

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE HORNOS

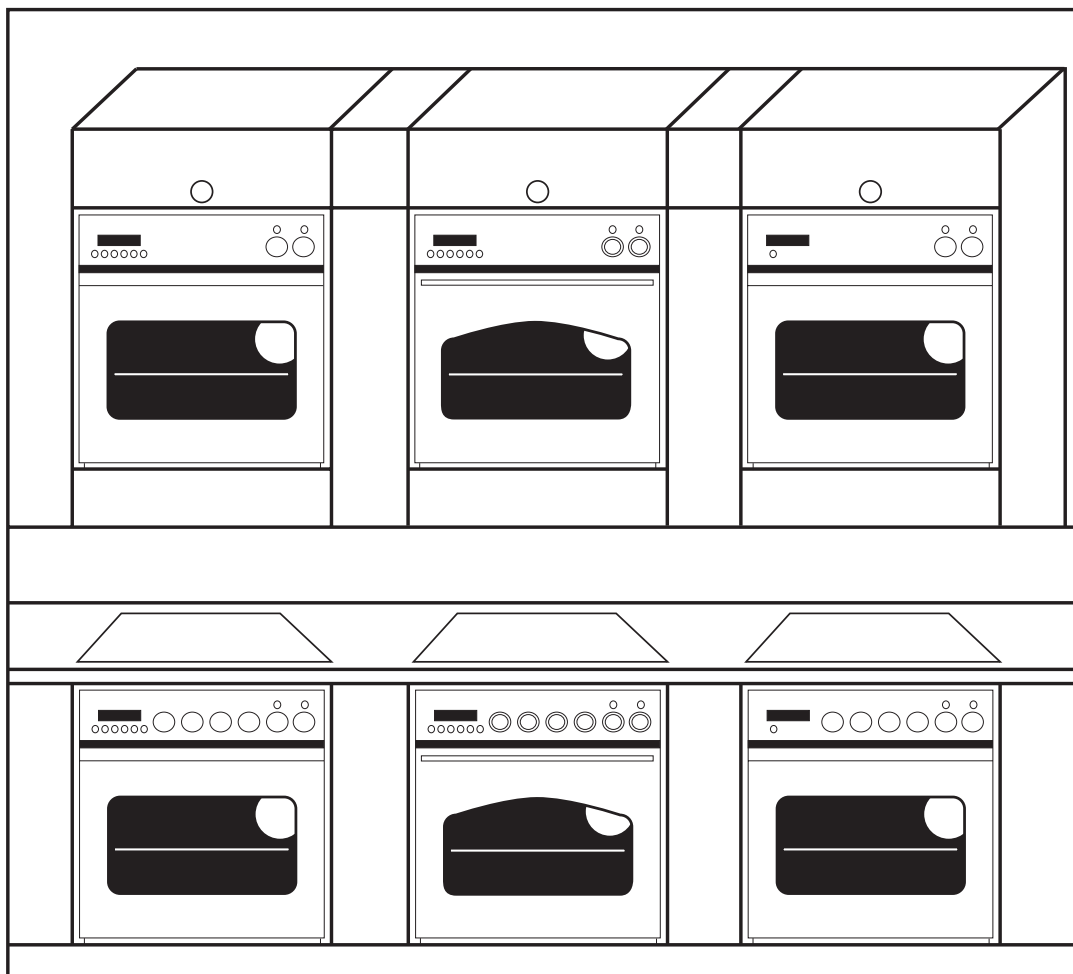
MANUEL D'INSTRUCTIONS FOURS

OVEN INSTRUCTION MANUAL

MANUAL D'INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DOS FORNOS

GEBRUIKSAANWIJZING OVENS

BEDIENUNGSANLEITUNG



HV1...
HV2...

APUESTA CON NOSOTROS POR LA ECOLOGÍA. RECICLE EL EMBALAJE.

Colaboramos en la defensa del **Medio Ambiente**. Por esta razón, nuestros embalajes:

- Son 100% reciclables.
- Tienen la menor cantidad de piezas y material posible para facilitar así el reciclado.

PARIEZ AVEC NOUS POUR L'ÉCOLOGIE. RECYCLEZ L'EMBALLAGE.

Nous travaillons en faveur de **l'Environnement**. C'est pour ça, que nos emballages:

- Sont 100% recyclables.
- Ont la moindre quantité de pièces et du matériel pour rendre plus facile leur recyclage.

BET WITH US ON ECOLOGY. RECYCLE THE PACKAGING.

We contribute in the defence of the **Environment**. Thus our packages:

- Are 100% recyclable.
- Contain the smaller quantity of parts and possible material to facilitate thus the recycling.

APOSTE CONNOSCO PELA ECOLOGIA. RECICLE A EMBALAGEM.

Colaboramos na defesa do **Meio Ambiente**. Por esse motivo, as nossas embalagens:

- São 100% recicláveis.
- Têm a menor quantidade de peças e material possível para facilitar a reciclagem.

HELP MEE OM SAMEN MET ONS HET MILIEU TE BESCHERMEN. RECYCLE DE VERPAKKING

Wij maken ons sterk voor het **Milieu**. Om deze reden zijn onze verpakkingen:

- 100% recycleerbaar
- Vervaardigd met zo min mogelijk onderdelen en materialen waardoor die beter en makkelijker gerecycled kunnen worden.

GEMEINSAM FÜR DIE UMWELT. LASSEN SIE DIE VERPACKUNG WIEDERVERWERTEN.

Auch wir möchten zum Schutze unserer Umwelt beitragen. Aus diesem Grund sind unsere Verpackungen:

- Aus 100% Recycling-Materialien.
- Mit einem Minimum an Materialaufwand hergestellt, um das recycling zu erleichtern und die Umweltbelastung zu minimieren.

ESPAÑOL

Manual de instrucciones Pág 3

FRANCAIS

Manuel d'instructions Page 63

ENGLISH

Operating instructions Page 103

PORTUGUES

Manual de instruções Pag 143

NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing Pag 183

DEUTSCH

BetriebsanleitungSeite 223

SEGURIDAD DE NUESTROS APARATOS

Este horno cumple con las normas Europeas en materia de seguridad.

La mayoría de los hornos van equipados con una puerta de seguridad extra, que aporta la ventaja adicional de una mayor protección contra los contactos accidentales con las superficies calientes, es especialmente recomendado cuando se da la presencia de niños.

Si su horno no cuenta con esta puerta de seguridad y está Ud. interesado en ella, podrá adquirir a través de su distribuidor. La nueva puerta es:

TIPO DE HORNO (ver en la placa de características)	PUERTA DE SEGURIDAD EXTRA (Dependiendo del color del horno)
TERMINADO EN: LETRA “B1”	TÜR “B”
TERMINADO EN: LETRA “C1”	TÜR “C”
TERMINADO EN: LETRA “E1”	TÜR “E”
TERMINADO EN: LETRA “F1”	TÜR “F”
TERMINADO EN: LETRA “H1”	TÜR “H”
TERMINADO EN: LETRA “I1”	TÜR “I”
TERMINADO EN: LETRA “I2”	TÜR “I”
TERMINADO EN: LETRA “J1”	TÜR “J”
TERMINADO EN: LETRA “K1”	TÜR “K”
TERMINADO EN: LETRA “K2”	TÜR “K”
TERMINADO EN LETRA “B”, “C”, “E”, “F”, “I”, “J”, “N”, “O”, “P”, “Q”, “R” o “S”	En este caso su horno ya está equipado con una puerta de extra seguridad.


IMPORTANTE:

Este horno cumple con la Norma en cuanto a la exigencia de temperatura transferida al mueble.

INDICE

Descripción general	5
Funcionamiento del horno	9
Funcionamiento del temporizador	10
Funcionamiento del programador electrónico	13
Funcionamiento del programador con sensor de asados	19
Asador rotativo	24
Extracción de bandejas de asado	26
Consejos prácticos	27
Tablas	29
Limpieza	36
Que hacer si	38
Instalación	39
Esquema eléctrico	43

ADVERTENCIAS

Antes de utilizar por primera vez es aconsejable poner en marcha el horno en el programa , a 250°C, durante media hora. De esta forma eliminará restos de grasas del proceso de fabricación.

Después límpielo con agua y jabón.

Durante la cocción se alcanzan temperaturas elevadas en el horno.

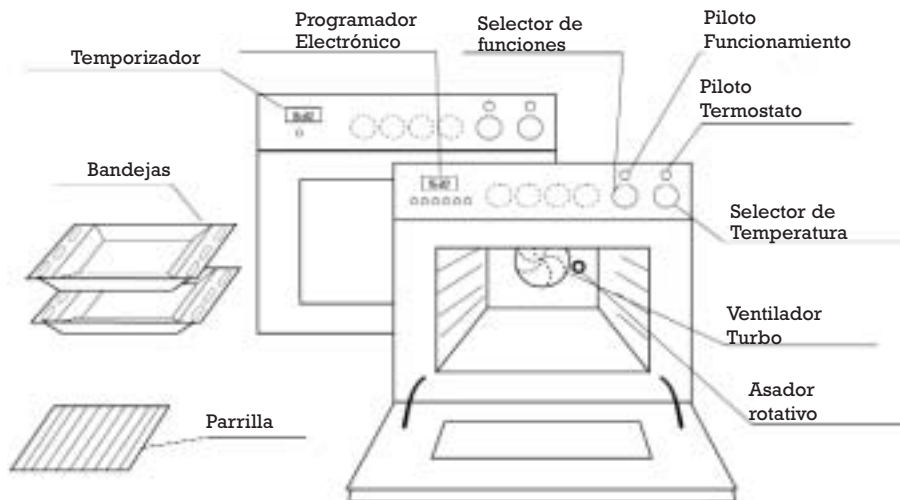
No deje que los niños se acerquen al horno.

En la placa de características figuran los datos técnicos y de identificación del aparato. Está en la parte frontal del horno. Esta placa debe ser consultada antes de proceder a las conexiones eléctricas.

IMPORTANTE: Las conexiones eléctricas y reparaciones deben ser efectuadas por un especialista que esté al corriente de las disposiciones legales y de las exigencias normativas reconocidas en cada país.

El horno HV2... es combinable con encimeras tipo “EP-4E y VP-XY” debiendo realizar un emparejamiento de acuerdo a las prestaciones.

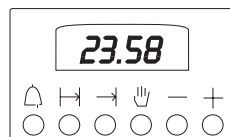
DESCRIPCION GENERAL



Los cuatro mandos centrales, dibujados con línea de puntos, son para dirigir los 4 focos de la placa. (Ver manual de instrucciones de la placa). Su modelo de horno no dispondrá de esos mandos en el caso de instalarse sin placa.

PROGRAMADOR ELECTRONICO (Según modelos)

Con las funciones de reloj, programación de final automático de cocción, programación de comienzo y final automático de cocción funcionamiento manual y avisador.



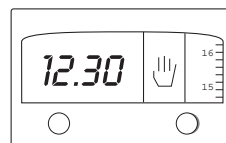
TEMPORIZADOR (Según modelos)

Con las funciones de reloj, programación de final automático de cocción y funcionamiento manual.



PROGRAMADOR (Según modelos)

Con las funciones de reloj, programación de final automático de cocción, programación de comienzo y final automático de cocción y funcionamiento manual.



TEMPORIZADOR ANALOGICO (Según modelos)

Con las funciones de reloj, programación de final automático de cocción funcionamiento manual y avisador



TEMPORIZADOR MANUAL (Según modelos)

Con las funciones de programación de final automático de cocción funcionamiento manual y avisador



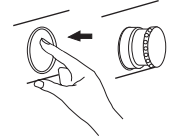
ASADOR ROTATIVO (Según modelos)

Para asar y dorar alimentos



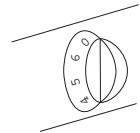
MANDOS OCULTABLES (Según modelos)

Los mandos se pueden ocultar y extraer simplemente con la acción de pulsarlos.



MANDOS FIJOS (Según modelos)

Los mandos no son ocultables y tienen un diseño que facilita su uso.



SELECTOR DE TEMPERATURAS

Con este mando podrá elegir la temperatura de cocinado, o regular el grill (Ver tablas). El piloto de termostato se apagará al alcanzar la temperatura y se encenderá y apagará a lo largo de la cocción para mantener la temperatura.



DESCRIPCION GENERAL

SELECTOR DE FUNCIONES

Con este mando podrá elegir la forma de calentamiento del horno. (Ver tablas). El piloto se encenderá siempre que se seleccione un programa.



Calor tradicional. Calienta desde la parte superior e inferior, al estilo de siempre.



Grill central. Para gratinar solo el centro de la bandeja, para pequeños alimentos.



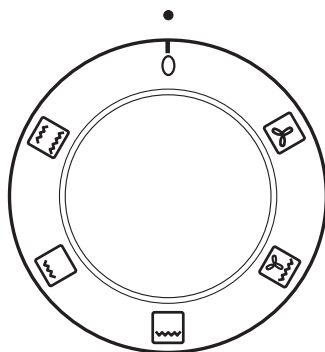
Grill completo. Para gratinar desde la parte superior toda la superficie de la bandeja.



Grill ventilado. Para gratinar y asar repartiendo el calor con un ventilador.



Calor turbo. El calor se reparte homogéneamente con un ventilador.



SELECTOR DE FUNCIONES

Con este mando podrá elegir la forma de calentamiento del horno. (Ver tablas). El piloto se encenderá siempre que se seleccione un programa.



Calor tradicional. Calienta desde la parte superior e inferior, al estilo de siempre.



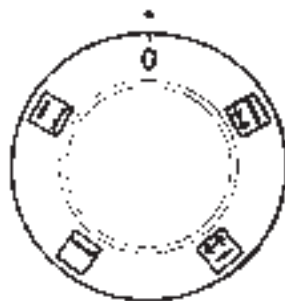
Calor de solera. Calienta desde la parte inferior.



Grill suave, (más asador rotativo). Para gratinar sólo el centro de la bandeja, para pequeños alimentos.



Grill fuerte, (más asador rotativo). Para gratinar toda la bandeja.



DESCRIPCION GENERAL

SELECTOR DE FUNCIONES

Con este mando podrá elegir la forma de calentamiento del horno. (Ver tablas)



Descongelación: Calienta todas las resistencias a una temperatura muy baja, consiguiendo una perfecta descongelación de los alimentos.



Calor tradicional: Calienta desde la parte superior e inferior, al estilo de siempre.



Calor de solera: Calienta desde la parte inferior y es el más adecuado para mantener calientes los recipientes.



Grill suave: Para gratinar solo el centro de la bandeja, para pequeños alimentos (más asador rotativo según modelos).



Grill fuerte: Para gratinar desde la parte superior toda la superficie de la bandeja (más asador rotativo según modelo).



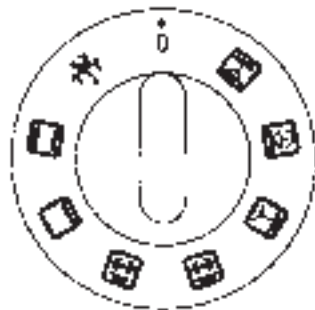
Grill fuerte(ventilado): Para gratinar y asar repartiendo el calor con un ventilador.



Calor turbo más solera: Calienta desde la parte inferior y la parte central, repartiendo el calor con un ventilador.

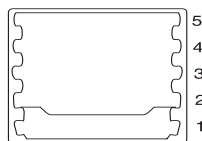


Calor tradicional (ventilado): Calienta desde la parte superior e inferior repartiendo el calor con un ventilador.

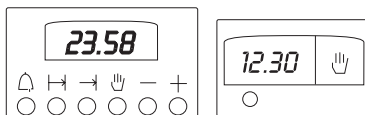



FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

- 1** Introduzca el alimento en el horno, en la bandeja y escalón recomendados. (Ver tablas).



- 2** Utilice el programador o el temporizador en la forma que usted desee. Ver funcionamiento del programador o del temporizador.



- 3** Elija la forma de calentamiento con el selector de funciones. Por ejemplo:  (Ver tablas).



- 4** Elija la temperatura de cocinado, o en su caso, regule el grill, con el selector de temperatura. Por ejemplo.: 150°C (Ver tablas)



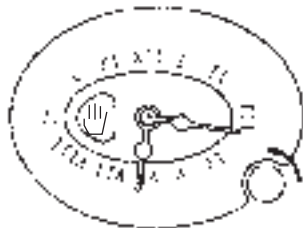
- 5** Cuando termine el cocinado, lleve el selector de funciones a cero y el selector de temperaturas a su posición más baja(●).



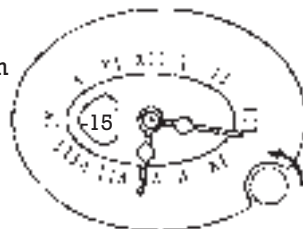
NOTA: El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas incluido el grill.


FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADOR ANALOGICO

Su temporizador es también un reloj.
Para la puesta en hora, pulse el botón y gire a la izquierda. (Por ejemplo las 6 horas 15min.)

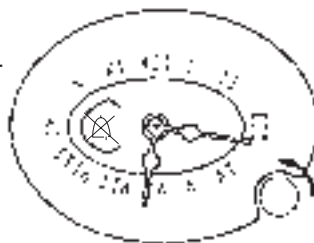



Para temporizar gire el mando hacia la izquierda sin pulsar hasta que indique el tiempo deseado (por ejemplo: 15min.)

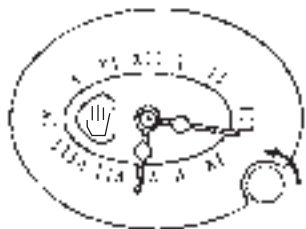


Al terminar sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Para silenciarlo, lleve el mando a la posición. 

Dejándolo en esta posición el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



Si quiere utilizar el horno sin temporizador, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.




FUNCIONAMIENTO DEL TEMPORIZADOR

Este temporizador lo puede utilizar para que un cocinado se haga en un determinado tiempo, al cabo del cual el horno deja de funcionar automáticamente. También éste temporizador le puede servir como avisador (aunque no ponga en marcha el horno), y además hace la función de reloj.

AJUSTE DE RELOJ


- 1** Al instalar el horno, o tras un corte de luz, la pantalla estará en 0.00 parpadeando.

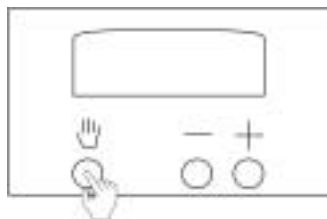


- 2** Pulse el botón  y con los botones - + ponga la hora. Por ejemplo: 13.30. Esta función permanecerá activada durante 7 segundos, después de la última operación de ajuste. (Se ilumina la cacerola)



FUNCIONAMIENTO MANUAL

- 1** Pulse el botón  se iluminará el símbolo de la cacerola.



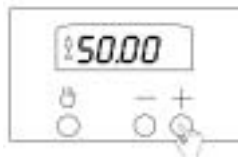
- 2** Ahora realice el resto de operaciones de puesta en marcha del apartado "Funcionamiento del horno". Recuerde que el horno estará funcionando sin temporizador, siendo usted quien ponga fin al cocinado.

FUNCIONAMIENTO DEL TEMPORIZADOR

TEMPORIZACION PUESTA EN MARCHA EN EL MOMENTO


Usted quiere comenzar ahora el cocinado, pero que pare automáticamente transcurrido el tiempo deseado.

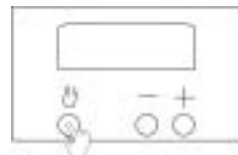
- 1** Pulse el botón “+” y la pantalla se pondrá a “0”.
Pulse de nuevo el botón “+” para seleccionar el tiempo deseado. Por ejemplo: 50 min.



Si usted desea poner un tiempo mayor de 99 min. y 50 seg. los dígitos del reloj cambian, y se pone en 1 hora y 40 seg. a partir de ese tiempo los dígitos de la izquierda son horas y los de la derecha son minutos.

Por ejemplo: Quiero poner un tiempo de 1 hora y 50 min., en ese momento el descuento se hace por minutos, hasta llegar a 1 hora y 40 min. una vez transcurrido este tiempo, pasará a los 99min. y 50 seg., y los descuentos se harán por segundos.


- 2** Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato “Funcionamiento del Horno”. Al final del cocinado comenzará a pintar y cortará el funcionamiento del horno. Para el silencio, pulse el botón 



UTILIZACION DEL AVISADOR

Usted quiere utilizar el avisador tanto para el horno como para cualquier otro asunto.,

Para su utilización actúe como el punto “1” de la descripción anterior, olvidándose del punto “2”.

Para silenciarlo, pulse el botón .

FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR

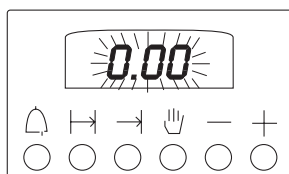
Este programador lo puede utilizar para que un cocinado se haga en un determinado tiempo, al cabo del cual el horno deja de funcionar automáticamente, e incluso para que mientras usted se encuentra fuera de casa, el horno se ponga en marcha y terminar el cocinado también automáticamente.




De todos modos, si quiere evitar el tener que programar, se puede utilizar en funcionamiento normal sin ninguna programación.

También éste programador le puede servir como avisador (aunque no ponga en marcha el horno), y además hace la función de reloj.

AJUSTE DE RELOJ


- 1** Al instalar el horno, o tras un corte de luz, la pantalla estará en 0.00 parpadeando.

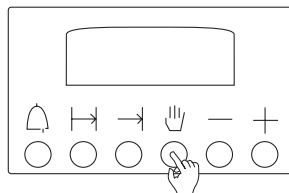


- 2** Pulse el botón  y con los botones - + ponga la hora. Por ejemplo: 13.30 ó pulse simultáneamente los botones  y  y con los botones - + ponga la hora. (Según modelo).



FUNCIONAMIENTO MANUAL

Si quiere utilizar el horno sin programar pulse el botón .



Ahora realice el resto de operaciones de puesta en marcha del apartado "Funcionamiento del horno".


Recuerde que el horno estará funcionando sin programar, siendo usted quien ponga fin al cocinado.

FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR

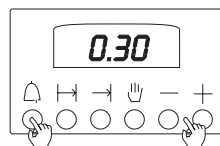
UTILIZACION DEL AVISADOR

Usted puede querer utilizar el horno sin que el programador corte el funcionamiento, pero a la vez quiere que le avise transcurrido un cierto tiempo.


O bien, que le avise para cualquier otro asunto no relacionado con el horno.

- 1** Pulse el botón  y con los botones - + ponga el tiempo de aviso.

Por ejemplo: 30min.

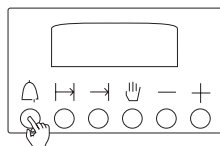


- 2** Si además quiere utilizar el horno, bien en "Funcionamiento Manual" o bien con "Programación", siga las instrucciones correspondientes.

El avisador comenzará a pitar transcurrido el tiempo; y para silenciarlo, pulse el botón .

NOTA: El avisador tiene tres tonos distintos, para cambiar de tono haga de la siguiente forma:


Cuando empiece a pitar pulse el botón - y a medida que va pulsando cambiará de tono. Esta operación podrá hacerse en todos los programas cuando empiece a pitar el avisador.

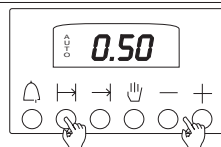




Recuerde que el avisador no corta el funcionamiento del horno.

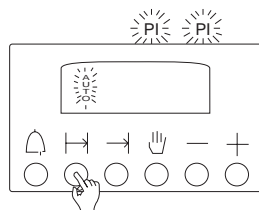
PROGRAMACION PUESTA EN MARCHA EN EL MOMENTO

Usted quiere comenzar ahora el cocinado, pero que pare automáticamente transcurrido el tiempo deseado.

- 1** Pulse el botón  y con los botones - + seleccione el tiempo. Por ejemplo: 50min. Aparece AUTO




- 2** Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del apartado "Funcionamiento del Horno". Al final del cocinado comenzará a pitar y cortará el funcionamiento del horno. Para silenciarlo, pulse el botón . No olvide llevar los mandos del horno a cero. Para hacer desaparecer el AUTO intermitente, pulse el botón .

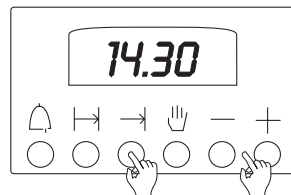



FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR

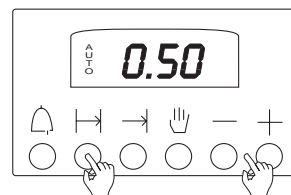
PROGRAMACION. PUESTA EN MARCHA RETARDADA



Usted no quiere comenzar ahora el cocinado, es muy temprano, pero tiene que salir de casa y quisiera que a la vuelta el horno haya hecho su trabajo y dejado de funcionar automáticamente.

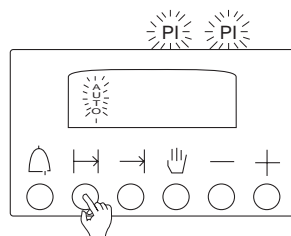
- 1** Pulse el botón  y con los botones - + ponga la hora en que quiere terminar el cocinado.
Por ejemplo: 14.30





- 2** Ahora pulse el botón  y con los botones - + seleccione la duración del cocinado. Por ejemplo: 50 min.
Aparece AUTO.




- 3** Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del apartado "Funcionamiento" del horno. De esta forma quedará programado.
En el ejemplo, 50 minutos antes de las 14.30, el horno se pondrá en marcha y a las 14.30 dejará de funcionar automáticamente, comenzando a pitar. Para silenciarlo, pulse el botón . No olvide llevar los mandos del horno a cero. Para hacer desaparecer el AUTO intermitente, pulse el botón .



NOTA: Usted puede modificar la hora final y la duración aún estando ya el horno en marcha. Para ello, utilice los botones  y .

Le aconsejamos que antes de programar definitivamente el horno, realice alguna programación de prueba.

Si quiere borrar una programación pulse el botón . Si los mandos del horno están fuera del cero, seguirá en funcionamiento.

FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR

Este programador lo puede utilizar para que un cocinado se haga en un determinado tiempo, al cabo del cual el horno deja de funcionar automáticamente, e incluso para que mientras usted se encuentra fuera de casa, el horno se ponga en marcha y terminar el cocinado también automáticamente.

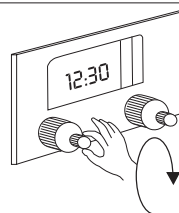
De todos modos, si quiere evitar el tener que programar, se puede utilizar en funcionamiento normal sin ninguna programación.

También éste programador le puede servir como avisador (aunque no ponga en marcha el horno), y además hace la función de reloj.


AJUSTE DE RELOJ

Al instalar el horno o tras un corte de luz, es preciso poner en hora.

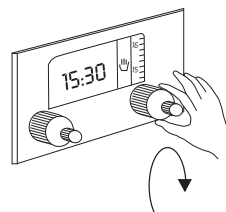
Utilice para ello el mando más pequeño de la izquierda.



FUNCIONAMIENTO MANUAL

Si quiere utilizar un horno sin programador, gire el mando más grande de la derecha hasta que aparezca el signo  .

NOTA; Asegúrese de que el reloj marca la misma hora que en la ventana de la derecha.



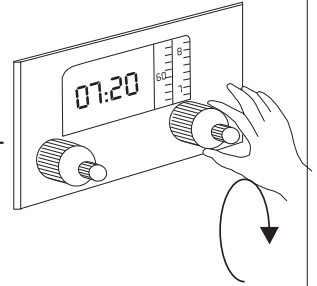
Ahora realice el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato "Funcionamiento del horno".

Recuerde que el horno estará funcionando sin programar, siendo usted quien ponga fin al cocinado.

PROGRAMACIÓN PUESTA EN MARCHA EN EL MOMENTO

- 1** Si usted quiere comenzar **AHORA** el cocinado y que pare automáticamente transcurrido el tiempo deseado, gire el mando más grande de la derecha hasta que marquen la duración deseada. Por ejemplo: 60 minutos.

NOTA: asegúrese de que el reloj está en hora y coincida con la ventana de la derecha.

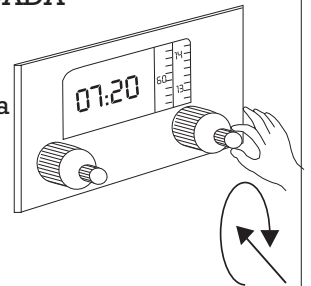


PROGRAMACIÓN PUESTA EN MARCHA RETARDADA

- 2** Si además usted quisiera **RETARDAR** el comienzo del cocinado, gire el mando pequeño de la derecha a la vez que lo presiona, para elegir la hora de comienzo.

Por ejemplo: A las 13,30.

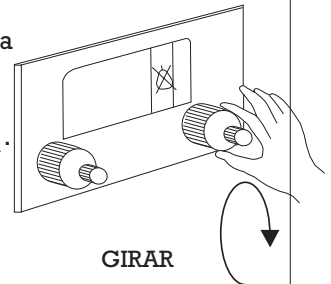
El horno se pondrá en marcha a las 13,30 y si la duración era 60 minutos, se pasará a las 14,30.



PRESIONAR... Y GIRAR

- 3** Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del apartado "Funcionamiento del horno".

Al final del cocinado sonará un timbre, para silenciarlo gire el mando anterior hasta que aparezca . Dejándolo en esta posición, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños). No olvide al final llevar los mandos del horno a cero.

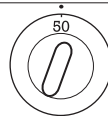


GIRAR

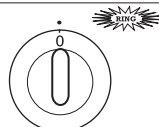
FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADOR


TEMPORIZADOR SIMPLE

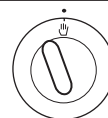
Gire el mando a la derecha, hasta que haga tope seguidamente indique el tiempo deseado (por ejemplo: 50 min.) girando hacia la izquierda. Continúe con la puesta en marcha del horno. (Ver “Funcionamiento del horno”).



Al llegar a la posición 0, sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Dejando el mando en posición 0, el horno no se podrá poner en marcha. Seguridad niños).

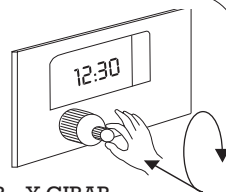


Si quiere utilizar el horno sin temporización, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.



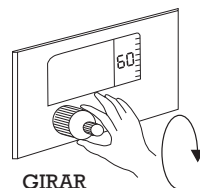
TEMPORIZADOR DIGITAL

Su temporizador es también un reloj. Para la puesta en hora, gire a la derecha el mando más pequeño a la vez que lo presiona.




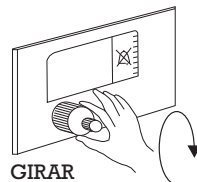
PRESIONAR... Y GIRAR

Para temporizar, gire a la derecha el mando mayor, hasta que indique el tiempo seleccionado. (Por ejemplo: 60 min.). Continúe con la puesta en marcha del horno (Ver “Funcionamiento del horno”).




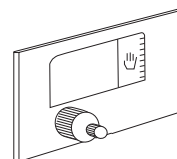
GIRAR

Al terminar sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Para silenciarlo, lleve el mando a la posición . Dejándolo en esta posición, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



GIRAR



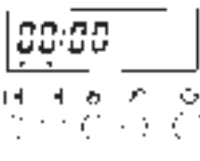




Si quiere utilizar el horno sin temporización, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.



FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR CON SENSOR DE ASADOS








Este programador lo puede utilizar para que un cocinado se haga en un determinado tiempo. Al cabo del cual el horno deja de funcionar automáticamente, e incluso para que mientras usted se encuentre fuera de casa, el horno se ponga en marcha y termine el cocinado también automáticamente.

AJUSTE DE RELOJ

- 1 Al instalar el horno, o tras un corte de luz la pantalla estará en 0.00 parpadeando alternativamente con los indicadores de duración  y fin de la operación .

- 2 Pulse los botones  y  al mismo tiempo, los dígitos se ponen fijos a las 12:00, a continuación gire el botón  hasta poner la hora deseada. Por ejemplo: 13.30.




PROGRAMACIÓN PUESTA EN MARCHA EN EL MOMENTO

Usted quiere comenzar ahora el cocinado, pero que pare automáticamente transcurrido el tiempo desado.






- 1 Pulse el botón de duración , a continuación gire el botón  hasta seleccionar el tiempo deseado. Por ejemplo: 50 minutos. El indicador de  y el de  quedarán encendidos, y en la pantalla aparecerá la hora real. Usted podrá ver el tiempo que queda para terminar, pulsando el botón .

- 2 Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato "Funcionamiento del Horno". Al final del cocinado dejará de funcionar y empezará a pitar. Para silenciar pulse el botón  y pulse nuevamente en el mismo botón para que desaparezca el modo manual. No olvide llevar el mando del horno a "0".

PROGRAMACIÓN PUESTA EN MARCHA RETARDADA


Usted no quiere comenzar ahora el cocinado, es muy temprano, pero tiene que salir de casa y quisiera que a la vuelta el horno haya hecho su trabajo y dejado de funcionar automáticamente.

- 1** Pulse el botón  de duración, a continuación gire el botón  hasta que aparezca la duración deseada en la pantalla.
Por ejemplo: 50 minutos.
El indicador se ilumina constantemente.






- 2** Pulse el botón  de fin de la operación, a continuación gire el botón  hasta que aparezca la hora final que quiere terminar el cocinado.
Por ejemplo: 14.30
Los indicadores   y  se iluminan constantemente. Una vez que el horno se ponga en marcha se apagará la señal luminosa de fin de la operación.





- 3** Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato “Funcionamiento del Horno”, de esta forma quedará programado.
En el ejemplo: 50 minutos antes de las 14:30 el horno se pondrá en marcha y a las 14:30 dejará de funcionar automáticamente, y empezará a pitar. Para silenciar pulse el botón  y pulse nuevamente en el mismo botón para que desaparezca el modo manual.

No olvide de llevar el mando del horno a “0”.

En caso de no estar presente, el pitido a partir de 2 minutos deja de sonar y el horno sigue parado.



NOTA: Usted puede modificar la hora final y la duración aún estando ya el horno en marcha. Para ello, utilice los botones   y girando del botón  le aconsejamos que antes de programar definitivamente el horno realice alguna programación de prueba.

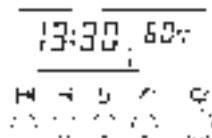
Los programas se pueden borrar poniendo cualquiera de los botones  y  en 0:00



CONTROL DE TEMPERATURA POR MEDIO DEL SENSOR DE ASADOS

La indicación de la temperatura se activa al insertar el sensor en la clavija (situada en el interior del horno, parte anterior superior izquierdo).

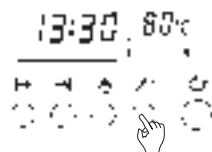
Las temperaturas que se podrán elegir irán desde 30°C a 99°C.

Una vez insertada la sonda aparecerá en la pantalla la temperatura de 60°C, el símbolo de la sonda  y el indicador de temperatura  se iluminará intermitentemente.

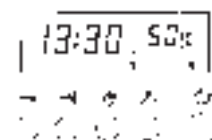


- 1** Pulse el botón de temperatura  y gire el botón  hasta que aparezca la temperatura deseada. Por ejemplo: 80°C.

Al soltar el botón, se inicia el programa de temperatura. Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato "Funcionamiento del horno".



- 2** En la pantalla aparecerá la temperatura real detectada por el sensor (por ejemplo 50°C). Puede verse la temperatura preestablecida pulsando el botón de temperatura.






- 3** Una vez alcanzada la temperatura el horno se para y suena un pitido. El valor de la temperatura se ilumina intermitentemente. A continuación extraiga la sonda (la indicación de la temperatura desaparecerá de la pantalla).

NOTAS: El sensor de asados se puede utilizar en todos los programas.
Para las temperaturas del sensor (ver tablas).
No utilizar otra sonda que no corresponda a este aparato.

FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMADOR ELECTRONICO 3 BOTONES

AJUSTE DE RELOJ

- 1 Al instalar el horno o tras un corte de luz la pantalla aparecerá las 12:00 y la señal luminosa de  parpadeando. Y con los botones “-” “+” ponga la hora que desee. Por ejemplo las 13:30. Al cabo de unos segundos la señal luminosa se apagará.
- 2 Usted podrá ajustar la hora en cualquier momento. Para ello pulse el botón  hasta llevar a la señal luminosa de  a continuación ajuste la hora.




FUNCIONAMIENTO MANUAL

Una vez realizado el ajuste de reloj, realice el resto de operaciones de puesta en marcha “Funcionamiento del Horno”.

Recuerde que el horno estará funcionando sin programador siendo usted quien ponga fin al cocinado.

PROGRAMACION PUESTA EN MARCHA EN EL MOMENTO

Usted quiere comenzar el cocinado, pero que pare automáticamente transcurrido el tiempo deseado.



- 1 Pulse el botón del centro  y se encenderá la señal luminosa superior izquierda parpadeando, y con los botones “-” y “+” ponga el tiempo deseado. Por ejemplo: 50 minutos.
- 2 Una vez transcurrido el tiempo, el horno se para y empieza a pitar. Para silenciar ponga el botón de funciones en posición “0” y pulse cualquiera de los tres botones.
- 3 En caso de no estar presente, el pitido a partir de los 2 minutos deja de sonar, y el horno sigue parado. La señal luminosa quedará parpadeando.





No se olvide de realizar el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato (Funcionamiento del Horno).

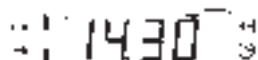
PROGRAMACION PUESTA EN MARCHA RETARDADA

Usted no quiere comenzar ahora el cocinado, es muy temprano, pero tiene que salir de casa y quisiera que a la vuelta, el horno haya hecho su trabajo y dejado de funcionar automáticamente.

1 Pulse el botón del centro  y se encenderá la señal luminosa  superior izquierda parpadeando, y con los botones “-” “+” ponga el tiempo de duración. Por ejemplo: 50 minutos.






2 Pulse el botón del centro  dos veces, y se encenderá la señal luminosa  inferior izquierda, parpadeando y con los botones “-” “+” ponga la hora en que quiere terminar el cocinado. Por ejemplo: 14:30. Se quedarán los dos pilotos encendidos.



3 Realice el resto de operaciones de puesta en marcha del aparato “Funcionamiento del Horno”, de esta forma quedará programada.

En el ejemplo, 50 minutos antes de las 14:30 el horno se pondrá en marcha y a las 14:30 dejará de funcionar automáticamente, comenzando a pitar.

Para silenciar ponga el botón de funciones en posición “0” y pulse cualquiera de los tres botones. En caso de no estar presente, el pitido a partir de 2 minutos deja de sonar y el horno sigue apagado.


NOTA: Usted puede modificar la hora final y la duración aún estando ya el horno en marcha. Para ello, utilice el botón central  en las distintas posiciones de  y 

Le aconsejamos que antes de programar definitivamente el horno, realice alguna programación de prueba.

UTILIZACION DEL AVISADOR

Usted quiere utilizar el avisador tanto para el horno como para cualquier otro asunto.

Para su utilización actúe de la siguiente forma.

Pulse el botón del centro  hasta que se encienda el piloto superior derecho parpadeando, con los botones “-” “+” ponga el tiempo deseado.

Por ejemplo: 30 minutos.

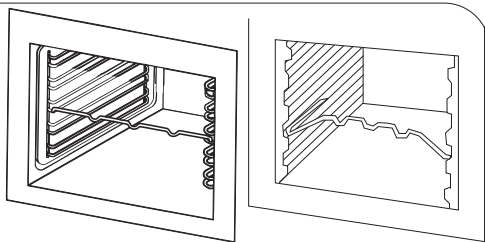
Una vez transcurrido el tiempo sonará un pitido, para silenciarlo pulse cualquier botón.



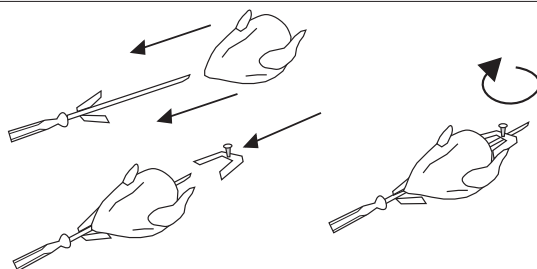
ASADOR ROTATIVO O GIRAPOLLOS

Para los hornos que tienen el selector de funciones de 4 posiciones, proceda como sigue:

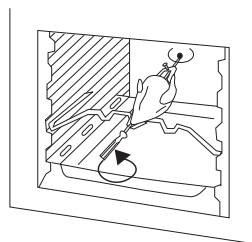
- 1** Coloque el soporte del espadín en el escalón, como indican las figuras.



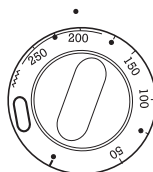
- 2** Inserte el alimento en el espadín y fíjelo por medio de las agujas corredizas.



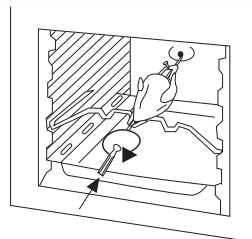
- 3** Introduzca el espadín en el orificio del fondo del horno y apoye el otro extremo en el soporte espadín. Coloque la bandeja en el primer escalón y desenrosque el mango de la puerta para poder cerrar la puerta.



- 4** Ponga en marcha en el programa de grill con asador rotativo, colocando el selector de temperaturas a 200°. **IMPORTANTE:** ¡ Cierre siempre la puerta!



- 5** Cuando termine el asado, vuelva a enroscar el mango en el espadín y extráigalo del horno. Suelte las agujas corredizas y saque el espadín del alimento.



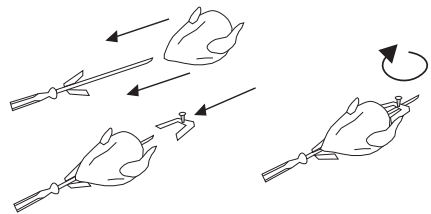
ASADOR ROTATIVO O GIRAPOLLOS

Para los hornos que tienen el selector de funciones de 8 posiciones, y lleve asador rotativo, proceda como sigue:

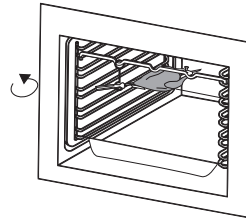
- 1** Coloque el enganche espadín "A" en el soporte espadín "B", según fig. 1, y a continuación coloque en el interior del horno según fig.2



- 2** Inserte el alimento en el espadín y fíjelo por medio de las agujas corredizas



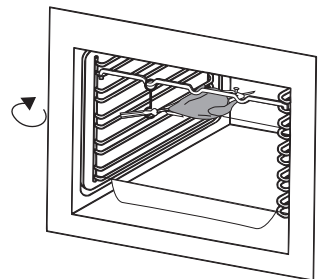
- 3** Introduzca el espadín en el orificio del fondo del horno y apoye el otro extremo en el soporte espadín. Coloque la bandeja en el primer escalón y desenrosque el mango del espadín para poder cerrar la puerta.



- 4** Ponga en marcha en el programa de grill con asador rotativo, colocando el selector de temperaturas a 200°C. **IMPORTANTE:** ¡Cierre siempre la puerta!



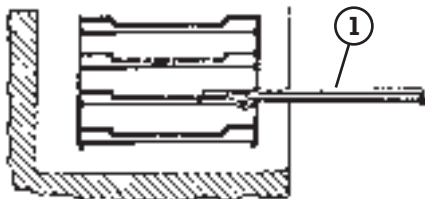
- 5** Cuando termine el asado, vuelva a enroscar el mango en el espadín y extráigalo del horno. Suelte las agujas corredizas y saque el espadín del alimento.



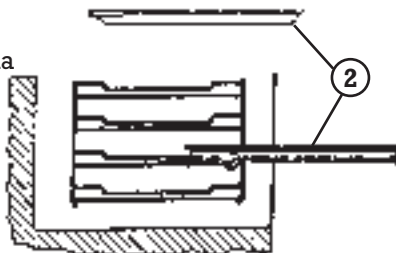
EXTRACCION DE BANDEJAS DE ASADO

Si su horno dispone de extracción de bandejas proceda como sigue:

- 1** Introducir primeramente la parrilla porta bandeja 1. hasta la posición de la figura.



- 2** A continuación introducir la bandeja 2. en la parte superior de la parrilla 1. en la posición que se ve en la figura.



- 3** Introducir el conjunto en el interior del horno. Para sacar las bandejas una vez terminado el asado extraiga hacia el exterior la parrilla portabandejas hasta que haga tope, una vez allí podrá hacer 2 operaciones según desee.

1° Sacar la bandeja de la parrilla

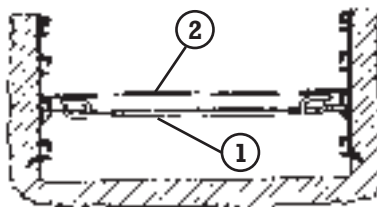
2° Sacar todo el conjunto. Para ello tendrá que levantar un poco la parrilla para salvar los topes, que hace que no se pueda caer dicha parrilla



- 4** El conjunto de la parrilla y bandeja se podrá poner en cualquiera de los cuatro niveles teniendo en cuenta su posición según figura.

1° Parrilla

2° Bandeja



CONSEJOS PRACTICOS

Tome siempre como referencia las tablas de este libro para utilizar su horno. Incluso si quiere hacer una receta propia, un alimento similar le ayudará a elegir la función, la temperatura y la posición de la bandeja.

**CONSULTAR
TABLAS**

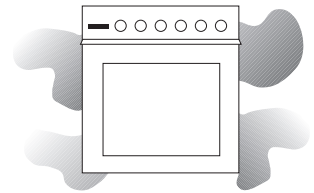
Los tiempos de cocción son orientativos y serán algo mayores si el alimento va al horno directamente del frigorífico. También dependerán los tiempos de su gusto, es decir, de que el alimento se quiera poco o muy hecho.

**TIEMPOS
ORIENTATIVOS**

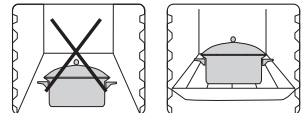
Los alimentos de una pieza y gran tamaño requerirán algo más de tiempo. Las tablas están pensadas con cantidades como para 4 personas.

**TABLAS
4 PERSONAS**

Utilice las temperaturas de las tablas. Una temperatura mayor de la indicada puede generar vahos y humos excesivos.

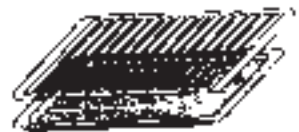


No coloque alimentos o recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre la bandeja o rejilla.



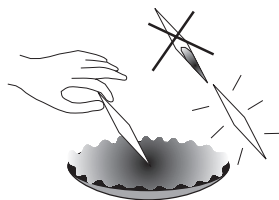
Si su horno dispone de parrilla, utilicela junto con la bandeja para los asados y gratinados.

Es preferible precalentar 10 min. el horno, sobre todo con repostería y pescados.



CONSEJOS PRACTICOS

En repostería, para comprobar la masa de un pastel, pinche con un palillo en el centro. Si éste sale sin masa adherida, ésta estará a punto.



Si la masa queda hundida, utilice la próxima vez una temperatura 10° más baja.

