

HOOVER



FORNI DA INCASSO

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

FOURS ENCASTRABLES

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

OVENS

USER INSTRUCTIONS

GB

HORNOS EMPOTRABLES

INSTRUCCIONES DE USO

ES

OVEN

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

EINBAUBACKÖFEN

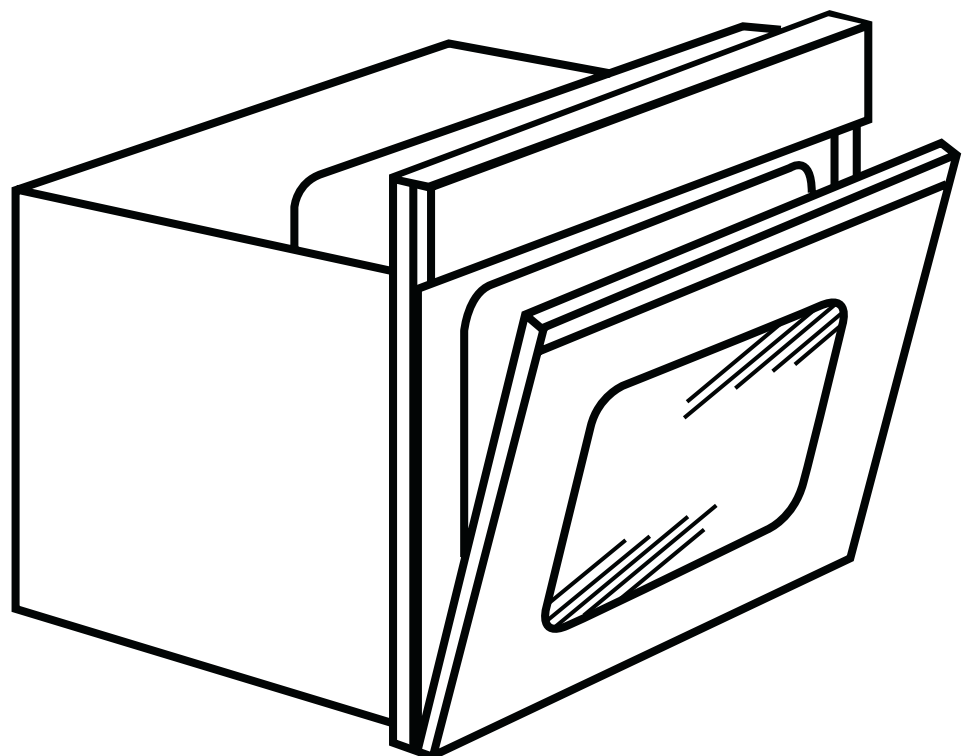
BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

FORNOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT



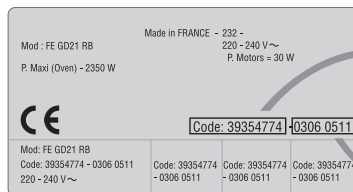
AVVERTENZE GENERALI

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

Dopo aver sballato il forno assicurarsi che non sia danneggiato, in caso di dubbi contattare personale qualificato.

Tenere i materiali utilizzati per l'imballo (buste di plastica, polistirolo, chiodi o graffette) fuori dalla portata dei bambini.

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



Placca segnaletica (situata sul lato dell'apparecchio)

Codice prodotto:.....
Numero di serie:

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

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

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- **non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza**
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

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

- aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm. rispetto ai conduttori di linea.

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

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

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

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

Non mettete alcun prodotto infiammabile nel forno. Potrebbe incendiarsi se il forno venisse acceso accidentalmente. Non appoggiatevi e non fate sedere i bambini sulla porta del forno. Usate gli appositi guanti da forno per introdurre ed estrarre dal forno recipienti, cibi ed accessori.

RACCOMANDAZIONI

- Dopo ogni utilizzo, eseguire la manutenzione favorirà una perfetta pulizia con la pirolisi.
- Non rivestire mai le pareti del forno con alluminio o con altri materiali simili. Si rischia di bruciare il foglio d'alluminio e di danneggiare le pareti del forno.
- È consigliato di non utilizzare il forno alle alte temperature per non rischiare di provocare fumo e odori. È dunque meglio allungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura.
- Vi consigliamo di utilizzare solo dei piatti che resistano alle alte temperature.

INSTALLAZIONE

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

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. Il mobile nel quale il forno deve essere incassato deve essere realizzato con materiali resistenti al calore.

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

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

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

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

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

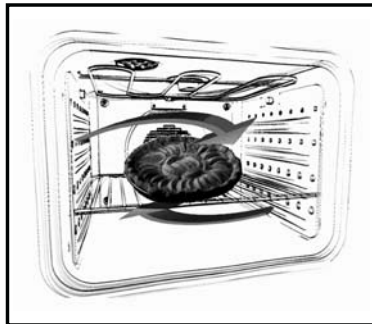
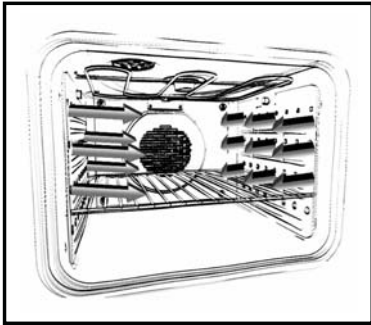
FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.

La sostituzione del cordone di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine. Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

HOOVER presenta PRO Technology

La tecnologia e l'esperienza di Hoover hanno portato all'interno del mondo domestico una caratteristica tipica della cottura professionale; un sistema Multijet di ventilazione perimetrale permette l'erogazione di microflussi d'aria calda a bassa velocità direttamente sul cibo, avvolgendolo a 360°.

Questo consente una cottura "morbida", ovvero omogenea su tutta la superficie, una bassa dispersione di acqua dai cibi e cotture contemporanee su più livelli del forno.



DOTAZIONE DEL FORNO

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

LA GRIGLIA

La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.



LA LECCARDA

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



Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inutilmente.

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

IL GIRARROSTO

Non si effettua preriscaldamento per le cotture al girarrosto. Le cotture al girarrosto si effettuano a porta chiusa.



MANUTENZIONE DEL FORNO

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

LE PARTI IN VETRO

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

LA GUARNIZIONE PORTA FORNO

Pulire con una spugna e del detergente.

GLI ACCESSORI

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

LA LECCARDA

Dopo aver grigliato, estrarre la leccarda dal forno. Abbiate cura di svuotarla in un recipiente a parte, lavare e risciacquare con dell'acqua calda e una spugna imbevuta di detersivo. Lasciarla a riposo con uno strato d'acqua e detergente per ammorbidire le incrostazioni.

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

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

LUCE FORNO

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

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



Caratteristiche della lampadina:

230 V~ - 25 W - Base E 14 - Temperatura 300°C.

Per la sostituzione della lampadina difettosa, è sufficiente smontare il bulbo in vetro, - togliere la lampadina, - sostituirla con una lampadina identica e, riavvitare il bulbo in vetro che serve come protezione.



SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

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

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

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

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il

NUMERO UTILE Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Assistenza Tecnica
199.123.123 Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.hoover.it

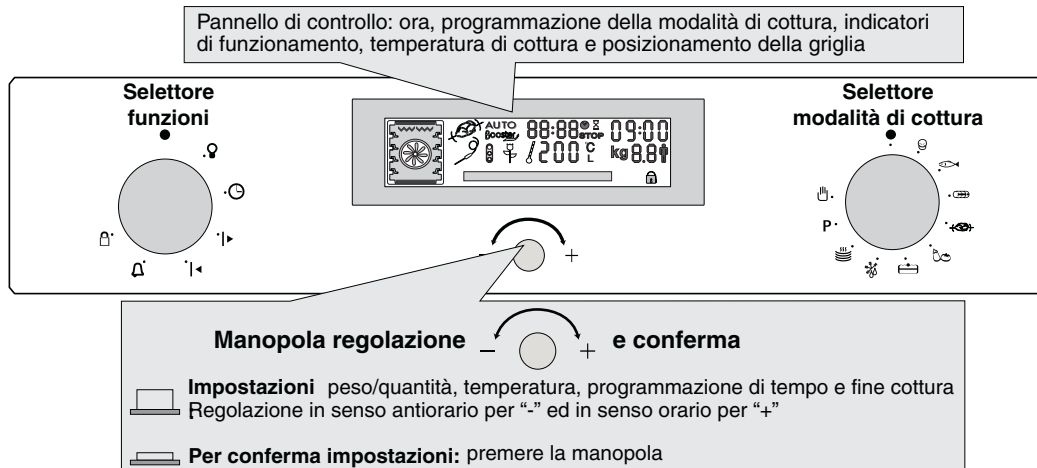
MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

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

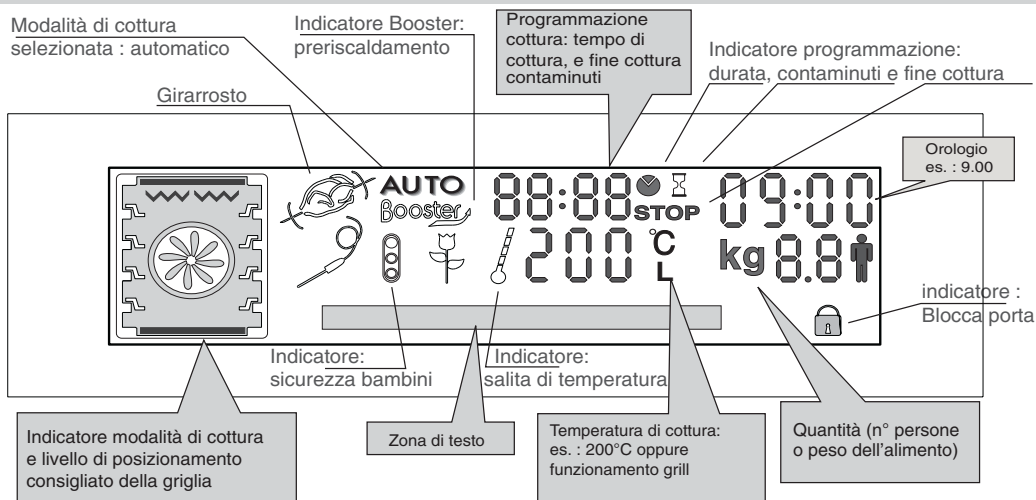


Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

PRESENTAZIONE "PANNELLO DI COMMANDO"



PRESENTAZIONE DEL DISPLAY



PRIMA DELL'USO

• PRIMA PULIZIA

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

Passare uno straccio umido sull'esterno del forno.

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

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

• QUELLO CHE SI DEVE SAPERE

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

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

La sicurezza «bambino» : è possibile bloccare i comandi del forno selezionando la sicurezza bambino. Vedere pagina 8.

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

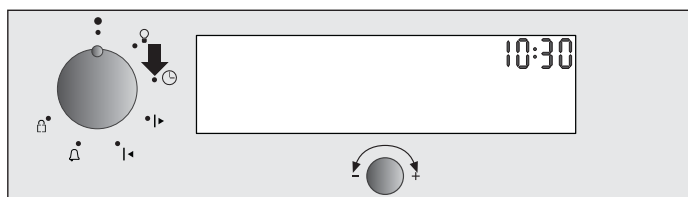
Luce del forno: resta accesa per tutte le operazioni di cottura o ruotando la manopola del programmatore sul simbolo della lampadina.

• REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

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

Regolazione dell'orologio :

1- Girare la manopola del programmatore sul simbolo orologio.



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

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

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

• IMPOSTAZIONE LINGUA

Sul pannello di controllo è preimpostata la lingua inglese, può comunque essere selezionata un'altra lingua.

Per cambiare la lingua selezionata, seguire la seguente procedura:

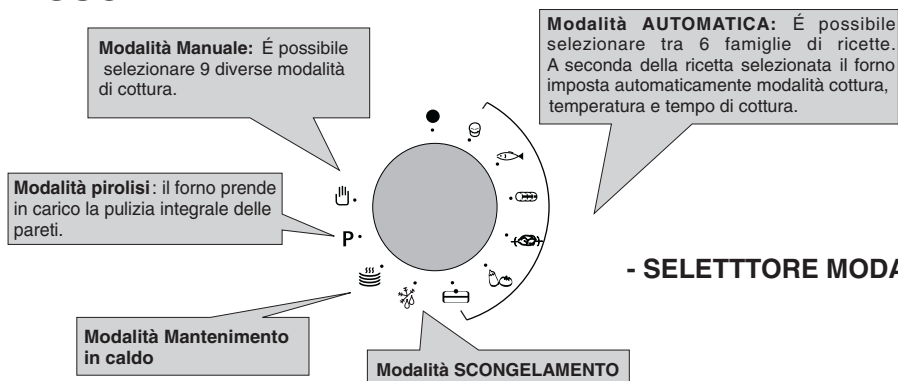
a. Impostare il selettore funzioni (manopola di sinistra) sul simbolo "luce".

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

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

USO DEL FORNO

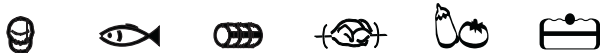
• MODALITÀ DI USO



MODO AUTOMATICA

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

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



.. ANTIPASTI PESCE CARNE ROSTICCERIA VERDURE DOLCI ..

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

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

- Gli elementi riscaldanti attivi della modalità di cottura e il livello di posizionamento della griglia consigliato ... informare il piatto da cucinare sul secondo livello.
- La temperatura impostata (non modificabile).
- Il peso dell'alimento da cucinare o il numero di persone/porzioni che può essere modificato girando la manopola centrale +/- (impostazione modificabile quando l'indicatore lampeggia). Quindi confermare la selezione premendo la manopola centrale +/-.

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



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

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



Sul pannello di controllo appariranno le spie "durata" e "STOP fine cottura".

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

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

5- Quando la cottura è ultimata il forno si spegne automaticamente. Il forno emetterà un segnale sonoro per 15 secondi e gli indicatori "Tempo di cottura" e "Fine cottura" inizieranno a lampeggiare. Girare il selettore modalità di cottura (manopola di destra) sulla posizione 0, l'indicatore "Tempo di cottura" e "Fine cottura" cesseranno di lampeggiare.

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

L'indicatore di temperatura lampeggia di nuovo alla fine della cottura, rimarrà acceso anche dopo aver spento il forno, e si spegnerà progressivamente sino a quando la temperatura interna al forno non scende sotto una temperatura bassa.

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

Categorie	Ricette	Quantità				
ANTIPASTI	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.	
	PASTA SFOGLIA	4	6	8	Pers.	
	INVOLTINO	4	6	8	Pers.	
	TORTINO VERDURA	4	6		Pers.	
	SFORMATO CARNE	4	6	8	Pers.	
	TORTINO PESCE	4	8		Pers.	
	FOCACCIA	4	6	8	Pers.	
	LASAGNE	4	6	8	Pers.	
	PIZZA PROSCIUTTO	6	8		Pers.	
	SALMONE AL FORNO	4	6		Pers.	
PESCE	MERLUZZO ARROSTO	4	6		Pers.	
	TRIGLIE AL FORNO	2	4	6	Pers.	
	CODA DI ROSPO	6	8		Pers.	
	TONNO STUFATO	4	6		Pers.	
	BRANZINO ALSALE	0,5	1	1,5	Kg	
	FILETTI SOGLIOLA	2	4	6	Pers.	
	FILETTO PAGELLO	4	6		Pers.	
	ROAST BEEF	0,5	1	1,5	Kg	
	COSCOTTO A GNELLE	1	1,5	2	Kg	
	BEEF WELLINGTON	1,5	2	2,5	Kg	
CARNE	ARROSTO PROSCIUTTO	1	1,5	2	Kg	
	TACCHINO ARROSTO	4	5		Kg	
	ANATRA ARROSTO	2	2,5		Kg	
	QUAGLIE ARROSTO	4	6		Pers.	
	POLLO AL LIMONE	1,5	2		Kg	
	FAGIANO	0,5	1	2	Kg	
	PORZIONE NORMALE	1	1,5		Kg	
	PORZIONE GRANDE	2	2,5		Kg	
	ROSTICCERIA	POMODORI FARCITI	4	6		Pers.
		VERDURA ARROSTO	6	8		Pers.
VERDURE	PATATE GRATIN	4	6	8	Pers.	
	TORTA DI MELE	4	6	8	Pers.	
DOLCI	MERINGHE	4	6	8	Pers.	
	CREME CARAMEL	4	6	8	Pers.	
	TORTA DI FRUTTA	6	8		Pers.	
	TORTA DI CAROTE	6	8		Pers.	
	PANDISPAGNA	6	8		Pers.	
	SOUFFLE	4	6	8	Pers.	
	BISCOTTI	6	8		Pers.	
	TORTA DI NOCI	6	8		Pers.	

MODALITÀ MANUALE

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

Modalità funzionamento	Modalità cottura	Temperatura pre-impostata	Regolazione possibile	Funzione Booster
M A N U A L E	CONVEZIONE NATURALE	220°C	50 - 280°C	
	CONVEZIONE FORZATA	210°C	50 - 240°C	
	RESISTENZA SUOLA	160°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	RESISTENZA SUOLA + VENTILATA	210°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	CIRCOLARE VENTILATA	180°C	50 - 240°C	
	GRILL	(L2) 50%	(L1)25 - 75%(L3)	
	GRILL VENTOLA	210°C	180 - 230°C	BOOSTER*
	GIRARROSTO	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*
GIRARROSTO + VENTOLA	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*	

* Booster: salita in temperatura più rapida

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

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

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

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

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

Il forno incomincia il riscaldamento.



L'indicatore di temperatura lampeggia fino al raggiungimento della temperatura preimpostata. Alla fine di questa fase di riscaldamento il forno emette un segnale sonoro e l'indicatore diventa fisso.

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

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

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

L'indicatore di temperatura lampeggia di nuovo alla fine della cottura, rimarrà acceso anche dopo aver spento il forno, e si spegnerà progressivamente sino a quando la temperatura interna al forno non scende sotto una temperatura bassa.

- Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta forno chiusa -

• CONVEZIONE NATURALE - FORNO STATICO

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

• CONVEZIONE FORZATA

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

• RESISTENZA SUOLA -

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

• RESISTENZA SUOLA + VENTOLA -

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

• CIRCOLARE VENTILATA -

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

• GRILL -

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

• GRILL + VENTOLA -

Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrostiti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.

• GIRARROSTO -

Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto, serve per effettuare cotture allo spiedo.

• GIRARROSTO + VENTOLA

utilizza la resistenza superiore, la ventola, più il girarrosto che permette la rotazione degli alimenti da cuocere. Questa funzione è identica a quella sopra, ma con la ventola in più, evita il seccarsi del cibo.

CONSIGLI PER LA COTTURA

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

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

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

Per le grigliate :

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

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

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

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

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

Per la Pasticceria :

Evitare di utilizzare degli stampi lucidi perchè questi riflettono il calore e possono bruciare l'esterno del dolce. Se la doratura del dolce fosse troppo rapida, ricoprirlo con un foglio di carta da forno o di alluminio.

Attenzione : usare il foglio d'alluminio dalla parte giusta, la parte lucida deve essere rivolta verso il dolce altrimenti il calore sarà riflesso e non penetrerà all'interno dell'alimento. Evitare di aprire la porta del forno durante i primi 20-25 min. di cottura altrimenti tutti i dolci che richiedono una lievitazione durante la cottura come «soufflés», «brioches», etc. si sgonfieranno immediatamente.

Per controllare la cottura, pungere il centro con una lama di coltello o la punta di uno spiedino, se lo si riestrarrà pulito allora il dolce è cotto ed è possibile arrestare la cottura, nel caso la lama rimanga umida, o con dei residui di pasta, continuare la cottura abbassando leggermente la temperatura per evitare che il dolce si bruci esternamente.

IL MODO MANTENIMENTO IN CALDO / IL MODO SCONGELAMENTO

La selezione di questi programmi è diretta.

• **Mantimento in caldo:** girare il selettore modalità di cottura (manopola di destra) su Mantenimento in caldo. Utilizzo intermittente della resistenza di suola e di cielo con l'ausilio della ventola. Ideale per mantenere in caldo i cibi appena cotti senza rischio di sovracottura, è molto pratico anche per riscaldare le stoviglie.

... la temperatura è preimpostata a 60° C e non può essere modificata.

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

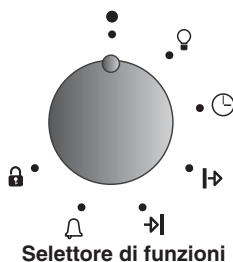
.... la temperatura è preimpostata a 40° C è non può essere modificata.

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

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

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

LA PROGRAMMAZIONE



INDICATORE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- Contaminuti attivo
- Programmazione tempo di cottura
- STOP** Programmazione fine cottura
- Sistema sicurezza bambini
- Blocca porta

Il contaminuti: il suo funzionamento è indipendente dal forno e non agisce sulla cottura, ma serve unicamente da indicatore. Girare il selettore funzioni sulla posizione Contaminuti, l'indicatore temporizzatore e l'ora 00.00 verranno visualizzate sul pannello di controllo.

I minuti incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +/- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare. Le ore incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +/- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare. Riportare il selettore funzioni sulla posizione 0.

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

Programmazione del tempo di cottura:

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

Dopo aver selezionato la modalità di cottura girare il selettore funzioni sulla posizione Tempo di cottura. Il simbolo Tempo di cottura viene visualizzato sul pannello di controllo. Nel caso in cui sia stata selezionata una ricetta verrà visualizzato il relativo tempo di cottura preimpostato dal forno, per le modalità di cottura manuali, scongelamento e mantenimento in caldo verrà visualizzato 00.00. I minuti incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +/- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare. Le ore incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +/- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare. Riportare il selettore funzioni sulla posizione 0.

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

Programmazione del ora di fine cottura:

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

Nelle modalità manuali, scongelamento e mantenimento in caldo l'ora di fine di cottura può essere impostato dall'utente: Dopo aver selezionato la modalità di cottura girare il selettore funzioni sulla posizione Fine cottura. Il simbolo Fine cottura viene visualizzato sul pannello di controllo. Nel caso in cui sia stata selezionata una ricetta verrà visualizzato il relativo orario di fine cottura preimpostato dal forno, per le modalità di cottura manuali, scongelamento e mantenimento in caldo verrà visualizzata l'ora. I minuti incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +/- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare. Le ore incominceranno a lampeggiare, girare la manopola centrale +/- per l'impostazione desiderata e quindi premere per confermare. N.B. una volta selezionato il tempo di cottura e l'ora di fine cottura, il forno calcolerà automaticamente l'ora di accensione (ora di fine cottura meno tempo di cottura).

Alla fine del ciclo di cottura il forno si spegne automaticamente ed emette un segnale sonoro per 15 secondi; gli indicatori Tempo di cottura e Fine cottura inizieranno a lampeggiare; gli indicatori cesseranno di lampeggiare quando il selettore modalità di cottura (manopola di destra) viene riportato sulla posizione 0.

Il forno è dotato di un sistema di pulizia pirolisi tramite pirolisi, cioè con distruzione dei grassi ad alta temperatura. Questa operazione si effettua automaticamente per mezzo del programmatore. I fumi risultanti vengono resi "puliti" grazie al passaggio su un pirolizzatore di cui l'azione inizia nel momento della cottura degli alimenti. A causa della temperatura elevata necessaria alla pirolisi, la porta del forno è munita di una serratura di sicurezza.

La pirolisi può essere fermata in ogni momento. Nonostante ciò, la porta non si aprirà fintanto che l'indicatore Blocca porta è illuminato.

NOTA: nel caso di installazione di un piano di cottura sopra al forno, non utilizzare mai i fuochi durante l'operazione di pirolisi allo scopo di evitare un eccessivo riscaldamento del cruscotto del forno.

TRE CICLI DI PIROLISI sono preimpostati.

- Pirolisi ECO: pulizia del forno medianamento sporco, funzionamento a 475°C per una durata di 90 minuti.
- Pirolisi NORMALE: pulizia del forno normalmente sporco, funzionamento a 475°C per una durata di 105 minuti.
- Pirolisi SUPER: pulizia del forno molto sporco, funzionamento a 475°C per una durata di 120 minuti.

Non utilizzare mai prodotti distribuiti in commercio per la pulizia del forno a pirolisi !

Notare: una pulizia dopo una cottura permette di beneficiare del calore già immagazzinato nel forno e quindi economia di energia.

Prima di realizzare una pirolisi

- Togliere dal forno gli accessori: non sopporterebbero senza subire danni la temperatura di pirolisi.
- Togliere i grossi residui la cui eliminazione richiederebbe un tempo troppo lungo. I residui grassi prodotti in quantità anormale sono in effetti suscettibili ad infiammarsi sotto l'azione di calore intenso che emana la pirolisi.

- Chiudere la porta del forno.

Utilizzo del modo pirolisi

- Girare il selettore modalità di cottura su "P" Pirolisi.
- Girare il bottone centrale -/+ per scegliere il modo Pirolisi in funzione del grado di sporcizia.
- Confermare premendo il tasto centrale.

Il forno inizia la pirolisi.

Sul display, l'ora di fine Pirolisi e gli indicatori "Tempo di cottura" e "Fine cottura" s'illuminano.

Durante il ciclo pirolisi l'indicatore Blocca porta s'illumina, la porta è bloccata e la ventola di raffreddamento si accende.

L'indicatore di salita in temperatura lampeggia fino a quando viene raggiunta la temperatura di pirolisi, e diventa fisso.

La partenza del pirolisi può essere differita registrando un'ora di fine ciclo (da cui un risparmio di energia secondo le diverse tariffe orarie).

- Girare la manopola del selettore funzioni sulla posizione dell'ora di fine ciclo e programmare l'ora desiderata.

- Riportare il selettore funzioni sulla posizione di arresto.

Alla fine del ciclo di pirolisi il forno si spegne automaticamente ed emette un segnale sonoro per 15 secondi; gli indicatori Tempo di cottura e Fine cottura inizieranno a lampeggiare; gli indicatori cesseranno di lampeggiare quando il selettore modalità di cottura (manopola di destra) viene riportato sulla posizione 0.

La porta resta bloccata fino a che l'indicatore Blocca porta è illuminato.

La ventola di raffreddamento non si arresta fino a che la temperatura per i componenti sia ragionevole.

L'indicatore di temperatura lampeggia di nuovo alla fine della pirolisi, rimarrà acceso anche dopo aver spento il forno, e si spegnerà progressivamente sino a quando la temperatura interna al forno non scende sotto una temperatura bassa.

La pirolisi lascia sulle pareti del forno un deposito di qualche residuo biancastro. Attendere il raffreddamento del forno. Per pulirlo passare con una spugna umida.

Il forno Vi suggerisce automaticamente quando è necessario o consigliabile effettuare un ciclo di pirolisi. Il forno mantiene memoria di tutte le impostazioni effettuate: modi di cottura, temperature, tempi, ecc.... è quindi in grado di fare una valutazione del grado di sporcizia all'interno del forno stesso e conseguentemente suggerire la necessità di eseguire un ciclo di pirolisi. Per far partire il ciclo di pirolisi seguire le indicazioni fornite qui sopra. Al termine del ciclo di pirolisi il forno azzerà automaticamente la propria memoria.

Sicurezza bambini:

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

SONO DISPONIBILI DUE LIVELLI DI SICUREZZA:

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien. Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet. Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non respect des instructions fournies dans la notice.

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.
- CE** Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte est particulièrement chaude, les éléments chauffants sont brûlants, nous recommandons donc la prudence. Eloigner les jeunes enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

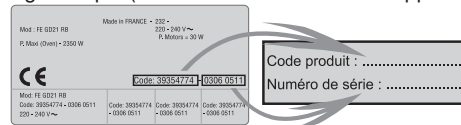
- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé du constructeur.

RECOMMANDATIONS

- Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température.
- Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique (située sur le côté de l'enveloppe extérieure)



INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

- L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Important:

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Raccordement: cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V~ entre phases ou entre phase et neutre.

- Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :
 - .. la tension d'alimentation indiquée au compteur et,
 - .. le réglage du disjoncteur.

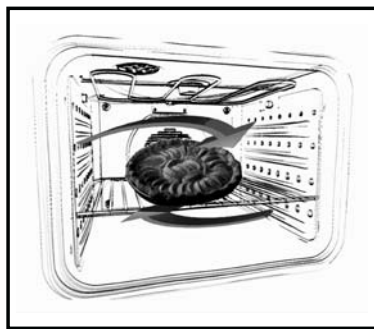
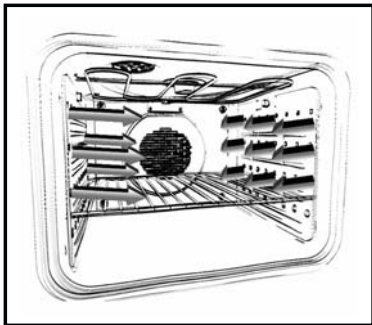
• Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

NOTA: ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

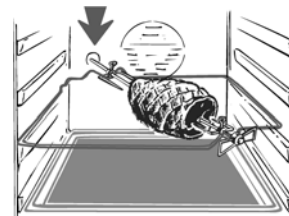
Hoover présente la Technologie PRO

La technologie et l'expérience d'HOOVER ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique ; un système de ventilation latérale Multijet distribue un micro flux d'air chaud directement sur l'aliment, à faible vitesse, en l'enveloppant complètement. Cela favorise une cuisson plus douce, plus homogène, une faible perte d'humidité de l'aliment et des cuissons simultanées sur différents niveaux.



