



Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.  
A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.  
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.  
Notre contribution à la protection de l'environnement: nous utilisons du papier recyclé.  
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.  
Cod.: 3172033/83172033/ABB00



Hoja de Características

Folha de Características

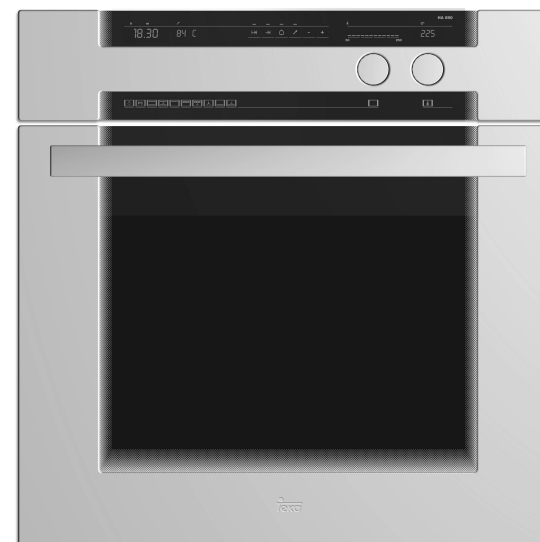
Feature List

Feuille de Caractéristiques

Datenblatt

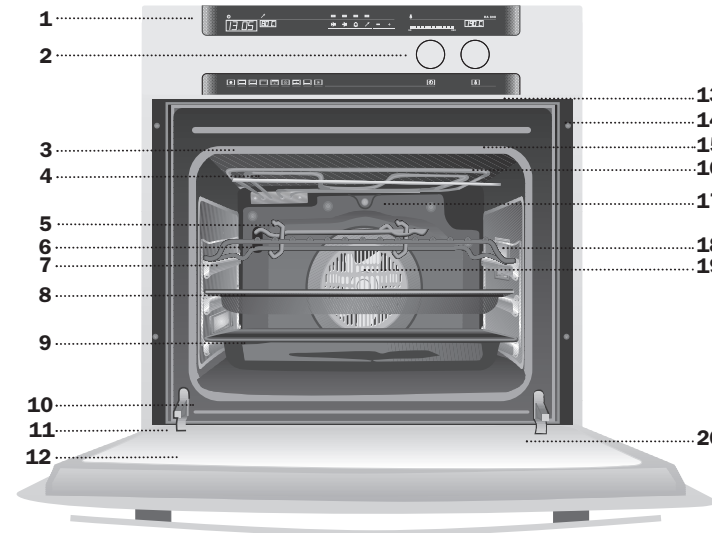
33

**HA-890**





## HA-890

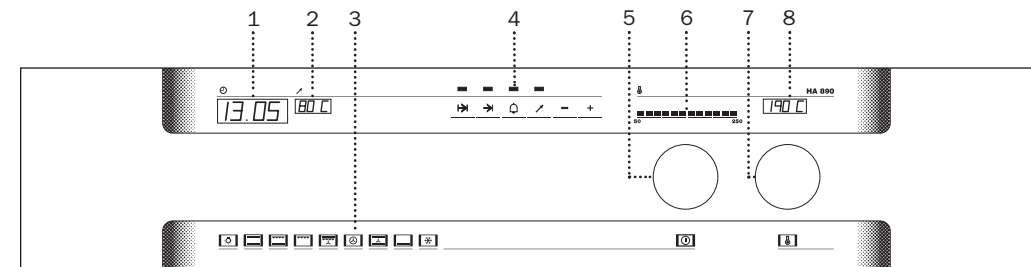


- 1** Frente de Mandos con barniz antihuella
- 2** Mandos Escamoteables
- 3** Junta de Horno
- 4** Resistencia de Grill Doble Abatible
- 5** Asa para la extracción de bandejas
- 6** Parrilla
- 7** Guías Telescópicas
- 8** Bandeja Pastelera (\*)
- 9** Bandeja Profunda (\*)
- 10** Interruptor Puerta
- 11** Bisagra
- 12** Puerta de Perfil de Aluminio con 3 cristales
- 13** Salida de aire de refrigeración
- 14** Fijación al Mueble
- 15** Pantalla de Grill
- 16** Salida de Humos
- 17** Panel Trasero Autolimpiable
- 18** Lámparas Laterales
- 19** Turbina
- 20** Cristal Interior de Gran Tamaño

(\*) Cavity de horno y bandejas con esmalte de fácil limpieza.

## Frontal de Mandos

### Modelo HA-890



- 1** Reloj electrónico.
- 2** Visualizador de Temperatura de la Sonda de Carne.
- 3** Indicación de la función de cocinado seleccionada.
- 4** Touch-Control del Reloj Electrónico.
- 5** Selector de Funciones.
- 6** Escala de Temperatura medida en el Interior del Horno.
- 7** Selector de Temperaturas.
- 8** Visualizador del Selector de Temperaturas.

## Funciones del Horno

### Desconexión del horno

Cuando usted desconecta el horno, el indicador de las funciones de cocinado no se ilumina y aparece OFF en el visualizador de temperatura

### Luz Interior

Se ilumina el interior del horno. El horno también se ilumina con cualquier función de cocinado. Si al cocinar desea que no se ilumine el interior del horno (ahorro de energía) sólo debe girar el selector de funciones hasta que el símbolo quede parpadeando y tras un instante la luz interior del horno se apagará.

### Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

### Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

### Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

### MaxiGrill con Turbina

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.

### Atención

Durante el uso de la función Grill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

### Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

### Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

### Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

### Descongelación

## Recomendaciones para la Descongelación de Alimentos

La descongelación se realiza mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles, el nivel HI para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan. Cuando seleccione la función descongelación, podrá seleccionar los niveles HI ó LO en el visualizador de temperatura, mediante el mando selector de temperatura.

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.

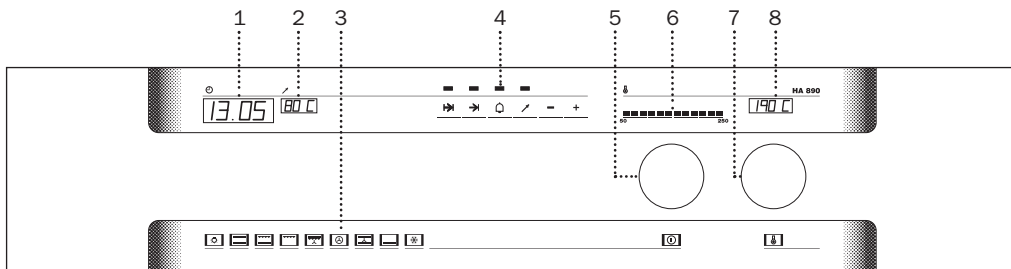
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.
- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Para los tiempos de descongelación y el nivel a seleccionar observe la siguiente tabla:

ALIMENTO	NIVEL LO		NIVEL HI	
	Peso	Tiempo	Peso	Tiempo
Pan	1/2 Kg	35 min		
Tarta	1/2 Kg	25 min		
Pescado	1/2 Kg	30 min		
Pescado	1 Kg	40 min		
Pollo			1 Kg	75 min
Pollo			1,5 Kg	90 min
Chuletón			1/2 Kg	40 min
Carne picada			1/2 Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Los tiempos mostrados en la tabla son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.


## Manejo del Horno



### Selección de una función de cocinado

Para seleccionar una función de cocinado, deberá extraer y girar el mando selector de funciones (5) hasta que parpadee en el frontal de mandos el símbolo de la función que desee.

Posteriormente escuchará dos beep seguidos y la función de cocinado quedará iluminada de forma permanente.

Para apagar el horno, gire el mando selector de funciones (5) hasta que no se ilumine ningún símbolo y aparezca OFF en el visualizador de temperaturas (8) o bien toque en el cristal sobre el símbolo  durante más de 2 segundos. A continuación el horno se apagará.

### Selección de una temperatura de cocinado

Cuando usted elige una función de cocinado, en el visualizador de temperatura (8) se muestra inmediatamente un valor, recomendado para esa función.

Si desea modificar la temperatura recomendada, extraiga y gire el mando selector de temperatura (7) hasta observar en el visualizador, la temperatura que usted desee.

Durante la fase de precalentamiento rápido la luz de la escala de temperaturas (6) parpadea

### ATENCIÓN

Cuando su horno empieza a cocinar, el horno realiza un precalentamiento rápido hasta que alcanza la temperatura seleccionada. Durante este precalentamiento entra en funcionamiento el ventilador interior del horno.

y aumenta conforme aumenta la temperatura en el interior del horno. Finalizado el precalentamiento, la luz de la escala se ilumina de forma permanente mostrando la temperatura que hay en el interior del horno.

Cuando apague el horno, la luz de la escala de temperaturas quedará iluminada parpadeando hasta que el horno se enfríe (Calor residual).

## Manejo del reloj electrónico

### Atención





Su reloj electrónico incorpora tecnología Touch-Control. Para manejarlo es suficiente con tocar los símbolos del cristal con su dedo.

La sensibilidad del touch-control se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar su horno a la red tenga la precaución que la superficie del cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar el cristal con el dedo, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.


### Puesta en Hora del Reloj Electrónico

Al conectar su horno por primera vez, aparece parpadeando en el reloj la indicación 00.00. Tocando en el cristal los símbolos + ó - podrá poner el reloj en hora, a continuación escuchará dos beep seguidos como confirmación de la hora elegida.

Si desea cambiar la hora de su reloj debe tocar a la vez los símbolos +,  y , entrando en el modo ajuste horario, a continuación deje de tocar los símbolos  y , y tocando sobre el símbolo + ó - podrá cambiar la hora. Finalmente escuchará dos beep seguidos como confirmación del cambio.

### Funcionamiento Manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Pulsando y girando los mandos del horno, seleccione una temperatura y una función de cocinado.

Para apagar el horno, gire el mando selector de funciones (5) hasta que no se ilumine ningún símbolo y aparezca OFF en el visualizador de temperaturas (8) o bien toque en el cristal sobre el símbolo  durante más de 2 segundos. A

continuación el horno se apagará. Finalmente pulse los mandos y éstos quedarán ocultos.

### Funciones del Reloj Electrónico

**Duración del cocinado:** Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.


**Hora de finalización del cocinado:** Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

**Duración y Fin del cocinado:** Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que haya programado (Fin del Cocinado).

**Avisador:** Genera una señal acústica transcurrido el tiempo programado, independientemente que el horno esté en funcionamiento o apagado.

**Seguridad para Niños:** Bloquea el horno, evitando la manipulación por parte de niños pequeños.

### Programación de la Duración del Cocinado

- 1 Toque el cristal sobre el símbolo  hasta que el indicador luminoso superior empiece a parpadear.
- 2 Seleccione la duración, tocando el cristal sobre +
- 3 Posteriormente sonarán dos beep seguidos y el indicador que estaba parpadeando se iluminará de forma permanente, indicando que su horno se apagará de forma automática.
- 4 El reloj mostrará entonces la hora actual.
- 5 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.

**6** Para modificar el tiempo seleccionado toque sobre el símbolo  $\rightarrow$  y a continuación los símbolos + ó -, tras dos beep de confirmación el reloj volverá al formato hora.

**7** Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador comenzará a parpadear.

**8** Toque el cristal sobre cualquier indicación para detener la señal acústica.

**NOTA**

Si mantiene tocando el símbolo  $\rightarrow$  durante más de dos segundos, en la pantalla verá el tiempo restante para el final del cocinado y el indicador luminoso permanecerá parpadeando.

**Programación de la Hora de Finalización del Cocinado**

**1** Toque el cristal sobre el símbolo  $\rightarrow$  hasta que el indicador luminoso superior empiece a parpadear.

**2** Seleccione la hora de finalización del cocinado, tocando el cristal sobre +.

**3** Posteriormente sonarán dos beep seguidos y el indicador que estaba parpadeando se iluminará de forma permanente, indicando que su horno se apagará de forma automática.

**4** El reloj mostrará entonces la hora actual.

**5** Seleccione una temperatura y una función de cocinado.

**6** Para modificar la hora de finalización toque sobre el símbolo  $\rightarrow$  y a continuación los símbolos + ó -, tras dos beep de confirmación el reloj mostrará la hora actual.

**7** Alcanzada la hora de finalización del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador comenzará a parpadear.

**8** Toque el cristal sobre cualquier indicación para detener la señal acústica.

**NOTA**

Para visualizar la hora de finalización del cocinado que usted ha programado, toque sobre el símbolo  $\rightarrow$ .

**Programación de la Duración y Fin del Cocinado**

**1** Programe la duración del cocinado.

**2** Programe la hora de finalización del cocinado.

**3** Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

**4** El horno permanecerá desconectado, quedándose iluminados los indicadores encima de los símbolos  $\rightarrow$  y  $\rightarrow$ . Su horno está programado.

**5** Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.

**6** Alcanzada la hora de finalización que había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y los indicadores luminosos encima de los símbolos  $\rightarrow$  y  $\rightarrow$  comenzarán a parpadear.

**7** Toque el cristal sobre cualquier indicación para detener la señal acústica.

**Programación del Avisador**

**1** Toque el cristal sobre el símbolo  $\rightarrow$  hasta que el indicador luminoso superior empiece a parpadear.

**2** Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando el cristal sobre +

**3** Posteriormente sonarán dos beep seguidos y el indicador quedará iluminado de forma permanente, indicando que el avisador ya está programado.

**4** Puede modificar el tiempo seleccionado tocando sobre el símbolo  $\rightarrow$  y a continuación sobre los símbolos + ó -, tras los dos beep de confirmación el reloj volverá al formato hora.

**5** Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el indicador empezará a parpadear.

**6** Toque el cristal sobre cualquier indicación para detener la señal acústica.

**NOTA**

Si mantiene tocando el símbolo  $\rightarrow$  durante más de dos segundos, en la pantalla verá el tiempo restante para el aviso y el indicador luminoso permanecerá parpadeando.

**ATENCION**

Puede anular la programación del reloj, tocando a la vez sobre el cristal los símbolos + y - y la función correspondiente.

