begleitet und das Licht geht an. Bei Schließen der Ofentür geht es wieder aus.

Ofenprogrammierung

Die Programmierung des Ofens bietet Ihnen drei Möglichkeiten zur Steuerung der Garzeit. Diese sind in Kombination mit den normalen Garfunktionen verfügbar. Wenn Sie das Bratenthermometer benutzen, werden sie hingegen deaktiviert (siehe entsprechendes Kapitel).



DE



Die Steuerung schlägt eine Temperatur für jede Funktion vor. Diese Temperatur kann jederzeit verändert werden. Wenn keine Änderung der Temperatur erfolgt, schaltet sich der Mikrowellenherd nach wenigen Sekunden von selbst ein!

Restwärme

Beim Garen von Gerichten speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen Wärmeisolierung und einigen baulichen Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert. Die Wärme wird dann langsam abgegeben und kann noch in der Küche als Wärmequelle benutzt werden. Die Steuerung zeigt nach dem Abschalten die Innentemperatur des Ofens an bis 50°C erreicht wurden.



Während der Erhitzung blinkt das Symbol Celsiusgrad (°C), um anzuzeigen, dass die gewählte Temperatur erreicht wird.

Die endgültige Erreichung der Temperatur wird durch ein akustisches Signal gemeldet.

Bitte beachten: Bei einigen Modellen kann es die momentane Temperaturanzeige im Ofen geben, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn Sie die eingestellte Temperatur prüfen möchten, dann drücken Sie eine beliebige der Tasten ▼ ▲ und Sie können bei Bedarf mit diesen die eingestellte Temperatur ändern.

Restwärme

Beim Garen von Gerichten speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen Wärmeisolierung und einigen baulichen Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert. Die Wärme wird dann langsam abgegeben und kann noch in der Küche als Wärmequelle benutzt werden. Die Steuerung zeigt nach dem Abschalten die Innentemperatur des Ofens an bis 50°C erreicht wurden.



Diese Wärme kann zum Warmhalten von Gerichten oder zum langsamen Fertiggaren benutzt werden!

PROGRAMMIEREN DES OFENS

DE

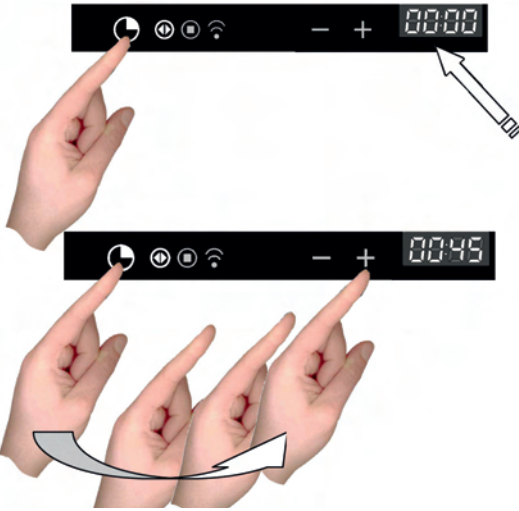
Die Ofenprogrammierung bietet drei Arten der Kontrolle beim Garen. Sie sind zusätzlich zu den normalen Kochfunktionen verfügbar.



Die Funktionen können der Reihe nach - von links nach rechts – angewählt werden: Bei jeder Berührung des Symbols Uhr leuchtet der Reihe nach ein Symbol auf.

Beachten: ist nicht möglich, die vorgegebenen Rezepturen Programm.

Timerprogrammierung: Garzeit



Bei einmaligem Berühren des Symbols Timer leuchtet das betreffende Symbol auf. Außerdem löscht das Uhrzeitdisplay die Angabe der aktuellen Uhrzeit:

Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass die Garzeit programmiert werden kann.

DE

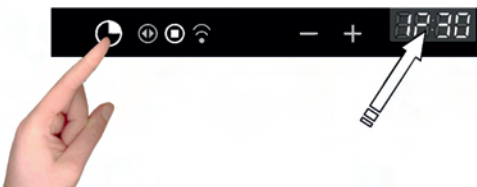


Nach Festlegung der Garzeit zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol „Garzeit“ leuchtet auf.

Das Zählen der Zeit beginnt ab diesem Moment. Nach Ablauf der angezeigten Zeit gibt der Ofen einen Signalton aus, die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang wird beendet. Auf dem Display erscheint die Schrift "Programm beendet, Gericht herausnehmen": Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen.

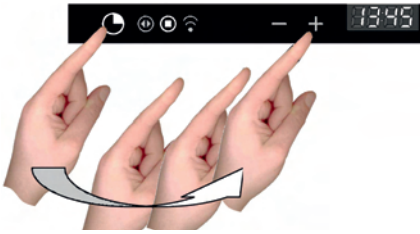
Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach einer Minute aus.

Timerprogrammierung: Garzeitende



Bei zweimaligem Berühren des Symbols Timer leuchtet das betreffende Symbol auf.

Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass das Garzeitende programmiert werden kann.



Danach kann durch Berühren der Symbole „+“ und „-“ die Uhrzeit für das Garen eingestellt werden.



Sobald das Garzeitende festgelegt wurde, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol „Garende“ leuchtet auf.

DE

Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der angegebenen Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und die Heizwiderstände schalten sich aus, wodurch der Garvorgang abgeschlossen wird. Auf dem Display erscheint die Schrift „Programm beendet, Gericht herausnehmen“: Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen. Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach acht Sekunden aus.

Timerprogrammierung: Verzögerung des Garbeginns

Durch die Kombination der beiden Betriebsweisen „Garzeit“ und „Garzeitende“ kann der Ofen so eingestellt werden, dass der Garvorgang zeitlich verzögert wird.

Es ist zum Beispiel 8.30. Sie verlassen das Haus, möchten aber, dass bei Ihrer Rückkehr um 13.00 der Braten fertig ist. Sie müssen also folgend vorgehen:

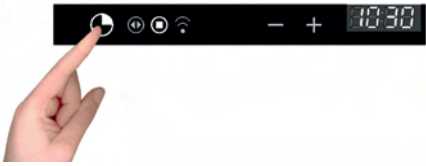


Den Braten vorbereiten und in den Ofen schieben.

Den Ofen einschalten, die Garfunktion wählen und die Temperatur einstellen.



Danach wird die Garzeit eingestellt: nehmen wir 2 Stunden an.



Darauf wird das Garzeitende bestimmt: Die Steuerung summiert normalerweise die aktuelle Uhrzeit mit der Garzeit und schlägt das Ergebnis als Garzeitende vor. In diesem Fall also 10.30 (8.30 + 2 h).



Nun muss das Garzeitende auf die gewünschte Uhrzeit abgeändert werden. In unserem Beispiel auf 13.00.

DE Der Ofen stellt eine Stunde Wartezeit (Stand-by) ein und schaltet das Ofenlicht aus.



Die Steuerung schaltet den Ofen automatisch um 11.00 (13.00 – 2 h) ein und um 13.00 aus. Bei Ihrer Rückkehr ist der Braten im Ofen fertig!

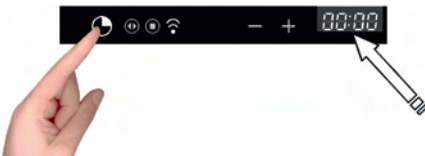
Timerprogrammierung: Minutenzähler

Der Minutenzähler ist eine Funktion des Timers, die unabhängig vom Ofenbetrieb ist, d.h. sie unterbricht den Garvorgang nicht und schaltet den Ofen nicht aus. Der Minutenzähler hat die Funktion eines akustischen Meldegeräts.

Der Minutenzähler jederzeit eingestellt und z.B. sowohl für die Steuerung von Kochplatten und Ofen als auch für andere Küchentätigkeiten verwendet werden.

Diese Funktion ist auch bei abgeschaltetem Ofen durch Berühren des Symbols der Timerfunktionen anwählbar.

Bei eingeschaltetem Ofen muss das Symbol Timerfunktion hingegen drei Mal berührt werden:



Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass der Wert eingestellt werden kann.

Jetzt können die Minuten durch Berühren der Symbole "+" und "-" eingestellt werden.

Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und das betreffende Symbol blinkt. Das akustische Signal wird durch Betätigen einer beliebigen Taste unterbrochen.

Timerprogrammierung: Löschen des Programms

Zum Löschen eines Programms muss der zuvor zugeweilte Wert nullgestellt bzw. der Ofen abgeschaltet werden.

Automatische funktionen: rezepte

Für den Zugriff auf die Rezeptfunktion gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

Schalten Sie den Ofen ein mit der Taste **ⓘ**;
Wählen Sie die Funktion AUTOMATIK

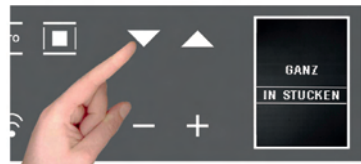


Das Display zeigt die 2 Optionen
Auf dem Display werden 2 Optionen angezeigt:
- eigene Rezepte
- eingestellte Rezepte

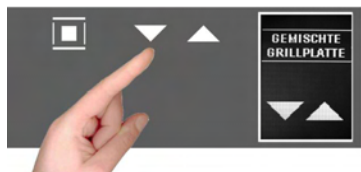
Die gewünschte Einstellung mit den Tasten ▼ ▲ wählen.



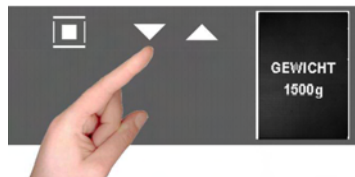
Mit der Taste **■** die Wahl bestätigen.
Es wird das folgende Menü angezeigt.
Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art des Gerichts zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste **■** bestätigen.



Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste **■** bestätigen.

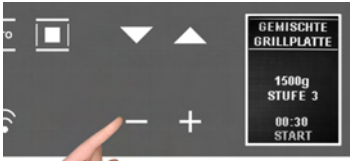


Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste **■** bestätigen.



Es wird die Seite des Gewichtes angezeigt. Mit den Tasten ▼ ▲ einen der voreingestellten Werte wählen und diese Wahl dann mit der Taste **■** bestätigen.

DE



Nach den Einstellungen wird auf dem Display das eingestellte Rezept zusammengefasst. Die beiden Punkte der Garzeitdauer (00:30) blinken und weisen darauf hin, dass dieser Wert verändert werden kann. Für die Änderung die Tasten - + betätigen.

Es kann aber auch direkt die Funktion **START** gewählt werden, worauf das Garprogramm und der voreingestellte Zeitcountdown auf dem Display beginnt.



ACHTUNG: Bestimmte Rezepte verwenden das Vorheizen, deshalb stellen Sie das Gerich erst in den Ofen, wenn die Temperatur erreicht ist und auf dem Display die Schrift "VORHEIZEN BEENDET GERICHT EINFÜHREN"

Nach dem Ende der Garzeit erscheint auf dem Display die blinkende Schrift "Programm beendet, Gerich herausnehmen", gleichzeitig ertönt ein Signalton, der so lange zu hören ist, bis auf eine beliebige Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

DE

HINWEIS: Falls bei der Wahl der Werte ein Fehler unterlaufen ist und/oder die Einstellung des Rezepts geändert werden soll, kann jederzeit **STOP** betätigt werden, wodurch der Vorgang gelöscht und neu begonnen werden kann. Bitte beachten: Wenn das Garen mit veränderten Zeitparametern der voreingestellten Rezepts ausgeführt wird, dann erscheint beim Signalton am Ende der Garzeit die Schrift:



Das Speichern der Rezepts wird in dem folgenden Absatz behandelt.

Individuelle rezeptgestaltung

Nach dem Bearbeiten der Garzeit eines voreingestellten und ausgeführten Rezepts kann dieses für das nächste Mal gespeichert werden, indem die neuen verwendeten Parameter registriert werden (Gewicht und Garzeit).

Am Ende des Garzyklus des bearbeiteten Rezepts erscheint das folgende Icon. Zum Speichern folgendermaßen vorgehen:



- mit der Taste + "JA" wählen
- mit der Taste **OK** bestätigen. Es wird die benutzte Zeit angezeigt,
- mit + und - ändern und mit **OK** bestätigen. Es wird das benutzte Gewicht angezeigt
- mit + und - ändern und mit **OK** bestätigen. Es erscheint die Meldung

" Rezept gespeichert POS. 001", und so weiter mit steigender Zahl

Bei jedem Zugriff auf das Menü "PERSÖNLICHE REZEPTE" finden Sie Ihre Rezepts im Verzeichnis gespeichert.



Wenn der Speicherplatz für die persönlichen Rezepts unzureichend sein sollte, erscheint auf dem Display die Meldung: "SPEICHER VOLL UNMOGLICH SPEICHERN".

Vor dem Speichern des neuen Rezepts müssen Sie andere Rezepte folgendermaßen aus dem Menü löschen:



- Wählen Sie die Funktion **STOP** ;
- Drücken Sie auf den Abschnitt "PERSONLICHE REZEPTE", wo Sie die gespeicherte Rezepte finden>;
- Mit den Tasten **▼ ▲** blättern Sie durch das Menü, um das zu löschende Rezept auszuwählen.

Bitte beachten: Die Namen werden vom Menü standardmäßig zugewiesen;

Nach der Anzeige des zu löschenden Rezepts benutzen Sie die Taste **STOP** und halten diese so lange gedrückt, bis der nächste Bildschirm erscheint:

DE



Als Standard steht die Auswahl auf NEIN, bei Drücken der Scroll-Tasten + und - wählen Sie JA und bestätigen mit **STOP** ;



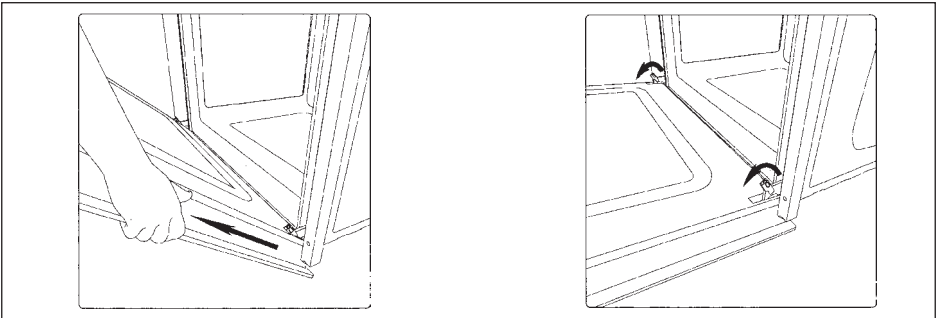
- Das Display zeigt das erfolgte Löschen des Rezepts an;

Ausbauen der Ofentür

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen;

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen.



Ofenlampe wechseln

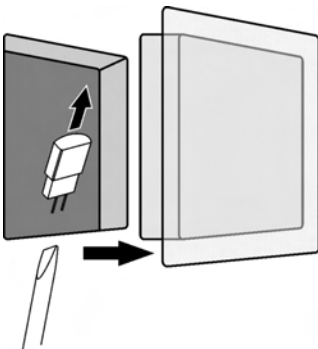


WICHTIG: Das Gerät vom Stromnetz abtrennen um Stromschlag zu vermeiden!

Die Ofenlampe muss exakte Merkmale aufweisen:

- a) Hochtemperaturfeste Struktur (bis 300°C);
- b) Speisung: siehe V/Hz Wert auf dem Kennschild;
- c) Leistung 25W;
- d) Anschluss G9.

- Um Schäden zu vermeiden, legen Sie ein Geschirrtuch in das Ofeninnere;



- Mit einem Schlitzschraubenzieher lösen Sie das auf den Lampenträger aufgesetzte Glas;
- Nehmen Sie die alte Lampe aus ihrem Sitz und achten Sie darauf, dass diese nicht bricht;
- Setzen Sie die neue Lampe ein und achten Sie darauf, diese nicht mit der Hand zu berühren (wir empfehlen die Verwendung von Einweghandschuhen aus Latex);
- Setzen Sie die Glashaube wieder auf den Lampenträger, bis diese ganz einrastet;
- **Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.**

FÜR DEN INSTALLATEUR

Ofen einbauen



Der Ofen kann unter der Kochmulde, in einer Säule oder i Kombination mit dem entsprechenden Warmhaltefach eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den nachstehenden Abbildungen entsprechen.

Das Material des Möbels muss hitzefest sein.