-10°C

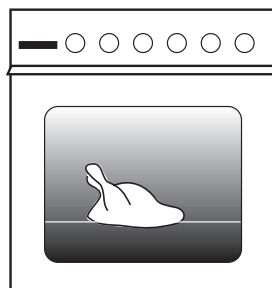
Si una tarta le sale más hecha por abajo, colóquela la próxima vez en un nivel más alto dentro del horno.

Y al revés, si se hace más por arriba, colóquela en un nivel más bajo.

En todo caso, utilice la próxima vez una temperatura algo menor.

-10°C














































Con carnes y aves, una vez terminado el asado déjelo reposar entre 5 y 10 min., dentro del horno.



Utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada. Si el alimento no ocupa toda la bandeja, colóquelo en el centro.

Las aves salen bien doradas si se untan con grasa por el exterior.




















































TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR	ACCESORIO
ENTRADAS Y VERDURAS						
Huevos gratinados		225 °	5 min		NO	
Canelones		200 °	20 min		NO	
Gratinado de coliflor		225 °	10-12 min		SI	
Patatas asadas		225 °	45-50 min		NO	
Pimientos asados		200 °	30-35 min		NO	
PESCADOS Y MARISCOS						
Merluza asada		210 °	15-18 min		SI	
Bonito al horno		225 °	10-15 min.		SI	
Rape asado		250 °	30-35 min		NO	
Truchas		210 °	12-14 min		SI	
Besugo al horno		210 °	25-30 min		SI	
Lenguado		225 °	6-10 min		SI	
VARIOS						
Pizza		200 °	30-35 min		NO	
Empanada de bonito		200 °	25-30 min		SI	
Pan		225 °	25-30 min		SI	
Magdalenas		200 °	12-14 min		SI	





























































TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR	SENSOR	ACCESORIO
CARNES Y AVES							
Solomillo entero		175 °	60-70 min		NO	60°-70°	
Costillar de ternera		150 °	90-110 min		NO		
Cordero asado		175 °	60-70 min		NO		
Conejo en salsa		175 °	45-55 min		NO		
Rosbif a la inglesa		150 °	70-80 min		NO		
Rabo de buey estofado		200 °	120-140 min		NO		
Asado de cerdo 1Kg		150 °	50-60 min		NO	80°	
Pollo asado		200 °	45-50 min		NO	85°-90°	
Pavo asado		190 °	140-160 min		NO	85°-90°	
Pato a la naranja		210 °	90-100 min		NO	85°-90°	
Codornices asadas		225 °	7-10 min		SI		
POSTRES							
Tarta de manzana		190 °	40-45 min		NO		
Peras al vino o compota		225 °	45-50 min		NO		
Flan		175 °	30-35 min		NO		
Souflé		200 °	10-12 min		SI		
Bizcocho de tarta		180 °	30 min		SI		
Manzanas asadas		175 °	30-35 min		NO		
Hojaldre		175 °	30-35 min		SI		



































TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR	ACCESORIO
ENTRADAS Y VERDURAS						
Huevos gratinados		250 °	5 min		NO	
Canelones		175 °	30 min		NO	
Paella		225 °	35-40 min		NO	
Gratinado de coliflor		225 °	10-12 min		SI	
Patatas asadas		225 °	55-60 min		NO	
Pimientos asados		200 °	30-35 min		NO	
PESCADOS Y MARISCOS						
Merluza asada		225 °	15-18 min		SI	
Langostinos al horno		250 °	5-7 min		SI	
Bonito al horno		225 °	15-18 min.		SI	
Rape asado		200 °	30-35 min		NO	
Truchas		225 °	10 min		SI	
Besugo al horno		225 °	25-30 min		SI	
Lenguado		225 °	8-10 min		SI	
VARIOS						
Pizza		200 °	30-35 min		NO	
Empanada de bonito		200 °	30-35 min		SI	
Pan		225 °	25-30 min		SI	
Magdalenas		200 °	12-14 min		SI	


TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR	SENSOR	ACCESORIO
CARNES Y AVES							
Solomillo entero		175 °	60-70 min		NO	60°-70°	
Costillar de ternera		150 °	90-110 min		NO		
Cordero asado		175 °	60-70 min		NO		
Conejo en salsa		175 °	50-60 min		NO		
Rosbif a la inglesa		150 °	70-80 min		NO		
Rabo de buey estofado		175 °	120-140 min		NO		
Asado de cerdo 1Kg		150 °	50-60 min		NO	80°	
Hamburguesas		250 °	7-10 min		SI		
Salchichas		250 °	5-7 min		SI		
Pollo asado		175 °	45-50 min		NO	85°-90°	
Pavo asado		150 °	140-160 min		NO	85°-90°	
Pato a la naranja		175 °	90-100 min		NO	85°-90°	
Codornices asadas		250 °	7-10 min		SI		
POSTRES							
Tarta de manzana		175 °	30 min		NO		
Peras al vino o compota		225 °	50 min		NO		
Flan		175 °	30-35 min		NO		
Soufflé		200 °	10-12 min		SI		
Bizcocho de tarta		170 °	30 min		SI		
Manzanas asadas		175 °	30-35 min		NO		
Hojaldre		175 °	30-35 min		SI		

TABLAS

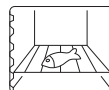
ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR
ENTRADAS Y VERDURAS					
Huevos gratinados		250 °	7-10 min	 3	NO
Canelones		200 °	30-35 min	 2	NO
Paella		250 °	35-40 min	 1	NO
Gratinado de coliflor		250 °	10-12 min	 1	SI
Patatas asadas		250 °	60-65 min	 2	NO
Pimientos asados		250 °	35-40 min	 2	NO
PESCADOS Y MARISCOS					
Merluza asada		250 °	15-20 min	 1	SI
Langostinos al horno		250 °	8-10 min	 5	SI
Bonito al horno		250 °	15-18 min.	 2	SI
Rape asado		250 °	30-35 min	 1	NO
Truchas		250 °	14-16 min	 2	SI
Besugo al horno		250 °	25-30 min	 2	SI
Lenguado		250 °	8-10 min	 2	SI
VARIOS					
Pizza		225 °	30-35 min	 2	NO
Empanada de bonito		225 °	30-35 min	 2	SI
Pan		250 °	25-30 min	 3	SI
Magdalenas		225 °	12-14 min	 1	SI


TABLAS

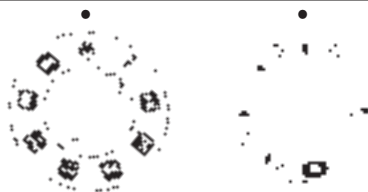
ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR
CARNES Y AVES					
Solomillo entero		200 °	60-70 min	 2	NO
Costillar de ternera		190 °	90-110 min	 2	NO
Cordero asado		210 °	60-70 min	 2	NO
Conejo en salsa		225 °	60-70 min	 1	NO
Rosbif a la inglesa		210 °	80-90 min	 2	NO
Rabo de buey estofado		215 °	120-140 min	 1	NO
Asado de cerdo 1Kg		175 °	60-70 min	 2	NO
Hamburguesas		250 °	7-10 min	 4	SI
Salchichas		250 °	5-7 min	 4	SI
Pollo asado		200 °	45-50 min	 2	NO
Pavo asado		190 °	140-160 min	 1	NO
Pato a la naranja		225 °	90-100 min	 2	NO
Codornices asadas		250 °	9-12 min	 4	SI
POSTRES					
Tarta de manzana		190 °	40 min	 3	NO
Peras al vino o compota		250 °	60-70 min	 1	NO
Flan		200 °	35-40 min	 1	NO
Souflé		225 °	10-12 min	 1	SI
Bizcocho de tarta		180 °	30 min	 1	SI
Manzanas asadas		200 °	30-35 min	 2	NO
Hojaldre		200 °	30-35 min	 2	SI

DESCONGELACION

Para descongelar ponga siempre el alimento sobre la parrilla en el nivel 2.



Si su selector de funciones tiene ocho posiciones utilice el programa  de descongelación poniendo el selector de temperatura a 75°.




Si su selector de funciones tiene cinco posiciones utilice la función  sin temperatura, es decir, poniendo el selector de temperatura en posición (●).



TABLA DE DESCONGELACION

ALIMENTOS	PESO	TIEMPO	UNIDADES
CARNES			
Redondo	1.000 grs.	90 min	1
Filetes de vacuno	400 grs.	20 min	4
Carne picada	1.000 grs.	60 min	1
Carne troceada	1.000 grs.	70 min	20
Pollo entero	1.200 grs.	70 min	1
Pollo troceado	1.200 grs.	40 min	20
Salchichas	500 grs.	25 min	12
Lomo en trozo	1.000 grs.	90 min	1
Lomo en filetes	450 grs.	40 min	8
PESCADOS			
Colas de merluza	800 grs.	60 min	1
Filetes de merluza	480 grs.	20 min	4
Pescados pequeños (truchas salmonetes)	700 grs.	30 min	4
Atún en rodajas	1.200 grs.	25 min	2
Langostinos	1.000 grs.	30 min	40
VARIOS			
Toda clase de verduras	400 grs.	20 min	
Pan, bollos, etc	250 grs.	10 min	
Platos cocinados	500 grs.	30 min.	

LIMPIEZA

No emplee nunca detergentes arenosos o abrasivos. Limpie el exterior del horno con un paño suave humedecido en agua jabonosa.

AGUA + JABON



Todos los paneles del interior del horno, salvo el inferior y el superior, están recubiertos de esmalte autolimpiante.

Estos paneles eliminan las pequeñas salpicaduras de grasa a lo largo de la cocción, sin necesidad de limpiar. Puede que haya salpicaduras mayores que no desaparezcan de inmediato y para ello, después de retirar el asado, mantenga el horno a 250°C durante media hora. (Durante esta operación evite que los niños se acerquen al horno).

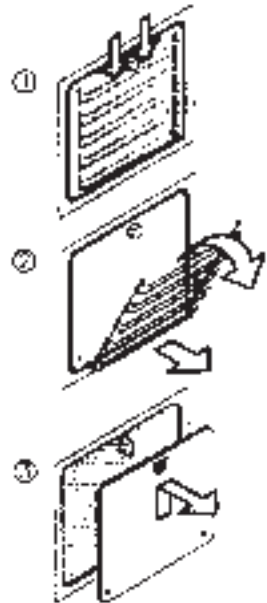


Con todo, si el esmalte queda cubierto con grandes cantidades de grasa, será necesario limpiar los paneles. Para facilitar la limpieza manual, los paneles son desmontables pudiendo limpiarse bien en el lavavajillas o bien manualmente con agua caliente y una esponja no metálica.

Instrucciones para desmontar los paneles laterales:

- 1) Empuje la varilla superior de las guías hacia abajo hasta desengancharla.
- 2) Gire las guías como indica la figura y tire hacia afuera. Las guías quedarán sueltas.
- 3) Descuelgue el panel.

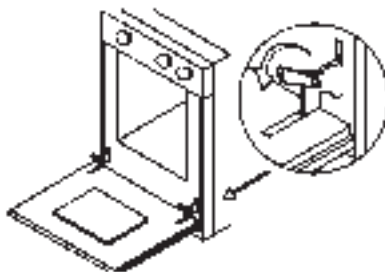
NOTA: No utilice sprays especiales para hornos



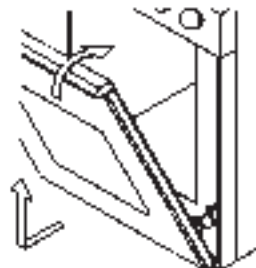
LIMPIEZA

Para facilitar la limpieza , también se puede desmontar la puerta.
Siga escrupulosamente los siguientes pasos, de lo contrario puede provocar una avería.

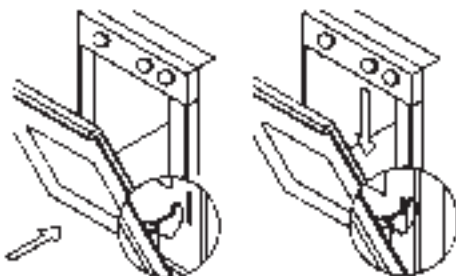
- 1** Abra totalmente la puerta y gire los pestillos de las bisagras por completo



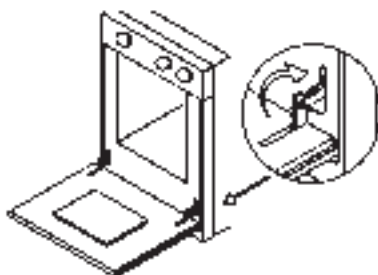
- 2** Cierre la puerta suavemente hasta sentir un tope. A continuación agarrando la puerta con las dos manos, tire hacia arriba y siga cerrando hasta extraer las bisagras de las ranuras. La puerta quedará abierta.



- 3** Para volver a montar la puerta, introduzca a fondo las bisagras en sus ranuras, como indican las figuras.



- 4** Abra la puerta hasta abajo y gire los pestillos hasta su posición original. La puerta estará montada.



QUE HACER SI...

El horno no funciona, ni se encienden los dígitos del programador.

- Han saltado los fusibles. Conéctelos.
- Saltan nuevamente los fusibles. ¡Hay excesivos aparatos en marcha!
- No hay manera. Llame al Servicio Técnico.

El horno no funciona, y el programador está parpadeando en 0.00.

- Probablemente ha habido un corte de luz. Ajuste la hora en el programador y repita la puesta en marcha del horno.

La luz no funciona, aunque el horno está en marcha.

- Probablemente se ha fundido la lámpara. Con el horno frío desenrosque la tulipa y luego la bombilla, reemplazándola por otra. (Por precaución corte previamente el suministro de corriente).

La cocina se llena de humo proveniente del horno.

- Cualquier horneado produce humos y vahos en mayor o menor medida. Esto es normal, sobre todo en los asados. Usted podrá minimizar estos humos si reduce la cantidad de grasa o líquido añadido a la bandeja y además la próxima vez realiza el horneado a una temperatura algo menor. No utilice temperaturas más altas a las indicadas en las tablas.
- La resistencia del grill puede estar sucio de grasa de un anterior asado. Al poner el grill en marcha, se quema esta grasa y sale bastante humo durante unos minutos. Procure tener limpio el grill.

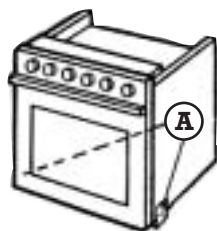
Si los consejos facilitados no resuelven su problema, llame al Servicio Técnico Autorizado. Este le pedirá una serie de datos de su aparato que tienen en la placa de características o en la Tarjeta de Garantía. Apúntelos aquí mismo para cuando lo necesite. N° SERIE: REFERENCIA:

Con una buena información, el Servicio Técnico podrá elegir los repuestos necesarios para solucionar su problema en la 1ª visita. Ahorrará gastos al evitar varios desplazamientos.

INSTALACION

DESEMBALAJE

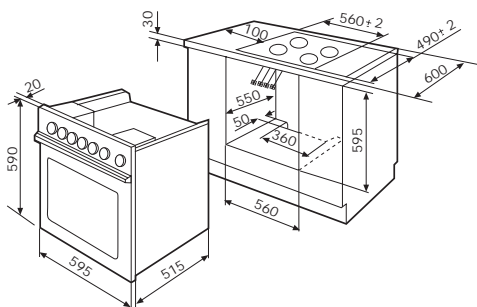
Retire cuidadosamente todos los elementos que protegen al aparato. También hay que retirar los dos soportes "A" que van en las dos partes del horno según figura.



HORNO CON MANDOS OCULTABLES PARA PLACA DE COCCION

Las medidas del mueble son las de la figura.

La placa de cocción debe instalarse previamente, dejándola desconectada hasta instalar el horno. (Ver manual de instrucciones de la placa).

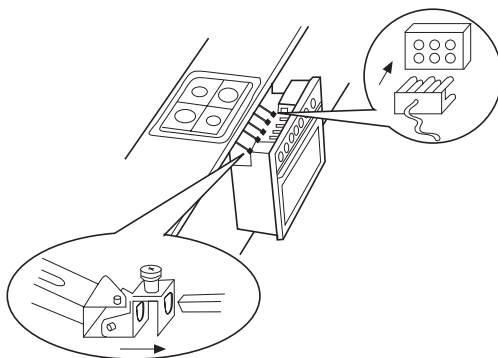


Es muy importante respetar los huecos de aireación para el buen funcionamiento del horno.

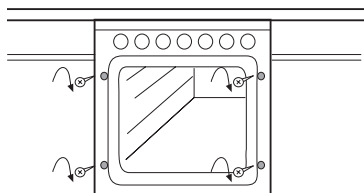


INSTALACION

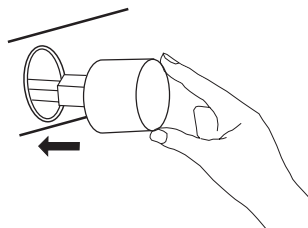
Levante los tirantes y el cable de la placa, e introduzca el horno en el mueble, dejando el hueco suficiente para alojar los tirantes en los pernos, atornillándolos, y el cable en su conector.



Empuje el horno a fondo, y sujete al mueble con 4 tornillos. (En bolsa de accesorios del horno).



Introduzca después los mandos
(En bolsa de accesorios del
horno)

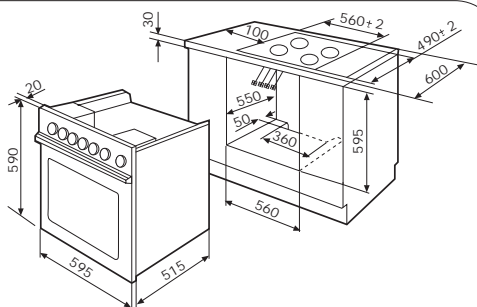


INSTALACION

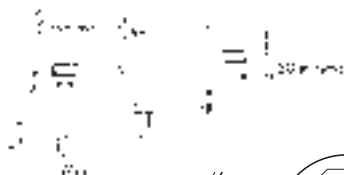
HORNO CON MANDOS FIJOS PARA PLACA DE COCCION

Las medidas del mueble son las de la figura.

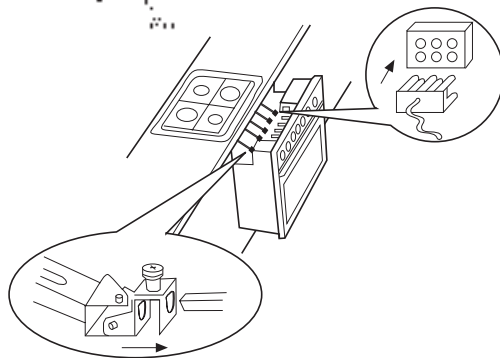
La placa de cocción debe instalarse previamente, dejándola desconectada hasta instalar el horno. (Ver manual de instrucciones de la placa).



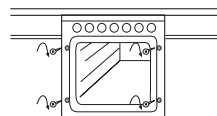
Es muy importante respetar los huecos de aireación para el buen funcionamiento del horno.



Levante los tirantes y el cable de la placa, e introduzca el horno en el mueble, dejando el hueco suficiente para alojar los tirantes en los pernos, atornillándolos, y el cable en su conector.



Empuje el horno a fondo, y sujete al mueble con 4 tornillos. (En bolsa de accesorios del horno).



Coloque a presión los suplementos mando, según el tipo de foco de calor (en bolsa accesorios de Horno-Placa ó en ambos). Y a continuación, los mandos (en bolsa accesorios del horno).



GAS



VITROCER.
ELECTRICA



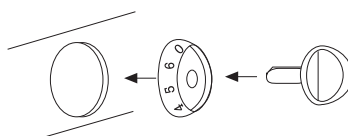
OVAL/DOBLE



INDUCCION



INDUCCION
PLUS



INSTALACION

HORNO SIN MANDOS PARA PLACA DE COCCION

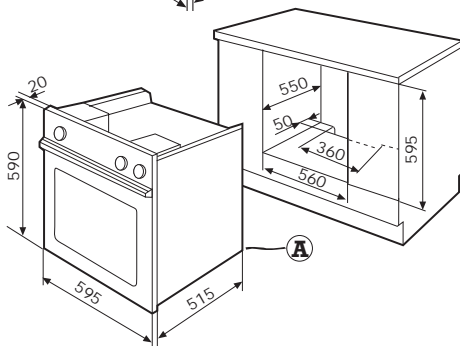
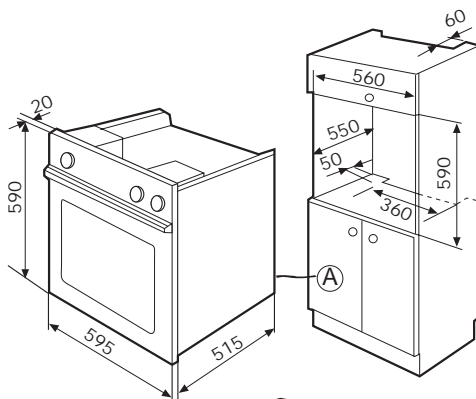
Las medidas de los huecos del mueble han de ser las de las figuras, según sea mueble alto o bajo.

Es muy importante respetar los huecos de aireación de atrás para el buen funcionamiento del horno.

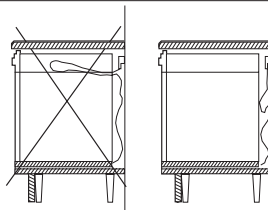
La conexión eléctrica se realiza a través de la manguera "A".

La base de enchufe ha de tener una buena toma de tierra.

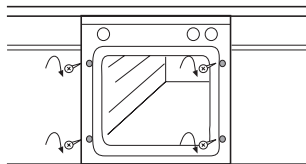
Se deberá colocar un interruptor en lugar accesible, para desconectar todas las fases, con un mínimo de 3 mm entre contactos.



Una vez enchufado, introduzca el horno en el hueco, cuidando de no dejar el cable sobrante en la parte superior del horno.

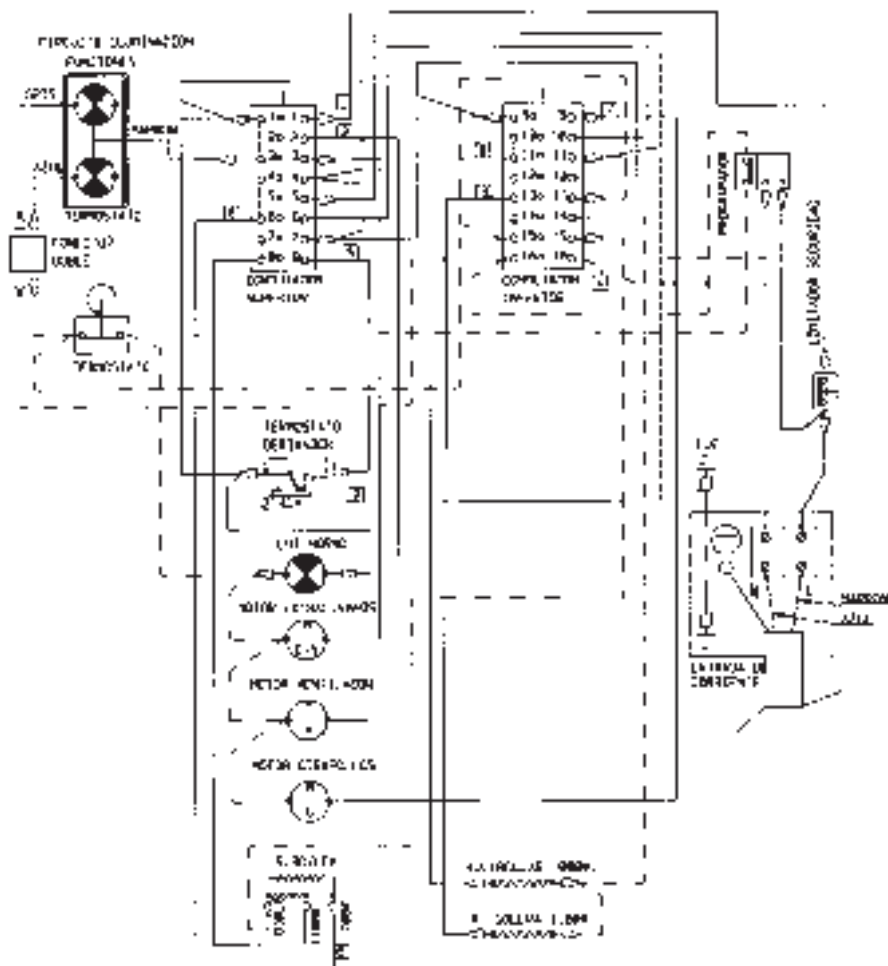


Sujete el horno al mueble con 4 tornillos (en bolsa de accesorios del horno).



NOTA: Si desea instalar el horno sin módulo de encastre, adquiera el kit de montaje necesario, en el cual vendrán las instrucciones de instalación.

ESQUEMA ELECTRICO

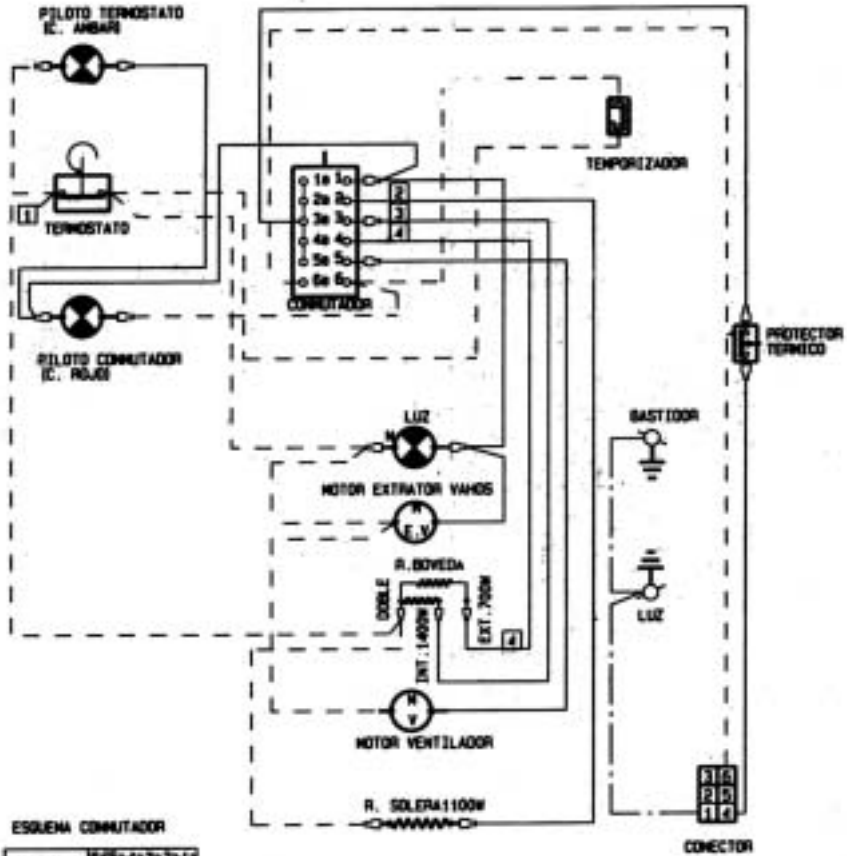


ESQUEMA (CONTINUO)

_____ DO OF 16TER 4W4. C
 - - - - - DO OF 17A
 - - - - - DO OF 17B
 (C) TERMINAL 16-17A + 17B COM FINE

FUNCTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONJUNTO

POSICION	8a	7a	6a	5a	4a	3a	2a	1a
0								
1	X	X	X	X	X			
2	X		X	X	X			
3	X	X	X	X	X			
4	X	X	X	X	X	X		
5	X	X	X	X	X	X	X	

ESQUEMA DE FUNCIONES



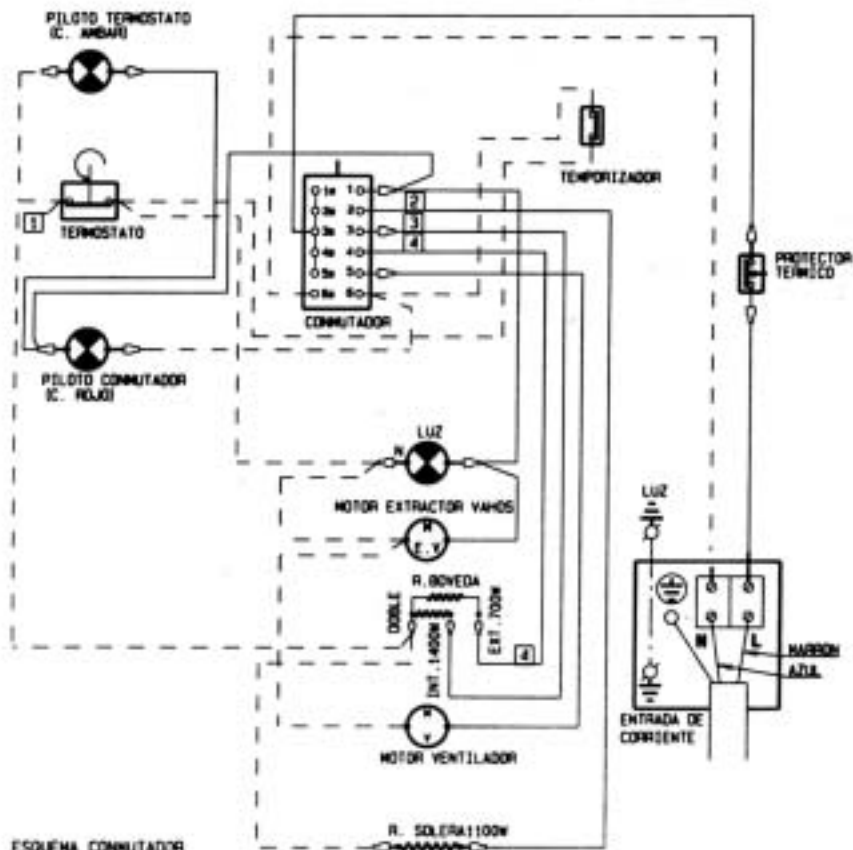
RELACION EXISTENTE ENTRE LOS ESQUEMAS DE CONEXIONES DE LOS DIFERENTES CONJUNTOS

CONJUNTO	a	b	c	d	e	f
DOTAK	1	2	3	4	5	6
DREFF	1a	2a	3a	4a	5a	6a
	1	2	3	4	5	6

- - - - - + COLOR VERDE-AMARILLO
- _____ + COLOR TEJA
- + COLOR AZUL

◁ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDO

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONMUTADOR

POSICION	10	11	12	13	14	15
0	6	5	4	3	2	1
1	X	X	X	X	X	X
2	X			X	X	X
3	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X

ESQUEMA DE FUNCIONES



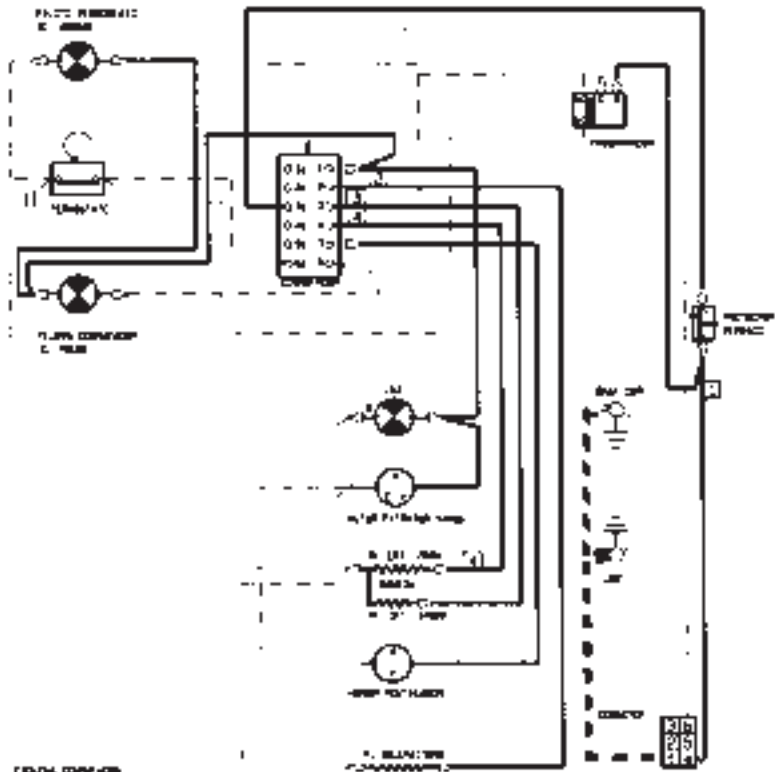
RELACION EXISTENTE ENTRE LOS ESQUEMAS DE CONEXIONES DE LOS DIFERENTES CONMUTADORES

CONMUTADOR	R	B	C	D	E	F
GOTAK	1	2	3	4	5	6
CONMUTADOR	1a	2a	3a	4a	5a	6a
DREFF	1	2	3	4	5	6

- = COLOR VERDE-AMARILLO
- _____ = COLOR TEJA
- = COLOR AZUL

≡ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA ELECTRICO

POSICION	1	2	3	4	5	6
1						
2						
3						
4						
5						
6						

Legend of symbols



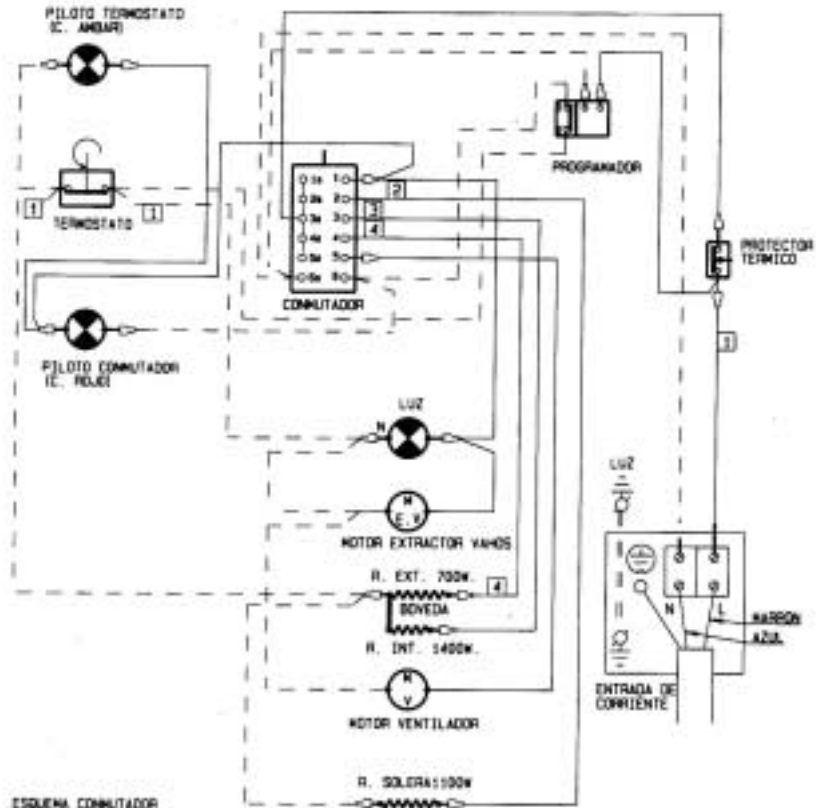
RELACION TERMINALES PARA LOS CONTACTOS DE
COMANDO DE LOS RELAYES (Control relays)

CONTACTADOR RELAY	a	b	c	d	e	f
COMANDO	1	2	3	4	5	6
COMANDO	1	2	3	4	5	6
RELEV	1	2	3	4	5	6

- — — — — = COLOR VERDE AVANZADO
- — — — — = COLOR ROJO
- — — — — = COLOR AZUL

RELAY TERMINAL FASTON NUMBER LOW FUSION

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA CONJUNTO

POSICION	1	2	3	4	5	6
0						
1	X	X	X	X	X	X
2	X			X		X
3	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X

ESQUEMA DE FUNCIONES



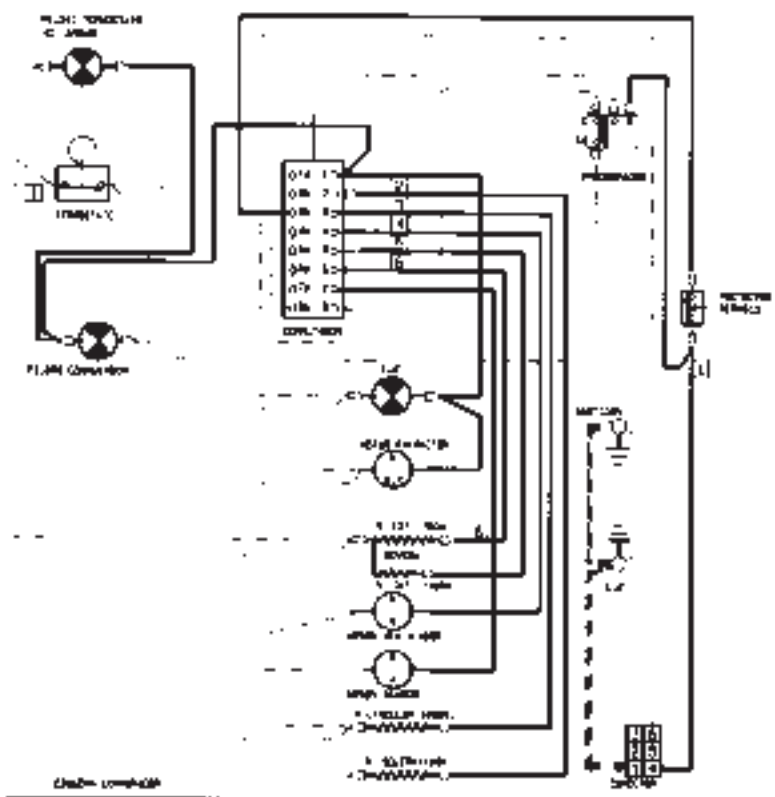
RELACION EXISTENTE ENTRE LOS ESQUEMAS DE CONEXIONES DE LOS DIFERENTES CONJUNTOS

CONJUNTO	1	2	3	4	5	6
CONJUNTO GOTA	1	2	3	4	5	6
CONJUNTO DREFF	1a	2a	3a	4a	5a	6a
CONJUNTO DREFF	1	2	3	4	5	6

- - - - - = COLOR VERDE-AMARILLO
- = COLOR TEJAL
- · — · — = COLOR AZUL

◁ TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA

ESQUEMA ELECTRICO



COMPUTACION

POSICION	1	2	3	4	5	6
1						
2						
3						
4						
5						

FORMAS DE FUNCIONAMIENTO

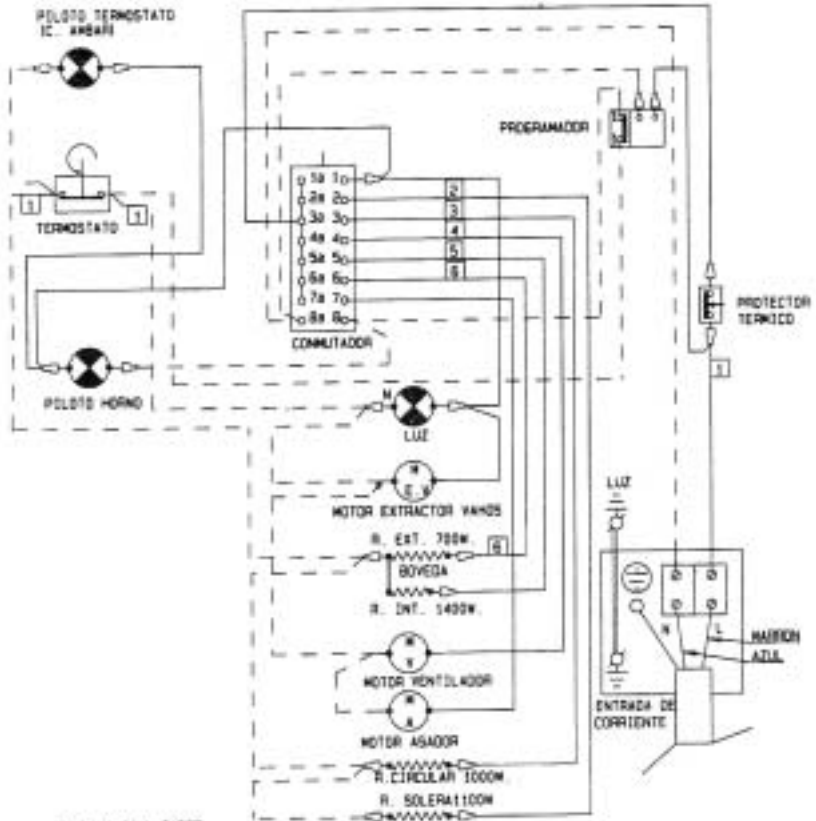


SE KLEBÍ (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (27) (28) (29) (30) (31) (32) (33) (34) (35) (36) (37) (38) (39) (40) (41) (42) (43) (44) (45) (46) (47) (48) (49) (50) (51) (52) (53) (54) (55) (56) (57) (58) (59) (60) (61) (62) (63) (64) (65) (66) (67) (68) (69) (70) (71) (72) (73) (74) (75) (76) (77) (78) (79) (80) (81) (82) (83) (84) (85) (86) (87) (88) (89) (90) (91) (92) (93) (94) (95) (96) (97) (98) (99) (100)

COMPUTADOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
COMPUTADOR	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
PROF	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

- — — — — = TIPO DE VERDE-AMARILLO
- — — — — = COLOM TION
- — — — — = TIPO DE AL
- = TERMINAL ADICIONAL ENBRO CON LINEA

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA COMUTADOR

POSICION	1a	2a	3a	4a	5a	6a	7a	8a
0								
1	X	X				X	X	
2	X			X	X	X	X	
3	X					X	X	
4	X			X	X	X	X	
5	X	X	X					X

ESQUEMA DE FUNCIONES



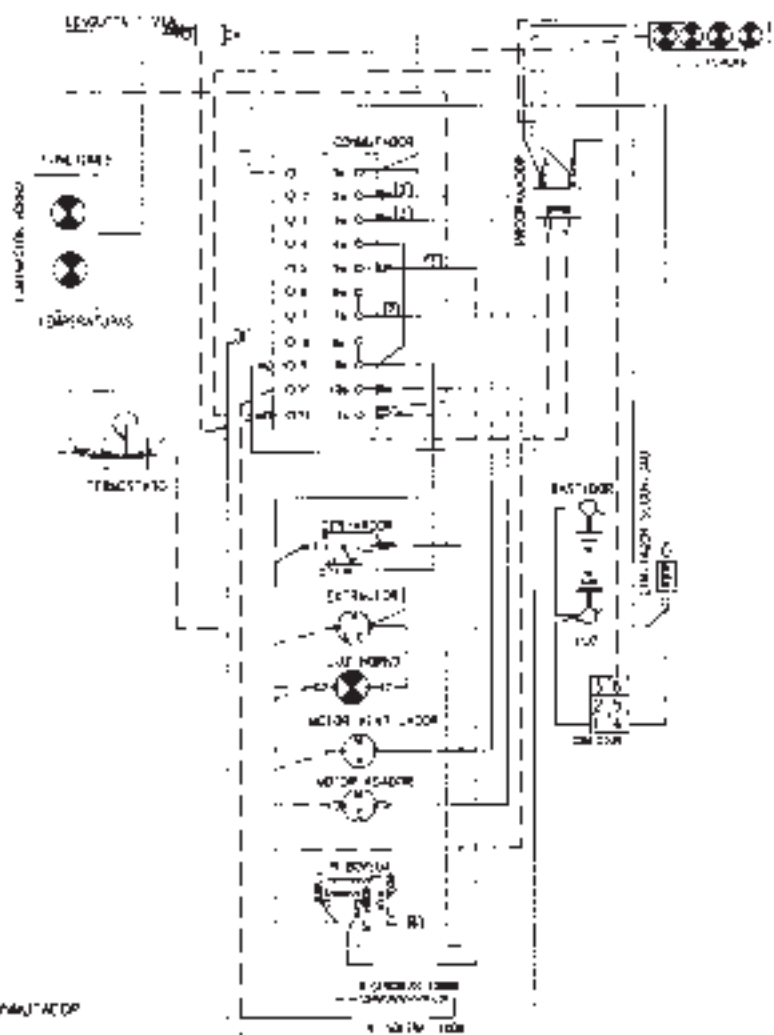
RELACION EXISTENTE ENTRE LOS ESQUEMAS DE CONEXIONES DE LOS DIFERENTES COMUTADORES

COMUTADOR	b	d	c	d	e	f	d	a
DOTAK	1	2	3	4	5	6	c	0
COMUTADOR DREFF	1a-2a	3a	4a	5a	6a	7a	8a	
	1	2	3	4	5	6	7	8

- = COLOR VERDE-AMARILLO
- - - = COLOR TEJA
- - - = COLOR AZUL

- = TERMINAL FASTON HEMBRA CON FUNDA
- ⊕ = TERMINAL FASTON MISTO

ESQUEMA ELECTRICO

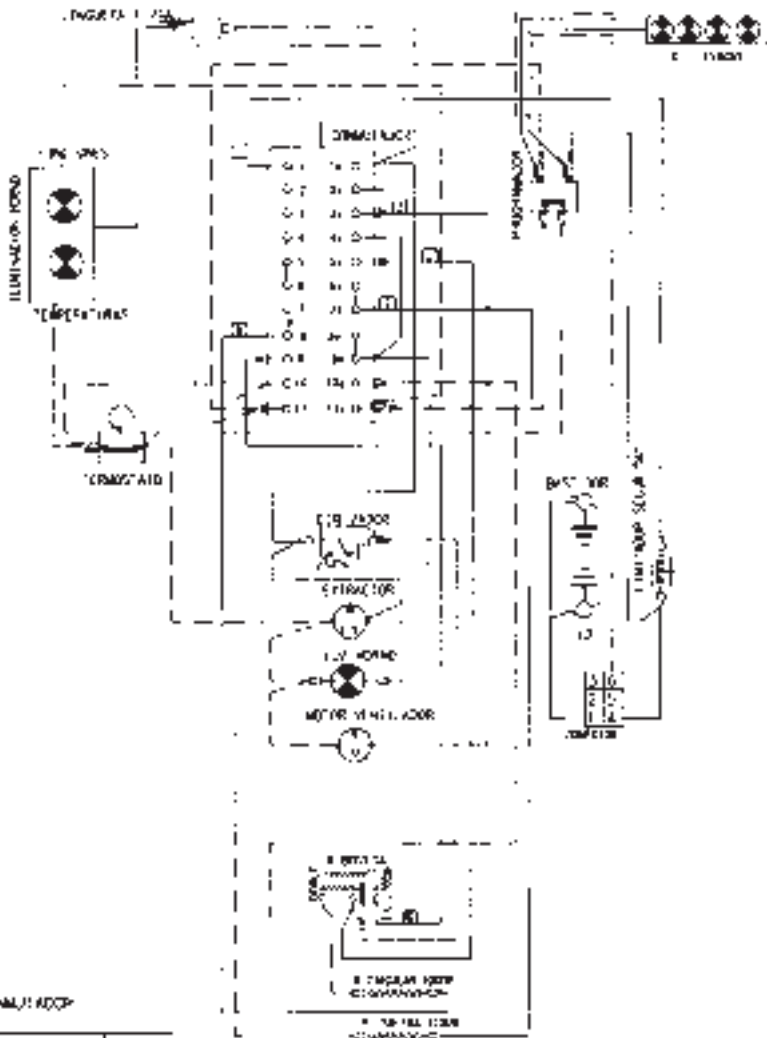


ESQUEMA COMUTADOR

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2	X									
3	X	X								
4	X	X	X							
5	X	X	X	X						
6	X	X	X	X	X					
7	X	X	X	X	X	X				
8	X	X	X	X	X	X	X			
9	X	X	X	X	X	X	X	X		
10	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

- CABLE DE ALUMINIO
- CABLE DE Cobre
- CABLE DE ALUMINIO
- AC CONTROL DE ALUMINIO PARA MOTOR
- ME CONTROL DE ALUMINIO PARA MOTOR

ESQUEMA ELECTRICO

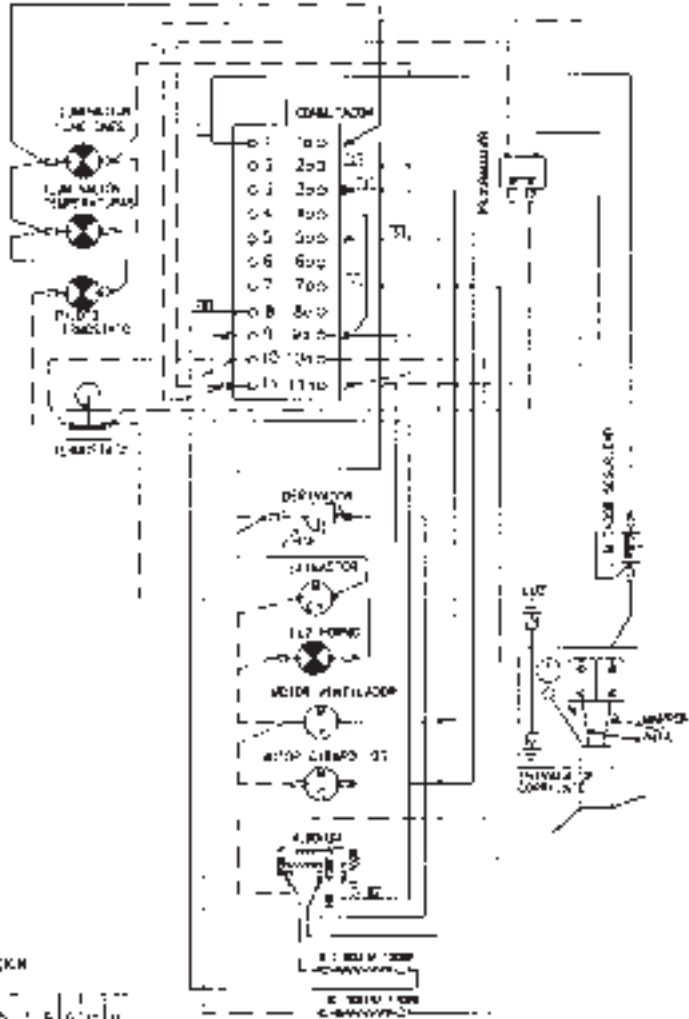


ESQUEMA CONEXIONES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	X	X										
2	X								X	X		
3							X				X	
4	X	X								X	X	
5	X	X		X	X				X	X	X	
6	X	X		X	X				X	X	X	
7	X	X		X	X				X	X	X	
8	X	X		X	X				X	X	X	

- 200 V (110V) - 50 Hz
 - - - 110 V
 - · - · 48 V
- 1 - MOTOR VENTILADOR DEL FONDO
 2 - MOTOR VENTILADOR DEL FONDO

ESQUEMA ELECTRICO



ESQUEMA DISTRIBUCION

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	X	X										
2	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
7	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
9	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
10	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

- LINEA DE ALIMENTACION
 - LINEA DE TIERRA
 - LINEA DE CABLE

(1) TERMINAL DE ALIMENTACION DE LA LINEA DE ALIMENTACION
 (2) TERMINAL DE ALIMENTACION DE LA LINEA DE TIERRA

SECURITE DE NOS APPAREILS

Ce four respecte les normes européennes en matière de sécurité.