TOURNEBROCHE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.



ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

- Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer le four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.

LES PARTIES VITREES

À la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent. N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

LE JOINT PORTE DE FOUR

Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES ACCESSOIRES

Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Éviter les produits abrasifs.

LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

ECLAIRAGE DU FOUR

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



Caractéristiques de l'ampoule :
230 V~ - 25 W - Culot E 14 -
Température 300°C



Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- démonter le cache en verre en le dévissant,
- dévisser l'ampoule,
- la remplacer par un modèle identique: voir caractéristiques ci-dessus,
- après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

EQUIPEMENT DU FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.



Ne jamais utiliser ce plat comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



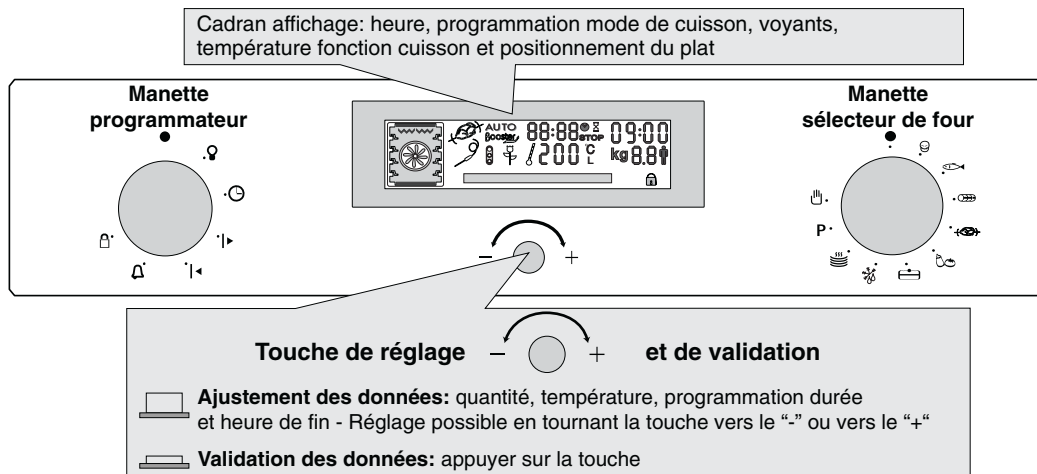
Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

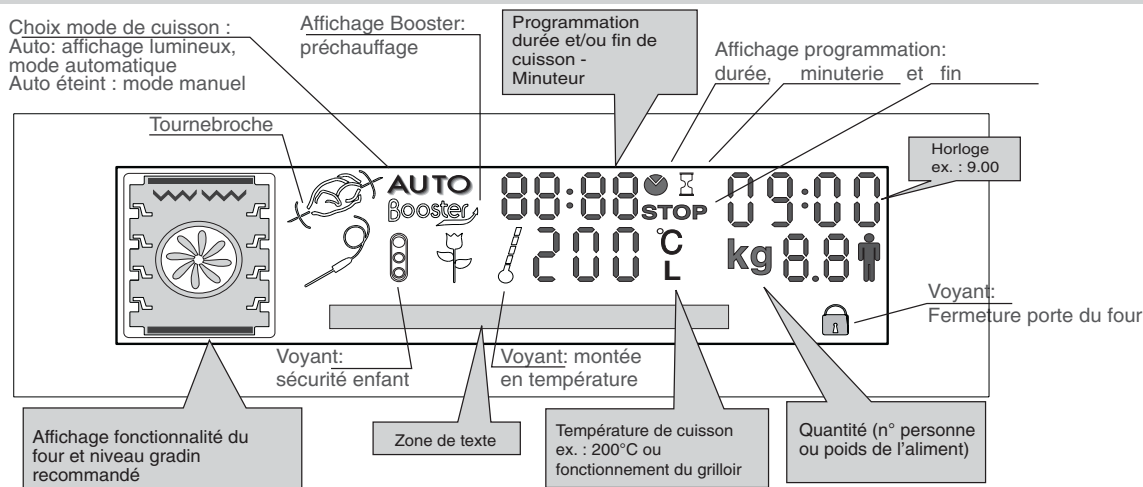
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



PRESENTATION DU CADRAN D'AFFICHAGE



CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

• **UN PREMIER NETTOYAGE** doit être réalisé avant la première utilisation :

- . passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- . nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.
- . faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

• CE QU'IL FAUT SAVOIR

Validation des opérations: toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale.

Arrêt du four: Il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne. Pour arrêter le four ... ramener la manette du sélecteur de fonction sur la position "STOP".

La sécurité «enfant»: un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La programmation - La sécurité enfant".

Turbine de refroidissement: protège et refroidit les commandes électroniques ainsi que le tableau de bord du four, elle se déclenche et s'arrête automatiquement même si le four est à l'arrêt.

Eclairage du four: reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte. S'allume en tournant la manette de programmation sur le symbole "Eclairage".

• REGLAGE DE L'HEURE

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'horloge du programmeur doit impérativement être ajustée.

- . Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder comme suit :

1- Tourner la manette du programmeur jusqu'au repère "horloge":



2- les minutes clignotent, ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+", valider en appuyant sur la touche centrale.

3- les heures clignotent, ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+", valider en appuyant sur la touche centrale.

4- Ramener la manette du programmeur sur la position STOP, la nouvelle heure est enregistrée.

• CHOIX DE LA LANGUE

L'électronique du four offre la possibilité de changer la version linguistique. D'origine, l'affichage sur le cadran est pré-programmé en version anglaise, il est toutefois possible de modifier cette dernière en une autre version.

Pour changer de version, procéder comme suit:

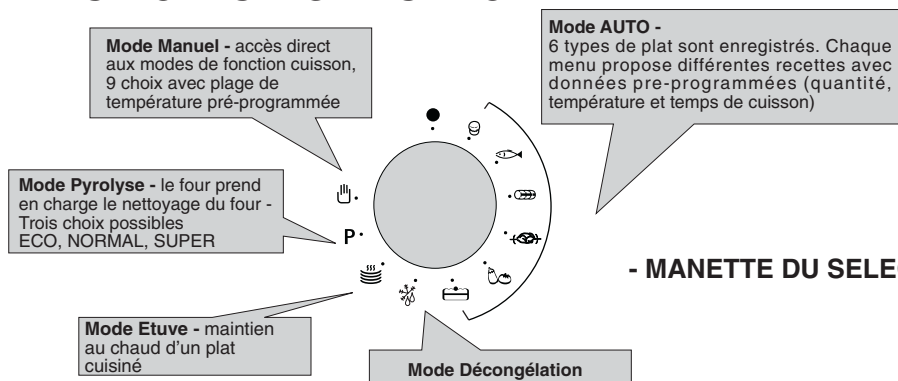
a. Tourner la manette du programmeur jusqu'au repère "Eclairage".

b. Appuyer sur la touche centrale pendant 3 secondes, le cadran affiche ANGLAIS, en tournant la touche centrale choisir la version et valider en appuyant sur cette même touche.

c. Le choix est validé, ramener la manette du programmeur sur la position STOP.

UTILISATION DU FOUR

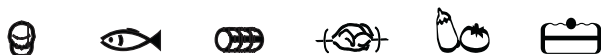
• LES DIFFERENTS MODES D'UTILISATION



MODE AUTOMATIQUE

Le four est en veille, seule l'indication de l'heure est affichée sur le cadran.

1- Choisir le type de plat en tournant la manette du sélecteur des fonctions sur la position de votre choix:



.. ENTREES POISSONS VIANDE ROTISSERIE LEGUMES DESSERTS..

2- Tourner la touche centrale dans un sens ou l'autre et choisir la recette nécessaire pour le mets à cuire. Valider votre choix en appuyant sur la touche centrale.

3- En fonction de la recette validée, s'affichent :

- les éléments chauffants fonctionnels pour la recette programmée ainsi que la recommandation pour le positionnement du mets à cuire.
... Enfourner le mets à la position conseillée
- une température pré-programmée (donnée fixe - non modifiable)
... l'affichage de la température est fixe.
- le poids ou le nombre de personnes (donnée variable, affichage clignotant), en tournant la touche centrale, choisir le plus adapté pour la cuisson puis valider en appuyant sur cette même touche.
... l'affichage du poids ou du nombre de personne devient fixe.

Le four démarre la cuisson en mode Automatique (affichage AUTO) et commence alors la montée en température.

Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. Un bip sonore retentit à la fin de cette opération et le voyant devient fixe.

4- Chaque recette est enregistrée avec une durée de cuisson.

Le voyant durée et **STOP** le voyant fin s'affichent.

Il est possible de modifier ces données, pour cela tourner la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin". L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider.

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur Stop pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

5- Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur STOP, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

La turbine de refroidissement continue de tourner et ne s'arrête que lorsque les composants électroniques seront suffisamment refroidis.

A la fin de la phase cuisson, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

NB: il est à noter que toutes les cuissons en mode AUTO sont réalisées sans préchauffage. Il faut donc enfourner le plat dès le lancement du programme.

PLATS	RECETTES	QUANTITE			
ENTREES	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.
	FEUILLETES	4	6	8	Pers.
	FRIENDS	4	6	8	Pers.
	TOURTE LEGUMES	4	6	8	Pers.
	TOURTE GIBIERS	4	6	8	Pers.
	TOURTE POISSON	4	8		Pers.
	FOCACCIA	4	6	8	Pers.
	LASAGNE	4	6	8	Pers.
	PIZZA AU JAMBON	6	8		Pers.
	SAUMON AU FOUR	4	6		Pers.
	MORUE ROTIE	4	6		Pers.
POISSONS	ROUGETS NICOISE	2	4	6	Pers.
	LOTTE ROTIE	6	8		Pers.
	THON BRAISE	4	6		Pers.
	BAR AU GROS SEL	0.5	1		Kg
	FILETS DE SOLE	2	4	6	Pers.
	FILETS DORADE	4	6		Pers.
	ROTI DE BOEUF	0.5	1	1.5	Kg
VIANDES	GIGOT ROTI	1	1.5	2	Kg
	BOEUF WELLINGTON	1.5	2	2.5	Kg
	JAMBON ROTI	1	1.5	2	Kg
	DINDE ROTI	4	5		Kg
	CANARD ROTI	2	2.5		Kg
	CAILLE ROTI	4	6		Pers.
	POULET CITRON	1.5	2		Kg
	FAISAN	0.5	1	2	Kg
ROTISSERIE	PIECE NORMALE	1	1.5		Kg
	PIECE EPAISSE	2	2.5		Kg
LEGUMES	TOMATES FARCIES	4	6		Pers.
	GRATIN LEGUMES	6	8		Pers.
DESSERTS	GRATIN POMTERR	4	6	8	Pers.
	TARTE POMMES	4	6	8	Pers.
	MERINGUE	4	6	8	Pers.
	CREME CARAMEL	4	6	8	Pers.
	TARTE FRUITS	6	8		Pers.
	GATEAU CAROTTE	6	8		Pers.
	GATEAU SAVOIE	6	8		Pers.
	SOUFFLE	4	6	8	Pers.
COOKIES	6	8		Pers.	
GATEAU AUX NOIX	6	8		Pers.	

MODE MANUEL

Les modes de cuisson proposés en mode Manuel sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

Mode de fonctionnement	Mode de cuisson	Température pré-réglée	Plage réglage possible	Fonction Booster
M A N U E L	CONVECTION NATURELLE	220°C	50 - 280°C	
	CHALEUR BRASSEE	210°C	50 - 240°C	
	SOLE SEULE	160°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	SOLE BRASSEE	210°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	CHALEUR PULSEE	180°C	50 - 240°C	
	GRIL	50% L2	25 - 75% L1 - L3	
	GRIL VENTILE	210°C	180 - 230°C	BOOSTER*
	TOURNEBROCHE	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*
	TOURNEBROCHE VENTILE	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*

* Booster: montée rapide en température

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "Manuel".

2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre et choisir le mode de cuisson nécessaire pour le mets à cuire, voir tableau ci-dessus. Valider votre choix en appuyant sur la touche centrale.

... L'affichage du mode de cuisson est fixe.

Les éléments chauffants fonctionnels pour le mode de cuisson choisi s'affichent.

3- En fonction du mode de cuisson enregistré, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage pré-définie, voir tableau ci-dessus.

Pour la modifier tourner la touche centrale et valider en appuyant sur cette même touche.

... l'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.

Le four démarre la cuisson en mode "Manuel" et commence la montée en température.



le voyant clignote tant que la température programmée n'est pas atteinte. Un bip sonore retentit à la fin de cette opération et le voyant devient fixe.

4- Il est possible de programmer une durée et une fin de cuisson, en positionnant la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin".

L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider.

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur Stop pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

5- A la fin de la cuisson, ramener le sélecteur des fonctions sur Stop.

A la fin de la phase cuisson, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

- Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée -

• CONVECTION NATURELLE - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.

• CHALEUR BRASSEE - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes.... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

• SOLE SEULE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...).

• SOLE BRASSEE - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

• CHALEUR PULSEE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La définition de cette fonction est équivalente à celle de la chaleur brassée.

• GRIL - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

• GRIL VENTILE - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

• TOURNEBROCHE - Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec la position "turbo-gril" par exemple, elles n'en seront que meilleures. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

• TOURNEBROCHE VENTILE - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Cette définition est identique à celle du tournebroche exceptée qu'elle bénéficie en plus du fonctionnement de la turbine dans le fond de four qui évitera le dessèchement des aliments.

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

POUR LES GRILLADES : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche. Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebrotte qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

Attention : . Si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte, pour y remédier, il faut réduire la température. Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôti.

POUR LES PATISSERIES : éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux doré trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

LE MODE ETUVE/ LE MODE DECONGELATION

L'accès à ces deux modes de fonctionnement du four est direct.

- Le mode ETUVE : utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.
.... la température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.

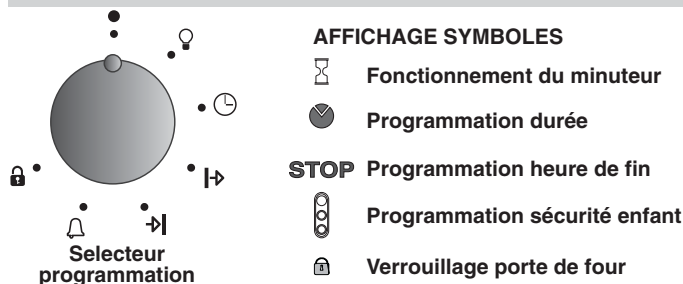
- Le mode DECONGELATION : utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction permet de réaliser une décongélation accélérée avant une cuisson. Un petit conseil : envelopper l'aliment à décongeler dans du papier aluminium, face brillante face à l'aliment.

.... la température est pré-réglée à 40°C constants aucun réglage n'est possible.

Ces deux modes de fonctionnement sont programmables dans le temps. Pour cela tourner la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin". L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider. A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur STOP pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

LA PROGRAMMATION



MINUTEUR : son fonctionnement est indépendant du four et n'a aucune incidence sur les éléments chauffants. Il sert simplement d'aide-mémoire sonore.

- Turner la manette sur la position Minuterie, le symbole Minuteur apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge 00 : 00.

- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Ramener la manette du programmeur sur la position STOP. Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de la durée disparaît. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit et l'affichage du Minuteur clignote (pour écourter le temps, il suffit d'appuyer sur la touche centrale)...

PROGRAMMATION D'UNE DUREE : les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une durée est possible mais pas indispensable pour le fonctionnement du four.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement.

- Turner la manette sur la position Durée de cuisson, le symbole Durée apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une durée pré-enregistrée pour les recettes, ou 00:00 pour les autres modes de fonctionnement du four.

- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Ramener la manette du programmeur sur STOP pour valider la nouvelle durée.

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur STOP, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE FIN : les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée donc une heure de fin de cuisson. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une heure de fin de cuisson est possible mais pas indispensable.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement (Mode Auto ou Mode de cuisson).

- Turner la manette sur la position Fin de cuisson, le symbole STOP apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une heure de fin pré-enregistrée pour les recettes, ou l'heure du moment pour les autres modes de fonctionnement du four.

- Ramener la manette du programmeur sur STOP pour valider la nouvelle heure de fin.

- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.

- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.

Attention : en départ différé, sur le cadran s'affiche l'heure de fin avec les symboles Durée et STOP, et reste seulement le mode de fonctionnement du four.

- Le four calcule automatiquement l'heure de départ (heure de fin moins la durée).

Lorsque l'heure de fin est atteinte, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur STOP, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

PYROLYSE

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant Blocage de porte est affiché. **NOTA** : Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

TROIS CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

. **PYRO ECO** : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement avec une température de 475°C pendant 90 minutes.

. **PYRO NORMALE** : nettoyage du four normalement sale. Fonctionnement avec une température de 475°C pendant 105 minutes.

. **PYRO RENFORCEE** : nettoyage du four très sale. Fonctionnement avec une température de 475°C pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !

Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant de réaliser une Pyrolyse

- **Retirer du four les accessoires** : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.

- **Enlever les débordements importants ou gros déchets** dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

- Fermer la porte du four.

Mise en route du cycle Pyrolyse

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "PYROLYSE".

2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre pour choisir le cycle en fonction du degré de salissure :

... PYRO ECO ... PYRO NORMALE ... PYRO RENFORCEE ...

Valider votre choix en appuyant sur la touche centrale.

... Le four démarre le cycle PYROLYSE.

Sur le cadran, s'affiche l'heure* de fin du cycle Pyrolyse et les voyants "Durée" et "Stop" apparaissent.

Au cours du cycle Pyrolyse, un cadenas apparaît sur le cadran pour vous avertir que la porte est bloquée et la turbine de refroidissement se met en fonctionnement.

Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte et devient fixe.

* Le départ du cycle pyrolyse peut être différé en modifiant une heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses). Tourner la manette du programmeur sur la position heure de fin de cycle et programmer l'heure de fin souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur STOP, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

Tant que le symbole du Cadenas est affiché, la porte ne peut s'ouvrir pour des raisons de sécurité car la température centre four est trop élevée.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température pour les composants électroniques est raisonnable. A la fin de la phase du cycle pyrolyse, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four. Nettoyer l'enceinte du four pour les éliminer avec une éponge humide.

Le four informe l'utilisateur lorsqu'un cycle pyrolyse doit être effectué... Le four enregistre toutes les données programmées comme les modes de fonctionnement, les températures, les temps de cuisson, etc... il est donc en mesure d'évaluer la salissure à l'intérieur du four, il propose donc à l'utilisateur, en fonction des différents éléments, de procéder à un cycle pyrolyse. Pour la mise en route, suivre les étapes comme cité précédemment. Au terme du cycle pyrolyse, le four redémarre son compteur à zéro, sans aucune manipulation de la part de l'utilisateur.

LA SECURITE ENFANT

Cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants. Elle évite que l'enfant puisse mettre en fonctionnement le four ou modifier les données programmées. Cette sécurité entraîne le verrouillage du tableau de bord à l'arrêt du four comme en cours d'utilisation (mode cuisson ou pyrolyse).

Deux niveaux de sécurité sont possibles :

NIVEAU 1 : Blocage des commandes Sélecteur modes de cuisson et Touche centrale

. Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant

. Action : le sélecteur modes de cuisson et la touche centrale sont inactifs*.

. Pour le désactiver : positionner le programmeur sur 0.

NIVEAU 2 : Blocage de toutes les commandes

. Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

. Action : toutes les commandes sont inactives*.

. Pour le désactiver : procédure identique à celle de l'activation.

Positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

*Nota : dans tous les cas, pour des raisons de sécurité, même lorsque les commandes sont verrouillées, le retour à zéro du sélecteur entraîne un arrêt du four.

GENERAL WARNINGS

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

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

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

DECLARATION OF COMPLIANCE

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

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

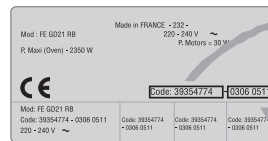
SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
 - The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.
- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
 - Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
 - Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
 - Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
 - It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
 - If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
 - If the cable is damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
- Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
- The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.
 - Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.
 - Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.
 - Do not press on and do not let children sit on the oven door.
 - Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

RECOMMENDATIONS

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smoky smells, we recommend not using the oven at too high a temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

Identification plate (located on the side of the oven)



Product code :

Serial n° :

INSTALLATION

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

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

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

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing: you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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

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

CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 230 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:

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

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

Caution:

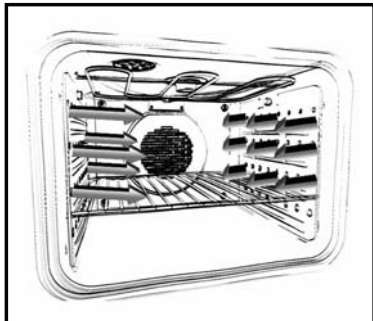
- **Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.**
- **The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.**

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

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

HOOVER presents PRO Tecnology

Hoover's technology and experience have brought a feature typical of professional kitchens into the home - a Multijet lateral ventilation system emit microflows of hot air directly onto the food, at low speeds, enveloping it completely. This enables uniform cooking, reduced loss of food moisture and simultaneous cooking on different levels.



OVEN EQUIPMENT

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

The shelf can take moulds and dishes.



The drip tray catches the juices from grilled foods.

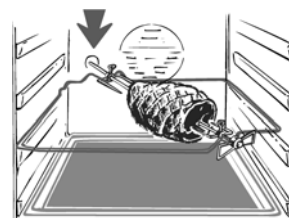


Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

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

ROTISSERIE

No pre-heating is required for rotisserie cooking. Cooking with the door closed.



CLEANING THE OVEN

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

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

GLASS PARTS

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

OVEN DOOR SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid. If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned with a commercial oven cleaner.

Never place a soiled drip tray in the oven.

OVEN LIGHTING

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

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



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



To change a defective bulb, just

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

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:

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

If the cause of the fault cannot be detected:

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

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

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



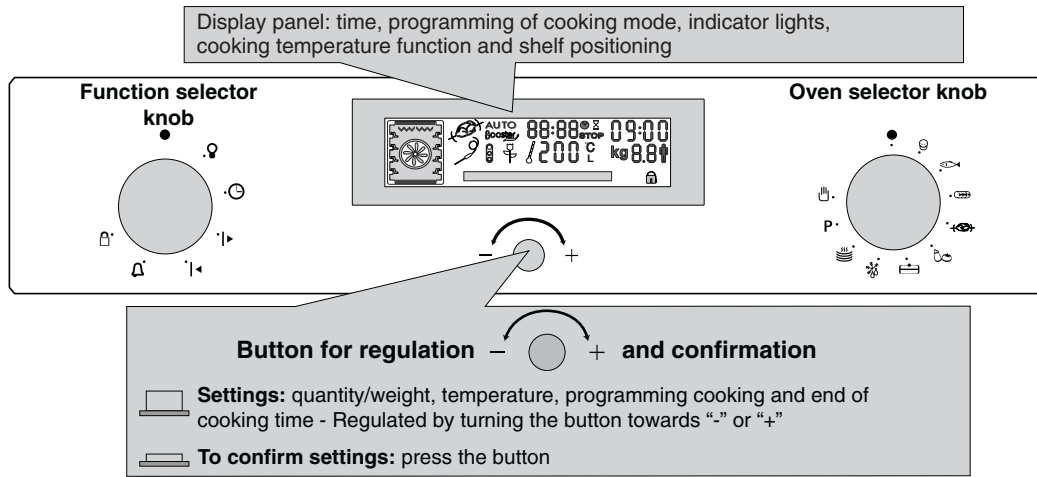
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be

caused by inappropriate waste handling of this product.

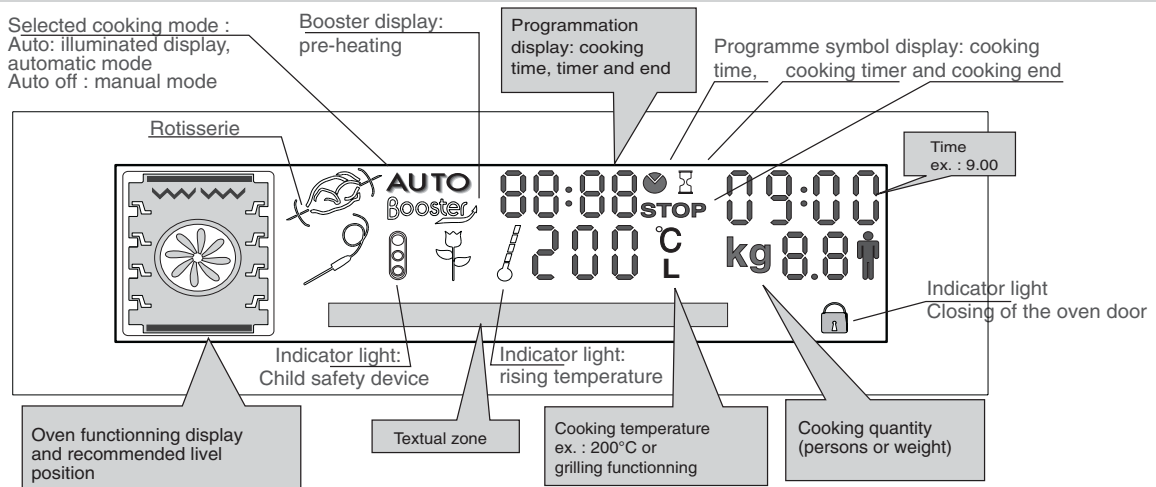
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



DESCRIPTION OF THE DISPLAY



BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

• PRELIMINARY CLEANING

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

• THINGS TO REMEMBER

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

Stopping the oven: this may be necessary if you have input an incorrect instruction.

To stop the oven turn back the function selector knob to the Stop Position.

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

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

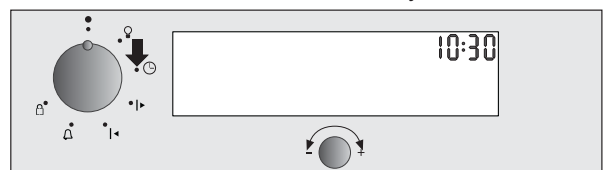
Oven lighting: By turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use. When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

• CLOCK SETTING

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

. To set the clock :

- 1- Turn the control knob to the "Clock" symbol :



- 2- When the minutes flash, set the central button by turning to the "-" or "+" symbol. Confirm by pressing the central button.

- 3- The hours will then flash, set with the central button by turning to the "-" or "+", confirm by pressing the central button.

- 4- Turn back the control to the STOP position, the new hour is set.

• LANGUAGE CHOICE

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

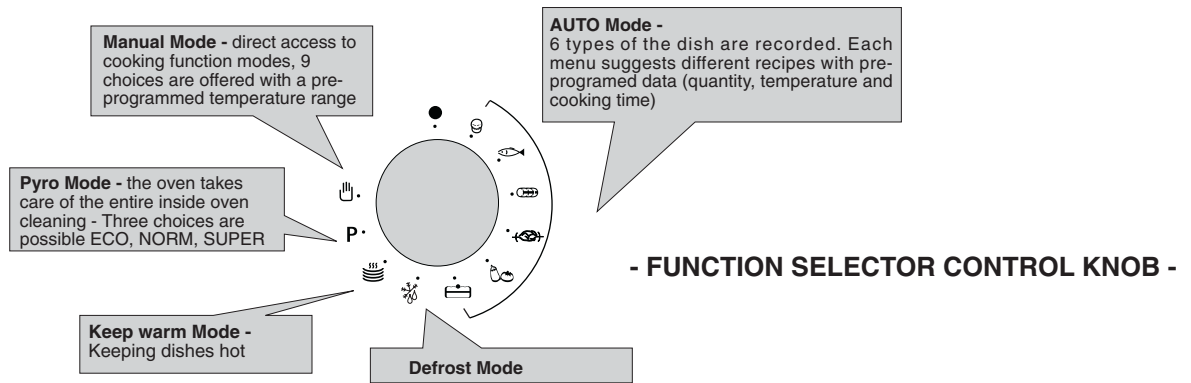
- 1- Turn the programme selector knob to "Light" symbol.

- 2- Press the central button in and hold for 3 seconds. The display panel will show ENGLISH. Turn the button until the required language appears and confirm by pressing the same button. The display will disappear.