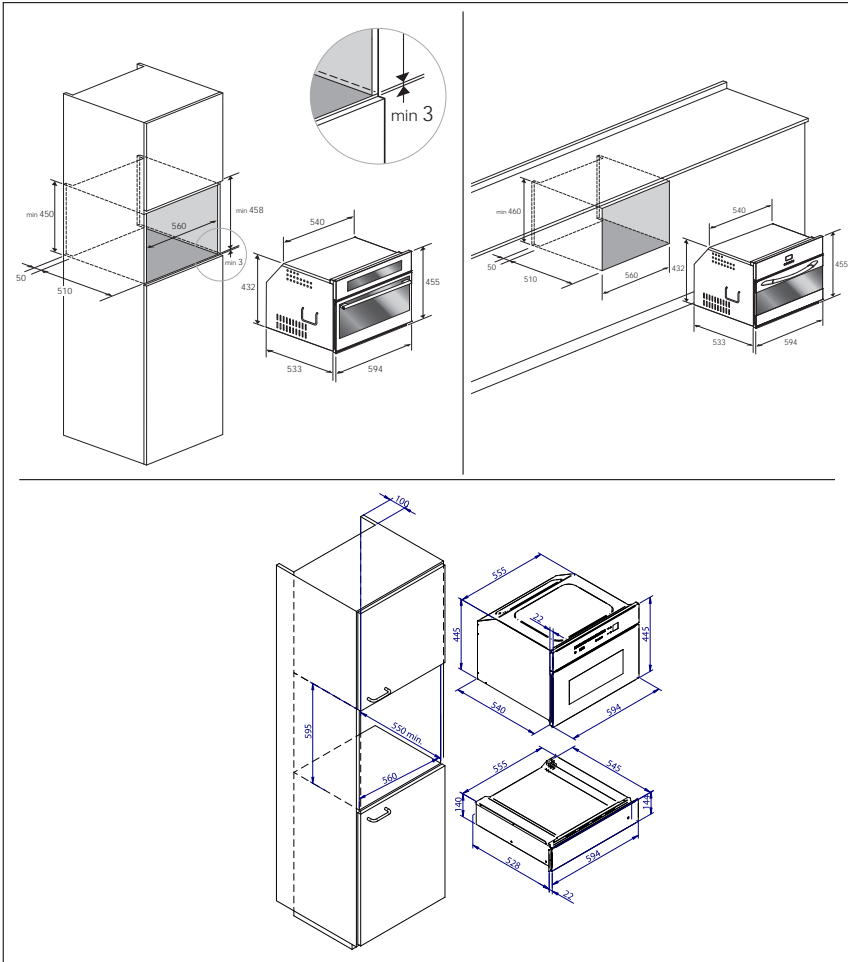
Der Ofen muss bezogen auf die Möbelwände zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Hülsen gemäß den Abbildungen an der Seite befestigt werden, wobei nicht zu viel



Kraft auf die Schrauben anzuwenden ist, um die Hülsen nicht zu beschädigen.

OFENEINBAU 45

DE

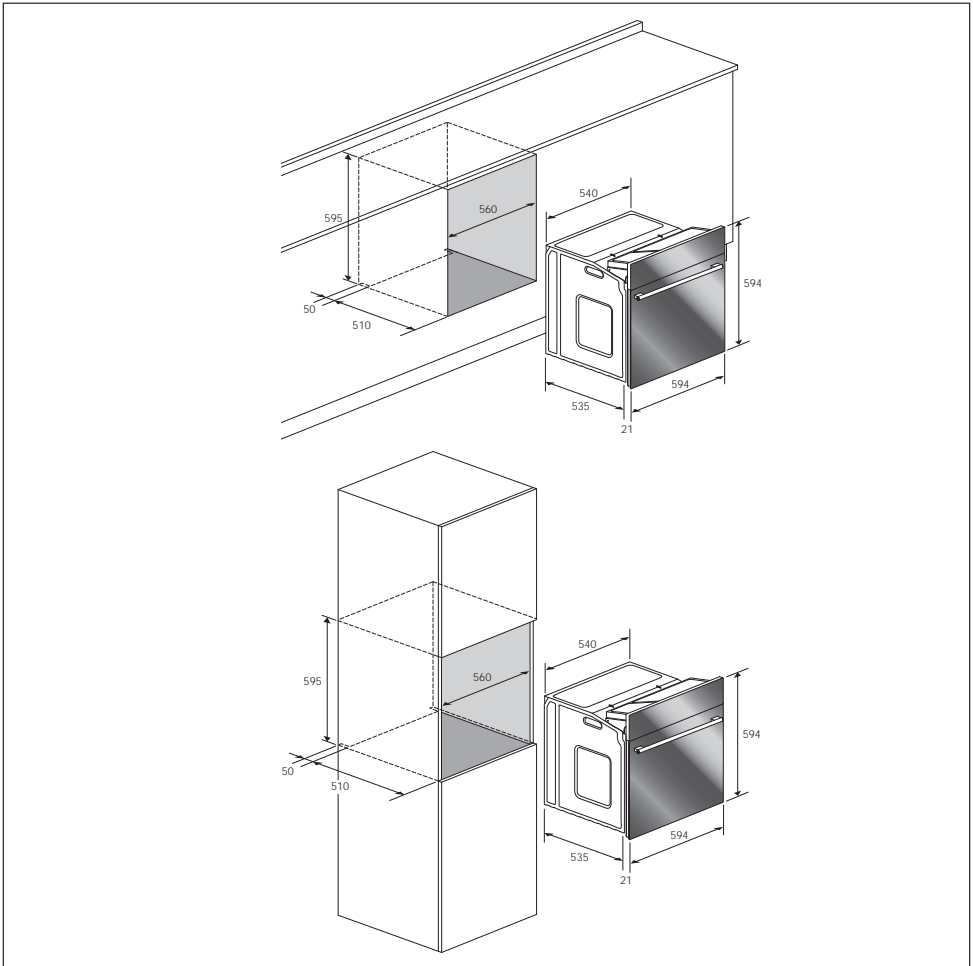


Einbau des Backofens 60

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden.

Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Für die Kombination des Backofens mit den Gasoder Gas/Elektrokombi-kochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor dem elektrischen Anschluss muss sichergestellt werden, dass

- die Merkmale der Elektroanlage mit den Vorgaben auf dem Typenschild an der Frontseite des Ofens übereinstimmen.
- die Anlage über eine effiziente Erdung gemäß den geltenden Richtlinien und Gesetzesbestimmungen verfügt.

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Das Kabel darf an keinem Punkt die Raumtemperatur um 50°C überschreiten.

Dieser Ofen muss mit einem Netzkabel mit einem passenden Stecker, der mit der Steckdose der Stromanlage übereinstimmt, die den Ofen speist, an das Netz angeschlossen werden.

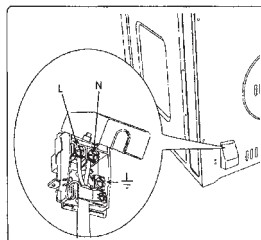
Wenn das Gerät nicht mit einem Speisekabel und einem Stecker bzw. einer anderen Vorrichtung ausgerüstet ist, welche die Abtrennung vom Stromnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte zur völligen Abtrennung unter den Bedingungen für die Überspannungsklasse III garantieren, müssen diese Trennvorrichtungen fachgerecht im Versorgungsnetz installiert werden.

DE

Der Stecker oder allpolige Schalter muss auf einfache Weise auf dem installierten Gerät erreichbar sein.

HINWEIS: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls die oben genannten und allgemein gültigen Unfallverhütungsmaßnahmen nicht befolgt werden.

ARTEN UND MINDESTDURCHMESSER DER KABEL	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.

Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

Caple

ESTE PRODUCTO SE HA CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE EVENTUALES DAÑOS A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRÓNEO O ABSURDO.

ESTE APARATO NO PUEDEN UTILIZARLO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS A MENOS QUE SE ENCUENTREN BAJO LA SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

EL APARATO Y SUS PARTES ACCESIBLES SE CALIENTAN MUCHO DURANTE EL USO. ES NECESARIO PRESTAR ATENCIÓN PARA EVITAR TOCAR LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DENTRO DEL HORNO. LOS NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS DE EDAD TIENEN QUE MANTENERSE

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

ES

PT Português

ALEJADOS O ESTAR CONTINUAMENTE VIGILADOS.

QUEDA PROHIBIDO COLOCAR OLLAS O SIMILARES, PAPEL DE ALUMINIO O SIMILARES DIRECTAMENTE SOBRE LA BASE DEL HORNO PARA COCINAR.

LA ACCIÓN DEL CALENTAMIENTO DE LA RESISTENCIA INFERIOR PROVOCA EL SOBRECALENTAMIENTO DE LA PARTE INFERIOR DEL HORNO PROVOCANDO SU DETERIORO E INCLUSO GRAVES CONSECUENCIAS (RIESGO DE INCENDIO) TAMBIÉN SOBRE EL MUEBLE DE SOPORTE DEL HORNO.

NO UTILIZAR PARA LA LIMPIEZA MATERIALES ÁSPEROS, ABRASIVOS O RASQUETAS METÁLICAS AFILADAS PARA LIMPIAR LAS PUERTAS DE VIDRIO DEL HORNO, PODRÍAN RAYAR LA SUPERFICIE Y PROVOCAR LA ROTURA DEL VIDRIO.

UTILIZAR SÓLO LA SONDA TÉRMICA RECOMENDADA PARA ESTE HORNO. PARA LA LIMPIEZA DEL HORNO NO UTILIZAR LIMPIADORES DE VAPOR.

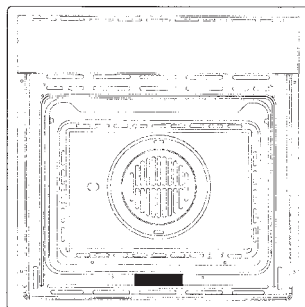
Indice

Instrucciones para el usuario, 133

- Primera utilización, 133
- Paneles catalíticos autolimpiantes, 134
- Respeto por el medio ambiente, 134
- Presentación del horno, 135
- Instalación y conexión, 135
- Primera conexión, 135
- La modalidad demostración, 135
- Ajuste del reloj, 136
- Acciones posibles con el horno apagado, 137
- Encendido del horno, 137
- Función llave (o seguridad niños), 138
- Funciones principales, 139
- Panorámica del frontal de los controles, 139
- Las funciones de cocción, 139
- Funciones panel de mandos, 140
- Instrucciones de funcionamiento, 141
- Sonda para alimentos (o termómetro con sonda), 143
- Funciones especiales, 148
- Control de la luz del horno, 149
- Gestos sencillos para cocinar, 149
- Ajuste de la temperatura, 150
- Calor residuo, 150
- Programación del horno, 151
- Programación del temporizador: tiempo de cocción, 152
- Programación del temporizador: hora de final de cocción, 152
- Función automático microondas: recetas, 155
- Personalización de las recetas, 156
- Desmontaje de la puerta del Horno, 158

Para el instalador, 160

- Empotrado del horno 45, 160
- Encastre del horno 60, 161
- Conexión eléctrica, 162



IMPORTANTE

La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deberá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

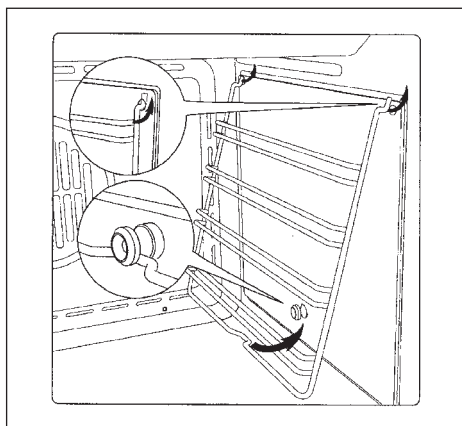
Instrucciones para el usuario

Primera utilización

El horno se limpia a fondo con agua y jabón y se enjuaga cuidadosamente. Para sacar los armazones laterales en los hornos con paredes lisas proceder como se ilustra en la figura.

Recalentar el horno alrededor de 30 minutos a la máxima temperatura; serán así eliminados todos los residuos grasos ya que podrían causar olores desagradables durante la fase de cocción.

No utilizar para la limpieza materiales ásperos, abrasivos o rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, podrían rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.



ES

Importante:

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato. Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas.

Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor.

Paneles catalíticos autolimpiantes



PANELES AUTOLIMPIADORES

La función CLEAN activa la reacción que provoca la limpieza

ES

Nuestros hornos provistos de paredes lisas, tienen la posibilidad de llevar montados en su interior paneles autolimpiantes que recubran dichas paredes. Estos paneles especiales, que se enganchan a las paredes antes de los bastidores laterales, están recubiertos de un especial esmalte catalítico microporoso que oxida y vaporiza gradualmente las salpicaduras de aceite y grasa eliminándolas durante las cocciones por encima de los 200° C.

Si después de una cocción de alimentos muy grasos el horno no está limpio, hacerlo funcionar en vacío a la máxima temperatura por un tiempo máximo de 60 minutos.

Los paneles autolimpiantes no deben ser lavados ni limpiados con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali.

Respeto por el medio ambiente

La documentación del presente aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con la finalidad de contribuir en la protección del medio ambiente. Los embalajes se han concebido de forma que no perjudiquen el medio ambiente; se pueden recuperar o reciclar puesto que se trata de productos ecológicos.



Reciclando el embalaje se contribuye a ahorrar materias primas y a reducir el volumen de los descartes industriales y domésticos.

LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos y mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

EL SÍMBOLO en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



DESÉCHELO con arreglo a las normas medioambientales locales para eliminación de residuos.
PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.
ANTES DE DESECHARLO, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.

Presentación del horno


Estimado cliente, su nuevo horno dispone de una tarjeta electrónica de gestión que se ocupa de monitorar en todo momento el funcionamiento para mejorar todas sus prestaciones.
El sistema de control táctil es de última generación, preciso y fiable.
La interfaz es elegante, ordenada, discreta y más intuitiva que nunca.
Pocas teclas, muchas funciones y ninguna combinación o secuencia difícil de teclas que le permiten concentrarse en la receta, puesto que el horno está listo con dos sencillos gestos.

Instalación y conexión

Estimado cliente, este horno es un aparato eléctrico sofisticado, clasificado como un bien de larga duración. Es necesario encargar la instalación a personal cualificado que trabaje respetando la normativa, tanto por lo que se refiere a la línea de alimentación como a la instalación en el mueble de la cocina.

((VÉANSE INSTRUCCIONES DE MONTAJE EN LA PÁG. 158))

Primera conexión

Cuando el horno se conecta a la red eléctrica por primera vez puede aparecer en la pantalla de visualización la indicación del idioma a seleccionar; con las teclas ▼ ▲ seleccione el idioma deseado; con la tecla  confirme la selección;



(de ahora en adelante el idioma seleccionado permanecerá fijo también para las sucesivas carencias de alimentación). Ahora entrará en función la **modalidad demostración**

La modalidad demostración

Recibe este nombre la modalidad en la que el horno se presenta normalmente cada vez que la alimentación eléctrica se va y, como consecuencia, tras la primera conexión: la finalidad es visualizar todas las potencialidades del sistema de control con una secuencia registrada de controles.

ES



En esta modalidad, el horno no se acciona realmente NUNCA, es decir, no se encienden las resistencias térmicas.

El panel de control se encuentra INACTIVO y, por lo tanto, el horno no responderá a los controles.



Para desactivar la modalidad demostración toque durante cinco segundos el símbolo de la luz: el sistema de control entrará en funcionamiento normal y estará listo para el encendido. ahora el ajuste de la hora es posible, pero no es necesaria para encender el horno.

Ajuste del reloj

ES



El horno señalará que se ha producido la conexión a la red eléctrica con una doble señal acústica.

Para ajustar la hora de sistema mantenga activa la tecla "FUNCIONES TEMPORIZADOR" durante por lo menos 3 segundos.



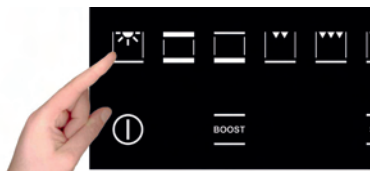
Cada control activado se confirma mediante una señal acústica.



Ajuste el reloj con las teclas + y - : durante la configuración parpadearán los puntos separadores, la hora se registrará cuando los puntos se vuelvan fijos.





ACCIONES POSIBLES CON EL HORNO APAGADO

- Encendido de la luz del horno



La luz del horno se activa/desactiva introduciendo mediante el teclado el símbolo tal como se muestra en la figura.

- Cambio de idioma

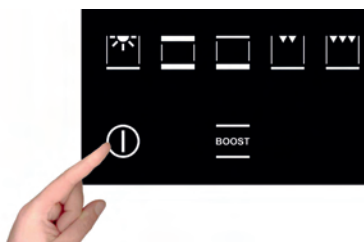
Con el horno apagado es posible cambiar el idioma en la pantalla de visualización seleccionando de forma contemporánea  y la tecla + inferior derecha durante por lo menos 3 segundos. Luego con   seleccione el idioma y confirme la selección con .


- Configuración función temporizador “cuentaminutos”


Consulte la sección específica pág 154.