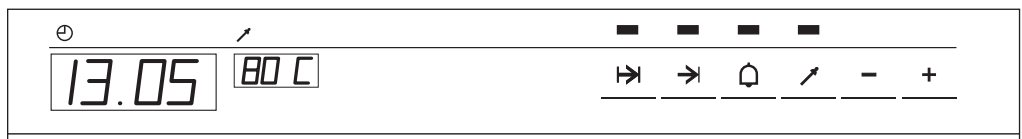
En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico y aparecerá parpadeando en el reloj la indicación 00.00. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.

**Función Seguridad Niños**

Bloquea el horno, evitando la manipulación por parte de niños pequeños. Para ello debe tocar a la vez sobre el cristal los símbolos  $\rightarrow$ ,  $\rightarrow$  y  $\rightarrow$ . En ese momento sonará un beep y se verán puntos intermitentes intercalados entre los dígitos de su reloj. Su horno estará bloqueado.

Si activa la función seguridad niños con el horno apagado evitará que su horno se pueda poner en marcha. Si activa esta seguridad con cualquier otra función, bloqueará la manipulación del reloj electrónico.

Para desactivar la función de seguridad niños, debe tocar a la vez sobre el cristal los símbolos  $\rightarrow$ ,  $\rightarrow$  y  $\rightarrow$ , sonando un beep como confirmación.



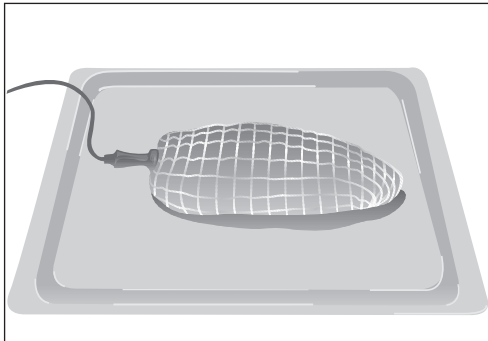
## Manejo de la sonda de carne

La sonda de carne mide la temperatura en el interior del asado. Cuando esta temperatura alcanza un valor previamente seleccionado, entonces el horno se desconectará automáticamente.

Al cocinar con la sonda de carne, aseguramos un resultado óptimo del cocinado independientemente del tipo de carne o del peso del asado.

### Cómo colocar la sonda de carne

- Coloque la sonda antes de comenzar el asado.
- Clave la sonda sobre un lateral del asado, de forma que la punta se quede situada en el centro del mismo.
- Clave la sonda de forma completa y hasta el mango.

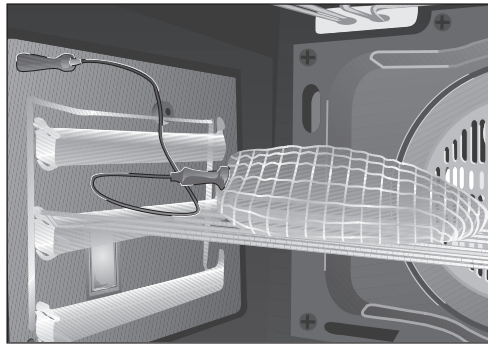


- Se recomienda dar la vuelta al asado a mitad de cocinado, luego es necesario tenerlo en cuenta para no tener dificultades con la sonda.
- La punta de la sonda no debe tocar el hueso ni zonas de grasa. Tampoco debe quedar en zona hueca como puede ocurrir con el caso de aves.

### Utilización de la sonda de carne

- Introduzca en el horno el asado preparado con la sonda de carne.
- Conecte el enchufe de la sonda en la toma que se encuentra en el lateral superior izquierdo del horno.

- Al conectar la sonda verá en el visualizador de temperatura de la sonda situado en el frontal de mandos, un valor recomendado de temperatura y el indicador luminoso encima del símbolo parpadeando.



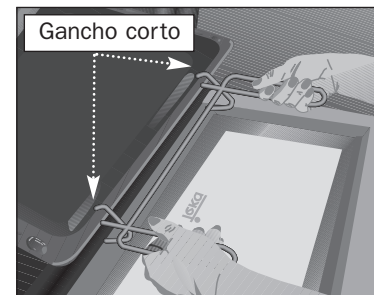
- Si desea modificar la temperatura recomendada entonces toque sobre el símbolo y a continuación + ó -.
- Posteriormente sonarán dos beep seguidos y el indicador luminoso encima del símbolo se iluminará de forma permanente.
- En el visualizador de temperatura de la sonda aparecerá la temperatura que su asado tiene en ese momento.
- Seleccione una función y una temperatura para el cocinado de su asado, para ello consulte las Tablas de Cocinado.
- Alcanzada en el interior del asado la temperatura que usted haya seleccionado, entonces el horno se apagará y sonará una señal acústica durante unos instantes.
- Toque el cristal sobre cualquier símbolo para hacer desaparecer la señal acústica.
- El asado está cocinado a su gusto y listo para servir.

## Tabla de valores orientativos de cocinado con la sonda de carne.

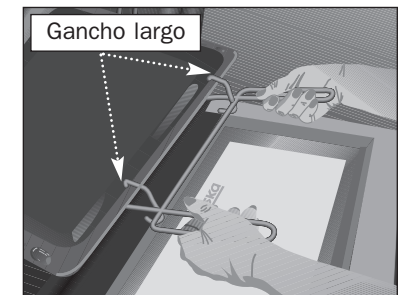
COCINADO	Temperatura Sonda	Observaciones
Roast-Beef	35 - 40 °C	POCO HECHO
Roast-Beef	45 - 50 °C	AL PUNTO
Roast-Beef	55 - 60 °C	HECHO
Pierna de Ternasco	65 - 70 °C	
Codillo	80 - 85 °C	
Lomo (cinta)	65 - 70 °C	
Jamón	80 - 85 °C	
Pollo	75 - 80 °C	
Pavo asado	80 - 85 °C	

## Asa para la Extracción de Bandejas

El asa para la extracción de bandejas se emplea cuando usted necesita desplazar la bandeja en el momento de comprobar el estado del cocinado. Ver dibujos. Para manipular la bandeja fuera del horno es necesario el uso de guantes protectores.



Posición para bandeja pastelera. El gancho corto por encima de la bandeja.



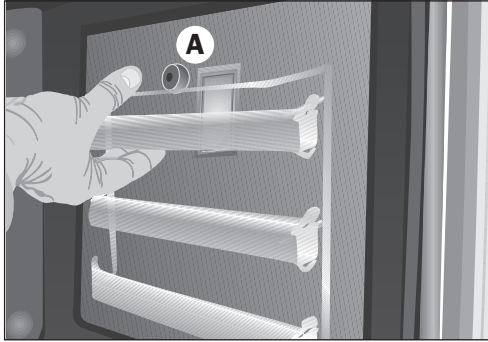
Posición para bandeja profunda. El gancho largo por encima de la bandeja.

## Cambio de la lámpara del horno

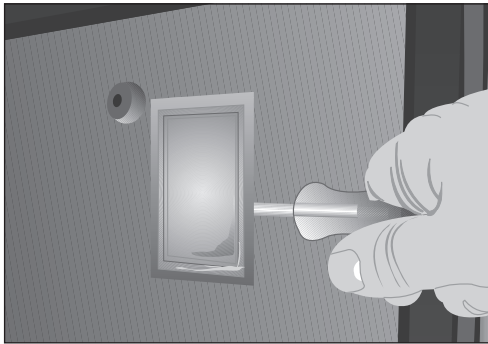
### ATENCIÓN

Para cambiar la lámpara, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

- Desmonte las guías telescópicas, soltando las de la tuerca (A).

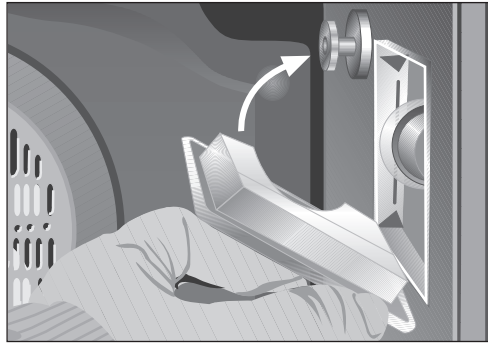


- Suelte la lente del portalámparas con la ayuda de una herramienta.



- Sustituya la lámpara.

- Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.

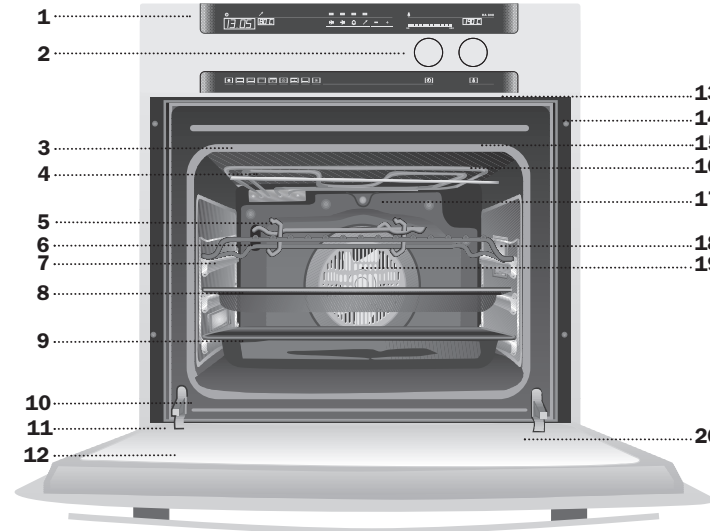


La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300 °C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

## Información Técnica

Este horno posee una puerta con temperaturas por debajo de 60K (según EN 60335-1/2-6).

## HA-890

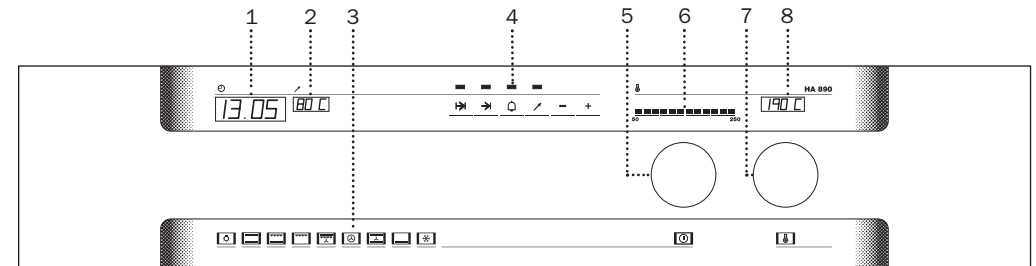


- 1 Panel de Comandos
- 2 Comandos
- 3 Junta do Forno
- 4 Resistência do Grill
- 5 Pega para Extrair as Bandejas
- 6 Grelha
- 7 Guias Telescópicas
- 8 Bandeja para Pastéis<sup>(\*)</sup>
- 9 Bandeja para Assados<sup>(\*)</sup>
- 10 Interruptor de Porta
- 11 Dobradiça
- 12 Porta com Perfil de Alumínio e 3 vidros
- 13 Saída de ar da Refrigeração
- 14 Fixação ao Móvel
- 15 Ecran do Grill
- 16 Saída de Fumos
- 17 Painel do Fundo Catalítico
- 18 Lâmpadas Laterais
- 19 Turbina
- 20 Vidro Interior Temperado

(\*) Cavidade do forno e bandejas com esmalte de fácil limpeza.

## Painel de Comandos

### Modelo HA-890



- 1 Relógio electrónico.
- 2 Visor de Temperatura da Sonda de Carne.
- 3 Indicador da função de cozinhado seleccionada.
- 4 Touch-Control do Relógio Electrónico.
- 5 Selector de Funções.
- 6 Escala de Temperatura no Interior do Forno.
- 7 Selector de Temperaturas.
- 8 Visor do Selector de Temperaturas.

## Funções do Forno

### Desligar o forno

Ao desligar o forno, o indicador da função de cozinhado não se ilumina e aparece OFF no visor de temperatura.

### Luz Interior

Ilumina o interior do forno. Qualquer função de cozinhado activada ilumina o forno. Se ao cozinhar, desejar que o interior do forno não se ilumine (poupança de energia), rode o selector de funções até o símbolo ficar a piscar e decorridos uns segundos, a luz interior do forno desliga-se.

### Convencional

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.

### Grill e Resistência Inferior

Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.

### Grill

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.

### MaxiGrill com Turbina

Permite assar de modo uniforme ao mesmo tempo que aloura superficialmente. Ideal para churrascos. Especial para pedaços com grande volume como aves, caça... Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha do forno com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.

### Atenção

Durante o uso da função Grill ou MaxiGrill com Turbina deve-se manter a porta fechada.

### Turbo

A Turbina reparte o calor que provém de uma resistência situada na parte de atrás do forno. Devido à uniformidade da temperatura produzida permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

### Convencional com Turbina

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno.

### Resistência Inferior

Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

### Descongelação

## Recomendações para a Descongelação de Alimentos

A descongelação é realizada através de um sistema de ar quente com 2 níveis: o nível HI para carnes em geral e o nível LO para peixes, bolos e pão. Quando seleccionar a função descongelação, poderá seleccionar os níveis HI ou LO no visor de temperatura com o comando selector de temperatura.

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre a bandeja do forno ou sobre uma travessa.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe, deve colocá-las sobre uma grelha com uma bandeja por baixo para recolher os líquidos.

- As carnes e os peixes não precisam de estar totalmente descongelados para cozinhar. É suficiente que a superfície esteja levemente descongelada para poder acrescentar os condimentos.
- O alimento deve ser sempre cozinhado depois da descongelação.
- Não congelar de novo um alimento já descongelado.

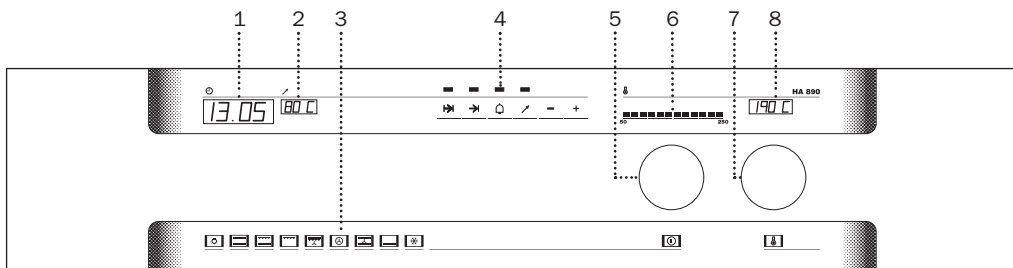
Na seguinte tabela, observe os tempos de descongelação e qual o nível a seleccionar:

ALIMENTO	NÍVEL LO		NÍVEL HI	
	Peso	Tempo	Peso	Tempo
Pão	1/2 Kg	35 min		
Tarte	1/2 Kg	25 min		
Peixe	1/2 Kg	30 min		
Peixe	1 Kg	40 min		
Frango			1 Kg	75 min
Frango			1,5 Kg	90 min
Costeleta			1/2 Kg	40 min
Carne picada			1/2 Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Os tempos indicados na tabela servem apenas de orientação, pois o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, do peso do alimento e do grau de congelação do mesmo.