Le plupart des fours sont équipés d'une porte de sécurité supplémentaire, qui apporte l'avantage supplémentaire d'une plus grande protection contre les contacts accidentels avec les surfaces chaudes. Elle est tout particulièrement recommandée quand il existe des enfants.

Si votre four n'est pas équipé de cette porte de sécurité et que vous souhaitez l'acquérir, contacter votre distributeur le plus proche. La nouvelle porte est:

TYPE DE FOUR (voir sur la plaque signalétique)	PORTE DE SECURITE (Selon la couleur du four)
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "B1"	PORTE "B"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "C1"	PORTE "C"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "E1"	PORTE "E"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "F1"	PORTE "F"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "H1"	PORTE "H"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "I1"	PORTE "I"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "I2"	PORTE "I"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "J1"	PORTE "J"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "K1"	PORTE "K"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "K2"	PORTE "K"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "B", "C", "E", "F", "H", "I", "J", ó "K"	Dans ce cas, votre four est déjà équipé d'une porte de sécurité supplémentaire.


IMPORTANT:

Ce four respecte la réglementation concernant l'exigence de température transmise au meuble.

SOMMAIRE

Description générale	65
Fonctionnement du four	69
Fonctionnement du temporisateur	71
Fonctionnement du programmateur électronique..	73
Fonctionnement du programmateur avec capteur de cuisson	79
Tournebroche	84
Extraction des plaques.....	86
Conseils pratiques	87
Tables	89
Nettoyage.....	96
Que faire si	98
Installation	99

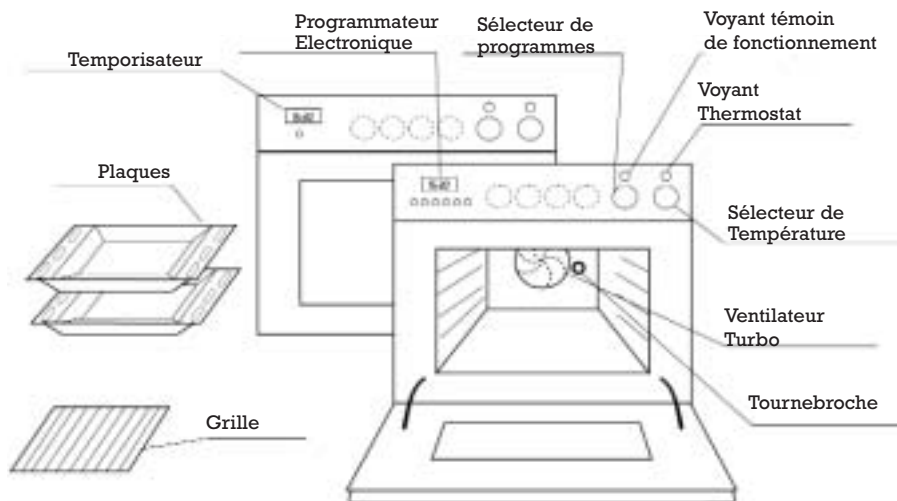
ATTENTION

Avant le tout premier allumage, il est recommandé de mettre le four en marche sur le programme , à 250 ° C pendant médie heure, afin d'éliminer les traces de graisses provenant du procédé de fabrication. Par la suite, le nettoyer avec de l'eau savonneuse. Pendant la cuisson, le four sera porté à des températures de cuisson élevées: ne laissez pas s'approcher les enfants au four. La plaque signalétique située sur la partie frontale du four contient les données techniques et d'identification de l'appareil. Cette plaque doit être lue attentivement avant de procéder aux branchements électriques.

IMPORTANT: Les branchements électriques et les réparations doivent être effectués par un spécialiste connaissant les dispositions légales et les exigences réglementaires de chaque pays.

Ce four HV2... son combinables avec de plans de travail du type "EP-4E" et "VP-XY" l'accouplement devant être réalisé en fonction des prestations.

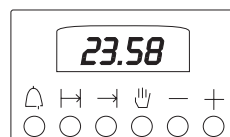
DESCRIPTION GENERALE



Les quatre commandes centrales représentées en pointillés correspondent aux 4 foyers de la plaque (Voir manuel d'instructions de la plaque).
 Dans le cas où le four est installé sans plaque, il ne dispose pas de ces commandes.

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (Selon modèles)

Il assure les fonctions d'horloge, de programmation d'arrêt automatique de cuisson et de fonctionnement manuel.



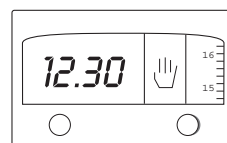
TEMPORISATEUR (Selon modèles)

Il assure les fonctions d'horloge, de programmation d'arrêt automatique de cuisson et de fonctionnement manuel.



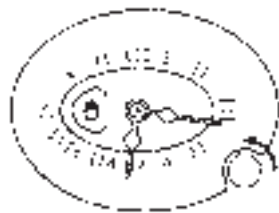
PROGRAMMATEUR (Selon modèles)

Il assure les fonctions d'horloge, de programmation d'arrêt automatique de cuisson, de programmation de début et d'arrêt automatique de cuisson, de fonctionnement manuel.



MINUTERIE ANALOGIQUE (Selon modèles)

Elle assume les fonctions d'horloge, de programmation de fin automatique de cuisson, de fonctionnement manuel et de sonnerie.



TEMPORISATEUR MANUEL (Selon modèles)

Il assure les fonctions de programmation d'arrêt automatique de cuisson, de fonctionnement manuel et d'avertisseur.



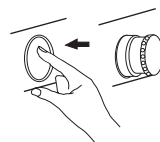
TOURNE BROCHE (Selon modèles)

Pour rôtir et dorer les aliments



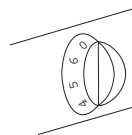
COMMANDES ESCAMOTABLES (Selon modèles)

Les commandes peuvent être escamotées ou extraites sur une simple pression du doigt.



COMMANDES FIXES (Selon modèles)

Les commandes ne sont pas escamotables et sont particulièrement ergonomiques.



SELECTEUR DE TEMPERATURES

Cette commande permet de choisir la température de cuisson ou de régler le grill (Voir tables). Le voyant du thermostat s'éteint lorsque la température requise est atteinte. Il s'éteindra et s'allumera au fur et à mesure de la cuisson, pour maintenir la température constante.



DESCRIPTION GENERALE

SELECTEUR DE FONCTIONS

Cette commande permet de choisir le mode de cuisson du four (Voir tables). Le voyant s'allumers chaque fois que l'on sélectionnera un programme.



Chaleur traditionnelle. La chauffage s'effectue de façon classique, par la partie supérieure et inférieure.



Grill complet. Pour gratiner toute la surface depuis la plaque la partie supérieure.



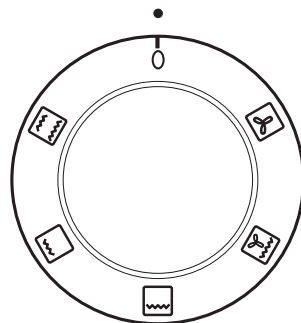
Grill central. Pour ne gratiner qu'au centre de la plaque, dans le cas d'aliments de petite taille.



Grill ventié. Pour gratiner et rôtir en répartissant la chaleur à l'aide d'un ventilateur.



Chaleur turbo. La chaleur de la partie de façon homogène grâce à un ventilateur.



SELECTEUR DE FONCTIONS

Cette commande permet de choisir le mode de cuisson du four (Voir tables). Le voyant s'allumers chaque fois que l'on sélectionnera un programme.



Chaleur traditionnelle. Le chauffage s'effectue de façon classique, par les parties supérieure et inférieure.



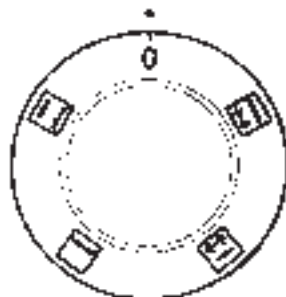
Chaleur traditionnelle. Chauffe par la partie inférieure.



Grill central (tournebroche en option).



Grill central (tournebroche en option).



DESCRIPTION GENERALE

SELECTEUR DE FONCTIONES

Cette commande permet de choisir le mode de cuisson du four (Voir tables). Le voyant s'allumers chaque fois que l'on sélectionnera un programme.



Décongélation : Toutes les résistances chauffent à une température très faible, pour obtenir une décongélation parfaite des aliments.



Chaleur traditionnelle : Chauffe par la partie supérieure et inférieure, selon la manière conventionnelle.



Chaleur de fond: Chauffe par la partie inférieure. C'est la mieux adaptée pour conserver les récipients.



Grill léger : Pour gratiner seulement au centre de la plaque, des aliments de petite taille (plus tournebroche, selon modèles)



Grill fort : Pour gratiner par la partie supérieure toute la surface de la plaque (plus tournebroche, selon modèles)



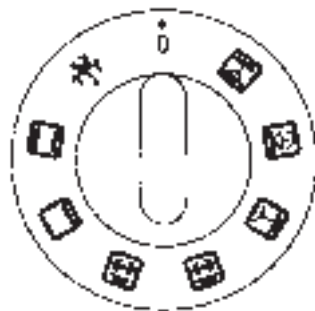
Grill ventilé : Pour gratiner et rôtir en répartissant la chaleur avec un ventilateur.



Chaleur traditionnelle plus turbo : Chauffe par la partie inférieure et la partie centrale, en répartissant la chaleur avec un ventilateur.

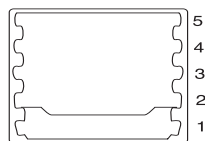


Chaleur traditionnelle ventilée : Chauffe par la partie supérieure et inférieure, en répartissant la chaleur avec un ventilateur.

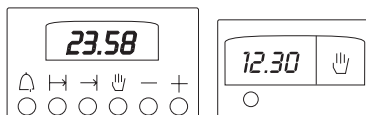



FUNCTIONNEMENT DU FOUR

- 1** Introduire l'aliment dans le four, sur la plaque et au niveau requis (Voir tables).



- 2** Utiliser le programmateur ou le temporisateur de la façon désirée. Voir fonctionnement du programmateur ou du temporisateur.



- 3** Choisir le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de programmes. Par exemple:  (Voir tables).



- 4** Choisir la température de cuisson ou, le cas échéant, régler le grill à l'aide du sélecteur de température. Par exemple: 150 °C (Voir tables).



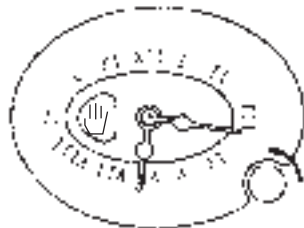
- 5** Lorsque la cuisson est achevée, remettre les sélecteurs de fonctions à zéro et le sélecteur de température sur la position la plus basse (●).



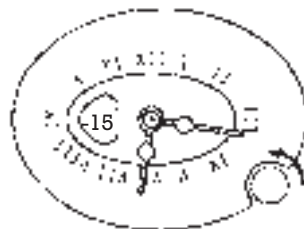
REMARQUE: Quand le four fonctionne, quel que soit le programme, ou même avec le grill, la porte doit toujours être fermée.


FONCTIONNEMENT MINUTERIE ANALOGIQUE

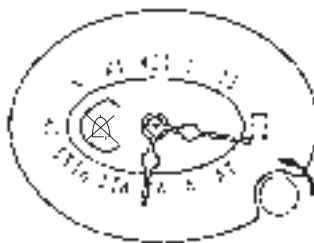
Votre minuterie est également une horloge.
Pour la mettre à l'heure, appuyez sur le bouton
et tourner à gauche.




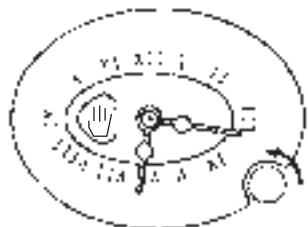
Pour chronométrer, tourner la commande vers
la gauche sans appuyer, jusqu'à faire apparaître
le temps désiré (par exemple, 15 minutes).



Une fois ce temps écoulé, la sonnerie retentira
et le fonctionnement s'arrêtera. Pour arrêter la
sonnerie, mettre la commande en position 
Si on laisse la minuterie dans cette position, le
four ne pourra pas être remis en marche
(sécurité enfants)



Pour utiliser le four sans minuterie, placer la
commande en position 
Le four pourra fonctionner sans limite de
temps.



FONCTIONNEMENT DU TEMPORISATEUR


Ce temporisateur peut être utilisé pour effectuer une cuisson pendant une durée déterminée, au bout de laquelle le four s'éteint automatiquement.

Ce temporisateur peut également servir d'avertisseur (sans mettre le four en marche), et exerce également la fonction d'horloge.

REGLAGE DE L' HORLOGE


- 1** Lors de l'installation du four, ou après une panne de secteur, l'écran affichera 0.00 et clignotera.

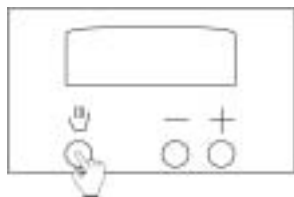


- 2** Appuyez sur le bouton  et, à l'aide des boutons - +, introduisez l'heure. Par exemple: 13.30. Cette fonction restera active pendant 7 secondes après la dernière opération de réglage (la casserole s'allume).



FONCTIONNEMENT MANUEL

- 1** Appuyez sur le bouton . Le symbole de la casserole s'allume.



- 2** Réalisez les autres opérations de mise en marche de la rubrique "Fonctionnement de l'horaire". Sachez alors que le four fonctionnera sans temporisateur, et que c'est vous qui devrez mettre fin à la cuisson.

FONCTIONNEMENT DU TEMPORISATEUR


TEMPORISATION MISE EN MARCHÉ SUR LE MOMENT

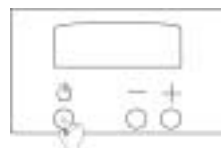
Si vous voulez commencer la cuisson maintenant, mais que le four s'arrête automatiquement après un certain temps:

- 1 Appuyez sur le bouton "+" : l'écran affichera "0". Appuyez de nouveau sur le bouton "+" pour sélectionner le temps désiré. Par exemple: 50 mn.



Si vous souhaitez introduire un temps supérieur à 99 mn et 50 s, les digits de l'horloge changent, et l'affichage adopte la forme: 1 heure et 40 mn. Dès lors, les digits de la gauche correspondent aux heures et ceux de la droite, aux minutes. par exemple: Si vous introduisez un temps d'1 heure et 50 mn, dans un premier temps, le décompte se fait en minute, jusqu'à arriver à 1 heure 40 mn. Dès lors, l'affichage prendra la forme 99 mn et 50 s, et le décompte se fera en secondes.

- 2 Réalisez les autres opérations de mise en marche indiquées dans la rubrique "Fonctionnement du four". A la fin de la cuisson, la sonnerie commencera à retentir et le four s'éteindra. Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton 



UTILISATION DE L'AVERTISSEUR

Si vous voulez utiliser l'avertisseur, aussi bien pour le four qu'à toute autre fin:

Suivez la procédure du point "1" de la description précédente, mais sans passer au point "2".

Pour l'éteindre, appuyez sur le bouton .

FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR

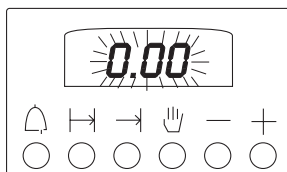
Ce programmateur peut être utilisé pour définir un temps de cuisson au bout duquel le four s'arrêtera automatiquement; ou même pour que le four se mette en marche et s'arrête de façon automatique pendant que vous vous absentez.




Si vous ne voulez pas programmer, vous pouvez l'utiliser en fonctionnement normal sans aucune programmation.

Ce programmateur peut aussi être utilisé comme un avertisseur (sans obligatoirement mettre le four en marche) et fait également office d'horloge.

REGLAGE DE L'HORLOGE


- 1** Au moment de l'installation du four ou après une coupure de courant, l'écran affichera 0:00 et clignotera.

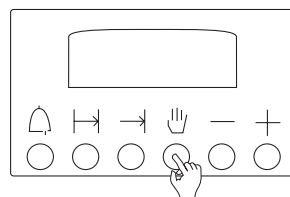


- 2** Appuyer sur le bouton  et afficher l'heure à l'aide des boutons - +. Par exemple, 13:30, ou appuyez simultanément sur les boutons  et , puis, avec les boutons + et -, ajustez l'heure (selon les modèles).



FONCTIONNEMENT MANUEL

Pour utiliser le four sans programmation, appuyer sur le bouton .




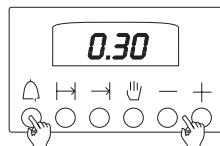
Suivre alors la procédure de mise en marche décrite dans le chapitre "Fonctionnement du four". Ne pas oublier que le four fonctionnera sans programmation et qu'il faudra arrêter la cuisson manuellement.


FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR

UTILISATION DE L' AVISSEUR

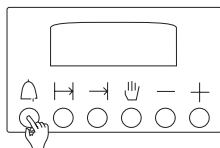
Si vous souhaitez utiliser le four sans que le programmateur en arrête le fonctionnement, c'est-à-dire qu'il ne fasse que vous prévenir qu'un certain temps s'est écoulé. Ou bien si vous souhaitez qu'il vous avertisse, pour un fait quelconque n'ayant rien à voir avec le four.

- 1 Appuyer sur le bouton  et, à l'aide des boutons - +, entrer le temps d'alarme choisi. Par exemple: 30 min.



- 2 Si en outre vous souhaitez utiliser le four en "Fonctionnement manuel" ou en "Programmation", veuillez suivre les instructions correspondantes. Au bout du temps programmé, l'alarme retentira; pour l'éteindre, appuyez sur le bouton .


REMARQUE: L'avertisseur possède trois sonneries différentes. Pour changer de sonnerie, suivre la procédure suivante: Quand il commence à sonner, appuyer sur le bouton - il changera de sonnerie au fur et à mesure que l'on appuie sur le bouton. Cette opération peut être réalisée sur tous les programmes, lorsque l'avertisseur commence à sonner.

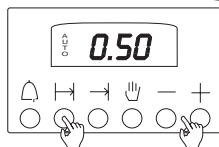




N'oubliez pas que l'alarme n'arrête pas le fonctionnement du four.

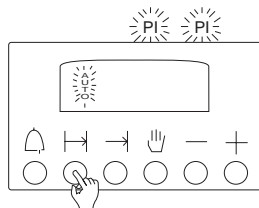
PROGRAMMATION AVEC MISE EN MARCHE INSTANTANEE

Si vous souhaitez commencer la cuisson immédiatement, et que celle-ci s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

- 1 Appuyer sur le bouton , puis à l'aide des boutons - + , programmez le temps requis. Par exemple: 60 min. AUTO s'affichera.




- 2 Suivre les autres opérations de mise en marche selon le chapitre "Fonctionnement du Four". Une fois la cuisson terminée, l'alarme retentira et arrêtera automatiquement le fonctionnement du four. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur le bouton . N'oubliez pas de remettre les commandes du four à zéro. Pour faire disparaître l'affichage clignotant. AUTO, appuyez sur le bouton .

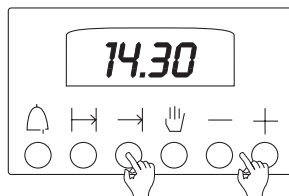



FUNCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR

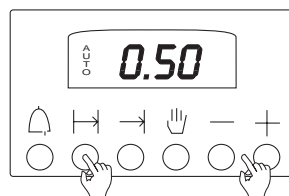
PROGRAMMATEUR AVEC MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE



Vous ne voulez pas commencer la cuisson immédiatement, mais vous devez sortir et vous aimeriez qu'à votre retour, le four se soit mis en marche et arrête de façon automatique.

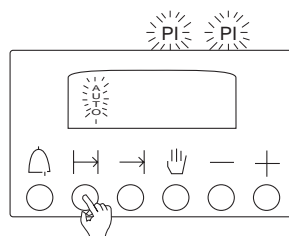
- 1** Appuyer sur le bouton  et, à l'aide des boutons - +, programmez l'heure à laquelle vous souhaitez achever la cuisson. Par exemple: 14:30.





- 2** Appuyez alors sur le bouton  et, à l'aide des boutons - +, choisissez le temps de cuisson. Par exemple: 50 min. AUTO s'affiche.




- 3** Suivre le reste des opérations de mise en marche décrites au chapitre "Fonctionnement" du four. Le four sera ainsi programmé. Pour reprendre l'exemple précédent, 50 minutes avant 14:30, il s'arrêtera automatiquement et l'alarme se déclenchera. Pour l'éteindre, appuyer sur le bouton . Ne pas oublier de remettre les commandes du four à zéro. Pour faire disparaître AUTO clignotant, appuyer sur le bouton .



REMARQUE: Vous pouvez modifier l'heure d'arrêt et la durée même pendant que le four fonctionne. Pour cela, appuyez sur les boutons  et .

Avant de programmer définitivement le four, il est recommandé d'effectuer quelques programmations en guise d'essai.

Pour effacer une programmation, appuyer sur le bouton . Si les commandes du four ne sont pas à zéro, il poursuivra son fonctionnement.

FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR

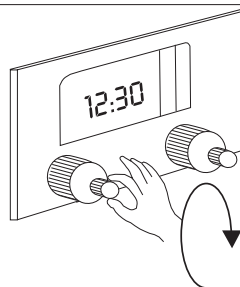
Ce programmateur peut être utilisé pour définir un temps de cuisson au bout duquel le four s'arrêtera automatiquement; ou même pour que le four se mette en marche et s'arrête de façon automatique pendant que vous vous absentez.

Si vous ne voulez pas programmer, vous pouvez l'utiliser en fonctionnement normal sans aucune programmation.


Ce programmateur fait également office d'horloge.

REGLAGE DE L'HORLOGE

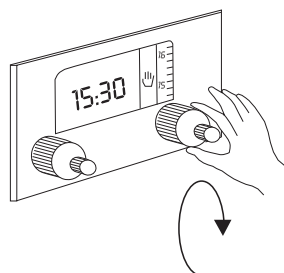
Au moment de l'installation du four ou après une coupure de courant, il est nécessaire de remettre l'horloge à l'heure. A cet effet, utiliser la petite commande de gauche.



FONCTIONNEMENT MANUEL

Pour utiliser le four sans programmation, tourner la grande commande de droite jusqu'à faire apparaître le signe .

REMARQUE: Veiller à ce que l'horloge indique la même heure que la fenêtre de droite. Suivre alors la procédure de mise en marche décrite dans le chapitre "Fonctionnement du four".



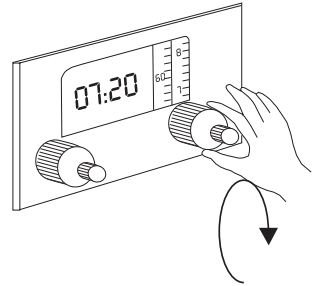
Ne pas oublier que le four fonctionnera sans programmation et qu'il faudra arrêter la cuisson manuellement.

PROGRAMMATION AVEC MISE EN MARCHE INSTANTANEE

- Si vous souhaitez commencer la cuisson **1 IMMEDIATEMENT**, et que celle-ci s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps, tournez la grande commande de droite jusqu'à faire apparaître la durée requise.

Par exemple: 60 minutes.

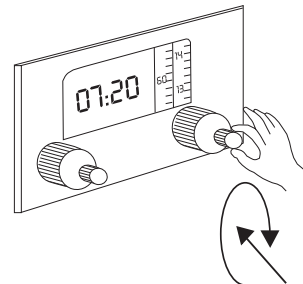
REMARQUE: Veillez à ce que l'horloge soit à l'heure et que celle-ci coïncide avec celle indiquée sur la fenêtre de droite.



PROGRAMMATEUR AVE MISE EN MARCHE DIFFEREE


- Si en outre vous souhaitez **RETARDER** le début de la cuisson, poussez et tournez simultanément le petit bouton de droite pour choisir l'heure de début de cuisson. Par exemple: 13:30.

Le four se mettra en marche à 13 h 30 et si la durée programée était de 60 minutes, s'arrêtera à 14 h 30.



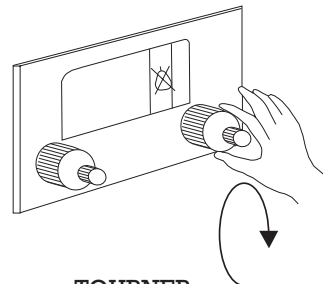
POUSSER ET... TOURNER

- 3** Suivre le reste de la procédure de mise en marche décrite au chapitre "Fonctionnement du four".

En fin de cuisson, une sonnerie se déclenche. Pour l'éteindre, tourner la commande précédente jusqu'à faire apparaître .

Dans cette position, le four ne pourra pas se mettre en marche (Sécurité enfants).

Une fois la cuisson terminée, ne pas oublier de remettre les commandes du four à zéro.



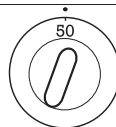
TOURNER

FONCTIONNEMENT TEMPORISATEUR

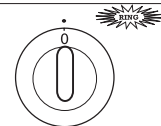
TEMPORISATEUR SIMPLE


Tourner la commande vers la droite jusqu'à indiquer le temps requis (Par exemple: 50 min).

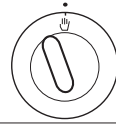
Passer ensuite à la procédure de mise en marche du four (Voir "Fonctionnement du four").



Au retour à la position 0, une sonnerie se déclenche et le four cesse de fonctionner. Si la commande reste en position 0, le four ne peut pas être mis en marche. (Sécurité enfants).

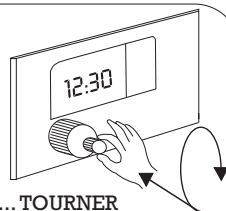


Pour utiliser le four sans temporisation, placer la commande en position . Le four pourra fonctionner sans limitation de durée.



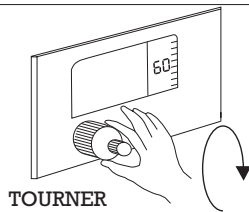
TEMPORISATEUR NUMERIQUE

Le temporisateur fait également office d'horloge. Pour régler l'heure, pousser et tourner la petite commande vers la droite.




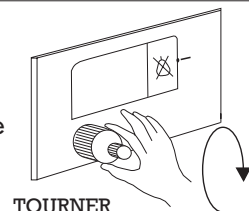
POUSSER ET... TOURNER

Pour programmer le temporisateur, tourner la grande commande vers la droite jusqu'à afficher les temps requis (Par exemple: 60 min). Passer ensuite à la procédure de mise en marche du four (Voir "Fonctionnement du four").




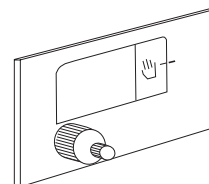
TOURNER

Une fois écoulé le temps, la sonnerie retentira et le fonctionnement s'arrêtera. Pour arrêter la sonnerie, placer la commande en position . Dans cette position, le four ne pourra pas se mettre en marche. (Sécurité enfants).



TOURNER






Pour utiliser le four sans temporisation, placer la commande en position . Le four pourra fonctionner de façon illimitée.



FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR AVEC CAPTEUR DE CUISSON

Ce programmateur peut être utilisé pour réaliser une cuisson pendant une durée déterminée, au bout de laquelle le four cesse automatiquement de fonctionner, et encore pour que, tandis que vous êtes absente de chez vous, le four se mette en marche et termine aussi la cuisson automatiquement.







AJUSTEMENT DE LA MINUTERIE

- 1 Au moment de l'installation du four, ou après une coupure de courant, l'écran affichera 0:00, en clignotant alternativement avec les indicateurs de durée  et de fin de l'opération  .
- 2 Appuyez simultanément sur les boutons  et  . Les digits deviennent fixes à 12:00. Tournez ensuite le bouton  jusqu'à afficher l'heure souhaitée. Par exemple: 13:30.



PROGRAMMATION MISE EN MARCHÉ SUR LE MOMENT









Vous voulez commencer la cuisson dès maintenant, mais faire en sorte qu'elle s'arrête automatiquement au bout du temps souhaité.

- 1 Appuyez sur le bouton de durée  puis tournez le bouton  jusqu'à sélectionner le temps désiré. Par exemple: 50 minutes. L'indicateur de  et celui de  resteront allumés et l'écran affichera l'heure réelle. Vous pourrez voir le temps restant jusqu'à la fin en appuyant sur le bouton  .
- 2 Réalisez les autres opérations de mise en marche de l'appareil "Fonctionnement du four". A la fin de la cuisson, le four cessera de fonctionner et comencera à émettre un signal sonore. Pour l'éteindre, appuyez sur le bouton  , et appuyez à nouveau dessus pour sortir du mode manuel. N'oubliez pas de remettre la commande du four à "0".



PROGRAMMATION MISE EN MARCHÉ RETARDEE




Vous ne voulez pas commencer la cuisson maintenant, il est trop tôt, mais vous devez vous absenter de chez vous et vous voulez qu'à votre retour, le four ait effectué son travail et cessé de fonctionner automatiquement.

- 1** Appuyez sur le bouton  de durée. Tournez ensuite le bouton  jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche à l'écran.
Par exemple: 50 minutes.
L'indicateur s'allume constamment.
- 2** Appuyez sur le bouton  de fin de l'opération. Tournez ensuite le bouton  jusqu'à ce que l'heure finale à laquelle vous souhaitez terminer la cuisson s'affiche.
Par exemple: 14:30.
Les indicateurs   et  s'allument constamment. Une fois que le four se met en marche, le signal lumineux de fin d'opération s'éteint.
- 3** Réalisez les autres opérations de mise en marche de l'appareil "Fonctionnement de four". La programmation est ainsi terminée.
Dans l'exemple: 50 minutes avant 14:30, le four se mettra en marche et à 14:30, il cessera de fonctionner automatiquement. Il commencera alors à émettre un signal sonore. Pour l'éteindre, appuyez sur le bouton  puis appuyez à nouveau dessus pour sortir du mode manuel.



N'oubliez pas de remettre la commande du four à "0".

Si vous êtes absent, le signal sonore s'arrête au bout de 2 minutes, et le four reste éteint.



REMARQUE: vous pouvez modifier l'heure finale et la durée tandis que le four est toujours en marche. A cet effet utilisez les boutons   et tournez le bouton . Nous vous conseillons, avant de programmer définitivement le four, d'effectuer une programmation d'essai.

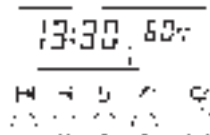
Les programmes peuvent être effacés en plaçant l'un quelconque des boutons   et  sur 0:00



CONTROLE DE TEMPERATURE A L'AIDE DU CAPTEUR DE CUISSON

L'indication de température s'active lorsqu'on insère le capteur dans la prise (située à l'intérieur, en haut à gauche et dans la partie avant du four).

Les températures que l'on peut choisir s'échelonnent de 30 à 99 °C.

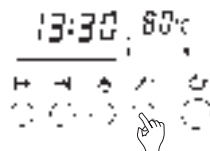
Une fois le capteur inséré, l'écran affichera la température de 60 °C. Le symbole de la sonde  et l'indicateur de température  clignotera.



- 1 Appuyez sur le bouton de température  et tournez le bouton  jusqu'à afficher la température souhaitée.

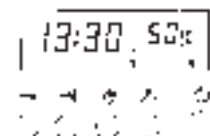
Par exemple: 80 °C.

Dès que vous lâchez le bouton, le programme de température se met en marche. Réalisez les autres opérations de mise en marche de l'appareil "Fonctionnement du four".



- 2 L'écran affiche la température réelle détectée par le capteur (par exemple: 50 °C).

Pour voir la température prédéterminée, appuyez sur le bouton de température.



- 3 Une fois la température atteinte, le four s'arrête et un signal sonore est émis. La valeur de la température clignote.

Débranchez ensuite la sonde (l'indication de température disparaît de l'écran).

REMARQUE: Le capteur de cuisson peut être utilisé dans tous les programmes. Pour les températures du capteur (voir tables). N'utiliser que des sondes correspondant à cet appareil.

FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE 3 BOUTONS

REGLAGE DE LA MINUTERIE

- 1 A l'installation du four, ou après une coupure de courant, l'écran affichera 12:00 et le signal lumineux de ☉ clignotera. A l'aide des boutons “-” “+”, ajustez l'heure souhaitée. Par exemple, 13:30. Au bout de quelques secondes, le signal lumineux s'éteint.
- 2 Vous pourrez régler l'heure à n'importe quel moment. A cet effet, appuyez sur le bouton ☉ jusqu'à afficher le signal lumineux de ☉. Ajustez alors l'heure.



FONCTIONNEMENT MANUEL

Une fois réalisé l'ajustement de l'horloge, réalisez les autres opérations de mise en marche “Fonctionnement du four”.

Rappelez-vous que le four fonctionnera sans programmeur, et que c'est vous qui mettrez fin à la cuisson.

PROGRAMMATION MISE EN MARCHÉ SUR LE MOMENT

Vous voulez commencer la cuisson dès maintenant, mais qu'elle s'arrête automatiquement au bout du temps souhaité.



- 1 Appuyez sur le bouton du milieu ☉. Le signal lumineux en haut à gauche clignotera. A l'aide des boutons “-” “+”, ajustez le temps souhaité. Par exemple: 50 minutes.
- 2 Une fois ce temps écoulé, le four s'arrête et commence à émettre un signal sonore. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonctions en position “0” et appuyez sur l'un quelconque des trois boutons.
- 3 Si vous êtes absent, le signal sonore cesse au bout de 2 minutes. Le four reste éteint, mais le signal lumineux clignote toujours.





N'oubliez pas de mettre en œuvre les autres opérations de mise en marche de l'appareil (Fonctionnement du four).

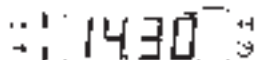
PROGRAMMATION MISE EN MARCHÉ RETARDEE

Vous ne voulez pas commencer la cuisson maintenant, il est trop tôt, mais vous devez vous absenter de chez vous et vous voulez qu'à votre retour, le four ait effectué son travail et cessé de fonctionner automatiquement.

1 Appuyez sur le bouton du milieu . Le signal lumineux  en haut à gauche clignote. Avec les boutons “-” “+”, sélectionnez la durée souhaitée.
Par exemple: 50 minutes.






2 Appuyez deux fois sur le bouton du milieu . Le signal lumineux  en bas à gauche clignote. Avec les boutons “-” “+”, sélectionnez l'heure à laquelle vous souhaitez terminer la cuisson.
Par exemple: 14:30.
Les deux voyants resteront allumés.



3 Réalisez les autres opérations de mise en marche de l'appareil “Fonctionnement du four”.
La programmation est ainsi terminée.
Dans l'exemple, 50 minutes avant 14:30, le four se mettra en marche, et à 14:30, il cessera automatiquement de fonctionner. Il émettra alors un signal sonore. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonctions en position “0” et appuyez sur l'un quelconque des trois boutons.
Si vous êtes absent, le signal sonore s'éteindra au bout de 2 minutes, et le four restera éteint.




REMARQUE: vous pouvez modifier l'heure finale et la durée tandis que le four est toujours en marche. A cet effet, utilisez le bouton du milieu  dans les différentes positions de  et .

Nous vous conseillons, avant de programmer définitivement le four, d'effectuer une programmation d'essai.

UTILISATION DE L'ALARME

Vous pouvez utiliser l'alarme aussi bien pour le four que pour toute autre activité.

Pour son utilisation, procédez de la manière suivante:
Appuyez sur le bouton du milieu  jusqu'à ce que le voyant en haut à droite clignote.

Avec les boutons “-” et “+”, ajustez le temps désiré.
Par exemple: 30 minutes.

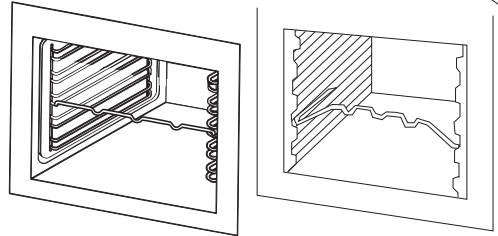
Une fois le temps écoulé, un signal sonore sera émis.
Pour l'éteindre, appuyez sur n'importe quel bouton.



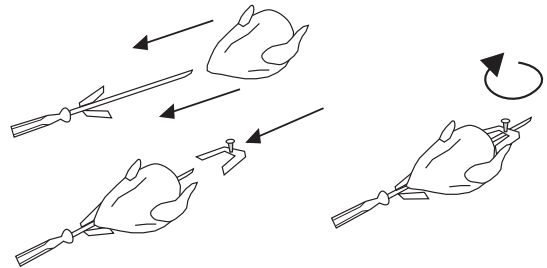
TOURNEBROCHE

Pour les fours munis d'un sélecteur de fonctions à 4 positions, procéder de la manière suivante:

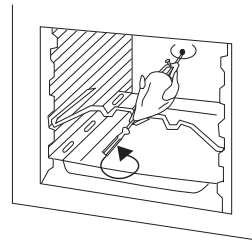
- 1** Placer le support de la broche au niveau en suivant les indications de la figure



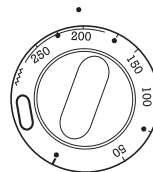
- 2** Embrocher l'aliment et le maintenir à l'aide des fixations coulissantes.



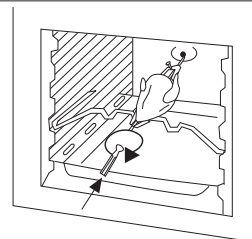
- 3** Introduire la broche dans l'orifice se trouvant au fond du four et laisser reposer l'autre extrémité sur son support. Placer la plaque au premier niveau et dévisser le manche de la broche afin de pouvoir fermer la porte.



- 4** Mettez le programme grill en marche avec la broche tournante en plaçant le sélecteur de température sur 200°. **ATTENTION:** Veiller à fermer correctement la porte!



- 5** Lorsque la cuisson est terminée, revisser le manche sur la broche et sortir celle-ci du four. Dégager les fixations coulissantes et débrocher l'aliment.



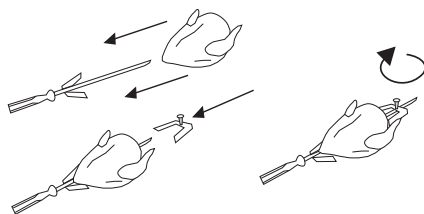
TOURNEBROCHE

Pour les fours munis d'un sélecteur de fonctions à 8 positions et d'une broche tournante, procéder de la manière suivante:

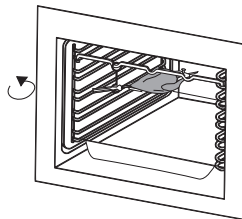
- 1** Placez le crochet de la broche « A » dans le support de broche « B » conformément à la figure 1, puis placez-le à l'intérieur du four selon figure 2.



- 2** Embrocher l'aliment et le maintenir à l'aide des fixations coulissantes.



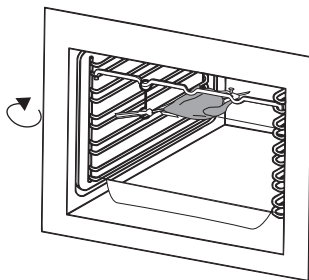
- 3** Introduire la broche dans l'orifice se trouvant au fond du four et laisser reposer l'autre extrémité sur son support. Placer la plaque au premier niveau et dévisser le manche de la broche afin de pouvoir fermer la porte.



- 4** Mettez le programme grill en marche avec la broche tournante en plaçant le sélecteur de température sur 200°. ATTENTION: Veiller à fermer correctement la porte!



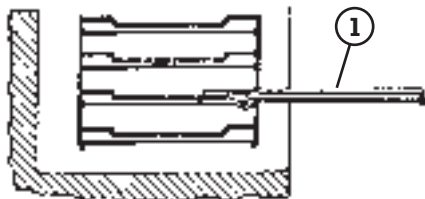
- 5** Lorsque la cuisson est terminée, revisser le manche sur la broche et sortir celle-ci du four. Dégager les fixations coulissantes et débroscher l'aliment.



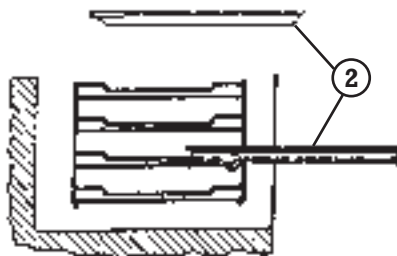
EXTRACTION DES PLAQUES

Si votre four est équipé d'extraction de plaques, procédez de la manière suivante :

- 1** En premier lieu, introduire la grille porte-plaque 1 jusqu'à la position indiquée sur la figure.



- 2** Ensuite, introduire la plaque 2 dans la partie supérieure de la grille 1, dans la position montrée sur la figure.



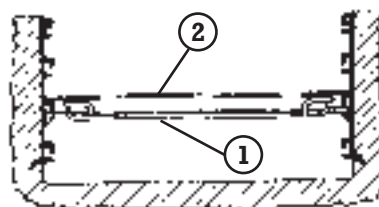
- 3** Introduire l'ensemble à l'intérieur du four. Pour sortir les plaques après la cuisson, tirer la grille porte-plaque vers l'extérieur jusqu'à heurter la butée. Dans cette position, deux opérations sont possibles.

- 1.- Sortir la plaque de la grille
- 2.- Sortir tout l'ensemble. Pour cela, soulever légèrement la grille pour contourner les butées servant à éviter la chute de la grille.



- 4** L'ensemble constitué de la grille et de la plaque pourra être placé à l'un quelconque des quatre niveaux prévus, en respectant leur position conformément à la figure :

- 1.- Grille
- 2.- Plaque



CONSEILS PRATIQUES

Pour programmer le four, se reporter toujours aux tables de ce manuel. Même si vous souhaitez faire une recette personnelle, un aliment similaire vous aidera à choisir le programme, la température et la position de la plaque.

**CONSULTER
TABLES**

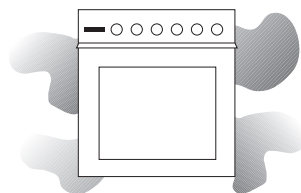
Les temps de cuisson sont indicatifs et devront être légèrement supérieurs si l'aliment sort du réfrigérateur. Les temps dépendent aussi des goûts de chacun, c'est-à-dire que l'aliment peut devoir être plus ou moins cuit.

**TEMPS
INDICATIFS**

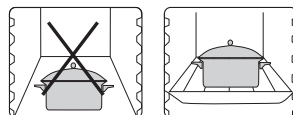
Les aliments en un seul bloc et de grande taille ont besoin de plus de temps. Les tables sont conçues sur la base de quantités pour 4 personnes.

**TABLES 4
PERSONNES**

Utiliser les températures indiquées dans les tables. Une température supérieure à celle indiquée peut entraîner un excès de buée ou de fumée.



Ne placez pas un aliment ou un récipient directement sur la base du four. Utilisez toujours la plaque ou la grille.

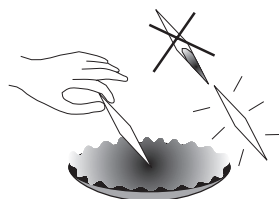


Au cas où vous auriez un gril dans votre four, pour les rôtis et les gratinées mettez la plaque sous le gril. De cette façon, les jus tomberont sur la plaque et votre four restera propre. Il est préférable de préchauffer le four pendant 10 minutes, surtout pour de la pâtisserie ou du poisson.