ES

ENCENDIDO DEL HORNO



El horno se enciende accionando el símbolo  que se muestra en la figura.

para activar las funcionalidades del horno introduzca mediante el teclado siempre , a parte las funciones luz horno y temporizador que son independientes, el sistema de control activa todos los iconos iluminando el fondo.

NOTA: recuerde que el encendido se produce sólo si la función llave está desactivada.



Durante un minuto después del encendido aparece el mensaje ON en la pantalla de visualización, el sistema de control espera que se seleccione una función de cocción. En caso contrario, interpreta el encendido como accidental y, por motivos de seguridad, apaga de forma automática el horno y aparece el mensaje OFF en la pantalla de visualización durante pocos segundos.

Función llave (o seguridad niños)



La función llave se activa/desactiva pulsando la tecla **Ⓛ** durante por lo menos 3 segundos. Se puede activar y desactivar en cualquier momento y modalidad de funcionamiento del horno.



el símbolo candado ABIERTO especifica que la función llave no está activada.

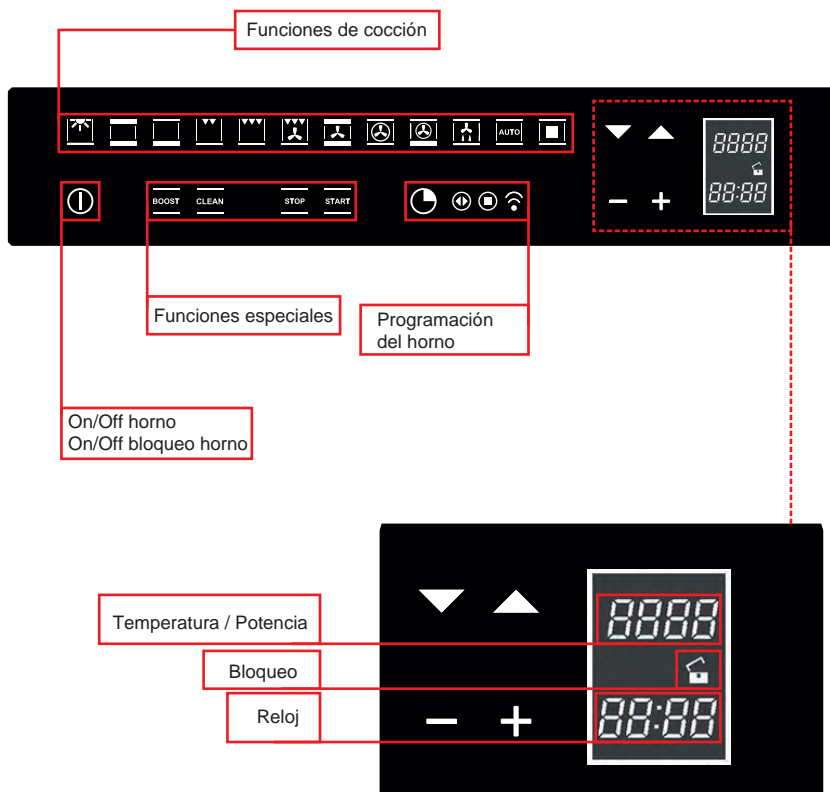
ES



el símbolo candado CERRADO especifica que la función llave está activada.

FUNCIONES PRINCIPALES

Panorámica del frontal de los controles



ES

Las funciones de cocción

El sistema de control pone a su disposición nada menos que once funciones específicas de cocción. Para activar una función es suficiente tocar el símbolo correspondiente. Cada función tiene una temperatura configurada seleccionada según las pruebas de cocción con recetas que las utilizan típicamente y se pueden modificar de forma sencilla según la propia experiencia.

Atención:

“Durante el uso las partes accesibles del horno podrían calentarse mucho. Es necesario mantener alejados a los niños; también se tendría que prestar atención para evitar tocar los elementos de calentamiento dentro del horno.”

Funciones panel de mandos



La lámpara de horno se enciende siempre cuando se abre la puerta y, para el ahorro energético, en las demás modalidades la controla el sistema.



Resistencia superior e inferior. Preconfigurada a 190°C. Ajuste del termostato de 50° C al MÁX



Resistencia inferior. Preconfigurada a 50°C. Ajuste del termostato de 50° C al MÁX



Resistencia superior (parrilla superficie y potencia reducida). Preconfigurada al MÁX. Ajuste del termostato de 50° C al MÁX.



Doble resistencia superior (parrilla gran superficie). Preconfigurada al MÁX. Ajuste del termostato de 50° C al MÁX.



Doble resistencia superior con ventilador (parrilla gran superficie). Preconfigurada a 165°C. Ajuste del termostato de 50° C al MÁX.



Resistencia superior, inferior con ventilador. Preconfigurada a 165°C. Ajuste del termostato de 50° C al MÁX.



Resistencia circular con ventilador. Preconfigurada a 165°C. Ajuste del termostato de 50° C al MÁX.



Resistencia inferior + Resistencia circular con ventilador. Preconfigurada a 230°C. Ajuste del termostato de 50°C al MÁX.



Ventilador para descongelación. Ajuste del termostato de 0° C a 60° C.



Acceso a las recetas preconfiguradas



Pre calentamiento Rápido



Limpieza rápida (para hornos con paneles autolimpiadores catalíticos)

En la tabla siguiente indicamos los resultados de las pruebas de cocción efectuadas en nuestros laboratorios por un cocinero profesional, en cualquier caso se trata de indicaciones y los valores que proponemos sirven para empezar a experimentar las propias recetas y obtener siempre los mejores resultados.

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5 2-3
	30°- 50'	20°- 40'	10°- 40'	10°- 20'	45°- 60'	45°- 60'	60°- 70'	14°-18'
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210
	2	2	2	2	2-3	2	2	2
	120°- 150'	120°- 160'	90°- 120'	90°- 120'	50°- 60'	45°- 60'	60°- 70'	40°- 50'

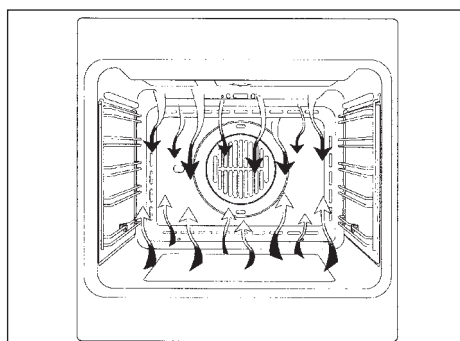
ES

Instrucciones de funcionamiento

Cocción convencional



Sistema clásico que utiliza calor superior e inferior, adecuado para la cocción de un único plato. Se recomienda introducir los alimentos cuando el horno ha alcanzado la temperatura deseada, es decir, cuando se bloquea el °C y se oye un bip sonoro. Si hacia el final de la cocción fuera necesario aumentar la temperatura inferior o superior, pulsar el símbolo de la cocción más adecuada y ajustar la temperatura al propio gusto. Aconsejamos abrir lo menos posible la puerta del horno durante la cocción.



Cocción ventilada:



Con este tipo de cocción, un ventilador situado en la parte posterior hace circular el aire caliente dentro del horno, distribuyéndolo de forma uniforme. La cocción se produce con más rapidez respecto a la cocción convencional.

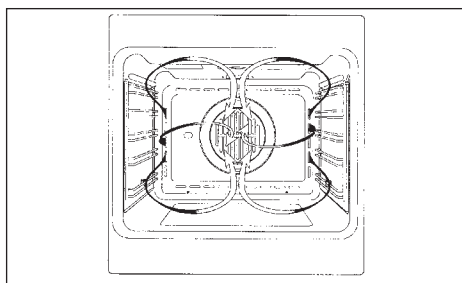
El sistema es ideal para la cocción en varios niveles y también para alimentos de diverso tipo (pescado, carne, etc.).

Descongelación

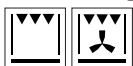


Seleccionando esta función de cocción ventilada y ajustando la temperatura a 0°C, el ventilador hará circular en el interior del horno aire frío, favoreciendo de esta forma una descongelación rápida de los alimentos congelados.

ES No es necesario el precalentamiento, pero para la pastelería es preferible utilizarlo (es posible aumentar la temperatura hasta 60°C).



Cocción al grill



Tipo de cocción para el asado o para dorar los alimentos.

Algunos hornos disponen de motor y rustidor para la cocción con el asador.

La rejilla con los alimentos que se tienen que cocer se introduce en la 1ª o 2ª posición empezando desde arriba.

Precalentar durante 5 minutos. Ajustar la temperatura de 50°C al MÁX.

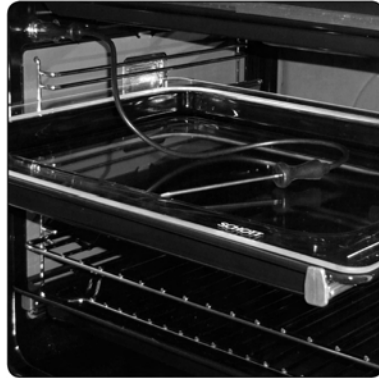
Ventilador de enfriamiento

El ventilador se encuentra en la parte superior del horno y crea un círculo de aire de enfriamiento dentro del mueble y a través del frontal del horno.

Entra en función cuando la cavidad del horno alcanza aprox. los 80°C.

El ventilador se apaga cuando la cavidad del horno desciende aprox. a 60°C.

Sonda para alimentos (o termómetro con sonda)



SONDA TEMPERATURAS

La blandura, el gusto y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.

ES

La sonda para alimentos es un termómetro que, si se introduce en la comida, permite controlar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción. En efecto, puede suceder que por la parte externa, por ejemplo, la carne parezca perfectamente cocida pero que por la parte interna esté todavía poco hecha.



La temperatura que alcanzan los alimentos durante la cocción está íntimamente relacionada con problemas de tipo higiénico/salutista, en efecto, las bacterias pueden encontrarse en cualquier carne, así como también en las aves de corral, en el pescado y en los huevos crudos.

Algunas bacterias echan a perder los alimentos, otras, como Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli y Staphylococcus aureus, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud.

Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4.4º y hasta los 60ºC. La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.

Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

- no descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después;
- llene las aves de corral justo antes de comerlas; no compre aves de corral rellenas ya envasadas y compre las aves de corral rellenas ya cocidas sólo si se las comerá dentro de las dos horas siguientes;
- marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente;

- utilice una sonda para alimentos para controlar la temperatura de la carne, del pescado y de las aves de corral si tienen un grosor de más de 5 cm, de manera que sea posible verificar que se han alcanzado las temperaturas mínimas de cocción.

Los mayores peligros provienen de las aves de corral mal cocidas, especialmente peligrosas por la Salmonella;

- evite interrumpir la cocción, es decir, evite cocer parcialmente, conservar y luego acabar de cocer más tarde, es posible que de esta forma los alimentos alcancen temperaturas "templadas" que son favorables para el crecimiento bacteriano;
- ase la carne y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165°C.

Cómo utilizar la sonda para alimentos?



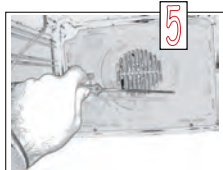
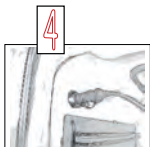
La toma de la sonda para alimentos se encuentra en el ángulo frontal superior izquierdo de la cavidad del horno, protegida por una tapa metálica (1).



Levante la cubierta de metal (2)



Introduzca el conector hasta el fondo : si se ha introducido de forma correcta, el sistema de control avisará con una doble señal acústica. (3)

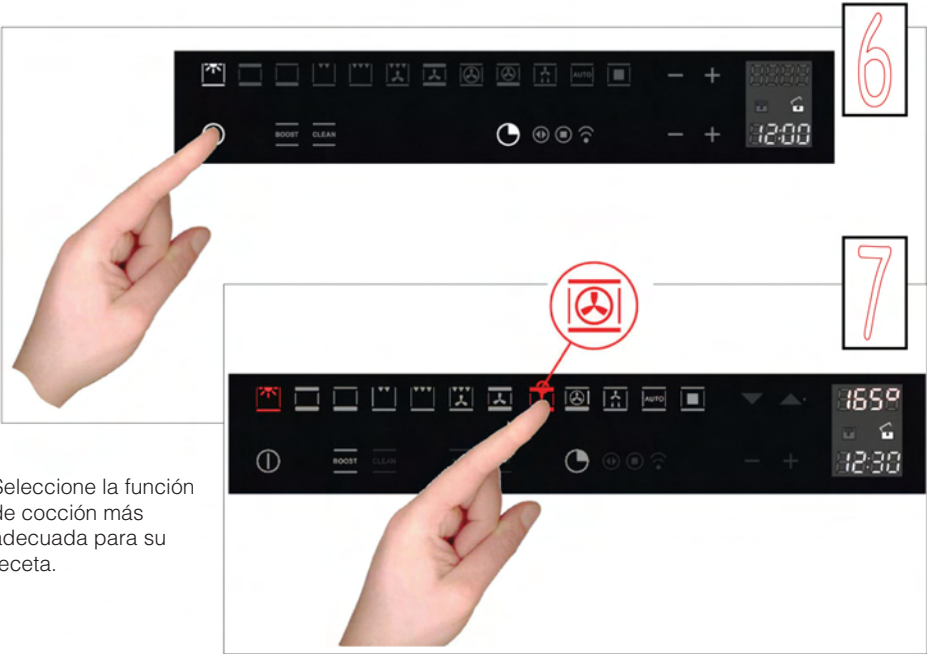


Introduzca la sonda en el centro de los alimentos, evitando tocar los huesos o las partes grasas.



Tenga presente que la sonda para alimentos no funciona si se conecta con el horno ya encendido.

Sonda para alimentos



Seleccione la función de cocción más adecuada para su receta.

ES



ES



Puede modificar el valor de la temperatura interna mínima solicitada en un intervalo de +30°C a +99°C con ▼ ▲, pero aconsejamos consultar la tabla inferior del "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (EE.UU.)"

Recordamos que si durante la cocción querrá cambiar los parámetros de la temperatura tanto de la sonda para alimentos como del interior del horno tendrá que efectuar lo siguiente:

- Seleccionar (blanco para la sonda y rojo para la cavidad del horno)
- con ▼ ▲ podrá aumentar o disminuir a su gusto las temperaturas

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
Carnes picadas	
Hamburguesas	71°C
Buey, Ternera, Cordero, Cerdo	74°C
Pollo, Pavo	74°C
Buey, Ternera, Cordero	
Asados y Bistecs:	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
media-poco hecha	63°C
media	71°C
hecha	77°C
Cerdo	
Chuletas, Asados, Costillas:	
media	71°C
hecha	77°C
Jamón, fresco	71°C
Salchichas, frescas	71°C
Aves de corral	

Pollo, entero o a piezas	82°C
Pato	82°C
Pavo entero (sin relleno)	82°C
Pechuga de pavo	77°C



Si el conector se desconecta después del inicio de la cocción, el sistema de control bloquea el horno y avisa del error con señales acústicas : introduzca de nuevo el conector para que la cocción continúe.



Cuando se cocina con la ayuda de la sonda para alimentos, todas las temperaturas preconfiguradas se modifican, por coherencia con la filosofía de utilización, a 165°C : se podrán modificar desde un mínimo de 120°C a un máximo de 250°C.

Por el mismo motivo la función de descongelación se desactiva.

ES

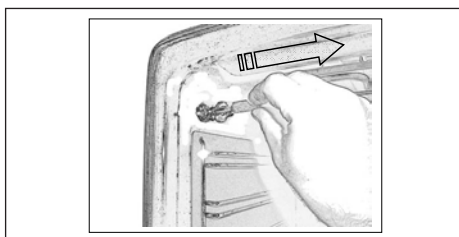


El final de la cocción depende de la obtención de la temperatura interna configurada para la sonda para alimentos, todas las funciones de programación del horno (funciones temporizador) se inhiben menos la función del avisador sonoro (cuentaminutos).

Cuando la sonda para alimentos detectará la temperatura para la que se ha configurado, el horno se desactivará de forma automática, recibirá un aviso mediante una señal acústica y se visualizará en el display: "Programa terminado, extraer la comida".

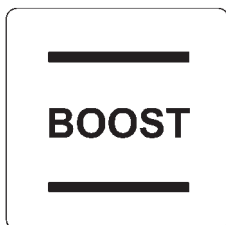
Al final de la cocción recuerde desconectar la sonda para alimentos y extráigala del horno.

ATENCIÓN: después de la cocción la sonda está muy caliente.



Funciones especiales

Boost (precalentamiento rápido)



BOOST - TIEMPOS RÁPIDOS

Para abreviar los tiempos de las cocciones con un precalentamiento rápido

Esta función especial se puede activar después de haber seleccionado una función de cocción y su utilización sirve para disminuir el tiempo necesario para alcanzar la temperatura de cocción configurada.