## Utilização do Forno



### Seleccionar uma função de cozinhado

Para seleccionar uma função de cozinhado, extrair e rodar o comando selector de funções presente no painel de comandos, até começar a piscar o símbolo da função desejada. De seguida, soar dois sinais sonoros consecutivos e a função de cozinhado seleccionada iluminar-se-á permanentemente.

Para desligar o forno, rodar o comando selector de funções (5) até deixar de haver algum símbolo iluminado e observar OFF no visor de temperatura (8), ou tocar no vidro sobre o símbolo durante cerca de 2 segundos. Assim, o forno desligar-se-á.

### Seleccionar uma temperatura de cozinhado

Ao escolher uma função de cozinhado, no visor de temperatura (8) do painel de comandos é indicado imediatamente um valor, pre-determinado para essa função.

Se desejar alterar a temperatura, deve extrair e rodar o comando selector de temperatura (7) até observar no visor a temperatura que deseja.

Durante a fase de pré-aquecimento rápido, a luz da escala de temperaturas (6) pisca e incrementa conforme o aumento da tempera-

#### ATENÇÃO

Quando o forno inicia o cozinhado, realiza um pré-aquecimento rápido até atingir a temperatura seleccionada. Durante este pré-aquecimento, entra em funcionamento o ventilador interior do forno.

tura no interior do forno. Ao finalizar o pré-aquecimento, a luz da escala ilumina-se permanentemente indicando a temperatura no interior do forno.

Quando desligar o forno, a iluminação da escala de temperaturas fica acesa até que o forno arrefeça.

## Utilização do relógio electrónico

### Atenção

O relógio electrónico incorpora tecnologia Touch-Control. Para o manusear, basta tocar nos símbolos sobre o vidro.

A sensibilidade do touch-control adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à rede, ter a precaução que a superfície do vidro do painel de comandos está limpa e sem qualquer obstáculo.

Se ao tocar no vidro com o dedo, o relógio não responder correctamente, então é necessário desligar o forno da rede eléctrica e após uns instantes voltar a ligá-lo. Deste modo, os sensores ajustam-se automaticamente e reagem de novo ao toque.

### Acertar o Relógio Electrónico

Ao ligar o forno, no relógio aparece a indicação 00.00 a piscar. Poderá acertar o relógio, tocando nos símbolos + ou -, de seguida ouvirá dois sinais sonoros consecutivos como confirmação da hora seleccionada.

Se desejar alterar a hora do relógio, deve tocar simultaneamente nos símbolos +, e , ficando no modo de ajuste horário, de seguida deixe de tocar nos símbolos e , e tocando nos símbolos + ou - poderá alterar a hora. A alteração da hora será confirmada por dois sinais sonoros consecutivos.

### Funcionamento Manual

Depois de acertar o relógio, o forno está pronto para cozinhar. Seleccionar uma temperatura e uma função de cozinhado.

Para desligar o forno, rodar o comando selector de funções (5) até deixar de haver algum símbolo iluminado e observar OFF no visor de temperatura (8), ou tocar no vidro sobre o símbolo durante cerca de 2 segundos. Assim, o forno desligar-se-á.

### Funções do Relógio Electrónico

**Duração do cozinhado:** Permite cozinhar durante um tempo seleccionado, desligando o forno de forma automática.

**Hora de finalização do cozinhado:** Permite cozinhar até a uma hora estabelecida, desligando o forno de forma automática.

**Duração e Fim do cozinhado:** Permite programar a duração e a hora de finalização do cozinhado. Com esta função, o forno entrará em funcionamento automaticamente à hora necessária para cozinhar durante o tempo seleccionado (Duração), e finalizando de forma automática na hora indicada (Fim do Cozinhado).

**Indicador de aviso:** Gera um sinal acústico decorrido algum tempo; para tal não é necessário que o forno esteja em funcionamento.

**Segurança para Crianças:** Permite bloquear a utilização do forno para a segurança das crianças.

### Programação da Duração do Cozinhado

- 1 Tocar no vidro sobre o símbolo até o indicador luminoso superior começar a piscar.
- 2 Seleccionar a duração, tocando no vidro sobre +.
- 3 Posteriormente soarão dois sinais sonoros consecutivos e o indicador que estava a piscar fica iluminado, indicando que o forno desligar-se-á de forma automática.
- 4 O relógio mostra a hora actual.
- 5 Seleccionar uma temperatura e uma função de cozinhado.
- 6 Para alterar o tempo seleccionado tocar sobre o símbolo e de seguida nos símbolos + ou -; após dois sinais sonoros de confirmação, o relógio voltará para o formato de hora.
- 7 Decorrida a duração do cozinhado, o forno desligar-se-á, soar um sinal acústico e o indicador começará a piscar.

- 8 Toçar no vidro sobre qualquer indicação para parar o sinal acústico.

#### NOTA

Se continuar a tocar no símbolo  $\rightarrow$  durante mais de dois segundos, no visor aparecerá o tempo restante para o final do cozinhado e o indicador luminoso permanecerá a piscar.

#### Programação da Hora de Finalização do Cozinhado

- 1 Toçar no vidro sobre o símbolo  $\rightarrow$  até o indicador luminoso superior começar a piscar.
- 2 Seleccionar a hora de finalização do cozinhado, tocando no vidro sobre +.
- 3 Posteriormente soarão dois sinais sonoros consecutivos e o indicador que estava a piscar iluminar-se-á, indicando que o forno desligar-se-á de forma automática.
- 4 O relógio indicará então a hora actual.
- 5 Seleccionar uma temperatura e uma função de cozinhado.
- 6 Para alterar a hora de finalização, tocar sobre o símbolo  $\rightarrow$  e de seguida nos símbolos + ou -, após o sinal sonoro de confirmação, o relógio mostra a hora actual.
- 7 Atingida a hora de finalização do cozinhado, o forno desligar-se-á, soar um sinal acústico e o indicador começará a piscar.
- 8 Toque no vidro sobre qualquer indicação para parar o sinal acústico.

#### NOTA

Para visualizar a hora de finalização do cozinhado que programou, tocar sobre o símbolo  $\rightarrow$ .

#### Programação da Duração e Fim do Cozinhado

- 1 Programar a duração do cozinhado.
- 2 Programar a hora de finalização do cozinhado.
- 3 Seleccionar uma função e uma temperatura de cozinhado.

- 4 O forno permanecerá desligado, ficando iluminados os indicadores em cima dos símbolos  $\rightarrow$  e  $\rightarrow$ . O forno está programado.
- 5 Quando atingir a hora de início do cozinhado, o forno entrará em funcionamento e realizará o cozinhado durante o tempo seleccionado.
- 6 Atingida a hora de finalização anteriormente programada, o forno desligar-se-á, soar um sinal acústico e os indicadores luminosos em cima dos símbolos  $\rightarrow$  e  $\rightarrow$  começarão a piscar.
- 7 Toçar no vidro sobre qualquer indicação para parar o sinal acústico.

#### Programação do Indicador de aviso

- 1 Toque no vidro sobre o símbolo  $\rightarrow$  até o indicador luminoso superior começar a piscar.
- 2 Seleccionar o tempo após o qual desejar que o relógio avise, tocando no vidro sobre +.
- 3 De seguida soarão dois sinais sonoros consecutivos e o indicador ficará iluminado, a assinalar que o indicador de aviso já está programado.
- 4 Se desejar, pode alterar o tempo seleccionado, tocando sobre o símbolo  $\rightarrow$  e de seguida, sobre os símbolos + ou -; após os dois sinais sonoros de confirmação, o relógio voltará para o formato de hora.
- 5 Decorrido o tempo programado, soar um sinal acústico e o indicador começará a piscar.
- 6 Toçar no vidro sobre qualquer indicação para parar o sinal acústico.

#### NOTA

Se continuar a tocar no símbolo  $\rightarrow$  durante mais de dois segundos, no visor observará o tempo restante para o aviso e o indicador luminoso permanecerá a piscar.

#### ATENÇÃO

Pode anular a programação, tocando simultaneamente sobre o vidro nos símbolos + e - e na função correspondente.

Em caso de um corte de fornecimento eléctrico, toda a programação do seu relógio electrónico será apagada e aparecerá a piscar no relógio, a indicação 00.00. Deverá acertá-lo e programá-lo de novo.

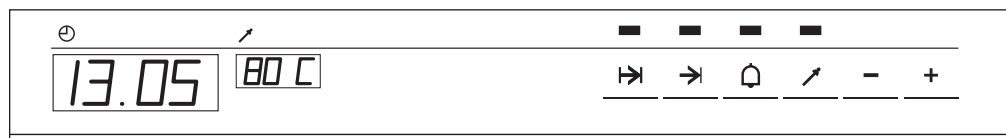
#### Função Segurança de Crianças

Se desejar, pode bloquear o uso do forno para evitar o seu manuseamento por parte de

crianças. Para isso, deve tocar simultaneamente nos símbolos  $\rightarrow$ ,  $\rightarrow$  e  $\rightarrow$ . Nesse momento, soar um sinal acústico e ver-se-ão pontos intermitentes intercalados entre os dígitos do seu relógio, o forno está bloqueado.

Se activar a função segurança de crianças com o forno desligado evitará que o forno entre em funcionamento. Se activar esta função com qualquer outra, bloqueará a manipulação do relógio electrónico.

Para desactivar a função de segurança para crianças, só deve tocar simultaneamente sobre o vidro nos símbolos  $\rightarrow$ ,  $\rightarrow$  e  $\rightarrow$ , soando um sinal sonoro como confirmação.



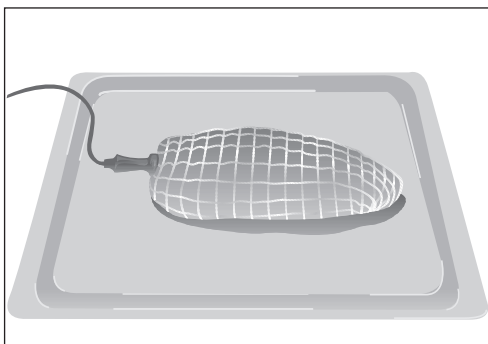
## Utilização da sonda de carne

A sonda de carne mede a temperatura no interior do assado. Quando esta temperatura atingir um valor previamente seleccionado, então o forno desligar-se-á automaticamente.

Ao cozinhar com a sonda de carne, assegura-se um óptimo resultado do cozinhado independentemente do tipo de carne ou do peso do assado.

### Como colocar a sonda de carne

- Coloque a sonda antes de começar o assado.
- Espete a sonda sobre uma lateral do assado, de forma que a ponta fique situada no centro do mesmo.
- Espete a sonda completamente até ao cabo.

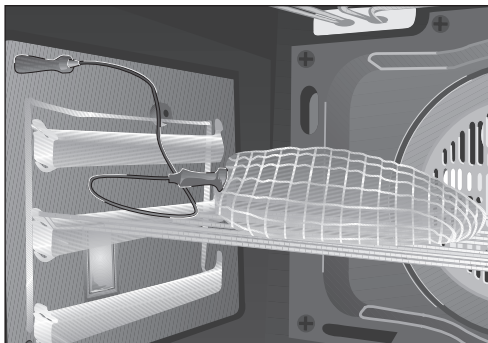


- É recomendável dar a volta ao assado a meio do cozinhado; ter em conta a sonda quando o virar.
- A ponta da sonda não deve tocar no osso nem nas zonas de gordura. Também não deve ficar numa zona oca, o que pode acontecer com as aves.

### Utilização da sonda de carne

- Colocar no forno o assado preparado com a sonda de carne.
- Ligar a ficha da sonda na tomada que se encontra na lateral superior esquerda do forno.

- Ao ligar a sonda, observará no visor de temperatura da sonda, situado no painel de comandos, um valor de temperatura pre-determinado, e o indicador luminoso situado sobre o símbolo a piscar.



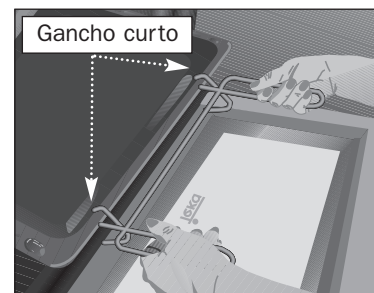
- Se desejar alterar a temperatura recomendada deve tocar sobre o símbolo e de seguida + ou -.
- De seguida, soarão dois sinais sonoros consecutivos e o indicador luminoso sobre o símbolo iluminar-se-á permanentemente.
- No visor de temperatura da sonda (2) aparecerá a temperatura que o assado possui nesse instante.
- Seleccione uma função e uma temperatura para o cozinhado do seu assado, para tal consulte as Tabelas de Cozinhado.
- Atingida a temperatura seleccionada no interior do assado, o forno desligar-se-á e soará um sinal acústico durante uns segundos.
- Toque no vidro sobre qualquer símbolo para fazer desaparecer o sinal acústico.
- O assado está cozinhado ao seu gosto e pronto a servir.

## Tabela de valores para orientação do cozinhado utilizando a sonda.

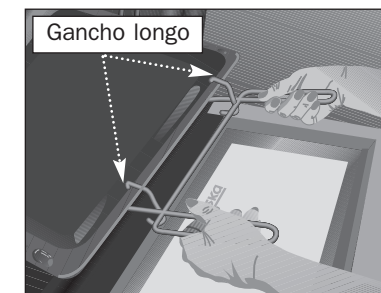
COZINHADO	Temperatura Sonda	Observações
Roast-Beef	35 - 40 °C	POUCO ASSADO
Roast-Beef	45 - 50 °C	AO PONTO
Roast-Beef	55 - 60 °C	MUITO ASSADO
Perna de Borrego	65 - 70 °C	
Lombo	65 - 70 °C	
Presunto	80 - 85 °C	
Frango	75 - 80 °C	
Peru assado	80 - 85 °C	

## Pega para a Extração das Bandejas

A pega para e extração das bandejas utiliza-se quando é necessário deslocar a bandeja para verificar o estado de cozinhado. Ver figuras. Para manusear a bandeja fora do forno é necessário utilizar luvas protectoras.