CONSEILS PRATIQUES

En pâtisserie, pour vérifier la cuisson de la pâte d'un biscuit, piquez-en le centre avec un couteau. Si la pâte n'y adhère pas, c'est que la cuisson est terminée.



Si la pâte en lève pas, la fois suivante, réduisez la température de 10 °C.

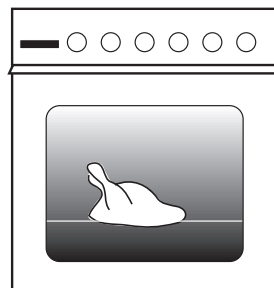
-10°C

Si le dessous d'un biscuit est trop cuit, la fois suivante, placez-le à un niveau plus élevé dans le four. Si au contraire c'est le dessus qui est trop cuit, placez-le à un niveau inférieur.

Dans tous les cas, utilisez une température légèrement inférieure la fois suivante.














































-10°C

Avec les viandes et les volailles, laissez le rôti reposer entre 5 et 10 minutes à l'intérieur du four après la cuisson.

























































Utilisez toujours le grill avec le four fermé. Si l'aliment n'occupe pas toute la plaque, placez-la au centre. Pour faire bien dorer les volailles, les badigeonner de graisse.




















































TABLES

ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPS	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE	ACCESOIRES
ENTREES ET LEGUMES						
Oeufs en gratin		225 °	5 min		NON	
Canneloins		200 °	20 min		NON	
Gratin de chou-fleur		225 °	10-12 min		OUI	
Pommes de terre rôties		225 °	45-50 min		NON	
Poivrons rôtis		200 °	30-35 min		NON	
POISSONS ET FRUITS DE MER						
Colin grillé		210 °	15-18 min		OUI	
Thon au four		225 °	10-15 min.		OUI	
Sole grillée		250 °	30-35 min		NON	
Truites		210 °	12-14 min		OUI	
Daurade au four		210 °	25-30 min		SOUI	
Sole		225 °	6-10 min		OUI	
DIVERS						
Pizza		200 °	30-35 min		NON	
Friand au thon		200 °	25-30 min		OUI	
Pain		225 °	25-30 min		OUI	
Madeleines		200 °	12-14 min		OUI	

TABLES

ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPS	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE	CAPTEUR	ACCESOIRE
VIANDES ET VOLAILLES							
Faux-filet entier		175 °	60-70 min		NON	60°-70°	
Côtes de boeuf		150 °	90-110 min		NON		
Agneau rôti		175 °	60-70 min		NON		
Lapin en sauce		175 °	45-55 min		NON		
Rosbif		150 °	70-80 min		NON		
Queue de boeuf mode		200 °	120-140 min		NON		
Gigot d'agneau 1Kg		150 °	50-60 min		NON	80°	
Poulet rôti		200 °	45-50 min		NON	85°-90°	
Dinde rôti		190 °	140-160 min		NON	85°-90°	
Canard à l'orange		210 °	90-100 min		NON	85°-90°	
Perdrix rôties		225 °	7-10 min		OUI		
DESSERTS							
Tarte aux pommes		190 °	40-45 min		NON		
Poires au vin ou compote		225 °	45-50 min		NON		
Flan		175 °	30-35 min		NON		
Soufflet		200 °	10-12 min		OUI		
Biscuit		180 °	30 min		OUI		
Pommes rôties		175 °	30-35 min		NON		
Feuilleté		175 °	30-35 min		OUI		



































TABLES

ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPS	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE	ACCESOIRES
ENTREES ET LEGUMES						
Oeufs en gratin		225 °	5 min		NON	
Cannelloins		200 °	20 min		NON	
Paella		225 °	35-40 min		NON	
Gratin de choux-fleur		225 °	10-12 min		OUI	
Pommes de terre rôties		225 °	55-60 min		NON	
Poivrons rôtis		200 °	30-35 min		NON	
POISSONS ET FRUITS DE MER						
Colin grillé		210 °	15-18 min		OUI	
Gambas au four		250 °	5-7 min		OUI	
Thon au four		225 °	15-18 min.		OUI	
Sole grillée		250 °	30-35 min		NON	
Truites		210 °	12-14 min		OUI	
Daurade au four		210 °	25-30 min		OUI	
Sole		225 °	8-10 min		OUI	
DIVERS						
Pizza		200 °	30-35 min		NON	
Friand au thon		200 °	30-35 min		OUI	
Pain		225 °	25-30 min		OUI	
Madeleines		200 °	12-14 min		OUI	









































TABLES

ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPS	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE	CAPTEUR	ACCESOIRE
VIANDES ET VOLAILLES							
Faux-filet entier		175 °	60-70 min		NO	60°-70°	
Côtes de boeuf		150 °	90-110 min		NO		
Agneau rôti		175 °	60-70 min		NO		
Lapin en sauce		175 °	60-70 min		NO		
Rosbif		150 °	70-80 min		NO		
Queue de boeuf mode		200 °	120-140 min		NO		
Gigot d'agneau 1Kg		150 °	60-70 min		NO	80°	
Hamburgers		250 °	7-10 min		OUI		
Saucisses		250 °	5-7 min		OUI		
Poulet rôti		175 °	45-50 min		NO	85°-90°	
Dinde rôti		190 °	140-160 min		NO	85°-90°	
Canard à l'orange		210 °	90-100 min		NO	85°-90°	
Perdrix rôties		225 °	9-12 min		OUI		
DESSERTS							
Tarte aux pommes		190 °	40-45 min		NO		
Poires au vin ou compote		225 °	50 min		NO		
Flan		175 °	35-40 min		NO		
Soufflet		200 °	10-12 min		OUI		
Biscuit		180 °	30 min		OUI		
Pommes rôties		175 °	30-35 min		NO		
Feuilleté		175 °	30-35 min		OUI		

TABLES

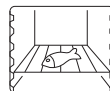
ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPE	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE
ENTREES ET LEGUMES					
Oeufs en gratin		250 °	7-10 min		NON
Cannelloine		200 °	30-35 min		NON
Paella		250 °	35-40 min		NON
Gratin de choux-feur		250 °	10-12 min		OUI
Pommes de terre rôties		250 °	60-65 min		NON
Poivrons rôtis		250 °	35-40 min		NON
POISSONS ET FRUITS DE MER					
Colin grillé		250 °	15-20 min		OUI
Gambas au four		250 °	8-10 min		OUI
Thon au four		250 °	15-18 min.		OUI
Sole grillée		250 °	30-35 min		NON
Truites		250 °	14-16 min		OUI
Daurade au four		250 °	25-30 min		OUI
Sole		250 °	8-10 min		OUI
DIVERS					
Pizza		225 °	30-35 min		NON
Friand au thon		225 °	30-35 min		OUI
Pain		250 °	25-30 min		OUI
Madeleines		225 °	12-14 min		OUI

TABLES

ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPE	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE
VIANDES ET VOILAILLES					
Faux-filet entier		200 °	60-70 min		NON
Côtes de boeuf		190 °	90-110 min		NON
Agneau rôti		210 °	60-70 min		NON
Lapin en sauce		225 °	60-70 min		NON
Rosbif		210 °	80-90 min		NON
Queue de boeuf mode		215 °	120-140 min		NON
Gigot d'agneau 1kg		175 °	60-70 min		NON
Hamburguers		250 °	7-10 min		OUI
Saucisses		250 °	5-7 min		OUI
Poulet rôti		200 °	45-50 min		NON
Dinde rôti		190 °	140-160 min		NON
PCanard à l'orange		225 °	90-100 min		NON
Perdrix rôties		250 °	9-12 min		OUI
DESSERTS					
Tarte aux pommes		190 °	40 min		NON
Poires au vin ou compote		250 °	60-70 min		NON
Flan		200 °	35-40 min		NON
Soufflet		225 °	10-12 min		OUI
Biscuit		180 °	30 min		OUI
Pommes rôties		200 °	30-35 min		NON
Feuilleté		200 °	30-35 min		OUI

DESCONGELATION

Pour décongeler, mettre toujours l'aliment sur la grille, au niveau 2.



Si le sélecteur de fonctions possède huit positions, utiliser le programme * de décongélation et placer le sélecteur de température sur 75°.



Si le sélecteur de fonctions possède cinq positions, utiliser la fonction (🍷) sans température, c'est-à-dire en plaçant le sélecteur de température sur la position (●).

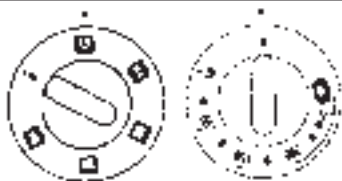


TABLE DE DESCONGELATION

ALIMENTS	POIDS	TEMPS	POIDS
VIANDES			
Roulé	1.000 grs.	90 min	1
Filets de boeuf	400 grs.	20 min	4
Viande hachée	1.000 grs.	60 min	1
Viande en morceaux	1.000 grs.	70 min	20
Poulet entier	1.200 grs.	70 min	1
Poulet en morceaux	1.200 grs.	40 min	20
Saucisses	500 grs.	25 min	12
Echine de porc	1.000 grs.	90 min	1
Filet de porc	450 grs.	40 min	8
POISSONS			
Darne de colin	800 grs.	60 min	1
Filets de colin	480 grs.	20 min	4
Petits poissons (truites saumonées)	700 grs	30 min	
Darne de thon	1.200 grs.	25 min	2
Gambas	1.000 grs.	30 min	40
DIVERS			
Tous types de légumes	400 grs.	20 min	
Pain, brioches, etc	250 grs.	10 min	
Plats préparés	500 grs.	30 min.	

NETTOYAGE

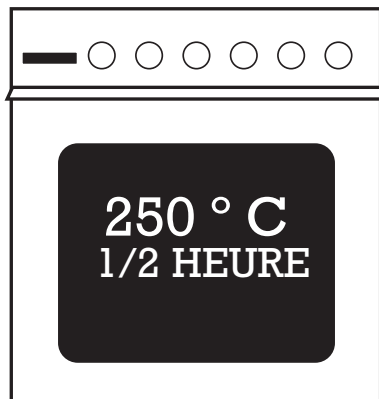
N'employez jamais de poudres à récurer ni de détergents abrasifs. Nettoyez l'extérieur. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse.

EAU SAVONNEUSE



Toutes les parois internes du four, exception faite de celle du bas et la supérieure, sont recouvertes d'un émail autonettoyant.

Ces parois éliminent les petites éclaboussures de graisse produites pendant la cuisson sans besoin de nettoyage. Il peut exister des projections plus importantes qui ne disparaissent pas immédiatement; pour cela, retirer le rôti puis maintenir le four à 250 °C pendant médie heure. Pendant cette operation ne laissez pas s'approcher les enfants au four.

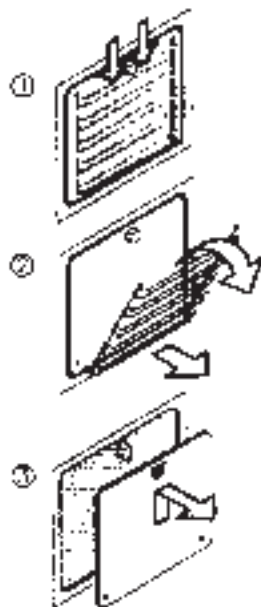


Néanmoins, si l'émail est couvert avec des grosses quantités de graisse, il faudra nettoyer les parois. Pour rendre plus facile le nettoyage, les parois latérales sont également démontables, en pouvant les nettoyer bien dans le lave-vaisselle ou bien à la main avec de l'eau chaude et une éponge non métallique.

Instructions pour démonter les parois.

- 1) Poussez la tige supérieure des glissières vers le bas jusqu'à ce qu'il soit dégagé.
- 2) Tournez les glissières selon la figure et tirez vers l'extérieure. Les glissières resteront libres.
- 3) Décrochez le panneau.

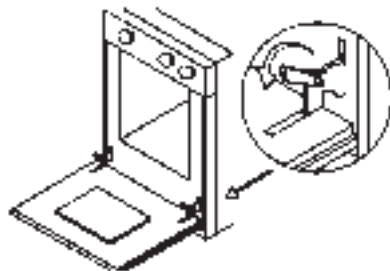
NOTE: N'utilisez pas de sprays spéciaux pour fours auto-nettoyables.



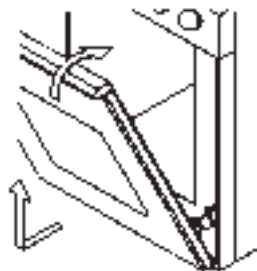
NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage, on peut également démonter la porte. A cet effet, et pour ne pas provoquer de dommages, on devra suivre exactement la procedure suivante.

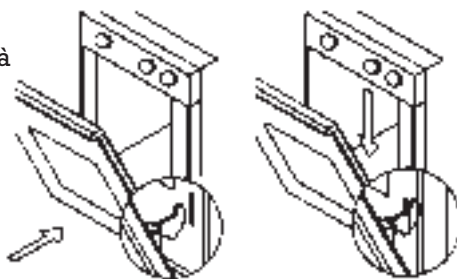
- 1** Ouvrir totalement la porte et tourner complètement les targettes.



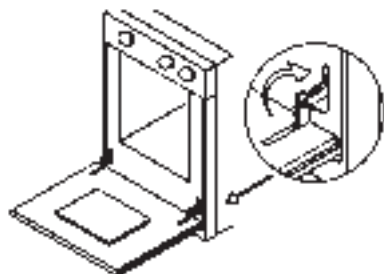
- 2** Fermer doucement la porte jusqu'à buter. Alors, en saisissant la porte avec les deux mains, tirer vers le haut et continuer à fermer la porte jusqu'à extraire les charnières de leurs rainures. La porte est alors démontée.



- 3** Pour remonter la porte, introduire à fond les charnières dans leurs rainures jusqu'à ce qu'elles soient bien mises, en suivant les indications de la figure.



- 4** Ouvrir la porte à fond jusqu'en bas et dégager les anneaux des charnières. La porte est de nouveau montée.



QUE FAIRE SI...

Le four ne fonctionne pas et l'écran du programmeur ne s'affiche pas.

- Les fusibles ont fondu. Changez-les.
- Les plombs sautent à nouveau. Il y a trop d'appareils connectés!
- En cas contraire, appeler le service technique.

Le four ne fonctionne pas et le programmeur clignote en affichant 0:00.

- Il y a vraisemblablement eu une coupure de courant. Régler l'heure sur le programmeur et remettre le four en marche.

La lumière ne fonctionne pas, bien que le four soit en marche.

- La lampe est vraisemblablement grillée. Une fois que le four est refroidi, dévisser la protection puis l'ampoule et remplacer cette dernière. (Par sécurité, couper préalablement le courant).

Le four dégage une grande quantité de fumée.

- Tout four produit de la fumée et de la buée, en plus ou moins grande quantité. Ceci est normal, surtout pour les rôtis. Vous pouvez minimiser cette fumée en réduisant la quantité de graisse ou de liquide ajouté dans la plaque et, la fois suivante, en utilisant une température légèrement inférieure. N'utilisez pas de températures plus élevées que celles indiquées dans les tables.
- La résistance du grill peut être sale, recouverte de graisse provenant d'une cuisson antérieure. Lorsque le grill se met en marche, cette graisse brûle et provoque pendant quelques minutes un fort dégagement de fumée. Il convient d'assurer toujours le nettoyage du grill.

Si ces conseils ne résolvent pas vos problèmes, appelez le Service Technique Autorisé. Celui-ci vous demandera de lui préciser quelques informations concernant votre appareil. Celles-ci se trouvent sur la plaque signalétique ou sur la Carte de Garantie. Reportez-les ici dans le cas où vous en auriez besoin.

N° SERIE:

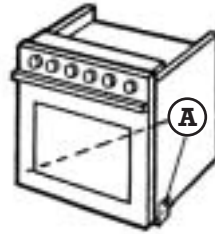
REFERENCE:

Sur la base d'une bonne information, le Service Technique pourra choisir les pièces de rechange nécessaires pour résoudre votre problème dès la première visite. Vous éviterez ainsi plusieurs déplacements et des frais inutiles.

INSTALLATION

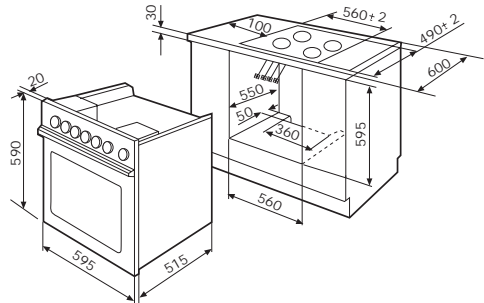
DÉBALLAGE

Sortez soigneusement tous les éléments de protection de l'appareil. Il convient également de retirer les deux supports « A » qui se placent sur les deux parties du four, conformément aux indications de la figure.



FOUR AVEC COMMANDES DE PLAQUES DE CUISSON

Les dimensions du meuble sont indiquées sur la figure. La plaque de cuisson doit avoir été préalablement installée et rester déconnectée jusqu'à l'installation du four. (Voir manuel d'instructions de la plaque).

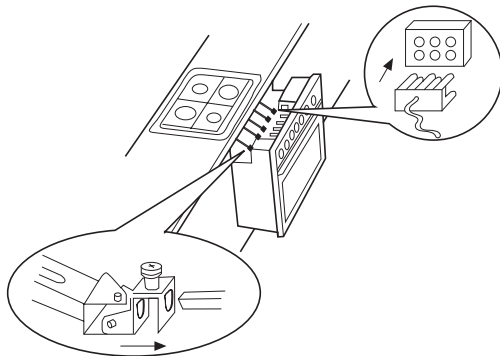


Pour un bon fonctionnement du four, il est très important de respecter ses orifices de ventilation.

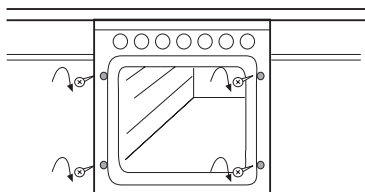


INSTALLATION

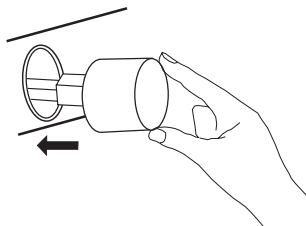
Soulever les supports et le câble de la plaque, puis introduire le four dans le meuble, en laissant l'espace suffisant pour pouvoir visser les supports dans les boulons et introduire le câble dans son connecteur.



Pousser le four à fond et le fixer au meuble à l'aide de 4 vis (Fournies dans le sachet des accessoires du four).



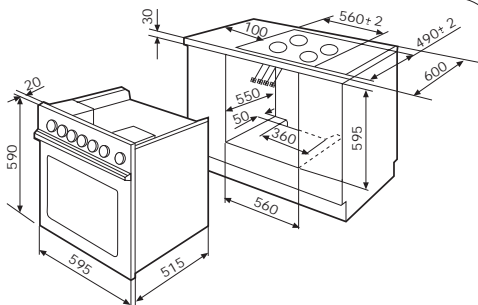
Placer ensuite les commandes (fournies dans le sachet des accessoires du four)



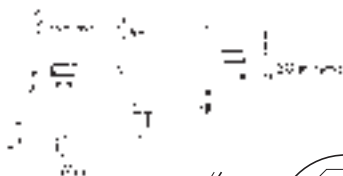
INSTALLATION

FOUR AVEC COMMANDES FIXES DE PLAQUES DE CUISSON

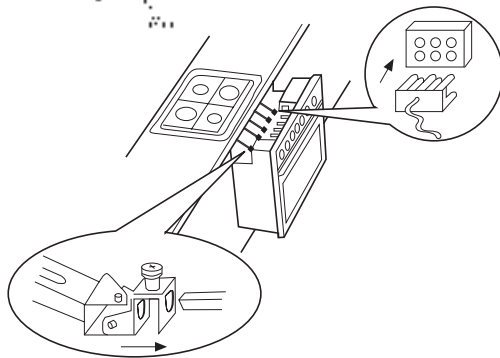
Les dimensions du meuble sont indiquées sur la figure. La plaque de cuisson doit avoir été préalablement installée et rester déconnectée jusqu'à l'installation du four. (Voir manuel d'instructions de la plaque).



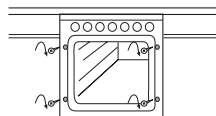
Pour un bon fonctionnement du four, il est très important de respecter ses orifices de ventilation.



Soulever les supports et le câble de la plaque, puis introduire le four dans le meuble, en laissant l'espace suffisant pour pouvoir visser les supports dans les boulons et introduire le câble dans son connecteur.



Pousser le four à fond et le fixer au meuble à l'aide de 4 vis (Fournies dans le sachet des accessoires du four).



Installer par pression les colliers des commandes en fonction du type de foyer (dans sac, accessoires de four-plaque ou dans les deux). Placer ensuite les commandes (fournies dans le sachet des accessoires du four).



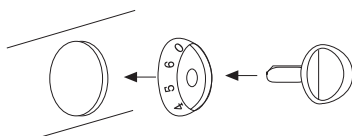
GAZ



VITROCER. ELECTRIQUE



INDUCTION PLUS



INSTALLATION

FOUR SANS COMMANDES DE PLAQUE DE CUISSON

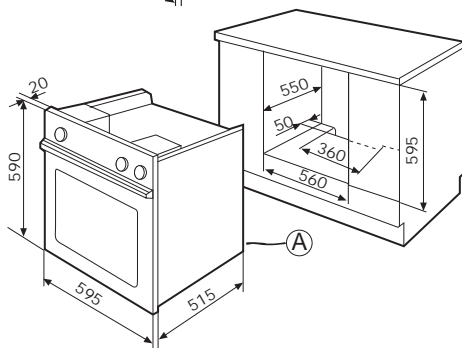
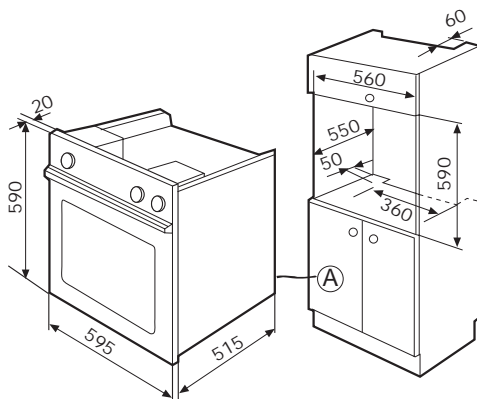
Selon qu'il s'agisse d'un meuble haut ou bas, les dimensions des orifices du meuble sont celles indiquées sur la figure.

Il est très important de respecter les orifices de ventilation arrière afin d'assurer un bon fonctionnement du four.

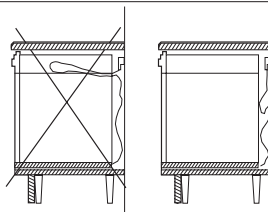
Le branchement électrique est réalisé par le câble "A".

La base de la prise doit être reliée à la terre.

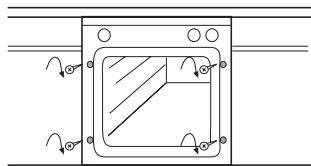
On devra installer un interrupteur en un lieu accessible qui permette de déconnecter toutes les phases, avec un minimum de 3 mm. entre contacts.



Après le branchement, introduire le four dans l'orifice, en veillant à ce que le surplus de câble ne reste pas coincé dans la partie supérieure du four.



Fixer le four au meuble à l'aide de 4 vis (fournies dans le sachet d'accessoires du four).



REMARQUE: Si vous souhaitez installer le four sans module d'encastrement, vous devrez vous procurer le kit de montage nécessaire, auquel seront jointes les instructions d'installation correspondantes.

THE SAFETY OF OUR APPLIANCES

This oven complies with European safety norms.

Most ovens are equipped with an extra safe door, providing the additional benefit of greater protection against accidental contact with hot surfaces. It is especially recommended when there are children.

If your oven does not have this safety door and you are interested, then you can get one through your distributor. The new door is:

TYPE OF OVEN (see characteristics On the plate)	EXTRA SECURITY DOOR (Depending on the colour of the oven)
ENDING IN THE LETTER: “B1”	DOOR “B”
ENDING IN THE LETTER: “C1”	DOOR “C”
ENDING IN THE LETTER: “E1”	DOOR “E”
ENDING IN THE LETTER: “F1”	DOOR “F”
ENDING IN THE LETTER: “H1”	DOOR “H”
ENDING IN THE LETTER: “I1”	DOOR “I”
ENDING IN THE LETTER: “I2”	DOOR “I”
ENDING IN THE LETTER: “J1”	DOOR “J”
ENDING IN THE LETTER: “K1”	DOOR “K”
ENDING IN THE LETTER: “K2”	DOOR “K”
ENDING IN THE LETTERS: “B”, “C”, “E”, “F”, “H”, “I”, “J”, ó “K”	In this case your oven already has an extra safe door.


IMPORTANT:

This oven complies with the Norm regarding temperature transferral to the piece of furniture.

CONTENTS

General description	105
Oven operation	109
Timer operation	110
Programmer operation.....	113
Operating the programmer with roasting sensor.	119
Spit roaster	124
Removing roasting trays.....	126
Practical advice.....	127
Tables	129
Cleaning	136
What to do if.....	138
Installation.....	139

WARNING

Before using the oven for the first time, it should be switched on using the program  at 250°C for half hour. This will eliminate any remains of grease from the manufacturing process. Then, clean it with soap and water.

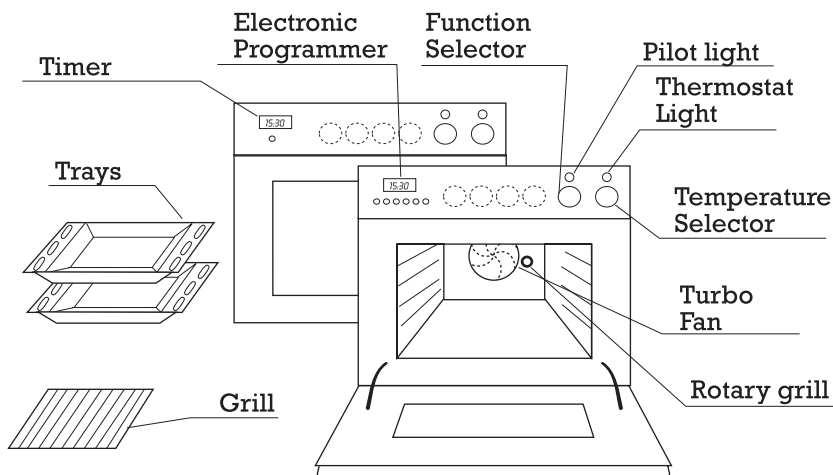
High temperatures are reached inside the oven during cooking. Do not let children near it.

Technical data and oven identification information are given on the data plate. This is located on the front of the oven. This plate should be consulted before making any electrical connections.

IMPORTANT: Electrical connections and repairs must be made by a specialist familiar with the legal requirements and standards in each country.

The HV2... oven combined with tops of the “EP-4E and VP-XY” type. Matching should be done according to the service provided.

GENERAL DESCRIPTION

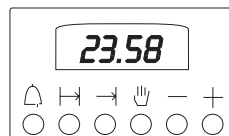


The four central controls, drawn in dotted lines, are for the four hot plates (see hot plates instruction manual).

Your oven will not have these controls if it was installed without hot plates.

ELECTRONIC PROGRAMMER (According to model)

Provides clock function plus the programming of automatic cooking stop, automatic cooking start and stop, manual cooking and warning functions.



TIMERS (According to model)

With clock function and automatic cooking stop and manual operation functions.



PROGRAMMER (According to model)

Provides clock function plus the programming of automatic cooking stop, automatic cooking start and stop and manual cooking and warning functions.



ANALOGUE TIMER (According to model)

With clock for programming automatic end of cooking, manual operation and warning tone.



MANUAL TIMER (According to model)

Functions: end cooking time, manual operation and buzzer.



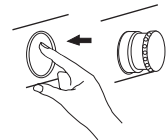
SPIT ROASTER (According to model)

Roasting and browning.



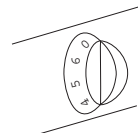
HIDEABLE CONTROLS (According to model)

The controls can be hidden and revealed simply by pressing them.



FIXED CONTROLS (According to model)

The controls cannot be hidden and are designed for ease of use.



TEMPERATURE SELECTOR

This is used to select the cooking temperature, whether regular or grill (see tables). The thermostat light switches off when the temperature is reached and switches on and off during cooking to maintain the chosen temperature.



GENERAL DESCRIPTION

PROGRAMME SELECTOR

This control allows the selection of the way in which the oven is heated (see tables). The pilot light comes on whenever a programme is selected.



Traditional heat. Heating from above and below, as normal.



Central grill. For grilling the centre area of the tray only for small items.



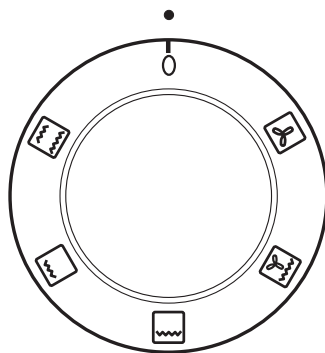
Full grill. For grilling the entire area of the tray from above.



Grill with fan. For grilling and roasting, with the heat spread out by the fan.



Turbo heater. Heat is evenly distributed by a fan.



PROGRAMME SELECTOR

This allows you to select mode o oven heating (See tables). The pilot light comes on whenever a programme is selected.



Conventional heating. Heats from top and bottom in the normal way.



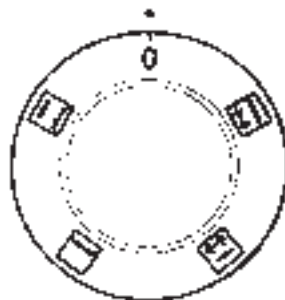
Conventional heating. Heats from the bottom.



Central grill (with optional spit roaster).



Full grill (with optional spit roaster).



GENERAL DESCRIPTION

PROGRAMME SELECTOR

This allows you to select mode o oven heating (See tables).
The pilot light comes on whenever a programme is selected.



Defrosting: All elements heat to a very low temperature, allowing the perfect defrosting of food.



Traditional heat: Heats from above and below, in the traditional way.



Floor heating: Heats from below and is the most suitable way of keeping containers warm.



Low grill: For grilling only the centre of the tray, for small items (plus rotary grill, according to model).



Strong grill: For grilling from above over the entire area of the tray (plus rotary grill, according to model).



Ventilated grill: For grilling and roasting, spreading the heat with a fan.



Traditional heat plus turbo: Heats from below and in the centre, spreading the heat with a fan.

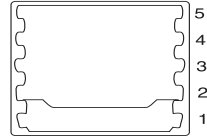


Ventilated traditional heat: Heats from above and below, spreading the heat with a fan.

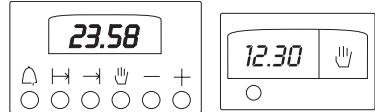



OVEN OPERATION

- 1** Place the food into the oven on the tray at the recommended height .
(See tables)



- 2** Use the programmer or timer as required. See programmer/timer operating instructions.



- 3** Select the heating method using the program selector.
For example:  (See tables).



- 4** Select the cooking temperature or the grill temperature using the temperature selector.
For example: 150°C (see tables).



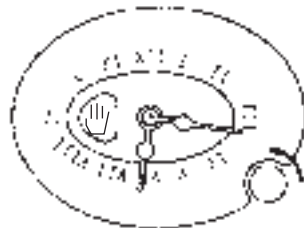
- 5** When cooking ends, set the program and temperatures selectors to zero. (●)



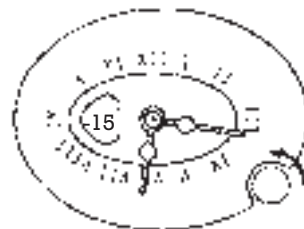
NOTE: The oven door must be kept closed during the cooking operation for all program settings, including grill


OPERATION OF ANALOGUE TIMER

The timer is also a clock. To set the time, press the button and turn it to the left.

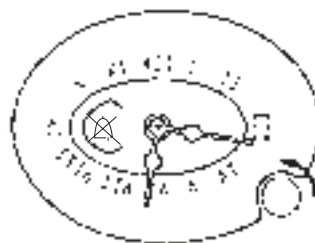



To use the timer, turn the knob to the left without pressing it until it shows the required time (for example, 15 minutes).

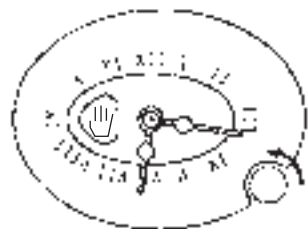


At the end of the set time, a bell sounds and cooking stops. To stop the bell, turn the knob to the  position.

With the timer in this position, the oven cannot be turned on (child safety).



To use the oven without the timer, set the knob to the  position. The oven may be used without any time limit.



HOW THIS TIMER WORKS


This timer may be used to programme your oven so that it switches off automatically after cooking for a given length of time.

This timer may be used as an alarm (although it will not switch on the oven) and also as a clock.

ADJUSTING THE CLOCK


- 1 When the oven is installed, or after a power cut, the screen will be flashing at 0.00

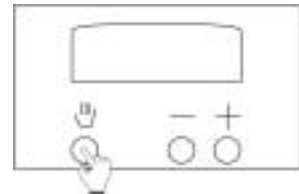


- 2 Press the  button and set the time with the - + buttons. For example: 13.30. This function will remain activated for 7 seconds after the last adjustment. (The saucepan will light up).



MANUAL OPERATION

- 1 Press the  button and the saucepan symbol will light up. Now follow the instructions given in the section on "How the oven works".



- 2 Remember that the oven will be working without a timer and you will have to switch it off yourself.

HOW THIS TIMER WORKS

SETTING THE TIMER


You wish start cooking now, but you want the oven to switch off after a given time.

- 1 Press the “+” button and the screen will read “0”. Press the “+” button again to select the time you want the oven to work for. For example, 50 min.



If you wish to set the oven for more than 99 minutes and 50 seconds, the clock digits change and the screen reads 1 hour and 40 seconds. Now the digits on the left-hand side are the hours and the ones on the right are the minutes.


For example: I want to set the oven for 1 hour and 50 minutes. There is a minutes countdown until the screen reads 1 hour and 40 minutes. Then the display changes to 99 minutes and 50 seconds and there is a seconds countdown until the oven switches off automatically.

- 2 Follow the instructions in the section on “How the oven works”. When the time is up, the alarm will go off and the oven will switch off automatically. To switch off the alarm, press the  button.



OPERATING THE ALARM

Your wish to use the alarm, either for the oven or for any other purpose.

Follow the instructions in part “1” of the previous description. Forget about part “2”. In order to switch off the alarm, press the  button.

PROGRAMMER OPERATION

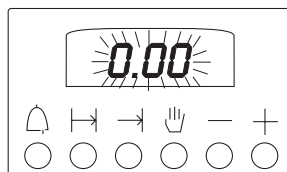
The programmer can be used to carry out cooking at a certain time, after which the oven automatically switches off. Even when you're not at home, the oven will automatically switch on and then off again when cooking is finished.




In any case, if you do not wish to program the oven, it can be used normally without the programmer.

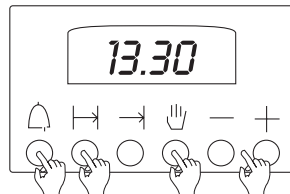
The programmer can also be used as an alarm clock (without switching on the oven) and as a clock.

SETTING THE CLOCK


- 1** When the oven is installed, or after a power cut, the display will show 0.00, flashing.

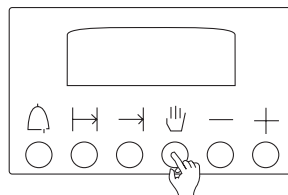


- 2** Press and hold in the  button and use the - + buttons to set the time. For example: 13.30 or simultaneously push the  and  buttons and use the - + buttons to set the time. (This varies according to the model).



MANUAL OPERATION

To use the oven without programming, press the  button.




The oven may now be used as described in the "Oven operation" section. Remember that oven is operating without programming and that you will need to switch it off when cooking is over.

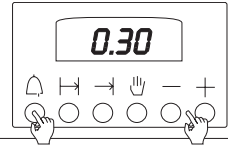
PROGRAMMER OPERATION

USING THE ALARM


You can use the oven without the programmer switching it off, but sometimes it's handy to be warned after a certain period of time has passed, or even as an alarm clock without cooking.

- 1 Press and hold in the  button and use the - and + buttons to set the alarm time.

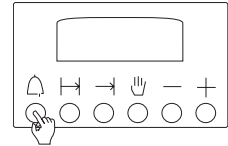
For example: 30min.



- 2 If you also want to use the oven, either manually or with programming, follow the corresponding instructions.

The alarm will start to sound when the time period has elapsed; to silence it, press the  button.


NOTE: The alarm has three different tones. To change the tone, proceed as follows: When the alarm sounds, press the button; the tone will change while the button is pressed. This operation may be carried out in any program when ever the alarm sounds.

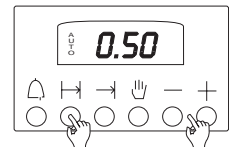




Remember that the alarm does not switch off the oven.

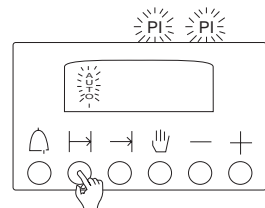
PROGRAMMING FOR AUTOMATIC SWITCHING OFF

This is used when you want cooking to start now but to stop automatically after a certain period of time.

- 1 Press and hold in the  and use - + buttons to select the time. For example: 50min. AUTO appears on the display.




- 2 Carry out the other starting operations described in the "Over operations". The alarm will start to sound when cooking ends and the oven will be switched off. To silence the alarm, press the button . Do not forget to set the oven controls to zero. Press the button to remove the flashing AUTO display .

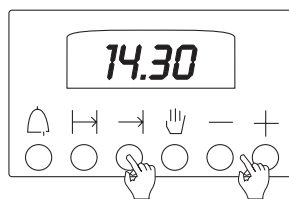



PROGRAMMER OPERATION

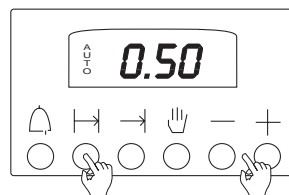
PROGRAMMING FOR DELAYED COOKING



You don't want to start cooking now - it's too early and you have to go out, but you want the oven to have done its work when you return and to have switched off automatically.

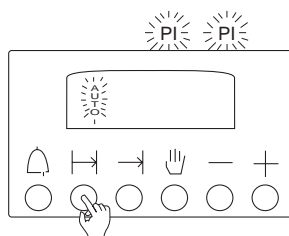
- 1** Press and hold in the  button and use the - + buttons to set the hour at which you want cooking to end.
For example: 14.30





- 2** Now press and hold in the  and use the - + select the cooking time.
For example: 50 min.
AUTO appears on the display.



- 3** Carry out the other starting operations described in the "Over operation". The oven is now programmed.
In this example, 50 minutes before 14.30, the oven will switch on and will switch off at 14.30 automatically, at which point the alarm will sound. Press the button  to silence it.
Do not forget to set the oven controls to zero. Press the  button to remove the flashing AUTO display.



NOTA: You can change the end time and the duration even when the oven is already working, using the  and  buttons.

It is advisable, before definitively programming the oven, to make a test programming.

To erase a program, press the  button. If the oven controls are not set to zero, it will continue to function.

TIMER OPERATION

This timer may be used to set a time at the end of which the oven automatically switches off. It can also be set to start and stop automatically while there is no one in the house.

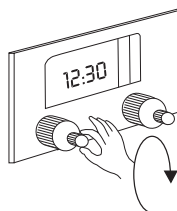
In any case, if you do not want a timed operation, the oven can be operated manually.

The timer also functions as a clock.


SETTING THE CLOCK

When installing the oven or after a power cut, you must set the clock.

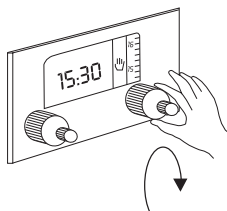
Use the small inner control on the left.



MANUAL OPERATION

If you wish to use the oven without the timer, turn the large outer control knob clockwise until the hand symbol  appears.

NOTE: Make sure that the clock shows the same time as the column of numbers on the right hand side of the clock window. A crossed-out bell or a zero "0" will prevent the oven working in a manual situation as these are deemed to be "end of automatic cooking" symbols.



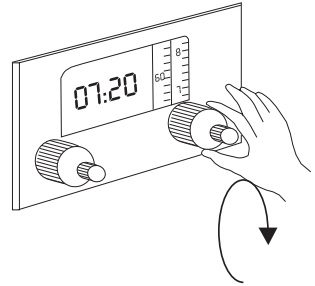
Now proceed to start oven as shown in "Oven operation".

Oven operation will not be timed. Remember that you have to switch the oven off at the end of cooking.

PROGRAMMING FOR AUTOMATIC SWITCHING OFF

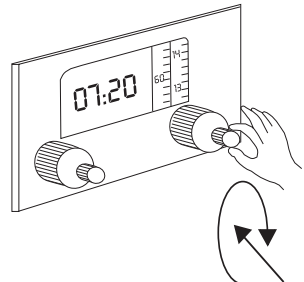
- 1 If you wish to start cooking NOW and have the oven switch off automatically after a given time, turn the large outer control clockwise to desired setting. Eg: 60 mins.

NOTE: Make sure that the clock shows the correct time and coincides with the right hand column.




PROGRAMMING FOR DELAYED COOKING

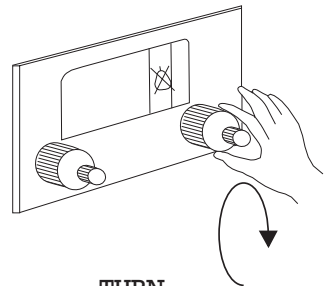
- 2 If you also wish to DELAY the start of cooking, press in the small inner control knob and turn clockwise to select starting time. Eg: 13:30. The oven will switch on at 13:30. If it is set for 60 minutes, it will switch off at 14:30.



PRESS IN... AND TURN

- 3 Complete starting procedure as shown in "Oven operation". When cooking finishes, a buzzer will sound. To stop the buzzer, turn the timer control to . With the control at this setting the oven cannot be switched on. (Child safety).

Do not forget to zero oven controls when finished.

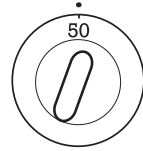


TURN

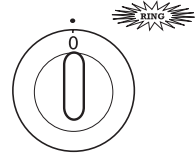
TIMER OPERATION


TIMER MANUAL

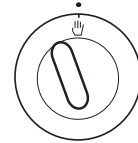
Turn the control clockwise as far as it will go, then turn anticlockwise to the desired time (eg. 50 mins) turning to the left. Proceed to turn on the oven. (See "Oven operation").



When control reaches 0, a buzzer will sound and the oven will switch off. With the control set at 0 the oven cannot be switched on. (Child safety).

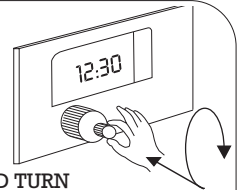


If you wish to use the oven without the timer, set control to the hand symbol . The oven can now be operated for an unlimited time



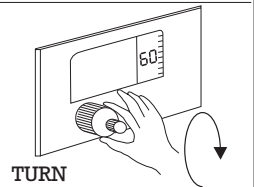
TIMER DIGITAL

Your timer is also a clock. To set time, press in the small central knob and turn it clockwise to select the correct time.




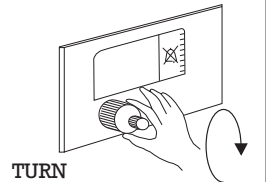
PRESS...AND TURN

For cooking duration, turn the large outer control knob clockwise to the time required (Eg: 60 mins). Proceed to turn on the oven. (See "Oven operation").




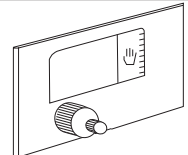
TURN

When finished, a buzzer will sound and the oven will switch off. To turn off buzzer, move control to  setting. With the control at this setting, the oven cannot be switched on. (Child safety).



TURN






If you wish to use the oven without the timer, set to  symbol. The oven can now be operated for an unlimited time.



OPERATING THE PROGRAMMER WITH ROASTING SENSOR

This programme may be used so that a dish is cooked for a specific amount of time, after which the oven will automatically switch off, and can even be used whilst you are out of the house, so that the oven will switch on and off automatically.



SETTING THE CLOCK

- 1 When the oven is first installed or following a cut in the power supply, the screen will show 0:00 and will flash alternately with the indicators for duration  and end of cooking .
- 2 Push the  and  buttons at the same time to set the digits to 12:00. Next, turn the  button until the desired time is reached.






PROGRAMMING THE OVEN TO START IMMEDIATELY


You want the oven to begin cooking now but you want it to stop automatically after a certain amount of time.

- 1 Push the  duration button then turn the  button until the desired time is selected.

For example: 50 minutes.



The  and  indicators will light up and the screen will display the real time. You may view the remaining cooking time by pushing the  button.








- 2 Carry out the rest of the steps for switching on the oven, "Operating the oven".
Once the cooking time is over, the oven will switch off and will begin to beep. In order to stop the beeping, push the  button and push the same button again in order to cancel the manual mode.
Do not forget to turn the oven switch to "0".

PROGRAMMING THE OVEN FOR A DELAYED START


You do not want to switch the oven on yet because it is too early but you have to go out and when you return you would like the oven to have done its work and switched off automatically.

- 1 Push the  duration button then turn the  button until the desired duration appears on the display.
For example: 50 minutes.
The indicator will light up.






- 2 Push the  end of cooking button, then turn the  button until the display shows the time at which you wish the cooking to end.
For example: 14:30.
The ,  and  indicators will light up.
Once the oven switches on, the end of cooking light will go off.



- 3 Carry out the rest of the steps for switching on the oven, "Operating the oven".
By following these instructions, the oven will be programmed.
In the example, the oven will switch on 50 minutes before 14:30 and at 14:30 it will switch off automatically and will begin to beep. In order to stop the beeping, push the  button and push the same button again in order to cancel the manual mode.

Do not forget to turn the oven switch to "0".

Should there be no-one at home, the beeping will cease after 2 minutes and the oven will remain switched off.



NOTE: You may modify the end of cooking and duration times even when the oven is already on. In order to do this, use the  and  buttons and turn the  button. We recommend that before definitively programming the oven, you carry out a trial programming.

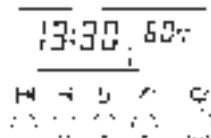
The programme may be cancelled by setting either the  or  button to 0:00.



TEMPERATURE CONTROL BY MEANS OF THE ROASTING SENSOR

The temperature indicator is activated by inserting the sensor in the socket (located inside the oven, in the upper left front part).

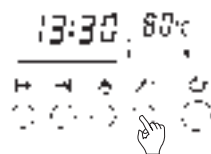
The temperatures that may be selected range from 30°C to 99°C.

Once the probe is inserted, the screen will display the temperature 60°C. The  probes symbol and the  temperature indicator will flash.

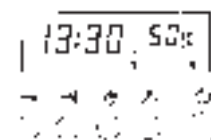


- 1 Push the  temperature button and turn the  button until the desired temperature appears. For example: 80°C.