- 3- Your selection is now confirmed. Turn the programme selector knob back to the ● position.

HOW TO USE THE OVEN

• OVEN MODES



AUTOMATIC MODE

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

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



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

	RECIPE	QUANTITY				
PASTRY	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.	
	FILO TARTLETS	4	6	8	Pers.	
	SAUSAGE ROLLS	4	6	8	Pers.	
	VEG CRUMBLE	4	6		Pers.	
	RAISED GAME PIE	4	6	8	Pers.	
	SMOKED FISH PIE	4	8		Pers.	
	FOCACCIA BREAD	4	6	8	Pers.	
	LASAGNE	4	6	8	Pers.	
	HAM PIZZA	6	8		Pers.	
	BAKED SALMON	4	6		Pers.	
	ROASTED COD	4	6		Pers.	
	RED MULLET BAKE	2	4	6	Pers.	
FISH	MONKFISH	6	8		Pers.	
	BRAISED TUNA	4	6		Pers.	
	SEABASS IN SALT	0.5	1		Kg	
	SOLE FILLETS	2	4	6	Pers.	
	SEABREAM FILLET	4	6		Pers.	
	ROAST BEEF	0.5	1	1.5	Kg	
	ROAST LEG LAMB	1	1.5	2	Kg	
	BEEF WELLINGTON	1.5	2	2.5	Kg	
	ROAST HAM	1	1.5	2	Kg	
	ROAST TURKEY	4	5		Kg	
	ROAST DUCK	2	2.5		Kg	
	ROAST QUAILS	4	6		Pers.	
MEAT	LEMON CHICKEN	1.5	2		Kg	
	PHEASANT	0.5	1	2	Kg	
	MEDIUM SIZE	1	1.5		Kg	
	LARGE SIZE	2	2.5		Kg	
	VEGETABLES	STUFFED TOMATO	4	6		Pers.
		ROASTED VEG	6	8		Pers.
	DESSERTS	POTATO GRATIN	4	6	8	Pers.
		APPLE PIE	4	6	8	Pers.
		MERINGUE GATEAU	4	6	8	Pers.
		CREME CARAMEL	4	6	8	Pers.
		FRUIT TART	6	8		Pers.
		CARROT CAKE	6	8		Pers.
SPONGE CAKE		6	8		Pers.	
SOUFFLE		4	6	8	Pers.	
COOKIES		6	8		Pers.	
WALNUT TORTE		6	8		Pers.	

3- According to the recipe selected, the following will be displayed:
 • the heating elements in operation for the particular programme, as well as the suggested shelf position for the food to be cooked.

... Place the food in the recommended position

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

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

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

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

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

4- Each recipe is recorded with a cooking time.

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

These settings can be adjusted by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking". The "cooking time" or "end of cooking" display will start flashing. Using the central button, modify the settings as required and then confirm them. When you have finished, do not forget to turn the programme selector knob back to ●, to confirm a new programme.

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

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

• Turn the function selector knob to ●. If you do not do this the "cooking time" and STOP symbols will continue flashing. The cooling fan will continue operating for a while and will only stop when the oven has cooled down sufficiently. At the end of the cooking, the indicator flashes again and stays lighted even if the oven is switched off. It disappears only when the temperature is sufficiently low.

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

THE MANUAL MODE

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

Function Mode	Cooking Mode	Pre-set Temperature	Pre-determined range	Booster Function
M A N U A L	NATURAL CONVECTION	220°C	50 - 280°C	
	FAN ASSISTED COOKING	210°C	50 - 240°C	
	BOTTOM HEAT	160°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	BOTTOM HEAT + FAN	210°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	FAN COOKING	180°C	50 - 240°C	
	GRILL	50% L2	25 - 75% L1 - L3	
	GRILL + FAN	210°C	180 - 230°C	BOOSTER*
	ROTISSERIE	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*
	ROTISSERIE + FAN	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*

* *Booster: rapid temperature raised*

1- Turn the function selector knob to the "Manual" position.

2- Turn the central button in the appropriate direction for the required cooking method. See the table above.

Confirm your selection by pressing the central button.
... **The cooking method is now set.**


The heating elements in operation for the selected cooking method are displayed.

3- The appropriate temperature according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see the table above.

To modify the temperature setting, turn the central button and confirm the setting by pressing the same button.

... **the temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.**

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

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

4- A cooking time and an end of cooking time can be programmed by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking time".

The "cooking time" or "end of cooking time" display starts flashing. Using the central button, modify the settings as required and confirm.

When you have done this, do not forget to turn the programme selector knob back to ● to confirm the new setting. For more details about programming, refer to the chapter entitled PROGRAMMING.

5- At the end of the cooking cycle, turn the function selector knob back to ●.

At the end of the cooking, the indicator flashes again and stays lighted even if the oven is switched off. It disappears only when the temperature is sufficiently low.

ALL COOKING SHOULD BE CARRIED OUT WITH THE DOOR CLOSED -

• NATURAL CONVECTION -

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

• FAN ASSISTED COOKING -

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

• BOTTOM HEAT -

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

• BOTTOM HEAT + FAN -

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

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

• GRILL -

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

• GRILL + FAN -

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

• ROTISSERIE -

During this phase both the top oven element and rotisserie are in use. The rotisserie is best for medium sized pieces of meat. To cook larger joints of meat turn the oven to the turbo grill position. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No pre-heating is required for rotisserie cooking.

• ROTISSERIE + FAN -

The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless.

Meats:

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

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

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

Grills:

- Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper: this improves searing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre. Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will sear better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

Load the grill.

- During cooking:

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

Baking:

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

KEEP WARM MODE / DEFROST MODE

The access for these two functions is direct.

- Keep Warm Mode : the top and bottom elements are used intermittently with the fan circulating the hot air inside the oven. Ideal for keeping dishes hot without oven cooking, suitable for meringues and plate warming.

.... the temperature is pre-set to constant 60 degrees C (no adjustment is available).

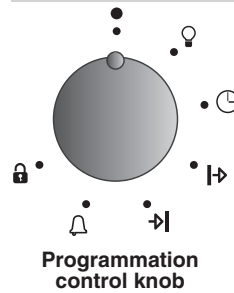
- Defrost mode : the top and bottom elements are used with the fan circulating the hot air inside the oven. Wrap the food to be defrosted in aluminium foil, shiny side out.

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

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

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

PROGRAMMATION



DISPLAY SYMBOLS

Timer in operation

Cooking time programming

STOP End of cooking time programming

Child safety device operational

Locking oven door

THE TIMER:

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

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

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

PROGRAMMING THE COOKING TIME:

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

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

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

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

PROGRAMMING THE END OF COOKING TIME:

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

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

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

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

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

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

PYROLYSE

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTA : if a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

THREE PYROLYTIC CYCLE are pre-set.

. **ECO PYROCLEAN** : cleans a moderately stained oven. Operates at a temperature of 475°C for a period of 90 minutes.

. **NORMAL PYROCLEAN** : cleans a normally stained oven. Operates at a temperature of 475°C for a period of 105 minutes.

. **SUPER PYROCLEAN** : cleans an heavily stained oven. Operates at a temperature of 475°C for a period of 120 minutes. Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven !

Tip : carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before carrying out a Pyrolytic cycle :

- Remove all accessories from the oven : they cannot withstand the high temperatures and would be damaged by pyrolytic temperatures.

- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic-cycle.

- Close the oven door.

Using the pyrolytic cycle :

1- Turn the function selector knob to "Pyrolytic Mode".

2- By using the central button select the required Pyrolytic mode, according the degree of staining :

.. ECO PYROCLEAN .. NORM PYROCLEAN .. SUPER PYROCLEAN ..

Confirm the choice by pressing the central button.

... the oven starts the pyrolytic cycle.

On the display, the time of the end pyrolytic cycle and the "time" and "stop" indicator lights will appear.

During the pyrolytic cycle, the locking oven door appears, it indicates that the door is locked. The cooling fan will operate. The indicator light flashes until the temperature required is not reached and then it becomes fixed.

* The start of the pyrolytic cycle can be delayed by selecting an end of time. Turn the programming control knob to the end of time and set the end of time required.

At the end of the pyrolytic cycle the oven will automatically switch off.

For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "time" and "Stop" indicator lights will flash.

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

The oven door will remain locked until the temperature is high. So, as the locking oven door is light, the oven can not be opened. The cooling fan does not switch itself off until the temperature of the oven components is reasonable.

At the end of the cycle, the indicator flashes again and stays lighted even if the oven is switched off. It disappears only when the temperature is sufficiently low.

Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

The electronic control system records all of the cooking settings used and with frequent usage it will calculate the degree of dirt build up and indicate the need for cleaning.

To begin the pyro cycle follow the above instructions.

At the end of the cleaning cycle the memory will automatically reset itself.

CHILD SAFETY

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

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

There are two levels of safety :

LIVEL 1 : Locking selector control knob and the central button.

. To activate : turn the programming control knob to child safety.

. Action : the control knobs are inactive*.

. To deactivate : turn the programming control knob to 0.

LIVEL 2 : Locking function selector knobs

. To activate : turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.

. Action : all the controls are inactive*.

. To deactivate : the same procedure as for activating. Turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.

*Nota : in all cases, for reasons of safety, even when the controls are locked, the oven can be switched off by turning the selector knob to 0.

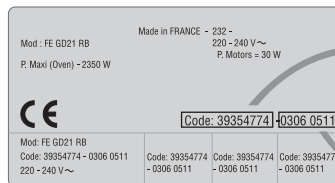
INSTRUCCIONES GENERALES

- Le aconsejamos que conserve el manual de uso y de instalación para poder consultarlo más adelante y para anotar, antes de la instalación del horno, el número de serie del aparato para una posible intervención del servicio posventa.

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

Durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

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



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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

CE Aparato conforme a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

• Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso.

• El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.
• Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

• Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

• Por su naturaleza el horno es un aparato que se calienta, de modo particular el cristal de la puerta y todos los elementos accesibles están calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos y impedir que los niños puedan acercarse al horno.

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

- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.

- No utilice el aparato si no lleva calzado.

- No deje que los niños o las personas incapacitadas usen el aparato sin vigilancia.

- No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.

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

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

- saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato, esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales. No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

• El horno que acaba de adquirir posee unas características técnicas definidas que en ningún caso podrán ser modificadas.
• No utilice nunca un limpiador a vapor o de alta presión para limpiar el horno.

• No guarde productos inflamables dentro del horno; podrían prender si alguien pusiera en marcha involuntariamente el horno.
• No se apoye ni deje sentarse a los niños encima de la puerta el horno.

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

RECOMENDACIONES

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

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

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

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

INSTALACIÓN

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

La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable. El mueble donde se debe empotrar el horno debe estar fabricado de un material resistente a una temperatura de 70°C como mínimo. Se puede colocar el horno en un lugar alto dentro de una columna o empotrarlo debajo de una superficie de trabajo. Antes de fijarlo: es imprescindible garantizar una buena ventilación del hueco donde quede empotrado para permitir una buena circulación del aire fresco necesario para la refrigeración y para la protección de los órganos interiores. Para ello, realice las oberturas especificadas en la última página según el tipo de empotramiento.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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

Atención:

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

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

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

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

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

La conexión se deberá realizar después de haber comprobado:

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

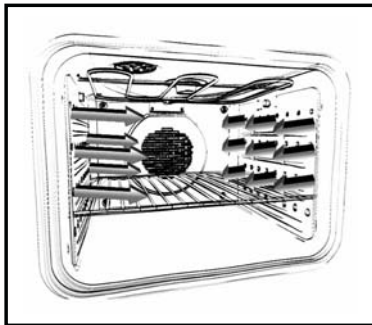
El hilo de protección del cable (verde/amarillo) conectado al terminal de tierra del aparato debe estar conectado al terminal de tierra de la instalación.

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

HOOVER presenta PRO Technology

La tecnología y la experiencia de Hoover han llevado en el interior del hogar una característica típica de la cocción profesional; un sistema Multijet de ventilación perimetral permite la inyección de microflujos de aire caliente a baja velocidad directamente sobre los alimentos, envolviéndolos a 360°.

Esto permite una cocción delicada y homogénea, en toda la superficie, una mínima pérdida de agua de los alimentos y una cocción simultánea en varios niveles del horno.



EQUIPAMIENTO DEL HORNO

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

La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.



La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas.

No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido.

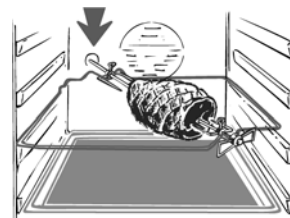


Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

EL ASADOR

No es necesario precalentar el horno para las cocciones con el asador.

Durante las cocciones con el asador la puerta debe estar cerrada.



MANTENIMIENTO DEL HORNO

- Espere a que el horno se haya enfriado antes de realizar una operación de limpieza manual.
- No utilice nunca productos abrasivos, esponjas metálicas u objetos cortantes para limpiar su horno, porque el esmalte resultaría irremediablemente dañado.
- Utilice solamente agua jabonosa o productos líquidos con amoníaco.

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

LA JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

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

LOS ACCESORIOS

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

LA GRASERA - Después de una parrillada, saque del horno la grasera. Tenga la precaución de reservar las grasas en un recipiente. Limpie y enjuague la grasera con agua caliente y utilice una esponja empapada con producto detergente. Si los residuos permanecen pegados, déjela en remojo con agua y añádale un producto detergente. También se puede lavar en el lavaplatos o con otros productos que encontrará en las tiendas. No vuelva a colocar nunca la grasera sucia en el horno.

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



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

Para cambiar una bombilla defectuosa, bastará con:

- . desmontar el protector de cristal destornillándolo
- . desenroscar la bombilla,
- . cambiarla por un modelo idéntico (véanse sus características más arriba).
- . Después de haber cambiado la bombilla defectuosa, vuelva a montar el protector atornillándolo de nuevo



ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

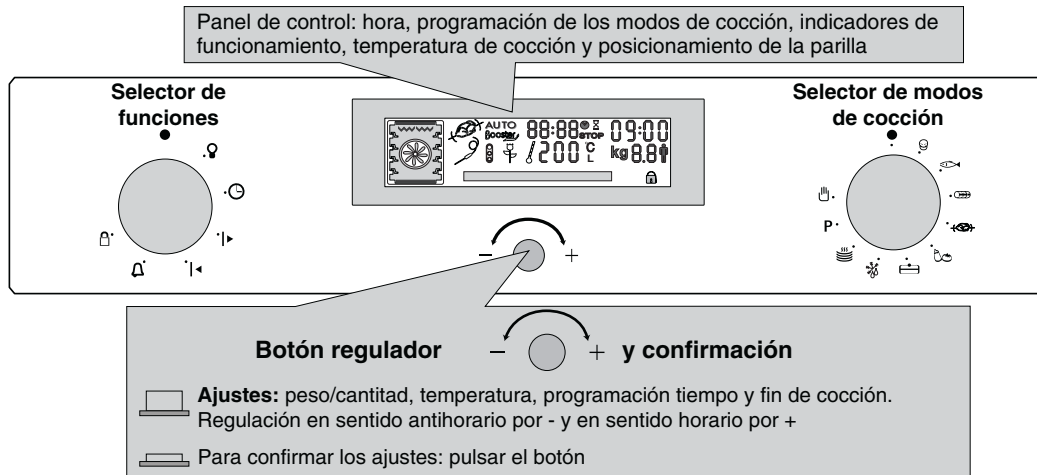


Este electrodomestico está marcado confor me a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto.

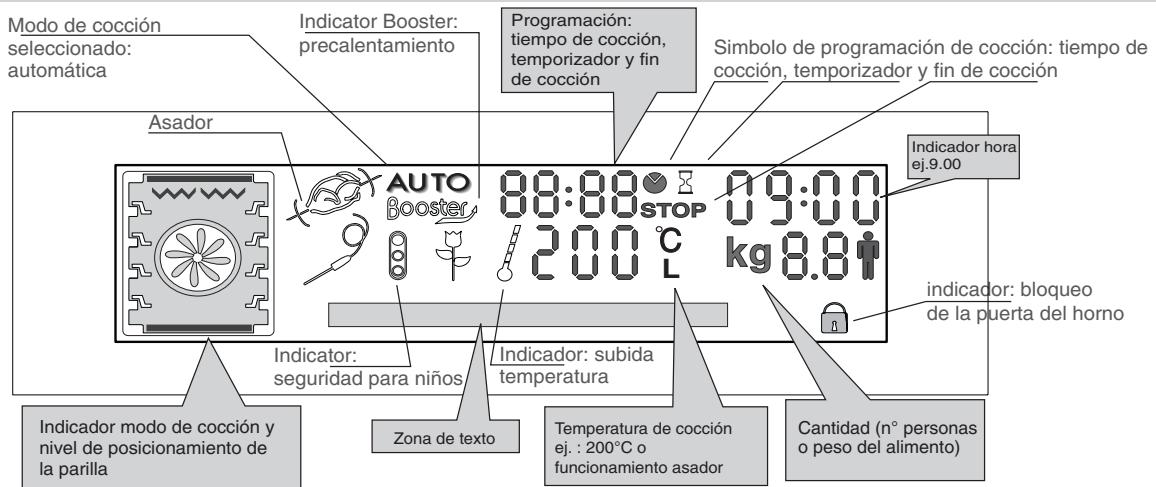
El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y mediomambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

PRESENTACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



PRESENTACIÓN DEL VISUALIZADOR



ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

• PRIMERA LIMPIEZA:

Antes de utilizar el horno, efectúe una primera limpieza:

- . pase un trapo suave y húmedo por las superficies exteriores del horno. Limpie los accesorios y el interior del horno con una esponja y un producto detergente.
- . caliente el horno vacío durante una hora por lo menos, a temperatura máxima, para que desaparezca el olor a nuevo. Durante esta operación, mantenga la habitación bien ventilada.

• LO QUE HAY QUE SABER

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

Paro del horno: puede ser que durante la manipulación se efectúe una falsa maniobra.
Para parar el horno girar el mando del programador sobre «0».

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

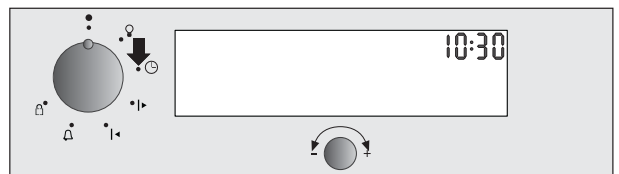
Turbina de enfriamiento: protege el cuadro de mandos y los mandos electrónicos del calor. Se dispara y se para automáticamente, lo que explica que siga girando durante algunos minutos después de que el horno se haya detenido.

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

• **AJUSTE DE LA HORA:** el ajuste de la hora debe ser establecido antes de la primera utilización del horno.

. Para establecer la hora :

1- girar el mando del programador sul símbolo de la hora:



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

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

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

• Ajuste del idioma:

El panel de control presenta por defecto la lengua inglesa, pero es también posible seleccionar entre varias lenguas. Para cambiar el idioma seleccionado, seguir los pasos que se indican a continuación:

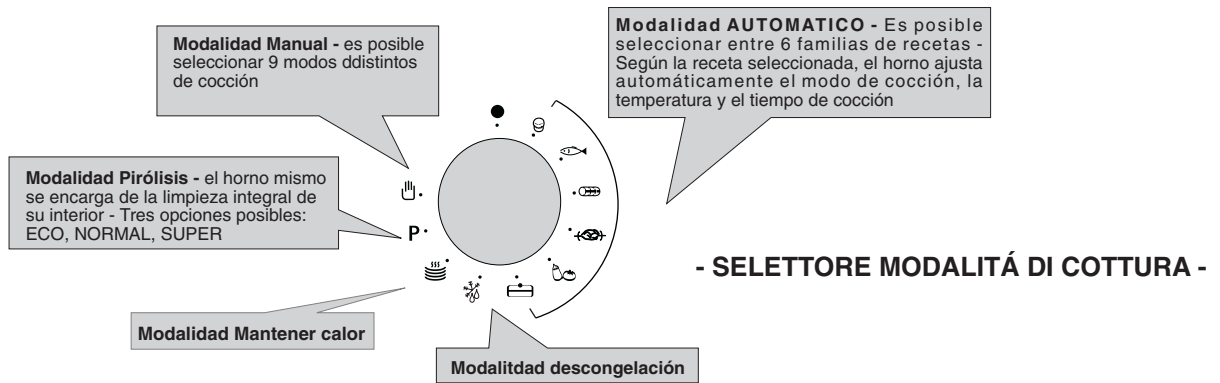
a. Ajustar el selector de funciones (mando de la izquierda) sobre el símbolo "luz".

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

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

USO DEL HORNO

• MODO DE COCCIÓN



MODALIDAD AUTOMÁTICA

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

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



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

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

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

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

Categoría	Recetas	Quantità			
PASTA	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.
	HOJALDRE	4	6	8	Pers.
	SALCHICHAS	4	6	8	Pers.
	TARTALETA VERDU	4	6	8	Pers.
	PASTEL PUERROS	4	6	8	Pers.
	PASTEL PESCADO	4	8		Pers.
	FOCACCIA	4	6	8	Pers.
	LASAGNA	4	6	8	Pers.
	PIZZA DE JAMON	6	8		Pers.
	SALMON AL HORNO	4	6		Pers.
	COLA DE RAPE	4	6		Pers.
PESCADO	SALMONETE	2	4	6	Pers.
	MERLUZA	6	8		Pers.
	ATUN COCIDO	4	6		Pers.
	MERLUZA SALSAS	0.5	1		Kg
	LENGUADO	2	4	6	Pers.
	BESUGO	4	6		Pers.
	ROAST BEEF	0.5	1	1.5	Kg
CARNE	MUSLO ASADO	1	1.5	2	Kg
	BEEF WELLINGTON	1.5	2	2.5	Kg
	JAMON ASADO	1	1.5	2	Kg
	ASADO TURCO	4	5		Kg
	PATO ASADO	2	2.5		Kg
	CODORNIZ ASADA	4	6		Pers.
	POLLO AL LIMON	1.5	2		Kg
	FAISAN	0.5	1	2	Kg
	TAMAÑO MEDIO	1	1.5		Kg
	TAMAÑO GRANDE	2	2.5		Kg
LEGUMBRES	TOMATE ESTOFADO	4	6		Pers.
	VERDURAS ASADAS	6	8		Pers.
POSTRES	PATATA GRATINAD	4	6	8	Pers.
	TARTA MANZANA	4	6	8	Pers.
	MERENGUE	4	6	8	Pers.
	CREMA CARAMELO	4	6	8	Pers.
	TARTA DE FRUTAS	6	8		Pers.
	TARTA ZANAHORIA	6	8		Pers.
	BIZCOCHO	6	8		Pers.
	SOUFFLE	4	6	8	Pers.
GALLETAS	6	8		Pers.	
TORTA DE NUEZ	6	8		Pers.	

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

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

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

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

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

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

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

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

El indicador de temperatura parpadea de nuevo y sigue después de que el horno se haya detenido. Se para solo cuando la temperatura es razonable.

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

MODO MANUAL

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

	MODALIDAD	Temperatura ajustada	determinada escala	Función Booster
M A N U A L	ESTATICO	220°C	50 - 280°C	
	ESTATICO VENTILADO	210°C	50 - 240°C	
	RESISTENCIA INFERIOR	160°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	RESISTENCIA INFERIOR VENTILADA	210°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	HORNO VENTILADO	180°C	50 - 240°C	
	GRILL	50% L2	25 - 75% L1 - L3	
	GRILL VENTILADO	210°C	180 - 230°C	BOOSTER*
	ASADOR ROTATIVO	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*
	ASADOR VENTILADO	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*

* *Booster: rápida subida de la temperatura*

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

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

3. El panel de control visualiza la temperatura de cocción ajustada según el modo preseleccionado, la cual puede ser modificada dentro de una determinada escala (véase tabla anterior). Para modificar el ajuste de la temperatura de cocción, girar el botón central +/- y confirmar la temperatura deseada apretando el botón.

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

El horno comienza el calentamiento.



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

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

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

5- Quando la cottura é ultimata, girare il selettore modalità di cottura (manopola di destra) sulla posizione 0.

El indicador de temperatura parpadea de nuevo y signe después de que el horno se haya detenido. Se para solo cuando la temperatura es razonable.

- Todas las cocciones tienen que ser realizadas con la puerta del horno cerrada -

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

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

• **RESISTENCIA INFERIOR** - Utilización de la resistencia inferior. Ideal para hacer tartas, tortadas, quiches y paté.

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

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

• **GRILL** - Utilización de la resistencia superior. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.

• **GRILL + CIRCULANTE** - Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.

• **ASADOR GIRATORIO** - Utilización de la resistencia superior más el asador giratorio, que permite la rotación del alimento. Es preferible utilizar el asador giratorio para cocer sólo piezas medianas; para las grandes se puede utilizar la función "Turboasador", por ejemplo. Le quedarán mucho mejor. El asador giratorio está temporizado en modalidad programación, es decir, que sigue girando cinco minutos después del fin de cocción para aprovechar la radiación residual. Es ideal para volver a saborear las delicias de los asados tradicionales. La cocción con asador giratorio no requiere precalentamiento.

• **TURBOASADOR** - Utilización de la resistencia superior, de la turbina y del asador giratorio, que permite la rotación de los alimentos a cocer. Esta definición es idéntica a la del asador giratorio, excepto en que aprovecha mejor el funcionamiento de la turbina en el fondo del horno, evitando que se sequen los alimentos.

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

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

PARA LAS PARRILLADAS: Antes de meter en el horno la parrillada: saque la carne de la nevera algunas horas antes de asarla. Colóquela encima de varias capas de papel absorbente: de esta manera quedará mejor soasada, más sabrosa y no habrá riesgo de que quede fría por dentro. Sazone la carne con pimienta y con especias antes de asarla, pero sálela solamente cuando esté cocida. Así quedará mejor soasada y más jugosa. Cubra con un poco de aceite todas las piezas que quiera cocer. Lo mejor es utilizar un pincel largo y plano. Sazónelas después con pimienta y algunas hierbas. Meta la parrillada en el horno. *Durante la cocción:* no pinche nunca los alimentos durante su cocción, ni cuando les dé la vuelta: perderían su jugo y la parrillada quedaría seca.

NB: Las temperaturas, así como los tiempos de cocción, se dan a título indicativo para facilitar el buen manejo del aparato. La experiencia personal permitirá más adelante adaptar estos parámetros a los gustos y a las costumbres de cada uno. Cabe señalar que como más alta es la temperatura de una cocción, más riesgo hay de que se produzcan salpicaduras importantes, favoreciendo así que el horno se ensucie y genere humos. Por ello, a menudo es preferible moderar ligeramente la temperatura de cocción, aunque ello suponga un tiempo de cocción más largo.

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

MODALIDAD MANTENER CALOR/ DESCONGELACIÓN

Estos programas se seleccionan de manera directa.

• **Mantener el calor :** girar el selector de modo de cocción (mando de la derecha) y posicionarlo sobre Mantener calor. utilización intermitente de la resistencia superior y inferior, además de la turbina que agita el aire dentro del horno. Resulta ideal para mantener las fuentes calientes sin riesgos de sobrecocción, y incluso para calentar los platos vacíos.

.... **la temperatura es de 60°C y no puede ser modificada.**

• **Descongelado:** girar el selector de modo de cocción (mando de la derecha) y posicionarlo sobre descongelado. El modo de descongelado se obtiene con el funcionamiento de los elementos para el calentamiento superior e inferior junto con el ventilador, para garantizar una circulación del aire caliente dentro del horno. Envolver los alimentos descongelados en hojas de aluminio (la parte brillante de la hoja tiene que estar al exterior). ... **La temperatura es de 40° C, y no puede ser modificada.**

Estas dos funciones pueden ser programadas: para realizar la programación girar el selector de funciones (mando de la izquierda) y llevarlo a la posición "tiempo de cocción" o "fin de cocción". Los indicadores "tiempo de cocción" o "fin de cocción" empezarán a parpadear. Seleccionar los ajustes deseados girando el botón central +/- y pulsar para confirmar. Terminado el ajuste llevar de nuevo el selector de funciones (mando de la izquierda) hacia la posición 0 para confirmar el nuevo ajuste.

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

PROGRAMACIÓN



INDICADORES PANEL DE CONTROL

- Funcionamiento temporizador**
- Programación tiempo de cocción**
- STOP** **Programación de fin de cocción**
- Programación seguridad para niños**
- Bloqueo puerta del horno**

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

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

Los minutos empezarán a parpadear, girar el botón central +/- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar. Las horas empezarán a parpadear, girar el botón central +/- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar. Llevar el selector funciones (mando de la izquierda) a la posición "0".

Cuando acabe el tiempo el horno emite una señal acústica durante 15 segundos, y el indicador temporizador activo empieza a parpadear.