Posição para a bandeja de pastelaria. O gancho curto coloca-se por cima da bandeja.



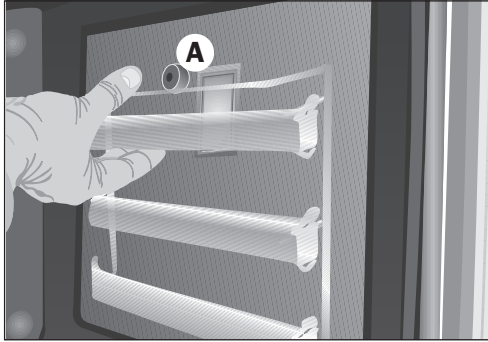
Posição para a bandeja profunda. O gancho longo coloca-se por cima da bandeja.

## Substituição da Lâmpada do Forno

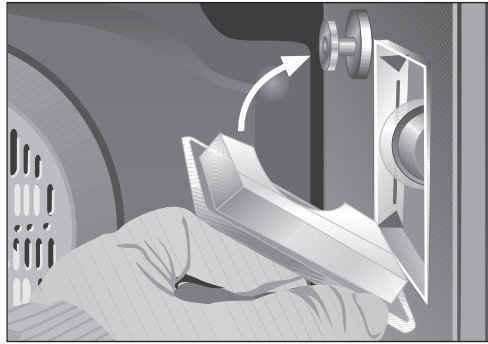
### ATENÇÃO

Para substituir a lâmpada, assegure-se primeiro que o forno está desligado da rede eléctrica.

- Puxe as guias telescópicas, soltando o parafuso (A).

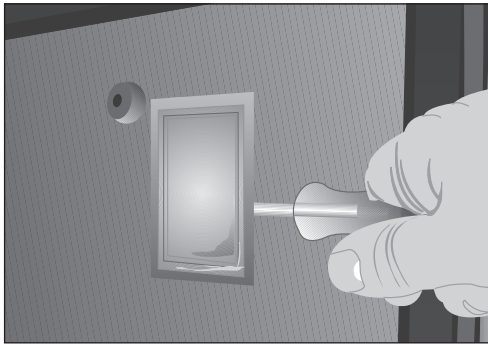


- Volte a montar a lente, assegurando-se que a encaixa na posição correcta sem forçar.



A lâmpada a utilizar na substituição, deve ter resistência à temperatura de 300 °C. Solicite-a ao serviço de assistência técnica.

- Solte a lente do porta-lâmpadas com a ajuda de uma ferramenta.

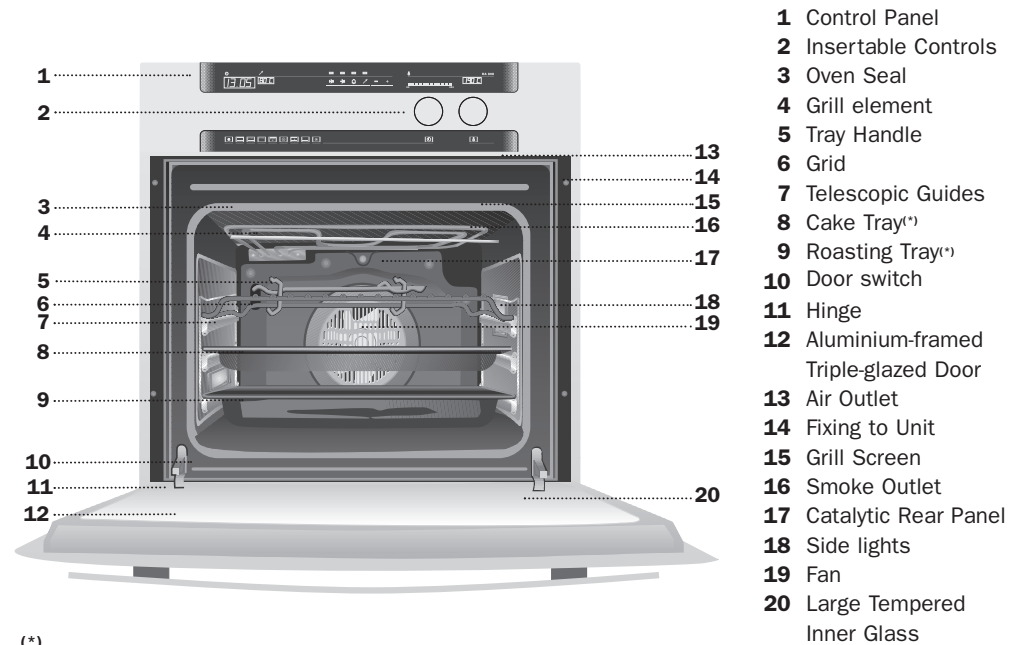


- Substitua a lâmpada.

## Informação Técnica

O forno atinge uma temperatura na porta inferior a 60K (conforme EN 60335-1/2-6).

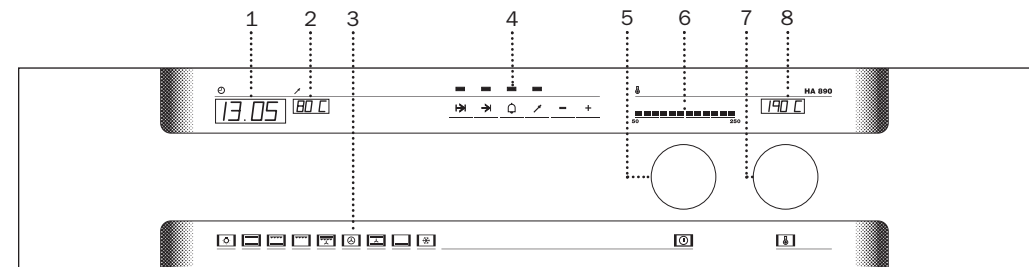
## HA-890



<sup>(\*)</sup> Inside oven and trays with easy cleaning enamel.

## Control Panel

### Modelo HA-890



- |  |   |
|--|---|
| 1 Electronic Clock.                    | 5 Function Selection Control.               |
| 2 Meat Sensor Temperature Display.     | 6 Indicator of Temperature inside the Oven. |
| 3 Selected Cooking Function Indicator. | 7 Temperature Selection Control.            |
| 4 Electronic Clock Touch-Control.      | 8 Temperature Selection Display.            |

## Oven Functions

### Switching the oven off

When the oven is turned off, the cooking function indicator goes out and the word "OFF" appears on the temperature display.

### Oven light

Lights up the inside of the oven. The light also comes on when a cooking function is in progress. If you do not want the light to come on while cooking (to save energy), turn the function selection control until the symbol flashes. The oven light will proceed to go out after a short pause.

### Conventional

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.

### Grill and Lower element

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.

### Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

### MaxiGrill with fan

Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

### Caution

While using the Grill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.

### Turbo

The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time.

### Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.

### Lower element

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

### Defrosting

## Recommendations for thawing out frozen food

Frozen food can be thawed out using a system of hot air with two power levels: HI for all kinds of meat and LO for fish, pastry and bread. When the thawing function has been chosen, the HI and LO levels can be selected with the temperature selection control. The level chosen appears on the temperature display.

- Unpacked food should be placed on the oven tray or in a receptacle suitable for use in ovens.

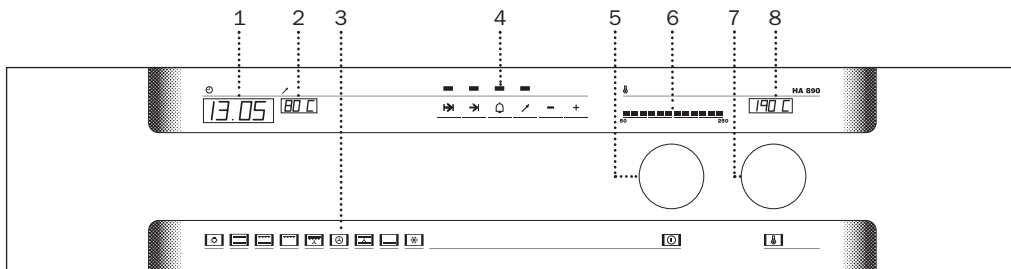
- Large pieces of meat or fish should be thawed out on an oven rack, placing the oven tray underneath to collect the resulting liquid.
- Meat and fish do not need to be thawed out completely before cooking, and can be cooked when the surface is soft enough for seasoning.
- Once thawed out, food should always be cooked.

Consult the following table for thawing times and the required thawing level:

FOOD	LO LEVEL		HI LEVEL	
	Weight	Time	Weight	Time
Bread	1 lb	35 min		
Cakes	1 lb	25 min		
Fish	1 lb	30 min		
Fish	2 lb	40 min		
Chicken			2 lb	75 min
Chicken			3 lb	90 min
T-bone steak			1 lb	40 min
Minced meat			1 lb	60 min
Minced meat			2 lb	120 min


The times given above are only an indication. Thawing times depend on room temperature, the weight of the frozen food and the degree to which it is frozen.

## Using the Oven



### Choosing a cooking function

To select a cooking function, extract the function selection control and turn it until the symbol for the function you want to use flashes on the control panel. Two beeps are then heard before the cooking function lights up permanently.

To turn the oven off, turn the function selection control (5) until there is no symbol on the control panel and the word OFF appears on the temperature display (8), or touch the  symbol on the glass for more than 2 seconds. The oven turns itself off.

### Choosing a cooking temperature

When a cooking function has been chosen, a temperature specific to the function chosen appears on the control panel temperature display (8) by default.

To change this temperature, extract the temperature selection control (7) and turn until the desired temperature appears.

During the fast pre-heating stage, the light on the temperature indicator (6) flashes as the

#### Important

At the start of the cooking process, the oven pre-heats quickly until the selected temperature is reached. The fan inside the oven comes on during this pre-heating process.

temperature inside the oven increases. When the pre-heating stage finishes, the indicator light comes on permanently to show the temperature inside the oven.

When the oven is turned off, the temperature indicator light stays on until the oven cools down.

## Using the Electronic Clock

#### Important





Your electronic clock is equipped with Touch-Control technology. The controls are operated by simply touching the desired symbol on the glass with your fingertip.

The sensitivity of the touch controls constantly adapts to accommodate atmospheric conditions. When connecting your oven to the mains electricity supply, make sure that the glass surface on the control panel is clean and free of all obstacles.

If the clock does not respond correctly when the glass is touched, disconnect your oven from the mains supply and reconnect it a few seconds later. Doing this automatically resets the sensors, which should now react to touch once again.


#### Setting the time on the electronic clock

When the oven is connected, 00.00 flashes on the clock display. The time on the clock can be set by touching the + and – symbols on the glass. Two beeps are then heard to confirm the setting.

If you wish to modify the set time on the clock, touch symbols +,  and  at the same time to enter the change-time mode. Release symbols  and , and change the time using symbols + and -. Two beeps are then heard to confirm the new setting.

#### Manual operation

When the time has been set on the clock, the oven is ready for use. Choose a temperature and a cooking function.

To turn the oven off, turn the function selection control (5) until there is no symbol on the control panel and the word OFF appears on the temperature display (8), or touch the  symbol on the glass for more than 2 seconds. The oven turns itself off.

#### Functions of the electronic clock

**Cooking time:** to cook for a set period of time. When the set time comes to an end, the oven turns itself off automatically.



**End-of-cooking time:** to cook until a specific time is reached. When the set time is reached, the oven turns itself off automatically.

**Cooking time and end-of-cooking time:** to set the cooking time and the end-of-cooking time. When this function is used, the oven turns itself on automatically in order to cook for the period of time set (cooking time) before turning itself off automatically at the time set for the end-of-the cooking process (end-of-cooking time).

**Alarm:** the alarm sounds at the end of the time period set. The oven does not need to be working to use this function.


**Child safety:** to block the oven when small children are likely to be present.

#### Setting a cooking time



- 1 Touch symbol  on the glass until the indicator light above the symbol starts flashing.
- 2 Set the period of time for cooking by touching the + symbol on the glass.
- 3 Two beeps are then heard, and the flashing indicator light comes on permanently to indicate that the oven is set to turn itself off automatically.
- 4 The clock shows the real time again.
- 5 Choose a temperature and a cooking function.
- 6 To modify the set time, touch symbol  and then touch the + and – symbols on the glass. Two beeps are heard to confirm the new setting and the real time appears on the clock again.
- 7 When the period of time set for cooking comes to an end, the oven turns itself off, the alarm sounds and the indicator light starts flashing.

- 8 Touch any symbol on the glass to cancel the alarm.


#### NOTE

If symbol  is touched for more than two seconds, the time remaining before the end of the cooking process is displayed and the indicator light flashes.

#### Setting an end-of-cooking time





- 1 Touch symbol  on the glass until the indicator light above the symbol starts flashing.
- 2 Set the specific time you want the cooking process to end at by touching the + symbol on the glass.
- 3 Two beeps are then heard and the flashing indicator light comes on permanently to indicate that the oven is set to turn itself off automatically.
- 4 The clock shows the real time again.
- 5 Choose a temperature and a cooking function.
- 6 To modify the set time, touch symbol  and then touch the + and – symbols on the glass. Two beeps are heard to confirm the new setting and the real time appears on the clock again.
- 7 When the end-of-cooking time is reached, the oven turns itself off, the alarm sounds and the indicator light starts flashing.
- 8 Touch any symbol on the glass to cancel the alarm.

#### NOTE



Touch symbol  to display the end-of-cooking time that has been set.

#### Setting a cooking time and an end-of-cooking time


- 1 Set the cooking time (length of time).
- 2 Set the end-of-cooking time.
- 3 Choose a temperature and a cooking function.