When the button is released, the temperature programme will begin. Carry out the rest of the steps for switching on the oven, "Operating the oven".



- 2 The screen will display the real temperature detected by the sensor (for example 50°C). The pre-established temperature may be viewed by pushing the temperature button.



- 3 Once the temperature is reached the oven will stop and emit a beeping sound. The measured temperature will flash. At this point, remove the probe (the temperature indicator will disappear from the screen).




NOTAS: The roasting sensor may be used with all the programmes.

For the sensor's temperatures (see tables).

Please do not use any probe other than the one that corresponds to this machine.

OPERATING THE 3-BUTTON ELECTRONIC PROGRAMMER

SETTING THE CLOCK

- 1 When the oven is first installed or following a cut in the power supply, the screen will show 12:00 and the  light signal will flash. Use the “-” and “+” buttons to set the desired time. For example: 13:30. After a few seconds the light signal will go off.
- 2 You may alter the time whenever you wish. In order to do this, push the  button until the  light signal is reached. Then set the time.




MANUAL OPERATION

Once the clock has been set, carry out the rest of the steps for switching on the oven, “Operating the oven”.

Remember that the oven is functioning without the programmer and that you must switch off the oven at the end of the cooking time.

PROGRAMMING THE OVEN TO START IMMEDIATELY

You want the oven to begin cooking now but you want it to stop automatically after a certain amount of time.



- 1 Push the central  button and the upper left light signal will flash. Use the “-” and “+” buttons to set the desired time. For example: 50 minutes.
- 2 Once the cooking time is over, the oven will switch off and will begin to beep. In order to stop the beeping, put the function button to the “0” position and push any of the three buttons.
- 3 Should there be no-one at home, the beeping will cease after 2 minutes and the oven will remain switched off. The light signal will continue to flash.





Do not forget to carry out the rest of the steps for switching on the oven (operating the oven).

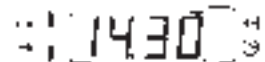
PROGRAMMING THE OVEN FOR A DELAYED START

You do not want to switch the oven on yet because it is too early but you have to go out and when you return you would like the oven to have done its work and switched off automatically.

- 1 Push the central  button and the upper left  light signal will flash. Use the “-” and “+” buttons to set the desired duration time.
For example: 50 minutes.






- 2 Push the central  button twice and the lower left  light signal will flash. Use the “-” and “+” buttons to set the time at which you wish the oven to switch off.
For example: 14:30.
The two pilot lights will remain lit up.



- 3 Carry out the rest of the steps for switching on the oven, “Operating the oven”.
After doing this, the oven will be programmed.
In the example, the oven will switch on 50 minutes before 14:30 and at 14:30 it will switch off automatically and will begin to beep. In order to stop the beeping, put the function button to the “0” position and push any of the three buttons.
Should there be no-one at home, the beeping will cease after 2 minutes and the oven will remain switched off.




NOTE: You may modify the end of cooking and duration times even when the oven is already on. In order to do this, use the central  button in the  and  position.

We recommend that before definitively programming the oven, you carry out a trial programming

USING THE TIMER FUNCTION

You may wish to use the timer function both for the oven or for any other purpose. To use this function, follow the instructions given below.

Push the central  button until the upper right pilot light flashes. Use the “-” and “+” buttons to set the desired time.

For example: 30 minutes.

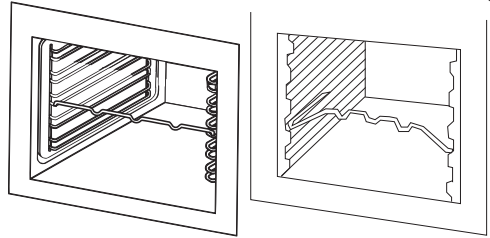
Once this time has passed, the timer will beep. In order to stop the beeping, push any button.



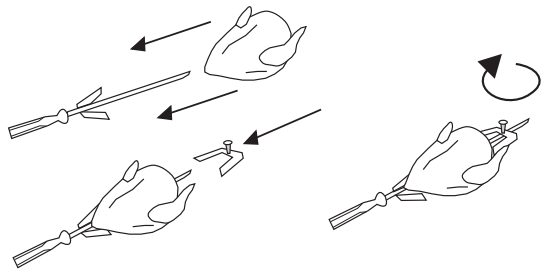
SPIT ROASTER

For ovens with a four-position function selector, proceed as follow.

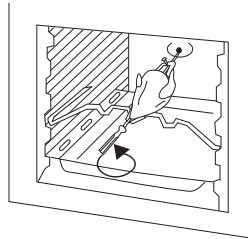
- 1** Insert spit bracket at setting as shown in the pictures.



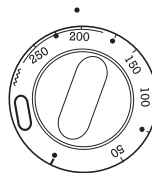
- 2** Skewer food on spit and secure with sliding blades.



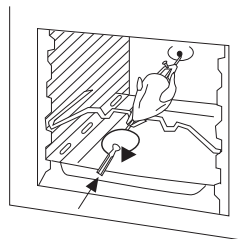
- 3** Insert spit point in orifice at back of oven and rest outer end on bracket. Insert oven tray at bottom setting. Unscrew spit handle to close oven door.



- 4** Start rotary spit grilling programme, setting the temperature selector at 200°. **IMPORTANT:** Always close oven door.



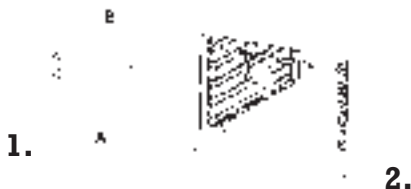
- 5** When finished roasting, screw spit handle back on and remove spit. Release sliding blades and withdraw spit from food.



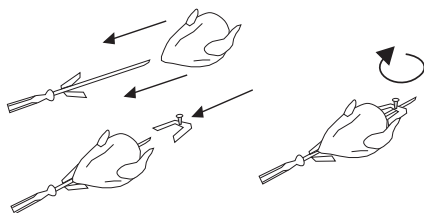
SPIT ROASTER

For ovens with an eight-position function selector and rotary grill, proceed as follows:

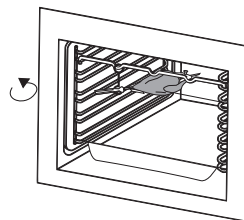
- 1** Fit the spit "A" into the spit support "B", as shown in Figure 1, and then fit it into the oven as shown in Figure 2.



- 2** Skewer food on spit and secure with sliding blades.



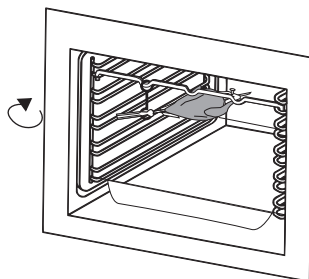
- 3** Insert spit point in orifice at back of oven and rest outer end on bracket. Insert oven tray at bottom setting. Unscrew spit handle to close oven door.



- 4** Start rotary spit grilling programme, setting the temperature selector at 200°. **IMPORTANT:** Always close oven door.



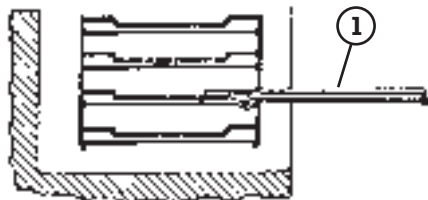
- 5** When finished roasting, screw spit handle back on and remove spit. Release sliding blades and withdraw spit from food.



REMOVING ROASTING TRAYS

If the oven has a tray extractor, proceed as follows:

- 1** First insert the tray carrier grille 1 in the position shown in the figure.



- 2** Then insert tray 2 in the upper part of the grille 1 in the position shown in the figure.



- 3** Fit the assembly into the oven. Fit the assembly into the oven.

To remove the trays once cooking has ended, pull the tray carrier grille fully outwards and then either:

1° Remove the tray from the grille.

or

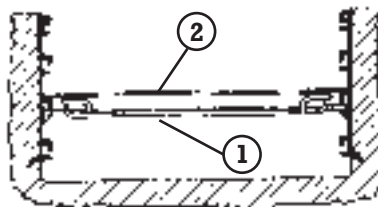
2° Remove the entire assembly by slightly lifting the grille over the stops that prevent it from falling.



- 4** The grille and tray assembly can be placed in any of the four levels, taking into account its position as shown in the figure:

1° Grille

2° Tray



PRACTICAL ADVICE

Always use the tables in this book as a reference for using your oven. Even if you are cooking to your own recipe, the entry for a similar type of food will help you to choose the function, temperature and tray position.

CONSULT THE TABLES

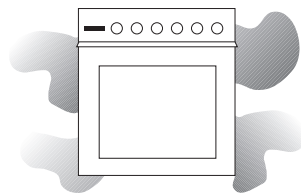
The cooking times are guidelines and will be longer if the food is placed into the oven directly from the fridge. The times will also depend on your taste, depending on whether you prefer it rare or well done.

GUIDELINE TIMES

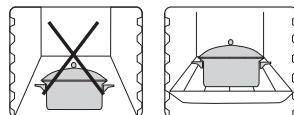
Single-piece and very large items require rather longer times. The tables are designed for quantities for 4 persons.

TABLES FOR 4 PERSONS

Use the temperatures in the tables. A temperature higher than that given cause splashing and cause excessive steam and smoke.



Do not place food or containers directly on the floor of the oven.
Always use the tray or grille.



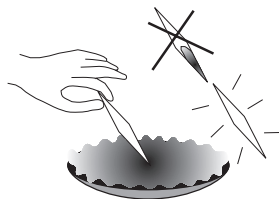
If your oven has a grill, put the tray under it for roasts and bakes. This way, all the juices will fall on the tray and the oven will keep cleaner. The oven should preferably be pre-heated for 10 minutes, especially for deserts and fish.



NOTE: After 10 minutes the oven may not have reached desired cooking temperature.

PRACTICAL ADVICE

With deserts, test cakes by pricking with a skewer in the center. If no mix adheres to the skewer when it is withdrawn, the cake is ready.



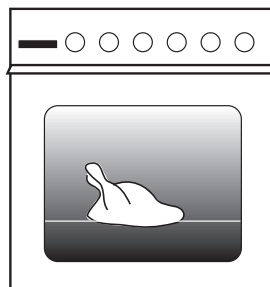
If the mix sinks, use a temperature which is 10° lower next time.

-10°C

If the underside of the cake is overdone, next time place the cake on a higher level in the oven. By contrast, if the top side of the cake is overdone, next time place it on the level below. In both cases, you should select a lower temperature.

-10°C














































Allow meat and poultry to rest for 5 to 10 minutes inside the oven, once cooking has finished.

























































Always use the grill with the oven closed. If the food does not occupy the entire tray, place it in the center.

Poultry will be better browned if basted with cooking oil.




















































TABLES

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	POSITION	PRE-HEAT	ACCESORIES
ENTREES AND VEGETABLES						
Baked egg dishes		225 °	5 min		NO	
Canalopes		200 °	20 min		NO	
Baked cauliflower		225 °	10-12 min		YES	
Baked potatoes		225 °	45-50 min		NO	
Baked peppers		200 °	30-35 min		NO	
FISH AND SEAFOOD						
Roast		210 °	15-18 min		YES	
TBaked bonito		225 °	10-15 min.		YES	
Roast angler fish		250 °	30-35 min		NO	
Trout		210 °	12-14 min		YES	
Baked bream		210 °	25-30 min		YES	
Sole		225 °	6-10 min		YES	
VARIOUS						
Pizza		200 °	30-35 min		NO	
Bonito turnover		200 °	25-30 min		YES	
Bread		225 °	25-30 min		YES	
Cakes		200 °	12-14 min		YES	





























































TABLES

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	POSITION	PRE-HEAT	SENSOR	ACCE- SORIES
MEAT AND POULTRY							
Whole sirloin		175 °	60-70 min		NO	60°-70°	
Beef ribs		150 °	90-110 min		NO		
Roast lamb		175 °	60-70 min		NO		
Rabbit in sauce		175 °	45-55 min		NO		
Roast beef		150 °	70-80 min		NO		
Ox tail		200 °	120-140 min		NO		
Roast pork, 1kg		150 °	50-60 min		NO	80°	
Roast chicken		200 °	45-50 min		NO	85°-90°	
Roast turkey		190 °	140-160 min		NO	85°-90°	
Duck à l'orange		210 °	90-100 min		NO	85°-90°	
Roast quail		225 °	7-10 min		YES		
DESERTS							
Apple pie		190 °	40-45 min		NO		
Pears in wine		225 °	45-50 min		NO		
Cream caramel		175 °	30-35 min		NO		
Soufflé		200 °	10-12 min		YES		
Biscuit		180 °	30 min		YES		
Baked apple		175 °	30-35 min		NO		
Pastry		175 °	30-35 min		YES		



































TABLES

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	POSITION	PRE-HEAT	ACCESORIES
ENTREES AND VEGETABLES						
Baked egg dishes		225 °	5 min		NO	
Canalopes		200 °	20 min		NO	
Paella		225 °	35-40 min		NO	
Baked cauliflower		225 °	10-12 min		YES	
Baked potatoes		225 °	55-60 min		NO	
Baked peppers		200 °	30-35 min		NO	
FISH AND SEAFOOD						
Roast		210 °	15-18 min		YES	
Baked prawn		250 °	5-7 min		YES	
Baked bonito		225 °	15-18 min.		YES	
Roast angler fish		250 °	30-35 min		NO	
Trout		210 °	12-14 min		YES	
Baked bream		210 °	25-30 min		YES	
Sole		225 °	8-10 min		YES	
VARIOUS						
Pizza		200 °	30-35 min		NO	
Bonito turnover		200 °	30-35 min		YES	
Bread		225 °	25-30 min		YES	
Cakes		200 °	12-14 min		YES	









































TABLES

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	POSITION	PRE-HEAT	SENSOR	ACCESSORIES
MEAT AND POULTRY							
Whole sirloin		175 °	60-70 min		NO	60°-70°	
Beef ribs		150 °	90-110 min		NO		
Roast lamb		175 °	60-70 min		NO		
Rabbit in sauce		175 °	60-70 min		NO		
Roast beef		150 °	70-80 min		NO		
Ox tail		200 °	120-140 min		NO		
Roast pork, 1kg		150 °	60-70 min		NO	80°	
Hamburgers		250 °	7-10 min		YES		
Sausages		250 °	5-7 min		YES		
Roast chicken		175 °	45-50 min		NO	85°-90°	
Roast turkey		190 °	140-160 min		NO	85°-90°	
Duck à l'orange		210 °	90-100 min		NO	85°-90°	
Roast quail		225 °	9-12 min		YES		
DESSERTS							
Apple pie		190 °	40-45 min		NO		
Pears in wine		225 °	50 min		NO		
Cream caramel		175 °	35-40 min		NO		
Soufflé		200 °	10-12 min		YES		
Biscuit		180 °	30 min		YES		
Baked apple		175 °	30-35 min		NO		
Pastry		175 °	30-35 min		YES		

TABLES

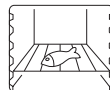
FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	POSITION	PRE-HEAT
ENTREES AND VEGETABLES					
Baked egg dishes		250 °	7-10 min	 3	NO
Canalopes		200 °	30-35 min	 2	NO
Paella		250 °	35-40 min	 1	NO
Baked cauliflower		250 °	10-12 min	 1	YES
Baked potatoes		250 °	60-65 min	 2	NO
Baked peppers		250 °	35-40 min	 2	NO
FISH AND SEAFOOD					
Roast hake		250 °	15-20 min	 1	YES
Baked prawn		250 °	8-10 min	 5	YES
Baked bonito		250 °	15-18 min.	 2	YES
Roast angler fish		250 °	30-35 min	 1	NO
Trout		250 °	14-16 min	 2	YES
Baked bream		250 °	25-30 min	 2	YES
Sole		250 °	8-10 min	 2	YES
VARIOUS					
Pizza		225 °	30-35 min	 2	NO
Bonito turnover		225 °	30-35 min	 2	YES
Bread		250 °	25-30 min	 3	YES
Cakes		225 °	12-14 min	 1	YES

TABLES

FOOD	PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	POSITION	PRE-HEAT
MEAT AND POULTRY					
Whole sirloin		200 °	60-70 min		NO
Beef ribe		190 °	90-110 min		NO
Roast lamb		210 °	60-70 min		NO
Rabbit in sauce		225 °	60-70 min		NO
Roast beef		210 °	80-90 min		NO
Or tail		215 °	120-140 min		NO
Roast pork 1Kg		175 °	60-70 min		NO
Hamburguers		250 °	7-10 min		YES
Sausages		250 °	5-7 min		YES
Roast chicken		200 °	45-50 min		NO
Roast turkey		190 °	140-160 min		NO
Duck à l'orange		225 °	90-100 min		NO
Roast quail		250 °	9-12 min		YES
DESERTS					
Appel pie		190 °	40 min		NO
Pears in wine		250 °	60-70 min		NO
Cream caramel		200 °	35-40 min		NO
Souflé		225 °	10-12 min		YES
Biscuits		180 °	30 min		YES
Baked apple		200 °	30-35 min		NO
Pastry		200 °	30-35 min		YES

DEFROSTING

Always place food to be defrosted on a wire grill at level 2.



If your function selector has got eight positions, use programme 7 to de-freeze, and put the temperature selector at 75°.



If your function selector has got five positions use function 3 without selecting a temperature, i.e. leaving the temperature selector at it's lowest setting (●).



DEFROSTING TABLE

FOOD	WEIGHT	TIME	POIDS
MEAT			
Round	1.000 grs.	90 min	1
Fillets	400 grs.	20 min	4
Minced meat	1.000 grs.	60 min	1
Chopped meat	1.000 grs.	70 min	20
Whole chicken	1.200 grs.	70 min	1
Chicken pieces	1.200 grs.	40 min	20
Sausages	500 grs.	25 min	12
Loin, pieces	1.000 grs.	90 min	1
Loin in fillets	450 grs.	40 min	8
FISH			
Haken	800 grs.	60 min	1
Fillets de merluza	480 grs.	20 min	4
Small fish (mullet)	700 grs	30 min	
Tuna in slices	1.200 grs.	25 min	2
Prawns	1.000 grs.	30 min	40
VARIOUS			
All types of vegetables	400 grs.	20 min	
Bread, cakes, etc	250 grs.	10 min	
Pre-cooked food	500 grs.	30 min.	

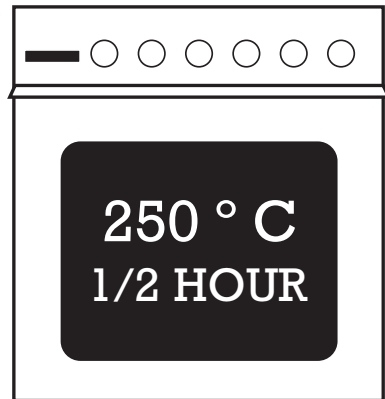
CLEANING

Never use gritty or abrasive detergents. Clean the oven exterior with a soft cloth and soapy water regularly.

WATER + SOAP



All the panels inside the oven, except for the floor and ceiling, are covered with selfcleaning enamel. These panels eliminate small splashes of grease during cooking without the need to clean them. Some large splashes may not disappear immediately; after removing the cooked food, leave the oven at 250°C for half hour. (Do not let children near it).

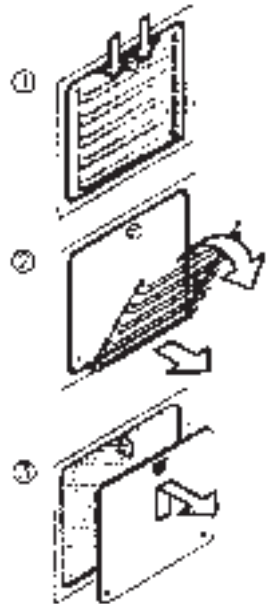


However, if there is heavy splashing, panels must be washed. To make cleaning easy, in these models side panel are also removable. Cleaning can be in a dishwasher or by hand, with warm water and a non-metallic sponge.

Instructions to remove the side panels:

- 1) Push down the upper bar of guides until it is released.
- 2) Turn the guides as shown in the picture and pull out. The guides will be free.
- 3) Take the panel down.

NOTE: Do not use ven cleaning solvents on self-cleaning ovens.

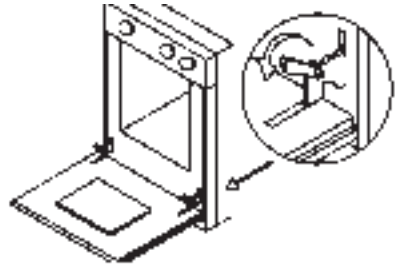


CLEANING

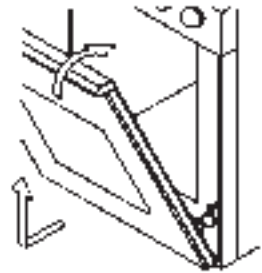
DO NOT LEAN UNNECESSARILY ON THE DOOR WHEN CLEANING THE OVEN INTERIOR AS THE DOOR HINGES AND SUPPORTS MAY BECOME DAMAGED.

The door may be removed to facilitate easier cleaning of interior. Carefully follow these steps.

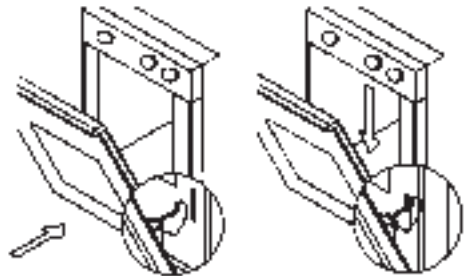
- 1** Open the door fully and lift the locking latches on the hinges completely.



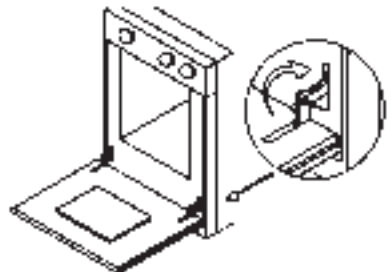
- 2** Close the door gently until it stops. Then, holding the door with both hands, lift upward and outwards until the hinges release from their slots. The door will then be free.



- 3** To replace the door, fit the hinges fully home into their slots, as shown in the drawings.



- 4** Open the door downward and return the latches back to their original position. The door will now be installed.



WHAT TO DO IF...

THE OVEN DOES NOT SWITCH ON

- Fuse blown. Replace them it.
- If the fuses blow again, too many devices may be running.
- If the oven still does not work, call Technical Service.

The oven does not switch on and the programmer is flashing *0.00*.

- Probably there has been a power cut. Adjust the time on the programmer and repeat the switching on of the oven.

LIGHT DOES NOT WORK EVEN THOUGH THE OVEN IS ON

- Probably the light bulb has blown. When the oven is cold, unscrew the lamp cover, remove the bulb and replace it with another ensuring the replacement bulb is capable of operating at 300° c (Switch off at the mains first, for safety reasons).

THE OVEN FILLS WITH SMOKE COMING FROM THE OVEN ITSELF.

- All ovens produce smoke to a greater or lesser extent, especially when roasting.
You can decrease the volumen of smoke by reducing the amount of fat in the tray and by using the oven at a slightly lower temperature.
Do not use temperatures which are higher than those given in the guide tables.
- The grill element may be dirty, with grease from a previous roast.
When the grill is switched on, this grease will be burnt and a great deal of smoke will be created for a few minutes (keep the oven door closed). Try to keep the grill clean.

If the above does not help to solve the problem, contact the authorized technical service. You will be asked for a series of questions about data particular to your oven, which appears on the data plate or guarantee card supplied with the oven.

Note these references here in case you need them.

SERIAL NUMBER:

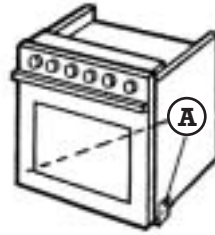
REFERENCE:

The Technical Service Department can use this information to process your query so that the problem can be resolved on the first visit, thus saving time and costs by eliminating the need for several visits.

INSTALLATION

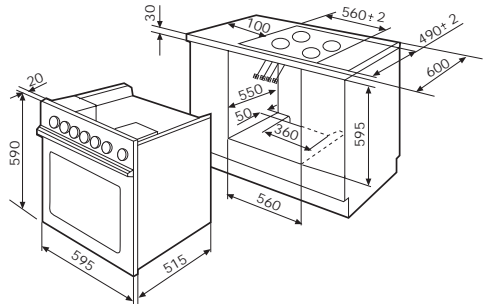
UNPACKING

Carefully remove all the elements protecting the apparatus. The two brackets "A" in two parts of the oven must also be removed, as shown in the figure.



OVEN WITH HO PLATE CONTROLS

The unit's measurements are as shown in the drawing. The hot plate unit should be installed first and left disconnected until the oven is installed. (See hot plate instruction manual).

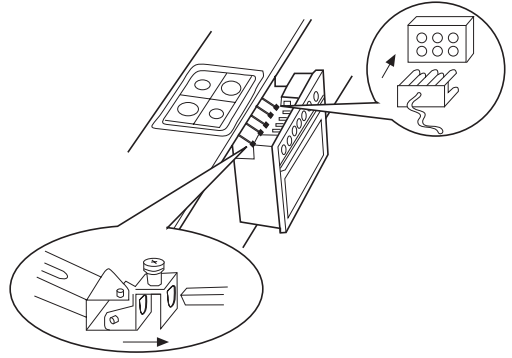


It is very important to maintain the ventilation holes for the correct operation of the oven.

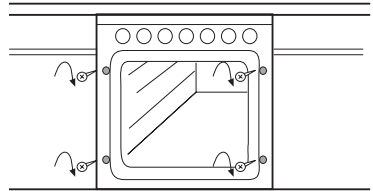


INSTALLATION

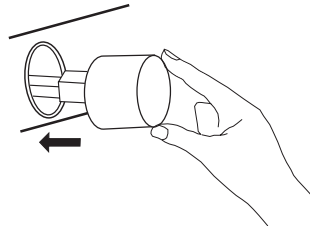
Lift the hot plate straps and cable when installing the oven into the unit, leaving sufficient room to house the straps onto the knob shafts screw them into place and fit cable to the connector.



Push the oven fully home and support the unit with 4 screws. (In oven accessories bag)



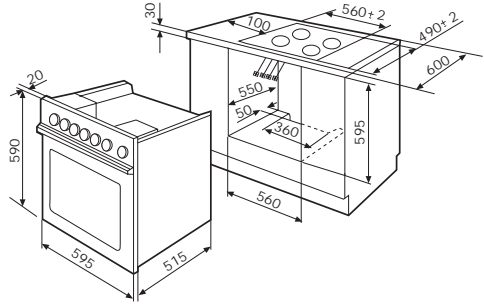
Then fit the knobs (in oven accessories bag).



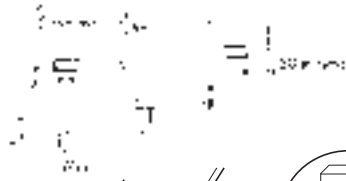
INSTALLATION

OVEN WITH FIXED HOT PLATE CONTROLS

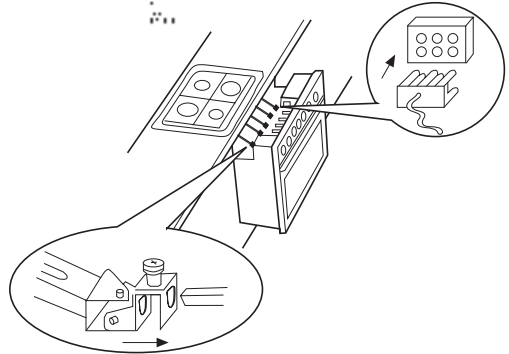
The unit's measurements are as shown in the drawing. The hot plate unit should be installed first and left disconnected until the oven is installed. (See hot plate instruction manual).



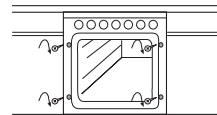
It is very important to maintain the ventilation holes for the correct operation of the oven.



Lift the hot plate straps and cable when installing the oven into the unit, leaving sufficient room to house the straps onto the knob shafts screw them into place and fit cable to the connector.



Push the oven fully home and support the unit with 4 screws. (In oven accessories bag)



Press-fit the controls accessories, according to the type of heat source (in stove-top/oven accessories bag or in both). Then fit the knobs (in oven accessories bag).



GAS



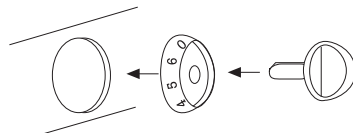
VITROCER. OVAL/DOUBLE ELECTRIC



INDUCION



INDUCION PLUS



INSTALLATION

OVEN WITHOUT HOT PLATE CONTROLS

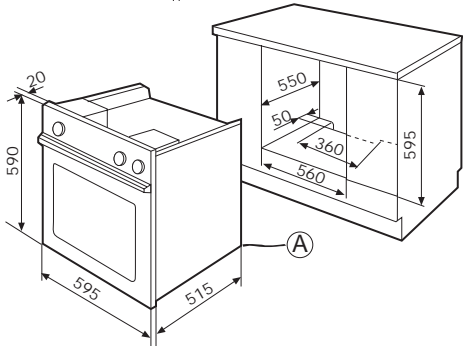
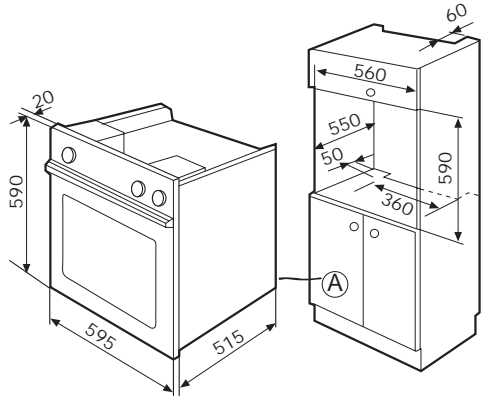
The dimensions of the ventilation cut-outs in the kitchen units must be as shown in the figures, for high or low mounted units.

It is very important to maintain adequate ventilation cut-outs at the back in order that the oven operates correctly.

The electrical connection must be made using the hose "A".

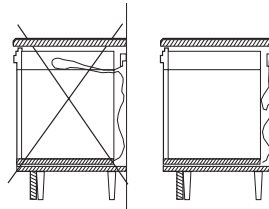
The appliance and electrical supply socket must be correctly earthed.

If using a cooker panel; a switch must be fitted, to disconnect all three phases, with minimum a 3 mm separation between contacts.

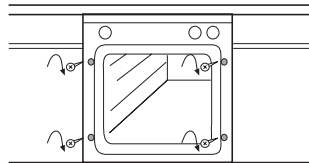


Once plugged in, fit the oven into the unit, taking care not to leave excess cable lying on top of the oven.

Do not stand the oven on the supply cable.



Fix the oven to the oven housing using 4 screws (in the oven accessories bag).



NOTE: If the oven is to be installed without a surrounding unit, a mounting kit is available as a chargeable accessory, and which includes installation instructions.

SEGURANÇA DOS NOSSOS APARELHOS

Este forno cumpre as normas europeias referentes a segurança. A maior parte dos fornos estão equipados com uma porta suplementar de segurança, que representa a vantagem agregada de um maior nível de protecção contra os contactos acidentais com as superfícies quentes, e é especialmente recomendável quando há crianças em casa.

Caso o seu forno não disponha desta porta de segurança e se V. estiver interessado nela, poderá adquirir esta através do seu distribuidor. A nova porta é:

TIPO DE FORNO (ver na placa de características)	PORTA DE SEGURANÇA EXTRA (Em função da cor do forno)
TERMINADO COM A LETRA: “B1”	PORTA “B”
TERMINADO COM A LETRA: “C1”	PORTA “C”
TERMINADO COM A LETRA: “E1”	PORTA “E”
TERMINADO COM A LETRA: “F1”	PORTA “F”
TERMINADO COM A LETRA: “H1”	PORTA “H”
TERMINADO COM A LETRA: “I1”	PORTA “I”
TERMINADO COM A LETRA: “I2”	PORTA “I”
TERMINADO COM A LETRA: “J1”	PORTA “J”
TERMINADO COM A LETRA: “K1”	PORTA “K”
TERMINADO COM A LETRA: “K2”	PORTA “K”
TERMINADO MAS LETRAS: “B”, “C”, “E”, “F”, “H”, “I”, “J”, ó “K”	Neste caso, o seu forno já dispõe duma porta suplementar de segurança.


IMPORTANTE:

Este forno cumpre as normas regulamentares, no que se refere aos requisitos quanto à temperatura transferida para o móvel.

INDICE

Descrição geral.....	145
Funcionamento do forno	149
Funcionamento do temporizador	151
Funcionamento do programador electrónico	153
Funcionamento do programador com sensor de asados	159
Assador giratório para frangos.....	164
Extracção de tabuleiros de assado	166
Conselhos práticos.....	167
Tabelas.....	169
Limpeza.....	176
Que devo fazer se	178
Instalação	179

PRECAUÇÕES

Antes de utilizar a primeira vez é aconselhável por o forno em funcionamento no programa  , a 250°C, durante meia hora, para deste modo poder eliminar quaisquer resíduos de gordura que tenham ficado do processo de fabrico. Lave-o depois com água e sabão.

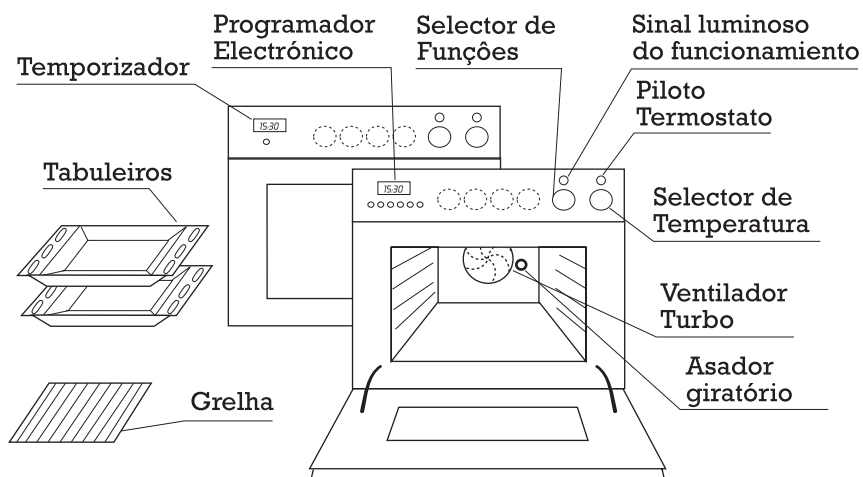
Durante a cocção atingem-se temperaturas elevadas dentro do forno. Não deixe que as crianças se aproximem ao forno.

Na placa de características constam os dados de carácter técnico e de identificação do aparelho. Situa-se na superfície frontal do forno. É conveniente examinar esta placa antes de efectuar as conexões eléctricas.

IMPORTANTE: As conexões eléctricas e as reparações deverão efectuar-se por um especialista que conheça as normas legais e os requisitos regulamentares vigentes em cada país.

Este forno HV2... pode adaptar-se a placas superiores do tipo “EP-4E e VP-XY”, devendo a adaptação ser efectuada de acordo com as prestações que se pretende obter.

DESCRIÇÃO GERAL



Os quatro comandos centrais, representados com linhas ponteadas, destinam-se a fazer funcionar os 4 focos da placa (Ver o manual de instruções da placa). No caso de ser instalado sem placa, o seu modelo de forno não terá estes comandos.

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (Segundo os modelos)

Com as funções de relógio, de programação de final automático do processo de cocção, de programação de início e finalização automáticos de cocção, de funcionamento manual e de dispositivo de aviso.



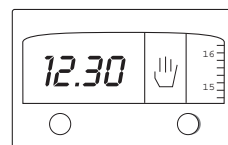
TEMPORIZADOR (Segundo os modelos)

Com as funções de relógio, de programador de final automático do processo de cocção e funcionamento manual.



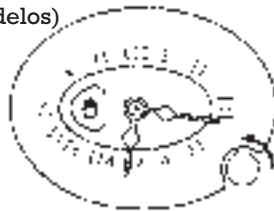
PROGRAMADOR (Segundo os modelos)

Com as funções de relógio, de programação de final automática do processo de cocção de programação de início e finalização automáticos de cocção e de funcionamento manual.



TEMPORIZADOR ANALÓGICO (Em função dos modelos)

Com as funções de relógio programação de final automático de cozinhado, funcionamento manual e dispositivo de aviso



TEMPORIZADOR DIGITAL (Em função dos modelos)

Desempenha o papel de relógio, de programador de final automático e funcionamento manual.



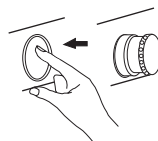
ASSADOR GIRATÓRIO (Em função dos modelos)

Para assar e dourar alimentos.



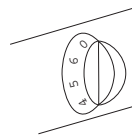
COMANDOS QUE PODEM DISIMULAR-SE (Em função dos modelos)

Os comandos podem ocultar-se e extraem-se facilmente, mediante o gesto de comprimilos



COMANDOS FIXOS (Em função dos modelos)

Os comandos não podem ocultar-se e são concebidos de modo que a sua utilização seja fácil.



SELECCIONADOR DE TEMPERATURAS

Com este comando V. poderá escolher qual a temperatura do cozinhado, ou também proceder à regulação do grill. (Ver as tabelas) A luz de aviso do termostato apagar-se à quando se atinge a temperatura e acender-se à durante todo o processo de cocção, com o fim de manter a temperatura estável.



DESCRIÇÃO GERAL

SELECCIONADOR DE FUNÇÕES

Com este comando V. poderá seleccionar a modalidade de aquecimento do forno. (Ver as tabelas). O sinal fuminoso acender-se-à sempre que se escolha um programa.



Calor tradicional. Aquece de modo tradicional a partir da zona superior ou inferior.



Grill central. Para gratinar exclusivamente a parte central do tabuleiro, quando se trata de pouca quantidade de alimentos.



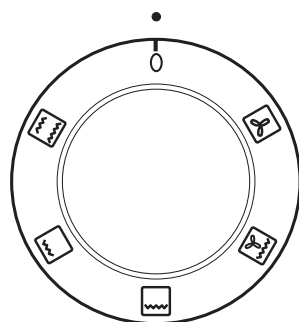
Grill completo. Para gratinar toda a superfície do tabuleiro a partir da zona superior.



Grill ventilado. Para gratinar e assar, com distribuição do calor por meio de um dispositivo de ventilação.



Calor turbo. O calor expande-se de um modo homogénio mediante um ventilador.



SELECCIONADOR DE FUNÇÕES

Com este comando V. poderá seleccionar a modalidade de aquecimento do forno (Ver tabelas). O sinal luminoso acender-se-à sempre que se escolha um programa.



Calor tradicional. Aquece a partir da zona superior e inferior, como é habitual.



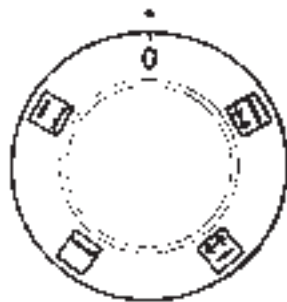
Calor tradicional. Aquece a partir da zona inferior.



Grill central (mais o assador giratório, que é opcional).



Grill completo (mais o assador giratório, que é opcional).



DESCRIÇÃO GERAL

SELECIONADOR DE PROGRAMAS

Com este comando V. poderá seleccionar a modalidade de adquecimento do forno. (Ver as tabelas)



Descongelamento: Aquecem todas as resistências a uma temperatura muito baixa, pelo que se consegue que os alimentos se descongelem perfeitamente.



Calor tradicional: Aquece a partir da zona inferior e superior com sempre.



Calor soleira: Aquece a partir da zona inferior e é o mais adequado para manter os recipientes.



“Grill” suave: Para gratinar apenas a parte central do tabuleiro, para uma pequena quantidade de alimentos (mais o assador, segundo os modelos).



“Grill” forte: Para gratinar, a partir da zona superior, toda a superfície do tabuleiro (mais assador giratório, segundo os modelos).



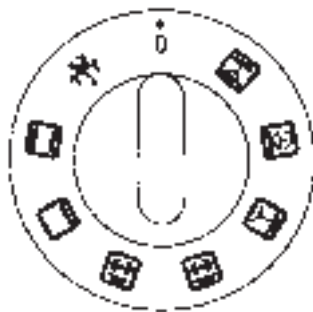
“Grill” com ventilação: Para gratinar e assar, com distribuição do calor por meio dum ventilador.



Calor tradicional, mais turbo: Aquece a partir da zona inferior e da parte central, com distribuição do calor por meio dum ventilador.

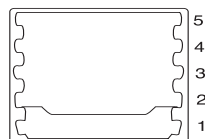


Calor tradicional, com ventilação: Aquece a partir das zonas superior e inferior, distribuindo o calor por meio dum ventilador.

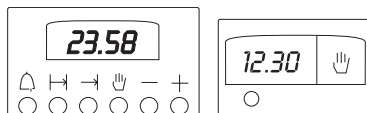


FUNCIÓNAMENTO DO FORNO

- 1** Introduza os alimentos no forno, no tabuleiro e nível que forem recomendados. (Ver as tabelas).



- 2** Utilize o programador (ou temporizador) da forma que desejar. Consultar o funcionamento do programador ou do temporizador.



- 3** Seleccione a modalidade escolhida de aquecimento, utilizando para este fim o seleccionador de programas. Por exemplo: (Ver as tabelas).



- 4** Escolha qual a temperatura a que pretende cozinhar ou, se fôsse ese o caso, regule o grill, utilizando o seleccionador de temperatura. Por exemplo.: 150°C (Ver as tabelas)



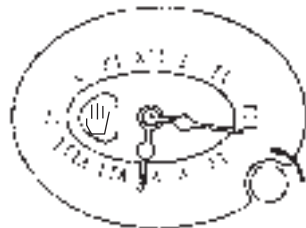
- 5** Depois de finalizado o processo de cocção, faça voltar o seleccionador de programas e de temperatura à posição().



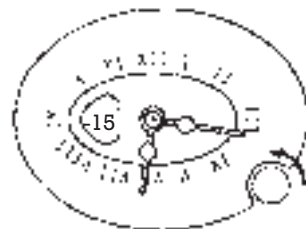
NOTA: O forno deverá funcionar sempre com a porta fechada, em todos os programas, inclusive no de grill.


FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR ANALÓGICO

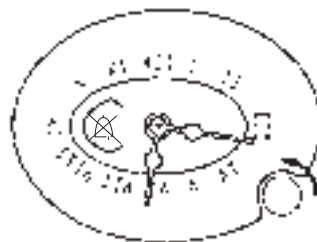
O dispositivo temporizador também possui as funções da relógio. Para acertar o relógio, carregue no botão e gire para o lado esquerdo. (por exemplo: 15 minutos).




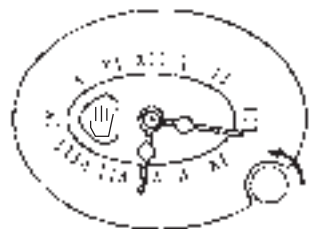
Para temporizar, faça girar o comando para a esquerda, sem carregar, até que fique indicado o período de tempo desejado (por exemplo: 15 minutos).



Quando termine, ouvir-se à um sinal acústico e o funcionamento interrompe-se. Para que deixe de soar, V. deverá pôr o comando na posição de  deixando mo nesta posição, o forno não poderá entrar em funcionamento (factor de segurança para as crianças).



Se V. quiser utilizar o forno sem o temporizador, deverá pôr o comando na posição de . O forno poderá funcionar sem qualquer limitação de tempo.




FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR

Este temporizador pode ser utilizado com o objetivo de que uma comida seja feita num determinado tempo, após o qual o forno pára de funcionar automaticamente. Este temporizador também tem a função de servir como avisador (ainda que não ligue o forno) e, além disso, funciona como relógio.

AJUSTAMENTO DE RELÓGIO


- 1** Ao instalar o forno, ou após um “apagão” de luz, o ecrã estará a piscar em 0.00.

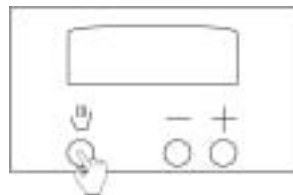


- 2** Carregue no botão  e com os botões - + coloque a hora. Por exemplo: 13.30. Esta função permanecerá activada durante 7 segundos, após a última operação de ajustamento. (Iluminase a panela)



FUNCIONAMIENTO MANUAL

- 1** Carregue no botão  . Iluminar-se-á o símbolo de panela. Uma vez feito isto, realize o resto de operações de funcionamento da secção “Funcionamiento do forno”.



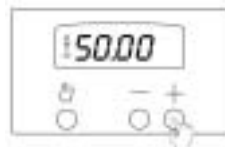
- 2** Lembre que o forno estará a funcionar sem Temporizador.

FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR

TEMPORIZAÇÃO: COLOÇÃO EM FUNCIONAMENTO


Você quer começar a cozinhar agora, mas quer que pare automaticamente após o tempo desejado.

- 1** Carregue no botão “+” e o ecrã estará em “0”. Carregue de novo no botão “+” para seleccionar o tempo desejado. Por exemplo: 50 min.



Se quiser programar um tempo maior do que 99 min. e 50 seg., os dígitos do relógio mudarão, colocando-se em 1 hora y 40 seg. A partir desse tempo os dígitos da esquerda serão considerados horas e os da direita serão minutos.

Por exemplo: Quero colocar um tempo de 1 hora y 50 min., nesse momento o desconto é feito por minutos, até chegar a 1 hora y 40 min. Após esse tempo, passará a 99 min. e 50 seg., sendo que os descontos serão feitos por segundos.


- 2** Realize o resto de operações de colocação em funcionamento da secção “Funcionamento do Forno”. Quando terminar de cozinhar, emitirá um som intermitente e o funcionamento do forno parará. Para silenciá-lo carregue no botão  .



UTILIZAÇÃO DO AVISADOR

Você quer utilizar a avisador tanto para o forno quanto para qualquer outro assunto.

Para a sua utilização, actue de acordo com o ponto “1” da descrição anterior, esquecendo-se do ponto “2”.

Para silenciá-lo, carregue no botão  .

FUNCIONAMENTO DO PROGRAMADOR

Poderá utilizar este dispositivo para que um cozinhado se efectue num período de tempo determinado, passado o qual o forno deixará automaticamente de funcionar. Também o poderá fazer funcionar até no caso de esta fora de casa e querer que o forno entre em funcionamento e termine o processo de cocção, também automaticamente.

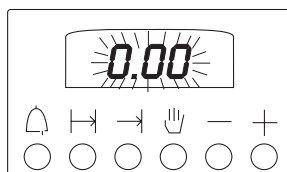
De qualquer forma, se não quiser programar também poderá utilizar o sistema de funcionamento normal, sem qualquer programação.

Este programador também lhe pode servir como dispositivo de aviso (aínda que não faça funcionar o forno), e, além disso, exerce a função de relógio.




ACERTAR O RELÓGIO

1

Quando se instala o forno, ou após um corte de luz, o visor indicará de um modo intermitente 0.00.