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

En los modos manuales, Descongelado y Mantener in caldo, el tiempo de cocción puede ser ajustado por el usuario: Después de haber seleccionado el modo de cocción girar el selector de funciones y llevarlo a la posición Tiempo de cocción. El símbolo Tiempo de cocción aparece sobre el panel de control. En el caso de que se haya seleccionado una receta, aparece el tiempo de cocción relativo ajustado por el horno, para los modos de cocción manuales, Descongelado y Mantener calor, se visualiza 00.00. Los minutos empezarán a parpadear, girar el botón central +/- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar. Las horas empezarán a parpadear, girar el botón central +/- para el ajuste deseado y luego apretar para confirmar. Llevar el selector de funciones en posición 0.

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

En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une heure de fin de cuisson est possible mais pas indispensable. Programación de la hora de fin de cocción:

En las distintas recetas del modo automático el tiempo de cocción es ajustado por el horno, y también la hora de fin de cocción, y puede ser modificado por el usuario. En los modos manuales, Descongelado y Mantener calor, la hora de fin de cocción puede ser ajustada por el usuario:

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

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

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

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

PIROLISIS

El horno está equipado con un sistema de limpieza por pirólisis, es decir, por destrucción de la suciedad a altas temperaturas. Esta operación se efectúa automáticamente mediante el programador. Los humos resultantes son "limpiados" mediante el paso por un pirolizador que se activa al iniciarse la cocción de los alimentos. Debido a la elevada temperatura necesaria para la pirólisis, la puerta tiene un cierre de seguridad. Desde el momento en que la temperatura del horno es alta, es imposible abrir la puerta. La pirólisis puede detenerse en cualquier momento. Pero la puerta no se podrá abrir hasta que el indicador de bloqueo puerta es encendido.

NOTA : En caso de instalar una encimera sobre el horno, no utilice nunca los quemadores de gas o las placas eléctricas mientras se esté efectuando la operación de pirólisis, para evitar un calentamiento excesivo del cuadro de mandos del horno.

TRES CICLOS DE PIROLISIS son programados.

. **Pirolisis Eco** : limpieza horno medianamente sucio. Funciona a una temperatura de 475°C durante 90 minutos.

. **Pirolisis Normale** : limpieza horno normalmente sucio. Funciona a una temperatura de 475°C durante 105 minutos.

. **Pirolisis Super** : limpieza horno muy sucio. Funciona a una temperatura de 475°C durante 120 minutos.

Para la limpieza del horno mediante pirólisis, no utilice nunca productos comerciales !

Nota: la limpieza encadenada después de la cocción permite aprovechar el calor residual del horno y ahorrar energía.

Antes de efectuar la pirólisis

- **Retire del horno todos los accesorios:** no resistirían la temperatura de pirólisis sin sufrir daños.

- **Limpie los derramamientos importantes o los residuos de mayor tamaño** ya que su destrucción llevaría demasiado tiempo. Además, los residuos grasos en grandes cantidades son susceptibles de inflamarse bajo la acción de calor intenso que desencadena la pirólisis.

- Cierre la puerta del horno.

Utilización de la modalidad pirólisis

1- Girar el mando de las funciones (mando derecho hasta "P").

2- Girar el botón central +/- para el ajuste deseado en función del grado de suciedad :

... Pirolisis ECO ... Pirolisis NORMALE ... Pirolisis Super ...

y luego apretar para confirmar.

... El horno inicia el ciclo pirólisis.

Sobre el panel de control, la hora de fin del ciclo y los indicadores "Tiempo de cocción" y "Stop" aparecen.

El indicador de temperatura parpadea hasta cuando se alcanza la temperatura del ciclo y se fija.

Durante el ciclo pirólisis, el cierre bloca porta aparece, es decir la puerta no se puede abrir y la turbina de enfriamiento se pone en marcha.

* el inicio de la pirólisis se puede retardar introduciendo una hora de fin del ciclo, lo que permite ahorrar utilizando las tarifas eléctricas de horas de bajo consumo. Girar el mando hasta la posición hora de fin de ciclo y ajustar la hora de fin deseada.

Al terminar el ciclo pirólisis, el horno se apaga automáticamente y emite una señal acústica durante 15 segundos. Los indicadores Tiempo de ciclo y Fin de ciclo empiezan a parpadear. . llevar el selector de funciones a la posición O, los indicadores dejan de parpadear.

Hasta que el indicador de bloqueo puerta es encendido no se puede abrir la puerta porque las temperaturas son muy elevadas. La turbina de refrigeración no se detiene hasta que la temperatura del horno no es razonable.

El indicador de temperatura parpadea de nuevo y sigue después de que el horno se haya detenido. Se para solo cuando la temperatura es razonable.

La pirólisis deposita en las paredes del horno unos residuos blanquecinos. Espere a que el horno se enfríe. para eliminar los residuos, limpie el interior del horno con una esponja húmeda.

El horno le sugiere automáticamente cuando es necesario o aconsejable efectuar el ciclo pirólisis.

El horno mantiene en la memoria todas las programaciones efectuadas: modo de cocción, temperatura, tiempo, etc... y por tanto esta en disposición de realizar una valoración del grado de suciedad de su interior y en consecuencia aconsejar la necesidad de realizar el ciclo pirólisis.

Para iniciar el ciclo prolítico es necesario seguir las indicaciones especificadas arriba.

Al finalizar el ciclo de pirólisis, la memoria del horno se reinicia de manera automática.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

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

Hay dos niveles de seguridad disponibles:

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

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

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

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

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

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

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

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

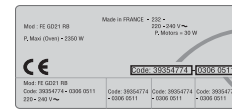
Lees de gebruiksaanwijzing helemaal, voor een optimaal gebruik van uw oven. Bewaar de installatiehandleiding en de gebruiksaanwijzing goed. En noteer a.u.b. hieronder het serienummer van de oven voordat u hem installeert, dat is handig als u contact met onze klantenservice opneemt in verband met vragen of klachten.

Controleer bij het uitpakken van de oven of hij niet beschadigd is geraakt. Bij twijfel mag u de oven niet gebruiken: neem contact op met een gekwalificeerde installateur.

Houd verpakkingsmaterialen zoals plastic zakken, polystyreen en spijkers buiten het bereik van kinderen, omdat dergelijke materialen gevaar kunnen opleveren voor kinderen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de gevolgen van het niet naleven van de voorschriften in dit document.

Noteer het serienummer dat op het typeplaatje van uw oven staat voordat u de klantenservice belt.



Typeplaatje
(op de zijkant van de oven)

Productcode :
Serienummer :

CONFORMITEITSVERKLARING

De onderdelen van dit apparaat die in contact kunnen komen met voedsel, voldoen aan de Europese richtlijn 89/109/EEG.



Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Gebruik de oven alleen voor de toepassing waarvoor hij is bedoeld: het bereiden van voedsel.

Elk ander gebruik, bijv. als verwarming, is verkeerd gebruik van de oven en is daarmee ook gevaarlijk.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schades als gevolg van een verkeerde toepassing van dit apparaat, of van onjuist of onredelijk gebruik.

Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Tijdens het gebruik wordt de oven heet; zorg ervoor dat u niet in contact komt met de verwarmingselementen in de oven.

Neem bij de omgang met elektrische apparaten altijd de volgende standaardregels in acht.

- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Raak de oven nooit aan met natte handen of voeten.

- Bedek altijd uw voeten als u de oven gebruikt.

- Laat kinderen of onverantwoordelijke personen nooit zonder toezicht de oven gebruiken.

- Gebruik geen elektrische adapters, verdeelkasten en/of verlengsnoeren.

- Als de oven defect raakt of niet meer werkt, schakel dan de stroom uit en raak hem niet aan.

- Een beschadigd netsnoer moet u onmiddellijk vervangen.

Neem bij het vervangen van de kabel de volgende voorschriften in acht.

Vervang het netsnoer alleen door een kabel van het type HO5RR-F, H05VV-F of H05V2V2-F. De kabel moet geschikt zijn om het maximale stroomverbruik van de oven te leveren. Alleen een gekwalificeerde elektromonteur mag het netsnoer vervangen. De aardleiding (geel-groen) moet 10 mm langer zijn dan de stroomleidingen.

Reparaties mogen alleen met de originele reserveonderdelen worden uitgevoerd door een erkende servicewerkplaats. Als de hierboven genoemde voorschriften niet worden nageleefd, kan de fabrikant de veiligheid van de oven niet langer garanderen.

De oven wordt geleverd met de aangegeven technische kenmerken die u niet mag wijzigen.

Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger om de oven schoon te maken.

Bewaar nooit brandbare producten in de oven; deze kunnen in brand vliegen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

Leun nooit op de oven, en laat kinderen niet op de oven zitten.

Gebruik ovenhandschoenen om gerechten in de oven te plaatsen en er weer uit te halen.

AANBEVELINGEN

Maak de oven na elk gebruik meteen schoon, zo voorkomt u het aankoeken van vuilresten.

Bedek de wanden van de oven nooit met aluminiumfolie of met wegwerpproducten om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie en andere producten kunnen smelten als ze in aanraking komen met de hete ovenwanden, en kunnen de emallaag aantasten.

Om rookgeuren en sterke vervuiling van uw oven te voorkomen, raden we u aan om de oventemperatuur niet te hoog in te stellen. U kunt beter kiezen voor een iets langere bereidingstijd bij een lagere temperatuur.

Naast de meegeleverde accessoires, raden we u aan om alleen ovenservies en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

INSTALLEREN

Het installeren is de verantwoordelijkheid van de klant. De fabrikant is niet verplicht om het product te installeren. Als de hulp van de fabrikant wordt ingeroepen om problemen te verhelpen die zijn ontstaan door verkeerd installeren, dan vallen deze werkzaamheden niet onder de garantie.

Neem de installatievoorschriften in acht en schakel zo nodig gekwalificeerde vakmensen in. Een verkeerde installatie kan materiële schade veroorzaken of letsel aan mens en dier. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of dergelijk letsel.

Het keukenmeubel waar de oven in wordt geplaatst, moet bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 70 °C.

De oven is zowel geschikt voor plaatsing in een kolom als onder een werkblad.

Voor de montage: zorg voor voldoende ventilatie in de inbouwruimte voor de oven, zodat er genoeg frisse lucht kan circuleren om de oven te koelen en om de inwendige delen te beschermen. Breng de openingen aan zoals die op de laatste pagina zijn getekend bij de montagewijze die u toepast.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE ELEKTRISCHE AANSLUITING MOET WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ERKEND INSTALLATEUR OF DOOR EEN GEKWALIFICEERDE ELEKTROMONTEUR.

De elektrische installatie waar het apparaat op wordt aangesloten, moet aan alle wettelijke voorschriften voldoen.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor de gevolgen van het niet naleven van dit voorschrift.

De elektrische aansluiting dient een geaarde contactdoos te zijn, of een meerpole stroomonderbreker met een vrije contactafstand van minimaal 3 mm.

De elektrische installatie moet afdoende zijn gezekerd, en de elektriciteitsdraden dienen een diameter te hebben die groot genoeg is om het maximale stroomverbruik van de oven probleemloos te kunnen leveren.

AANSLUITINGEN:

De oven is voorzien van een netsnoer om aan te sluiten op een netspanning van 230 V AC tussen twee fasen of tussen de faseleiding en de neutrale leiding.

Controleer voor het aansluiten eerst het volgende:

. de netspanning die op de stroomverbruikmeter in de meterkast staat vermeld,

. de schakelstand van de stroomonderbreker.

Sluit de aarddraad (groen/geel) die met de aardaansluiting van de oven is verbonden, aan op het aardcontact van de netspanningsvoorziening.

Pas op:

. Laat voor het aansluiten door een elektricien controleren of de aarding van de netspanningsvoorziening in orde is.

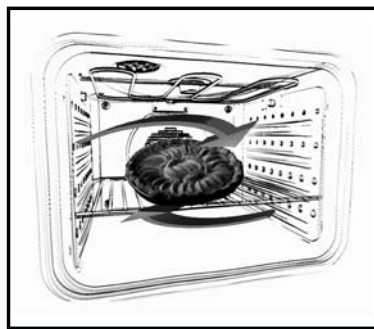
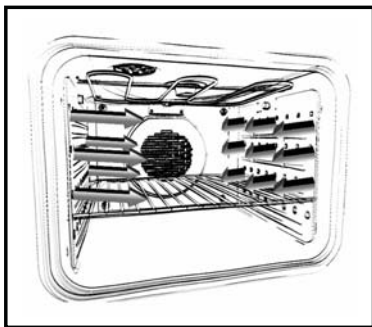
. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor incidenten die het gevolg zijn van het ontbreken van een aardaansluiting of van het aansluiten van de oven op een defecte aardaansluiting.

Let op: Houd bij plaatsing rekening met het onderhoud van de oven. En plaats de contactdoos op een dusdanige plaats dat de oven ook kan worden aangesloten als hij is verwijderd.

Netsnoer: Het netsnoer mag alleen worden vervangen in onze servicewerkplaats of door een erkende reparateur.

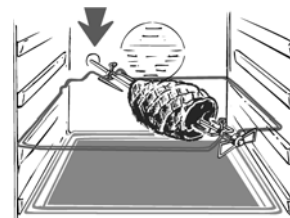
Hoover presenteert PRO Technology

De technische know how van Hoover maakt het mogelijk om typisch professionele producteigenschappen thuis te kunnen gebruiken - een MultiJet ventilatiesysteem dat hete lucht gedoseerd en vanuit meerdere richtingen direct naar het gerecht stuurt en het volledig insluit. Hierdoor wordt een gelijkmatig bakproces gerealiseerd. Tevens is het dankzij PRO Technology mogelijk om op meerdere niveaus te bakken.



DRAAISPIT

Voorverwarmen is niet nodig bij gebruik van het draaispit. Tijdens het gebruik van het draaispit is de deur gesloten.



DE OVEN SCHOONMAKEN

Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.
• Gebruik nooit schuurmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen om de oven te reinigen, dit kan het email permanent beschadigen.
• Reinig de oven alleen met een sopje of met een speciale ovenreiniger.

GLAZEN ONDERDELEN

We raden u aan om na elk gebruik de glazen oven deur met absorberend keukenpapier schoon te vegen. Zitten er veel vetspatten op het raam, reinig het glas dan met een goed uitgeknepen spons met wat zeep. Gebruik nooit schuurmiddelen of scherpe voorwerpen.

SLUITSTRIP OVENDEUR

Een vuile sluitstrip van de oven deur kunt u reinigen met een goed uitgeknepen spons.

ACCESSOIRES

Reinig deze met een sopje en een spons. Spoel ze schoon en maak ze droog. Gebruik nooit schuurmiddelen.

LEKBAK

Verwijder de lekbak na het grillen uit de oven. Vang het warme vet ergens in op, voordat u het in de afvalbak gooit. Was de lekbak met heet water en een spons met afwasmiddel, en spoel hem om.

Blijven er resten achter, laat ze dan weken in een sopje. U kunt hem ook in de vaatwasser reinigen of een speciale ovenreiniger gebruiken.

Zet nooit een vervuilde lekbak weer terug in de oven.

OVENVERLICHTING

Trek de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de stroom uit voordat u de lamp schoonmaakt of vervangt. De lamp en het lichtvenster zijn bestand tegen hoge temperaturen.

Lampkenmerken: 230 V AC - 25 W - E 14 fitting -
Temperatuurbestendig tot 300 °C



Vervang een defecte lamp als volgt
- schroef het lichtvenster los,
- schroef de lamp eruit,
- vervang de lamp door een lamp met dezelfde kenmerken: zie hierboven:
- schroef na het vervangen van de defecte lamp het lichtvenster weer vast.



OVENUITRUSTING

Reinig de uitrusting voor het eerste gebruik. Neem ze af met een sponsje. Spoel ze schoon en maak ze droog.

De ovenplaat is om bakvormen en ovenservies op te plaatsen.



De lekbak vangt de sappen op tijdens het grillen.

De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.



Tijdens het gebruik van de oven moet u alle niet-gebruikte ovenaccessoires uit de oven verwijderen.

SERVICE-WERKPLAATS

Controleer eerst de volgende punten voordat u contact opneemt met de service-werkplaats.

Als de oven het niet doet, controleer dan:

o of de stekker van de oven correct is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.

Handel als volgt als u de oorzaak van de storing niet kunt vinden: trek de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de stroomtoevoer uit, raak de oven niet aan en bel onze klantenservice.



De oven wordt geleverd met een garantiebewijs waarmee u reparaties die onder de garantie vallen gratis kunt laten uitvoeren door onze klantenservice.

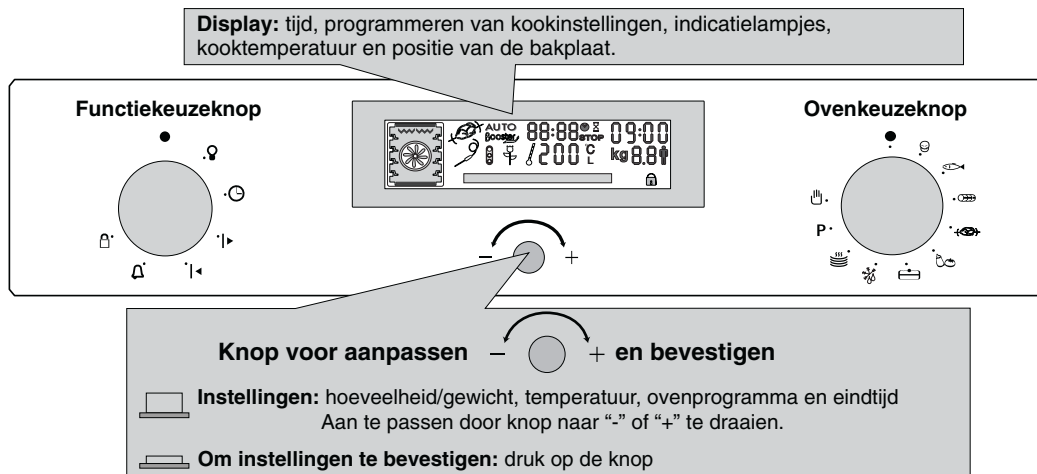
Op dit apparaat staat het merkteken van de Europese richtlijn 2002/96/EG over de afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Door dit apparaat volgens de richtlijnen af te voeren, voorkomt u mogelijke milieuschade en aantasting van de gezondheid van mens en dier als gevolg van het op onjuiste wijze afdanken van dit product.

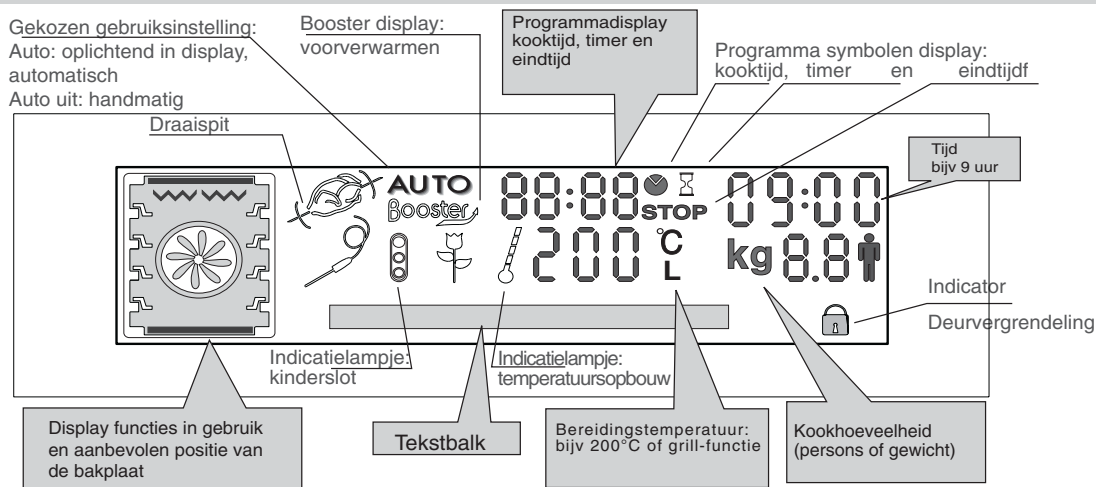
Dit symbool op het product geeft aan dat het geen restafval is. Lever het apparaat in bij uw leverancier of bij de milieustraat van uw gemeente, zodat het als elektrisch en elektronisch afval kan worden gerecycled. Volg de lokale wet- en regelgeving op voor het aanbieden van dit apparaat aan de afvalverwerking.

Als u meer informatie wilt over verwerking, hergebruik en recycling van dit product, neem dan contact op met uw gemeente, met uw afvalinzamelaar of met de winkel waar u het product heeft gekocht.

UITLEG BEDIENINGSSCHERM



UITLEG SCHERM



ADVIES VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN

• SCHOONMAKEN VOOR EERSTE GEBRUIK - reinig de oven voor het eerste gebruik:

- neem de buitenkant af met een zachte, iets vochtige doek.
- Was alle accessoires af en reinig de binnenkant van de oven met een warm sopje.
- Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer een uur lang ingeschakeld, hierna zullen alle 'nieuwheidsluchtjes' zijn verdwenen. Zorg tijdens deze procedure voor voldoende ventilatie van de ruimte waar de oven staat.

• TIPS OM TE ONTHOUDEN

U moet wijzigingen bevestigen: druk op de centrale knop om wijzigingen te bevestigen.

De oven stoppen: dit kan nodig zijn als u een verkeerde opdracht heeft ingevoerd. Stop de oven als volgt draai de functiekeuzeknop terug naar de Stop-stand.

Kinderbeveiliging: Met de kinderbeveiliging kunt u de ovenbediening blokkeren. Zie het hoofdstuk over "Programmeren - Kinderbeveiliging".

De koelventilator: deze ventilator beschermt het bedieningspaneel en de elektronica tegen oververhitting. Hij start en hij stopt automatisch, zelfs als de oven is uitgeschakeld.

Ovenverlichting: Draai de knop naar het lampsymbool om de ovenverlichting in te schakelen als u de oven niet gebruikt. Tijdens het gebruik van de ovenfuncties, en als de deur wordt geopend, zal de verlichting aan blijven.

• KLOK INSTELLEN

U moet de klok instellen als u de oven voor het eerst aansluit of als de stroom enige tijd is uitgevallen.

U stelt de klok als volgt in :

1-Draai de bedieningsknop naar de stand met het "Klok"-symbool.



2-Als de minuten gaan knipperen kunt u de centrale knop richting "-" of "+" draaien om de minuten in te stellen. Druk op de centrale knop om de nieuwe instelling te bevestigen.

3-Als daarna de uren gaan knipperen kunt u de centrale knop richting "-" of "+" draaien om de uren in te stellen. Druk daarna opnieuw op de centrale knop om de nieuwe instelling te bevestigen.

4-Draai de bedieningsknop terug naar de ●-stand, de tijd is nu ingesteld.

• TAALKEUZE

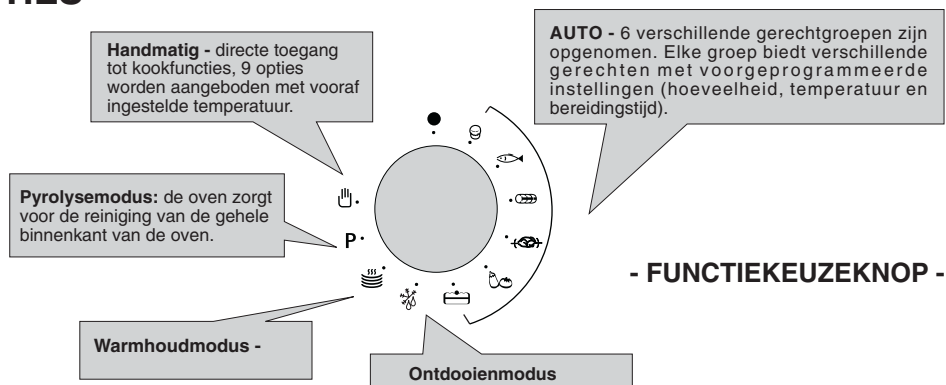
Op het bedieningspaneel is Engels standaard ingesteld. U kunt echter ook een andere taal kiezen.

Om de geselecteerde taal te wijzigen, gaat u als volgt te werk:

- 1 - Draai de functiekiezer (linkerknop) op het 'licht' symbool.
- 2 - Druk op de middelste knop en houd de knop +/- 3 seconden ingedrukt. Op het bedieningspaneel ziet u 'English'. Draai aan de knop tot de gewenste taal in het scherm staat en druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen. Het scherm is nu weer leeg.
- 3 - Uw keuze is opgeslagen. Draai de programmaknop terug naar de ●-stand.

BEDIENING VAN DE OVEN

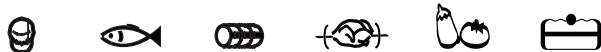
OVENFUNCTIES



AUTOMATISCHE FUNCTIES

Als u de oven niet gebruikt - staat alleen de klok in het scherm.

1- Draai de functiekeuzeknop naar het symbool van het type gerecht dat u wilt bereiden.



.. DEEG VIS VLEES DRAAISPIT GROENTE DESSERTS..

2- Draai aan de centrale knop tot u uw gerecht in het scherm ziet staan. Druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen

3- Afhankelijk van het gekozen gerecht, toont het scherm u de volgende informatie:

- welke verwarmingselementen dat programma gebruikt, evenals een suggestie voor de hoogte om het voedsel in de oven te plaatsen. ... Plaats het gerecht op de aanbevolen hoogte in de oven

- de voorgeprogrammeerde temperatuur (vaste instelling - niet vrij te kiezen) ... de temperatuur aanduiding knippert niet.

- Het gewicht van het te bereiden gerecht of het aantal porties (variabele instelling, het scherm knippert). U kunt dit instellen door aan de centrale knop te draaien. Kies de meest gepaste instelling en druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen. ... de schermweergave van het kookgewicht of van het aantal porties stopt met knipperen.

DEEG	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.	
	PASTA GERECHT	4	6	8	Pers.	
	WORSTEBROODJES	4	6	8	Pers.	
	GROENTETAART	4	6		Pers.	
	VLEESKOEKEN	4	6	8	Pers.	
	VISTAART	4	8		Pers.	
	FOCACCIABROOD	4	6	8	Pers.	
	LASAGNE	4	6	8	Pers.	
	PIZZA	6	8		Pers.	
	VIS	GEBAKKENZALM	4	6		Pers.
KABELJAUWFILET		4	6		Pers.	
GEBAK. ZEEBAARS		2	4	6	Pers.	
BAARS		6	8		Pers.	
TONIJNFILET		4	6		Pers.	
ZEEBAARS + ZOUT		0,5	1		Kg	
ZEETONG		2	4	6	Pers.	
BRAZEMFILET		4	6		Pers.	
VLEES		ROSBIEF	0,5	1	1,5	Kg
		LAMSBOUT	1	1,5	2	Kg
	BEEFWELLINGTON	1,5	2	2,5	Kg	
	BEENHAM	1	1,5	2	Kg	
	KALKOEN	4	5		Kg	
	EENDEBORST	2	2,5		Kg	
	SEIZOENSWILD	4	6		Pers.	
	KIPMET CITROEN	1,5	2		Kg	
	FAZANT	0,5	1	2	Kg	
	DRAAISPIT	NORMALE PORTIE	1	1,5		Kg
GROTE PORTIE		2	2,5		Kg	
GROENTE	GEVULDE TOMATEN	4	6		Pers.	
	GROENTESHOTEL	6	8		Pers.	
DESSERTS	ARDAPPELGRATIN	4	6	8	Pers.	
	APPELTAART	4	6	8	Pers.	
	MERINGHEGATEAU	4	6	8	Pers.	
	CREME CARAMEL	4	6	8	Pers.	
	FRUITTAART	6	8		Pers.	
	KAROTTENTAART	6	8		Pers.	
	MARSEPEINTAART	6	8		Pers.	
	SOUFFLE	4	6	8	Pers.	
	KOEKJES	6	8		Pers.	
	WALNOOTTAART	6	8		Pers.	

De oven begint nu aan het automatische kookprogramma (u ziet "Auto" in het scherm staan) en begint op te warmen.



Dit indicatielampje zal blijven knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. U hoort een geluidssignaal als de oven klaar is met opwarmen.

4- Bij elk gerecht hoort een bepaalde kooktijd



STOP De kooktijd-indicator en de 'einde kooktijd'-indicator lichten op in het scherm.

U kunt deze instelling wijzigen door de programmaknop naar het symbool voor "kooktijd" of "einde kooktijd" te draaien. In het scherm zal dan de indicator voor "kooktijd" of "einde kooktijd" beginnen te knipperen.

Draai aan de centrale knop om de gewenste wijziging in te stellen, en druk erop om uw keuze te bevestigen. Vergeet niet om na afloop de programmaknop terug te draaien naar **STOP**, om het nieuwe programma te activeren.

Zie voor meer details over het programmeren het hoofdstuk over PROGRAMMEREN.