- 4 The oven remains off and the indicator lights above symbols  and  light up. The oven is set for a cooking time and an end-of-cooking time.
- 5 When the time to start cooking is reached, the oven turns itself on and cooks for the period of time set as the cooking time.
- 6 When the set end-of-cooking time is reached, the oven turns itself off, the alarm sounds and the indicator lights above symbols  and  start flashing.
- 7 Touch any symbol on the glass to cancel the alarm.

#### Setting the alarm

- 1 Touch symbol  on the glass until the indicator light above the symbol starts flashing.
- 2 Set the period of time at the end of which you want the alarm to sound by touching symbol + on the glass.
- 3 Two beeps are then heard and the indicator light comes on permanently to indicate that the alarm is set.
- 4 To modify the set time, touch symbol  on the glass and then touch symbols + and –. Two beeps are heard to confirm the new setting, and the real time appears on the clock again.
- 5 When the period of time set for the alarm comes to an end, the alarm sounds and the indicator light starts flashing.
- 6 Touch any symbol on the glass to cancel the alarm.

#### NOTE




If symbol  is touched for more than two seconds, the time remaining before the alarm is set to sound is displayed, and the indicator light flashes.

#### IMPORTANT

A setting can be cancelled by touching symbols + and – on the glass and the relevant function at the same time.




In the event of a mains electricity supply failure, all the settings on the electronic clock are deleted and 00.00 flashes on the clock display. It is necessary to set the time and the cooking function again.

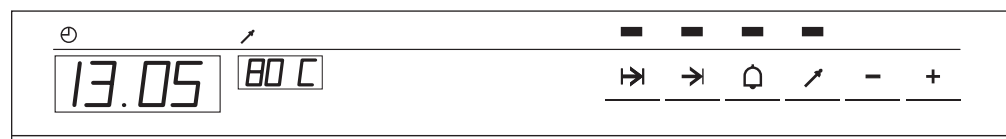
#### Child safety function

The oven controls and settings can be blocked to prevent small children from interfering with them. To block the controls, touch symbols ,  and  on the glass at the same time. A beep is heard and flashing dots

appear between the digits on the clock to indicate that the oven controls are blocked.

If the child safety function is activated when the oven is off, then the oven cannot be turned on. If this safety function is activated while another function is in progress, then the controls on the electronic clock are blocked.

To deactivate the child safety function, touch symbols ,  and  on the glass at the same time again. A beep is heard to confirm deactivation.




## Using the meat sensor

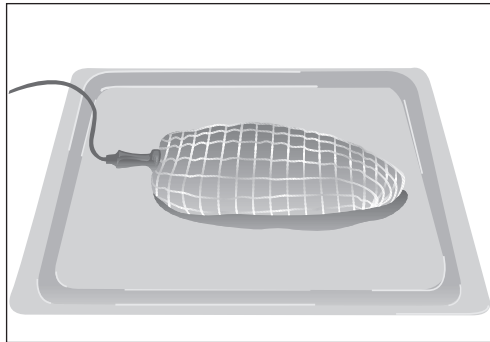
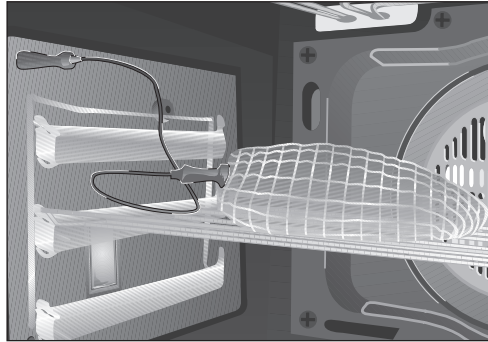
The meat sensor measures the temperature inside roasts. When this temperature reaches a set level, the oven turns itself off automatically.



Cooking with the meat sensor ensures optimum cooking results regardless of the type or weight of the meat being roasted.

### Inserting the sensor

- Insert the sensor before starting to cook.
- Insert the sensor in one side of the roast in such a way that the tip reaches the centre.
- The sensor should be completely inserted up to the handle.

- When the sensor is connected, a set temperature appears on the meat sensor temperature display on the control panel and the indicator light above the  symbol flashes.



- Touch symbol  and then + and – if you wish to modify the recommended temperature.
- Two beeps are then heard and the indicator light above the  symbol comes on permanently.
- The sensor temperature display (2) shows the current temperature inside the roast.
- Choose a cooking function and an oven temperature for the roast. Consult the cooking tables.
- When the temperature inside the roast reaches the set temperature, the oven turns itself off and the alarm sounds for a short period of time.
- Touch any symbol on the glass to cancel the alarm.
- The roast is cooked and ready to be served.

### Using the meat sensor

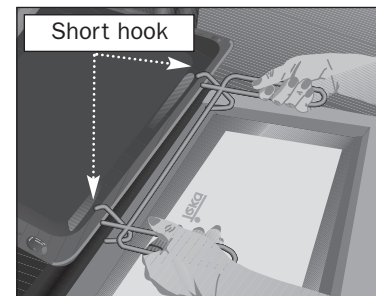
- Place the roast inside the oven with the meat sensor in position.
- Plug the meat sensor into the socket located in the top left-hand corner of the oven.

Table indicating general temperatures for cooking with the meat sensor.

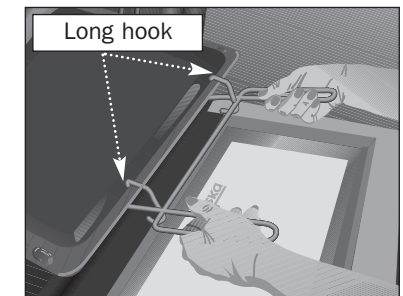
FOOD	Sensor temperature	Comments
Roast-beef	35 - 40 °C	RARE
Roast-beef	45 - 50 °C	MEDIUM
Roast-beef	55 - 60 °C	WELL DONE
Leg of lamb	65 - 70 °C	
Joint	80 - 85 °C	
Loin of pork	65 - 70 °C	
Ham	80 - 85 °C	
Chicken	75 - 80 °C	
Roast turkey	80 - 85 °C	

## Tray Handle

The tray handle is used when you need to move the tray to check the cook. See figures. To handle the tray out the oven, you need to use gloves to protect yourself.



Cake tray handle position. You must put the short hook over the tray.



Roasting tray handle position. You must put the long hook over the tray.

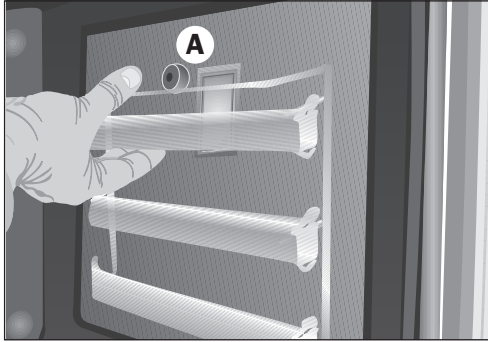


## Changing the oven bulb

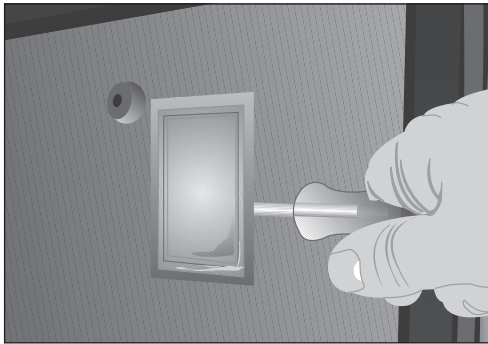
### CAUTION

To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.

- Ease out the telescopic guides, releasing them from the bolt (A).

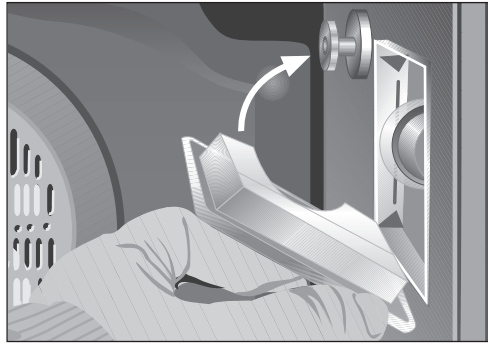


- Loosen the lens from the lampholder with the help of the appropriate tool.



- Exchange the bulb.

- Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.

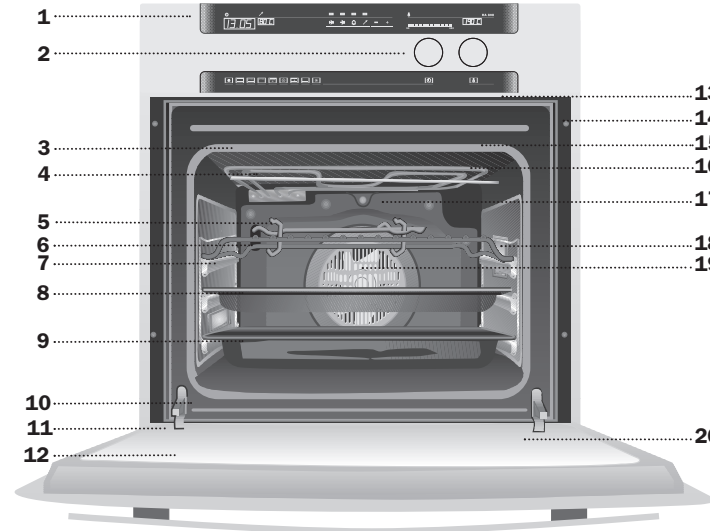


The replacement bulb must be temperature resistant to 300 °C. These can be ordered from the Technical Service Department.

## Technical Information

This oven has got a door temperature of below 60 K (as per EN 60335-1/2-6).

## HA-890

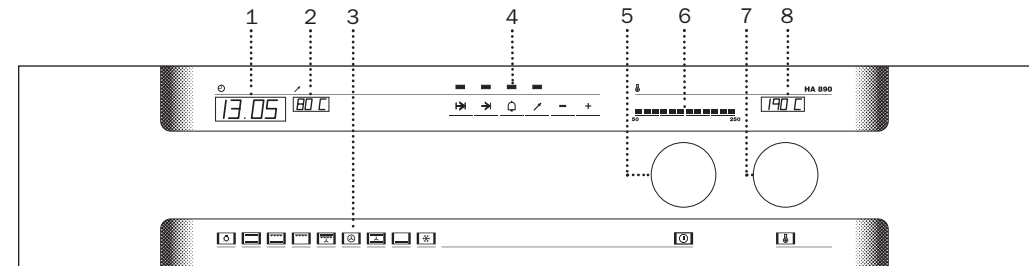


- 1 Panneau de Commande
- 2 Comandes Escamotables
- 3 Joint de Four
- 4 Résistance du Grill
- 5 Poignée pour l'extraction des plateaux
- 6 Grille
- 7 Guides Télescopiques
- 8 Plateau à Pâtisserie(\*)
- 9 Plateau pour Rôtis(\*)
- 10 Interrupteur de Porte
- 11 Charnière
- 12 Porte avec Profil en Aluminium avec 3 vitres
- 13 Sortie de l'air de Réfrigération
- 14 Fixation au Meuble
- 15 Ecran du Grill
- 16 Sortie des Fumées
- 17 Panneau du Fond Catalytique
- 18 Lampes Latérales
- 19 Turbine
- 20 Verre Intérieur Trempé et de grande taille

(\*) Intérieur du four et plateaux avec émail de nettoyage facile.

## Panneau Frontal de Commandes

### Modelo HA-890



- 1 Horloge électronique.
- 2 Afficheur de Température de la Sonde à Viande.
- 3 Indication de la fonction de cuisson sélectionnée.
- 4 Touch-Control de l'Horloge électronique.
- 5 Sélecteur de Fonctions.
- 6 Echelle de Température mesurée à l'Intérieur du Four.
- 7 Sélecteur de Températures.
- 8 Afficheur du Sélecteur de Températures.

## Fonctions du Four

### Arrêt du four

Quand vous déconnectez le four, l'indicateur des fonctions de cuisson ne s'éclaire pas et OFF apparaît sur l'afficheur de température.

### Lumière intérieure

L'intérieur du four s'éclaire. Le four s'éclaire aussi avec n'importe quelle fonction de cuisson. Si vous désirez que l'intérieur du four ne soit pas éclairé pendant la cuisson (économie d'énergie), il suffit de tourner le sélecteur de fonctions jusqu'à ce que le symbole clignote et après un instant la lumière intérieure du four s'éteindra.

### Conventionnel

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.

### Grill et résistance inférieure

Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.

### Grill

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

### MaxiGrill avec turbine

Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et de dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier. Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et la lèchefrite endessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

### Attention

Quand on utilise la fonction Grill ou MaxiGrill avec Turbine, la porte doit rester fermée.

### Turbo

La turbine répartit la chaleur qui provient d'une résistance située à la partie arrière du four. Grâce à l'uniformité de la chaleur produite, on peut cuisiner à 2 hauteurs en même temps.

### Conventionnel avec turbine

Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.

### Résistance inférieure

La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

### Décongélation

## Recommandations pour la Décongélation des Aliments

La décongélation se fait au moyen d'un système d'air chaud à 2 niveaux, le niveau HI pour les viandes en général et le niveau LO pour les poissons, la pâtisserie et le pain. Au moment de sélectionner la fonction de décongélation, on pourra sélectionner les niveaux HI ou LO sur l'afficheur de température au moyen de la commande de température.

- Les aliments doivent être placés sans leur emballage sur la lèchefrite du four ou sur un plat.
- Pour décongeler de grandes pièces de viande ou de poisson, les placer sur une grille avec

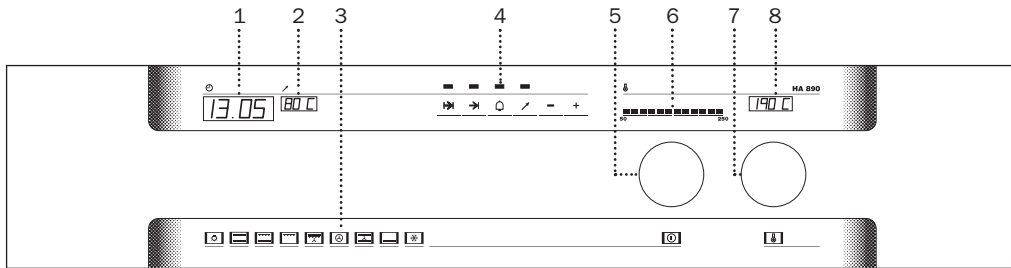
la lèchefrite en dessous pour recueillir les liquides.