ES



Es posible desactivar en cualquier momento la función "BOOST" o cambiar la función de cocción.

Clean (limpieza rápida)

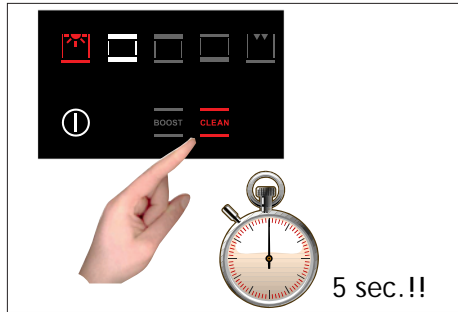


CLEAN - LIMPIEZA ASISTIDA

Ciclo de alta temperatura (250 °C), combinado con los paneles autolimpiadores para la limpieza suave y no invasora del compartimento de la cocción

El correcto funcionamiento está combinado con la utilización de los paneles laterales y del protector del ventilador catalítico: se trata de un esmalte especial con una estructura microporosa que descompone la grasa proyectada mediante un proceso catalítico de oxidación que transforma los residuos en productos gaseosos.

El turbo clean se activa sólo si no se ha seleccionado una función de cocción, por lo tanto: encienda el horno y toque durante cinco segundos el símbolo que se muestra en la figura.



El proceso de limpieza se produce a una temperatura de 250°C y dura una hora, ¡NO la utilice para la cocción de los alimentos!

La luz del horno se activa, es posible apagarla y encenderla de nuevo en cualquier momento. Todos los paneles autolimpiadores tienen una eficacia de rendimiento equivalente a aproximadamente treinta usos, después de ese límite los paneles se tendrían que sustituir. Los paneles se tienen que limpiar sólo con agua corriente y pueden solicitarlos a su revendedor especializado.

ES

Control de la luz del horno

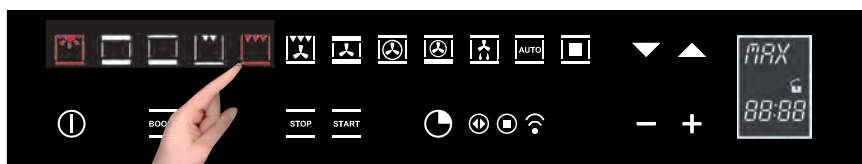
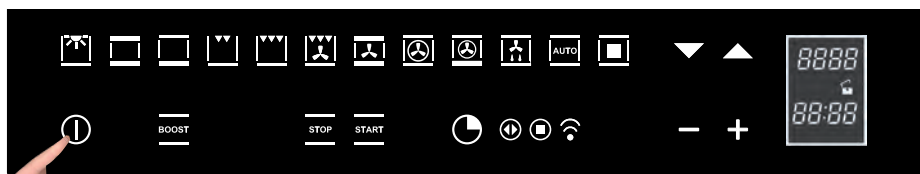
El sistema de control de la luz se encuentra activo en todas las funciones de cocción y es independiente de ellas, es decir, puede encenderse o apagarse según sus necesidades, cuando lo desee. Normalmente, la luz del horno se mantiene encendida durante el calentamiento y luego durante tres minutos cuando se ha alcanzado la temperatura configurada. A partir de ese momento la luz del horno se apaga por motivos de ahorro energético.

Para comprobar la cocción puede ser necesario encender la luz interna, para ello es suficiente tocar el símbolo de la luz: permanecerá encendida durante tres minutos para apagarse luego de forma automática, evidentemente puede apagarla enseguida tocando de nuevo el símbolo luz.

En algunos modelos se encuentra disponible el sistema de control de la puerta. Esta característica utiliza una tecnología de detección de la posición de la puerta para controlar la luz del horno: la apertura de la puerta del horno se señala con un señal acústica y la luz se enciende, cuando se cierra la puerta la luz se apaga.

Gestos sencillos para cocinar

Son suficientes dos sencillos gestos para configurar una cocción gracias a la lógica del sistema de control de última generación: encienda el horno y seleccione la función más adecuada al plato que quiere cocinar... selecciónela y tóquela... facilísimo!



ES

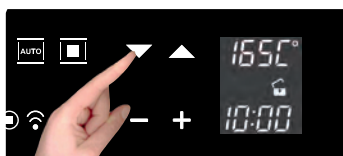


El sistema de control propone una temperatura para cada función, es posible modificarla en cualquier momento, pero si considera que es la adecuada no tiene que hacer nada más, el horno se activará por sí sólo en pocos segundos.

Ajuste de la temperatura

El sistema de control utiliza una sonda de temperatura con una precisión de $\pm 5^{\circ}\text{C}$ para asegurar la máxima fiabilidad de las temperaturas de cocción solicitadas.

La modificación de la temperatura se puede efectuar en cualquier momento, tras la selección de la función de cocción es suficiente accionar los símbolos \blacktriangledown \blacktriangle y el campo de ajuste se modifica de $+50^{\circ}\text{C}$ a MAX. No es necesario confirmar la modificación, el sistema de control se activa a los pocos segundos de forma autónoma.



Durante el calentamiento, el símbolo de grados centígrados ($^{\circ}\text{C}$) parpadea para indicar la regulación del calor para alcanzar la temperatura seleccionada.

Cuando la alcanza lo señala mediante una señal acústica.

NB: algunos modelos pueden disponer de la visualización instantánea de la temperatura dentro del horno, hasta alcanzar la temperatura configurada. Si durante la fase de aumento se desea verificar la temperatura configurada, pulsar indiferentemente una de las teclas \blacktriangledown \blacktriangle y si se desea, con las mismas teclas, es posible cambiar la temperatura configurada.

Calor residuo

Durante la cocción de los alimentos la estructura del horno almacena calor, este calor se mantiene aislado del resto de la cocina gracias a un aislamiento térmico generoso y a algunos detalles de la construcción.

Este calor se dispersa gradualmente en el tiempo y puede representar todavía un recurso en la cocina si se gestiona: el sistema de control indica la temperatura interna, cuando el horno ya se ha apagado, hasta que alcanza los 50°C.



utilice esta característica para mantener los alimentos calientes o para terminar su cocción de forma suave.

PROGRAMACIÓN DEL HORNO

La programación del horno pone a disposición tres modalidades para el control de la duración de la cocción. Se encuentran disponibles en combinación con las funciones de cocción normales.

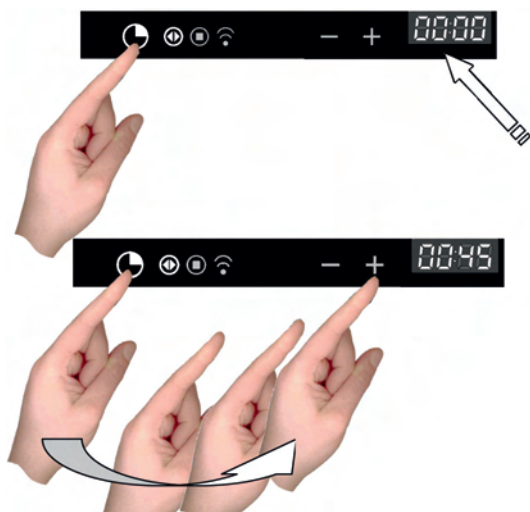
ES



Las funciones se pueden seleccionar en serie, de izquierda a derecha, tocando el símbolo reloj, con cada toque se iluminará un símbolo en serie.

Nota: no es posible programar la recetas preprogramadas.

Programación del temporizador: tiempo de cocción



Toque una vez el símbolo temporizador, se encenderá el símbolo correspondiente. Además, la pantalla de visualización del reloj sustituirá la indicación de la hora corriente:

los puntos separadores parpadean para indicar que es posible programar el tiempo de cocción

ES

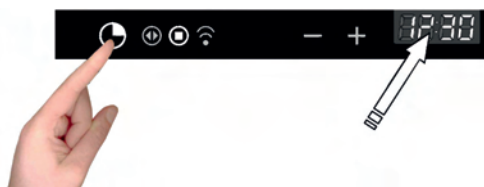


Después de definir el tiempo de cocción, la pantalla de visualización mostrará todavía la hora corriente, el símbolo "duración cocción" estará encendido.

A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando ha pasado el tiempo indicado, el horno lo señalará de forma acústica, las resistencias térmicas se apagarán y por lo tanto terminará la cocción. En la pantalla de visualización aparecerá el mensaje "**Programa terminado, sacar la comida**"; pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica o abrir la puerta.

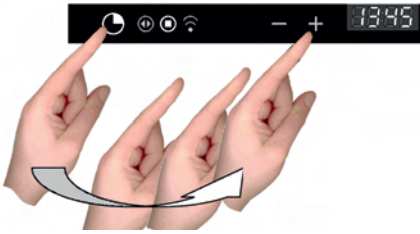
El horno, después de 1 minuto, se apagará de forma autónoma si no se configuran otras funciones de cocción.

Programación del temporizador: hora de final de cocción



Toque dos veces el símbolo temporizador, se encenderá el símbolo correspondiente:

Los puntos separadores parpadean para indicar que es posible programar la hora de final de cocción



Configure la hora de final de cocción tocando los símbolos "+" y "-".



Cuando haya establecido la hora de final de cocción, la pantalla de visualización visualizará todavía la hora corriente y el símbolo de "final de cocción" estará encendido.

A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando se haya alcanzado la hora configurada, el horno lo señalará de forma acústica, las resistencias térmicas se apagarán y se terminará, por lo tanto, la cocción. En la pantalla de visualización aparecerá el mensaje "*Programa terminado, sacar la comida*": pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica o abrir la puerta.

El horno, después de ocho segundos, se apagará de forma autónoma si no se configuran otras funciones de cocción.

ES

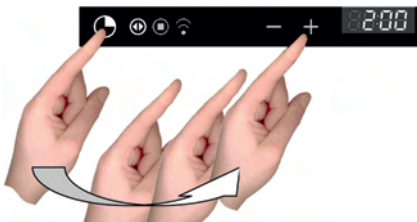
Programación del temporizador: cocción aplazada

Mediante la combinación de las dos modalidades "tiempo de cocción" y "hora de final de cocción" se puede configurar el horno de forma que empiece la cocción a una hora aplazada respecto a la actual. Por ejemplo, son las 8:30 horas y está a punto de salir de casa pero quiere que cuando vuelva, a las 13:00 horas, el asado esté preparado, esto es lo que tiene que hacer:

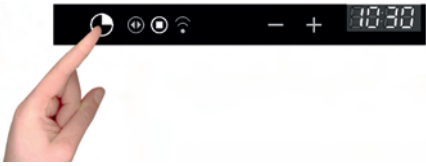


Prepare el asado para la cocción y colóquelo en el horno.

Encienda el horno, seleccione la función de cocción y configure la temperatura.



Ahora configure la duración de la cocción, supongamos dos horas.



Defina ahora la hora de final de cocción: el sistema de control normalmente suma a la hora actual el tiempo de cocción y la propone como hora de final de cocción, en nuestro caso propondrá las 10:30 horas. (8:30+2:00).



Modifique la hora de final de cocción para hacerla coincidir con la que usted desea, en nuestro ejemplo las 13:00 horas

El horno se sitúa en espera (stand-by) apagando la luz del horno.



El sistema de control activará de forma autónoma el horno a las 11:00 horas (13:00-2:00) y lo apagará a las 13:00 horas, cuando vuelva se encontrará el asado listo.

ES

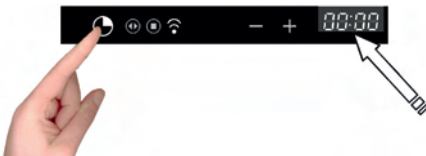
Programación del temporizador: cuentaminutos

El cuentaminutos es una función del temporizador que es independiente del funcionamiento del horno, es decir, no bloquea la cocción y no apaga el horno, funciona como un avisador sonoro.

Lo puede configurar en cualquier momento, por ejemplo para recordarle que tiene que efectuar un control de la cocción en los fogones, además del horno, o de otras actividades de la cocina.

Se encuentra disponible también con el horno apagado, en este caso es suficiente tocar una vez el símbolo de las funciones del temporizador.

Si en cambio lo utiliza con el horno encendido, tiene que tocar en serie el símbolo funciones del temporizador tres veces:



los puntos separadores parpadean para indicar que es posible configurar el valor.

Configure los minutos accionando los símbolos "+" y "-"

A partir de ahora empieza el cómputo. Cuando el tiempo indicado haya transcurrido, el horno lo señalará de forma acústica y parpadeará el símbolo específico : pulse una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica

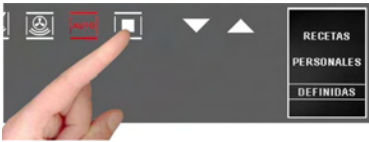
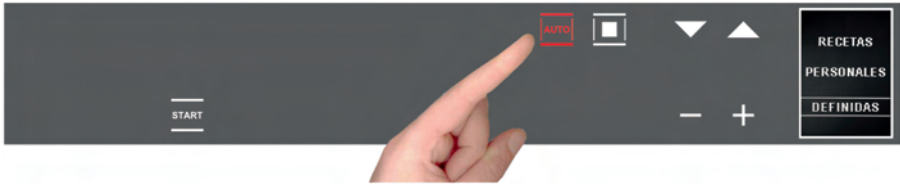
Programación del temporizador: eliminación del programa

Para eliminar una programación es necesario poner a cero el valor asignado previamente o apagar el horno.

Funzioni automatiche: ricette

Para acceder a la función recetas siga el siguiente procedimiento:

Encienda el horno con la tecla **1**;
Seleccione la función AUTOMÁTICO



La pantalla de visualización visualiza las 2 opciones:

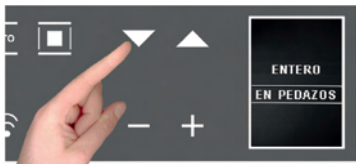
- recetas personales;
- recetas configuradas

Seleccione la configuración deseada con las teclas ▼ ▲:

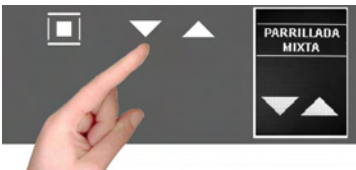
ES



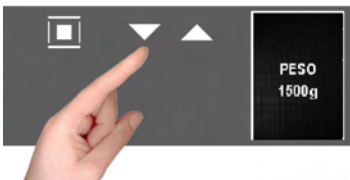
con la tecla **ENTER** confirme la selección; aparece el siguiente menú; accione las teclas ▼ ▲ para seleccionar la tipología de la comida y con la tecla **ENTER** confirme la selección.



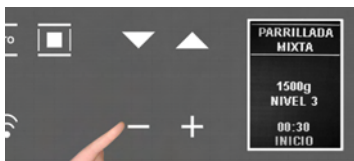
accione las teclas ▼ ▲ para seleccionar la tipología y con la tecla **ENTER** confirme la selección.



accione las teclas ▼ ▲ para seleccionar la tipología y con la tecla **ENTER** confirme la selección.



Aparece la pantalla del peso y accionando las teclas ▼ ▲ seleccione uno de los valores preconfigurados y con la tecla **ENTER** confirme la selección.



Al final de las configuraciones la pantalla de visualización resume la receta configurada. Los dos puntos del tiempo de duración de la cocción (00:30) parpadearán para indicar la posibilidad de poderlo modificar. Para modificarlo accione las teclas - +.

O seleccione directamente la función **START** y de esta forma iniciará el programa de cocción con la cuenta atrás del tiempo preestablecido en la pantalla de visualización.



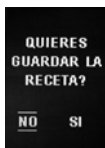
ATENCIÓN: algunas recetas utilizan el precalentamiento y, por lo tanto, será necesario introducir la comida cuando el horno habrá alcanzado la temperatura deseada y en la pantalla de visualización aparecerá el mensaje "PRECALENTAMIENTO TERMINADO, INTRODUCIR LA COMIDA"

Una vez terminada la cocción, en la pantalla de visualización aparecerá el mensaje intermitente "Programa terminado, sacar la comida", simultáneamente se encenderá el avisador sonoro que permanecerá encendido hasta que no se accione una tecla cualquiera o se abra la puerta.

NB: en cualquier instante, si en la selección de los valores comete un error y/o quiere cambiar la configuración de su receta, puede seleccionar **STOP** que anula y le permite iniciar desde el principio del procedimiento.

N.B.: si se llevan a cabo cocciones con los parámetros del tiempo modificados de las recetas preconfiguradas, durante el bip sonoro de final de cocción aparecerá el mensaje:

ES

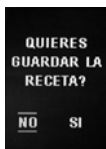


véase cómo guardar las recetas en el apartado siguiente.

Personalización de las recetas

Tras haber modificado el tiempo de cocción de una receta preconfigurada y utilizada, es posible guardarla para la próxima vez, memorizando los nuevos parámetros utilizados (peso y tiempo de cocción).