5- Na afloop van de kooktijd zal de oven zichzelf automatisch uitschakelen.

Er klinkt 15 seconden lang een geluidssignaal om u te waarschuwen dat de oven klaar is, en de symbolen voor "kooktijd" en STOP zullen knipperen.

Draai de functiekeuzeknop naar ●. Als u dat niet doet, zullen de symbolen voor "kooktijd" en STOP blijven knipperen. De koelventilator zal nog een tijdje doordraaien en zal pas worden uitgeschakeld als de oven voldoende is afgekoeld.

Let op: alle AUTO-kookprogramma's werken zonder voorverwarmingstijd. Dit betekent dat u het gerecht meteen in de oven moet plaatsen bij aanvang van het programma.

KOOKPROGRAMMA HANDMATIG INSTELLEN

De tabel hieronder geeft een overzicht van de kookmethodes voor handbediening. Bij elke kookmethode staat ook een advies voor de temperatuurinstelling. Maar u kunt zelf de temperatuur kiezen binnen het aangegeven bereik. In deze stand staat de oven op stand-by, u ziet nu alleen de klok in het scherm staan.

H A N D M A T I G	ONDER-/BOVENWARMTE	220°C	50 - 280°C	
	HETE LUCHT	210°C	50 - 240°C	
	ONDERWARMTE	160°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	ONDERWARMTE + VENTILATOR	210°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	VENTILATOR	180°C	50 - 240°C	
	GRILL	50% L2	25 - 75% L1 - L3	
	GRILL + VENTILATOR	210°C	180 - 230°C	BOOSTER*
	DRAAISPIJT	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*
	DRAAISPIJT + WAAIER	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*

* Booster: snellere temperatuurstijging

1- Draai de functiekeuzeknop naar de stand "Handmatig".

2- Draai aan de centrale knop tot u de gewenste kookmethode in het scherm ziet staan. Zie de bovenstaande tabel. Druk op de centrale knop om uw keuze te bevestigen.

... U heeft nu de kookmethode ingesteld.

U ziet in het scherm welke verwarmingselementen er bij deze kookmethode worden gebruikt.

3- De standaardtemperatuur die bij deze kookmethode hoort staat in het scherm. U kunt deze binnen het aangegeven bereik aanpassen.

- zie de bovenstaande tabel.

Draai aan de centrale knop tot de gewenste temperatuur in het scherm staat, en druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen.

... de temperatuur zal niet knipperen, maar u kunt hem wél tijdens het koken aanpassen.

De oven begint aan het "handmatige" kookprogramma en begint op te warmen.



Dit indicatielampje zal blijven knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. U hoort een geluidssignaal als de oven klaar is met opwarmen.

4- U kunt een kooktijd en een "einde kooktijd" programmeren door de programmaknop op het symbool voor "kooktijd" of "einde kooktijd" te zetten.

In het scherm zal dan de indicator voor "kooktijd" of "einde kooktijd" beginnen te knipperen.

Draai aan de centrale knop om de gewenste wijziging in te stellen, en druk erop om uw keuze te bevestigen.

Vergeet niet om na afloop de programmaknop terug te draaien naar STOP om de nieuwe instelling te activeren.

Zie voor meer details over het programmeren het hoofdstuk over PROGRAMMEREN.

5- Draai na het bereiden van het gerecht de functiekeuzeknop weer terug naar ●.

-SLUIT ALTIJD DE DEUR VAN DE OVEN TIJDENS GEBRUIK-

• ONDER-/BOVENWARMTE -

Zowel het verwarmingselement boven als onder wordt gebruikt. Deze methode is ideaal voor het gewone bakken en braden. Voor het bereiden van vlees, rosbief, lamsbout, wild, brood en gerechten in folie.

• HETE LUCHT -

Zowel het verwarmingselement boven als onder wordt gebruikt in combinatie met de ventilator die de hete lucht door de oven laat circuleren. We adviseren deze methode voor gevogelte, deegwaren, vis en groenten. Bij deze methode dringt de warmte sneller door en zijn de bereidingstijden en voorverwarmtijden korter. En met hetelucht koken kunt u ook verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden op verschillende plaatsen in de oven, dankzij de gelijkmatige warmteverdeling. Zonder dat smaken of geuren zich hierbij vermengen. Reken 10 minuten extra als u verschillende gerechten tegelijkertijd bereidt.

• ONDERWARMTE -

Gebruikt alleen het verwarmingselement onder. Ideaal voor het bereiden van deeggerechten. Gebruik deze methode voor flans, quiches, taarten, pasteitjes en gerechten die voornamelijk warmte van onderen vereisen.

• ONDERWARMTE + VENTILATOR -

Onderwarmte plus de ventilator is ideaal voor de combinatie van fruit en flans, taarten, quiches of deegwaren. Het gerecht droogt niet uit en het deeg kan rijzen. Schuif de plaat op het onderste niveau in de oven.

• **VENTILATOR** - Zowel het verwarmingselement boven als onder wordt gebruikt in combinatie met de circulatieverwarming die hete lucht door de oven laat circuleren. Dit werkt verder hetzelfde als de heteluchtfunctie.

• GRILL -

Gebruikt alleen het verwarmingselement boven. Voor succesvol grillen van vleesspiesjes, kebab en gratinschotels. Verwarm de grill 5 minuten lang voor op de hoogste stand. Plaats vlees van gevogelte iets verder van de grill dan rood vlees, de bereiding zal dan iets langer duren maar het vlees blijft malser. Plaats rood vlees en visfilet direct op het rooster met de lekbak eronder op het onderste niveau.

• GRILL + VENTILATOR -

Het verwarmingselement boven wordt gebruikt in combinatie met de ventilator die de hete lucht door de oven laat circuleren. Voorverwarmen is aan te bevelen voor rood vlees, maar voor wit vlees is voorverwarmen niet nodig. Grillen is ideaal voor gerechten met een fors volume zoals ham of gevogelte. Plaats het te grillen gerecht in het midden van het rooster op het middelste niveau. Schuif de lekbak onder het rooster om de vleessappen op te vangen. Zorg dat het voedsel niet te dicht tegen het grillelement ligt, en draai het vlees halverwege de kooktijd om.

• DRAAISPIJT -

Invoering weerstand grill en motor draaispij, dient om aan het spit te braden.

• DRAAISPIJT + WAAIER

gebruikt de bovenste weerstand, de waaier, plus het draaispij waardoor de te bereiden producten ronddraaien. Deze functie is identiek aan bovengenoemde functie, maar voorkomt bovendien door de waaier dat het voedsel uitdroogt.

Vlees:

Zout kunt u beter pas na het bereiden op het vlees doen, omdat er anders meer vet zal rondspatten. Vetspatten maken de oven vuil en veroorzaken rook.

Grote porties gevogelte, ham, kalf, lam en vis kunt u zonder voorverwarmen in de oven plaatsen. De kooktijd is daarbij langer dan met een voorverwarmde oven, maar het midden wordt eerder gaar omdat de warmte langer kan inwerken.

Correct voorverwarmen is essentieel voor het bereiden van rood vlees.

Grillgerechten:

- Voordat u de grill gebruikt:

Haal het vlees enkele uren voor het grillen uit de vriezer. Leg er een paar lagen keukenpapier onder: dit verbetert het doorgaren, voor een smakelijker resultaat zonder koude stukken in het midden.

U kunt het vlees voor het grillen kruiden en pepen, maar voeg zout pas na het grillen toe. Dit verbetert het doorgaren en houdt het vlees sappig. Bedruip het te bereiden vlees met wat olie. Gebruik een brede, platte vetkwast. Strooi er daarna nog wat peper en kruiden over (thijm, enz.).

Plaats het vlees onder de grill.

- Tijdens het bereiden:

Prik tijdens het bereiden nooit in het vlees, ook niet bij het omdraaien. Als er sappen uit het vlees ontsnappen zal het vlees uitdrogen.

Bakken:

Gebruik geen glimmende bakvormen, deze reflecteren de warmte en kunnen uw taart laten mislukken. Worden uw taarten te snel bruin, dek ze dan af met ovenpapier of aluminiumfolie. Pas op: gebruik folie altijd met de glimmende kant naar de taart. Anders zal het glimmende oppervlak de hitte reflecteren en zal er onvoldoende warmte doordringen in het voedsel. Laat de oven de eerste 20 tot 25 minuten dicht: anders kunnen uw soufflés, brioches, cakes, enz. instorten. U kunt controleren of het midden van de cake goed gaar is door er in te prikken met een mes of met een metalen breinaald. Als deze na het terugtrekken schoon en droog is, is de cake klaar. Zitten er na het terugtrekken nog vocht of stukjes cake aan, bak dan door maar op een iets lagere temperatuur zodat de cake niet aanbrandt.

WARMHOUDMODUS - ONTDOOIEN

Deze twee functies kunt u direct inschakelen.

- **WARMHOUDEN:** draai de functiekiezer (rechterknop) op Warmhouden. Gebruikt afwisselend de onderste en bovenste weerstand met behulp van de waaier. Ideaal om pas bereide gerechten warm te houden zonder risico van overbakken. Ook zeer handig om serviesgoed te verwarmen.
... de temperatuur is vooraf ingesteld op 60°C en kan niet worden gewijzigd.

- **ONTDOOIEN :** zowel het verwarmingselement boven als onder wordt gebruikt in combinatie met de ventilator die de hete lucht door de oven laat circuleren. Wikkel het te ontdooien voedsel in aluminiumfolie met de glanzende kant naar buiten.

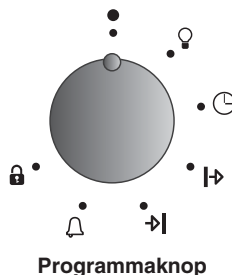
.... de temperatuur is vast ingesteld op 40 graden celsius (u kunt dit niet aanpassen).

U kunt deze twee functies voorprogrammeren. Draai daartoe de programmaknop naar het symbool voor "kooktijd" of "einde kooktijd".

In het scherm zal dan de indicator voor "kooktijd" of "einde kooktijd" beginnen te knipperen. Draai aan de centrale knop om de gewenste tijd in te stellen, en druk erop om uw keuze te bevestigen. Vergeet niet om na afloop de programmaknop terug te draaien naar ● om het nieuwe programma te activeren.

Zie voor meer details over het programmeren het hoofdstuk over PROGRAMMEREN.

PROGRAMMEREN



DISPLAY SYMBOLS

- ⏰ **Timer actief**
- 🕒 **Programmering bereidingstijd**
- ⏹ **STOP Programmering eindtijd**
- 🔒 **Kinderslot actief**
- 🔒 **Deurvergrendeling**

DE TIMER:

De timer werkt onafhankelijk van de oven en kan de verwarmingselementen niet uitschakelen. Het is slechts een geheugensteuntje.

- Draai de knop naar de Timer-stand. U ziet nu het Timer-symbool in het scherm. De getallen 00:00 worden weergegeven.
- Eerst zullen de minuten gaan knipperen. Draai aan de centrale knop tot het gewenste aantal minuten in het scherm staat, en druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen.
- Vervolgens zullen de uren gaan knipperen. Draai aan de centrale knop tot het gewenste aantal uren in het scherm staat, en druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen.
- Draai de knop terug naar de ●-stand.

Als de tijd is verstreken, zal de kooktijd van het scherm verdwijnen. Er klinkt 15 seconden lang een geluidssignaal en het Timer-symbool zal knipperen in het scherm (*druk op de centrale knop om het geluid eerder te stoppen*).

DE KOOKTIJD PROGRAMMEREN:

voor verschillende gerechten zijn er kooktijden voorgeprogrammeerd. De programma's voor ontdooien en warmhouden kunt u instellen via de handmatige bediening.

- Draai de knop naar de Kooktijd-symbool in het scherm. U ziet nu de voorgeprogrammeerde kooktijd staan voor de verschillende gerechten, of 00:00 voor de overige ovenfuncties.
- Wanneer de minuten knipperen, kunt u aan de centrale knop draaien tot het gewenste aantal minuten in het scherm staat. Druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen.
- Wanneer de uren knipperen, kunt u aan de centrale knop draaien tot het gewenste aantal uren in het scherm staat. Druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen.
- Draai de programmaknop terug naar de ●-stand om te nieuwe kooktijd te activeren.

Als de tijd is verstreken, zal de kooktijd van het scherm verdwijnen. Er klinkt 15 seconden lang een geluidssignaal en de symbolen voor kooktijd en STOP knipperen.

- Draai de programmaknop terug naar ●. Als u dat niet doet, zullen de symbolen voor kooktijd en STOP blijven knipperen.

EINDE KOOKTIJD PROGRAMMEREN:

voor verschillende gerechten zijn er kooktijden voorgeprogrammeerd inclusief het einde van de kooktijd. De programma's voor ontdooien en Warmhouden kunt u instellen via de handmatige bediening.

- Draai de knop naar de 'Einde kooktijd'-stand. U ziet nu het STOP-symbool in het scherm. U ziet nu de voorgeprogrammeerde einde kooktijd staan voor de verschillende gerechten, of 00:00 voor de overige ovenfuncties, of een klok die de actuele tijd aangeeft.
- Draai de programmaknop naar **einde kooktijd bevestigen**.
- De minuten zullen gaan knipperen. Draai aan de centrale knop tot het gewenste aantal minuten in het scherm staat, en druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen.
- De uren zullen gaan knipperen. Draai aan de centrale knop tot het gewenste aantal uren in het scherm staat, en druk op dezelfde centrale knop om uw keuze te bevestigen.

Let op: bij uitgestelde start zal de geprogrammeerde eindtijd in het scherm komen te staan, samen met de symbolen voor "Kooktijd" en "STOP", en kunt u verder alleen de ovenfuncties bedienen. De oven berekent automatisch de starttijd (eindtijd min kooktijd). Na afloop van het programma zal de oven zichzelf uitschakelen. Er klinkt 15 seconden lang een geluidssignaal om u te waarschuwen dat de oven klaar is, en de symbolen voor "kooktijd" en STOP zullen knipperen.

- Draai de functiekeuzeknop naar ●. Doet u dit niet, dan zullen de symbolen blijven knipperen.

De oven is voorzien van een reinigingssysteem door middel van pyrolyse, waarbij vet wordt vernietigd bij hoge temperaturen. Dit gebeurt automatisch door middel van de programmaklok. De rook die hierbij vrijkomt wordt 'schoon' gemaakt doordat deze door een pyrolyser gaat die wordt ingeschakeld zodra de bereiding begint. Vanwege de hoge temperatuur die vereist is voor de pyrolyse, is de ovendeur voorzien van veiligheidsvergrendeling. De pyrolyse kan op ieder moment worden stopgezet. Toch kan de deur niet worden geopend zolang de indicator Deurvergrendeling verlicht is.

N.B.: Wanneer een kookplaat wordt geïnstalleerd op de oven, nooit de gasbranders gebruiken zolang de pyrolyse is ingeschakeld. Dit om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.

ER ZIJN DRIE PYROLYTISCHE CYCLI standaard ingesteld.

- ECO pyrolyse: reinigt een middelmatig vervuilde oven, werkt bij een temperatuur van 475°C met een duur van 90 minuten.
 - NORMALE pyrolyse: reinigt een normaal vervuilde oven, werkt bij een temperatuur van 475°C met een duur van 105 minuten.
 - SUPER pyrolyse: reinigt een zeer vervuilde oven, werkt bij een temperatuur van 475°C met een duur van 120 minuten.
- Gebruik voor het schoonmaken van een pyrolyseoven nooit reinigingsproducten die in de handel verkrijgbaar zijn!
TIP: Wanneer u de pyrolytische reiniging uitvoert direct na het koken profiteert u van de warmte die zich al in de oven heeft gevormd, waardoor u energie bespaart.

Alvorens een pyrolyse uit te voeren

- Verwijder alle accessoires uit de oven: deze zijn niet bestand tegen de pyrolysetemperatuur en zouden hierdoor beschadigd raken.

- Verwijder grote resten aangezien het te lang zou duren deze te elimineren. Ook abnormale hoeveelheden vet kunnen vlam vatten onder invloed van de zeer hoge temperaturen die vrijkomen bij de pyrolyse.

- Sluit de ovendeur.

De pyrolysemodus gebruiken

- Draai de functiekiezer op 'P' Pyrolyse.

- Draai de middelste knop op +/- om de pyrolysemodus te kiezen afhankelijk van de vervuilingsgraad.

- Bevestig uw keuze door op de middelste knop te drukken.

De oven start de pyrolyse.

Op de display verschijnt de eindtijd van de pyrolyse en worden de indicatoren 'tijd' en 'stop' verlicht.

Tijdens de pyrolysecyclus wordt de indicator Deurvergrendeling verlicht, wordt de deur geblokkeerd en wordt de verkoelingswaaier ingeschakeld.

De indicator van de temperatuurstijging knippert totdat de pyrolysetemperatuur wordt bereikt, en gaat vervolgens continu branden.

De start van de pyrolyse kan worden vertraagd door een tijd voor het einde van de cyclus te kiezen (met het oog op een energiebesparing volgens de verschillende uurtarieven).

- Draai de functiekiezer op de stand van de tijd voor het einde van de cyclus en stel de gewenste tijd in.

- Zet de functiekiezer in de stopstand.

Aan het einde van de pyrolysecyclus schakelt de oven automatisch uit en geeft deze 15 seconden lang een geluidssignaal af; de indicatoren Tijd en Stop beginnen te knipperen; de indicatoren houden op met knipperen wanneer de functiekiezer (rechterknop) in stand 0 wordt gezet.

De deur blijft vergrendeld zolang de indicator Deurvergrendeling is verlicht.

De verkoelingswaaier stopt pas wanneer de temperatuur van de componenten redelijk is.

Door de pyrolyse blijft een witte afzetting achter op de ovenwanden. Wacht totdat de oven is afgekoeld. Maak vervolgens de binnenkant van de oven schoon met een vochtige spons.

De oven laat u automatisch weten wanneer het nodig of raadzaam is een pyrolysecyclus uit te voeren.

De oven onthoudt alle gebruikte instellingen zoals bereidingswijze, temperaturen, tijden, etc... en is zodoende in staat de vervuilingsgraad in de oven te beoordelen en op basis daarvan aan te geven of het nodig is een pyrolysecyclus uit te voeren. Om de pyrolysecyclus te starten volgt u bovengenoemde instructies. Aan het einde van de pyrolysecyclus wordt het geheugen automatisch door de oven gereset.

KINDERBEVEILIGING:

Deze functie is essentieel als er kinderen in de keuken kunnen komen. U kunt het inschakelen van de oven voorkomen en het wijzigen van ingestelde programma's blokkeren. Als u deze beveiliging inschakelt, blokkeert hij het bedieningspaneel van de oven.

ER ZIJN TWEE BEVEILIGINGSNIVEAUS:

NIVEAU 1: Programmaknop blokkeren

. **Inschakelen:** Draai de functiekeuzeknop naar de stand "Kinderbeveiliging".

. **Gevolg:** de ovenfunctieknop en de centrale knop zijn geblokkeerd*.

. **Uitschakelen:** Draai de functiekeuzeknop naar 0.

NIVEAU 2: Functiekeuzeknop blokkeren

. **Inschakelen:** Draai de functiekeuzeknop naar de stand "Kinderbeveiliging" en houd de centrale knop 3 seconden lang ingedrukt.

. **Gevolg:** alle knoppen zijn geblokkeerd*.

. **Uitschakelen:** op dezelfde manier als bij het inschakelen. Draai de functiekeuzeknop naar de stand "Kinderbeveiliging" en houd de centrale knop 3 seconden lang ingedrukt.

* Let op: Voor de veiligheid kunt u de oven altijd uitschakelen door de functiekeuzeknop naar nul te draaien, ook als er knoppen zijn geblokkeerd.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltene Bedienungsanleitung ausführlich durch. Sie liefert wichtige Hinweise für die Installation, die Bedienung und die Pflege sowie einige Tipps zum optimalen Gebrauch Ihres Ofens. Bewahren Sie diese Unterlagen an sicherer Stelle auf, damit Ihnen diese Informationen auch zukünftig jederzeit zur Verfügung stehen.
- Nach dem Auspacken prüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen hin. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an qualifizierte Fachleute. Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styroporteile, Nägel bzw. Klammern) fern.

Wir können keine Haftung für eventuelle Probleme übernehmen, die durch Mißachtung der folgenden Anweisungen entstehen sollten.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

- Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.

Während des Betriebs wird der Backofen heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums. Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.

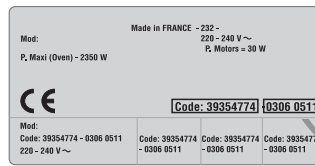
Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß bedienen.
- Verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren.
- Im Allgemeinen ist die Benutzung von Verlängerungskabeln bzw. Mehrfachsteckern oder Adaptern nicht zu empfehlen.
- Bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muss der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muss vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
- Die Missachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Der Ofen, den Sie erworben haben, zeichnet sich durch bestimmte technische Eigenschaften aus; auf keinen Fall dürfen Änderungen an der Ausstattung vorgenommen werden.
- Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens!
- Lagern Sie keine entflammaren Gegenstände im Ofen; sie könnten verbrennen, wenn der Ofen unbeabsichtigt eingeschaltet wird!
- Stützen Sie sich nicht an der Ofentür ab und stellen Sie sicher, dass keine Kinder sich darauf setzen!
- Benutzen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Gerichte in den Ofen stellen oder daraus herausnehmen!

EMPFEHLUNGEN

- Den Ofen nach jeder Benutzung reinigen - dies begünstigt die vollständige Reinigung.
- Um eine übermäßige Verschmutzung des Ofens sowie den daraus resultierenden starken Rauchdunst zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, den Ofen nicht bei zu hohen Temperaturen zu nutzen. Es ist günstiger, die Garzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.
- Wir empfehlen Ihnen, außer den mitgelieferten Zubehörteilen nur Bleche und Backformen zu verwenden, die sehr hohen Temperaturen widerstehen.
- Niemals die Backofenwände mit Aluminiumpapier ausschlagen. Das in direktem Kontakt mit den erhitzten Teilen stehende Aluminiumpapier könnte schmelzen und das Email des Muffels zerstören.



Matrikelschild (an der Geräteseite)

Matrikel-Nr.
Seriennummer:

INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Das Möbelstück, welches den Ofen aufnehmen soll, muss hitzebeständig sein.

Der Ofen kann in einen säulenförmigen Hohlraum oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden.

Vor dem festen Einbau des Ofens: Bei jedem Einbau muss sichergestellt werden, dass der Ofenraum gut gelüftet wird, damit die Kaltluftzufuhr zur Kühlung und zum Schutz der Innenflächen des Ofens gewährleistet werden kann. Bohren Sie hierfür (s. letzte Seite) je nach Einbauweise die entsprechenden Öffnungen ein.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS MUSS VON EINEM ZUGELASSENEN ELEKTRIKER ODER EINEM ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN TECHNIKER HERGESTELLT WERDEN.

Die Hausinstallation, an die das Gerät angeschlossen wird, muss entsprechend den geltenden Normen des Landes ausgeführt werden, wo dieses zum Einsatz kommt.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die auf Missachtung dieser Bestimmung zurückzuführen sind.

Der Anschluss an die Stromversorgung muss über eine geerdete Wandsteckdose oder mittels eines omnipolaren Ausschalters mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm hergestellt werden.

Der elektrische Anschluss muss durch geeignete Sicherungen geschützt sein; der Kabelquerschnitt muss groß genug sein, um eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Gerätes zu ermöglichen.

ANSCHLUSS: Der Ofen ist mit einem Versorgungskabel ausgestattet, das ausschließlich für eine Spannung von 230 V WS zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nulleiter geeignet ist.

Der Anschluss muss entsprechend der Skizze auf der nächsten Seite ausgeführt werden, nachdem

- die auf dem Zähler angezeigte Einspeisespannung
- und die Auslegung des Ausschalters für den Stromkreis geprüft worden sind.

Der gelb-grüne Erdungskabel, das an einem Ende an den Erdungskontakt des Gerätes angeschlossen ist, muss am anderen Ende mit dem Erdungskontakt der Stromquelle verbunden sein.

Warnung:

- Vor der Inbetriebnahme lassen Sie die Kontinuität der Erdverbindung von einem Elektriker überprüfen!
- Der Hersteller kann nicht für Unfälle oder Schäden haftbar gemacht werden, die auf fehlende oder unsachgemäße bzw. unterbrochene Erdung zurückzuführen sind.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass der Ofen ggf. auch einmal instandgesetzt oder gewartet werden muss. Um diese Arbeiten zu erleichtern, sorgen Sie dafür, dass die Steckdose sich an einer Stelle befindet, wo es möglich ist, den Ofen zu bewegen, ohne die Stromversorgung unterbrechen zu müssen.

Stromkabel: Das Stromkabel darf ausschließlich durch unseren Kundendienst oder durch einen qualifizierten Servicetechniker ausgewechselt werden.

BACKOFENZUBEHÖR

Bevor das Zubehör benutzt wird, sollte es gewaschen werden. Verwenden Sie hierfür einen feuchten Schwamm. Spülen Sie anschließend mit Wasser aus und trocknen Sie das Zubehör sorgfältig ab.

Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet.



Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.

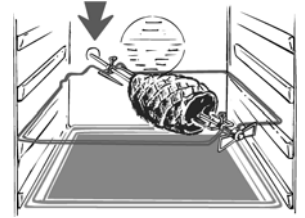
Den Soßenfängerniemals als Unterlage zum Bratenverwenden.



Während der Nutzung des Ofens müssen die nicht gebrauchten Zubehörteile aus dem Ofen entfernt werden.

DER DREHSPIEß

Zum Grillen mit dem Drehspieß braucht der Backofen nicht aufgeheizt zu werden. Das Grillen mit dem Drehspieß erfolgt bei geschlossener Backofentür.



REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor dem Reinigen lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Benutzen Sie zum Reinigen niemals aggressive Reinigungsmittel, Scheuerkissen, harte Bürsten oder scharfe Gegenstände, denn diese könnten die Emailloberfläche dauerhaft beschädigen.
- Verwenden Sie lediglich eine Seifenlösung oder Bleichmittel (Ammoniak).
- Legen Sie die Ofenwände nie mit Aluminiumfolie aus, da es dadurch zu einem Hitzestau kommt, der die Emaille permanent schädigen könnte.

GLASSCHEIBE

Glasscheibe nach jeder Benutzung mit Küchenpapier innen abwischen. Sind Flecken vorhanden, Scheibe mit Schwamm und Glasreiniger säubern, dann mit klarem Wasser spülen und trockenwischen. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden.

DICHTUNG DER OFENTÜR

Mit einem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel wischen.

ZUBEHÖR

Benutzen Sie einen Schwamm und Seifenlösung. Ausspülen und trockenwischen. Keine scheuernden Mittel verwenden.

AUFFANGSCHALE

Entfernen Sie nach dem Grillen die Auffangschale vom Ofen und gießen Sie das Fett in einen Behälter. Reinigen und spülen Sie die Fettpfanne mit sehr heißem Wasser, verwenden Sie dabei einen Schwamm und Spülmittel. Bei hartnäckigen oder angebrannten Speiserückständen Fettpfanne in heißer Waschlauge einweichen.

Die Auffangschale ist spülmaschinenfest; sie kann auch mit einem handelsüblichen Ofenreiniger gereinigt werden. Bewahren Sie die verschmutzte Auffangschale nicht im Backofen auf.

OFENBELEUCHTUNG

Vor dem Reinigen oder dem Auswechseln der Ofenlampe muss die Stromversorgung ausgeschaltet und der Stecker vom Netz getrennt werden!

Die Lampe und ihr Gehäuse bestehen aus einem hitzebeständigen Material.



Technische Daten der Lampe:
230 V ~ - 25 W - Base E 14
Temperatur 300°C

Zum Auswechseln einer defekten oder durchgebrannten Lampe, entfernen Sie einfach das Glasgehäuse.