- Il n'est pas nécessaire de décongeler totalement les viandes et les poissons avant de les cuisiner. Il suffit que la surface soit molle pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours cuisiner l'aliment après qu'il ait été décongelé.
- Ne pas congeler de nouveau un aliment qui a déjà été décongelé.

ALIMENT	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Poids	Temps	Poids	Temps
Pain	1/2 Kg	35 min		
Tarte	1/2 Kg	25 min		
Poisson	1/2 Kg	30 min		
Poisson	1 Kg	40 min		
Poulet			1 Kg	75 min
Poulet			1,5 Kg	90 min
Côte			1/2 Kg	40 min
Viande hachée			1/2 Kg	60 min
Viande hachée			1 Kg	120 min

Les temps indiqués sur le tableau servent d'orientation; le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

## Comment Utiliser du four



### Sélection d'une Fonction de cuisson

Pour sélectionner une fonction de cuisson, tirer sur la commande du sélecteur de fonctions et la tourner jusqu'à ce que la fonction désirée clignote sur le panneau frontal de commandes. On entendra alors deux bips à la suite et la fonction de cuisson restera éclairée de façon permanente.

Pour éteindre le four il suffit de faire tourner la commande du sélecteur de fonctions (5) jusqu'à ce qu'aucun symbole ne soit éclairé et observer OFF sur l'afficheur de températures (8), ou de toucher sur le verre le symbole

pendant plus de 2 secondes. Le four s'éteindra.

#### ATTENTION

Au moment où votre four commencera à cuisiner, celui-ci réalisera un préchauffage rapide jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée. Pendant ce préchauffage, le ventilateur intérieur du four se met en marche.

### Sélection d'une température de cuisson

Quand vous choisissez une fonction de cuisson, une valeur préfixée pour cette fonction apparaît immédiatement sur l'afficheur de température (8) du panneau frontal de commandes.

Si vous désirez modifier la température recommandée, extrayez et tournez la commande de sélection de température (7) jusqu'à observer dans l'afficheur la température de votre choix.

Lors la phase de préchauffage rapide, la lumière de l'échelle de températures clignote

et augmente conformément à la température à l'intérieur du four. Une fois le préchauffage terminé, la lumière de l'échelle s'allume de façon permanente montrant la température à l'intérieur du four.

Lorsque vous éteignez le four, la lumière de l'échelle de températures restera allumée jusqu'à ce que le four se soit refroidi.

## Comment utiliser l'horloge électronique

#### Attention

Son horloge électronique incorpore la technologie Touch-Control. Pour la manipuler, il suffit de toucher les symboles du verre avec le doigt.

La sensibilité du touch-control s'adapte de façon continue aux conditions ambiantes. Lorsque vous connectez votre four au réseau, assurez-vous que la surface en verre du panneau frontal de commandes est propre et qu'il n'y a aucun obstacle interposé.

Si, lorsque vous touchez le panneau en verre avec le doigt, l'horloge ne répond pas correctement, vous devez déconnecter le four du réseau électrique, puis, après quelques instants, le connecter à nouveau. Ainsi les capteurs se seront réglés automatiquement et réagiront à nouveau lorsque vous toucherez avec le doigt.

#### Mise à l'Heure de l'Horloge Electronique

Au moment de connecter votre four, l'indication 00.00 apparaîtra en clignotant sur l'horloge. En touchant sur le verre les symboles + ou - vous pourrez mettre l'horloge à l'heure; vous entendrez alors deux bips à la suite qui confirmeront l'heure choisie.

Si vous désirez changer l'heure de votre horloge, touchez en même temps les symboles +, et , ce qui vous permet d'entrer dans le mode de réglage de l'heure, puis cessez de toucher les symboles et , et touchez le symbole + ou - pour changer l'heure; vous entendrez ensuite les deux bips confirmant le changement.

#### Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge mise à l'heure, votre four est prêt à cuisiner. En appuyant sur les commandes du four et en les tournant, sélectionnez une température et une fonction de cuisson.

Pour éteindre le four il suffit de faire tourner la commande du sélecteur de fonctions (5)

jusqu'à ce qu'aucun symbole ne soit éclairé et observer OFF sur l'afficheur de températures (8), ou de toucher sur le verre le symbole

#### Fonctions de l'horloge électronique

**Durée de la cuisson:** cela permet de cuisiner pendant un temps sélectionné; le four s'éteindra ensuite de façon automatique.

**Heure de la fin de la cuisson:** cela permet de cuisiner jusqu'à une heure établie; le four s'éteindra ensuite de façon automatique.


**Durée et fin de la cuisson:** Cela permet de programmer la durée et l'heure de la fin de la cuisson. Avec cette fonction le four se mettra en marche de façon automatique à l'heure nécessaire pour cuisiner pendant le temps sélectionné (Durée) et la cuisson se terminera de façon automatique à l'heure que nous lui aurons indiquée (Fin de la Cuisson).

**Avertisseur:** Il produit un signal acoustique à la fin du temps; pour cela il n'est pas nécessaire que le four soit en train de cuisiner.

**Sécurité pour les Enfants:** Elle permet de bloquer le four au cas où des enfants en bas âge seraient présents.

#### Programmation de la Durée de la Cuisson


- 1 Touchez le verre sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur lumineux supérieur commence à clignoter.
- 2 Sélectionnez la durée en touchant le verre sur +.
- 3 Deux bips de suite se feront entendre ensuite et l'indicateur qui clignotait s'illuminera indiquant ainsi que votre four s'éteindra de façon automatique.
- 4 L'horloge indiquera alors l'heure actuelle.
- 5 Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.

6 Vous pouvez modifier le temps sélectionné en touchant le symbole , puis les symboles + ou - ; après les deux bips de confirmation, l'horloge reviendra au format heure.


7 Une fois terminée la durée de la cuisson, le four se déconnectera, un signal acoustique se fera entendre et l'indicateur commencera à clignoter.

8 Touchez le verre sur n'importe quelle indication pour arrêter le signal acoustique.

### REMARQUE

Si vous maintenez votre doigt sur le symbole  pendant plus de deux secondes, vous verrez sur l'écran le temps qui reste jusqu'à la fin de la cuisson et l'indicateur lumineux clignotera.

### Programmation de l'Heure de Fin de la Cuisson


1 Touchez le verre sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur lumineux supérieur commence à clignoter.

2 Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson en touchant le verre sur +.

3 Deux bips à la suite se feront entendre ensuite et l'indicateur qui clignotait s'allumera indiquant ainsi que votre four s'éteindra de façon automatique.

4 L'horloge indiquera alors l'heure actuelle.


5 Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.

6 Vous pouvez modifier le temps sélectionné en touchant le symbole , puis les symboles + ou - ; après les deux bips de confirmation, l'horloge affichera l'heure actuelle.

7 Une fois arrivée l'heure de la fin de la cuisson, le four se déconnectera, un signal acoustique sonnera et l'indicateur commencera à clignoter.

8 Touchez le verre sur n'importe quelle indication pour arrêter le signal acoustique.

### REMARQUE



Pour afficher l'heure de fin de cuisson que vous avez programmée, touchez le symbole .

### Programmation de la Durée et Fin de la Cuisson



1 Programmez la durée de cuisson.

2 Programmez l'heure de fin de cuisson.

3 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.


4 Le four continuera à être déconnecté avec les indicateurs au dessus des symboles  et  allumés. Votre four est programmé.

5 Quand l'heure du commencement de la cuisson est arrivée, le four se met en marche et la cuisson se fera pendant le temps sélectionné.

6 Quand l'heure de finalisation programmée est arrivée, le four se déconnectera, le signal acoustique se fera entendre et les indicateurs lumineux au dessus des symboles  et  commenceront à clignoter.


7 Touchez le verre sur n'importe quelle indication pour arrêter le signal acoustique.

### Programmation de l'Avertisseur

1 Touchez le verre sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur lumineux supérieur commence à clignoter.

2 Sélectionnez le temps pour lequel vous voulez être averti par l'horloge en touchant le verre sur +.


3 Deux bips se feront alors entendre et l'indicateur restera allumé, indiquant que l'avertisseur est déjà programmé.

4 On peut modifier le temps sélectionné en touchant le symbole , puis les symboles + ou - ; après les deux bips de confirmation, l'horloge reviendra au format heure.

5 Une fois passé le temps programmé, un signal acoustique se fera entendre et l'indicateur commencera à clignoter.

6 Touchez le verre sur n'importe quelle indication pour arrêter le signal acoustique.

### REMARQUE




Si on maintient le doigt sur le symbole  pendant plus de deux secondes, on verra sur l'écran le temps qui reste pour être averti et l'indicateur lumineux continuera à clignoter.

### ATTENTION




On peut annuler la programmation en touchant à la fois sur le verre les symboles + et - et la fonction correspondante.

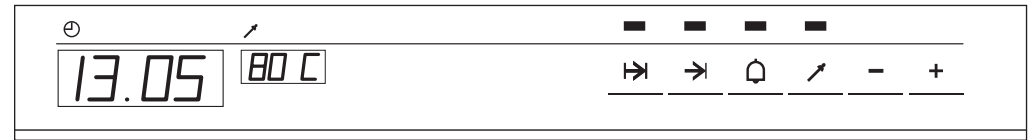
En cas de coupure d'électricité, toute la programmation de votre horloge électronique sera effacée et l'indication 00.00 clignotera sur l'horloge. Il faudra la remettre à l'heure et la programmer de nouveau.

### Fonction Sécurité Enfants

Si vous le désirez, vous pouvez bloquer le four afin d'éviter que des enfants en bas âge puissent le manipuler. Pour cela, il faut toucher en même temps sur le verre les symboles ,  et . À ce moment, vous entendrez un bip et vous verrez des points clignotants intercalés entre les chiffres de votre horloge. Votre four sera bloqué.

Si vous activez la fonction de sécurité pour les enfants avec le four éteint, vous éviterez que votre four puisse être mis en marche. Si vous activez cette sécurité avec n'importe quelle autre fonction, vous bloquerez la manipulation de l'horloge électronique.

Pour désactiver la fonction de sécurité pour les enfants, il suffit de toucher en même temps sur le verre les symboles ,  et  ; vous entendrez un bip de confirmation.




## Comment utiliser la sonde à viande

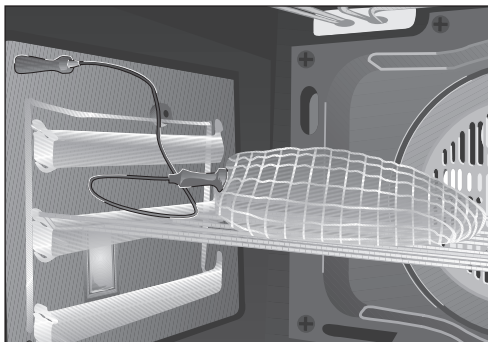
La sonde à viande mesure la température à l'intérieur du rôti. Quand cette température atteint une valeur préalablement sélectionnée, le four se déconnecte automatiquement.



Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, nous assurons un résultat optimal de cuisson indépendamment du type de viande ou du poids du rôti.

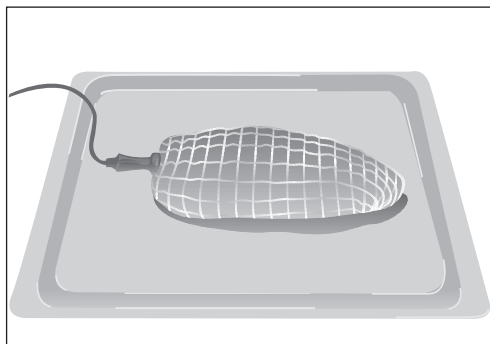
### Comment placer la sonde à viande

- Placer la sonde avant de commencer à rôtir.
- Enfoncez la sonde sur un côté du rôti de façon à ce que la pointe soit située au centre de celui-ci.
- Enfoncez complètement la sonde jusqu'au manche.

- Au moment de connecter la sonde, vous verrez sur l'afficheur de température de la sonde situé sur le panneau frontal de commandes, une valeur préfixée de température et l'indicateur lumineux au dessus du symbole  qui clignote.



- Si vous souhaitez modifier la température prédéfinie, touchez le symbole  puis + ou -.
- Vous entendrez alors deux bips et l'indicateur lumineux au-dessus du symbole  s'allumera de façon permanente.
- Sur l'afficheur de température de la sonde apparaîtra la température de votre rôti à ce moment-là.
- Sélectionnez une fonction et une température pour la cuisson de votre rôti; pour cela, consultez les Tableaux de Cuisson.
- Une fois atteinte à l'intérieur du rôti la température que vous avez sélectionnée, le four s'éteindra et un signal acoustique se fera entendre pendant quelques instants.
- Touchez le verre sur n'importe quel symbole pour faire disparaître le signal acoustique.
- Le rôti est cuisiné à votre goût et prêt à être servi.



- Il est recommandé de retourner le rôti en milieu de cuisson, ce dont il faudra tenir compte pour éviter les difficultés avec la sonde.
- La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os ni les zones de graisse. Elle ne doit pas se trouver dans des zones creuses comme c'est le cas avec les volailles.

### Utilisation de la sonde à viande

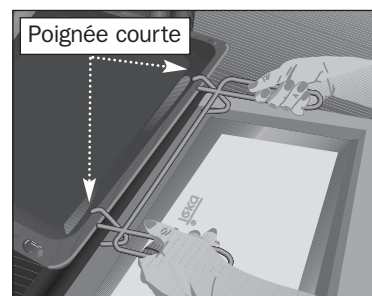
- Introduisez dans le four le rôti préparé avec la sonde à viande.
- Connectez la prise de la sonde sur la prise qui se trouve sur le côté supérieur gauche du four.