Al final del ciclo de cocción de la receta modificada aparecerá el icono inferior y para poderla guardar tendrá que efectuar lo siguiente:



- con la tecla + escoja "Sí"
- confirme con la tecla **■**, se visualizará el tiempo utilizado,
- modifique con + y - y confirme con **■**, aparecerá el peso utilizado,
- modifique con + y - y confirme con **■**, aparecerá el mensaje "Receta guardada POS. 1/1, etc. de forma creciente"




Cada vez que accederá al menú " RECETAS PERSONALES " encontrará guardadas en la lista sus recetas.

MEMORIA
COMPLETA
IMPOSIBLE
GUARDAR



Si la memoria dedicada a guardar las recetas personales es insuficiente, la pantalla de visualización visualiza el siguiente mensaje: "Memoria completa, imposible guardar".

Antes de guardar una receta personal es necesario borrar otras del menú de esta forma:




- seleccione la función ;
- pulsando, entrará en la sección "RECETAS PERSONALES" donde encontrará todas las recetas guardadas;
- con las teclas   deslice el menú para seleccionar la receta que desea eliminar.

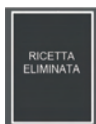
NB: los nombres los dá por defecto el menú;

Cuando  visualice la receta a eliminar seleccione la tecla  manteniéndola pulsada hasta la aparición de la pantalla sucesiva:

ES



Por defecto la selección estará configurada en NO, pero pulsando las teclas de scroll + y - seleccione Sí y confirme con .



- La pantalla de visualización comunicará que se ha eliminado la receta;

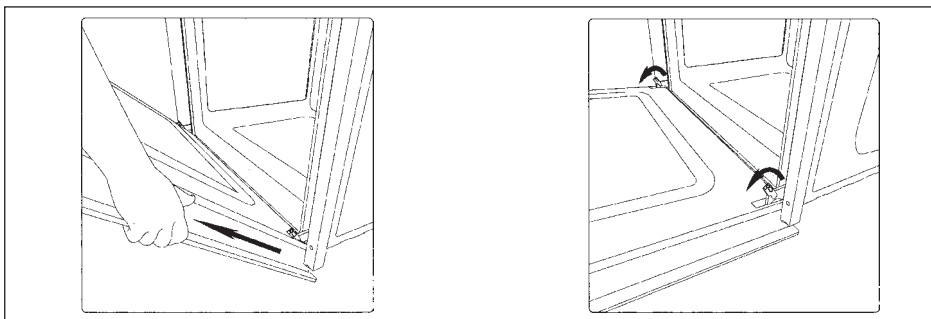
Desmontaje de la puerta del Horno

El desmontaje de la puerta del horno puede ser fácilmente efectuado obrando como sigue:

- abrir totalmente la puerta;
- alzar las dos palanquitas indicas en fig.;
- volver a cerrar la puerta después de la primera parada, consecuencia de la subida previa de las dos palanquitas;
- alzar la puerta hacia arriba y hacia el exterior del horno para extraerla;

Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en las apropiadas sedes y luego volver a colocar las dos palanquitas en la posición de cierre.

ES



Sustitución de la bombilla del horno

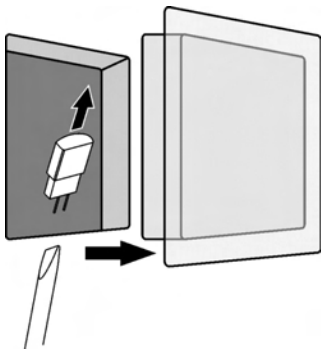


IMPORTANTE: desconectar el aparato de la corriente eléctrica para evitar descargas eléctricas!

La bombilla del horno tiene que tener una serie de características:

- Estructura adecuada para las temperaturas elevadas (hasta 300°C);
- Alimentación: ver valor V/Hz indicado en la placa del número de serie;
- Potencia 25W;
- toma del tipo G9.

- Para evitar desperfectos, extender dentro del horno un trapo de cocina;



- Con un destornillador de corte desenganchar el vidrio colocado a presión en el portabombilla;
- Sacar la bombilla vieja desenroscándola de su sede con atención para evitar su rotura;
- Introducir la nueva bombilla evitando tocarla con las manos (se recomienda utilizar un guante de látex de un sólo uso);
- Fijar de nuevo la calota de vidrio apretando fuerte contra el portabombilla hasta que encaje completamente;
- **Conectar de nuevo el aparato a la corriente eléctrica.**

PARA EL INSTALADOR

Empotrado del horno



El horno se puede instalar debajo de una encimera, en columna, o combinándolo con el correspondiente cajón calentaplatos. El tamaño del empotrado tiene que ser como el que aparece en las figuras inferiores.

El material del mueble tiene que poder soportar el calor.

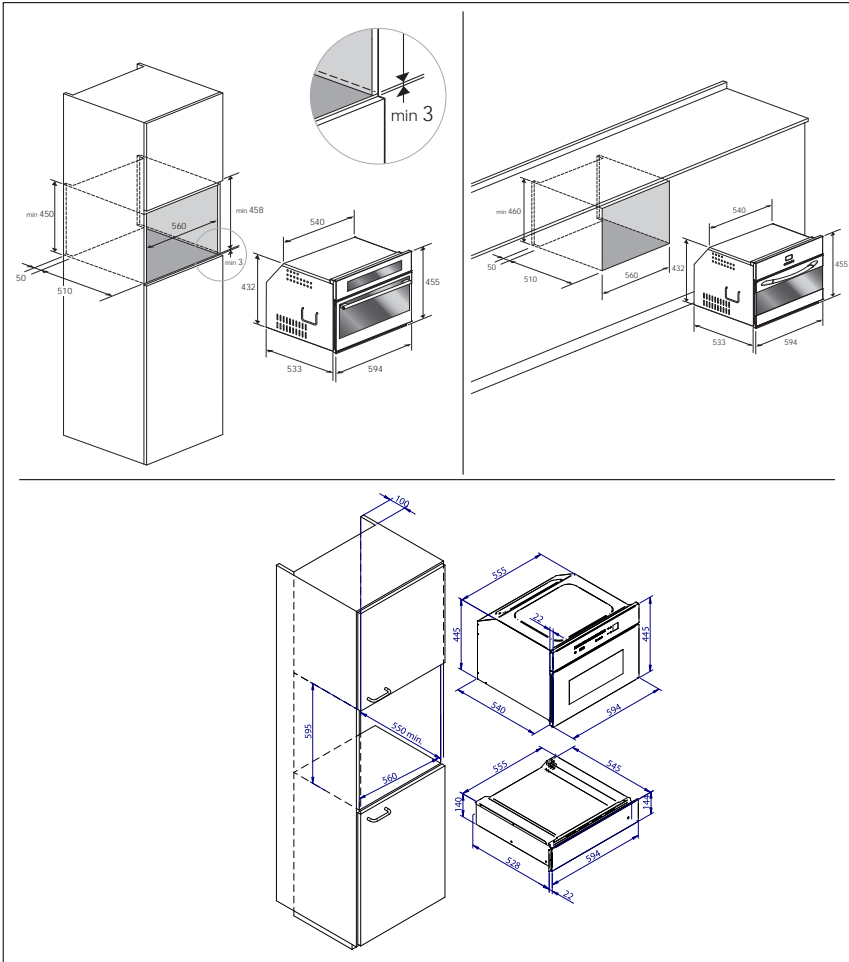
El horno tiene que estar centrado respecto a las paredes del mueble y tiene que fijarse con los tornillos y los casquillos que se entregan de serie, tal como se muestra en las figuras y

vigilando para no forzar demasiado los tornillos, puesto que podrían romperse los casquillos.



EMPOTRADO HORNO 45

ES

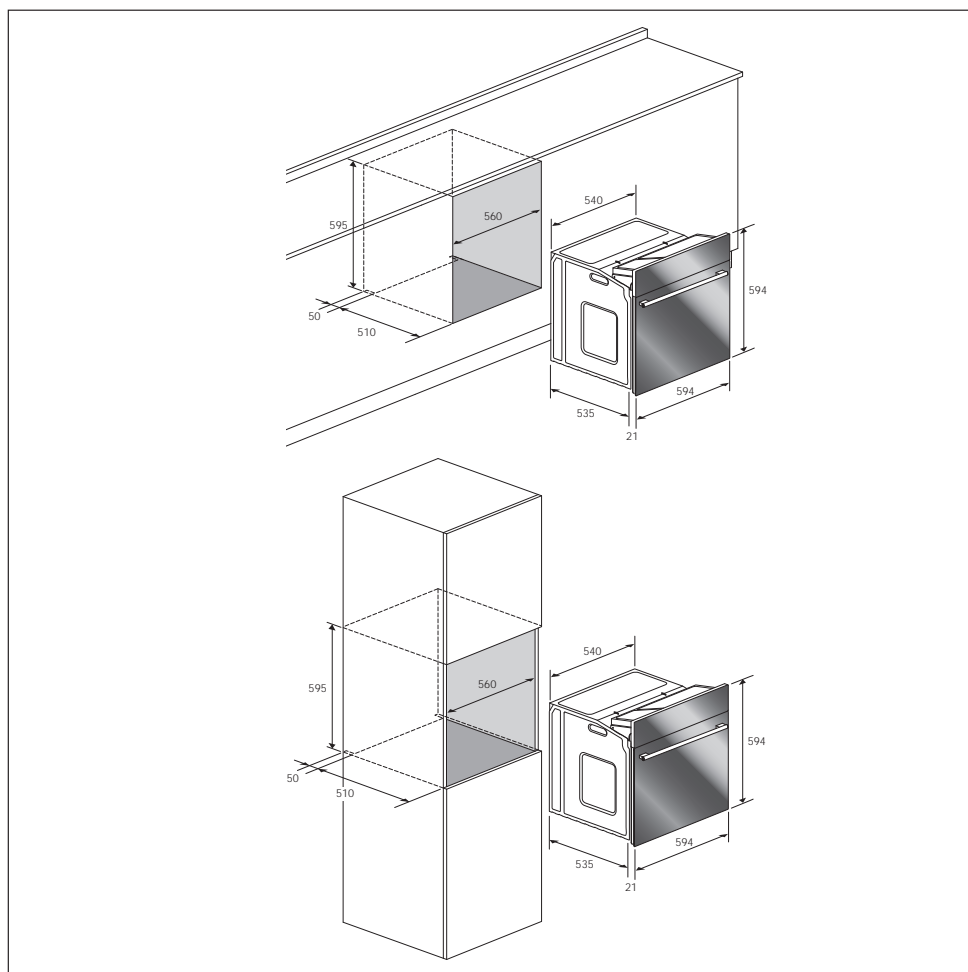


Encastre del horno 60

El horno puede ser instalado debajo de la encimera o en una columna. Las dimensiones del encastre deben ser como se muestra en figura.

El material del mueble debe ser capaz de resistir al calor. El horno debe ser centrado respecto de las paredes del mueble y fijado con los tornillos y casquillos suministrados junto con el producto.

Para la combinación del horno con las placas de cocción polivalentes gas o combi eléctricos ver las instrucciones anexas.



ES

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica compruebe que:

- las características de la instalación satisfacen lo que se indica en la chapa del número de serie aplicada en la parte frontal del horno;
- la instalación dispone de una conexión de tierra eficaz que cumple con las normas y las disposiciones legales en vigor.

La conexión a tierra es obligatoria por ley.

El cable no tendrá que alcanzar en ningún caso una temperatura que supere con 50° C la temperatura del ambiente.

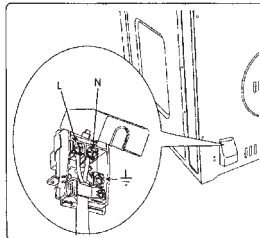
Este horno tiene que conectarse a la alimentación mediante un cable de alimentación con una clavija que sea compatible con la toma montada en la instalación eléctrica que lo alimenta.

Si un aparato fijo no dispone de cable de alimentación y de clavija, o de otro dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los CONTACTOS que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, tales dispositivos de desconexión tienen que estar previstos en la red de alimentación de forma conforme con las reglas de instalación. Es necesario que sea fácil llegar a la toma o al interruptor omipolar con el equipo instalado.

N.B. El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se respeta todo lo que se ha dicho con anterioridad o las usuales normas contra los accidentes.

ES

TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



Prezado Cliente,

Agradecemos e congratulamo-nos pela sua escolha. Este novo produto, cuidadosamente projectado e fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, foi meticulosamente testado para poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. Portanto, pedimos-lhe que leia e respeite as fáceis instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde a primeira utilização. Com este moderno aparelho enviamos também as nossas felicitações.

Caple

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

PT

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PAR A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINATODAEQUALQUERRESPONSABILIDADE EM CASO DE DANOS A PESSOAS OU COISAS CAUSADOS PELA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU PELA UTILIZAÇÃO IMPRÓPRIA, ERRADA OU ABSURDA.

O APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOA (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM REDUZIDAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM A EXPERIÊNCIA E OS CONHECIMENTOS NECESSÁRIOS SEM A SUPERVISÃO OU SEM TER RECEBIDO AS INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR PARTE DE UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA. O APARELHO E AS SUAS PEÇAS ACESSÍVEIS TORNAM-SE MUITO QUENTES DURANTE O USO. DEVE-SE PRESTAR ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR OS ELEMENTOS AQUECEDORES DO INTERIOR DO FORNO. CRIANÇAS MENORES DE 8 ANOS DEVEM SER MANTIDAS DISTANTES DO APARELHO

SE NÃO ESTIVEREM CONTINUAMENTE SOB SUPERVISÃO.

O AQUECIMENTO DA RESISTÊNCIA INFERIOR PROVOCA O SUPERAQUECIMENTO DA PARTE BAIXA DO FORNO, PODENDO CAUSAR A SUA DANIFICAÇÃO E, INCLUSIVE, GRAVES CONSEQUÊNCIAS (RISCO DE INCÊNDIO) ATÉ MESMO AO MÓVEL DE SUPORTE DO FORNO.

DURANTE O USO O APARELHO ESQUENTA DEMASIADAMENTE. PRESTE ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR OS ELEMENTOS AQUECEDORES NO INTERIOR DO FORNO. DURANTE A LIMPEZA, NÃO USE MATERIAIS ÁSPEROS OU ABRASIVOS OU RASPADORES METÁLICOS AFIADOS PARA LIMPAR AS PORTAS DE VIDRO DO FORNO, POIS PODEM ARRANHAR A SUPERFÍCIE E PROVOCAR RACHADURAS NO VIDRO.

UTILIZE APENAS A SONDA TÉRMICA RECOMENDADA PARA ESTE FORNO. NÃO UTILIZE LIMPADORES A VAPOR PARA LIMPAR O FORNO.

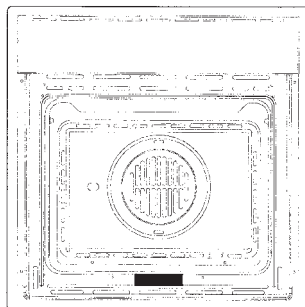
Índice

Instruções para o utilizador, 165

- Primeira utilização, 165
- Painéis de autolimpeza catalíticos, 166
- Respeito pelo ambiente, 166
- Apresentação do forno, 167
- Instalação e ligação, 167
- Primeira ligação, 167
- A modalidade de demonstração, 167
- Regulação do relógio, 168
- Ações possíveis com o forno desligado, 169
- Activação do forno, 169
- Função chave (ou segurança para as crianças), 170
- Funções principais, 171
- Panorâmica do painel de comandos, 171
- As funções de cozedura, 171
- Funções painel de comandos, 172
- Instruções de funcionamento, 173
- Sonda alimento (ou termómetro de sonda), 175
- Funções especiais: BOOST e CLEAN, 180
- Controlo da luz do forno, 181
- PT Simples gestos para cozinhar, 181
- Regulação da temperatura, 182
- Calor residual, 183
- Programação do forno, 183
- Programação do temporizador: tempo de cozedura, 184
- Programação do temporizador: hora de término da cozedura, 184
- Função automática microondas: receitas, 187
- Desmontagem da porta forno, 190

Para o instalador, 192

- Encastre do forno 45, 192
- Encastre do forno 60, 193
- Ligação eléctrica, 194



IMPORTANTE

A placa com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. Nesta placa, visível abrindo a porta, estão referidos todos os dados de identificação do aparelho aos quais se deverá fazer referência para pedidos de peças de substituição.