- Schrauben Sie die defekte Lampe ab.
- Ersetzen Sie sie mit einer neuen gleichen Typs,
- und schrauben Sie nach dem Auswechseln den Schutzdeckel wieder an.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

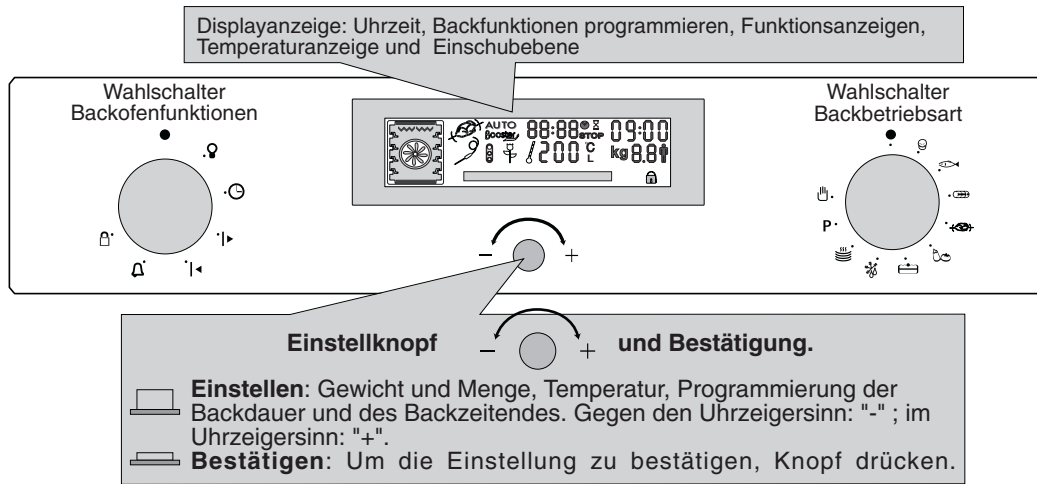


Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

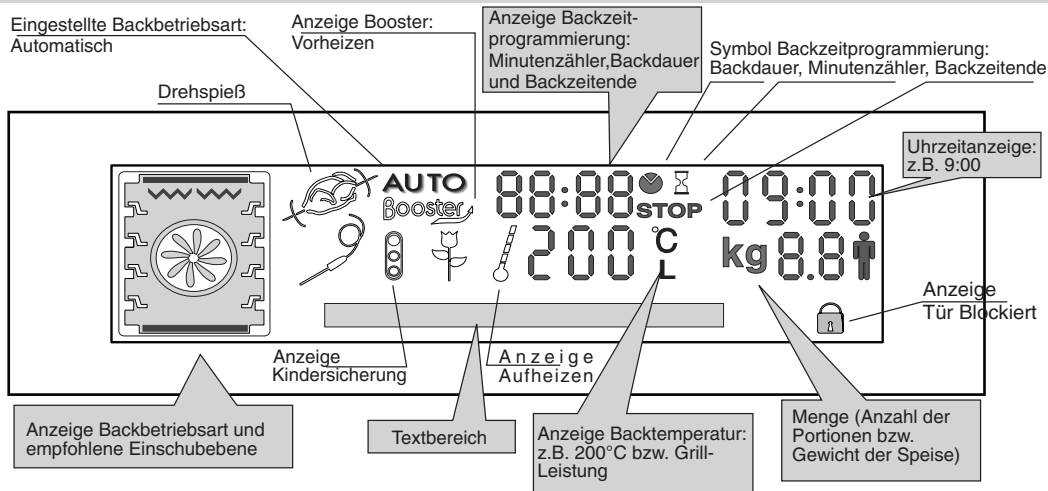
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Haushaltsmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunale Einrichtung (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

SCHALTBRETT UND STEUERUNGSELEMENTE



DISPLAY



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

• ERSTREINIGUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme empfiehlt es sich, den Backofen grob zu reinigen. Wischen Sie die Außenteile mit einem feuchten Lappen und das Zubehör im Inneren mit einem feuchten Schwamm ab. Heizen Sie den Backofen vor der ersten Benutzung bei höchster Temperatur mindestens eine Stunde lang auf, damit der Geruch des Neugerätes, der sich am Anfang naturgemäß entwickelt, entweichen kann. Lüften Sie dabei den Raum ausreichend.

• DAS SOLLTEN SIE WISSEN

Einstellungen speichern: Alle Änderungen müssen durch Drücken des Einstellknopfes in der Mitte bestätigt werden. **Backofen ausschalten:** Das kann nützlich sein, wenn Sie versehentlich einen Fehler bei der Einstellung gemacht haben sollten. Um alle Funktionen des Backofens auszuschalten, **drehen Sie den Backofenschalter auf "0" = Stopp.**

Mit der **Kindersicherung** können Sie alle Steuerelemente blockieren, damit ein ungewolltes Ein- bzw. Verstellen der Funktionen verhindert wird. Siehe hierzu S. 8.

Der **Kühlungsventilator** kühlt das Schaltbrett und die elektronischen Steuerelemente ab. Er tritt automatisch in Funktion und schaltet sich selbsttätig aus. Der Ventilator funktioniert weiter einige Minuten lang, nachdem der Backofen ausgegangen ist.

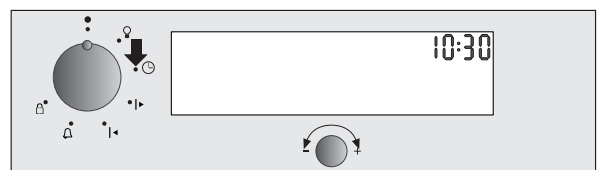
Die **Backofenbeleuchtung** bleibt bei allen Backfunktionen eingeschaltet. Sie kann durch Drehen des Wahlschalters auf das Symbol „Lampe“ auch manuell eingeschaltet werden.

• EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Die Uhrzeit vor der ersten Inbetriebnahme eingestellt werden.

Uhrzeit einstellen :

1-Backofenschalter auf das Symbol Uhr drehen.



2 - Die Minuten blinken. Minuten durch Drehen des mittleren Einstellknopfes auf "+" oder "-" einstellen. Bestätigen durch Drücken des Knopfes.

3 - Die Stunden blinken. Stunden durch Drehen des mittleren Einstellknopfes auf "+" oder "-" einstellen. Bestätigen durch Drücken des Knopfes.

4 - Backofenschalter wieder auf Stopp stellen. Die aktuelle Uhrzeit ist nun eingestellt.

• SPRACHE WÄHLEN

Auf dem Display ist Englisch die werksseitig voreingestellte Sprache. Sie können jedoch eine andere Sprache wählen. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

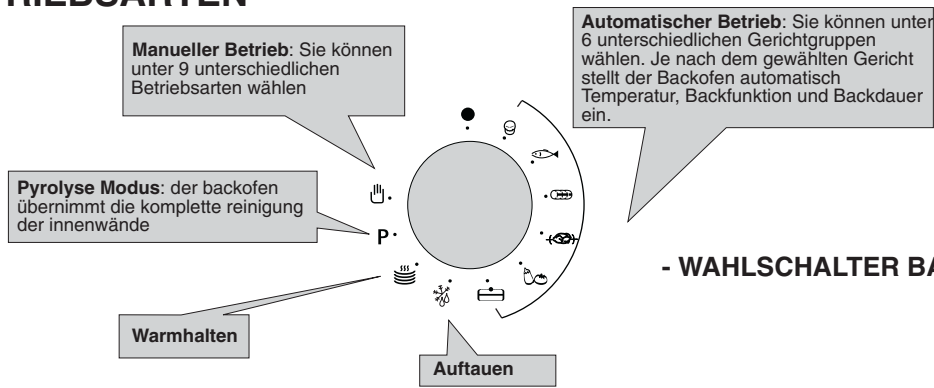
a. Stellen Sie den Funktionswahlschalter (Dreheschalter links) auf das Symbol „Lampe“.

b. Drücken Sie den mittleren Einstellknopf +/- 3 Sekunden lang. Das Display zeigt nun „English“. Drehen Sie den mittleren Knopf und drücken Sie ihn, sobald die gewünschte Einstellung erscheint. Nach der Bestätigung verschwindet die Anzeige der Sprache vom Display.

c. Ihre Einstellung ist gespeichert. Funktionswahlschalter wieder auf 0 stellen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

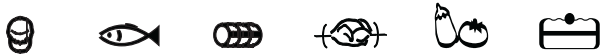
• BACKBETRIEBSARTEN



AUTOMATISCHER BETRIEB

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint im Display nur die Uhrzeit.

1 - Wählen Sie eine Gerichtgruppe aus durch Drehen des Wahlschalters für die Backbetriebsart (Wahlschalter rechts) auf die gewünschte Position.



. VORSPEISEN FISCH FLEISCH DREHSPieß GEMÜSE KUCHEN ..

2- Drehen Sie den mittleren Einstellknopf, bis das gewünschte Gericht erscheint. Bestätigen Sie durch Drücken des mittleren Knopfes.

TEIG	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.
	FILLO TARTLETS	4	6	8	Pers.
	WÜRST. IBLÄTTERT	4	6	8	Pers.
	GEBRAT. GEMÜSE	4	6	8	Pers.
	FLEISCHKUCHEN	4	6	8	Pers.
	FISCHPIE	4	8		Pers.
	FLADENBROT ITAL	4	6	8	Pers.
	LASAGNE	4	6	8	Pers.
	PIZZAM. SCHINKEN	6	8		Pers.
FISCH	GEBACK. LACHS	4	6		Pers.
	GEBRAT. KABELJAU	4	6		Pers.
	BEBACK. MEERBARB	2	4	6	Pers.
	BARSCH	6	8		Pers.
	TUNA GERÄUCHERT	4	6		Pers.
	STEINBUTTI. SALZ	0,5	1		Kg
	SEEZUNGENFILETS	2	4	6	Pers.
	GOLDBRASSENFILE	4	6		Pers.
FLEISCH	ROAST BEEF	0,5	1	1,5	Kg
	GERÖST. LAMM	1	1,5	2	Kg
	BEEF WELLINGTON	1,5	2	2,5	Kg
	GERÖST. SCHINKEN	1	1,5	2	Kg
	GEBRAT. TRUTHAHN	4	5		Kg
	GEBRAT. ENTE	2	2,5		Kg
	GEBRAT. WACHTEL	4	6		Pers.
	HÜHNERBRUST	1,5	2		Kg
	FASAN	0,5	1	2	Kg
DREHSPieß	MITTEL GROSS	1	1,5		Kg
	GROSS	2	2,5		Kg
GEMÜSE	GEFÜLLTE TOMATE	4	6		Pers.
	GERÖST. GEMÜSE	6	8		Pers.
	KARTOFFELGRAT.	4	6	8	Pers.
	APFELKUCHEN	4	6	8	Pers.
DESSERTS	MERINGUE GATEAU	4	6	8	Pers.
	KARAMELLCREME	4	6	8	Pers.
	OBSTKUCHEN	6	8		Pers.
	KAROTTENKUCHEN	6	8		Pers.
	MARZIPANTORTE	6	8		Pers.
	SOUFFLE	4	6	8	Pers.
	KEKSE	6	8		Pers.
	WALNUSSTORTE	6	8		Pers.

3- Je nachdem, welches Gericht gewählt wurde, werden auf dem Display folgende Informationen angezeigt:

- Die Heizelemente, die bei der gewählten Betriebsart in Funktion sind sowie die empfohlene Einschubebene
- In diesem Fall ist das Gericht auf die zweite Einschubebene zu stellen.**

- Die eingestellte Temperatur (kann nicht verändert werden)

- Das Gewicht des zuzubereitenden Gerichts bzw. die Anzahl der Personen/Portionen. Diese Daten können durch Drehen des mittleren Knopfes verändert werden (wenn die Anzeige blinkt). Anschließend bestätigen Sie durch Drücken des mittleren Knopfes.

Die Anzeige AUTO (automatischer Betrieb) leuchtet auf, und der Backofen fängt an zu heizen.



Die Anzeige Aufheizen blinkt solange, bis die Betriebstemperatur des eingestellten Rezepts erreicht wird. Am Ende der Aufheizphase ertönt ein akustisches Signal.

4- Die Backdauer wird aufgrund des gewählten Rezeptes automatisch eingestellt



Im Display erscheinen die Backdauer und die Uhrzeit des Backzeitendes

Diese beiden letzten Einstellungen können durch Drehen des Wahlschalters für die Backofenfunktionen (Wahlschalter links) auf die Positionen "Backdauer" bzw. "Backzeitende" verändert werden. Die entsprechende Anzeige fängt an zu blinken, und die Einstellung kann durch Drehen am mittleren Knopf verändert werden. Dann muss der Knopf gedrückt werden, um zu bestätigen. Schließlich muss der linke Wahlschalter wieder zurück auf 0 gedreht werden.

Für nähere Details über die Programmierung scheuen Sie im Kapitel "Programmierung" nach.

5- Ist die Backzeit beendet, schaltet sich der Backofen automatisch aus, und ein akustisches Signal ertönt 15 Sekunden lang. Die Anzeigen "Backdauer" und "Backzeitende" fangen an zu blinken.

Drehen Sie nun den Wahlschalter der Backfunktionen (Schalter links) auf die Position 0, damit die Anzeigen aufhören zu blinken. Der Kühlungsventilator bleibt weiter in Funktion, bis der Backofen sich vollständig abgekühlt hat.

HINWEIS: Alle automatischen Programme werden ohne Aufheizen durchgeführt. Warten Sie nicht, bis der Backofen die Temperatur erreicht hat, sondern stellen Sie die Speisen direkt am Anfang des Backprogramms in den Ofen.

MANUELLER BETRIEB

In der folgenden Tabelle sind die möglichen Betriebsarten im manuellen Betrieb angegeben. Jeder Betriebsart entspricht eine bestimmte Temperatur, die der Backofen automatisch einstellt, die aber auch manuell verändert werden kann:

M A N U E L L	OBER-/UNTERHITZE	220°C	50 - 280°C	
	UMLUFT	210°C	50 - 240°C	
	UNTERHITZE	160°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	UNTERHITZE + UMLUFT	210°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	RUNDHEIZUNG MIT HEIßLUFT	180°C	50 - 240°C	
	GRILL	50% L2	25 - 75% L1 - L3	
	GRILL UMLUFT	210°C	180 - 230°C	BOOSTER*
	DREHSPIEB	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*
	DREHSPIEB + UMLUFT	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*

* Booster: schnelleres Aufheizen

1 - Drehen Sie den Wahlschalter für die Backbetriebsart (Drehschalter rechts) auf die Position "Manuell".

2 - Wählen Sie die gewünschte Backbetriebsart durch Drehen des mittleren Knopfes und drücken Sie ihn dann zur Bestätigung. Das Display zeigt die Heizelemente, die für die gewählte Backbetriebsart in Funktion treten werden.

3 - Das Display zeigt die voreingestellte Backtemperatur für die gewählte Betriebsart, die aber auch verändert werden kann (s. vorherige Tabelle).

Um die Temperatur zu verändern, drehen Sie den mittleren Knopf und drücken Sie ihn dann zur Bestätigung.
... Die Temperatur kann auch während des Garvorgangs mit dem mittleren Knopf verändert werden.

Der Backofen fängt an aufzuheizen.



Die Aufheizanzeige blinkt, bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende der Aufheizphase ertönt ein akustisches Signal.

4 - Wenn Sie die Backbetriebsart gewählt haben, können Sie die Backdauer bzw. das Backzeitende einstellen. Hierzu betätigen Sie den Funktionswahlschalter (Drehknopf links) auf die Position "Backdauer" bzw. "Backzeitende". Die entsprechenden Anzeigen im Display fangen an zu blinken. Stellen Sie die gewünschten Werte ein durch Drehen des mittleren Knopfes und drücken Sie ihn schließlich zur Bestätigung.

Beenden Sie die Einstellung durch Drehen des Funktionswahlschalters (Drehknopf links) wieder auf die Position 0, um die Einstellungen zu speichern.

Für nähere Details über die Programmierung vgl. den Kapitel "Programmierung" weiter unten.

5 - Wenn der Garvorgang zu Ende ist, drehen Sie den Wahlschalter für die Backbetriebsart (Drehknopf rechts) wieder auf ● .

- BEI JEDEM BACKVORGANG MUSS DIE TÜR STETS GESCHLOSSEN BLEIBEN -

• OBER-/UNTERHITZE

Das obere und untere Heizelement sind gleichzeitig in Betrieb. Nach einem 10-minütigen Vorheizen entwickelt der Backofen die ideale Hitze zum Braten von rotem Fleisch, Roast Beef, Lammkeule und zum Backen von Brot und Gebäck. Gitterrost auf die mittlere Einschubebene einlegen.

• UMLUFTHITZE

Die obere und untere Heizung sowie der Umluftventilator sind in Betrieb. Diese Funktion eignet sich zum Garen von Geflügel, Fisch und Gemüse und zum Backen von Brot und Gebäck. Durch die Luftzirkulation dringt die Hitze besser in die Speisen ein, so dass Temperatur und Garzeit verringert werden können. Da durch die Verteilung der Hitze Gerüche nicht vermischt werden, können auch unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereitet werden. Beim gleichzeitigen Garen von unterschiedlichen Gerichten kalkulieren Sie eine ca. 10 Minuten längere Garzeit.

• UNTERHITZE

Nur die untere Heizung ist aktiviert. Ideal zum Backen von feinen Backwaren, Quiches und Soufflés.

• UNTERHITZE MIT UMLUFT

Die untere Heizung funktioniert zusammen mit dem Umluftventilator. Ideal zum Garen von Kuchen, Pasteten und ähnlichen Teigwaren. Da ein Austrocknen der Speisen vermieden wird, eignet sich diese Garart besonders für Backwaren, die aufgehen müssen, für Brot und ähnliche Gerichte. Es wird empfohlen, das Gericht auf die unterste Einschubebene zu stellen. Außerdem ist das Vorheizen mit Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten lang zu empfehlen.

• RUNDHEIZUNG MIT HEIßLUFT

Beide Heizelemente und die Rundheizung sind im Betrieb. Diese Funktion ist besonders geeignet für Geflügel, Fisch, Gemüse und Backwaren. Da die Hitze besser in die Speisen eindringt, reduziert sich die Garzeit und die Temperatur. Außerdem können unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, da durch die Verteilung der Hitze die Gerüche nicht vermischt werden. Beim gleichzeitigen Garen von unterschiedlichen Gerichten kalkulieren Sie eine ca. 10 Minuten längere Garzeit.

• GRILL

Nur die obere Heizung ist in Betrieb. Die Intensität der Grilleistung kann je nach Gericht reguliert werden. Ideal für gegrillte Fleischgerichte, Spieße und überbackenes Gemüse. Rotes Fleisch und Fisch müssen direkt auf dem Rost gelegt werden, darunter ist die Fettauffangschale einzulegen. Weißes Fleisch dagegen sollte so weit wie möglich vom Grill gelegt werden: dadurch verlängert sich zwar die Garzeit, das Fleisch bleibt aber saftiger.

• GRILL MIT UMLUFT

Die obere Heizung arbeitet zusammen mit dem Umluftventilator. Ideal zum perfekten Gelingen von größeren Bratstücken, Geflügel usw. Der Gitterrost sollte in die mittlere Einschubebene eingelegt werden, darunter die Fettauffangschale. Stellen Sie sicher, dass das Grillgut nicht zu nah an der Grillheizung liegt. Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit wenden.

• DREHSPIEB

Die Grillheizung und der Drehspießmotor sind eingeschaltet. Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen mittelgroßer Fleischstücke. Zum Grillen von größerem Grillgut drehen Sie den Schalter auf DREHSPIEB + UMLUFT

• DREHSPIEB + UMLUFT

Die obere Grillheizung, der Umluftventilator und der Drehspieß sind im Betrieb. Diese Garart ermöglicht das gleichmäßige Grillen des Fleischstückes, das nicht austrocknet sondern saftig bleibt.

EINIGE ZUBEREITUNGSTIPPS

Die Gerichte sollten erst nach Abschluss des Zubereitungsprozesses gesalzen werden, da Salz die Ausscheidung von Fett aus dem Fleisch fördert und somit Spritzer und Rauchentwicklung im Ofeninneren verursachen kann. Für die Zubereitung von Braten aus weißem Fleisch (Schwein, Kalb, Lamm) sowie Fisch sollte der Ofen nicht vorgewärmt werden. Die Zubereitung dauert dadurch länger als in einem vorgeheizten Ofen, jedoch wird das Fleisch in der Mitte besser durchgegart, da die Hitze langsamer in das Fleischstück ein- und vordringt. **Ein korrektes Vorheizen ist die Voraussetzung für beste Ergebnisse beim Zubereiten roter Fleischarten Grillgerichte:**

• *Vor dem Grillen:* Nehmen Sie das Grillgut einige Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Es ist zu empfehlen, es auf mehrlagiges Saugpapier zu legen: Dadurch wird überflüssiges Wasser entfernt, der Geschmack kommt besser zur Geltung und das Fleisch wird gut durchgegart. Bestreuen Sie das Grillgut vor dem Grillen mit Pfeffer und Gewürzen, salzen Sie aber erst nach der Zubereitung. Somit kann es besser geschnitten werden und saftig bleiben.

Bepinseln Sie das Grillgut mit ein wenig Öl. Benutzen Sie dazu am besten einen breiten Flachpinsel.

Danach würzen Sie das Fleisch mit noch mehr Pfeffer und Kräutern (Thymian usw.).

Sie können jetzt das Grillgut in den Ofen legen.

• *Während des Grillens:* Stechen Sie nie das Grillgut während des Grillens ein, auch nicht, wenn Sie es drehen. Der Saft würde sonst austreten und das Fleisch somit stärker austrocknen.

Backwaren: Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen: sie reflektieren nämlich die Hitze und können dadurch das Backgut verderben. Falls Ihr Kuchen zu schnell bräunt, decken Sie ihn mit einer Lage fettbeständigem Papier oder Aluminiumfolie ab. Achtung! Verwenden Sie die Aluminiumfolie richtig: sie ist so auf das Backgut zu legen, dass deren glänzende Seite zum Backgut hin gerichtet ist (matte Seite nach oben); anderenfalls wird die Hitze von der glänzenden Oberfläche nach außen reflektiert und kann nicht in das Backgut eindringen. Vermeiden Sie es, die Backofentür in den ersten 20 bis 25 Minuten der Zubereitung zu öffnen; Biskuitkuchen, Soufflés und Brötchen könnten sonst einsinken.

Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie ihn mit einer Messerklinge oder einer metallischen Stricknadel ein: Ist sie beim Herausziehen sauber und trocken, dann ist der Kuchen durch, und Sie können das Backen beenden. Sollte das Messer oder die Nadel dagegen feucht oder sollte noch Teig daran haften geblieben sein, ist der Garvorgang fortzusetzen, allerdings mit leicht verminderter Temperatur, so dass das Backgut nicht weiter gebräunt wird.

WARMHALTEN – AUFTAUPROGRAMM

Diese beiden Programme können direkt eingestellt werden.

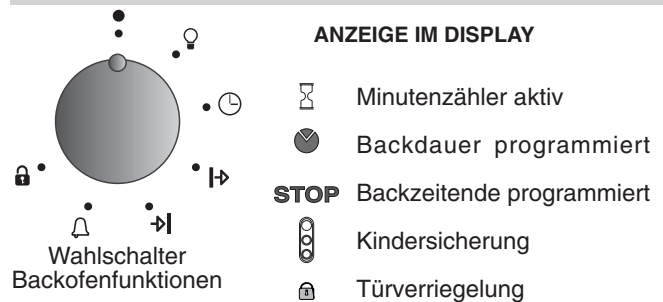
• **WARMHALTEN:** Die obere und untere Heizung sind in Intervallen mit dem Umluftventilator im Betrieb, der die warme Luft im Backofeninnenraum umwälzt. Ideal, um Speisen warm zu halten, ohne dass sie weitergaren. Auch geeignet zum Tellerwärmen. **... Die Temperatur ist auf 60°C voreingestellt und kann nicht verändert werden.**

• **AUFTAUEN:** Drehen Sie den Wahlschalter für die Backbetriebsart (Dreheschieber rechts) auf das Symbol für Auftauen. Bei dieser Betriebsart sind Ober- und Unterhitze sowie der Umluftventilator in Betrieb, durch den eine gleichmäßige Verteilung der Warmluft im Backofen gewährleistet wird. Wickeln Sie die aufzutauenden Speisen in Alufolie (mit der glänzenden Seite nach außen) ein. **... Die voreingestellte Temperatur von 40° C kann nicht verändert werden.**

Diese beiden Funktionen können programmiert werden. Hierzu drehen Sie den Wahlschalter der Backofenfunktionen (Drehknopf links) auf die Position "Backdauer" bzw. "Backzeitende". Die entsprechenden Anzeigen im Display fangen an zu blinken. Stellen Sie die gewünschten Werte ein durch Drehen des mittleren Knopfes und drücken Sie ihn schließlich zur Bestätigung. Beenden Sie durch Drehen des Funktionswahlschalters (Drehknopf links) wieder auf die Position 0, um die Einstellungen zu speichern.

Für nähere Details über die Programmierung vgl. das Kapitel "Programmierung"

PROGRAMMIERUNG



MINUTENZÄHLER: Der Minutenzähler funktioniert unabhängig vom Backofen und hat keinen Einfluss auf die Garzeit, sondern dient nur als Zeitmesser.

Drehen Sie den Funktionsschalter auf das Symbol Minutenzähler. Das Symbol Sanduhr und die Zeitangabe 00.00 leuchten im Display auf. Sobald die Ziffern der Minuten blinken, können Sie mit dem mittleren Einstellknopf die Minuten einstellen, dann bestätigen Sie durch Drücken des Knopfes.

Es blinken dann auch die Ziffern der Stunden. Stunden durch Drehen des mittleren Knopfes einstellen und anschließend zum Bestätigen Knopf drücken. Schalter für die Funktionen schließlich wieder auf 0 bringen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal 15 Sekunden lang, und die Anzeige des Minutenzählers blinkt.

BACKDAUER PROGRAMMIEREN:

Bei den unterschiedlichen Rezeptprogrammen des automatischen Betriebs ist die Backdauer bereits voreingestellt. Sie kann jedoch beliebig verändert werden. Im manuellen Betrieb, sowie bei den **Programmen Auftauen und Warmhalten** kann die Backdauer manuell eingestellt werden. Gehen Sie wie folgt vor: Nachdem die Backbetriebsart gewählt wurde, drehen Sie den Drehschalter für die Funktionen auf die Position "Backdauer". Das entsprechende Symbol erscheint auf dem Display. Wenn Sie ein Rezeptprogramm gewählt haben, erscheint im Display die voreingestellte Backdauer, für die anderen Betriebsarten (Pizza, Auftauen und manuellen Betrieb) erscheint 00.00. Sobald die Ziffern der Minuten blinken, können Sie mit der mittleren Einstellknopf die Minuten einstellen, dann bestätigen Sie durch Drücken des Knopfes.

Es blinken dann auch die Ziffern der Stunden. Stunden durch Drehen des mittleren Einstellknopfes einstellen und anschließend zum Bestätigen Knopf drücken. Schalter für die Funktionen schließlich wieder auf 0 bringen.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt ein akustisches Signal 15 Sekunden lang, und die Anzeigen der Backdauer und des Backzeitendes fangen an zu blinken. Sie erlöschen, sobald der Drehschalter für die Backbetriebsart (Schalter rechts) wieder auf die Position 0 gebracht wird.

UHRZEIT FÜR DAS BACKZEITENDE PROGRAMMIEREN:

Bei den unterschiedlichen Rezeptprogrammen des automatischen Betriebs ist die Backdauer, und infolgedessen auch das Ende der Backzeit, bereits voreingestellt. Sie kann jedoch beliebig verändert werden. Im manuellen Betrieb, sowie bei den **Programmen Auftauen und Warmhalten** kann das Backzeitende manuell eingestellt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

Nachdem die Backbetriebsart gewählt wurde, drehen Sie den Drehschalter für die Funktionen auf die Position "Backzeitende". Das entsprechende Symbol erscheint auf dem Display. Wenn Sie ein Rezeptprogramm gewählt haben, erscheint im Display die voreingestellte Backzeitende, für die anderen Betriebsarten (Pizza, Auftauen und manuellen Betrieb) erscheint die aktuelle Uhrzeit. Sobald die Ziffern der Minuten blinken, können Sie mit der mittleren Taste die Minuten einstellen, dann bestätigen Sie durch Drücken der Taste.

Es blinken dann auch die Ziffern der Stunden. Stunden durch Drehen der mittleren Taste einstellen und anschließend zum Bestätigen Taste drücken.

HINWEIS: Nachdem die Backdauer und das Backzeitende eingestellt worden sind, berechnet der Backofen automatisch die Uhrzeit des Backbeginns (Backzeitende abzüglich Backdauer). Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal 15 Sekunden lang, und die Anzeigen der Backdauer und des Backzeitendes fangen an zu blinken. Sie erlöschen, sobald der Drehschalter für die Backbetriebsart (Schalter rechts) wieder auf die Position 0 gebracht wird.

PYROLYSE

Der Backofen ist mit einem Pyrolyse-Reinigungssystem ausgestattet, das mit Einsatz sehr hoher Temperaturen die Schmutzpartikel im Backofen verdampfen lässt und somit entfernt.

Dieser Vorgang wird von der Programmierereinheit des Backofens automatisch gesteuert. Die dabei entstehenden Dämpfe werden beim Durchgang durch den Pyrolysefilter gereinigt, der in Betrieb geht, sobald der Vorgang startet.

Da während der Pyrolysereinigung die Temperatur im Backofen extrem hoch ist, verriegelt ein Sicherheitsmechanismus die Tür. Die Pyrolyse kann jederzeit abgebrochen werden. Die Tür wird jedoch erst dann wieder zu öffnen sein, wenn die Anzeige "Tür blockiert" erloschen ist.