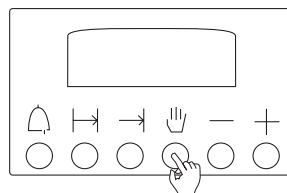
2

Pressione o botão  e, com os botões na posição de - + acerte o relógio. Por exemplo: 13.30, ou prima simultaneamente os botões  e  e com os botões - + estabeleça a hora (depende dos modelos)



FUNCIONAMIENTO MANUAL

Sempre que desejar utilizar o forno sem ter que programar, deverá comprimir o botão .




Efectue agora as restantes operações destinadas a pôr o aparelho em funcionamento: "Funcionamento do forno".

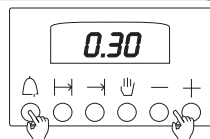
Não se esqueça de que o forno funcionará sem programa, o que significa que será V. quem terá de pôr fim ao processo de cocção.


FUNCIONAMENTO DO PROGRAMADOR

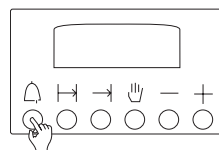
UTILIZAÇÃO DO DISPOSITIVO DE AVISO

V. poderá querer utilizar o forno sem que o programador ponha fim ao funcionamento, mas, ao mesmo tempo, deseja ser avisado/a depois de ter passado um certo período. Ou também, porque deseja um aviso para poder fazer qualquer outra coisa que não tenha nenhuma relação com o forno.

- 1 Comprima o botão  e, tendo os botões na posição de - + marque o tempo de aviso.
Por exemplo: 30 minutos.




- 2 Se, além disso, desejar utilizar o forno, tanto em "Funcionamento manual", ou com "Programação", deverá seguir as respectivas instruções.
O dispositivo de aviso começará a ouvir-se passado o tempo previsto; para que deixe de funcionar, deverá comprimir o botão . **NOTA:** O dispositivo de aviso emite três sons diferentes. Para passar a outro som, deverá proceder do modo seguinte: Quando começar a ouvir-se, carregue no botão e, à medida que for carregando, o som emitido também vai mudando. Esta operação poderá efectuar-se com todos os programas, sempre que comece a ouvir-se o dispositivo de aviso.

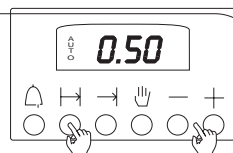




Não se esqueça de que o dispositivo de aviso não interrompe o funcionamento do forno.

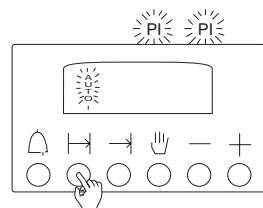
PROGRAMAÇÃO DE ENTRADA EM FUNCIONAMENTO NUM MOMENTO DADO

V. deseja começar agora a cozinhar, mas também quer que o forno deixe de funcionar a fim de determinado tempo.

- 1 Comprima o botão  e, com os botões na posição de - + escolha o período de tempo desejado. Por exemplo: 50 minutos. Aparece AUTO.




- 2 Efectue as restantes operações destinadas a fazer funcionar o aparelho: "Funcionamento do forno". Quando o cozinhado chega ao fim, o dispositivo far-se-à ouvir e interromperá o funcionamento do forno. Para que deixe de fazer-se ouvir, deverá comprimir o botão . Não se esqueça de levar os comandos do forno à posição zero. Para que desapareça a indicação intermitente de AUTO, V. deverá comprimir o botão .

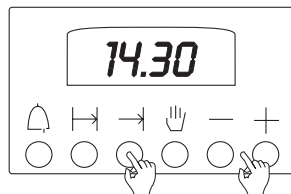



FUNIONAMENTO DO PROGRAMADOR

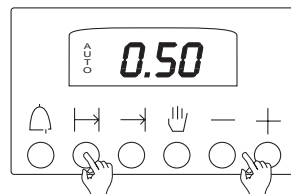
PROGRAMAÇÃO. FUNCIONAMENTO DIFERIDO



Suponhamos que V. não quiere começar agora a cozinhar, porque é demasiado cedo. Mas tem que sair de casa e deseja que, enquanto estiver ausente, o forno realize as suas funções e deixe de funcionar automaticamente.

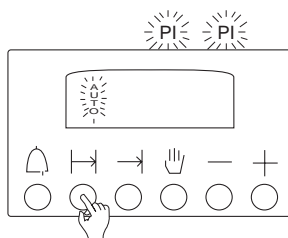
- 1** Comprima o botão  e, tendo os botões na posição de - + marque a hora na que deseja que pare o processo de cocção. Por exemplo: 14.30






- 2** Neste momento, V. deverá pressionar o botão  e, tendo os botões na posição de - + seleccione o período de duração do cozinhado. Por exemplo: 50 minutos. Aparece AUTO.



- 3** Efectue as restantes operações destinadas a pôr em funcionamento que constam da epígrafe "Funcionamento do aparelho". Deste modo ficará programado. No exemplo que se dá, 50 minutos antes das 14.30, o forno entrará em funcionamento e deixará de funcionar automaticamente às 14.30, começando então a silvar. Para que deixe de o fazer, V. deverá comprimir o botão . Não se esqueça de pôr os comandos do forno na posição zero. Para que deixe de ver-se o sinal intermitente de AUTO, comprima o botão .



NOTA: V. poderá modificar a hora de finalização e a duração do período de cocção, mesmo quando o forno já está em funcionamento. Com este fim, deverá utilizar os botões  e . Aconselhamos que, antes de programar definitivamente o forno, se deverá realizar algum ensaio de programação.

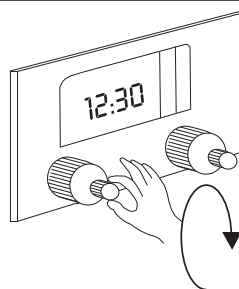
Se quiser apagar qualquer programação, V. deverá comprimir o botão . Sempre que os comandos do forno estejam fora da posição de zero, o aparelho continuará em funcionamento.

FUNCIONAMIENTO PROGRAMADOR


V. poderá utilizar este dispositivo programador para preparar um cozinhado num período de tempo considerado; quando este terminar, o forno deixará automaticamente de funcionar. Isto permite que, até quando V. estiver fora de casa, o forno possa entrar em funcionamento e terminar o cozinhado de um modo automático. De qualquer forma, se V. não quiser programar, também poderá utilizar o funcionamento normal, sem qualquer programação. O programador também exerce a função de relógio.

ACERTAR O RELÓGIO

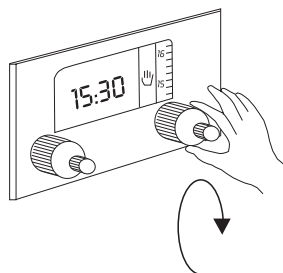
Quando instalar o forno, ou depois de ter havido uma interrupção do fornecimento de energia, é necessário acertar o relógio. Para este fim, V. deverá utilizar o comando mais pequeno, que se encontra à esquerda.



FUNCIONAMIENTO MANUAL

Se quiser utilizar o forno sem o programador, faça girar o comando maior do lado direito, até aparecer o sinal .

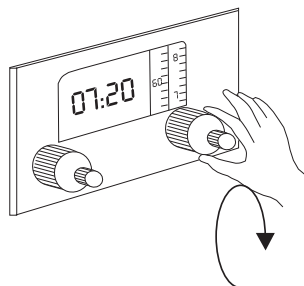
NOTA: Verifique se o relógio indica a mesma hora que aparece no visor do lado direito. Efectue depois todas as operações necessárias para que o aparelho comece a funcionar "Funcionamiento do forno".



Não se esqueça de que o forno estará trabalhando sem programar e, portanto, terá que ser V. quem ponha fim ao processo de cocção.

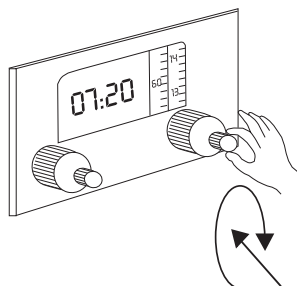
PROGRAMAÇÃO DE ENTRADA EM FUNCIONAMENTO NUM MOMENTO DADO

- Se V. quiser iniciar um cozinhado **AGORA MESMO**, es que se interrompa automaticamente o funcionamento depois de ter passado o tempo pretendido. Por exemplo, 60 minutos. **NOTA:** Verifique sempre se o relógio está certo e coincida com o visor do lado direito.




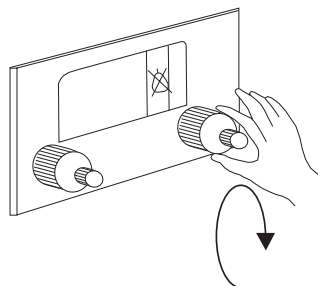
PROGRAMAÇÃO. FUNCIONAMENTO DIFERIDO

- Ainda assim, se V. quizesse **ATRASAR** o momento de início da cocção, deveria fazer girar o comando pequeno do lado direito, ao mesmo tempo que o empurra para dentro, com o fim de marcar a hora em que deverá começar. Por exemplo: 13:30 h. e, se a duração do processo fosse de 60 minutos, passar-se-ia às 14:30 h.



COMPRIMIR... E FAZER GIRAR

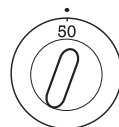
- Efectue todas as outras operações necessárias para que o aparelho comece a funcionar e que correspondem ao capítulo "Funcionamiento do forno". Quando o cozinhado tiver terminado, ouvir-se-á um sinal acústico. Se quiser que deixe de soar, deverá fazer girar o comando até que apareça . Se o deixar nesta posição, o forno não poderá funcionar. (Dispositivo de segurança par as crianças). Quando terminar, não se esqueça de colocar os comandos do forno na posição de zero (0).



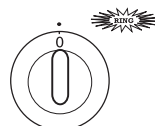
FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR


TEMPORISADOR SIMPLES

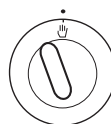
Faça girar o comando para a direita, até indicar o período de tempo desejado (Por exemplo: 50 minutos). Continue com as operações necessárias para que o forno entre em funcionamento (Ver "Funcionamento do forno").



Quando chegar à posição de zero, ouvir-se-á um sinal acústico e deixará de funcionar. Se se mantiver na posição de zero, o forno não poderão funcionar (Sistema de segurança para as crianças).



Se V. quiser utilizar o forno sem temporizador, deverá colocar o comando na posição de  e o forno poderá então funcionar sem limite de tempo.



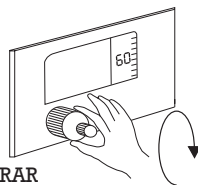
TEMPORISADOR DIGITAL

O seu temporizador também é um relógio. Para que este indique as horas certas, V. deverá fazer girar para a direita o comando mais pequeno, ao mesmo tempo que o empurra para dentro.




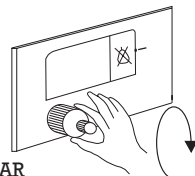
COMPRIMIR... E FAZER GIRAR

Para temporizar, V. deverá fazer girar o comando maior para a direita, até que indique o período de tempo escolhido (Por exemplo: 60 minutos). Continue com as operações necessárias para que o forno entre em funcionamento (Ver "Funcionamento do forno").




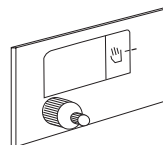
FAZER GIRAR

Quando chegar ao fim, ouvir-se-á um sinal acústico e deixará de funcionar. Para que deixe de ouvir-se, deverá colocar o comando na posição de . Se o deixar nesta posição, o forno não poderá funcionar (dispositivo de segurança para as crianças).



FAZER GIRAR






Se quiser usar o forno sem o mecanismo de temporização, V. deverá colocar o comando na posição de  e então o forno poderá funcionar sem limite de tempo.



FUNCIONAMENTO DO PROGRAMADOR COM SENSOR DE ASADOS

Este programador pode ser utilizado para cozinhar em determinado tempo, ao fim do qual o forno deixa de funcionar automaticamente. Também pode utilizá-lo se vai sair de casa. O forno inicia o funcionamento automaticamente e finaliza o cozinhado.







REGULAÇÃO DO RELÓGIO

- 1 Quando instalar o forno, ou se houver uma interrupção de energia, começará a piscar 0:00 alternadamente com os indicadores de duração  e fim de operação .
- 2 Prima os botões  e  ao mesmo tempo, os dígitos vão ficar nas 12:00. A seguir rode a botão  até conseguir a hora desejada.
Por exemplo: 13:30.



PROGRAMAÇÃO INÍCIO DO FUNCIONAMENTO NO MOMENTO



Se deseja começar agora a cozinhar mas quer uma pagagem automática após o tempo desejado:

- 1 Prima a botão de duração  a seguir rode o botão  até seleccionar o tempo desejado.
Por exemplo: 50 minutos.
O indicador de  e de  ficarão ligados e no ecrã vai aparecer a hora real. Pode ver o tempo que resta premindo o botão .
- 2 Realize as restantes operações de início do funcionamento do aparelho “Funcionamento do forno”. No fim do cozinhado deixará de funcionar e começará a apitar. Para silenciar o botão prima o botão  e prima novamente no mesmo botão para desaparecer o modo manual. Não se esqueça de deixar o comando do forno em “0”.








PROGRAMAÇÃO INÍCIO DE FUNCIONAMENTO RETARDADO


Não deseja começar agora o cozinhado, ainda é muito cedo. Mas precisa de sair de casa e que no regresso o forno tenha feito o seu trabalho e deixado de funcionar automaticamente:

- 1** Prima o botão  de duração. A seguir rode o botão  até aparecer a duração desejada no ecrã.
Por exemplo: 50 minutos.
O indicador ilumina-se constantemente.






- 2** Prima o botão  de fim da operação. A seguir rode o botão  até aparecer a hora final a que quer acabar o cozinhado.
Por exemplo: 14:30.
Os indicadores   e  iluminam-se constantemente. Depois do forno começar a funcionar desligar-se-á o sinal luminoso de fim da operação.





- 3** Realize as restantes operações de início de funcionamento do aparelho “Funcionamento do forno”. Assim fica programado.
No exemplo: 50 minutos antes das 14.30 o forno inicia o funcionamento e às 14:30 deixa de funcionar automaticamente e começa a apitar. Para silenciar prima o botão  e prima novamente o mesmo botão para desaparecer o modo manual.

Não se esqueça de deixar o comando do forno em “0”.

Se não estiver presente, o apito deixa de tocar a partir de 2 minutos e o forno continua em pausa.



NOTA: Pode alterar a hora final e a duração mesmo se o forno estiver em funcionamento. Para tal, utilize os botões   e rodando o botão  aconselhamos a que antes de programar definitivamente o forno realize uma programação a modo de experiência.

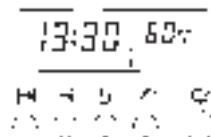
Os programas podem ser apagados colocando qualquer um dos botões  e  em “0”.



CONTROLO DA TEMPERATURA POR MEIO DO SENSOR DE ASADOS

O indicador de temperatura é activado ao introduzir o sensor na sonda (situada no interior do forno na parte interior superior esquerda).

As temperaturas que poderá escolher oscilam entre os 30°C e os 99°C.

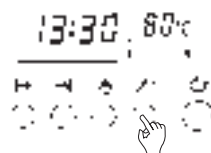
Depois de introduzir a sonda vai aparecer no ecrã a temperatura de 60°C, o símbolo da sonda  e o indicador de temperatura  vai ficar ligado com uma luz intermitente.



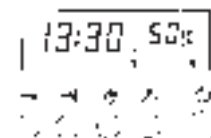
- 1** Prima a botão de temperatura  e rode o botão  até aparecer a temperatura desejada.

Por exemplo: 80°C.

Quando soltar o botão é iniciado o programa de temperatura. Realize as restantes operações de início do funcionamento do aparelho “Funcionamento do forno”.



- 2** No ecrã vai aparecer a temperatura real detectada pelo sensor (por exemplo 50°C). Pode ver a temperatura pré-estabelecida premindo o botão de temperatura.



- 3** Depois de conseguir a temperatura desejada o forno pára e ouve-se um apito. O valor da temperatura fica iluminado intermitentemente. A seguir extraia a sonda (a indicação da temperatura desaparecerá do ecrã).




NOTA: O sensor de asados pode utilizar-se em todos os programas.

Para as temperaturas do sensor (Ver tabelas).

É favor não utilizar outra sonda que não corresponda a esta máquina.

FUNCIONAMENTO DO PROGRAMADOR ELÉTRONICO 3 BOTÕES

REGULAÇÃO DO RELÓGIO

- 1 Quando instalar o forno, ou se houver uma interrupção de energia, vai aparecer 12:00 no ecrã e o sinal luminoso de  piscando e com os botões “-” e “+” coloque a hora desejada. Por exemplo 13:30. Depois de alguns minutos o sinal luminoso apagar-se-á
- 2 Pode regular a hora em qualquer momento. Para tal prima o botão  até ao sinal luminoso de  a seguir regule a hora.




FUNCIONAMENTO MANUAL

Depois da regulação do relógio realize as restantes operações de início de funcionamento em “Funcionamento do forno”.

Não se esqueça que o forno vai estar a funcionar sem programador e terá de pôr fim ao cozinhado.

PROGRAMAÇÃO INÍCIO DO FUNCIONAMENTO NO MOMENTO

Quer começar o cozinhado mas quer que pare automaticamente após o tempo desejado.





- 1 Prima o botão do centro  e o sinal luminoso superior esquerdo começará a piscar. Como os dois botões “-” e “+” estabeleça o tempo desejado. Por exemplo: 50 minutos.
- 2 Depois de ter passado o tempo desejado o forno pára e começa a apitar. Para silenciar ponha o botão de funções em posição “0” e prima qualquer um dos três botões.
- 3 Se não está presente depois de dois minutos começa a ouvir-se o apito e o forno continua parado. O sinal luminoso ficará a piscar.

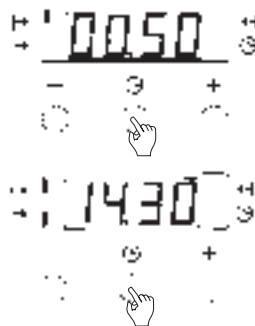





Não se esqueça de realizar as restantes operações de início do funcionamento do aparelho (Funcionamento do forno).

PROGRAMAÇÃO INÍCIO DO FUNCIONAMENTO RETARDADO

Não quer começar agora o cozinhado. É muito cedo mas tem de sair de casa e gostaria que quando voltasse o forno tivesse feito o seu trabalho e deixado de funcionar automaticamente.


- 1** Prima o botão do centro  e o sinal luminoso  ligar-se-á no lado superior esquerdo e ficará a piscar. Com os botões “-” e “+” estabeleça o tempo de duração. Por exemplo: 50 minutos.
- 2** Prima o botão do centro  duas vezes e o sinal luminoso  ligar-se-á no lado inferior esquerdo ficando a piscar. Com os botões “-” e “+” estabeleça a que hora deseja acabar o cozinhado. Por exemplo: 14:30. Os dois pilotos ficarão ligados.
- 3** Realize as restantes operações de início do funcionamento do aparelho (Funcionamento do forno). Assim ficará programado. No exemplo: 50 minutos antes das 14:30 o forno iniciará o funcionamento e às 14:30 deixará de funcionar automaticamente começando a apitar. Para silenciar ponha o botão de funções em posição “0” e prima qualquer um dos três botões. Se não estiver presente a partir de dois minutos o apito deixa de tocar e o forno continua desligado.



NOTA: Pode alterar a hora final e a duração mesmo que o forno já esteja a funcionar. Para tal utilize o botão central  nas posições diferentes de  e . Aconselhamos a que antes de programar definitivamente o forno realize uma programação a modo de experiência.

UTILIZAÇÃO DO COMANDO DE ALERTA

Quer utilizar o comando de alerta não só para o forno como para qualquer outro assunto. Para a sua utilização faça o seguinte:

Prima o botão do centro  até ficar ligado o piloto superior direito piscando, com os botões “-” e “+” estabeleça o tempo desejado.

Por exemplo: 30 minutos.

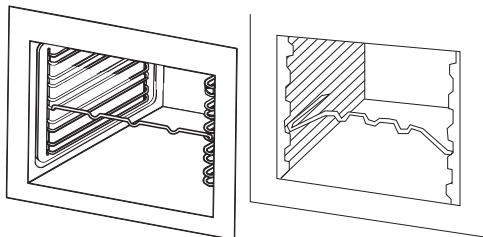
Depois da conclusão do tempo ouvirá um apito. Para o silenciar prima qualquer um dos botões.



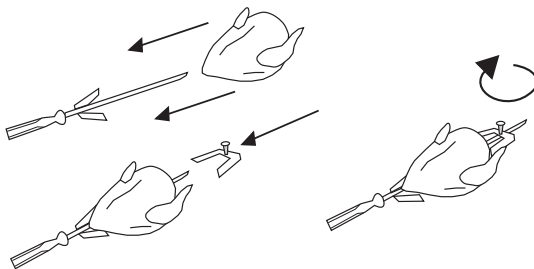
ASSADOR GIRATÓRIO PARA FRANGOS

No caso do fornos que tenham o selector de funções com 4 posições, V. deverá fazer o seguinte:

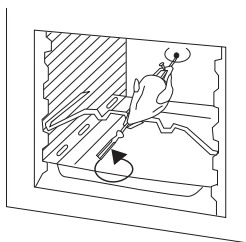
- 1** Coloque o suporte do estilete no nível como as figuras indicam.



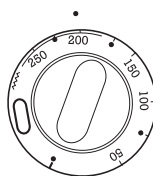
- 2** Espete o alimento no estilete e fixe-o bem com as agulhas corrediças.



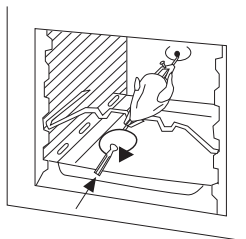
- 3** Introduza o estilete no orifício do fundo do forno e apoie a outra extremidade ao suporte do estilete. Coloque a bandeja no primeiro nível e desenrosque o cabo do estilete, para poder fechar a porta.



- 4** Ponha em funcionamento o programa para grill com assadeira giratória, colocando o seleccionador de temperatura em 200°. **IMPORTANTE:** Deixe sempre a porta fechada!



- 5** Quando terminar o processo de cocção, volte a enroscar o cabo do estilete e retire-o do forno. Solte as agulhas corrediças e extraia o estilete do alimento.



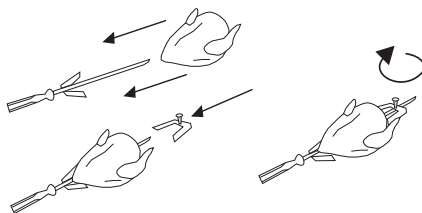
ASSADOR GIRATÓRIO PARA FRANGOS

No caso dos fornos que tenham o selector de funções com 8 posições e assador giratório, V. deverá fazer o seguinte:

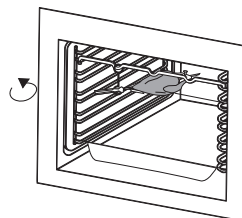
- 1** Coloque o encaixe espadim “A” no suporte espadim “B” (fig.1) e, a seguir, coloque no interior do forno (fig.2).



- 2** Espete o alimento no estilete e fixe-o bem com as agulhas corrediças.



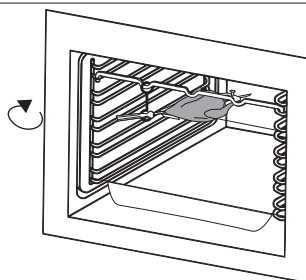
- 3** Introduza o estilete no orifício do fundo do forno e apoie a outra extremidade ao suporte do estilete. Coloque a bandeja no primeiro nível e desenrosque o cabo do estilete, para poder fechar a porta.



- 4** Faça funcionar, utilizando o programa de grill com assador giratório colocando o seleccionador de temperatura em 200° (Ver instruções de funcionamento). Importante: Deixe sempre a porta fechada!



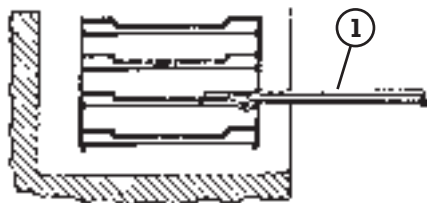
- 5** Quando terminar o processo de cocção, volte a enroskar o cabo do estilete e retire-o do forno. Solte as agulhas corrediças e extraia o estilete do alimento.



EXTRACÇÃO DE TABULEIROS DE ASSADO

Se o seu forno dispõe do sistema de extracção de tabuleiros, V. deverá fazer o seguinte:

- 1** Em primeiro lugar, introduza a grade de suporte de tabuleiros nº 1, até atingir a posição que a figura indica.



- 2** A seguir, introduza o tabuleiro nº 2 na parte superior da grade nº 1, na posição que a figura indica.



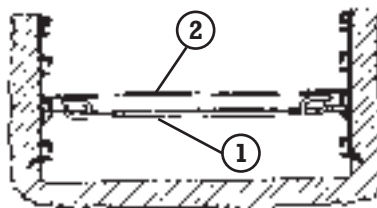
- 3** Introduzir todo o conjunto dentro do forno. Depois de terminado o processo de cozinhado, os tabuleiros poderão retirar-se e, nesse caso, deverá extrair para fora e grade de suporte de tabuleiros, até ao topo e, nesta posição, V. poderá realizar qualquer das seguintes operações:

1º Retirar o tabuleiro da grade.

2º Retirar todo o conjunto. Para isso, terá que levantar um pouco a grade, para evitar os topos, que fazem que essa grade não possa cair.



- 4** Se o seu forno dispõe de grelha, coloque para assa e gratina, o tabuleiro sob a grelha. Desta forma, cairão sobre o tabuleiro e o seu forno manter-se-à limpor. É preferível pré-aquecer durante 10 minutos o forno, especialmente quando se prepare bolaria e peixe.



CONSELHOS PRÁTICOS

Deverá ter sempre como referência as tabelas que se incluem neste livro, e destinadas a programar o seu forno. Até mesmo se quiser preparar qualquer receita própria, poderá servir-lhe de ajuda um alimento similar, no que se refere à escolha do programa, da temperatura e da posição do tabuleiro

**CONSULTAR
AS TABELAS**

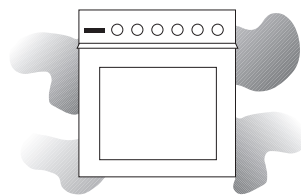
Os períodos de duração da cocção são meramente orientativos e deverão prolongar-se um pouco mais, sempre que o alimento vá ao forno directamente do frigorífico. estes períodos também dependem das suas preferências, isto é, de que o alimento fique bem passado ou pouco passado.

**PERÍODOS
ORIENTATIVOS**

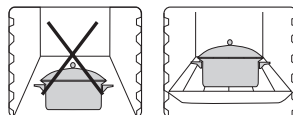
Os alimentos constituídos por uma peça única e de tamanho grande exigem um pouco mais de tempo, já que as tabelas foram elaboradas para quantidades para 4 pessoas.

**TABELAS
4 PESSOAS**

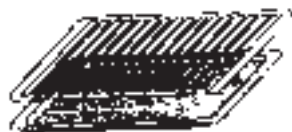
Utilize as temperaturas indicadas nas tabelas, já que uma temperatura superior à indicada poderá dar origem a vapores e fumos excessivos.



Não coloque nunca alimentos ou recipientes directamente sobre a base do forno. Utilize sempre o tabuleiro ou a grade.

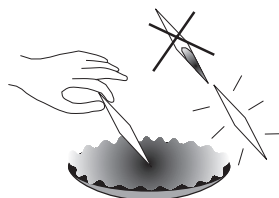


Se o seu forno dispõe de grelha, coloque para assa e gratina, o tabuleiro sob a grelha. Desta forma, cairão sobre o tabuleiro e o seu forno manter-se-á limpo. É preferível pré-aquecer durante 10 minutos o forno, especialmente quando se prepare bolaria e peixe.



CONSELHOS PRÁTICOS

Sempre que se preparam bolos ou pastéis, deverá picar com um palito no centro do bolo, com o fim de verificar se já está cozida a masa. Se o palito sair limpo, isso quer dizer que o bolo ou o pastel já estão prontos.



Se a massa ficar encolhida, deverá utilizar para a próxima vez uma temperatura de 10°C menos.

-10°C

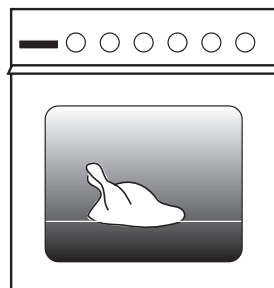
Se um bolo sair mais cozido na sua parte inferior, deverá situá-lo na próxima vez a um nível mais alto dentro do forno.

E, pelo contrario, se o bolo ficar mais cozido na sua parte superior, deverá situá-lo a um nível inferior.

De qualquer forma, na próxima vez deverá utilizar uma temperatura um pouco mais baixa.

-10°C














































Quando preparar carnes e aves, deverá deixar que fiquem dentro do forno uns 5 ou 10 minutos mais, depois de ter terminado o assado.

























































Utilize sempre o "grill" com o forno fechado. Se o alimento não ocupar todo o tabuleiro, deverá ser colocado no centro deste.

As aves ficarão muito bem douradinhas se untarem com gordura na sua superfície exterior.




















































TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	ACESSÓRIO
HORS D'OEUVRES E VEGETAIS						
Ovos gratinados		225 °	5 min		NO	
Canelones		200 °	20 min		NO	
Couve-flor gratinada		225 °	10-12 min		YES	
Batatas assadas		225 °	45-50 min		NO	
Pimentos assados		200 °	30-35 min		NO	
PEIXE E MARISCOS						
Pescada assada		210 °	15-18 min		YES	
Atum no forno		225 °	10-15 min.		YES	
Cheme assado		250 °	30-35 min		NO	
Trutas		210 °	12-14 min		YES	
Pargo do forno		210 °	25-30 min		YES	
Linguados		225 °	6-10 min		YES	
VÁRIOS						
Pisto ou Minestrone		200 °	30-35 min		NO	
Empadão de atum		200 °	25-30 min		YES	
Pão		225 °	25-30 min		YES	
Queques		200 °	12-14 min		YES	





























































TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	SENSOR	ACESSÓRIO
CARNES E AVES							
Alcatra inteira		175 °	60-70 min		NO	60°-70°	
Costelas inteiras de vitela		150 °	90-110 min		NO		
Borrego assado		175 °	60-70 min		NO		
Coelho com mólho		175 °	45-55 min		NO		
Rosbif e à inglesa		150 °	70-80 min		NO		
Rabo de boi estofado		200 °	120-140 min		NO		
Carne de porco assado 1 Kg		150 °	50-60 min		NO	80°	
Frango assado		200 °	45-50 min		NO	85°-90°	
Perú assado		190 °	140-160 min		NO	85°-90°	
Patocom laranja		210 °	90-100 min		NO	85°-90°	
Codornizes estofadas		225 °	7-10 min		YES		
SOBREMESAS							
Tarte de maçã		190 °	40-45 min		NO		
Peras com vinho ou com compota		225 °	45-50 min		NO		
Pudim de flan		175 °	30-35 min		NO		
Souflê		200 °	10-12 min		YES		
Pão de ló		180 °	30 min		YES		
Maças assadas		175 °	30-35 min		NO		
Massa folhada		175 °	30-35 min		YES		

TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	ACESSÓRIO
HORS D'OEUVRES E VEGETAIS						
Ovos gratinados		225 °	5 min		NÃO	
Canelones		200 °	20 min		NÃO	
Arroz à valenciana		225 °	35-40 min		NÃO	
Couve-flor gratinada		225 °	10-12 min		SIM	
Batatas assadas		225 °	55-60 min		NÃO	
Pimentos assados		200 °	30-35 min		NÃO	
PEIXE E MARISCOS						
Pescada assada		210 °	15-18 min		SIM	
Langostins no forno		250 °	5-7 min		SIM	
Atum no forno		225 °	15-18 min.		SIM	
Cheme assado		250 °	30-35 min		NÃO	
Trutas		210 °	12-14 min		SIM	
Pargo do forno		210 °	25-30 min		SIM	
Linguados		225 °	8-10 min		SIM	
VÁRIOS						
Pisto ou Minestrone		200 °	30-35 min		NÃO	
Empadão de atum		200 °	30-35 min		SIM	
Pão		225 °	25-30 min		SIM	
Queques		200 °	12-14 min		SIM	









































TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	SENSOR	ACESSÓRIO
CARNES E AVES							
Alcatra inteira		175 °	60-70 min		NÃO	60°-70°	
Costelas inteiras de vitela		150 °	90-110 min		NÃO		
Borrego assado		175 °	60-70 min		NÃO		
Coelho com mólho		175 °	60-70 min		NÃO		
Rosbif e à inglesa		150 °	70-80 min		NÃO		
Rabo de boi estofado		200 °	120-140 min		NÃO		
Carne de porco assado 1 Kg		150 °	60-70 min		NÃO	80°	
Hamburgers		250 °	7-10 min		SIM		
Salsichas		250 °	5-7 min		SIM		
Frango assado		175 °	45-50 min		NÃO	85°-90°	
Perú assado		190 °	140-160 min		NÃO	85°-90°	
Patocom laranja		210 °	90-100 min		NÃO	85°-90°	
Codornizes estofadas		225 °	9-12 min		SIM		
SOBREMESAS							
Tarte de maçã		190 °	40-45 min		NÃO		
Peras com vinho ou com compota		225 °	50 min		NÃO		
Pudim de flan		175 °	35-40 min		NÃO		
Souflé		200 °	10-12 min		SIM		
Pão de ló		180 °	30 min		SIM		
Maçãs assadas		175 °	30-35 min		NÃO		
Massa folhada		175 °	30-35 min		SIM		

TABELAS

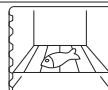
ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO
HORS D'OEUVRES E VEGETAIS					
Ovos gratinados		250 °	7-10 min		NÃO
Canelones		200 °	30-35 min		NÃO
Arroz à valenciana		250 °	35-40 min		NÃO
Couve-flor gratinada		250 °	10-12 min		SIM
Batatas assadas		250 °	60-65 min		NÃO
Pimentos assados		250 °	35-40 min		NÃO
PEIXE E MARISCOS					
Pescada assada		250 °	15-20 min		SIM
Langostins no forno		250 °	8-10 min		SIM
Atum no forno		250 °	15-18 min.		SIM
Cheme assado		250 °	30-35 min		NÃO
Trutas		250 °	14-16 min		SIM
Pargo do forno		250 °	25-30 min		SIM
Linguados		250 °	8-10 min		SIM
VÁRIOS					
Pisto ou Minestrone		225 °	30-35 min		NÃO
Empadão de atum		225 °	30-35 min		SIM
Pão		250 °	25-30 min		SIM
Queques		225 °	12-14 min		SIM

TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO
CARNES E AVES					
Alcatra inteira		200 °	60-70 min		NÃO
Costeletas inteiras de vitela		190 °	90-110 min		NÃO
Borrego assado		210 °	60-70 min		NÃO
Coelho com mólho		225 °	60-70 min		NÃO
Rosbif e à inglesa		210 °	80-90 min		NÃO
Rabo de boi estofado		215 °	120-140 min		NÃO
Carne de porco assado 1 Kg		175 °	60-70 min		NÃO
Hamburgers		250 °	7-10 min		SIM
Salsichas		250 °	5-7 min		SIM
Frango assado		200 °	45-50 min		NÃO
Perú assado		190 °	140-160 min		NÃO
Pato com laranja		225 °	90-100 min		NÃO
Codornices estofadas		250 °	9-12 min		SIM
SOBREMESAS					
Tarte de maçã		190 °	40 min		NÃO
Peras com vinho ou com compota		250 °	60-70 min		NÃO
Pudim de flan		200 °	35-40 min		NÃO
Souflé		225 °	10-12 min		SIM
Pão de ló		180 °	30 min		SIM
Maças assadas		200 °	30-35 min		NÃO
Massa folhada		200 °	30-35 min		SIM

DESCONGELAR

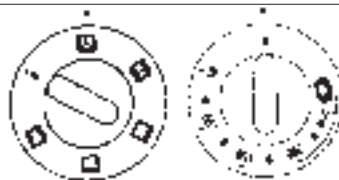
Para descongelar, deverá colocar sempre os alimentos na grade, no nível 2.



Se o seu seleccionador de funções tiver oito posições, utilize o programa para descongelar, colocando o seleccionador de temperatura a 75°



Se o seu seleccionador de funções tiver cinco posições, utilize a função sem temperatura, isto é, ponha o seleccionador de temperatura na função (●)



TABELAS PARA DESCONGELAR

ALIMENTOS	PÊSO	PERÍODO	POIDS
CARNES			
Rôlo de carne	1.000 grs.	90 min	1
Bifes de vaca	400 grs.	20 min	4
Carne picada	1.000 grs.	60 min	1
Carne em pedaços	1.000 grs.	70 min	20
Frango inteiro	1.200 grs.	70 min	1
Frango em pedaços	1.200 grs.	40 min	20
Salsichas	500 grs.	25 min	12
Carne de lombo em pedaços	1.000 grs.	90 min	1
Bifes de lombo	450 grs.	40 min	8
PEIXE			
Rabos de pescada	800 grs.	60 min	1
Filetes de pescada	480 grs.	20 min	4
Peixe muid (trutas e salmonetes)	700 grs	30 min	
Postas de atum	1.200 grs.	25 min	2
Langostins	1.000 grs.	30 min	40
VÁRIOS			
Qualquer género de hortaliças	400 grs.	20 min	
Pão, bolinhos, etc.	250 grs.	10 min	
Pratos cozinhados	500 grs.	30 min.	

LIMPEZA

Não utilizar nunca detergentes arenosos ou corrosivos. Deverá limpar a superfície exterior do forno com um trapo suave embebido em água sabonosa.

AGUA + SABÃO



Todos os painéis do interior do forno, excepto o inferior e superior, são revestidos de esmalte auto-limpador.

Estes painéis eliminam os pequenos salpicos de gordura produzidos durante o processo de cocção, sem que seja necessário limpá-los.

Podem existir salpicos maiores, que não desaparecem imediatamente e, neste caso, depois de ter retirado o alimento cozinhado, V. deverá manter o forno à temperatura de 250°C durante meia hora. (Não deixe que as crianças se aproximem a o forno).



No entanto se o esmalte ficar coberto com grandes quantidades de gordura, será necessário limpar os painéis.

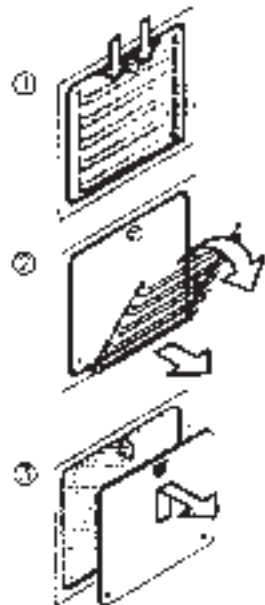
Para facilitar o limpeza, os painéis laterais são igualmente desmontáveis e podem ser limpos na máquina de lavar loiça ou à mão, com água quente e uma esponja não metálica.

Instruções para desmontar os painéis laterais:

- 1) Empurre a vareta superior das guias para abaixo.
- 2) Rode as guias como indica a figura e puxe para o exterior. As guias ficarão soltas.
- 3) Desprenda o painal.

forno soltando os parafusos.

NOTA: Não utilize sprays especiais para fornos autolimpadores.

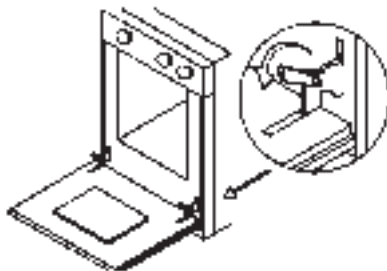


LIMPEZA

A porta também poderá desmontar-se, com o fim de facilitar a limpeza. V. deverá seguir escrupulosamente as seguintes indicações, sempre que deseje evitar uma avaria.

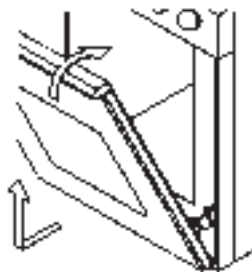
1

Abra totalmente a porta e rode o fecho das dobradiças completamente.



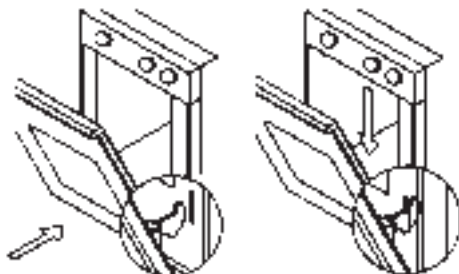
2

Feche a porta suavemente até sentir um pouco. Seguidamente, agarrando a porta com as duas mãos, puxe para cima e continue a fechar a porta até extair as dobradiças das ranhuras. A porta ficará aberta.



3

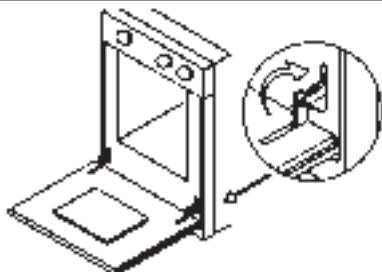
Para voltar a montar a porta, introduzca profundamente as dobradiças nas ranhuras, tal como as figuras indicam.



4

Abra a porta até abaixo e rode os fechos até à sua posição original.

A porta fica assim montada.



QUE DEVO FAZER SI...

O forno não funciona nem se acendem os números do programador.

- Fundiram-se os fusíveis. V. deverá ligá-los.
- Os fusíveis tornam a saltar. Deverá haver demasiados aparelhos em funcionamento!
- Não se consegue nada. V. deverá chamar o Serviço Técnico.

O forno não funciona e o programador marca intermitentemente a indicação 0.00.

- É possível que tenha havido uma interrupção da energia eléctrica. V. deverá acertar as horas no programador e repetir a operação de início de funcionamento do forno.

A luz não se acende, apesar de que o forno funciona.

- É provável que se tenha fundido a lâmpada. Com o forno frio, V. deverá desenroscar a tülipa e depois a lâmpada, substituindo-a depois por outra. (Por precaução, V. deverá previamente desligar a corrente eléctrica).

A cozinha fica cheia de fumo que vem do forno.

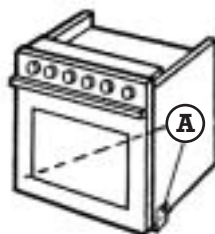
- Qualquer cozinhado dá origem a fumos e vapores, em maior ou menor quantidade. Trata-se de um caso normal, especialmente no caso dos assados, V. poderá reduzir ao mínimo estes fumos, reduzindo a quantidade de gorduras ou líquidos existente no tabuleiro e, além disso, efectuando a cocção no forno a uma temperatura menor. Não utilize nunca temperaturas superiores às que se indicam nas tabelas.
- A resistência do grill poderá estar suja com a gordura procedente de um assado anterior. Quando o grill entre em funcionamento esta gordura queima-se e durante uns minutos expulsa-se grande quantidade de fumos. Procure sempre manter o grill limpo.

No caso de que os conselhos que acabamos de dar-lhe não possam dar uma solução ao problema, V. deverá chamar o Serviço Técnico Autorizado, que lhe pedirá que indique os dados referentes ao seu aparelho e que se encontram na placa de características ou no Cartão de Garantia. V. deverá anotá-los aqui mesmo, para quando os necessitar. Nº DE SERIE: REFERÊNCIA:
Sempre que disponha de informação correcta, o Serviço Técnico poderá seleccionar as peças que são necessárias para resolver o problema durante a primeira visita. V. economizará despesas, sempre que evite várias deslocações do pessoal.

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM

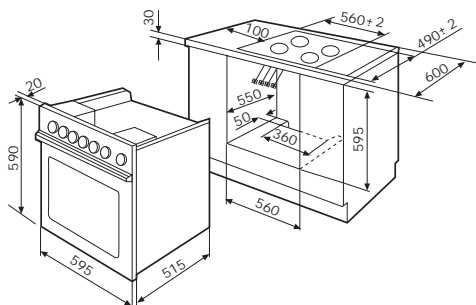
Retire cuidadosamente todos os elementos que protegem o aparelho. Também é necessário retirar os dois suportes "A", situados nas duas partes do forno, segundo a figura.



FORNO COM COMANDOS PARA PLACA DE COZÇÃO

As medidas do móvel são as que estão na gravura.

A placa de cocção deverá ser previamente instalada, deixando que fique desligada até que o forno se instale (Consultar o manual de instruções da placa).

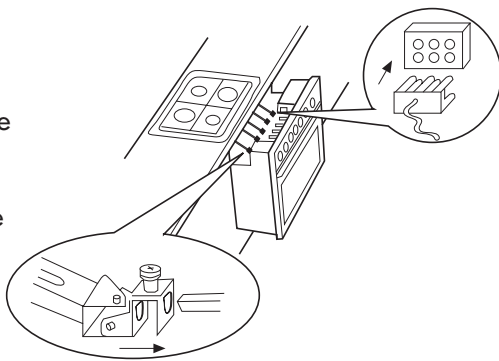


Para que o forno possa funcionar convenientemente, é muito importante respeitar os espaços vazios destinados à ventilação.

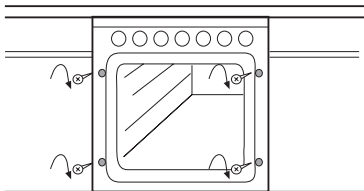


INSTALAÇÃO

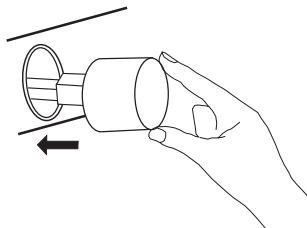
Levante as suspensões e o fio eléctrico da placa. Introduza o forno no móvel, sem no entanto chegar até ao fundo. Aparafuse as suspensões à extremidade mais curta dos pérnios (que se encontram no saco dos acessórios do forno). À continuação, introduza a extremidade mais comprida nos orifícios do suporte dos comandos. Adapte também o fio eléctrico da placa ao dispositivo de conexão do forno.



Empurre o forno até ao fundo e fixe-o ao móvel com 4 parafusos (que estão dentro do saco dos acessórios do forno).



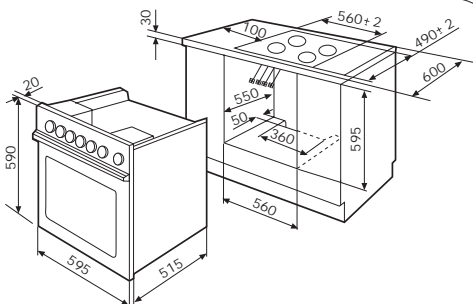
E a continuação, os comandos (dentro do saco dos acessórios)



INSTALAÇÃO

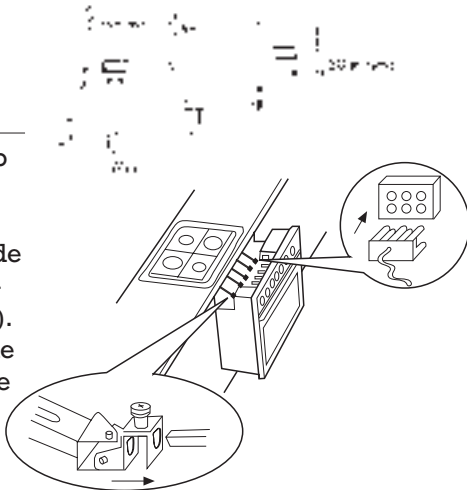
FORNO COM COMANDOS FIXOS, PARA PLACA DE COCÇÃO

As medidas do móvel são as que se representam na figura. A placa de cocção deverá ser previamente instalada, deixando-se desligada até ter sido instalado o forno. (Consultar o manual de instruções da placa).