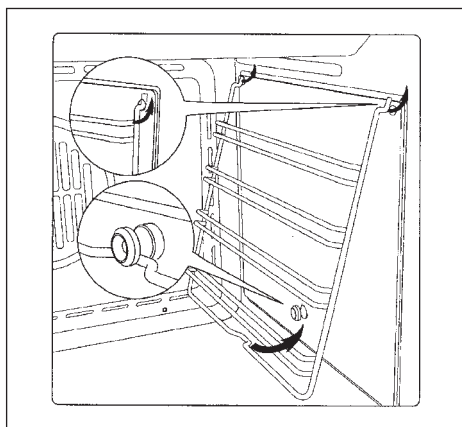
Instruções para o utilizador

Primeira utilização

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e depois cuidadosamente secado com um pano. Para tirar as estruturas laterais nos fornos com paredes lisas proceder como ilustrado na figura.

Aquecer o forno à máxima temperatura por cerca de 30 minutos; assim serão eliminados todos os resíduos de gorduras de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis ao cozinhar.

Não use, para a limpeza, materiais ásperos e abrasivos ou raspadores metálicos afiados ao limpar as portas de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e provocar a quebra do vidro.



PT

Importante:

como precaução de segurança antes de proceder a qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho. Além disso evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre, etc.). Evitar a utilização de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas.

Não utilize dispositivos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

PAINÉIS DE AUTOLIMPEZA CATALÍTICOS



PAINÉIS AUTOLIMPANTES

A função CLEAN activa a reacção que provoca a limpeza.

Os nossos fornos com pare-des lisas têm a possibilidade de montar dentro da mufla painéis de autolimpeza que recobrem as paredes.

PT

Estes painéis especiais, que se engancham às paredes antes dos bastidores laterais, estão recobertos de um esmalte especial catalítico microporoso que oxida e vaporiza gradualmente os salpicos de óleo e gorduras eliminandoas durante o funcionamento acima dos 200° C.

Se depois de uma cozedura de alimentos com muito gordura o forno nãoestiver limpo, fazêlo funcionar a vazio à máxima temperatura por um tempo máximo de 60 Os painéis de autilimpeza não devem ser lavados nem limpos com produtos abrasivos ou produtos que contenham na sua composição ácidos ou álcalinos.

Respeito pelo ambiente

A documentação deste aparelho é realizada com papel embranquecido sem cloro ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a protecção do meio ambiente.

As embalagens forem projectadas para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos.

Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.

O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos. ESTE APARELHO está de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a eliminação correcta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

O SÍMBOLO no produto ou na documentação de acompanhamento indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, e sim, entregue a uma estrutura idónea de reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

A ELIMINAÇÃO DEVE SER REALIZADA conforme as normas locais de eliminação de lixo.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES relacionadas ao tratamento, à recuperação e à reciclagem deste



produto, contacte a estrutura local competente, o serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja na qual o produto foi adquirido.

ANTES DA ELIMINAÇÃO, torne-o inutilizável, cortando o cabo de alimentação.

Apresentação do forno

Caro Cliente, o seu novo forno é controlado por uma placa electrónica que monitora, a cada instante, o funcionamento, para melhorar o seu rendimento.

O controlo touch control é de última geração, preciso e fiável.

A interface é elegante, organizada e discreta, altamente intuitiva!

Poucas teclas, muitas funções, nenhuma combinação ou sequência difícil de teclas, concentre-se em seguir a receita, o forno estará pronto com dois toques!

Instalação e ligação

Caro Cliente, este forno é um aparelho eléctrico sofisticado, classificado como um bem de longa duração. Deve ser instalado por pessoal qualificado, que trabalhe segundo as directivas, quer para a ligação com a linha de alimentação, quer para a instalação no móvel da cozinha.

(VIDE INSTRUÇÕES DE MONTAGEM NA PÁG.. 190)

PT

Primeira ligação

Quando o forno é ligado à corrente eléctrica pela primeira vez, pode aparecer no ecrã a indicação sobre qual língua escolher; com as teclas ▼ ▲ , seleccione o idioma desejado; com a tecla □, confirme a escolha;



(a partir deste momento, o idioma escolhido permanecerá fixo, inclusive durante as quedas de alimentação sucessivas). Então, entrará em função a modalidade de demonstração

A modalidade de demonstração

É a modalidade em que se apresenta o forno normalmente todas as vezes em que a alimentação é cortada, portanto, também durante a primeira ligação:

A finalidade é exibir todas as potencialidades do controlo, com uma sequência registrada de comandos.




Nesta modalidade o forno NUNCA é accionado realmente, ou seja, as resistências térmicas não são acesas!

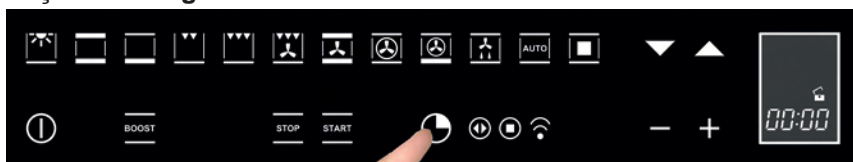
O painel de controlo estará DESACTIVADO e, portanto, o forno não responderá aos comandos!




Para desabilitar a modalidade de demonstração, prima durante cinco segundos o símbolo luz:

 controlo passará ao funcionamento normal e estará pronto para ser accionado. Então, regular a hora será possível, mas não necessário, para prosseguir com o accionamento do forno.

Regulação do relógio



O forno indicará que está ligado à rede eléctrica mediante um duplo sinal acústico.

Para regular a hora de sistema, mantenha activada a tecla "FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR"  durante pelo menos 3 seg.



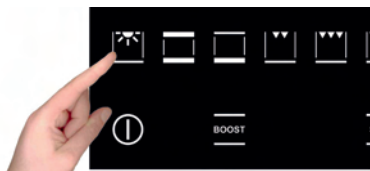
Todos os comandos activados são confirmados por um sinal acústico.



Regule o relógio com as teclas + e - : durante o ajuste os dois pontos piscam, a hora é registrada quando os dois pontos tornam-se fixos.





ACÇÕES POSSÍVEIS COM O FORNO DESLIGADO

- Activação da luz do forno



A luz do forno é activada/desactivada tocando o símbolo, como mostrado na figura.

- Mudança do Idioma

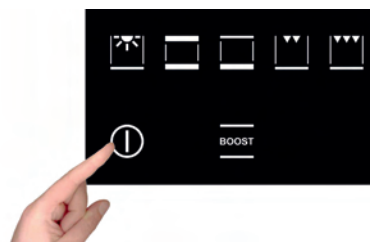
Com o forno desligado é possível modificar a Língua no ecrã premendo, simultaneamente,  e a tecla +, em baixo à direita, durante pelo menos 3 segundos. Então, com  , escolha o idioma e confirme a escolha com .

- Configuração da função temporizador “contagem dos minutos”


Consulte a secção específica na pág. 186.

ACTIVAÇÃO DO FORNO

PT



O forno é activado mediante o símbolo , indicado na figura.

Para activar as funções do forno, prima sempre , excepto para as funções da luz do forno e do temporizador, que são independentes.

O controlo activa todos os ícones, iluminando o seu fundo.


NOTA: lembre-se que a activação é realizada apenas se a função chave estiver desactivada.



Após a activação, durante um minuto será exibida a escrita ON no ecrã e o controlo aguardará que seja escolhida uma função de cozedura. Caso contrário, a activação será considerada accidental e, por motivos de segurança, o forno será desligado automaticamente, exibindo a escrita OFF no ecrã durante alguns segundos.

Função chave (ou segurança para as crianças)



A função chave é activada/desactivada com a pressão da tecla  durante pelo menos 3 segundos. Pode ser activada ou desactivada a qualquer momento e com qualquer modo de funcionamento do forno.



O símbolo cadeado ABERTO indica que a função chave não está activada.

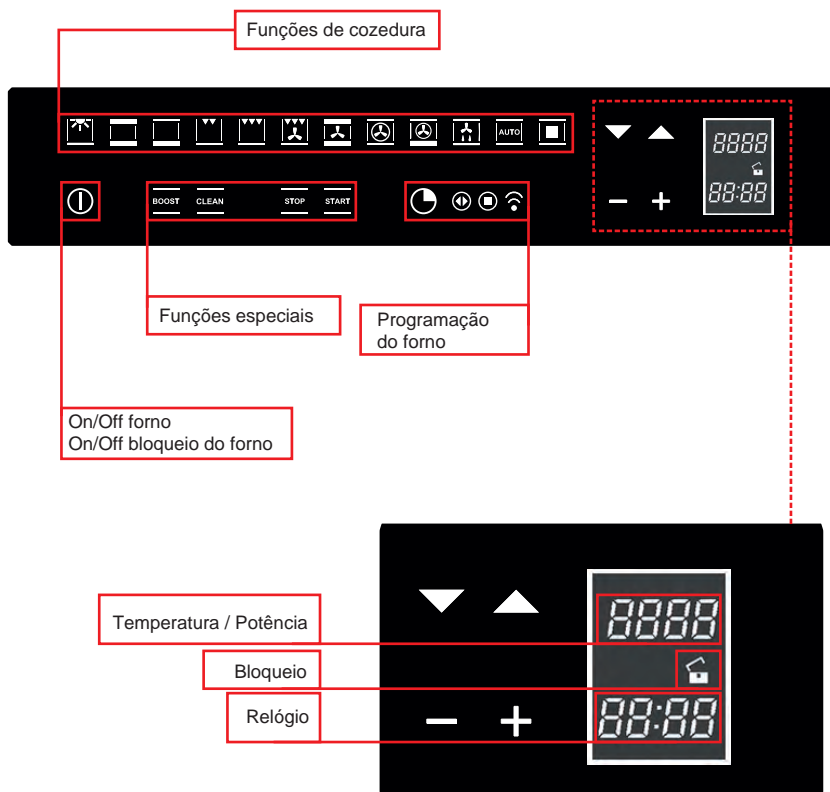


O símbolo cadeado FECHADO indica que a função chave está activada.

PT

FUNÇÕES PRINCIPAIS

Panorâmica do painel de comandos



As funções de cozedura

O controlo deixa à disposição onze funções específicas de cozedura!

Para activar uma função, é suficiente tocar o símbolo correspondente.

Cada função tem uma temperatura configurada, escolhida com base em testes de cozedura com receitas que tipicamente a utilizam, e podem ser facilmente modificadas conforme a própria experiência.

Atenção:

"Durante o uso, as peças acessíveis do forno podem-se tornar demasiado quentes. As crianças devem ser mantidas à distância; ainda, preste atenção para não tocar as peças de aquecimento presentes no interior do forno."

Funções painel de comandos



Lâmpada do forno, acende sempre quando a porta é aberta e em modalidade de poupança energética, é controlada pelo sistema com as outras modalidades.



Resistências superior e inferior. Previamente programada a 190°C. Regulação do termostato de 50° C até MÁX



Resistência inferior. Previamente programada a 50°C. Regulação do termostato de 50° C a MÁX



Resistência superior (grill de superfície e potência reduzida). Previamente programada a MÁX. Regulação do termostato de 50° a MÁX.



Dupla resistência superior (grill de grande superfície). Previamente programada a MÁX. Regulação do termostato de 50° a MÁX.



Dupla resistência superior com ventilador (grill de grande superfície). Previamente programada a 165°C. Regulação do termostato de 50° a MÁX.



Resistência superior, inferior com ventilador. Previamente programada a 165°C. Regulação do termostato de 50° C a MÁX.



Resistência circular com ventilador. Previamente programada a 165°C. Regulação do termostato de 50° C a MÁX.



Resistência inferior + Resistência circular com ventilador. Previamente programada a 230°C. Regulação do termostato de 50°C a MÁX.



Ventilador para descongelação. Regulação do termostato de 0 a 60° C.



Acesso às receitas programadas



Pré-aquecimento rápido



Limpeza rápida (para fornos com painéis com auto-limpeza catalíticos)

Na tabela seguinte são indicados os resultados dos testes de cozedura realizados nos nossos laboratórios por um cozinheiro profissional; de qualquer forma, trata-se de indicações, os valores que propomos servem para iniciar a experimentar as suas receitas e obter sempre os melhores resultados!

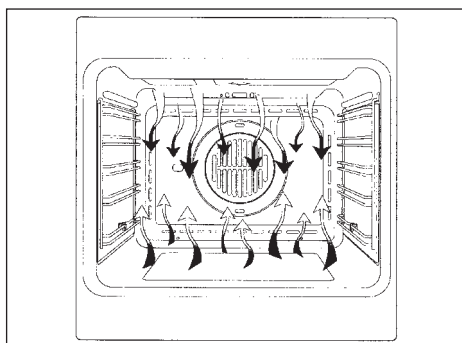
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2-3
	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'	
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120' - 150'	120' - 160'	90' - 120'	90' - 120'	50' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	40' - 50'	40' - 50'

Instruções de funcionamento

Modo convencional



Sistema clássico que utiliza calor superior e inferior, apropriado para a cozedura de um único prato. O alimento deve ser introduzido quando o forno tiver alcançado a temperatura preestabelecida, ou seja, quando o °C estiver bloqueado e após a emissão de um sinal acústico. Se pouco antes de terminar a cozedura for necessário incrementar a temperatura inferior ou superior, digite o símbolo da cozedura adequada e regule a temperatura de forma apropriada. É aconselhável abrir o mínimo possível a porta do forno durante a cozedura.



Modo ventilado



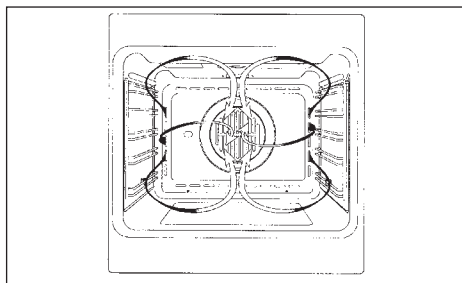
Com este tipo de cozedura, um ventilador posicionado na parte traseira faz circular ar quente dentro do forno, distribuindo-o de maneira uniforme. A cozedura é mais rápida que no caso da cozedura convencional.

O sistema é adequado para a cozedura realizada sobre mais de um suporte e também para alimentos de natureza diversa (peixe, carne etc.).

Descongelação

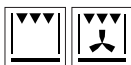


Seleccionando esta função de cozedura ventilada e regulando a temperatura a 0°C, o ventilador fará circular ar frio dentro do forno, propiciando uma descongelação mais rápida de alimentos congelados. O pré-aquecimento não é necessário, mas é indicado em caso de confeitaria (é possível aumentar a temperatura até 60°C).



PT

Modo gril



Tipo de cozedura para grelhar ou dourar alimentos.

Alguns fornos podem ser equipados com motor para haste e espeto, para cozinhar com espeto giratório.

A grelha com o alimento a cozer deve ser inserida na 1ª ou 2ª posição, a partir do alto.

Pré-aqueça durante 5 minutos. Regule a temperatura de 50°C a MÁX.

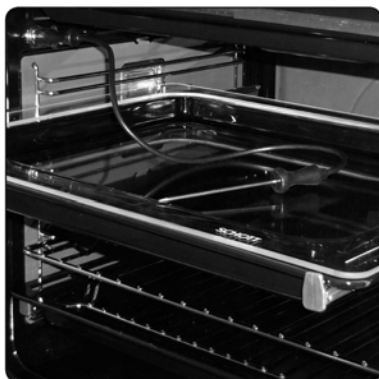
Ventilador de arrefecimento

O ventilador é posicionado na parte superior do forno e faz circular o ar de refrigeração dentro do móvel e através da parte dianteira do forno.

Entra em função quando a cavidade do forno alcança 80°C, aproximadamente.

O ventilador é desactivado quando a cavidade do forno alcança uma temperatura de aproximadamente 60°C.

Sonda alimento (ou termómetro de sonda)



SONDA DE TEMPERATURAS

A maciez, o gosto e o sabor são o resultado de um controle preciso e funcional.

A sonda alimento é um termómetro que, inserido no alimento, permite controlar a temperatura interior e usá-la para estabelecer o fim da cozedura. De facto, pode acontecer que por fora a carne, por exemplo, pareça bem cozida mas por dentro ainda esteja crua!

PT



A temperatura alcançada pelos alimentos, durante a cozedura, está estritamente ligada a problemas de tipo higiénico/salutar, de facto as bactérias podem estar presentes em qualquer carne, assim como nas aves, nos peixes e nos ovos crus.

Algumas bactérias avariam o alimento, outras, tal como a Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e o Staphylococcus aureus, podem fazer mal, inclusive gravemente, à saúde.

As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima de 4.4° e até 60°C. A carne moída está particularmente em risco deste ponto de vista.

Para evitar a multiplicação das bactérias é necessário:

- Não descongelar os alimentos em temperatura ambiente, mas na frigorífico ou no forno com a função apropriada. Neste último caso cozinhar o alimento imediatamente depois.
- Recheiar a ave um pouco antes de comê-la; não comprar ave recheada embalada e comprar ave recheada já cozida só se será comida dentro de 2 horas.
- Marinar o alimento no frigorífico, não em temperatura ambiente.