HINWEIS: Wenn über Ihrem Backofen ein Kochfeld eingebaut ist, verwenden Sie die Kochstellen nicht während der Pyrolyse, um eine Überhitzung des Schaltbretts des Backofens zu vermeiden.

DREI PYROLYSE-Vorgänge sind werksseitig voreingestellt:

- **PYROLYSE ECO:** für gering verschmutzten Backofen. Die Reinigung erfolgt bei 475°C für 90 Minuten.
- **PYROLYSE NORMAL:** für normal verschmutzten Backofen. Die Reinigung erfolgt bei 475°C für 105 Minuten.
- **SUPER PYROLYSE:** für stark verschmutzten Backofen. Die Reinigung erfolgt bei 475°C für 120 Minuten.

Benutzen Sie niemals die handelsüblichen Ofen-Reinigungsmittel für Ihren Pyrolyse-Backofen!

TIPP: Wenn Sie die Pyrolyse-Reinigung direkt nach einem Backvorgang starten, wird die noch vorhandene Wärme für die Pyrolyse ausgenutzt, und Sie können so Zeit und Strom sparen.

VOR DER PYROLYSE:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, sie würden die hohen Temperaturen nicht ohne Schaden überstehen.
- Großflächig übergelaufene Speisen oder große Fettflecken entfernen, da für ihre Beseitigung zu lange benötigt würde. Fettrückstände, besonders wenn sie in großer Anzahl vorhanden sind, können sich außerdem unter Einwirkung der starken Hitze, die von der Pyrolyse ausgeht, leicht entzünden.
- Schließen Sie die Backofentür.

PYROLYSE EINSCHALTEN

1. Drehen Sie den Wahlschalter für die Backfunktionen auf "P" für Pyrolyse
2. Drehen Sie den mittleren Einstellknopf +/-, um den gewünschten Pyrolysevorgang je nach Verschmutzungsgrad auszuwählen.
3. Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken des mittleren Einstellknopfes.

Der Backofen startet die Pyrolyse-Reinigung. Auf dem Display erscheint die Endzeit des Pyrolyse-Vorgangs und die Anzeigen "Backdauer" sowie "Backzeitende" leuchten auf. Während der Pyrolyse leuchtet die Anzeige "Tür blockiert", die Tür ist verriegelt und das Kühlgebläse ist in Funktion.

Die Anzeige Temperaturanstieg blinkt so lange, bis die Pyrolysetemperatur erreicht wird, danach leuchtet sie fest. Sie können die Pyrolyse mit einer Startzeitvorwahl bzw. Startverzögerung programmieren, um die günstigeren Stromtarife auszunutzen. Hierzu stellen Sie den Backfunktionsschalter auf "Backzeitende" ein und regeln Sie dann die gewünschte Endzeit. Am Ende der Pyrolyse schaltet sich der Backofen automatisch aus, und ein akustisches Signal ertönt 15 Sekunden lang. Die Anzeigen "Backdauer" und "Backzeitende" blinken und erlöschen erst, wenn der Wahlschalter für die Backfunktionen (rechter Drehschalter) auf die Position 0 gestellt wird.

Die Tür bleibt verriegelt, bis die Anzeige "Tür blockiert" erlischt. Das Kühlgebläse bleibt weiter im Betrieb, bis die Temperatur der Ofenkomponenten auf einen erträglichen Wert gesunken ist. Die Pyrolyse hinterlässt auf den Backofenwänden einige weißliche Rückstände. Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist und reinigen Sie dann das Backofeninnere mit einem feuchten Schwamm.

Die elektronische Steuerung des Backofens meldet sich automatisch, wenn eine Pyrolyse-Reinigung empfohlen bzw. nötig ist. Der Backofen speichert alle erfolgten Einstellungen: Backfunktionen, Temperaturen, Backdauer usw. und ist daher in der Lage, den vermutlichen Verschmutzungsgrad des Innenraums zu errechnen, so dass er den Pyrolyse-Zyklus dementsprechend vorschlagen wird.

Um den Pyrolyse-Zyklus zu starten, folgen Sie den o.g. Anweisungen. Am Ende der Pyrolyse-Reinigung wird der Speicher automatisch gelöscht.

KINDERSICHERUNG

KINDERSICHERUNG:

Durch diese Funktion werden die Steuerelemente auf dem Schaltbrett des Backofens verriegelt, damit Kinder den Backofen nicht ungewollt in Betrieb nehmen bzw. die Einstellungen verstellen können.

ES SIND ZWEI SICHERHEITSTUFEN VERFÜGBAR:

Stufe 1: Hierbei werden der Schalter für die Backbetriebsarten sowie der Drehknopf in der Mitte gesperrt.

Zum Aktivieren: Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen (Drehknopf links) auf das Symbol Kindersicherung. Die Anzeige der Kindersicherung blinkt im Display.

Zum Ausschalten: Drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen (Drehknopf links) wieder auf 0.

Stufe 2: Hierbei werden sämtliche Steuerelemente am Schaltbrett blockiert.

Zum Aktivieren: Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen (Drehknopf links) auf das Symbol Kindersicherung und halten Sie den mittleren Knopf 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige der Kindersicherung leuchtet im Display auf.

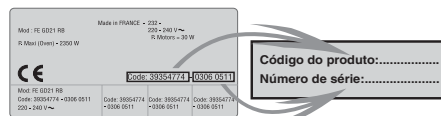
Zum Ausschalten: Wiederholen Sie den o.g. Vorgang (Funktionsschalter auf die Position Kindersicherung drehen, mittleren Knopf drei Sekunden gedrückt halten).

***HINWEIS:** Aus Sicherheitsgründen kann der Backofen auch bei eingeschalteter Kindersicherung durch Drehen des Schalters der Backbetriebsarten auf 0 ausgeschaltet werden.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O fabricante recomenda que mantenha o manual de instruções sempre à mão, seja durante a instalação do forno, seja posteriormente, quando o estiver a utilizar, a fim de o poder consultar sempre que necessário; antes de proceder à instalação do forno, registre o número de série no campo previsto para esse efeito nesta página, para a eventualidade de ter de recorrer aos serviços de assistência técnica. **O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade no casos de as instruções constantes neste manual de instruções não serem cumpridas e por eventuais danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.** Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno. Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

Placa de identificação (localizada na parte lateral do forno)



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Os componentes deste electrodoméstico passíveis de entrarem em contacto com alimentos estão em conformidade com o disposto na Directiva Comunitária 89/109.

CE Este electrodoméstico está em conformidade com os requisitos das Directivas Comunitárias 73/23/CEE e 89/336/CEE e alterações posteriores.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O forno só deve ser usado para o fim para que foi concebido: ou seja, só deve ser usado para a cozedura de alimentos. Toda e qualquer outra utilização, como, por exemplo, uma utilização como aquecimento, é considerada uma utilização imprópria do forno e, por conseguinte, uma utilização perigosa.

Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

Depois de ter removido o forno da respectiva embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de dano. Se tiver dúvidas, não utilize o forno: contacte um técnico devidamente qualificado. Mantenha os materiais da embalagem, como, por exemplo, os sacos de plástico, os componentes de esferovite ou os pregos, fora do alcance das crianças, pois trata-se de materiais perigosos para elas.

Durante a sua utilização, todas as partes do forno estão quentes, ter em atenção para não tocar.

Nunca puxe pelo cabo de alimentação de energia para retirar a ficha do cabo da tomada de alimentação de energia.

Nunca toque no forno com pés ou mãos molhados ou húmidos.

Nunca utilize o forno quando estiver descalço.

Nunca permita que crianças ou pessoas irresponsáveis utilizem o forno se não estiverem a ser cuidadosa e atentamente supervisionadas.

Regra geral não é aconselhável utilizar adaptadores, tomadas múltiplas para diversas fichas ou cabos de extensão.

Se o forno se avariar ou deixar de funcionar nas devidas condições, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação da tomada, e não toque nele.

Se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, tem o mesmo de ser substituído de imediato.

Ao proceder à substituição do cabo de alimentação de energia, cumpra as instruções que apresentamos em seguida.

Remova o cabo de alimentação de energia e substitua-o por um cabo do tipo HO5RR-F, HO5VV-F ou HO5V2V2-F. O cabo de alimentação de energia tem de estar apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita para funcionar. A substituição do cabo de alimentação de energia só deve ser levada a cabo por um técnico devidamente qualificado. O fio de terra (amarelo/verde) tem de ter mais 10 mm de comprimento do que o fio sob tensão.

Se tiver de mandar reparar o seu forno, recorra sempre exclusivamente aos serviços de um centro de assistência técnica aprovado e certifique-se de que são sempre utilizadas peças originais. Se as instruções acima não forem seguidas, os fabricantes não podem garantir a segurança do forno.

O forno que acabou de adquirir tem as características técnicas aqui descritas, não lhe devendo ser introduzidas quaisquer alterações pelo utilizador ou a seu mando.

Nunca utilize um jacto de vapor ou de alta pressão para limpar o forno.

Nunca guarde produtos inflamáveis no forno, pois estes produtos podem-se incendiar se o forno for inadvertidamente ligado.

Nunca exerça qualquer pressão na porta do forno, nem permita que crianças se sentem na referida porta.

Sempre que introduzir alimentos no forno ou os retirar do forno use pegas apropriadas.

A fim de prevenir uma acumulação excessiva de sujidade no forno e a produção de cheiros e fumos desagradáveis, o fabricante recomenda que não utilize o forno a uma temperatura demasiado elevada. É preferível prolongar o tempo de cozedura e reduzir um pouco a temperatura da cozedura.

A par dos acessórios fornecidos com o forno, o fabricante recomenda que só utilize recipientes e formas que se caracterizem por uma resistência elevada a temperaturas muito altas.

INSTALAÇÃO

A responsabilidade pela instalação do forno compete ao cliente. O fabricante não tem qualquer obrigação de a levar a cabo. Se for necessária a assistência do fabricante para rectificar erros ou danos decorrentes de uma instalação incorrecta, essa assistência não está coberta pela garantia. As instruções de instalação destinadas aos técnicos qualificados têm de ser rigorosamente cumpridas. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos materiais ou lesões em pessoas e animais. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por esses danos ou lesões.

O móvel de cozinha na qual o forno vai ser instalado tem de ser feito de um material resistente a temperaturas de, pelo menos, 70°C.

O forno pode ser instalado na parte de cima de uma coluna ou sob uma bancada de trabalho.

Antes de proceder à fixação do forno: tem de se certificar de que há uma ventilação adequada no espaço destinado à instalação do forno, permitindo uma circulação correcta do ar fresco necessário à refrigeração e à protecção dos componentes internos do forno. Faça as aberturas indicadas na última página deste manual, em função do tipo de instalação adoptado.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A LIGAÇÃO ELÉCTRICA DEVE SER LEVADA A CABO POR UMA ENTIDADE OU POR UM TÉCNICO DEVIDAMENTE QUALIFICADO E APROVADO. A instalação eléctrica a que este forno vai ser ligado tem de estar em conformidade com as normas em vigor no país da instalação. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade se este requisito não for devidamente cumprido. A ligação do forno à rede tem de ser efectuada por meio de uma tomada devidamente ligada à terra ou por meio de um disjuntor omnipolar com uma distância entre contactos de, pelo menos, 3 mm.

A instalação deve estar protegida por um fusível adequado e os respectivos cabos devem ter uma secção suficientemente grande para assegurar a alimentação normal de energia ao forno.

LIGAÇÃO:

O forno está equipado com um cabo de alimentação de energia exclusivamente destinado a uma ligação a uma tensão de 230 V CA entre as fases ou entre a fase e o neutro.

Antes de proceder à ligação, proceda às seguintes verificações:

tensão da rede alimentada, conforme indicada no voltímetro,

regulação dos disjuntores.

O fio de ligação à terra (verde/amarelo), que está ligado ao terminal de terra do forno, tem de ser ligado ao terminal de terra da instalação de alimentação de energia.

Atenção:

Mande um electricista verificar a continuidade da ligação à terra da instalação de alimentação de energia antes de proceder à ligação do forno.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por qualquer incidente, bem como por eventuais consequências decorrentes da utilização de um forno que não esteja ligado à terra, cuja ligação à terra esteja deficiente ou que esteja ligado a uma instalação cuja continuidade da ligação à terra não esteja assegurada.

Nota: Nunca se esqueça de que este forno pode vir a necessitar de assistência. Assim sendo, posicione a tomada de alimentação de energia de modo a que o forno possa ser ligado a essa tomada depois de ter sido removido do local onde está instalado.

Cabo de alimentação de energia: na eventualidade de ser necessário proceder à substituição do cabo de alimentação, esta substituição tem de ser levada a cabo ou pelos serviços de assistência técnica ou por um técnico habilitado de forma equivalente.

RECOMENDAÇÕES

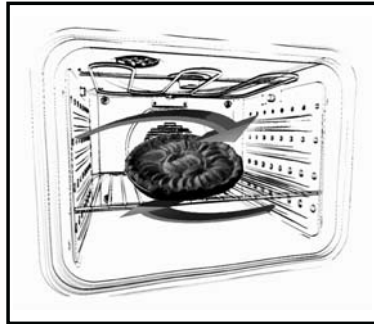
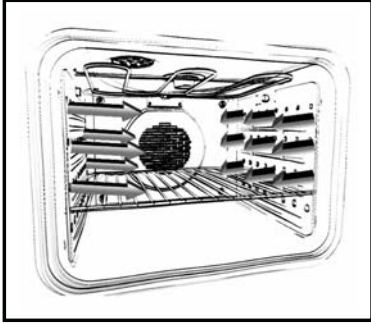
A seguir a cada utilização do forno, uma limpeza mínima ajudará o forno a manter-se perfeitamente limpo.

Nunca fure as paredes do forno com papel de alumínio ou com o material descartável de protecção, como o que se encontra à venda no mercado. O papel de alumínio, bem como qualquer outro tipo de protecção, quando colocado em contacto directo com o esmalte quente, corre o risco de se derreter e de deteriorar o esmalte do interior do forno.

Hoover apresenta a tecnologia PRO

A tecnologia e a experiência Hoover trouxeram uma característica típica de cozinhas profissionais para dentro de casa - um sistema de ventilação lateral de Multijet que emite microventilação de ar quente directamente no alimento, a baixa velocidade envolvendo-o completamente.

Isto permite a cozedura uniforme, reduzindo a perdas de água dos alimentos e em simultâneo cozinhar em níveis diferentes.



EQUIPAMENTO DO FORNO

Antes de usar o equipamento do seu forno pela primeira vez, tem de o limpar. Lave-o com uma esponja. Passe por água limpa e seque.

A **prateleira** destina-se a receber as formas e os recipientes.



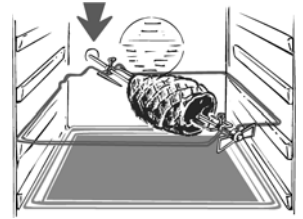
A **pingadeira** apanha os sucos provenientes dos alimentos grelhados.



Sempre que o forno estiver a ser utilizado, todo e qualquer acessório que não seja necessário deve ser retirado do interior do forno.

ESPETO ROTATIVO

Não é preciso pré-aquecer o forno para utilizar o espeto. Os cozinhados no espeto fazem-se com a porta fechada.



LIMPEZA DO FORNO

- Espere sempre que o forno arrefeça antes de o limpar à mão.
- Nunca utilize produtos abrasivos, palha de aço ou objectos afiados para limpar o forno, pois, se o fizer, o esmalte poderá ficar danificado sem possibilidade de reparação.
- Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente ou produtos de limpeza à base de amónia.

COMPONENTES DE VIDRO

A seguir a cada utilização do forno, limpe a porta de vidro do forno com papel de cozinha absorvente. Se a porta estiver muito suja ou salpicada, pode lavar o vidro da porta com uma esponja humedecida em água e detergente e bem torcida; em seguida, limpe com água limpa para remover todos os restos de detergente. Nunca utilize produtos abrasivos ou objectos afiados.

VEDAÇÃO DA PORTA DO FORNO

Se esta vedação ficar suja, limpe-a com uma esponja ligeiramente húmida.

ACESSÓRIOS

Limpe-os com uma esponja embebida numa solução de água e detergente. Passe por água limpa e seque. Evite utilizar produtos de limpeza abrasivos.

PINGADEIRA

Depois de grelhar alimentos no forno, retire a pingadeira do interior do forno. Não se esqueça de deitar a gordura quente para um recipiente. Lave e enxágue a pingadeira em água quente, com uma esponja embebida em água com detergente. Se permanecerem resíduos agarrados, ponha a pingadeira de molho em água com detergente.

A pingadeira também pode ser lavada na máquina de lavar loiça ou ser limpa com um produto de limpeza especial para fornos, à venda no mercado.

Nunca coloque no forno uma pingadeira que esteja suja.

LUZ INTERIOR DO FORNO

Antes de limpar a lâmpada do forno ou de proceder à sua substituição, não se esqueça de desligar o forno da corrente, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada.

Tanto a lâmpada como a respectiva protecção são feitas de material resistente a temperaturas elevadas.



Características da lâmpada:
230 V CA - 25 W – Casquilho
E 14 – Temperatura 300°C



Como proceder à substituição de uma lâmpada fundida

- desenrosque a protecção de vidro,
- desenrosque a lâmpada,
- substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo: consulte as características indicadas acima,
- depois de proceder à substituição da lâmpada volte a enroscar a protecção de vidro.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de entrar em contacto com a Assistência Técnica.

Se o forno não trabalhar, recomendamos que:

· se certifique de que o forno está correctamente ligado à fonte de alimentação de energia.

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria:

desligue o forno da alimentação de energia, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação da tomada, não toque no forno e entre em contacto com a Assistência Técnica.

Antes de entrar em contacto com a Assistência Técnica não se esqueça de tomar nota do número de série do seu forno, que está inscrito na placa de características do mesmo.

O forno está coberto por uma garantia que garante que, durante o prazo de vigência da garantia, ele será gratuitamente reparado pela Assistência Técnica do fabricante ou por ele recomendado.



Este electrodoméstico está marcado em conformidade com o disposto na directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação incorrecta deste produto.

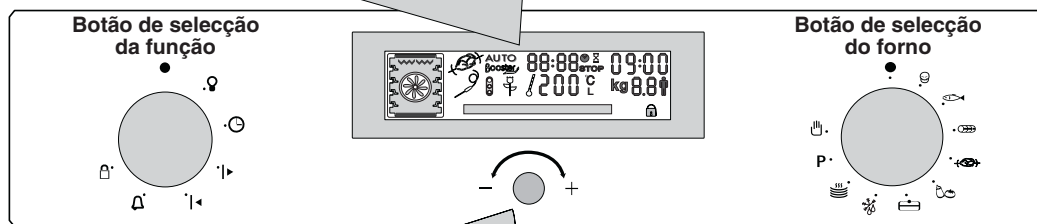
O símbolo no produto indica que este produto não pode ser eliminado com os resíduos domésticos.

De facto, ele tem de ser entregue nos pontos de recolha apropriados, para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. A eliminação deste produto tem de ser efectuada em conformidade com a legislação local sobre eliminação de resíduos.

Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com as entidades responsáveis do seu município, com o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou com o estabelecimento em que este produto foi adquirido.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

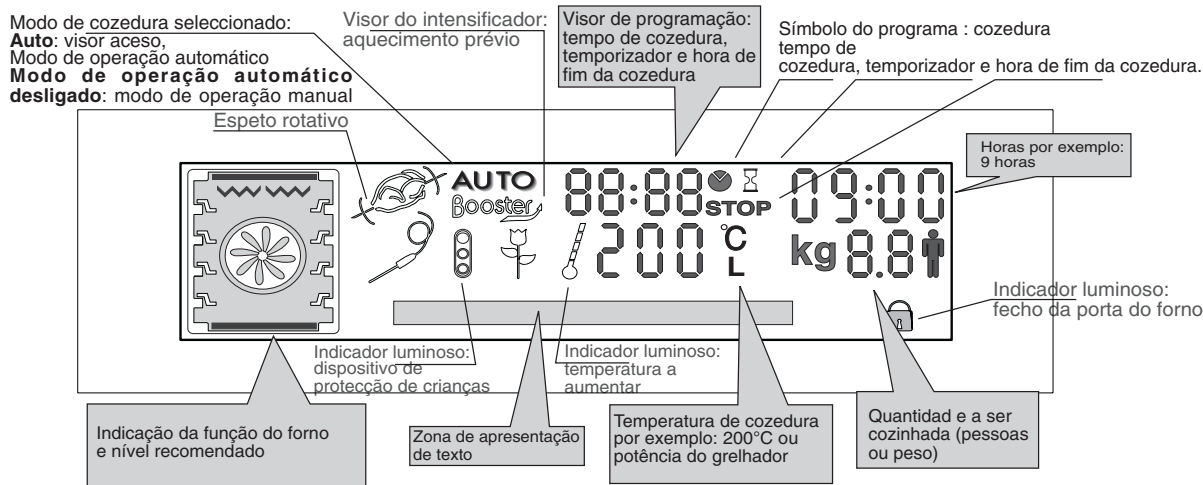
Painel de visores: horas, programação do modo de cozedura, indicadores luminosos, indicação da temperatura de cozedura e posicionamento da prateleira



Botão de regulação e de confirmação

- REGULAÇÕES:** quantidade/peso, temperatura, programação do tempo de cozedura e da hora de fim da cozedura. Para fazer estas regulações só tem de rodar o botão no sentido do “-“ ou do “+”.
- PARA CONFIRMAR AS REGULAÇÕES FEITAS:** Prima o botão.

DESCRIÇÃO DO VISOR



CONSELHOS A TER EM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ

• **LIMPEZA PRELIMINAR** – limpe o forno antes de o utilizar pela primeira vez:

- Limpe as superfícies externas com um pano macio e húmido.
- Lave todos os acessórios e limpe o interior do forno com uma solução de água quente e detergente líquido.
- Regule o forno vazio para a temperatura máxima e deixe-o ligado durante cerca de uma hora; esta medida vai ajudar a eliminar qualquer eventual cheiro a novo que ainda persista. Certifique-se de que o compartimento onde o forno está instalado está a ser bem ventilado enquanto efectua a operação acima descrita.

• **COISAS A NÃO ESQUECER**

Confirmação da operação: qualquer modificação introduzida tem sempre de ser confirmada, para o que lhe basta premir o botão de comando central.

Como desligar o forno: esta é uma operação que poderá ter de executar no caso de ter introduzido uma instrução errada. Para desligar o forno **rode o botão de selecção de funções de volta para a posição Stop (desligado)**

Dispositivo de protecção de crianças: Para bloquear os comandos do forno, seleccione o dispositivo de protecção de crianças. Consulte o ponto "Programação – O dispositivo de protecção de crianças".

A ventoinha de refrigeração: esta ventoinha protege tanto o painel de comandos como os sistemas electrónicos do forno de eventuais danos que pudessem ser provocados pelo calor. Esta ventoinha liga-se e desliga-se automaticamente mesmo que o forno esteja desligado.

Luz interior do forno: Se rodar o botão para o símbolo da luz, pode ligar a luz interior do forno quando ele não estiver a ser utilizado. Quando o forno está a ser utilizado, a luz interior mantém-se acesa durante a execução de todas as funções do forno e enquanto a porta do forno estiver aberta.

• **ACERTO DO RELÓGIO**

Quando o forno é ligado à rede pela primeira vez, ou depois de qualquer falha de energia prolongada, o relógio do forno tem de voltar a ser acertado.

Para acertar o relógio:

1. Rode o botão de comando para o símbolo do relógio.



2. Quando a indicação dos minutos ficar a piscar, acerte-os com o botão de comando central, rodando-o seja para o lado do símbolo "-", seja para o lado do símbolo "+". Prima o botão central para confirmar o acerto dos minutos.

3. Em seguida, a indicação das horas fica a piscar; nessa altura acerte-as com o botão de comando central, rodando-o seja para o lado do símbolo "-", seja para o lado do símbolo "+". Prima o botão de comando central para confirmar as horas acertadas.

4. Volte a rodar o botão de comando para a posição ● (desligado); a hora assim acertada fica definida.

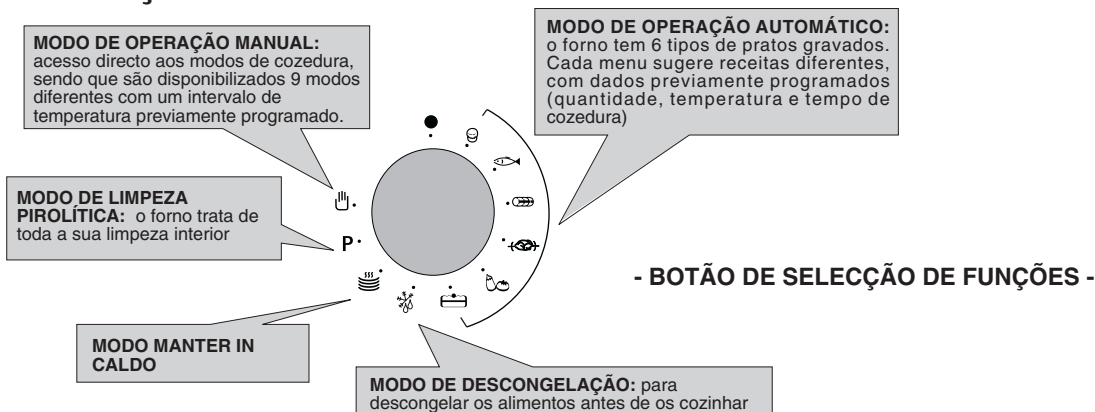
• **SELECÇÃO DO IDIOMA**

O idioma predefinido de fábrica para a apresentação das indicações no visor é o inglês, mas tem outros idiomas à sua disposição. Para alterar o idioma em que as indicações são apresentadas no visor, proceda da seguinte forma:

1. Rode o botão de selecção de programas para o símbolo luz.
2. Prima o botão de comando central, mantendo-o premido durante 3 segundos. No visor é apresentada a indicação ENGLISH. Rode o botão de comando central até o idioma pretendido ser apresentado no visor e, em seguida, prima esse mesmo botão de comando central para confirmar. A indicação deixa de ser apresentada no visor.
3. A sua selecção fica confirmada. Volte a rodar o botão de selecção para a posição ● (desligado).

COMO UTILIZAR O FORNO

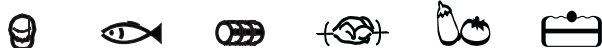
• MODOS DE OPERAÇÃO DO FORNO



MODO DE OPERAÇÃO AUTOMÁTICO

Quando o forno está no modo de espera, no visor só é apresentada a hora.

1- Selecciona o tipo de prato que pretende confeccionar, rodando o botão de selecção de funções para a posição correspondente a esse prato.



Salgados Peixe Carne Assados Legumes Sobremesas

2- Rode o botão de comando central para a posição que corresponde à receita que quer preparar. Prima o botão de comando central para confirmar a selecção feita.

3- Dependendo da receita que tiver sido seleccionada, serão apresentadas as seguintes indicações no visor:

- as resistências que estão activas para o programa em causa, bem como a posição sugerida para a colocação da prateleira para o prato a ser cozinhado.

... Coloque os alimentos na posição recomendada

- pré-programado (regulação predefinida – não pode ser alterada)
- ... a indicação da temperatura, apresentada no visor, fica fixa.

- O peso dos alimentos a serem cozinhados, ou a quantidade de doses/porções, (regulação variável, visor a piscar), pode ser seleccionado mediante rotação do botão de comando central. Selecciona a regulação mais conveniente e, em seguida, prima o botão de comando central para a confirmar.

... A indicação apresentada no visor, com indicação do peso dos alimentos ou da quantidade de doses/porções, fica fixa.

O forno começa a funcionar no modo de operação automática (o símbolo "Auto" acende-se no visor) e o forno começa a aquecer.



O símbolo do termómetro fica a piscar até a temperatura seleccionada ser alcançada. Quando esta operação fica concluída, é emitido um sinal sonoro de aviso.

4- Cada receita foi gravada com um tempo de cozedura próprio.



No visor são apresentados o símbolo do tempo de cozedura e o símbolo da hora de fim da cozedura.

Pode ajustar estas regulações, para o que só tem de rodar o botão de selecção de funções (situado do lado esquerdo do painel de comandos do forno) para as posições correspondentes ao tempo de cozedura ou à hora de fim da cozedura.

Os símbolos do tempo de cozedura ou da hora de fim da cozedura começam a piscar.

Agindo sobre o botão de comando central, ajuste as regulações da forma pretendida e, em seguida, prima esse mesmo botão de comando central para as confirmar.

Quando terminar, não se esqueça de rodar o botão de selecção de funções, situado do lado esquerdo do painel de comandos do forno, para a posição ● (desligado), de modo a confirmar um novo programa.