## Tableau des valeurs recommandées pour la cuisson avec la sonde à viande.

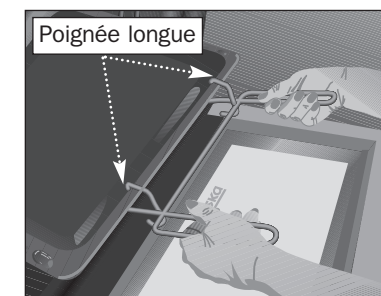
CUISSON	Température Sonde	Observations
Roast-Beef	35 - 40 °C	SAIGNAN
Roast-Beef	45 - 50 °C	A POINT
Roast-Beef	55 - 60 °C	BIEN CUIT
Gigot d'agneau	65 - 70 °C	
Epaule	80 - 85 °C	
Filet	65 - 70 °C	
Jambonneau	80 - 85 °C	
Poulet	75 - 80 °C	
Dinde rôtie	80 - 85 °C	

## Poignée amovible à Plateau

La poignée amovible à plateau est employée quand on a besoin de déplacer le plateau pour vérifier l'état de la cuisson. Regardez les dessins. Pour manipuler le plateau lors du four il faut utiliser des gants protecteurs.



Position pour le plateau à pâtisserie. La poignée courte par-dessous le plateau.

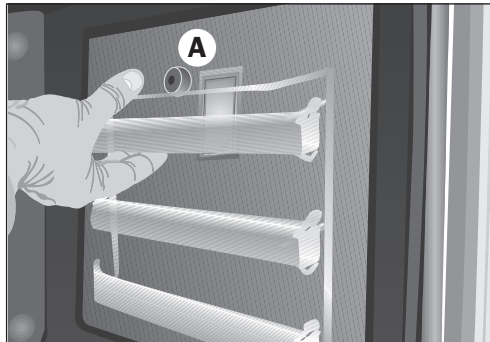


Position pour le plateau profond. La poignée longue par-dessus le plateau.

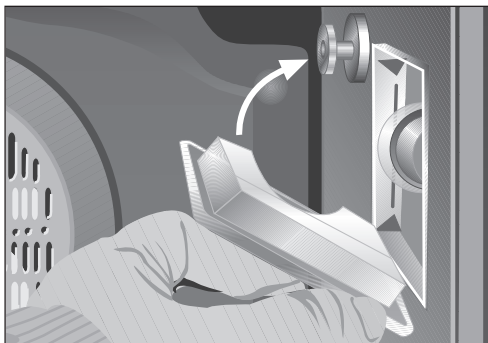
## Changement de l'ampoule du four

### ATTENTION

- Pour changer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est débranché du courant électrique.
- Tirez sur les guides télescopiques en les détachant de l'écrou (A).



- Mettez de nouveau le verre en place, en s'assurant qu'il emboîte sans le forcer dans la position correcte.



La lampe à changer doit avoir une résistance à la température de jusqu'à 300 °C. Commandez-la au service d'assistance technique.

- Dévissez le verre du support de l'ampoule avec l'aide d'un outil.

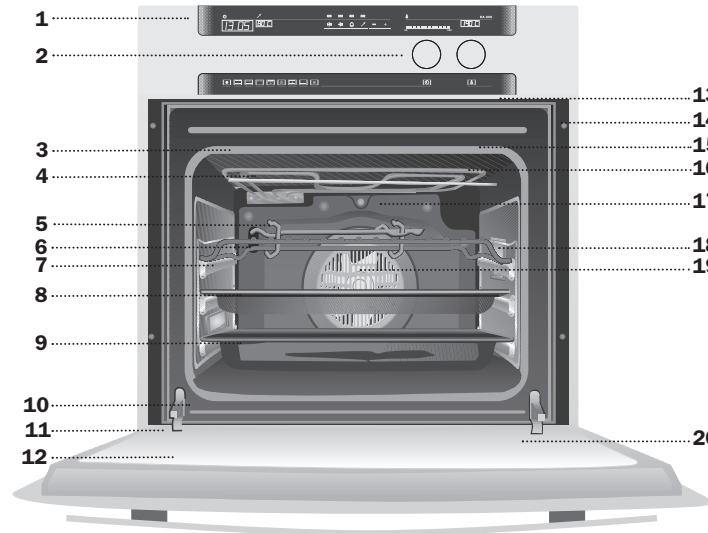


- Changez l'ampoule.

### Information Technique

Votre four dispose d'une porte à température en dessous de 60 K (selon EN 60335-1/2-6).

## HA-890

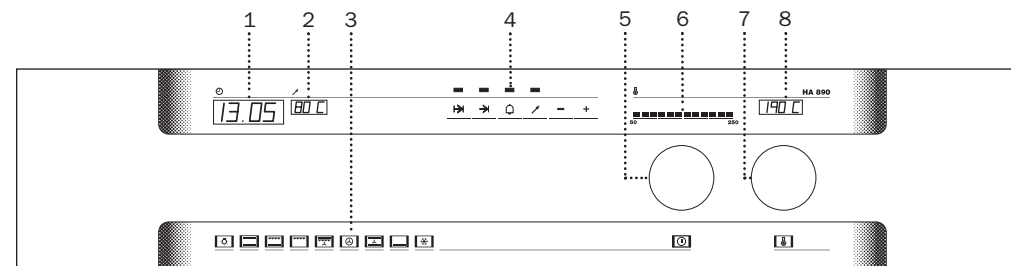


- 1 Frontteil mit Bedienelementen
- 2 Versenkbare Bedienelemente
- 3 Herddichtung
- 4 Grillwiderstand
- 5 Griff für Ausziehen die Backbleche
- 6 Rost
- 7 Ausziehbare Führungen
- 8 Gebäckshale (\*)
- 9 Bratenshale (\*)
- 10 Türschalter
- 11 Scharnier
- 12 Aluminiumprofil für mit drei Scheiben
- 13 Kühlluftaustritt
- 14 Befestigung am Küchenmöbel
- 15 Grillschale
- 16 Abzug
- 17 Katalytisch beschichtete Rückwand
- 18 Lampe zur Seitenbeleuchtung
- 19 Lüfter
- 20 Gehärtete Innenglasscheibe

(\*) Die Backofeninnerräume und die Backbleche sind mit einer besonders reinigungsfreundlichen Emailierung versehen.

### Frontal mit Bedienelemente

#### Modelo HA-890



- 1 Elektronische Schaltuhr.
- 2 Temperaturanzeige der Fleischsonde.
- 3 Anzeige der gewählten Garfunktion.
- 4 Bedienfeld der elektronischen Schaltuhr.
- 5 Funktionswahl.
- 6 Anzeige der im Herd gemessenen Temperatur.
- 7 Temperaturregler.
- 8 Anzeige für Temperaturregler.

## Funktionen des Herds

### Abschaltung des Herds

Wenn Sie den Herd abschalten, ist die Funktionswahl nicht beleuchtet und auf der Anzeige des Temperaturreglers erscheint OFF.

### Innenbeleuchtung

Diese dient der Innenbeleuchtung des Herds. Die Innenbeleuchtung wird auch bei allen Garfunktionen eingeschaltet. Wenn Sie die Innenbeleuchtung aus Gründen der Energieeinsparung abschalten möchten, drehen Sie bitte den Funktionswahlschalter so weit, bis das Symbol blinkt. Kurz darauf wird die Innenbeleuchtung des Herds abgeschaltet.

### Normal

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.

### Grill und Unterhitze

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.

### Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

### MaxiGrill mit Umluft

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

### **Achtung**

Bei Benutzung der Funktionen Grill oder MaxiGrill mit Umluft muß die Herdtür geschlossen sein.

### Turbo

Der Lüfter verteilt die von einem an der Rückseite des Herds angeordneten Heizwiderstand erzeugte Wärme. Auf Grund der erzeugten gleichmäßigen Temperaturverteilung ist ein Garen in 2 Etagen gleichzeitig möglich.

### Normal mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.

### Unterhitze

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

### Auftauen

## Empfehlungen zum Auftauen von Lebensmitteln

Das Auftauen erfolgt mit Heißluft in zwei Stufen, die Stufe HI wird für Fleisch und die Stufe LO für Fisch, Desserts und Brot verwendet. Nach Auswahl der Funktion Auftauen können Sie auf der Temperaturanzeige die Stufen HI und LO mit dem Temperaturregler auswählen.

- Stellen Sie Lebensmittel ohne Verpackung auf die Herdschale oder einen Teller.
- Zum Auftauen großer Stücke Fleisch oder Fisch legen Sie diese auf einen Rost und

stellen Sie eine Auffangschale für die abtropfende Flüssigkeit darunter.

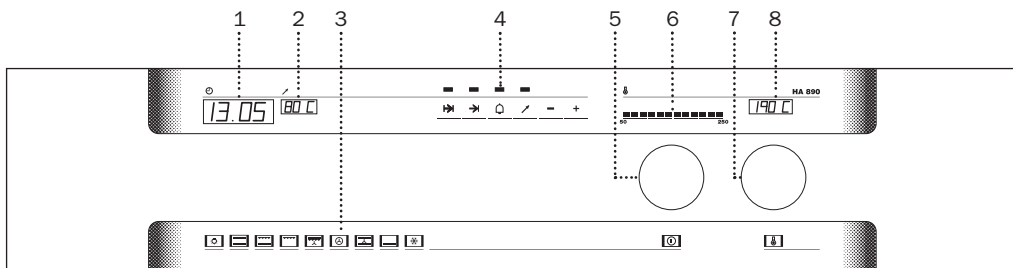
- Fleisch und Fisch müssen für ihre Zubereitung nicht vollständig aufgetaut werden. Es ist ausreichend, wenn die Oberfläche aufgetaut ist, so dass Sie Gewürze hinzugeben können.
- Nach dem Auftauen müssen die Lebensmittel immer zubereitet werden.

Aus der nachstehenden Tabelle entnehmen Sie bitte die zum Auftauen erforderlichen Zeiten und Stufen:

NAHRUNGSMITTEL	STUFE LO		STUFE HI	
	Gewicht	Zeit	Gewicht	Zeit
Brot	1/2 Kg	35 min		
Torten und Kuchen	1/2 Kg	25 min		
Fisch	1/2 Kg	30 min		
Fisch	1 Kg	40 min		
Hähnchen			1 Kg	75 min
Hähnchen			1,5 Kg	90 min
Steaks			1/2 Kg	40 min
Hackfleisch			1/2 Kg	60 min
Hackfleisch			1 Kg	120 min

Die in der Tabelle aufgeführten Zeiten sind Richtwerte, die für das Auftauen erforderlichen Zeiten hängen von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht der Lebensmittel und der Gefriertemperatur ab.


## Bedienung des Herds



### Auswahl einer Garfunktion

Ziehen Sie zur Auswahl einer Garfunktion den Funktionswahlschalter heraus und drehen Sie diesen so weit, bis das gewünschte Funktionssymbol auf der Bedienelementeiste blinkt. Anschließend ertönt zweimal ein Signalton und das Symbol der entsprechenden Garfunktion leuchtet ständig.

Zum Ausschalten des Herds drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) so weit, bis auf der Bedienelementeiste kein Symbol mehr beleuchtet ist und auf der Temperaturanzeige (8) erscheint die Aufschrift OFF, oder berühren

Sie die Glasfläche über dem Symbol  länger als 2 Sekunden. Der Herd wird damit abgeschaltet.

#### ACHTUNG

Zu Beginn der Garfunktion führt der Herd ein schnelles Aufheizen bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur aus. Während des Vorheizens wird der Lüfter im Herd eingeschaltet.

### Temperatureinstellung

Nach Auswahl einer Garfunktion wird auf der Temperaturanzeige (8) der Bedienelementeiste die für diese Funktion voreingestellte Temperatur angezeigt.

Wenn Sie die empfohlene Temperatur verändern möchten, ziehen Sie den Drehknopf des Temperaturreglers (7) heraus und stellen Sie auf der Anzeige die gewünschte Temperatur ein.

Während des schnellen Vorheizens blinkt die Temperaturanzeige (6), der Anzeigewert erhöht

sich entsprechend der Innentemperatur des Herds. Nach Abschluss des Vorheizens schaltet die Anzeige auf Dauerlicht um und zeigt die Innentemperatur des Herds an.

Nach dem Ausschalten des Herds leuchtet die Anzeige so lange, bis sich der Herd abgekühlt hat.

## Bedienung der elektronischen Schaltuhr

### Achtung





Die elektronische Schaltuhr ist mit Berührungskontakten ausgestattet. Tippen Sie die entsprechenden Symbole zur Bedienung einfach mit dem Finger an.

Die Empfindlichkeit der Berührungstasten passt sich ständig an die Umgebungsbedingungen an. Achten Sie bitte nach Anschluss des Herds an das Elektronetz darauf, dass die Glasfläche der Bedienelementeiste sauber ist und nicht mit Fremdkörpern in Berührung kommt.

Reagiert die Schaltuhr nicht auf das Antippen der Schaltflächen, dann trennen Sie den Herd vom Elektronetz und schließen Sie ihn nach einer kurzen Wartezeit wieder an. Die Sensoren werden automatisch angepasst und reagieren wieder, wenn Sie diese mit dem Finger antippen.


### Stellen der elektronischen Schaltuhr

Nach dem Einschalten des Herds zeigt die elektronische Schaltuhr 00.00 an. Durch Berühren der Schaltflächen + oder - wird die Uhr gestellt, anschließend hören Sie zwei Signaltöne zur Bestätigung der eingestellten Uhrzeit.

Betätigen Sie zum Stellen der Uhr gleichzeitig die Symbole +,  und , damit wird die entsprechende Funktion aktiviert. Anschließend können Sie die Uhr durch Antippen der Symbole + oder - stellen, berühren Sie dabei die Symbole  und  nicht mehr. Nach Abschluss der Einstellung werden die Änderungen mit zwei kurzen Signaltönen bestätigt.

### Manueller Betrieb

Nach dem Stellen der Uhr ist der Herd betriebsbereit. Durch Antippen oder Drehen der Bedienelemente des Herds können Sie die Temperatur einstellen und eine Garfunktion auswählen.

Zum Ausschalten des Herds drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) so weit, bis auf der Bedienelementeiste kein Symbol mehr beleuchtet ist und auf der Temperaturanzeige (8) erscheint die Aufschrift OFF, oder berühren Sie die Glasfläche über dem Symbol  länger als 2 Sekunden. Der Herd wird damit abgeschaltet.