- Usar uma sonda alimento para controlar a temperatura da carne, do peixe e da ave se forem mais espessos do que 5 cm, de modo a controlar que as temperaturas mínimas de cozedura sejam alcançadas.

Os maiores perigos vêm da ave mal cozida, particularmente perigoso pela Salmonella.

- Evitar interromper a cozedura, isto é, cozer parcialmente, conservar e, depois, terminar de cozinhar mais tarde, pois, é possível que, deste modo, as temperaturas alcançadas no alimento sejam "mornas" favorecendo o crescimento de bactérias.
- Assar a carne e a ave no forno em temperaturas de pelo menos 165°C.

Como utilizar a sonda alimento?



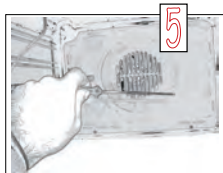
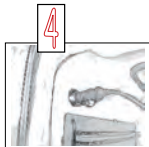
A tomada da sonda alimento está situada no ângulo frontal em cima à esquerda da cavidade do forno, protegida por uma tampa metálica (1).



Levante a tampa de metal (2)



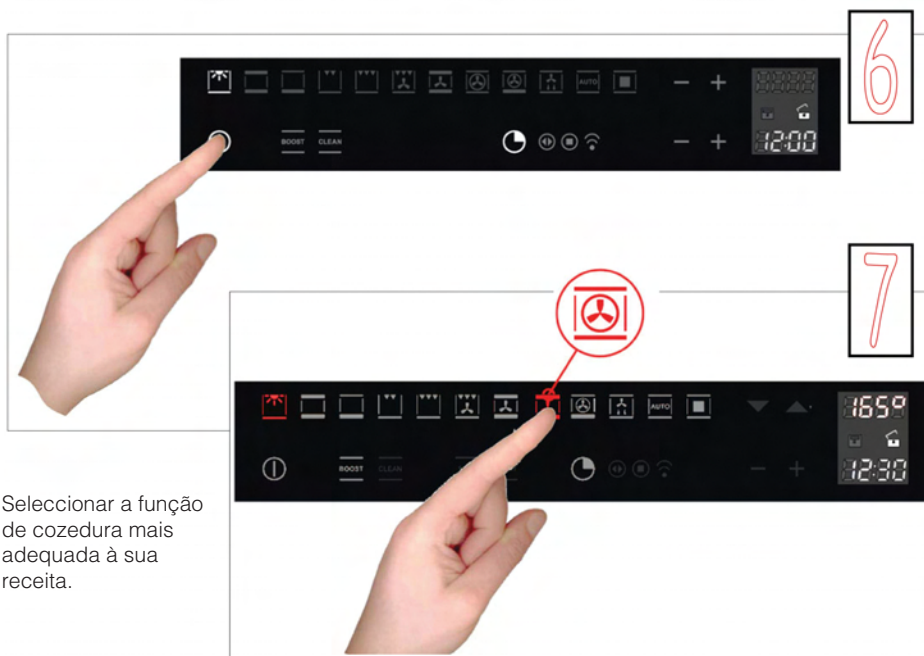
Insira o plugue para o fundo: Se inserido corretamente, o controle envia um sinal acústico (3).



Inserir a sonda no centro do alimento, evitando de tocar ossos ou partes gordurosas



Lembre-se que a sonda alimento não funciona se for conectada com o forno já ligado!



Selecionar a função de cozedura mais adequada à sua receita.


PT





Com as teclas ▼ ▲ é possível modificar o valor da temperatura interna mínima exigida dentro de um intervalo de +30°C a +99°C, mas aconselhamos que consulte a tabela abaixo, indicada em "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

Lembramos que se, durante a cozedura, quiser modificar os parâmetros da temperatura da sonda de alimentos ou do interior do forno, é preciso agir desta maneira:

- Seleccione  (branco para a sonda e vermelho para o interior do forno)
- com as teclas ▼ ▲ é possível incrementar ou decrementar, como desejar, as temperaturas

ALIMENTO	TEMPERATURA MÍNIMA INTERIOR
Moidos	
Hamburger	71°C
Novilho, Vitela, Cordeiro, Porco	74°C
Frango, Peru	74°C
Novilho, Vitela, Cordeiro	
Assados e bifés:	
mal passada	A temperatura para a cozedura mal passada não consta no NFSD porque não é segura do ponto de vista sanitário
média mal passada	63°C
média	71°C
bem cozida	77°C
Porco	
Bifanas, Assados, Costeletas	
Média	71°C
Bem cozida	77°C
Presunto fresco	71°C
Linguiças frescas	71°C
Aves	
Frango inteiro ou em pedaços	82°C
Pato	82°C
Peru inteiro (não recheado)	82°C
Peito de peru	77°C



Se o pino for extraído depois da cozedura ter iniciado, o controlo bloqueia o forno e avisa o erro com sinais sonoros: introduzir de novo o pino para continuar a cozedura!



Quando se cozinha com o auxílio da sonda alimento, todas as temperaturas pré-seleccionadas são modificadas, por coerência com a filosofia de uso, em 165°C: poderão ser modificadas de um mínimo de 120°C a um máximo de 250°C.

Pelo mesmo motivo a função descongelamento é desactivada.

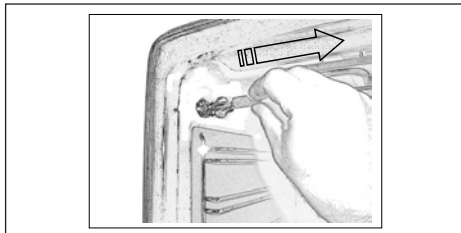


O fim da cozedura distingue-se pelo alcance da temperatura interior seleccionada para a sonda alimento, todas as funções de programação do forno (funções timer) são inibidas, excepto a função avisador sonoro (conta-minutos).

Quando a sonda de alimentos detectar a temperatura configurada, o forno será desactivado automaticamente, será emitido um sinal sonoro e, no ecrã, será exibido: "Programa terminado extrair o prato".

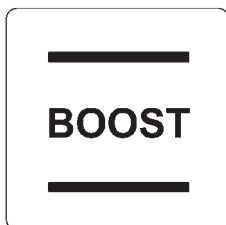
Recordar-se de desligar a sonda alimento no fim da cozedura e extrai-la do forno.

ATENÇÃO: após a cozedura a sonda fica muito quente.



Funções especiais

Boost (pré-aquecimento rápido)



BOOST – TEMPOS RÁPIDOS

Para abreviar os tempos das cozeduras com um pré-aquecimento rápido.

Esta função especial pode ser activada após ter seleccionado uma função de cozedura e o seu uso serve para diminuir o tempo necessário para alcançar a temperatura seleccionada de cozedura.



PT

Em qualquer momento é possível desactivar a função “BOOST” ou trocar função de cozedura.

Clean (limpeza rápida)

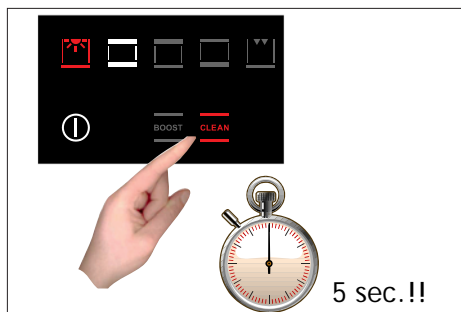


CLEAN - LIMPEZA ASSISTIDA

Ciclo de alta temperatura (250 °C), combinado com os painéis autolimpantes para a limpeza delicada e não invasiva do espaço de cozedura.

O funcionamento correcto está associado ao uso dos painéis laterais e do cobre-ventoinha catalítico: trata-se de um esmalte especial com estrutura microporosa que descompõe a gordura espirrada, mediante um processo catalítico de oxidação que transforma os resíduos em produtos gasosos.

O turbo clean activa-se só se não tiver sido seleccionada uma função de cozedura, logo: ligar o forno e tocar durante cinco segundos o símbolo como na figura.



O processo de limpeza realiza-se a uma temperatura de 250°C com duração de uma hora, NÃO a utilizar para a cozedura dos alimentos!

A luz do forno se activa, é possível em qualquer momento apagá-la e reacendê-la.

Todos os painéis autolimpantes têm uma eficácia de rendimento igual a cerca de trinta utilizações, após tal limite os painéis devem ser substituídos.

Os painéis devem ser limpos só com água corrente e podem ser pedidos ao seu revendedor especializado.

Controlo da luz do forno

PT

O controlo da luz está activo em todas as funções de cozedura e é independente das mesmas, isto é, pode ser acesa ou apagada, conforme as suas necessidades, quando quiser!

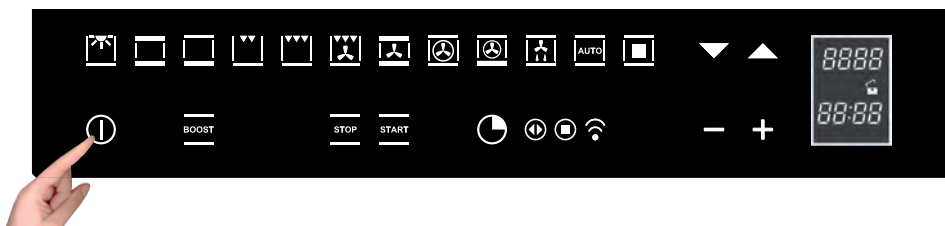
Normalmente a luz do forno fica acesa durante o aquecimento e depois durante três minutos após o alcance da temperatura seleccionada. A partir daquele momento a luz do forno se apaga por motivos de poupança energética.

Para verificar a cozedura, pode-se tornar necessário acender a luz interior, para isto basta tocar o símbolo da luz: permanecerá acesa durante três minutos para depois se apagar sozinha, naturalmente pode-se apagá-la logo depois tocando novamente o símbolo luz.

Em alguns modelos é disponível o controlo da porta. Esta característica utiliza uma tecnologia de detecção da posição da porta para controlar a luz do forno: a abertura da porta do forno é sinalizada por um sinal sonoro e a luz se acende, depois apaga-se quando a porta for fechada de novo.

Simple gestos para cozinhar

Bastam dois simples gestos para configurar uma cozedura graças à lógica de controlo de última geração: activar o forno e escolher a função adequada para o prato a cozinhar... escolha a função e simplesmente toque-a!



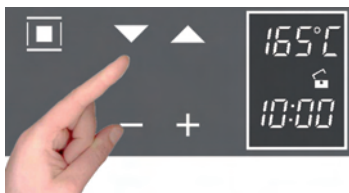
O controlo propõe uma temperatura para cada função e é possível modificá-la a qualquer momento, mas se a julgar idónea não é preciso fazer nada além disso, o forno activar-se-á automaticamente em poucos segundos!

PT

Regulação da temperatura

O controlo utiliza uma sonda de temperatura com precisão de $\pm 5^{\circ}\text{C}$ para a máxima garantia das temperaturas de cozedura exigidas.

A modificação da temperatura pode ser realizada a qualquer momento; depois de seleccionar a função de cozedura, basta utilizar os símbolos ▼ ▲, o campo de regulação varia de $+50^{\circ}\text{C}$ a MAX. Não é preciso confirmar a modificação, o controlo é activado ao fim de poucos segundos de forma autónoma.



Durante o aquecimento, o símbolo de grau centígrado ($^{\circ}\text{C}$) pisca para indicar a termorregulação para atingir a temperatura escolhida.

Um sinal acústico indica que a temperatura foi alcançada.

Nota: alguns modelos podem exibir a temperatura instantânea no interior do forno até que seja alcançada a temperatura programada. Se, durante a fase de aumento da temperatura, deseja-se verificar a temperatura programada, prima qualquer uma das teclas ▼ ▲; se quiser, com estas mesmas teclas é possível modificar a temperatura programada.

Calor residual

Durante a cozedura dos alimentos, a estrutura do forno armazena calor e este calor é mantido isolado do resto da cozinha graças a um bom isolamento térmico e a algumas técnicas de fabricação.

Este calor é disperso gradualmente com o passar do tempo e, ainda, pode se tornar um recurso na cozinha, se for controlado: o controlo indica a temperatura interna, após a desactivação do forno, até alcançar 50°C.



Aproveite esta característica para manter os alimentos quentes ou para terminar a cozedura de forma suave!

PROGRAMAÇÃO DO FORNO

A programação do forno possibilita o uso de três modalidades de controlo da duração da cozedura. Estão disponíveis acompanhadas das funções de cozedura normais.

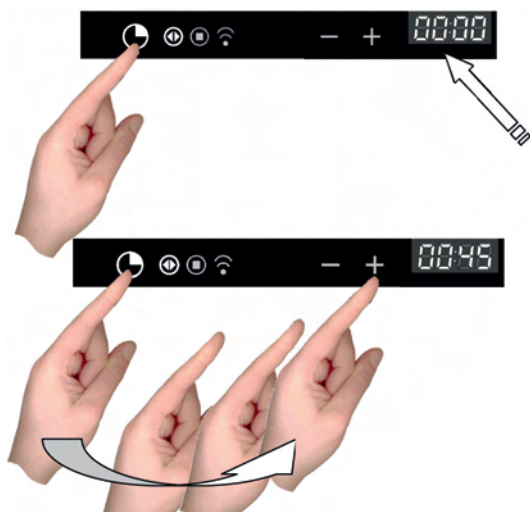


As funções podem ser seleccionadas em sequência, da esquerda à direita; tocando o símbolo relógio, a cada toque será iluminado um símbolo, em sequência.

PT

Nota: não é possível programar as receitas predefinidas.

Programação do temporizador: tempo de cozedura



Toque uma vez o símbolo temporizador, o respectivo símbolo acenderá. Ainda, o ecrã do relógio substituirá a indicação da hora corrente:



Os dois pontos piscam para indicar que é possível programar o tempo de cozedura.

PT

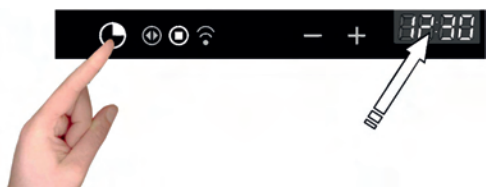


Depois de definido o tempo de cozedura, o ecrã exibirá de novo a hora corrente e o símbolo "duração da cozedura" acenderá.

A partir de então começa a contagem. Transcorrido o tempo indicado, o forno emite um sinal acústico, as resistências térmicas são desactivadas e a cozedura termina. No ecrã é exibida a escrita "Programa terminado, extrair o prato": pressione uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico ou abra a porta.

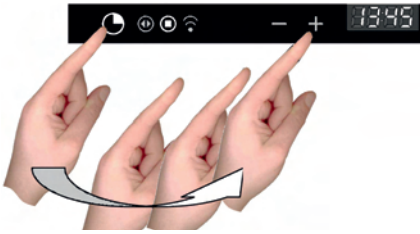
O forno, depois de 1 minuto, será desactivado autonomamente se não forem programadas outras funções de cozedura.

Programação do temporizador: hora de término da cozedura



Toque duas vezes o símbolo do temporizador, o respectivo símbolo acenderá:

Os dois pontos piscam para indicar que é possível programar a hora de término da cozedura.



Programa a hora de término da cozedura tocando os símbolos "+" e "-"



Depois de definida a hora de término da cozedura, o ecrã exibirá de novo a hora corrente e o símbolo "término da cozedura" acenderá.

A partir de então começará a contagem. Depois de alcançada a hora programada, o forno emitirá um sinal acústico e as resistências térmicas serão desligadas, terminando a cozedura. No ecrã é exibida a escrita "Programa terminado, extrair o prato": pressione uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico ou abra a porta.

O forno, depois de oito segundos, será desactivado autonomamente se não forem programadas outras funções de cozedura.

PT

Programação do temporizador: cozedura temporizada

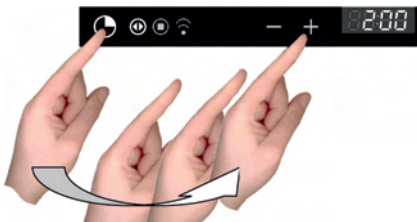
Com a combinação das duas modalidades "tempo de cozedura" e "término da cozedura" é possível programar o forno para que comece a cozedura numa hora diferida com relação à actual.

Por exemplo, são 8:30, deve sair de casa e deseja que às 13:00, ao voltar, esteja pronta uma carne assada. Eis o que deve fazer:

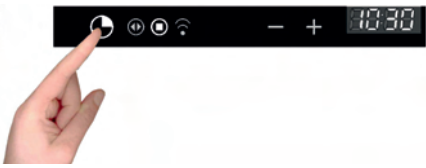


Prepare a carne a ser cozida e coloque-a no forno.

Ligue o forno, escolha a função de cozedura e programe a temperatura.



Programa, então, a duração de cozedura, por exemplo, duas horas.