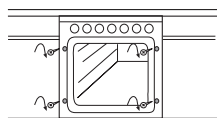


É muito importante respeitar os espaços vazios, destinados a permitir a ventilação necessária ao correcto funcionamento do forno.

Levante as suspensões e o fio eléctrico da placa. Introduza o forno no móvel, sem no entanto chegar até ao fundo. Aparafuse as suspensões à extremidade mais curta dos pérnios (que se encontram no saco dos acessórios do forno). À continuação, introduza a extremidade mais comprida nos orifícios do suporte dos comandos. Adapte também o fio eléctrico da placa ao dispositivo de conexão do forno.



Empurre o forno até ao fundo e fixe-o ao móvel com 4 parafusos (que estão dentro do saco dos acessórios do forno).



Coloque os correspondentes aros nos comandos, de acordo com o género de foco de calor (em saco acessórios de forno-placa ou em ambos).

E a continuação, os comandos (dentro do saco dos acessórios).



GAZ



VITROCER.
ELECTRICA



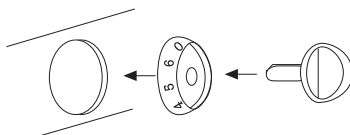
OVAL/DUPLA



INDUÇÃO



INDUÇÃO
PLUS



INSTALAÇÃO

FORNO COM COMANDOS FIXOS, PARA PLACA DE COCÇÃO

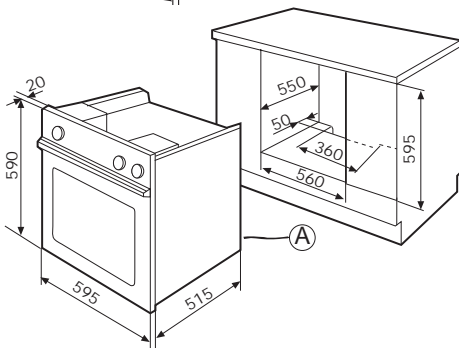
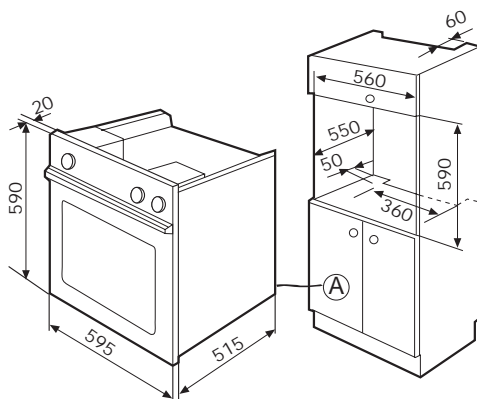
As medidas dos espaços vazios dos móveis deverão ser as que se indicam nas gravuras, conforme se trate de um móvel alto ou baixo.

É muito importante que se respeitem os espaços vazios da parte de trás, destinados a permitir a boa ventilação, que é indispensável para o adequado funcionamento do forno.

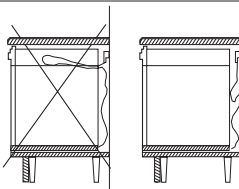
A ligação eléctrica faz-se através de mangueira "A".

A base de tomada de corrente deverá possuir uma boa tomada de terra.

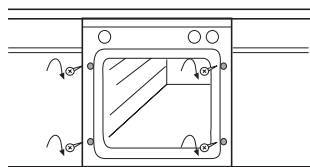
Deverá colocar-se uma tomada de corrente num lugar acessível, para desconectar todas as fases, com uma distância mínima de 3 milímetros entre os contactos.



Depois de ligado, deverá introduzir o forno no espaço vazio, tendo a precaução de não deixar a parte excedente do fio eléctrico na parte superior do forno.



Fixe o forno ao móvel com 4 parafusos (que se encontraram no saco dos acessórios do forno).



NOTA: Se desejar instalar o forno sem o módulo de encastrar, deverá adquirir o kit de montagem que é necessário e no qual estão incluídas as correspondentes instruções para a instalação.

VEILIGHEID VAN ONZE APPARATEN

Deze oven voldoet aan de Europese normen op het gebied van veiligheid. Het merendeel van de ovens is uitgerust met een extra veiligheidsdeur, die een extra bescherming biedt tegen een onopzettelijk contact met de warme oppervlakken, hetgeen vooral wordt aanbevolen wanneer u kleine kinderen heeft.

Wanneer uw oven niet voorzien is van deze veiligheidsdeur en u bent daarin geïnteresseerd kunt u die via uw dealer krijgen. De nieuwe deur is:

OVENTYPE (zie de gegevensplaat)	EEN EXTRA BEVELIGINGSDEUR (Afhankelijk van de kleur van de oven)
EINDIGEND OP: “B1”	DEUR “B”
EINDIGEND OP: “C1”	DEUR “C”
EINDIGEND OP: “E1”	DEUR “E”
EINDIGEND OP: “F1”	DEUR “F”
EINDIGEND OP: “H1”	DEUR “H”
EINDIGEND OP: “I1”	DEUR “I”
EINDIGEND OP: “I2”	DEUR “I”
EINDIGEND OP: “J1”	DEUR “J”
EINDIGEND OP: “K1”	DEUR “K”
EINDIGEND OP: “K2”	DEUR “K”
EINDIGEND OP: “B”, “C”, “E”, “F”, “H”, “I”, “J”, ó “K”	In dit geval is uw oven al voorzien van een extra veiligheidsdeur


BELANGRIJK:

Deze oven voldoet aan de norm inzake de eisen van de temperatuur die wordt doorgegeven aan het keukenmeubilair.

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving	185
Werking van de oven	189
Werking van de timer	192
Werking van de elektronische programma's	193
Werking van de timer met baksensor	199
Ronddraaiend spit	204
Verwijdering van de bakplaten	206
Praktische tips	207
Tabellen	209
Reiniging	216
Wat te doen als	218
Installatie	219

WAARSCHUWING

Alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken wordt er aangeraden de oven een half uur te laten werken op het programma , op 250 °C.

Op deze wijze worden de vetresten van het productieproces verwijderd.

Maak de oven hierna schoon met water en zeep.

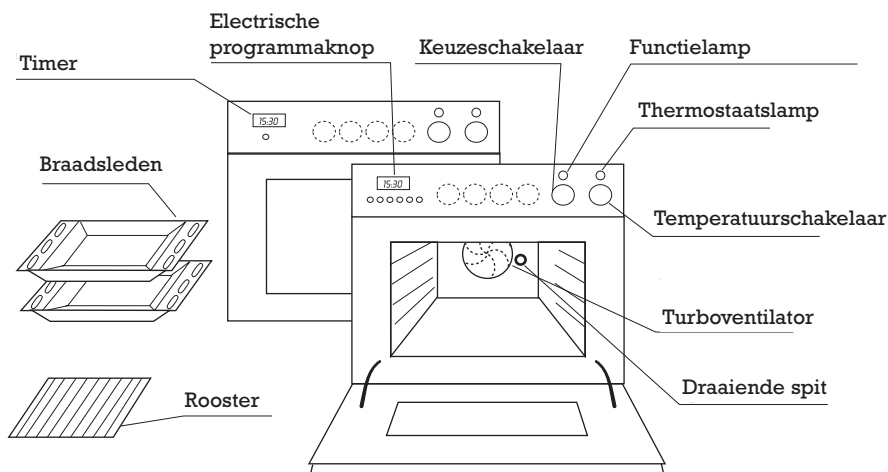
Tijdens het koken worden er in de oven hoge temperaturen bereikt. Let goed op dat de kinderen niet te dichtbij de oven komen.

Op de gegevensplaat staan de technische gegevens en de identiteit van het apparaat. Deze plaat bevindt zich voor op de oven. Deze plaat moet geraadpleegd worden alvorens de oven op het lichtnet aan te sluiten.

BELANGRIJK. De elektrische aansluitingen en reparaties moet verricht worden door een erkend monteur die op de hoogte is van de wettelijke normen en bepalingen van het betreffende land.

De HV2-oven kan gecombineerd worden met de kookplaten type "EP-4E en VP-XY", waarbij deze aansluiting afgestemd moet worden op de verschillende prestaties van de apparaten.

BESCHRIJVING

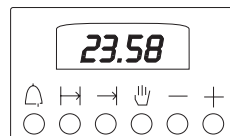


De vier centraal gelegen, met stippellijnen getekende, bedieningsknoppen, dienen om de 4 pitten van de kookplaat te bedienen. (Zie de handleiding van de kookplaat)

Indien uw oven zonder kookplaat geïnstalleerd is zullen die knoppen daar niet op zitten.

ELECTRONISCHE PROGRAMMEERKNOP (Afhankelijk van het model)

Functies: klok, programmeren van het automatisch beëindigen van het koken, programmeren van het begin en automatisch beëindigen van het kookproces en melder.



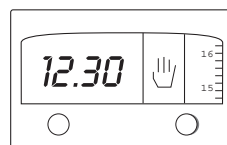
TIMER (Afhankelijk van het model)

Functies: klok, programmeren van het automatisch beëindigen van het koken, en handmatige bediening.



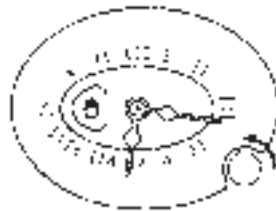
PROGRAMMAKNOP (Afhankelijk van het model)

Functies: klok, programmeren van het automatisch beëindigen van het koken, programmeren van het begin en automatisch beëindigen van het kookproces, en handmatige bediening.



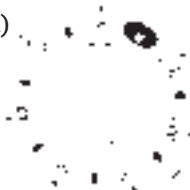
ANALOGE TIMER (Afhankelijk van het model)

Functies: klok, programmeren van het automatisch beëindigen van het kookproces, handmatige bediening en melder



HANDBEDIENDE TIMER (Afhankelijk van het model)

Functies: programmeren van het automatisch beëindigen van het kookproces handmatige bediening en melder.



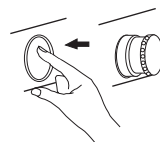
DRAAIENDE SPIT (Afhankelijk van het model)

Om voedsel te roosteren en aan te braden



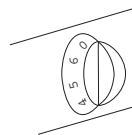
VERZINKBARE KNOPPEN (Afhankelijk van het model)

De knoppen kunnen verzonken en weer naar buiten gebracht worden door er simpelweg op te drukken.



VASTE KNOPPEN (Afhankelijk van het model)

Deze knoppen kunnen niet in het apparaat verzinken en hebben een ontwerp dat hun bediening zo eenvoudig mogelijk maakt.



TEMPERATUURSCHAKELAAR

Met deze schakelaar kunt u de kooktemperatuur instellen of de grill regelen (Zie tabellen). De lamp van de thermostat gaat uit wanneer de temperatuur bereikt wordt en zal tijdens het kookproces aan- en uitgaan om de temperatuur op peil te houden.



BESCHRIJVING

KEUZESCHAKELAAR

Met deze knop kunt u de wijze van verhitten van de oven instellen. (Zie tabellen). De lamp zal steeds oplichten wanneer er een programma gekozen wordt.



Traditionele warmte. Verwarmt van boven naar onder, zoals dat altijd het geval was.



Centrale grill. Om alleen het midden van de braadslede te gratineren, voor kleine porties voedsel.



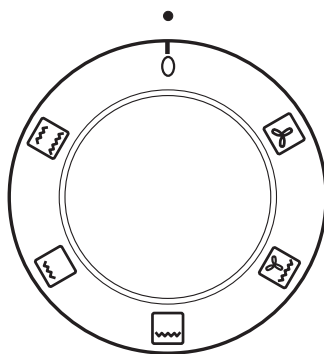
Complete grill. Om van bovenaf af de hele braadslede te gratineren.



Geventileerde grill. Om de te gratineren en te roosteren waarbij de warmte door een ventilator verspreid wordt.



Turbo hitte. De warmte wordt op homogene wijze met een ventilator verspreid.



FUNCTIESCHAKELAAR

Met deze knop kunt u de wijze van verhitten van de oven instellen. (Zie tabellen). De lamp zal steeds oplichten wanneer er een programma gekozen wordt.



Traditionele warmte. Verwarmt van boven naar onder, zoals dat altijd het geval was.



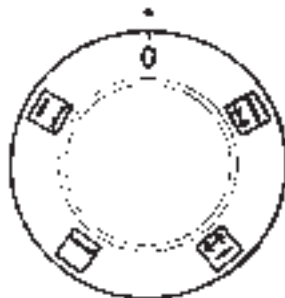
Warmte van de ovenvloer. Warmte komt van onderen.



Zachte grill, (plus draaiend spit). Om alleen het midden van de braadslede te gratineren, voor kleine porties voedsel.



Sterke grill, (plus draaiend spit). Om de hele braadslede te gratineren.



BESCHRIJVING

FUNCTIEKEUZESCHAKELAAR

Met deze knop kunt u de wijze van verhitten van de oven instellen (Zie tabellen).



Ontdooien: Verwarmt de resistenties op een hele lage temperatuur waardoor het voedsel perfect ontdooit.



Traditionele warmte. Verwarmt van boven naar onder, zoals dat altijd het geval was.



Warmte van de ovenvloer. Warmte komt van onderen



Zachte grill. Om alleen het midden van de braadslede te gratineren, voor kleine porties voedsel, (plus draaiend spit, volgens model).



Sterke grill. Om de hele braadslede te gratineren, (plus draaiend spit, volgens model).



Sterke grill (geventileerd): Om te gratineren en te braden waarbij de warmte door een ventilator verspreid wordt.



Turbowarmte plus ovenvloer: Warmte komt van onderen en vanuit het midden, waarbij de warmte door een ventilator verspreid wordt.

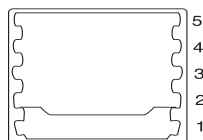


Traditionele warmte (geventileerd): Warmte komt van boven en van onderen, waarbij de warmte door een ventilator verspreid wordt.

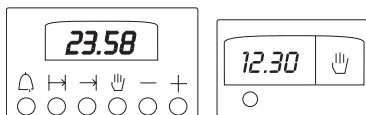


WERKING VAN DE OVEN

- 1** Plaats het voedsel in de oven op de aanbevolen ovenschaal en hoogte. (Zie tabellen)



- 2** Stel het programma of de timer geheel naar eigen wens in. Zie werking van de programma's of de timer.



- 3** Stel de wijze van verwarmen in met de functiekeuzeschakelaar. Bijvoorbeeld:  (Zie tabellen).



- 4** Kies de kooktemperatuur, of stel anders de grill in met de temperatuurschakelaar. Bijvoorbeeld: 150 °C. (Zie tabellen).



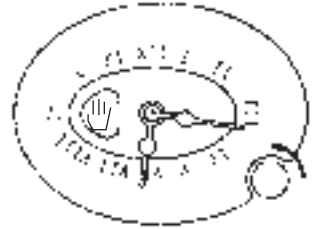
- 5** Wanneer u klaar bent met koken, zet dan de functieschakelaar op nul en de temperatuurschakelaar in de laagste stand (●).



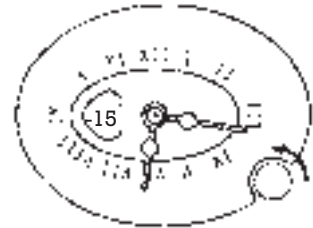
OPMERKING: De oven mag in alle programma's, inclusief de Grill, alleen met gesloten deur werken.


WERKING VAN DE ANALOGE TIMER

Uw timer is tevens een klok. Om die in te stellen moet u op de knop drukken en die naar links draaien (Bijv. 6 uur 15).




Om de timer te gebruiken moet u de knop naar links draaien zonder die in te drukken totdat die de gewenste kooktijd aangeeft (bijv.: 15 min.)

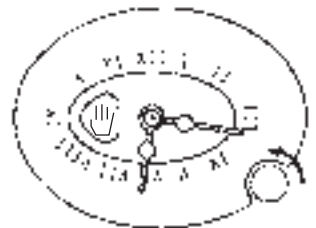


Wanneer het programma afgelopen is hoort u een bel, en zal de oven zichzelf uitschakelen. Om te zorgen dat dit belsignaal niet gehoord wordt, moet u de schakelaar in de stand  zetten.

Wanneer u de oven in deze stand laat staan kan de oven niet aangezet worden. (Kinderbeveiliging).



Wanneer u de oven zonder de timer wilt gebruiken, moet u de knop in deze stand  zetten. De oven kan dan zonder tijdslimiet werken.



BEDIENING VAN DE TIMER

U kunt deze timer gebruiken zodat om een bepaalde kooktijd in te stellen hierna zal de oven zichzelf automatisch uitschakelen.

De timer kan ook gebruikt worden om te waarschuwen (ook wanneer die de oven niet aanzet), en daarnaast kan de timer als klok gebruikt worden.


KLOK INSTELLEN

1

Tijdens het installeren van de oven of na een stroomstoring zal de display knipperen en verschijnt daarop 0.00 .



2

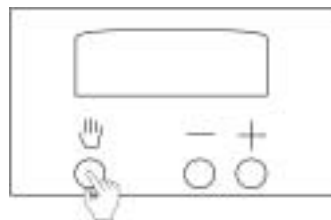
Druk nu op  en stel met behulp van - + knoppen de tijd in. Bijvoorbeeld: 13.30
Deze functie zal gedurende 7 seconde actief zijn na de laatste tijdsinstelling. (Het pansymbool licht op)



HANDMATIGE BEDIENING

1

Drup op de  knop en de pan zal oplichten.



2

Voer nu de rest van de handelingen uit die beschreven staan in het hoofdstuk "Werking van de oven".
U moet hierbij niet vergeten dat de oven zonder timer werkt en dat u het kookproces zelf dient te beëindigen.

WERKING VAN DE TIMER


ONMIDDELLIJKE INWERKINGSTELLING MET DE TIMER

U wilt meteen beginnen te koken, maar ook dat het kookproces na de gewenste tijd automatisch beëindigd wordt.

- 1** Druk op de “+” knop en op het scherm verschijnt “0” te staaan. Druk nu nogmaals op de “+” knop om de gewenste kooktijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: 50 min.



Indien u een tijd wenst in te stellen van meer dan 99 min. 50 sec. zullen de cijfers op de klok veranderen en zal er 1 uur 40 min verschijnen, vanaf deze tijd zullen de cijfers aan de rechterkant de uren, en aan de linkerkant de minuten weergeven.
Bijvoorbeeld: U wilt een tijd van 1 uur 50 min instellen eerst wordt er per minuut afgeteld, totdat u bij 1 uur 40 min. komt, zodra deze tijd verstreken is wordt er verder geteld vanaf 99 min en 50 sec, en wordt er per seconde afgeteld.

- 2** Voer nu de rest van de handelingen uit om de oven in werking te setellen die staan beschreven in het hoofdstuk “Werking van de Oven”. Wanneer de kooktijd verstreken is zal oven een piepsignaal maken en zichzelf uitschakelen. Om dit piepsignaal uit te zetten dient u op  te drukken.



GEBRUIK VAN DE WAARSCHUWINGSFUNCTIE

U kunt de waarschuwingsfunctie zowel voor de oven als voor iets anders gebruiken.

Om deze functie in te stellen volgt u dezelfde handelingen die hierboven onder punt “1” staan beschreven, maar slaat u punt “2” over.

Om het piepsignaal uit te zetten dien u op  te drukken.

WERKING VAN DE PROGRAMMA'S

U kunt de programma's gebruiken om gedurende een bepaalde tijd te koken, na afloop van deze tijd zal de oven automatisch stoppen, en, zelfs wanneer u niet thuis bent kan de oven zichzelf inschakelen en na afloop van de geprogrammeerde kooktijd automatisch weer uitschakelen.

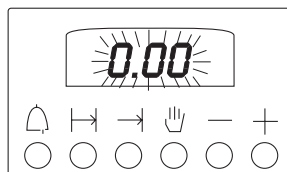
Indien u niet wenst te programmeren bestaat ook de mogelijkheid om gewoon te koken.

Deze programma's kunnen ook dienen als melder (althoewel die de oven niet in werking stelt), en het kan ook dienst doen als klok.




KLOK INSTELLEN

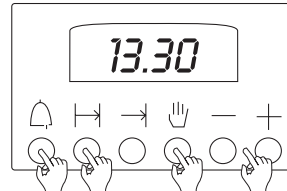
1

Bij het installeren van de oven, of na een stroomstoring zal het scherm knipperen en zal daar 0.00 op verschijnen.




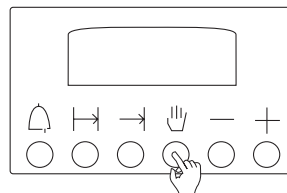
2

Druk op  en met de - + knop kunt u dan de tijd instellen. Bijvoorbeeld: 13.30, u kunt ook tegelijkertijd op de knoppen  en  drukken, en met de knoppen “-” en “+” de tijd instellen. (Volgens model)



HANDMATIGE BEDIENING

Wanneer u de oven wenst te gebruiken zonder die te programmeren druk dan op  .




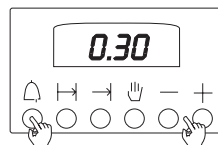
Nu kunt u de rest van de handelingen uitvoeren om de oven aan te zetten die vermeld staan in "Werking van de oven". Denk eraan dat de oven nu niet geprogrammeerd is, en dat u die dus zelf aan het einde uit moet zetten.


WERKING VAN DE PROGRAMMA'S

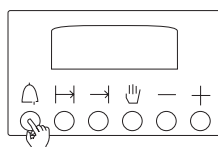
GEBRUIK VAN DE MELDER

Wellicht wilt u de oven gebruiken zonder dat het programma de oven uitschakelt, maar tegelijkertijd wilt u dat de oven u naar verloop van een bepaalde tijd waarschuwt. Oftewel, dat die u waarschuwt in verband met een andere zaak die geen verband houdt met de oven.

- 1** Druk op  en met de - + knoppen kunt u dan de tijd instellen na verloop waarvan u gewaarschuwd wilt worden.
Bijvoorbeeld: 30 minuten



- 2** Wanneer u daarnaast de oven ook wilt gebruiken, dan wel "Handmatig bediend", dan wel met een "Programma", moet u de desbetreffende aanwijzingen opvolgen.
Wanneer de ingestelde tijd verlopen is maakt de melder een piepsignaal; om die uit te zetten moet u op  drukken.




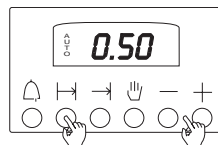
OPMERKING: De melder heeft drie verschillende geluiden, u kunt het signaal als volgt veranderen:
Wanneer die begint te piepen drukt u op de - knop en terwijl u daarop drukt verandert het signaal.
Deze handeling kunt u verrichten tijdens alle programma's zodra de melder begint te piepen.


DENK ERAAN DAT DE MELDER DE OVEN NIET UITSCHAKELT

PROGRAMMEREN DAT DE OVEN ONMIDDELIJK BEGINT TE KOKEN

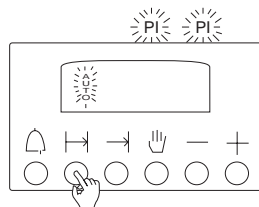
U wilt nu beginnen te koken, maar tevens moet de oven na het verstrijken van de gewenste tijd automatisch zichzelf uitschakelen.

- 1** Druk op  en met de - + knoppen stelt u de tijd in: Bijvoorbeeld: 50 min.
Op het scherm verschijnt AUTO.



- 2** Voer nu de handelingen uit die beschreven staan in "Werking van de Oven". Wanneer de kooktijd verstreken is hoort u een pieptoon en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
Om het geluidssignaal uit te zetten moet u op  drukken.


Vergeet niet de bedieningsknoppen van de oven op 0 te zetten. Om het knipperende AUTO te laten verdwijnen moet u op  drukken.



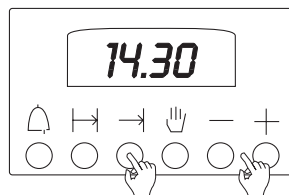
WERKING VAN DE PROGRAMMA'S

PROGRAMMEREN VAN EEN LATE START VAN HET KOKEN

U wilt niet meteen beginnen met koken, het is nog vroeg, u moet even weg en u wilt dat wanneer u terugkomt de oven zijn werk zal hebben verricht en zichzelf automatisch heeft uitgeschakeld.

- 1** Druk op  en met de - + knoppen kunt u de tijd instellen waarop u wenst dat de oven klaar is met koken.

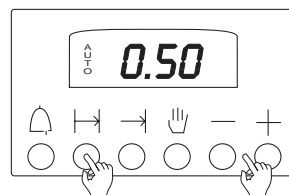
Bijvoorbeeld: 14.30





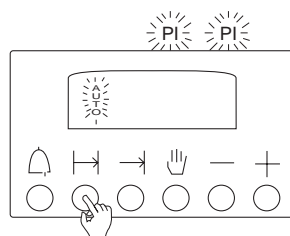
- 2** Druk nu op  en met de - + knoppen kunt u de kooktijd instellen.



Bijvoorbeeld: 50 min.

Op de display verschijnt AUTO.



- 3** Voer daarna de handelingen uit die beschreven worden in "Werking" van de oven. Nu is de oven geprogrammeerd. In het bovenstaande voorbeeld zal de oven 50 minuten voor 14.30 uur beginnen te koken en om 14.30 zal deze zich automatisch uitschakelen, en een geluidssignaal maken. Om dat uit te zetten moet u op  drukken. Vergeet niet de knoppen van de oven op nul te zetten. Om het knipperende AUTO te laten verdwijnen moet u op  drukken.



OPMERKING: U kunt de eindtijd en de duur veranderen, ook wanneer de oven al ingeschakeld is. Hiertoe kunt u de knoppen  en  gebruiken.

Wij raden u aan om enkele keren te oefenen met het programmeren alvorens definitief te programmeren.

Wanneer u een programma wilt wissen moet u op  drukken. Indien de knoppen van de oven niet op nul staan zal deze blijven koken.

WERKING VAN DE PROGRAMMA'S

U kunt de programma's gebruiken om een bepaalde kooktijd in te stellen, na afloop waarvan de oven automatisch moet uitschakelen, en de oven, zelfs wanneer u niet thuis bent, zichzelf inschakelt en wanneer het koken klaar is zichzelf weer automatisch uitschakelt.

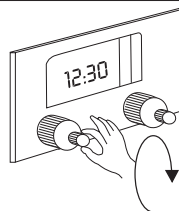
In ieder geval wanneer u niet wilt programmeren kunt u de oven zonder problemen gewoon gebruiken, zonder te hoeven programmeren.

Dit programma kan ook als melder gebruikt worden (ook al wordt de oven niet gebruikt), en bovendien kan het dienst doen als klok.


INSTELLEN VAN DE KLOK

Tijdens het installeren van de oven of na het wegvallen van de stroom moet de klok ingesteld worden.

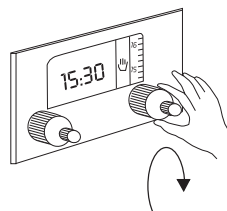
Gebruik hiervoor de kleine knop die zich aan de linkerkant bevindt.



HANDBEDIENING

Wanneer u de oven wilt gebruiken zonder te programmeren moet u de grote knop naar rechts draaien totdat  verschijnt.

OPMERKING: Let erop dat de klok dezelfde tijd aangeeft als het display rechts.



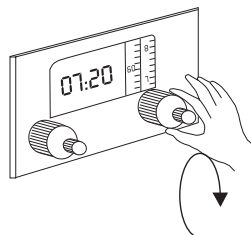
Nu kunt u de rest van de handelingen uitvoeren die beschreven staan in "Werking van de oven".

Denk eraan dat oven niet geprogrammeerd is en dat u die na het koken dus zelf moet uitzetten.

PROGRAMMEREN DAT DE OVEN ONMIDDELLIJK BEGINT TE KOKEN

- 1** Wanneer u **NU** wilt beginnen te koken, en dat de oven zich automatisch uitschakelt wanneer de gewenste tijd verstreken is moet u de grote knop naar rechts draaien totdat de door u gewenste tot wordt weergegeven. Bijvoorbeeld: 60 minuten.

OPMERKING: Ga na of de klok gelijk loopt en of de tijd gelijk is aan die wordt weergegeven op het rechterdisplay.

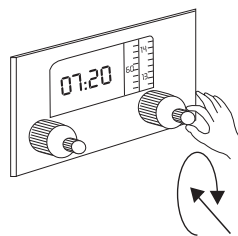


PROGRAMMEREN VAN EEN LATE START VAN HET KOKEN


- 2** Wanneer u bovendien wilt dat de oven op een **LATER** tijdstip begint te koken moet u de knop naar rechts draaien en tegelijkertijd ingedrukt houden, om de aanvangstijd in te stellen.

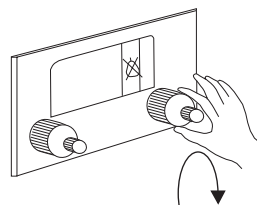
Bijvoorbeeld: 13.30 uur.

De oven begint nu om 13.30 uur te koken en wanneer de kooktijd op 60 minuten is ingesteld zal die zichzelf om 14.30 uur uitschakelen.



INDRUKKEN... EN DRAAIEN

- 3** Voer nu de rest van de handelingen uit die beschreven staan in "Werking van de Oven". Wanneer de oven klaar is maakt die een geluidssignaal, om dat uit te zetten moet u de bovengenoemde knop omdraaien totdat het icoon  verschijnt. Wanneer u de knop in deze stand laat staan kan de oven niet per ongeluk gaan koken. (Kinderbeveiliging). Vergeet niet om aan het einde alle knoppen van de oven op nul te zetten.

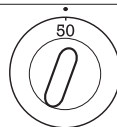


DRAAIEN

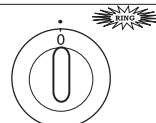
WERKING VAN DE TIMER


GEWONE TIMER

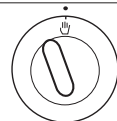
Draai de knop naar rechts totdat die niet meer verder kan, geef vervolgens de gewenste tijd aan (bijv. 50 minuten) door die naar links te draaien. Hierna zet u de oven aan (Zie "Werking van de oven")



Wanneer de timer weer op 0 staat hoort u een geluidssignaal en zal de oven stoppen met koken. Wanneer u de knop van de timer op 0 laat staan kan de oven niet beginnen te werken. (Kinderbeveiliging).

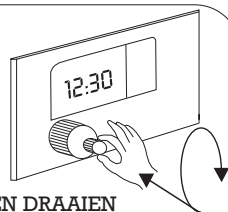


Wanneer u de oven zonder timer wenst te gebruiken kunt u de knop op  zetten. Nu kan de oven zonder tijdslimiet werken.



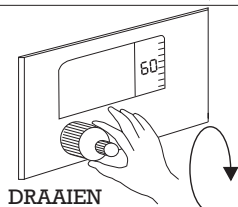
DIGITALE TIMER

Uw timer is tevens een klok. Om die in te stellen moet u de kleine knop ingedrukt houden en naar rechts draaien.




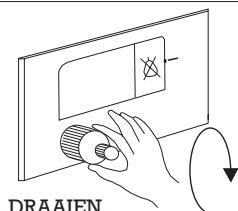
INDRUKKEN... EN DRAAIEN

Om met de timer te koken moet u de grote knop naar rechts draaien totdat die de door u gewenste tijd aangeeft. (Bijv. 60 minuten). Hierna zet u de oven aan (Zie "Werking van de oven").




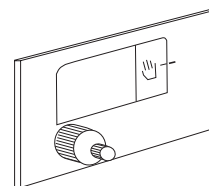
DRAAIEN

Wanneer de oven klaar is maakt die een geluidssignaal en zal die zichzelf uitschakelen. Om dat uit te zetten moet u de knop op  zetten. Wanneer u de knop in deze stand laat staan kan de oven niet gaan koken. (Kinderbeveiliging).



DRAAIEN

Indien u de oven wilt gebruiken zonder de timer, moet u de knop op  zetten. Nu kan de oven zonder tijdslimiet koken.



WERKING VAN DE TIMER MET BAKSENSOR

U kunt deze timer gebruiken om een gerecht binnen een bepaalde tijd te koken, als die verstreken is zal de oven automatisch stoppen, zelfs wanneer u niet thuis bent, de oven zal tevens automatisch beginnen en stoppen met koken.

KLOK INSTELLEN

- 1 Bij het installeren van de oven, of na een stroomstoring zal er op het scherm 0.00 knipperen afgewisseld met de indicatoren van de duur \rightarrow en de beëindiging van het koken \rightarrow .
- 2 Druk tegelijkertijd op de knoppen \rightarrow en \rightarrow , nu zal er op het display de tijd 12:00 verschijnen, hierna dient u de knop \rightarrow te draaien totdat de gewenste tijd verschijnt. Bijvoorbeeld: 13:30



PROGRAMMEREN VAN DE ONMIDDELLIJKE KOOKSTART



U wilt nu beginnen te koken, en ook dat het kookproces automatisch stopt na het verstrijken van de gewenste tijd.

- 1 Druk op duurknop \rightarrow en draai daarna aan de knop \rightarrow totdat u de gewenste tijd geselecteerd heeft. Bijvoorbeeld: 50 minuten. De indicatoren \rightarrow en \rightarrow blijven branden. Op het scherm verschijnt de feitelijke tijd, U kunt de resterende kooktijd aflezen door op \rightarrow te drukken.
- 2 Verricht de rest van de handelingen om het apparaat aan te zetten beschreven in "Werking van de oven". Als het koken beëindigd is zal het apparaat stoppen en een pieptoon laten horen, u kunt die uitzetten door op \rightarrow te drukken en u kunt opnieuw op dezelfde knop drukken zodat de handmatige modus verdwijnt. Vergeet niet de bediening van de oven op "0" te zetten.








PROGRAMMEREN VAN DE VERLATE KOOKSTART


U wilt niet nu beginnen te koken, het is nog vroeg, maar u moet weg en wilt dat wanneer u terugkomt de oven zijn werk verricht en zichzelf automatisch uitgeschakeld heeft.

- 1** Druk op duurknop  en draai daarna aan de knop  totdat u de gewenste tijd geselecteerd heeft.
Bijvoorbeeld: 50 minuten.
De indicator zal nu voortdurend oplichten.



- 2** Druk op de knop  einde kookproces, daarna draait u de knop  totdat de tijd verschijnt waarop u het koken wenst te beëindigen.
Bijvoorbeeld: 14:30.
De indicatoren   en  zullen nu aplichten.
Zodra de oven begint te koken zal de lamp van het einde van het kookproces uitgaan.






- 3** Verricht de rest van de handelingen om het apparaat aan te zetten beschreven in "Werking van de oven".
Nu is de oven geprogrammeerd.
In het voorbeeld: zal de oven 50 minuten voor 14:30 uur beginnen te koken en zichzelf om 14:30 automatisch uitschakelen en een pieptoon laten horen, om die uit te zetten dient u op  te drukken en u kunt opnieuw op dezelfde knop drukken zodat de handmatige modus verdwijnt.

Vergeet niet de bediening van de oven op "0" te zetten.

In het geval dat u niet aanwezig zal de pieptoon na twee minuten ophouden en de oven zal uitgeschakeld blijven.

OPMERKING: U kunt de eindtijd en de duur wijzigen terwijl de oven al werkt is.

Hiertoe gebruikt u de knoppen   en door te draaien aan .



Wij raden u aan eerst een keer proef te draaien voordat u de oven definitief programmeert .

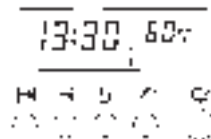
De programma's kunnen gewist worden door een van de knoppen  en  op 0:00 te zetten.



TEMPERATUURCONTROLE D.M.V. DE BAKSENSOR

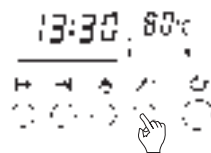
De temperatuurindicatie wordt geactiveerd door de sensor in het contact te stoppen (dat bevindt zich binnenin de oven linksboven aan de voorkant).

De temperaturen die gekozen kunnen worden variëren van 30°C tot 99°C.

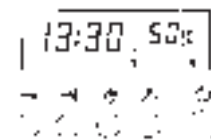
Zodra de detector aangesloten is zal op het scherm de temperatuur van 60°C, het symbool van de detector  en de temperatuurindicator  zal gaan knipperen.



- 1** Druk op de temperatuurknop  en draai de  knop totdat de gewenste temperatuur is bereikt. Bijvoorbeeld 80°C.
Zodra de knop wordt losgelaten begint het temperatuurprogramma. Verricht de rest van de handelingen om het apparaat aan te zetten beschreven in "Werking van de oven".






- 2** Op het scherm verschijnt de door de sensor feitelijk waargenomen temperatuur (bijvoorbeeld 50°C). De van tevoren ingestelde temperatuur kan afgelezen worden door op de temperatuurknop te drukken.
- 3** Zodra de temperatuur bereikt is zal de oven zichzelf uitschakelen en een pieptoon laten horen. De temperatuur wordt knipperend aangegeven. Verwijder nu de detector (de temperatuurindicatie zal van het scherm verdwijnen).



OPMERKING: De baksensor kan bij alle programma's gebruik worden. Voor de temperaturen van de sensor (zie tabellen). Er mogen geen detectoren gebruikt worden die niet bij dit apparaat horen.

WERKING VAN DE ELEKTRONISCHE TIMER MET 3 KNOPPEN

KLOK INSTELLEN

- 1 Bij het installeren van de oven of na een stroomstoring verschijnt er 12:00 en zal de lamp van  knipperen. Met de knoppen “-” en “+” kan de juiste tijd worden ingesteld. Bijvoorbeeld 13:30, na enkele seconden zal de lamp hiervan uitgaan.
- 2 U kunt de tijd op ieder willekeurig moment instellen. Hiertoe drukt u op  totdat de lamp van  oplicht. Hierna kunt u de tijd instellen.




HANDMATIG FUNCTIONEREN

- Zodra de klok is ingesteld, kunt u de rest van de handelingen uitvoeren die staan beschreven in “Werking van de oven”.
- Denk eraan dat de oven nu zonder timer werkt zodat u zelf het koken dient te beëindigen.

PROGRAMMEREN VAN DE ONMIDDELLIJKE KOOKSTART

U wilt nu beginnen te koken, en ook dat het kookproces automatisch stopt na het verstrijken van de gewenste.



- 1 Druk op knop  in het midden en de lamp linksboven zal knipperen, met de knoppen “-” en “+” kunt u de kooktijd instellen. Bijvoorbeeld: 50 minuten.
- 2 Als de tijd verstreken is zal de oven stoppen en een pieptoon laten horen, u kunt die uitzetten door de functiekноп op “0” te zetten en op een van de drie knoppen te drukken.
- 3 In het geval dat u niet aanwezig bent zal het pieptoon van twee minuten automatisch ophouden, en zal de oven uitgeschakeld blijven. De lamp zal blijven knipperen.

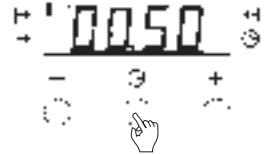




Vergeet niet de rest van de handelingen voor het in bedrijf nemen van het apparaat uit te voeren (Werking van de oven).

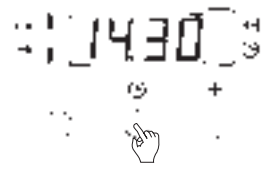
PROGRAMMEREN VAN DE VERLATE KOOKSTART

U wilt niet nu beginnen te koken, het is nog vroeg, maar u moet weg en wilt dat wanneer u terugkomt de oven zijn werk verricht en zichzelf automatisch uitgeschakeld heeft.


- 1** Druk op knop  in het midden en de lamp  linksonder zal knipperen, met de knoppen “-” en “+” kunt u de kooktijd instellen.
Bijvoorbeeld: 50 minuten.





- 2** Druk op knop  in het midden en de lamp  zal knipperen, met de knoppen “-” en “+” kunt u de tijd instellen dat het koken klaar moet zijn.
Bijvoorbeeld: 14:30.



- 3** Verricht de rest van de handelingen om het apparaat aan te zetten beschreven in “Verking van de oven”. Nu is de oven geprogrammeerd.
In het voorbeeld: zal de oven 50 minuten voor 14:30 uur beginnen te koken en zichzelf op 14:30 automatisch uitschakelen en een pieptoon laten horen, om die uit te zetten dient u de functieknop op “0” te zetten en op een van de drie knoppen te drukken.
Indien u niet aanwezig bent zal de pieptoon na verloop van 2 minuten ophouden en zal de oven uigeschakeld blijven.


OPMERKING: U kunt de eindtijd en de duur wijzigen terwijl de oven al in bedrijf is. Hiertoe gebruikt u de knop  in het midden in de verschillende posities van en  .

Wij raden u aan eerst een keer proef te draaien voordat u de oven definitief programmeert.

De programma's kunnen gewist worden door een van de knoppen  en  op 0:00 te zetten.

GEbruik VAN HET ALARM

U kunt de melder gebruiken voor de oven maar ook ergens anders voor. Om die te gebruiken dient u als volgt te werk te gaan:

Druk op de knop  in het midden totdat het lampje rechtsboven begint te knipperen, met de knoppen “-” en “+” kunt u de gewenste tijd instellen.

Bijvoorbeeld: 30 minuten.

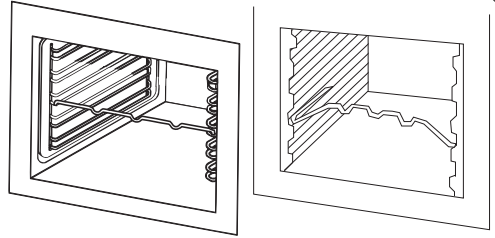
Zodra deze tijd verstreken is zal er een pieptoon te horen zijn, om die uit te zetten hoeft u alleen maar op een van de knoppen te drukken.



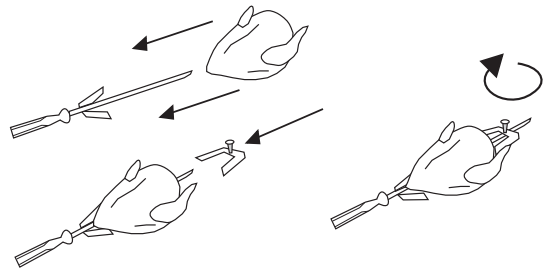
DRAAIEND SPIT OF KIPPENDRAAIER

Voor de ovens die voorzien van een functieschakelaar met vier standen, moet u als volgt te werk gaan:

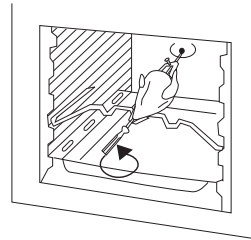
- 1** Plaats de houder voor het spit in een van de gleuf zoals in de tekening wordt aangegeven.



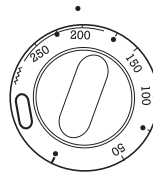
- 2** Rijg het voedsel aan het spit en zet het vast met de bijgeleverde uitschuifbare haken.



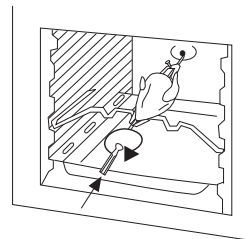
- 3** Plaats de punt van het spit in de opening achterin de oven en leg het andere uiteinde op de houder. Plaats de braadslede in de onderste gleuf en schroef het handvat van het spit los om de deur te kunnen sluiten.



- 4** Start het programma van de grill met draaiend spit, en stel de temperatuur in op 200 °C.
BELANGRIJK: Doe altijd de deur dicht!



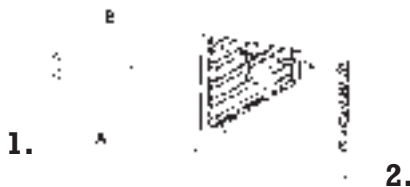
- 5** Wanneer het vlees gebraden is schroeft u het handvat weer op het spit en haalt u die uit de oven. Verwijder de uitschuifbare klemmen en haal het spit uit het vlees.



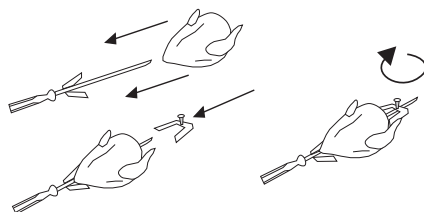
DRAAIEND SPIT OF KIPPENDRAAIER

Voor de ovens die voorzien van een functieschakelaar met acht standen, en van een draaiend spit, moet u als volgt te werk gaan:

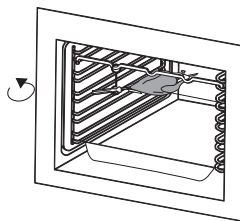
- 1** Plaats de haak van het spit "A" aan de houder voor het spit "B", zoals in figuur 1, en plaats die daarna in de oven zoals in figuur 2.



- 2** Rijg het voedsel aan het spit en zet het vast met de bijgeleverde uitschuifbare klemmen.



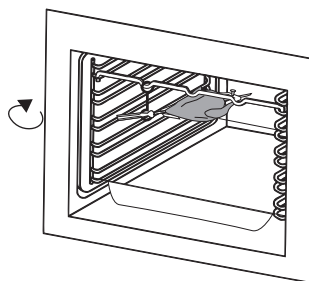
- 3** Plaats de punt van het spit in de opening achterin de oven en leg het andere uiteinde op de houder. Plaats de braadslede in de onderste gleuf en schroef het handvat van het spit los om de deur te kunnen sluiten.



- 4** Start het programma van de grill met draaiend spit, en stel de temperatuur in op 200 °C. **BELANGRIJK:** Doe altijd de deur dicht!



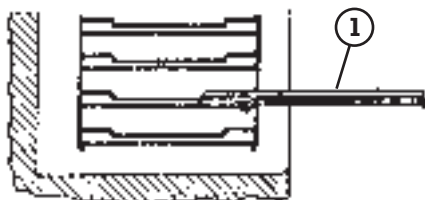
- 5** Wanneer het vlees gebraden is schroeft u het handvat weer op het spit en haalt u die uit de oven. Verwijder de uitschuifbare klemmen en haal het spit uit het vlees.



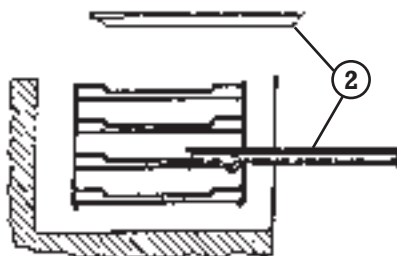
UITNEMEN VAN DE BRAADSLIEDEN

Indien uw oven voorzien is van een systeem voor het uitnemen van braadsleden dient u als volgt te werk te gaan:

- 1** Plaats eerst het rooster 1, waarop de braadsleden geplaatst worden, gedeeltelijk in de oven tot aan het punt dat in de tekening wordt aangegeven.