### Funktionen der elektronischen Schaltuhr

**Garzeit:** Gestattet das Garen während der eingestellten Zeit, anschließend wird der Herd automatisch abgeschaltet.


**Endzeit für den Garvorgang:** Gestattet das Garen bis zu der eingestellten Zeit, anschließend wird der Herd automatisch abgeschaltet.

**Dauer und Ende der Garzeit:** Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die Dauer des Garvorgangs und die Uhrzeit einstellen, zu welcher dieser abgeschlossen sein soll. Mit dieser Funktion wird der Herd zum erforderlichen Zeitpunkt automatisch eingeschaltet, bleibt für die gewählte Dauer in Betrieb und schaltet sich automatisch zu der gewählten Endzeit aus (Ende des Garvorgangs).


**Signalgeber:** Gibt ein akustisches Signal nach Ablauf der eingestellten Zeit ab, der Herd muss hierzu nicht eingeschaltet sein.

**Kindersicherung:** Mit dieser Funktion wird eine Bedienung des Herds durch Kleinkinder gesperrt.


### Programmierung der Garzeiten

- 1 Betätigen Sie das Symbol  auf der Glasfläche bis die darüber angeordnete Anzeige blinkt.
- 2 Stellen Sie durch Berühren des Symbols + die gewünschte Dauer ein.
- 3 Anschließend hören Sie zwei Signaltöne, die blinkende Kontrolleuchte schaltet auf Dauerlicht um und zeigt damit an, dass sich der Herd nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.





- 4 Anschließend wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- 5 Wählen Sie eine Garfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 6 Zur Änderung der gewählten Zeit berühren Sie das Symbol  und anschließend + oder -, durch zwei Signaltöne wird die Änderung bestätigt und anschließend erneut die Uhrzeit angezeigt.
- 7 Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolleuchte beginnt zu blinken.
- 8 Berühren Sie zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Schaltfläche auf dem Glas.

#### HINWEIS


Wenn Sie das Symbol  länger als zwei Sekunden berühren, wird auf der Anzeige die bis zum Abschluss des Garvorgangs verbleibende Zeit angezeigt. Die Leuchtanzeige blinkt dabei.

#### Programmierung der Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs





- 1 Betätigen Sie das Symbol  auf der Glasfläche bis die darüber angeordnete Anzeige blinkt.
- 2 Stellen Sie durch Berühren von + die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein.
- 3 Anschließend hören Sie zwei Signaltöne, die blinkende Kontrolleuchte schaltet auf Dauerlicht um und zeigt damit an, dass sich der Herd nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.
- 4 Danach wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- 5 Wählen Sie eine Garfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 6 Zur Änderung der Endzeit berühren Sie das Symbol  und anschließend + oder -, durch zwei Signaltöne wird die Änderung bestätigt und anschließend erneut die Uhrzeit angezeigt.

- 7 Nach Ablauf der eingestellten Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs schaltet sich der Herd ab. Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolleuchte beginnt zu blinken.
- 8 Berühren Sie zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Schaltfläche auf dem Glas.


#### HINWEIS


Berühren Sie das Symbol  zur Anzeige der Endzeit des programmierten Garvorgangs.

#### Programmierung der Dauer des Garvorgangs und der Endzeit


- 1 Programmieren Sie die Garzeit.
- 2 Programmieren Sie die Endzeit des Garvorgangs.
- 3 Wählen Sie eine Garfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Der Herd bleibt ausgeschaltet, die Kontrolleuchten über den Symbolen  und  sind eingeschaltet. Ihr Herd ist damit programmiert.
- 5 Bei Erreichen der Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs schaltet sich der Herd ein und führt den Garvorgang während der eingestellten Zeitdauer aus.
- 6 Nach Erreichen der eingestellten Endzeit des Garvorgangs schaltet sich der Herd ab. Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolleuchten über den Symbolen  und  beginnen zu blinken.
- 7 Berühren Sie zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Schaltfläche auf dem Glas.

#### Programmierung des akustischen Signals.

- 1 Betätigen Sie das Symbol  auf der Glasfläche bis die darüber angeordnete Anzeige blinkt.
- 2 Stellen Sie durch Berühren der Schaltflächen + auf dem Glas die Zeit ein, nach der die Schaltuhr das Signal abgeben soll.

- 3 Anschließend hören Sie zwei Signaltöne. Die Anzeige bleibt eingeschaltet und zeigt damit an, dass der Signalgeber programmiert ist.
- 4 Zur Änderung der gewählten Zeit berühren Sie das Symbol  und anschließend + oder -, durch zwei Signaltöne wird die Änderung bestätigt und anschließend erneut die Uhrzeit angezeigt.
- 5 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige blinkt.
- 6 Berühren Sie zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Schaltfläche auf dem Glas.

#### HINWEIS




Wenn Sie das Symbol  länger als zwei Sekunden berühren, wird auf der Anzeige die bis zur Signalisierung verbleibende Zeit angezeigt, die Leuchtanzeige blinkt dabei.

#### ACHTUNG




Sie können die Programmierung durch gleichzeitiges Berühren des entsprechenden Schaltfelds für die Funktion und der Symbole + und - löschen.

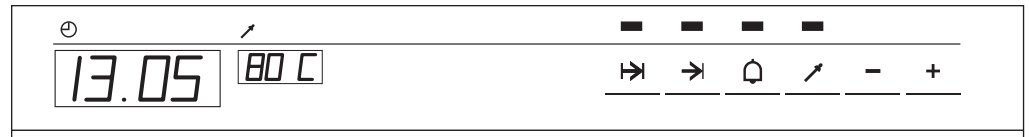
Nach einem Ausfall der Netzspannung wird die gesamte Programmierung der elektronischen Schaltuhr gelöscht, es wird blinkend 00.00 angezeigt. Sie müssen diese anschließend stellen und erneut programmieren.

#### Funktion Kindersicherung

Der Herd wird damit gesperrt und kann nicht durch Kleinkinder bedient werden. Berühren Sie dazu gleichzeitig die Symbole ,  und  auf der Glasfläche. Zwischen den Ziffern der Uhrzeit werden blinkende Punkte angezeigt und es ertönt ein kurzes Signal. Der Herd ist damit gesperrt.

Wird die Kindersicherung bei ausgeschaltetem Herd aktiviert, dann ist es nicht möglich, diesen einzuschalten. Durch Aktivieren der Kindersicherung in einer beliebigen Funktion wird die Bedienung der elektronischen Schaltuhr gesperrt.

Die Kindersicherung wird abgeschaltet, wenn Sie gleichzeitig die Symbole ,  und  auf der Glasfläche berühren.




## Zur Funktion der Temperatursonde für Fleisch

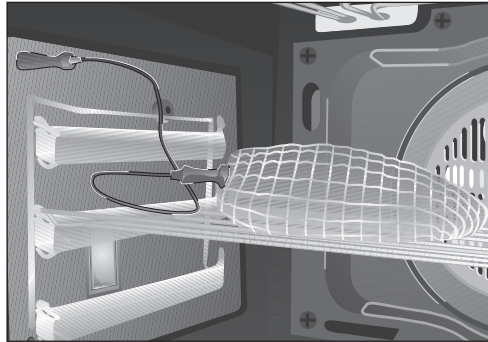
Die Temperatursonde misst die Temperatur im Inneren des Bratens. Der Herd wird nach Erreichen der vorgewählten Temperatur automatisch abgeschaltet.



Durch das Garen mit der Fleischsonde wird ein optimales Ergebnis unabhängig von der Fleischart und dem Gewicht des Bratens gesichert.

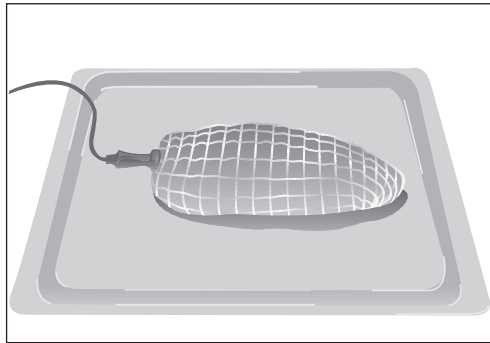
### Einsetzen der Sonde in das Fleisch

- Setzen Sie die Sonde vor Beginn des Bratvorgangs ein.
- Stechen Sie die Sonde von der Seite in den Braten ein, so dass sich die Sondenspitze in der Mitte des Bratens befindet.
- Stechen Sie die Sonde vollständig bis zum Griff ein.

- Nach Anschluss der Sonde werden deren Temperatur und der voreingestellte Sollwert auf der zugehörigen Anzeige des Bedienfelds angezeigt, die Kontrollleuchte über dem Symbol  blinkt.



- Berühren Sie die Schaltflächen  und anschließend + oder – zur Veränderung der empfohlenen Temperatur.
- Anschließend hören Sie zwei Signaltöne und die Kontrollleuchte über dem Symbol für die  schaltet von Blink- auf Dauerlicht um.
- Auf der Temperaturanzeige (2) erscheint der Momentanwert der Temperatur im Inneren des Bratens.
- Wählen Sie eine Funktion und stellen Sie die für den Bratvorgang gewünschte Temperatur ein, siehe hierzu die Angaben in den Kochtabellen.
- Nach Erreichen der eingestellten Innentemperatur des Bratens wird der Herd abgestellt und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
- Berühren Sie zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Schaltfläche auf dem Glas.
- Der Braten ist damit fertig und kann serviert werden.



- Es wird empfohlen, den Braten nach der halben Garzeit zu wenden, achten Sie bitte darauf, dass dieser Vorgang nicht durch die Sonde behindert wird.
- Die Sondenspitze darf nicht den Knochen berühren oder in Stellen mit fettem Fleisch stecken. Sie darf sich auch nicht in Hohlräumen befinden, wie dies bei Geflügel der Fall sein kann.

### Zur Benutzung der Fleischsonde

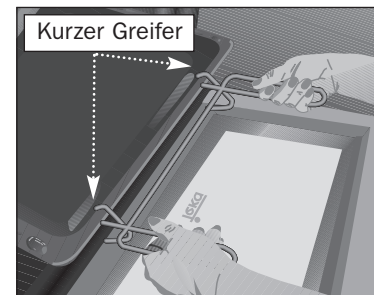
- Stellen Sie den Braten mit eingestochener Fleischsonde in den Herd.
- Stecken Sie die Sonde in die hierfür im Oberteil der linken Seitenwand vorgesehene Buchse.

## Richtwerte für das Garen mit Fleischsonde.

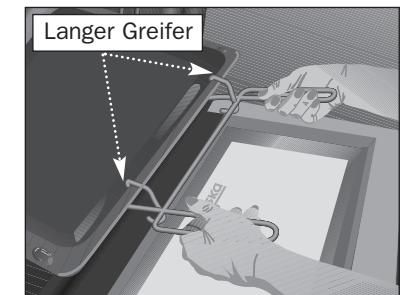
FLEISCHART	Sondentemperatur	Anmerkungen
Roastbeef	35 - 40 °C	NICHT DURCHGEBRATEN
Roastbeef	45 - 50 °C	DURCHGEBRATEN
Roastbeef	55 - 60 °C	GUT DURCHGEBRATEN
Lammkeule	65 - 70 °C	
Spitzbein	80 - 85 °C	
Lende	65 - 70 °C	
Schinken	80 - 85 °C	
Hähnchen	75 - 80 °C	
Putenbraten	80 - 85 °C	

## Grill für die Gewinnung die Backbleche

Der Griff für die Gewinnung die Backbleche gebraucht mann wenn Sie die Backblech umstellen brauchen um die Backen zu beweisen. Zeichen sehen. Um die Backbleche heraus der Backofen zu behandeln, mann braucht schützende Handschuh.



Stellung für Pastell Backblech. De kurzer Greifer



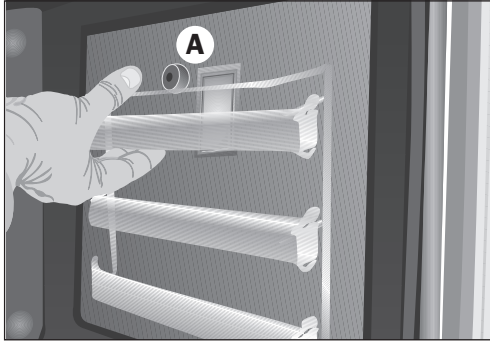
Stellung für tiefe Backblech. Der langer Greifer darüber die Backblech.

## Lampenwechsel

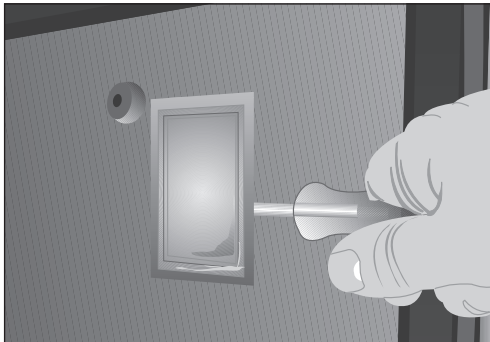
### ACHTUNG

Überzeugen Sie sich vor dem Lampenwechsel davon, daß der Herd vom Elektronetz getrennt ist.

- Lösen Sie die ausziehbare Führung von der Mutter (A).

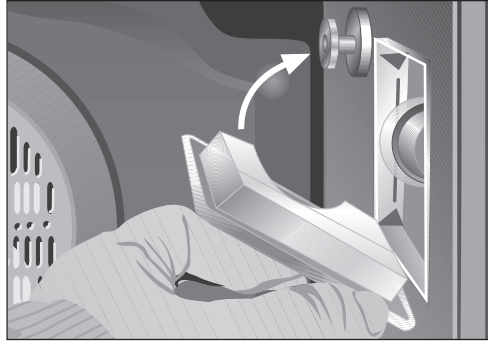


- Lösen Sie mit Hilfe des geeigneten Werkzeugs die Linse von der Lampenfassung ab.



- Tauschen Sie die Lampe aus.

- Statten Sie die Linse wieder zu der korrekten Position zurück, ohne sie zu erzwingen.



Die Ersatzlampe muß temperaturbeständig bis 300°C sein. Fordern Sie diese bei unserem Technischen Kundendienst an.

## Technische Information

Die Tür Ihres Herdes hat eine Oberflächentemperatur von weniger als 60 K (nach EN 60335-1/2-6).