Defina, então, a hora de término da cozedura: o controlo normalmente soma à hora actual o tempo de cozedura e propõe a hora de término da cozedura, no nosso caso proporá como hora 10:30 (8:30+2:00).



Modifique a hora de término da cozedura para que seja igual à hora desejada, no nosso exemplo 13:00.

O forno aguardará (stand-by), apagando a luz do forno.



O controlo activa autonomamente o forno às 11:00 (13:00-2:00) e desliga-o às 13:00; Ao voltar, a carne estará pronta!

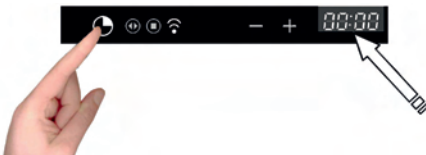
PT

Programação do temporizador: contagem dos minutos

A contagem dos minutos é uma função do temporizador independente do funcionamento do forno, Ou seja, que não bloqueia a cozedura e não desliga o forno, e funciona como sinalizador acústico.

Pode ser programada a qualquer momento, por exemplo para recordar o controlo da cozedura com o fogão, ou o forno, ou para recordar outras actividades na cozinha.

Também funciona com o forno desligado, basta tocar uma vez o símbolo das funções do temporizador. Se for usada com o forno ligado, basta tocar, em sequência, o símbolo funções do temporizador três vezes:



Os dois pontos piscam, para indicar que é possível programar o valor.

Programa os minutos mediante os símbolos “+” e “-”

A partir deste momento começa a contagem. Depois de transcorrido o tempo indicado, o forno emitirá um sinal acústico e o símbolo específico começará a piscar: prima uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico.

Programação do temporizador: cancelamento do programa

Para cancelar uma programação, é necessário colocar como zero o valor atribuído precedentemente ou desligar o forno.

Funções automáticas: receitas

Para ter acesso às funções das receitas, realize o seguinte procedimento:

Ligue o forno com a tecla **1**;

Selecione a função AUTOMÁTICA ;



No ecrã são exibidas as 2 opções:

- receitas pessoais;
- receitas programadas

Escolha a programação desejada com as teclas ▼ ▲ ;



com a tecla **■** confirme a escolha;

aparece o seguinte menu;

utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo de prato e com a tecla **■** confirme a escolha.

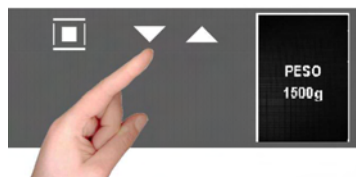
PT



utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo e com a tecla **■** confirme a escolha.



utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo e com a tecla **■** confirme a escolha.



Aparece a tela do peso, com as teclas ▼ ▲ escolha um dos valores pré-seleccionados e com a tecla **■** confirme a escolha.

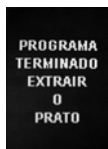


Ao terminar as programações, no ecrã é exibida a receita programada.

Os dois pontos do tempo de duração da cozedura (00:30) piscam, para indicar a possibilidade de modificá-lo.

Para modificá-lo utilize as teclas - + .

Ou seleccione directamente a função **START** para iniciar, assim, o programa de cozedura com a contagem regressiva do tempo preestabelecido no ecrã.

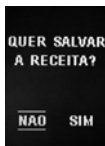


ATENÇÃO: algumas receitas exigem o pré-aquecimento do forno, portanto, introduza o prato após o forno alcançar a temperatura e o ecrã exibir a escrita "PRÉ-AQUECIMENTO TERMINADO INSERIR O PRATO"

Depois de terminada a cozedura, aparecerá no ecrã a escrita intermitente "Programa terminado, extrair o prato"; ao mesmo tempo, a campainha é accionada, e será interrompida ao pressionar uma tecla qualquer ou ao abrir a porta.

NOTA: a qualquer momento, se realizar um erro ao escolher os valores e/ou quiser modificar a sua receita, é possível seleccionar **STOP** para anular e poder retomar o procedimento do início.

Nota: Ao cozinhar com os parâmetros de tempo das receitas pré-programadas modificados, junto com a sinalização acústica de término da cozedura aparecerá a escrita:



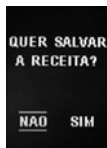
Veja como salvar as receitas no parágrafo seguinte.

PT

Personalizzazione delle ricette

Depois de modificado o tempo de cozedura de uma receita programada e executada, é possível salvar a nova receita para a próxima vez, memorizando os novos parâmetros usados (peso e tempo de cozedura).

Ao terminar o ciclo de cozedura da receita modificada, aparecerá o ícone abaixo e, para poder salvá-la, haja da seguinte maneira:



- com a tecla + escolha "SIM"
- confirme com a tecla **START**; é exibido o tempo utilizado;
- modifique com + e - e confirme com **START**; é exibido o peso utilizado;
- modifique com + e - e confirme com **START**; aparecerá a mensagem

"Receita salva POS. 1/1", e assim por diante, em ordem crescente.

Sempre que for aberto o menu "RECEITAS PESSOAIS", encontrará salvas na lista as próprias receitas.



Se a memória dedicada às receitas salvas não for suficiente, será exibido no ecrã a mensagem: "Memória insuficiente impossível salvar".

Antes de salvar a própria receita, será necessário cancelar outras receitas do menu, com o seguinte procedimento:



- seleccione a função **STOP**;
- digite para entrar na secção "RECEITAS PESSOAIS", na qual estão todas as receitas salvas;
- com as teclas **▼▲**, percorra o menu para seleccionar a receita que se quer eliminar.

Nota: os nomes são escolhidos de maneira predefinida pelo menu;

Depois de visualização a receita que se quer eliminar, seleccione a tecla **STOP** e mantenha-a premida até que apareça a tela sucessiva:

PT



Por predefinição, a selecção será programada como NÃO, prima as teclas + e - para seleccionar SIM e confirme com a tecla **■**;



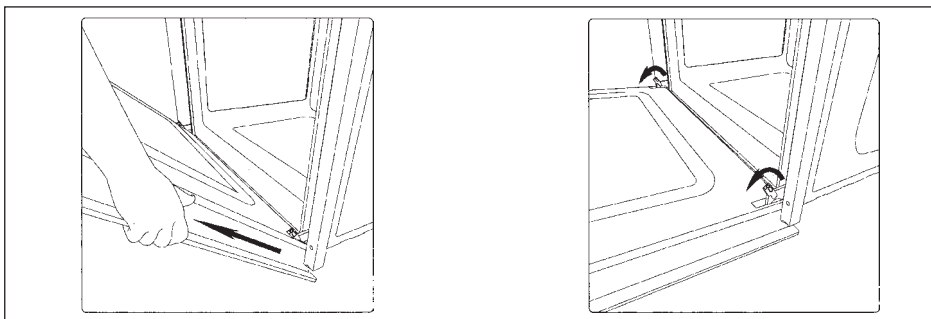
- O ecrã indica que a receita foi eliminada;

Desmontagem da porta forno

A desmontagem da porta forno pode ser facilmente efectuada operando como a seguir se indica:

- abrir totalmente a porta;
- elevar as duas alavancas indicadas na fig.;
- fechar a porta no primeiro disparo de batida determinado pelas duas alavancas levantadas anteriormente;
- elevar a porta para cima e para a parte de fora do forno para a extrair das sedes;

Para tornar a montar a porta, inserir as dobradiças nas sedes apropriadas e em seguida tornar a levar as duas alavancas na posição de fecho.



PT

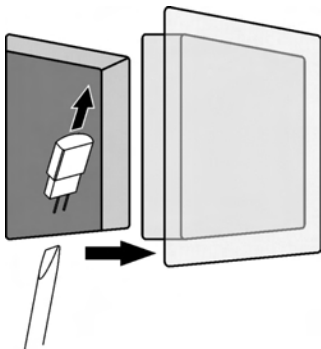
Sostituzione lampada forno



IMPORTANTE: staccare l'apparecchio alla linea dell'alimentazione per evitare scosse elettriche!

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

- Struttura adatta alle alte temperature (fino a 300°C);
 - Alimentazione: vedere valore V/Hz indicato sulla targa matricola;
 - Potenza 25W;
 - Attacco di tipo G9.
- Per evitare danni stendere all'interno del forno uno strofinaccio per stoviglie;



- Con un cacciavite a taglio sganciare il vetro inserito a pressione sul portalampada;
- Levare la vecchia lampada sfilandola dalla sede stando attenti che non si rompa;
- Inserire la nuova lampadina avendo l'accortezza di non toccarla con le mani (consigliamo l'uso di un guanto in lattice da gettare poi);
- Fissare nuovamente la calotta in vetro premendola forte nel portalampada fino al totale incastro;
- **Collegare nuovamente l'apparecchio alla linea di alimentazione.**

Para o instalador

Encastre do forno



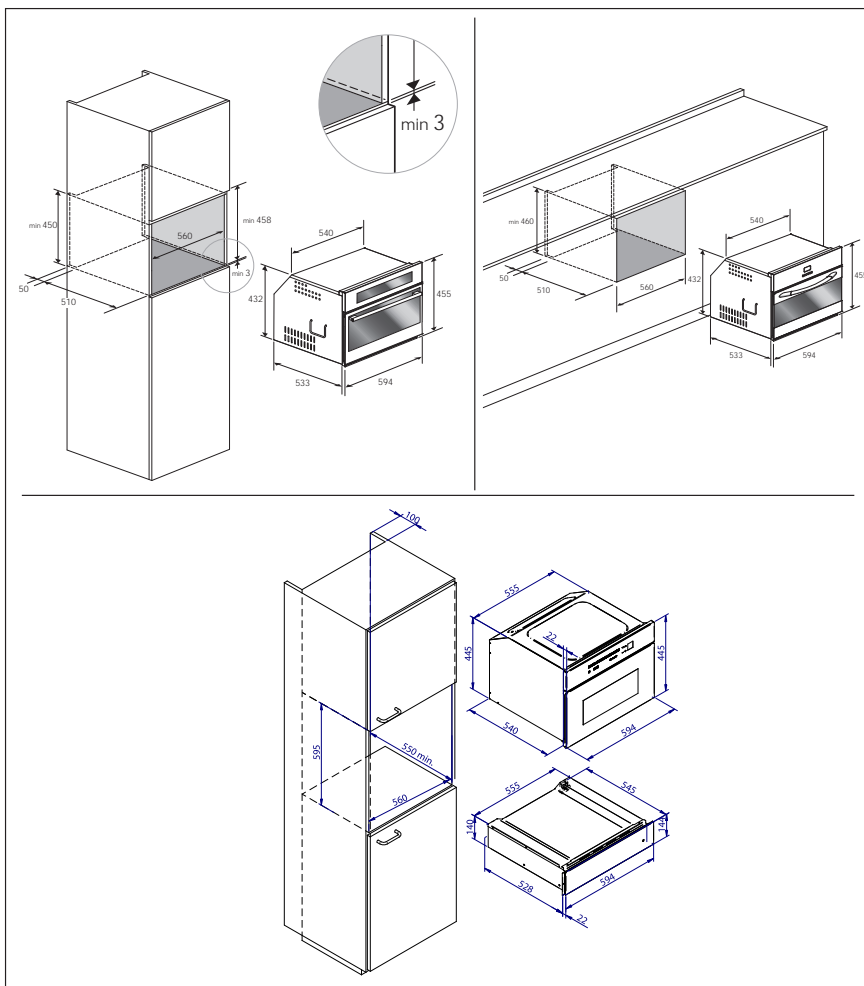
O forno pode ser instalado debaixo de uma placa de cozinha, na coluna, ou combinado com o respectivo aquecedor de alimentos. As dimensões de encastre devem ser aquelas mencionadas nas figuras abaixo.

O material do móvel deve ser resistente ao calor.

O forno deve estar centrado com relação às paredes do móvel e deve ser fixado com os parafusos e as buchas fornecidos, conforme as figuras ao lado, prestando atenção para não forçar demasiadamente os parafusos, para evitar a quebra das buchas.



ENCASTRE DO FORNO 45

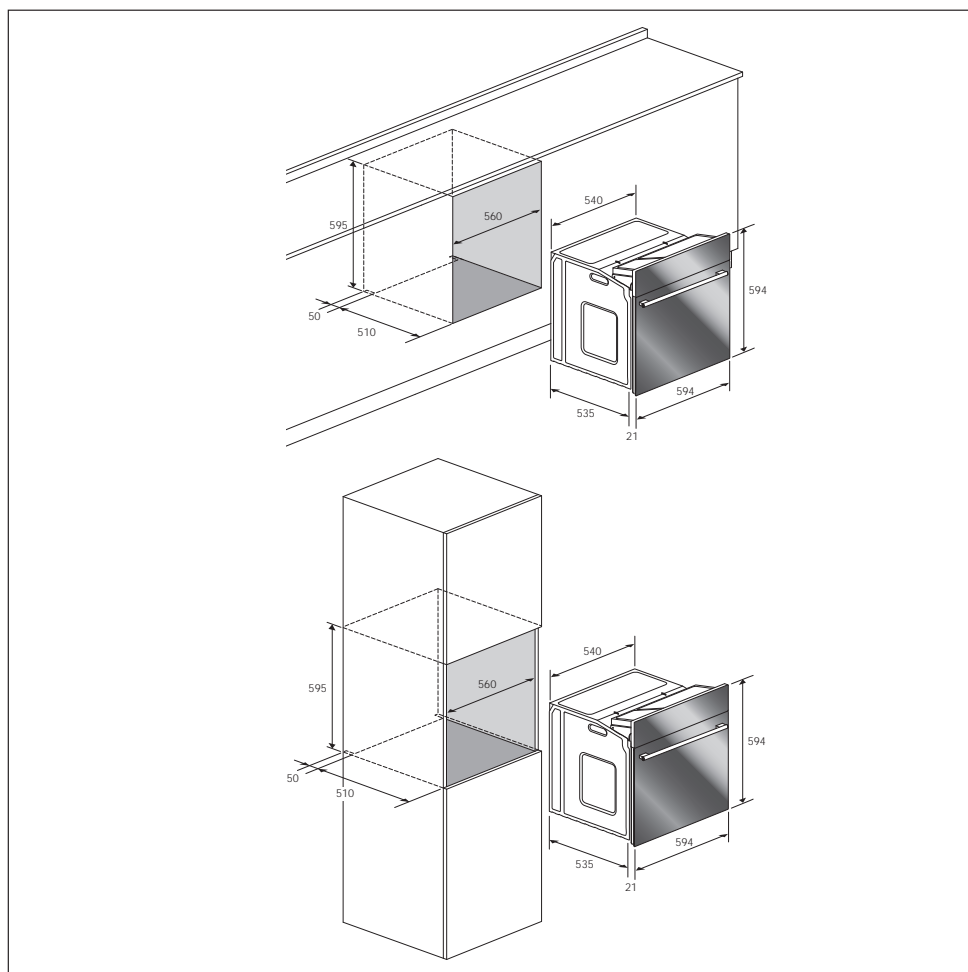


Encastre do forno 60

O forno pode ser instalado debaixo de um plano de cozedura ou então na coluna. As dimensões de encastre devem ser como referido na figura.

O material do móvel deve ser capaz de resistir ao calor. O forno deve ser centrado respeito às paredes do móvel e fixado com os parafusos e buchas que são fornecidas em dotação.

Para a união do forno com os planos de cozedura polivalentes gás ou combinados eléctricos ver as instruções em anexo.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de realizar a ligação eléctrica, certifique-se que:

- as características do sistema correspondem às indicações da placa de dados aplicada na área dianteira do forno;

- o sistema foi equipado com uma ligação à terra eficaz, conforme as normas e as disposições legais em vigor.

A ligação à terra é obrigatória nos termos da lei.

Em nenhum ponto o cabo pode atingir uma temperatura 50° C superior à temperatura ambiente.

Este forno deve ser ligado à rede eléctrica mediante um cabo de alimentação que tenha uma ficha compatível com a tomada montada no equipamento eléctrico que alimenta este forno.

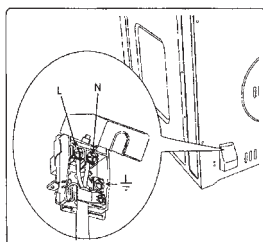
No caso que um aparelho fixo não esteja equipado com o cabo de alimentação e a ficha ou um outro dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, estes dispositivos de desconexão devem ser predispostos na rede de alimentação, conforme as disposições de instalação.

A tomada ou o interruptor omnipolar devem-se poder atingir facilmente com a aparelho instalado.

NOTA: O fabricante declina qualquer responsabilidade se o que mencionado acima e as normas de prevenção de acidentes usuais não forem respeitados.

TIPOS E DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS

	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



Caple
Fourth Way
Avonmouth
Bristol
BS11 8DW
www.caple.co.uk