Para obter mais informações sobre a programação, consulte o capítulo intitulado "PROGRAMAÇÃO".

5- Terminado o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente.

É emitido um sinal sonoro de aviso durante 15 segundos, para comunicar que o ciclo de cozedura já terminou, e tanto o símbolo do tempo de cozedura como o símbolo ● (desligado) ficam a piscar no visor.

Rode o botão de selecção de funções para a posição ● (desligado). Se não o fizer, o símbolo do tempo de cozedura e o símbolo ● (desligado) continuam a piscar no visor.

A ventoinha de refrigeração continua a trabalhar durante algum tempo, só se desligando quando o forno tiver arrefecido o suficiente.

Nota: Tenha em atenção o facto de todos os programas de cozedura automáticos (AUTO) serem levados a cabo sem qualquer aquecimento prévio do forno. Isto significa, pois, que os alimentos a cozinhar têm de ser colocados no interior do forno no início do programa.

MASSAS	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.	
	TARTETES FOLHAD	4	6	8	Pers.	
	FOLHADO SALSICH	4	6	8	Pers.	
	TARTE LEGUMES	4	6		Pers.	
	TARTE RECHEADA	4	6	8	Pers.	
	TARTE PEIXE FUM	4	8		Pers.	
	PÃO	4	6	8	Pers.	
	LASANHA	4	6	8	Pers.	
	PIZZA DE FIAMBR	6	8		Pers.	
	SALMÃO ASSADO	4	6		Pers.	
PEIXE	BACALHAU ASSADO	4	6		Pers.	
	SALMONETE	2	4	6	Pers.	
	PARGO	6	8		Pers.	
	ATUM ESTUFADO	4	6		Pers.	
	CORVINA EM SAL	0,5	1		Kg	
	FILETE LINGUADO	2	4	6	Pers.	
	FILETE SARGO	4	6		Pers.	
	CARNE VACA ASSA	0,5	1	1,5	Kg	
	PERNA BORREGO	1	1,5	2	Kg	
	WELLINGTON	1,5	2	2,5	Kg	
CARNE	CARNE PORCO ASS	1	1,5	2	Kg	
	PERÚ ASSADO	4	5		Kg	
	PATO ASSADO	2	2,5		Kg	
	CODORNIZ ASSADA	4	6		Pers.	
	GALINHA CLIMÃO	1,5	2		Kg	
	FAISÃO	0,5	1	2	Kg	
	ASSADOS	TAMANHO MEDIO	1	1,5		Kg
		TAMANHO GRANDE	2	2,5		Kg
LEGUMES	TOMATES RECHEAD	4	6		Pers.	
	VEGETAIS ASSAD	6	8		Pers.	
SOBREMESAS	BATATAS GRATIN	4	6	8	Pers.	
	TARTE MAÇÃ	4	6	8	Pers.	
	MERENGUE	4	6	8	Pers.	
	CREME CARAMELO	4	6	8	Pers.	
	TORTA DE FRUTAS	6	8		Pers.	
	BOLO DE CENOURA	6	8		Pers.	
	PÃO DE LÓ	6	8		Pers.	
	SOUFFLE	4	6	8	Pers.	
	BISCOITOS	6	8		Pers.	
	TORTA DE NÓZ	6	8		Pers.	

O MODO DE OPERAÇÃO MANUAL

A tabela que se segue apresenta os métodos de cozedura sugeridos no modo de operação manual. Além disso, é igualmente sugerida uma temperatura para cada método de cozedura. Esta temperatura pode ser alterada dentro de parâmetros predefinidos.

M A N U A L	CONVECÇÃO NATURAL	220°C	50 - 280°C	
	CALOR VENTILADO	210°C	50 - 240°C	
	RESISTÊNCIA INFERIOR	160°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	RESISTÊNCIA INFERIOR + VENTONHA	210°C	50 - 240°C	BOOSTER*
	COZEDURA COM VENTONHA	180°C	50 - 240°C	
	GRELHADOR	50% L2	25 - 75% L1 - L3	
	GRELHADOR + VENTONHA	210°C	180 - 230°C	BOOSTER*
	ESPETO ROTATIVO	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*
	ESPETO ROTATIVO + VENTONHA	240°C	180 - 240°C	BOOSTER*

* Booster: atinge a temperatura rapidamente

1- Rode o botão de selecção de funções para a posição correspondente ao modo de operação manual.

2- Rode o botão de comando central para a posição que corresponde ao método de cozedura seleccionado. Vide a tabela acima.

Prima o botão de comando central para confirmar a selecção feita.

... **O modo de cozedura pretendido já está regulado.**

As resistências em funcionamento no modo de operação seleccionado são apresentadas no visor.

3- É apresentada a temperatura adequada, de acordo com o modo de cozedura seleccionado. Esta temperatura pode ser alterada dentro de parâmetros predefinidos – vide a tabela acima.

Para alterar a temperatura, rode o botão de comando central até a temperatura pretendida ser apresentada no visor e, em seguida, prima esse mesmo botão de comando central para confirmar.

... **Embora a indicação da temperatura apresentada no visor esteja fixa (ou seja, não esteja a piscar), a temperatura pode ser alterada durante o ciclo de cozedura.**

O forno começa a cozer os alimentos no modo de operação manual e começa a aquecer.



O símbolo do termómetro fica a piscar até a temperatura seleccionada ser alcançada. Quando esta operação fica concluída, é emitido um sinal sonoro de aviso.

4- Pode programar um tempo de cozedura e uma hora de fim da cozedura, para o que só tem de rodar o botão de selecção de funções para as posições correspondentes ao tempo de cozedura ou à hora de fim da cozedura.

O símbolo do tempo de cozedura ou o símbolo da hora de fim da cozedura começam a piscar.

Agindo sobre o botão de comando central, ajuste as regulações da forma pretendida e, em seguida, prima esse mesmo botão para as confirmar.

Quando terminar, não se esqueça de rodar o botão de selecção de funções para a posição ● (desligado), de modo a confirmar a nova regulação.

Para obter mais informações sobre a programação, consulte o capítulo intitulado “PROGRAMAÇÃO”.

5- No fim do ciclo de cozedura, volte a rodar o botão de selecção de funções para a posição ● (desligado).

- TODAS AS OPERAÇÕES DE COZEDURA DEVEM SER LEVADAS A CABO COM A PORTA DO FORNO FECHADA -

• CONVECÇÃO NATURAL -

São usadas tanto a resistência superior como a resistência inferior. Trata-se do modo de cozedura ideal para a confecção de todos os pratos da cozinha tradicional, como, por exemplo, para assar carnes a temperaturas elevadas (por exemplo, carneiro, carne assada e caça) e para cozinhar guisados, estufados e outros pratos.

• CALOR VENTILADO -

Utilização simultânea das resistências superior e inferior e da ventoinha, que circula o ar quente no interior do forno. Este modo de cozedura é recomendado para a confecção de pratos de aves, de peixes e de vegetais e também para a confecção de bolos. Este modo de cozedura assegura uma melhor penetração do calor; além disso, os tempos de cozedura e de aquecimento prévio também sofrem uma redução. Desde que haja nada impeça uma distribuição uniforme do calor (se os recipientes estiverem demasiado próximos, por exemplo), este modo de cozedura permite-lhe cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo, em diferentes posições do forno, sem que os sabores e os cheiros se misturem. Sempre que cozinhar pratos diferentes ao mesmo tempo, acrescente 10 minutos ao tempo de cozedura habitual.

• RESISTÊNCIA INFERIOR -

Como o seu nome indica, este modo de cozedura utiliza a resistência inferior. Ele é o modo ideal para cozinhar todos os pratos de pastelaria, tartes, quiches, etc. Use este modo de cozedura para cozinhar pudins de ovos, quiches, tartes, pâtés e para confeccionar qualquer prato que exija mais calor e radiação proveniente da parte inferior do forno.

• RESISTÊNCIA INFERIOR + VENTONHA -

A combinação da resistência inferior com a ventoinha é ideal para a confecção de pudins de ovos com frutas (tipo flan de frutas), de tartes, de quiches e de bolos e biscoitos. Este modo de cozedura impede os alimentos de ficarem demasiado secos e encoraja a massa dos bolos e similares a subir. Coloque a prateleira no nível inferior.

• COZEDURA COM VENTONHA -

Utilização simultânea das resistências superior e inferior e da ventoinha, que circula o ar quente através do forno. O modo de funcionamento deste modo de cozedura é semelhante ao do modo de cozedura Calor ventilado.

• GRELHADOR -

Este modo de cozedura utiliza a resistência superior. Com este modo de cozedura as suas grelhadas mistas, as suas espetadas e os seus gratinados terão o maior sucesso possível. O grelhador (ou, por outras palavras, a resistência superior) deve aquecer previamente, a uma temperatura elevada, durante cerca de 5 minutos. As carnes brancas devem ser sempre colocadas a alguma distância da resistência superior; embora o tempo de cozedura sofra um ligeiro aumento, a carne fica mais suculenta. As carnes vermelhas e os filétes e postas de peixe podem ser colocados directamente na prateleira; não se esqueça de colocar a pingadeira por baixo, no nível inferior.

• GRELHADOR + VENTONHA -

Utilização simultânea da resistência superior e da ventoinha, que circula o ar quente através do forno. O aquecimento prévio da resistência só é necessário no caso das carnes vermelhas, podendo ser dispensado no caso das carnes brancas. O grelhador é ideal para cozinhar peças de maior espessura, como, por exemplo, carne de porco e aves. Os alimentos a serem grelhados devem ser colocados no centro da prateleira, colocada no nível médio. Suspenda a pingadeira na prateleira, introduzindo-a nas respectivas guias, para assegurar que quaisquer sucos provenientes dos alimentos sejam recolhidos pela pingadeira. Para obter os melhores resultados possíveis, certifique-se sempre de que os alimentos não estejam demasiado próximos da resistência superior e, a meio do tempo de cozedura, não se esqueça de voltar os alimentos.

• ESPETO ROTATIVO

Durante esta fase os elementos da parte superior do forno e o espeto rotativo estão em funcionamento. O espeto rotativo é melhor para pedaços de carne médios. Para cozinhar pedaços maiores, girar o botão de controlo do forno para a posição.

• ESPETO ROTATIVO + VENTONHA -

A vantagem de utilizar a resistência superior do forno ao mesmo tempo que a ventoinha e o espeto rotativo é a comida ser cozinhada uniformemente, impedindo que fique seca e sem sabor.

Carnes: É preferível não temperar as carnes com sal antes de as cozinhar, pois, se o fizer, a gordura da carne tem tendência para salpicar o interior do forno; o melhor, portanto, é só adicionar o sal depois de as carnes já estarem cozinhadas. Os salpicos de gordura provenientes da carne sujam o interior do forno e podem dar azo à produção de muito fumo.

As peças de carne branca, de porco, de vitela, de borrego e de peixe podem ser introduzidas no forno quando ele ainda está frio. O tempo de cozedura será maior do que num forno pré-aquecido, mas assim não corre o risco de o centro dos alimentos não ficar cozinhado, na medida em que o calor tem mais tempo para penetrar nos alimentos.

Um aquecimento prévio correcto é o segredo do êxito dos pratos à base de carne vermelha.

Grelhados:

• Antes de introduzir os alimentos a grelhar no forno: retire os alimentos do frigorífico algumas horas antes de os grelhar. Deposite-os sobre várias camadas de papel de cozinha: os alimentos ficam mais macios e mais saborosos, e o frio não permanece no interior dos alimentos.

Tempere as carnes com pimenta e ervas aromáticas antes de as grelhar – mas não se esqueça de que só as deve temperar com sal depois de já estarem cozinhadas. Desta forma, não só ficarão mais saborosas, como não perderão os seus sucos – que é como quem diz, não ficam secas. Unte todos os alimentos a serem grelhados com um pouco de óleo. A melhor forma de o fazer é utilizar um pincel próprio. Em seguida, salpique-os com mais um pouco de pimenta e de ervas aromáticas (alecrim, etc.). Introduza os alimentos a grelhar no forno.

• Durante a cozedura: Nunca pique os alimentos que está a grelhar, nem mesmo quando os quiser voltar. Se o fizer, os sucos dos alimentos saem e eles ficam secos.

Pastelaria e salgados: Evite utilizar formas brilhantes: elas reflectem o calor e podem estragar os bolos. Se os seus bolos ficarem escuros muito depressa, tape-os com papel de alumínio ou papel à prova de gordura. Atenção: neste caso, a forma correcta de utilizar o papel de alumínio é virar o lado brilhante do papel para o bolo. Se não o fizer, o calor é reflectido pela superfície brilhante e não penetra nos alimentos. Evite abrir a porta do forno durante os primeiros 20 a 25 minutos da cozedura: se o fizer, os soufflés, os brioches, os bolos, etc. abatam, ficando a parecer bolachas! Pode verificar se os bolos já estão cozidos picando o seu centro com a lâmina de uma faca ou com uma agulha de tricô de metal. Se a lâmina (ou a agulha) sair do bolo limpa e seca, o bolo está pronto e pode desligar o forno. Se, pelo contrário, a lâmina (ou a agulha), ao sair do interior do forno, se apresentar húmida ou com bocadinhos de massa agarrados, continue a cozedura mas reduza ligeiramente a temperatura do forno, de modo a que o bolo possa acabar de se cozer sem se queimar.

MODO MANTEM IN CALDO – MODO DESCONGELAÇÃO

O acesso a estas duas funções é directo.

• **FUNÇÃO MANTER QUENTE:** os elementos da parte superior e da parte inferior são usados intercaladamente com a ventoinha, circulando ar quente dentro do forno. É ideal para manter a comida quente sem a cozinhar, adequado para merengues e para aquecer os pratos.

... a temperatura é pré-configurada para 60°C (não é possível ajustar).

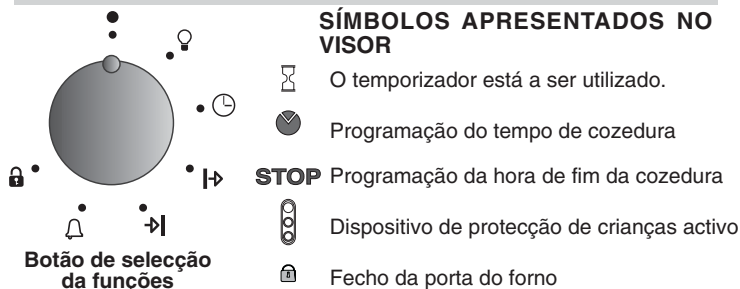
• **DESCONGELAÇÃO:** utilização simultânea das resistências superior e inferior e da ventoinha, que circula o ar quente no interior do forno. Embrulhe os alimentos a serem descongelados em papel de alumínio, sempre com o lado brilhante virado para fora.

.... a temperatura está predefinida para um valor constante de 40° C (não é possível alterar a temperatura).

Estas duas funções podem ser previamente programadas. Para o fazer, só tem de rodar o botão de selecção de funções para as posições correspondentes ao tempo de cozedura ou à hora de fim da cozedura. A indicação do tempo de cozedura ou a indicação da hora de fim da cozedura começam a piscar no visor. Agindo sobre o botão de comando central, regule o tempo pretendido e, em seguida, prima esse mesmo botão para o confirmar. Quando terminar, não se esqueça de rodar o botão de selecção de funções para a posição ● (desligado), de modo a confirmar o programa novo.

Para obter mais informações sobre a programação, consulte o capítulo intitulado “PROGRAMAÇÃO”.

PROGRAMAÇÃO



O TEMPORIZADOR: trabalha de forma independente em relação ao forno e não exerce qualquer efeito sobre as resistências. Ele serve apenas de lembrete.

• Rode o botão para a posição correspondente ao temporizador. No visor é apresentado o símbolo do temporizador. Além disso, no visor são igualmente apresentados os dígitos 00:00.

• A indicação dos minutos fica a piscar; rode o botão de comando central até a ver no visor a indicação dos minutos pretendidos e, em seguida, prima esse mesmo botão para confirmar.

• A indicação das horas fica a piscar; rode o botão de comando central até a ver no visor a indicação das horas pretendidas e, em seguida, prima esse mesmo botão para confirmar.

• Volte a rodar o botão para a posição ● (desligado).

Uma vez decorrido o tempo seleccionado, o tempo de cozedura deixa de ser apresentado no visor. E emitido um sinal sonoro de aviso durante 15 segundos, e o símbolo do temporizador fica a piscar no visor (se quiser calar o sinal sonoro antes de decorridos os 15 segundos só tem de premir o botão central).

COMO PROGRAMAR O TEMPO DE COZEDURA: Várias receitas têm um tempo de cozedura previamente programado. Se necessário, nos modos de operação manual, de Descongelação ou de Manter quente, o tempo de cozedura pode ser regulado previamente.

• Rode o botão para a posição correspondente ao tempo de cozedura. No visor é apresentado o símbolo do tempo de cozedura. No visor é também apresentado um tempo de cozedura previamente programado para as várias receitas, ou, caso tenha seleccionado outra função do forno, é apresentada a indicação 00:00.

• A indicação dos minutos fica a piscar; rode o botão de comando central até a ver no visor a indicação dos minutos pretendidos e, em seguida, prima esse mesmo botão para confirmar.

• A indicação das horas fica a piscar; rode o botão de comando central até a ver no visor a indicação das horas pretendidas e, em seguida, prima esse mesmo botão para confirmar.

• Volte a rodar o botão de selecção de funções para a posição STOP (desligado) para confirmar o tempo de cozedura.

Uma vez decorrido o tempo seleccionado, o tempo de cozedura deixa de ser apresentado no visor. Será emitido um sinal sonoro de aviso durante 15 segundos e os símbolos do tempo de cozedura e ● (desligado) ficam a piscar no visor.

• Volte a rodar o botão de selecção de funções para a posição ● (desligado). Se não o fizer, o símbolo do tempo de cozedura e o símbolo ● (desligado) continuam a piscar no visor.

COMO PROGRAMAR A HORA DE FIM DA COZEDURA: Várias receitas têm um tempo de cozedura previamente programado, ou, por outras palavras, já têm uma hora de fim da cozedura definida. Se necessário, nos modos de operação manual, Descongelação ou Manter quente, o tempo de cozedura pode ser regulado previamente.

• Rode o botão para a posição correspondente ao fim do tempo da cozedura. No visor é apresentado o símbolo STOP (desligado). No visor é também apresentada uma hora de fim da cozedura previamente programada para as várias receitas, ou, caso tenha seleccionado outra função do forno, é apresentada a indicação 00:00 ou, em alternativa, a hora actual.

• Volte a rodar o botão de selecção de funções para a posição ● (desligado) para confirmar a hora de fim da cozedura.

• A indicação dos minutos fica a piscar no visor. Rode o botão de comando central até a ver no visor a indicação dos minutos pretendidos e, em seguida, prima esse mesmo botão central para confirmar.

• A indicação das horas fica a piscar no visor. Rode o botão de comando central até a ver no visor a indicação das horas pretendidas e, em seguida, prima esse mesmo botão central para confirmar.

Nota: Se tiver seleccionado o arranque retardado, no visor é apresentada a hora de fim da cozedura, juntamente com os símbolos do tempo de cozedura e ● (desligado), e só o modo de função do forno fica activo. O forno calcula automaticamente a hora de início da cozedura (deduzindo o tempo de cozedura à hora de fim da cozedura seleccionada).

Concluída a cozedura, o forno desliga-se automaticamente. É emitido um sinal sonoro de aviso durante 15 segundos, para comunicar que o ciclo de cozedura já terminou, e tanto o símbolo do tempo de cozedura como o símbolo ● (desligado) ficam a piscar no visor.

• Rode o botão de selecção de funções para a posição ● (desligado). Se não o fizer, os símbolos continuam a piscar.

SISTEMA DE LIMPEZA PIROLÍTICA

O forno está equipado com um sistema de limpeza Pirolítica, que destrói os resíduos de comida a altas temperaturas. A operação é activada automaticamente no programador. Os fumos resultantes são “devolvidos” limpos, graças à sua passagem pelo pirolisador, que entra em funcionamento assim que se começa a cozinhar. Como são necessárias altas temperaturas durante a pirólise, a porta do forno está equipada com um fecho de segurança. O ciclo de limpeza Pirolítica pode ser interrompido em qualquer altura. A porta não pode ser aberta enquanto o símbolo de fecho de segurança aparecer no mostrador.

NOTA: se a placa estiver colocada sobre o forno, nunca utilize os queimadores a gás ou as placas eléctricas durante a pirólise de forma a evitar um aquecimento excessivo do painel de comandos do forno e da placa.

Estão pré-configurados 3 CICLOS PIROLÍTICOS

PIROLÍTICO ECO: limpa um forno moderadamente sujo. Opera a uma temperatura de 475°C por um período de 90 minutos.

PIROLÍTICO NORMAL: limpa um forno sujo. Opera a uma temperatura de 475°C por um período de 105 minutos.

PIROLÍTICO SUPER: limpa um forno muito sujo. Opera a uma temperatura de 475°C por um período de 120 minutos. Nunca utilize produtos de limpeza comercialmente disponíveis num forno com sistema de limpeza Pirolítica!

Conselho de utilização: poupará energia se limpar o forno imediatamente a seguir a utilizá-lo, tirando desta forma partido do calor residual acumulado no interior do forno.

Antes de efectuar um ciclo Pirolítico:

- Remova todos os acessórios do forno, a fim de evitar que sejam danificados pelas elevadas temperaturas registadas durante a pirólise.

- Limpe todos os derrames e restos de alimentos de grandes dimensões pois estes demorariam demasiado tempo a serem destruídos pela pirólise. Também as quantidades excessivas de gordura devem ser limpas, uma vez que podem incendiar-se quando expostas a temperaturas muito altas.

- Feche a porta do forno.

Utilizando o ciclo Pirolítico:

1 – Girar o botão de selecção de função para “Função Pirolítica”.
2 – Utilizando o botão central, seleccione o modo pirolítico, de acordo com o grau de sujidade:

PIROLÍTICO ECO... PIROLÍTICO NORMAL... PIROLÍTICO SUPER...

Confirme a escolha pressionando o botão central.
...o forno começa o ciclo Pirolítico.

No mostrador, as luzes indicadoras do tempo de duração do ciclo pirolítico, “time” e “stop” irão aparecer.

Durante o ciclo pirolítico, o símbolo de fecho de segurança aparece no mostrador, indicando que a porta está fechada. A ventoinha de refrigeração entra em funcionamento assim que a pirólise se inicia.

***O início do ciclo Pirolítico pode ser retardado seleccionando a hora a que deseja que o mesmo termine. Gire o botão de controlo da programação até à função “Fim de Cozedura” e configure a hora de terminação desejada.**

No final do ciclo Pirolítico o forno desligar-se-à automaticamente. Durante 15 segundos, um sinal sonoro avisa que o ciclo terminou e as luzes indicadoras “time” e “stop” irão piscar.

Rode o botão de selecção para STOP. Até que o faça, os símbolos irão continuar a piscar.

A porta do forno vai permanecer fechada enquanto a temperatura estiver alta. Portanto, enquanto a luz do fecho de segurança estiver acesa, o forno não pode ser aberto.

A ventoinha de refrigeração permanecerá em funcionamento até que a temperatura dos componentes do forno seja razoável.

A pirólise, deixa um resíduo branco nas paredes do forno. Espere que o forno arrefeça completamente e, em seguida, limpe o interior do forno com uma esponja húmida, para eliminar estes resíduos.

O sistema de controlo electrónico grava todas as configurações utilizadas para cozinhar, e com a frequência de utilização irá calcular o grau de sujidade instalada e indicará a necessidade de limpeza.

Para iniciar o ciclo pirolítico siga as instruções acima mencionadas. No final do ciclo de limpeza a memória repõe-se automaticamente.

DISPOSITIVO DE PROTECÇÃO DE CRIANÇAS

DISPOSITIVO DE PROTECÇÃO DE CRIANÇAS:

Esta é uma função essencial, especialmente se tiver crianças ou se elas forem visitas habituais da sua casa. Ela impede as crianças de ligarem o forno ou de alterarem programas pré-programados. Este sistema de segurança bloqueia o painel de comandos do forno enquanto ele estiver a funcionar.

ESTE SISTEMA TEM DOIS NÍVEIS DE SEGURANÇA:

NÍVEL 1 Bloqueio dos botões de selecção do modo de cozedura e de comando central

. **Para activar este bloqueio:** rode o botão de selecção de funções para a posição correspondente ao dispositivo de protecção de crianças.

. **Acção:** tanto o botão de selecção do modo de cozedura como o botão de comando central ficam bloqueados*.

. **Para desactivar este bloqueio:** rode o botão de selecção de funções para a posição correspondente ao “0”.

NÍVEL 2 Bloqueio dos todos os botões de comando e de selecção do painel de comandos

. **Para activar este bloqueio:** rode o botão de selecção de funções para a posição correspondente ao dispositivo de protecção de crianças e prima o botão de comando central durante 3 segundos.

. **Acção:** Os comandos ficam bloqueados*.

. **Para desactivar este bloqueio:** execute os passos que executou para activar este bloqueio. Rode o botão de selecção de funções para a posição correspondente ao dispositivo de protecção de crianças e prima o botão de comando central durante 3 segundos.

*Nota: Por motivos de segurança, em todas as circunstâncias, mesmo quando todos os botões de comando estão bloqueados, o forno pode ser desligado, para o que só tem de rodar o botão de selecção de funções para o zero.

INSTALLAZIONE **IT**

INSTALLATION **FR**

INSTALLATION **GB**

INSTALACIÓN **ES**

INSTALLATION **DE**

INSTALLATIE **NL**

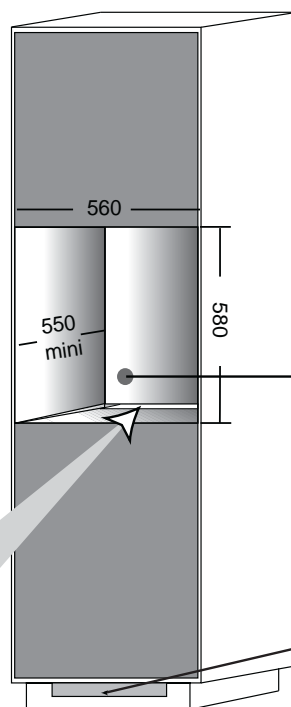
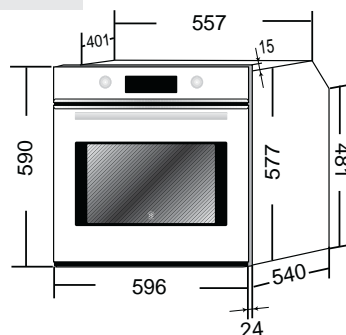
INSTALAÇÃO **PT**

IT Forno incassato in colonna **DE** Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum

GB Oven in column **FR** Four en colonne

ES Horno en columna **PT** Forno em coluna

NL Kolomoven



IT Apertura per il passaggio del cavo di alimentazione

GB Opening for power supply cable

ES Obertura para pasar el cable de alimentación

NL Doorgangsoopening voor de voedingskabel

DE Öffnung für das Stromversorgungskabel

FR Ouverture pour le passage du câble d'alimentation

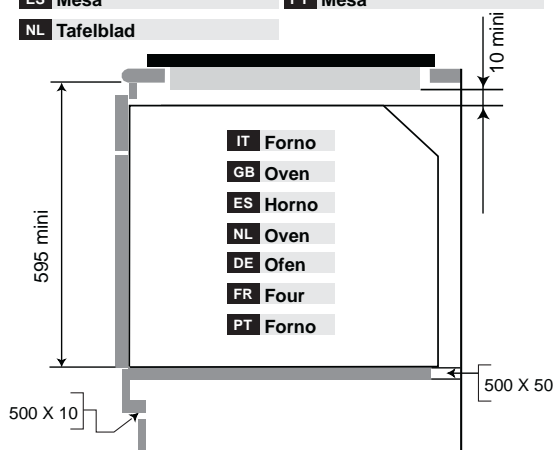
PT Abertura para passagem do cabo de alimentação

IT Piano di cottura **DE** Koch- bzw. Arbeitsfläche

GB Top **FR** Table

ES Mesa **PT** Mesa

NL Tafelblad



IT Fissaggio

GB Fixing in the location

ES Fijación en el hueco de empotramiento

NL Plaatsing in de inbouwniche

DE Befestigung des Ofens an seinem Sitz

FR Fixation dans la niche d'encastrement

PT Fixação em nicho de encastramento



IT Forno incassato sotto un piano di cottura **DE** Einbau des Ofens unter einer Arbeitsfläche

GB Oven fitted under worktop **FR** Four enchâssé sous plan de travail

ES Horno empotrado bajo superficie de trabajo **PT** Forno por baixo de bancada

NL Oven ingebouwd onder het werkblad

IT

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

GB

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

ES

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

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen in technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.