- 2** Daarna zet u de braadslede 2 op de bovenkant van het rooster zoals wordt aangegeven in de tekening.



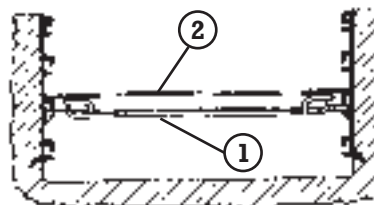
- 3** Nu plaatst u deze twee helemaal in de oven. Om de braadslede uit de oven te halen wanneer die klaar is met braden schuift u het rooster voor de braadslede uit totdat die niet verder kan, wanneer het rooster zo staat kunt u op 2 verschillende manieren te werk gaan.

1. De braadslede van het rooster halen.
2. De twee stukken kookgerei er tegelijk uit halen. Hiertoe dient u het rooster enigszins op te tillen om die uit de buffers te halen, die ervoor zorgen dat het rooster niet op de grond valt.



- 4** Het rooster en de braadslede kunnen op elkaar in een van de gleuven gestopt worden, dat moet wel gebeuren op de wijze die in de tekening wordt aangegeven.

1. Rooster
2. Braadslede



PRAKTISCHE TIPS

Gebruik de tabellen uit deze handleiding altijd referentie voor het gebruik van uw oven. Zelfs wanneer u een eigen recept wilt samenstellen, kan een gelijksoortig voedingsmiddel helpen om de functie, de temperatuur en de plaats van de braadslede te kiezen.

TABELLEN RAADPLEGEN

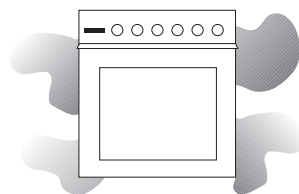
De kooktijden worden slechts ter indicatie gegeven en zullen iets hoger uitvallen wanneer het voedsel rechtstreeks uit de koelkast in de oven geplaatst wordt. De tijden hangen ook van uw smaak af, dat wil zeggen, of u het voedsel meer of minder gaar wilt eten.

TIJDEN TER INDICATIE

Het voedsel uit een stuk en van grote afmetingen heeft meer tijd nodig. In de tabellen is uitgegaan van hoeveelheden voor 4 personen.

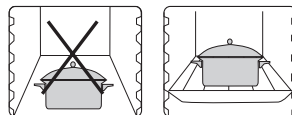
TABELLEN VOOR 4 PERSONEN

Gebruik de temperaturen die in de tabellen vermeld worden. Een hogere temperatuur kan leiden tot sterke stoom en rookvorming.

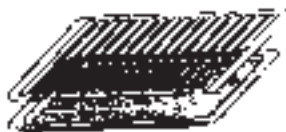


Plaats geen voedsel of schalen rechtstreeks op de bodem van de oven.

Gebruik altijd een slede of een rooster.

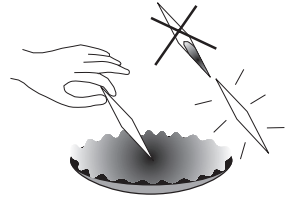


Wanneer uw oven voorzien is van een rooster, gebruik dat dan tezamen met de slede voor het braden en gratineren. Er wordt aanbevolen om de oven 10 minuten voor te verwarmen, vooral wanneer uw vis of taarten gaat bakken.



PRAKTISCHE TIPS

Bij het bakken van taarten en gebak kunt u om te controleren of het deeg klaar is door daar met een tandenstoker in te prikken. Wanneer de tandenstoker daar zonder deegresten weer uitkomt, is de taart klaar.



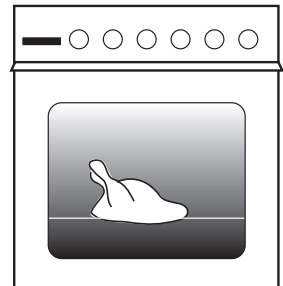
Wanneer het deeg inzakt moet u de keer de daarop de temperatuur 10° lager instellen.

-10°C

Wanneer een taart aan de onderkant gaarder is dan aan de bovenkant plaats die dan de keer daarop een plaats hoger in de oven. En vice versa, wanneer de taart gaarder is aan de bovenkant plaats de taart dande keer daarop een treetje lager in de oven. U dient in ieder geval de keer daarop de temperatuur lager in te stellen.














































-10°C

Wanneer u vlees of gevogelte braad moet u dat na afloop 5 tot 10 minuten laten afkoelen in de oven.

























































Gebruik de grill uitsluitend met gesloten ovendeur. Wanneer het voedsel niet de hele braadslede in beslag neemt plaats dat dan in het midden. Het gevogelte komt goudgeel uit de oven wanneer die aan de buitenkant met olie ingesmeerd worden.














































TABELLEN

VOEDSEL	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	TIJD	PLAATS VOEDSEL	VOOR VERWARMEN	ACCESOIRES
VOORGERECHTEN EN GROENTEN						
Gegratineerde eieren		225 °	5 min		NEE	
Cannalones		200 °	20 min		NEE	
Gegratineerde bloemkool		225 °	10-12 min		JA	
Gepofte aardappelen		225 °	45-50 min		NEE	
Gebakken paprika		200 °	30-35 min		NEE	
VIS EN FRUITS DE MER						
Gebraden heek		210 °	15-18 min		JA	
Tonijn in de oven		225 °	10-15 min.		JA	
Gebraden zeeduivel		250 °	30-35 min		NEE	
Forel		210 °	12-14 min		JA	
Zeebrasem		210 °	25-30 min		JA	
Tong		225 °	6-10 min		JA	
DIVERSEN						
Pizza		200 °	30-35 min		NEE	
Tonijnbroodjes		200 °	25-30 min		JA	
Brood		225 °	25-30 min		JA	
Muffins		200 °	12-14 min		JA	























































TABELLEN

VOEDSEL	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	TIJD	PLAATS VOEDSEL	VOOR VERWARMEN	SENSOR	ACCE- SOIRES
VLEES EN GEVOGELTE							
Hele biefstuk		175 °	60-70 min		NEE	60°-70°	
Spare ribs		150 °	90-110 min		NEE		
Gebraden lam		175 °	60-70 min		NEE		
Konijn met saus		175 °	45-55 min		NEE		
Roast beef		150 °	70-80 min		NEE		
Gestooftde ossestaart		200 °	120-140 min		NEE		
Gebraden varken 1 kg		150 °	50-60 min		NEE	80°	
Gebraden kip		200 °	45-50 min		NEE	85°-90°	
Gebraden kalkoen		190 °	140-160 min		NEE	85°-90°	
Canard a l'orange		210 °	90-100 min		NEE	85°-90°	
Gebraden kwartel		225 °	7-10 min		JA		
TOETJES							
Appeltaart		190 °	40-45 min		NEE		
Peren op wijn		225 °	45-50 min		NEE		
Flan		175 °	30-35 min		NEE		
Soufflé		200 °	10-12 min		JA		
Cake		180 °	30 min		JA		
Gepofte appels		175 °	30-35 min		NEE		
Bladerdeeg		175 °	30-35 min		JA		

































TABELLEN

VOEDSEL	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	TIJD	PLAATS VOEDSEL	VOOR VERWARMEN	ACCESOIRES
VOORGERECHTEN EN GROENTEN						
Gegratineerde eieren		250 °	5 min	 3	NEE	
Cannalones		175 °	30 min	 2	NEE	
Gegratineerde bloemkool		225 °	10-12 min	 1	JA	
Gepofte aardappelen		225 °	55-60 min	 2	NEE	
Gebakken paprika		200 °	30-35 min	 2	NEE	
VIS EN FRUITS DE MER						
Gebraden heek		225 °	15-18 min	 1	JA	
Tonijn in de oven		225 °	15-18 min.	 2	JA	
Gebraden zeeuivel		200 °	30-35 min	 1	NEE	
Forel		225 °	10 min	 2	JA	
Zeebrasem		225 °	25-30 min	 2	JA	
Tong		225 °	8-10 min	 2	JA	
DIVERSEN						
Pizza		200 °	30-35 min	 2	NEE	
Tonijnbroodjes		200 °	30-35 min	 2	JAI	
Brood		225 °	25-30 min	 3	JA	
Muffins		200 °	12-14 min	 1	JA	

TABELLEN

VOEDSEL	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	TIJD	PLAATS VOEDSEL	VOOR VERWARMEN	SENSOR	ACCE- SOIRES
VLEES EN GEVOGELTE							
Hele biefstuk		175 °	60-70 min		NEE	60°-70°	
Spare ribs		150 °	90-110 min		NEE		
Gebraden lam		175 °	60-70 min		NEE		
Konijn met saus		175 °	50-60 min		NEE		
Roast beef		150 °	70-80 min		NEE		
Gestoofte ossestaart		175 °	120-140 min		NEE		
Gebraden varken 1 kg		150 °	50-60 min		NEE	80°	
Gebraden kip		175 °	45-50 min		NEE	85°-90°	
Gebraden kalkoen		150 °	140-160 min		NEE	85°-90°	
Canard a l'orange		175 °	90-100 min		NEE	85°-90°	
Gebraden kwartel		250 °	7-10 min		JA		
TOETJES							
Appeltaart		175 °	30 min		NEE		
Peren op wijn		225 °	50 min		NEE		
Flan		175 °	30-35 min		NEE		
Soufflé		200 °	10-12 min		JA		
Cake		170 °	30 min		JA		
Gepofte appels		175 °	30-35 min		NEE		
Bladerdeeg		175 °	30-35 min		JA		

TABELLEN

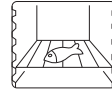
VOEDSEL	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	TIJD	PLAATS VOEDSEL	VOOR VERWARMEN
VOORGERECHTEN EN GROENTEN					
Gegratineerde eieren		250 °	7-10 min		NEE
Cannalones		200 °	30-35 min		NEE
Gegratineerde bloemkool		250 °	10-12 min		JA
Gepofte aardappelen		250 °	60-65 min		NEE
Gebakken paprika		250 °	35-40 min		NEE
VIS ET FRUITS DE MER					
Gebraden heek		250 °	15-20 min		JA
Langoustine		250 °	8-10 min		JA
Tonijn in de oven		250 °	15-18 min.		JA
Gebraden zeeduivel		250 °	30-35 min		NEE
Forel		250 °	14-16 min		JA
Zeebrasem		250 °	25-30 min		JA
Tong		250 °	8-10 min		JA
DIVERSEN					
Pizza		225 °	30-35 min		NEE
Tonijnbroodjes		225 °	30-35 min		JA
Brood		250 °	25-30 min		JA
Muffins		225 °	12-14 min		JA


TABELLEN

VOEDSEL	PROGRAMMA	TEMPERATUUR	TIJD	PLAATS VOEDSEL	VOOR VERWARMEN
VLEES EN GEVOGELTE					
Hele biefstuk		200 °	60-70 min		NEE
Spare ribs		190 °	90-110 min		NEE
Gebraden lam		210 °	60-70 min		NEE
Konijn met saus		225 °	60-70 min		NEE
Roast beef		210 °	80-90 min		NEE
Gestoomde ossestaart		215 °	120-140 min		NEE
Gebraden varken 1 kg		175 °	60-70 min		NEE
Gebraden kip		200 °	45-50 min		NEE
Gebraden kalkoen		190 °	140-160 min		NEE
Canard a l'orange		225 °	90-100 min		NEE
Gebraden kwartel		250 °	9-12 min		JA
TOETJES					
Appeltaart		190 °	40 min		NEE
Peren op wijn		250 °	60-70 min		NEE
Flan		200 °	35-40 min		NEE
Soufflé		225 °	10-12 min		JA
Cake		180 °	30 min		JA
Gepofte appels		200 °	30-35 min		NEE
Bladerdeeg		200 °	30-35 min		JA


ONTDOOIEN

Als u gaat ontdooien moet u altijd het voedsel op het rooster leggen, en dat in de een na onderste gleuf stoppen.



Wanneer uw functiekeuzeschakelaar 8 standen heeft gebruik dan het programma  voor het ontdooien en stel de temperatuur op 75 °C in.



Wanneer uw functiekeuzeschakelaar 5 standen heeft gebruik dan de  functie zonder temperatuur, dat wil zeggen, zet de temperatuurschakelaar op (●) .



ONTDOOIEN TABEL

VOEDSEL	GEWICHT	TIJD	AANTAL
VLEES			
Rond	1.000 grs.	90 min	1
Rundvleesfilets	400 grs.	20 min	4
Gehakt	1.000 grs.	60 min	1
Stukken vlees	1.000 grs.	70 min	20
Hele kip	1.200 grs.	70 min	1
Kip in stukken	1.200 grs.	40 min	20
Worstjes	500 grs.	25 min	12
Lende in stukken	1.000 grs.	90 min	1
Lende in filets	450 grs.	40 min	8
VIS			
Heek in stukken	800 grs.	60 min	1
Heek filet	480 grs.	20 min	4
Kleine vis forel, mul	700 grs.	30 min	4
Tonijn in plakken	1.200 grs.	25 min	2
Langoustine	1.000 grs.	30 min	40
DIVERSE			
Alle soorten groente	400 grs.	20 min	
Brood, broodjes, enz.	250 grs.	10 min	
Voorverwarmde maaltijden	500 grs.	30 min.	

REINIGING

Gebruik nooit schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Neem de buitenkant van de oven af met een in zeepwater gedrenkte, zachte doek.

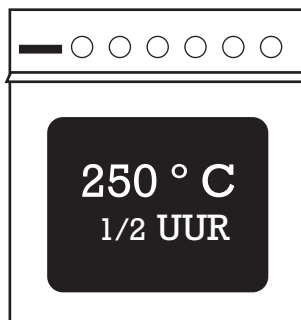
WATER+SPONNING



METAAL
ZEP

Alle panelen aan de binnenkant van de oven, behalve die aan de boven en de onderkant zijn voorzien van een zelfreinigende laag.

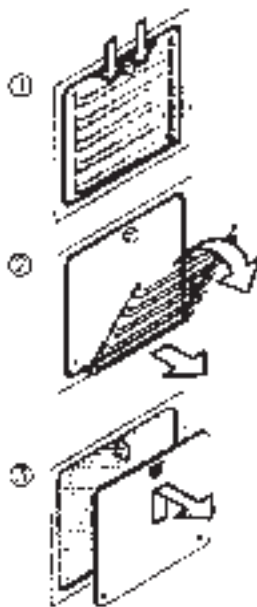
Deze panelen verwijderen de kleine vetspatten die zich tijdens het koken produceren zonder dat u die zelf hoeft te reinigen. Er kunnen grotere vetspatten zijn die niet onmiddellijk verdwijnen en om die te verwijderen kunt u, na het gebrad uit de oven te hebben genomen, de oven nog een half uur lang laten doorkoken op 250 °C. (Wanneer u dit doet moet u oppassen dat er geen kinderen in de buurt van de oven komen).



Indien de panelen toch bedekt zijn met een grote laag vet, moeten die gereinigd worden. Om de schoonmaak te vergemakkelijken kunnen de panelen gedemonteerd worden waardoor die goed in vaatwasmachine of met de hand in warm water en een niet metalen spons gereinigd kunnen worden. Instructies voor het demonteren van de zijpanelen.

- 1) Duw de bevestigingsstaafjes van het afdekrooster naar beneden totdat die loskomen.
- 2). Draai het afdekrooster zoals op de tekening wordt aangegeven en trek dat dan naar achteren. Het komt dan los te zitten.
3. Haal het paneel eraf.

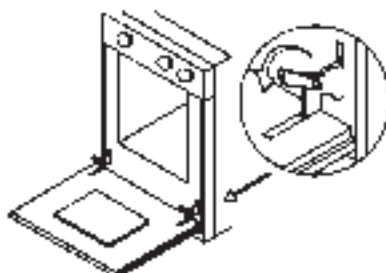
OPMERKING: Gebruik geen speciale ovensprays.



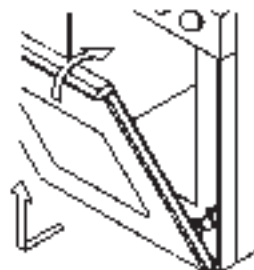
REINIGING

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kan de deur ook gedesmonteerd worden. Volg de aanwijzingen nauwgezet op, anders kunt u schade veroorzaken.

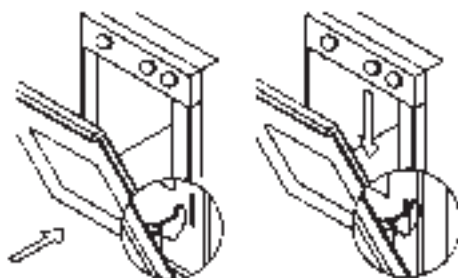
- 1** Open de deur helemaal en draai de grendels van de scharnieren helemaal open.



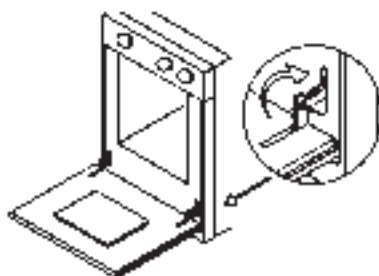
- 2** Sluit de deur voorzichtig totdat u voelt dat die blijft haken. Daarna pakt u de deur met beide handen beet, trekt u die omhoog en blijft u de deur verder sluiten totdat die scharnieren helemaal loskomen. De deur is nu open.



- 3** Om de deur weer te monteren moet u de scharnieren weer in elkaar schuiven, zoals op de tekening wordt aangegeven.



- 4** Open de deur helemaal naar beneden en draai de grendelhaak weer op zijn plaats. De deur is nu weer gemonteerd.



WAT TE DOEN ALS...

De oven het niet doet, en de nummers van de programma's lichten ook niet op.

- De stoppen zijn gesprongen. Schakel die weer in.
- De stoppen zijn weer gesprongen. Er zijn teveel apparaten aan het werk.
- Onmogelijk. Bel de technische dienst.

De oven doet het niet, en het programmadisplay knippert 0.00.

- Er is waarschijnlijk een stroomstoring geweest. Stel de tijd in op het programmadisplay en zet de oven opnieuw in werking.

Het licht doet het niet alhoewel de oven in werking is.

- Waarschijnlijk is de lamp doorgebrand. Als de oven koel is draai dan de lampekop en daarna de gloeilamp los, en vervang die door een andere. (Uit voorzorg kan men het beste van te voren de stekker uit het stopcontact halen).

De keuken staat vol met rook die afkomstig is uit de oven.

- Alle ovengerechten produceren in meer of mindere mate rook en damp. Dit is normaal, vooral als u gaat braden. U kunt deze rook tot een minimum beperken wanneer u zo min mogelijk vloeibaar vet op de slede doet en de keer daarop de temperatuur ook enkele graden lager instelt. Gebruik nooit temperaturen die boven de in de tabellen aangegeven waarden liggen.
- De weerstand van de grill kan onder de vetvlekken zitten van een voorgaande keer. Wanneer de grill wordt aangezet wordt dat vet verbrand en komt er gedurende enkele minuten veel rook vrij. Zorg ervaar dat de oven te allen tijde schoon is.

Wanneer de adviezen die hier worden gegeven uw problemen niet oplossen, neem dan contact op met de Technische Dienst. Daar men zal men u een serie gegevens over uw apparaat vragen die op de gegevensplaat of op het Garantiebewijs staan. U kunt die hier opschrijven dan heeft u die bij de hand, mocht u ze nodig hebben:

SERIENUMMER.

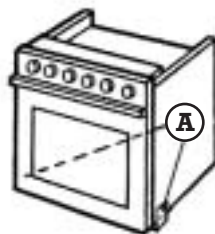
REFERENTIE:

Wanneer zij goede informatie krijgen kan de Technische Dienst de benodigde onderdelen meenemen waardoor zij tijdens een eerste bezoek uw problemen kunnen oplossen. Zo worden kosten uitgespaard.

INSTALLATIE

UITPAKKEN

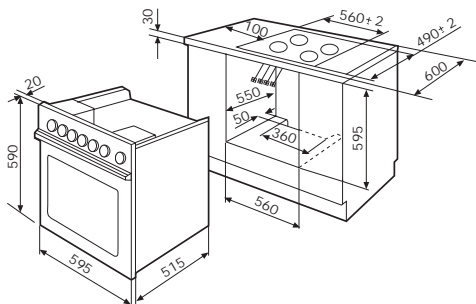
Verwijder voorzichtig alle elementen die het apparaat beschermen. Ook moeten de twee steunen "A" die, zoals op de tekening staat aangegeven, aan beide kanten van de oven bevestigd zijn verwijderd worden.



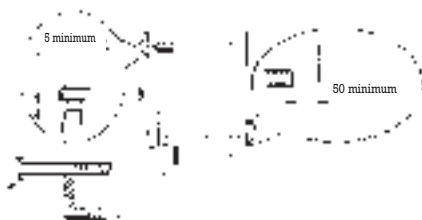
OVEN MET VERZINKBARE KNOPPEN VOOR DE KOOKPLAAT

De maten van het meubel staan in de tekening hiernaast aangegeven.

De kookplaat moet eerst geïnstalleerd worden, maar mag niet op het stroom aangesloten worden totdat de oven geïnstalleerd is. (Zie de handleiding van de kookplaat).

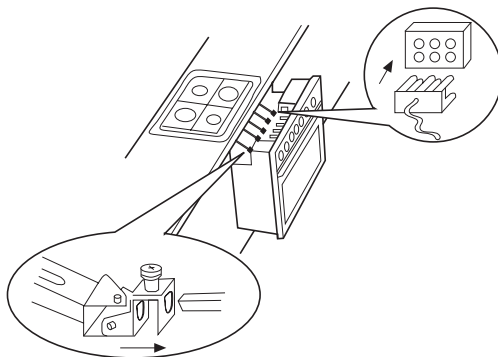


Het is heel belangrijk dat de ventilatieopeningen vrijgehouden worden zodat de oven goed kan functioneren.

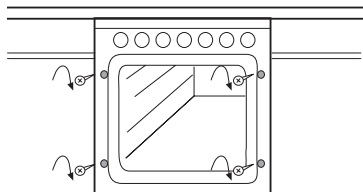


INSTALLATIE

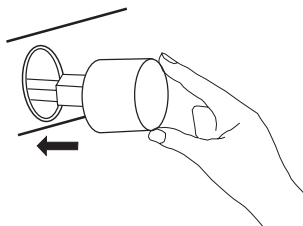
Til de bevestigingen en de kabel van de kookplaat op en plaats de oven in het meubel, maar niet helemaal tot achterin. Schroef de bevestigingen aan het kortste einde van de bouten vast (in de zak met accessoires). Draai daarna het langste einde in de openingen van het bedieningspaneel. Stop dan de kabel van de kookplaat in de contactdoos van de oven.



Duw de oven helemaal naar achteren, en zet de meubel met 4 schroeven vast (In de zak met accessoires van de oven).



En daarna de knoppen zelf (in de zak met accessoires van de oven).



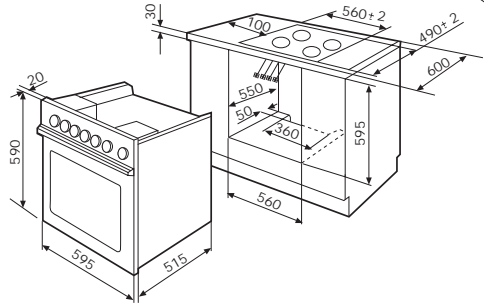
INSTALLATIE

OVEN MET KOOKPLAAT MET VASTE KNOPPEN

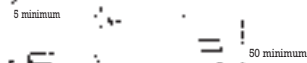
De maten van het meubel staan in de tekening hiernaast aangegeven.

De kookplaat moet eerst geïnstalleerd worden, maar mag niet op het lichtnet aangesloten worden totdat de oven geïnstalleerd is.

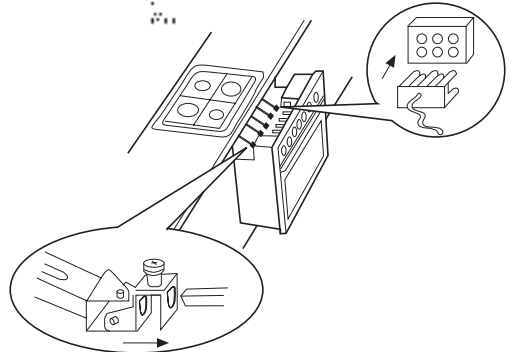
(Zie de handleiding van de kookplaat).



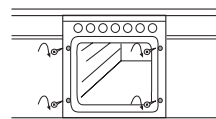
Het is heel belangrijk dat de ventilatieopeningen vrijgehouden worden zodat de oven goed kan functioneren.



Til de bevestigingen en de kabel van de kookplaat op en plaats de oven in het meubel, maar niet helemaal tot achterin. Schroef de bevestigingen aan het kortste einde van de bouten vast (in de zak met accessoires). Draai daarna het langste einde in de openingen van het bedieningspaneel. Stop dan de kabel van de kookplaat in de contactdoos van de oven.



Duw de oven helemaal naar achteren, en zet de meubel met 4 schroeven vast (In de zak met accessoires van de oven).



Duw nu stevig de tussenstukken van de knoppen vast, deze zijn afhankelijk van de soort warmtebron (in de tas met toebehoren van de oven-kookplaat of in beide).

En daarna de knoppen zelf (in de zak met accessoires van de oven).



GAS



VITROKERAMISCH
ELEKTRISCH



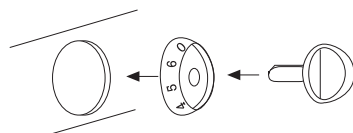
OVAAL/DUBBEL



INDUCTIE



INDUCTIE
PLUS



INSTALLATIE

OVEN ZONDER BEDIENINGSKNOPPEN VAN DE KOOKPLAAT

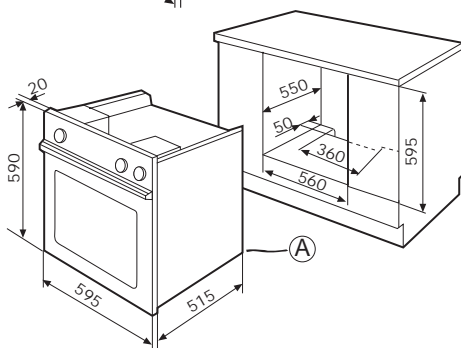
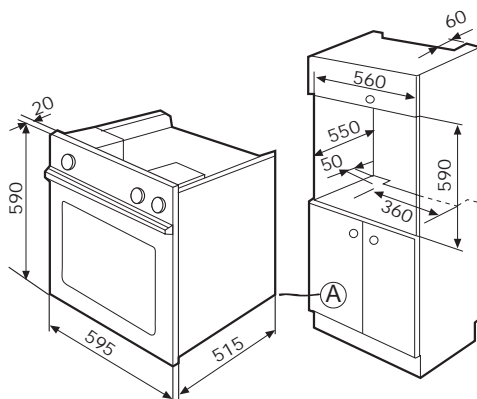
De maten van de openingen van het meubel moeten overeenkomen met die van de tekening hiernaast, en hangen af van het feit of het een hoog of een laag meubel is.

Voor een goede werking van de oven is het heel belangrijk de ventilatieopeningen vrij te houden.

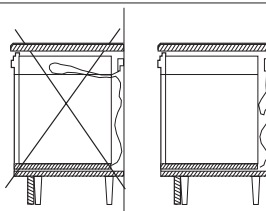
De elektrische aansluiting geschiedt met de kabel "A".

De stekker moet een goede aarding hebben.

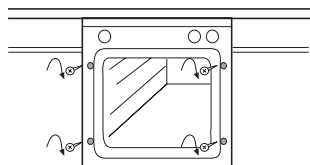
Er moet binnen handbereik een schakelaar aangebracht worden die alle fases kan onderbreken, waarbij een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten in acht genomen moet worden.



Zodra de stekker in het stopcontact zit kan de oven in de opening geplaatst worden, waarbij ervoor gezorgd moet worden dat de rest van de kabel niet op de oven komt te liggen.



Bevestig de oven met 4 schroeven aan het meubel (in de zak met accessoires van de oven).



OPMERKING: Indien u de oven wilt installeren zonder de inbouwmodule, moet u de montagekit kopen, daar treft u dan de instructies voor de installatie aan.

GERÄTESICHERHEIT

Dieser Backofen erfüllt die Europäischen Vorschriften auf dem Gebiet der Sicherheit. Die meisten Öfen sind mit einer besonderen Sicherheitstür ausgestattet, was den zusätzlichen Vorteil eines erhöhten Schutzes gegen unabsichtliches Berühren der heißen Flächen bietet. Dies ist besonders im Falle der Gegenwart von Kindern empfehlenswert.

Sollte Ihr Backofen nicht diese Sicherheitstür besitzen und Sie daran interessiert sind, können Sie diese über Ihren Vertriebshändler beziehen.

Bestellangaben für die neue Tür:

ART DES OFENS (siehe Typenschild)	ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSTÜR (Abhängig von der Farbe der Tür)
ENDET MIT: BUCHSTABEN “B1”	TÜR “B”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “C1”	TÜR “C”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “E1”	TÜR “E”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “F1”	TÜR “F”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “H1”	TÜR “H”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “I1”	TÜR “I”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “I2”	TÜR “I”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “J1”	TÜR “J”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “K1”	TÜR “K”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “K2”	TÜR “K”
ENDET MIT: BUCHSTABEN “B”, “C”, “E”, “F”, “I”, “J”, “N”, “O”, “P”, “Q”, “R” o “S”	In diesem Fall ist Ihr Ofen schon mit einer Sicherheitstür ausgestattet zusätzlichen.


WICHTIG:

Dieser Ofen erfüllt die Vorschriften bezüglich der Anforderung an die auf die Küchenmöbel übertragene Temperatur.

INHALT

Allgemeine Beschreibung	225
Funktionen	229
Zeitschaltuhren.....	230
Drehpiess	244
Entnehmen der Bleche	246
Praktische Hinweise	247
Tabellen	249
Reinigung.....	256
Was können Sie tun wenn...?	258
Installation.....	259

HINWEISE

Vor der Erstinutzung lassen Sie bitte das Programm  bei 250°C eine 1 Stunde laufen. Auf diese Weise werden Öle und Fette der Produktion beseitigt. Danach reinigen Sie bitte den Ofen mit einer milden Seifenlauge. Während des Backens werden hohe Temperaturen im Inneren erreicht. Achten Sie auf Kinder. Es besteht erhöhte Gefahr einer Verbrennung!

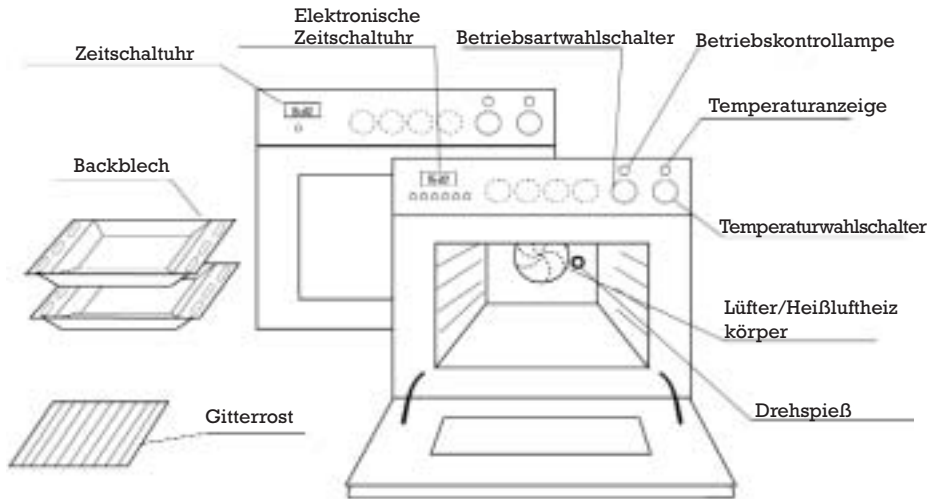
Auf dem Typenschild, (an der Frontseite), sind die technischen Daten und Typenbezeichnungen des Geräts angegeben.

Vor der elektrischen Installation ist sicherzustellen, dass Netzdaten des Stromnetzes und technische Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

WICHTIG: Elektrische Installations- und Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen Fachmann unter Einhaltung der Herstellervorschriften und der örtlichen Gesetzgebung durchgeführt werden.

Der Backofen HV2...kann mit Arbeitsplatten vom Typ "EP-4E und VP-XY" kombiniert werden, wobei die Zusammenstellung gemäß den Leistungen zu erfolgen hat.

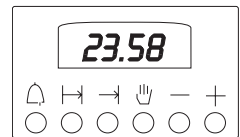
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



Die vier mittleren Bedienelemente (Strichgezeichnet) sind für die Bedienung der 4 Kochfelder. (Siehe Bedienungsanleitung Kochfeld). Bei Installation eines Backofens, entfallen diese vier Bedienelemente.

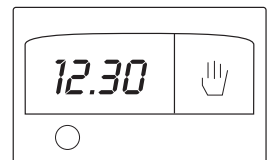
MULTIFUNKTIONSUHR (Je nach Ausführung)

Mit den Funktionen: Uhrzeit, Backdauer, Backendzeiteinstellung, Handbetrieb und Meldeton.



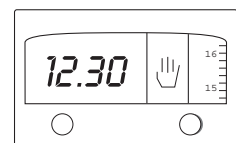
ZEITSCHALTUHR (Je nach Ausführung)

Mit den Funktionen: Uhrzeit, Backdauer und Handbetrieb.



ZEITSCHALTUHR (Je nach Ausführung)

Mit den Funktionen: Uhrzeit, Backdauer, Backendzeiteinstellung, sowie Handbetrieb.



ANALOGUE UHR

(Je nach Ausführung)

Mit den Funktionen: Uhrzeit,
Backdauer, Hand-
betrieb und Meldeton.



HANDUHR

(Je nach Ausführung)

Mit den Funktionen: Programmierung der
Backdauer, Handbetrieb und Meldeton.



DREHSPIESS

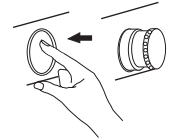
(Je nach Ausführung)

Zum Braten und Bräunen.



VERSENKBARE BEDIENELEMENTE (Je nach Ausführung)

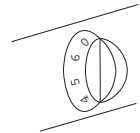
Die Bedienschalter können durch drücken
versenkt und hervorgeholt werden.



FESTE BEDIENELEMENTE

(Je nach Ausführung)

Feste Bedienschalter mit
bedienungsfreundlichem Design.



TEMPERATURWAHLSCHALTER

Am Temperaturwahlschalter werden die Temperaturen für
Backvorgang- und Grill eingestellt. (Siehe Tabellen). Die
Kontrolllampe erlischt bei Erreichung der eingestellten
Temperatur. Ein stetiges Ein- und Ausschalten der Kon-
trolllampe zeigt Ihnen das Regeln der Temperatur an.



ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

PROGRAMMSCHALTER

Durch den Programmwahlschalter können Sie die gewünschte Funktion einstellen (Siehe Tabellen).



Konventionelle Wärme: Ober- Unterhitze.



Grill schwach: Zum Garen kleineren Grillgutes, dass mittig positioniert wird (Optional Drehspieß möglich).



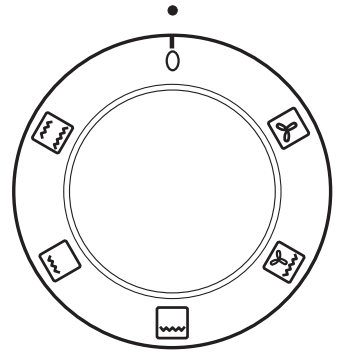
Grill stark: Grillen und Überbacken über die ganze Fläche möglich (Optional Drehspieß möglich).



Grill + Umluft: Grillen und Backen mit gleichmäßiger Wärmeverteilung.



Heißluft + Unterhitze: Besonders zur Bereitung von Fischgerichten geeignet.



PROGRAMMSCHALTER

Durch den Programmwahlschalter können Sie die gewünschte Funktion einstellen (Siehe Tabellen).



Konventionelle Wärme: Ober- Unterhitze.



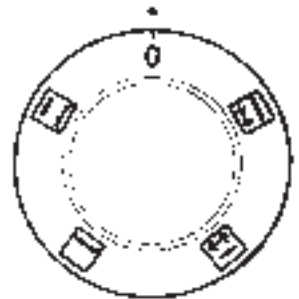
Unterhitze. Wärme unterseits.
Zur Warmhaltung von Speisen.



Grill schwach: Zum Garen kleineren Grillgutes, dass mittig positioniert wird (Optional Drehspieß möglich).



Grill stark: Grillen und Überbacken über die ganze Fläche möglich (Optional Drehspieß möglich).



ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

FUNKTIONSWAHLSCHALTER

Durch den Programmwahlschalter können Sie die gewünschte Funktion einstellen.



Auftauung: Die Heizkörper werden auf Minimum betrieben, wodurch ein perfektes Auftausergebnis erreicht wird.



Konventionelle Wärme: Ober- Unterhitze.



Unterhitze. Wärme unterseits.
Zur Warmhaltung von Speisen.



Grill schwach: Zum Garen kleineren Grillgutes, dass mittig positioniert wird (Optional Drehspeiß möglich).



Grill stark: Grillen und Überbacken über die ganze Fläche möglich (Optional Drehspeiß möglich).



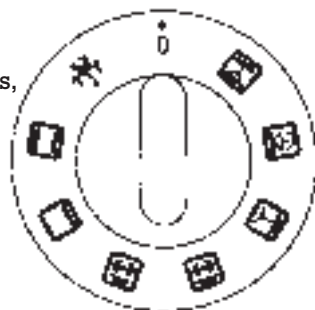
Grill + Umluft: Grillen und Backen mit gleichmäßiger Wärmeverteilung.



Heißluft + Unterhitze: Besonders zur Bereitung von Fischgerichten geeignet.

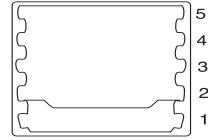


Umluft + Ober- Unterhitze: Zur Bereitung von Gerichten aller Art. Gleichmäßig verteilte Wärme.

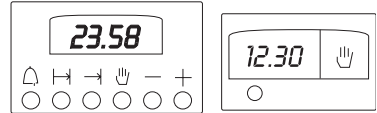



BETRIEB - BACKOFEN/HERD

- 1** Stellen Sie Back-, Grillgut in den Garraum ein. Bitte hierzu empfohlene Höhe beachten und das empfohlene Zubehör benutzen. (Siehe Tabellen).



- 2** Nutzen Sie hierzu die bedienfreundliche Zeitschaltuhr. Programmierhinweise hierzu finden Sie weiter vorn im Manual.



- 3** Wählen Sie die gewünschte Betriebsart. Stellen Sie den Funktionswahlschalter, z.B.: , ein. (Siehe Tabellen). Die Betriebslampe leuchtet auf.



- 4** Stellen Sie die gewünschte Back- bzw. Grilltemperatur mit dem Temperaturwahlschalter ein, z.B.: 150°C (Siehe Tabellen). Die Thermostatlampe leuchtet auf.



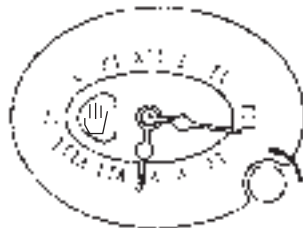
- 5** Sobald der Backvorgang beendet ist, den Funktionswahlschalter auf Null zurückstellen und den Temperaturwahlschalter auf die niedrigste Stellung (●) stellen.



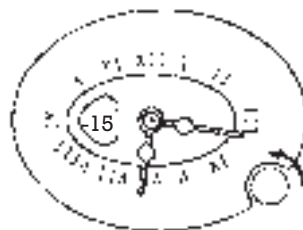
ANMERKUNG: Der Ofen muß in allen Programmen mit geschlossener Ofentür betrieben werden.


ANALOGE ZEITSCHALTUHR

Um die Uhrzeit der Zeitschaltuhr einzustellen, drücken Sie den Schalter bei gleichzeitigem Drehen nach links (z.B.: 6:15 Uhr).

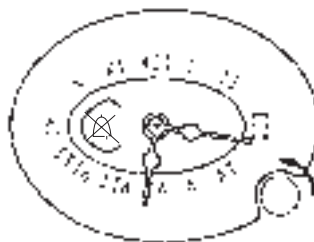



Um eine automatische Abschaltung einzustellen, drehen Sie bitte den Drehschalter, ohne zu drücken, nach links bis die gewünschte Zeitverzögerung (z.B.: 15 min.) angezeigt wird.

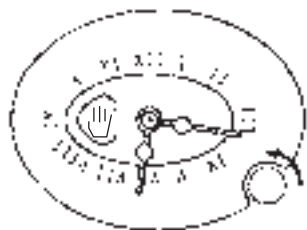


Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich ab. Zum abstellen des Signals den Drehschalter in die Position  bringen.

In dieser Position kann der Backofen nicht eingeschaltet werden (Kinderschutz).



Um den Backofen manuell zu bedienen, den Drehschalter auf die Position  stellen. Der Backofen kann jetzt ohne Zeitautomatik bedient werden



BEDIENUNG DER ZEITSCHALTUHR

Benutzen Sie die Zeitschaltuhr, wenn Sie ein Gericht innerhalb einer bestimmten Zeit, mit automatischer Abschaltung des Ofens, zubereiten wollen. Selbstverständlich können Sie Ihren Ofen auch ohne Programmierung nutzen. Die Zeitschaltuhr lässt sich zudem als Melder (Ohne Schaltfunktion) bzw. zur Zeitanzeige nutzen.


EINSTELLEN DER UHRZEIT

1

Nach der Montage des Backofens oder nach einem Stromausfall blinkt 0.00 im Display und die Zeit muss gestellt werden.




2

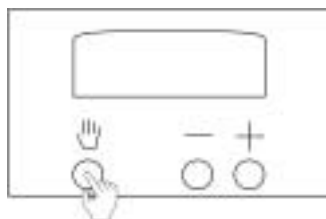
Drücken Sie die Taste  und stellen Sie mit den Tasten +/- die Uhrzeit ein, zum Beispiel 13.30 Uhr. Diese Funktion bleibt nach der letzten Zeiteinstellung während 7 Sekunden aktiviert. (Im Display leuchtet das Kochtopfsymbol auf.)



MANUELLE BEDIENUNG

1

Drücken Sie die Taste . Das Kochtopfsymbol leuchtet im Display auf.



2

Führen Sie nun die restlichen Schritte zum Einschalten des Ofens gemäß **Kapitel "Betrieb des Backofens"** durch. Denken Sie daran, dass der Ofen ohne Zeitschaltuhr in Betrieb ist und Sie den Backvorgang beenden müssen.

BEDIENUNG DER ZEITSCHALTUHR

SOFORTIGE EINSCHALTUNG MIT AUT. AUSSCHALTUNG


Sie möchten, dass der Backofen sofort startet und nach einer vorbestimmten Zeit sich automatisch abschaltet.

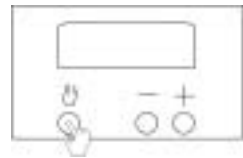
- 1 Hierzu die Taste "+" drücken. Im Display erscheint "0".
Bitte erneut "+" drücken, um die gewünschte Zeit, zum Beispiel 50 Min., einzustellen.



Bei Einstellung einer Zeit von mehr als 99 Min. und 50 Sek., wechselt die Anzeige der Uhrzeit auf 1 Std. und 40 Min. Ab diesem Zeitpunkt werden links die Stunden und rechts die Minuten angezeigt.

Beispiel: Bei Einstellung aut. Abschaltung nach 1 Std. und 50 Min. Die Zeit wird minutenweise abwärtsgezählt bis zur Erreichung von 1 Std. und 40 Sek.. Es folgt nun eine Umschaltung der Zeitanzeige auf 99 Min. und 50 Sek. und die restliche Zeit wird sekundenweise abwärts gezählt.


- 2 Führen Sie die nun die weiteren Schritte zur Einschaltung des Gerätes gemäß "Betrieb des Backofens" durch. Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Zum Abstellen des Signals drücken Sie bitte die Taste  .



BENUTZUNG ALS MELDER

Sie möchten die Zeitschaltuhr als Melder nutzen?

Befolgen Sie hierzu bitte die vorhergehende Beschreibung unter Punkt "1" und lassen dabei Punkt "2" außer Acht.

Zum Abstellen des Signaltons drücken Sie die Taste  .

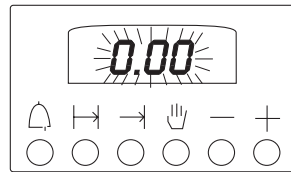
MULTIFUNKTIONSUHR


Die Multifunktionsuhr kann vielfältig verwendet werden. Sie können Programm-
dauer und Programmende voreinstellen, so dass das Gerät selbsttätig den
Garvorgang durchführt.

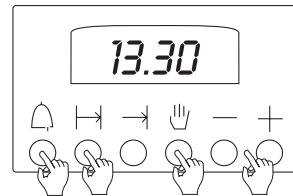
Selbstverständlich können Sie Ihren Ofen auch ohne Programmierung nutzen.
Die Multifunktionsuhr lässt sich zudem als Melder (Ohne Schaltfunktion) bzw.
zur Zeitanzeige nutzen.

ZEITEINSTELLUNG


- 1** Nach der Montage, oder nach
einem Stromausfall blinkt die Anzeige
0.00

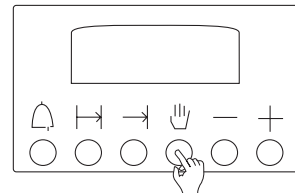


- 2** Taste  oder die Tasten Dauer und Endzeit
drücken. Mit - + die Uhrzeit einstellen. Z.B.:
13.30



MANUELLER BETRIEB

Möchten Sie Ihren Backofen
manuell benutzen,
drücken Sie bitte die Taste  .



Führen Sie die nun die weiteren Schritte zur Einschaltung des Gerätes
gemäß Kapitel "Betrieb des Backofens" durch.


Denken Sie daran, dass der Ofen ohne Zeitschaltuhr in Betrieb ist und Sie
den Garvorgang beenden müssen.

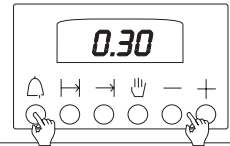
MULTIFUNKTIONSUHR


MELDER

Um am Ende der Backzeit durch ein Tonsignal eine Meldung, ohne Abschaltung des Ofens, zu erhalten, können Sie die Melderfunktion nutzen. Sie können diese Funktion aber auch, unabhängig vom Ofen, als "Eierwecker" nutzen.

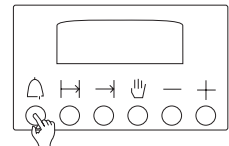
Bitte hierzu wie folgt vorgehen:

- 1 Taste  drücken. Mit Hilfer der Tasten - + die gewünschte Zeit einstellen, z.B.: 30 min.



- 2 Hiernach können Sie Ihren Backofen "manuell" oder "vorprogrammiert" benutzen. Hierzu bitte die entsprechenden Hinweise befolgen. Der Signalton kann durch drücken des Tasters  abgestellt werden.


ACHTUNG: Sie können bis zu 3 verschiedene Signaltöne einstellen. Hierzu bitte während der Signal-ausgabe mittels der - Taste den gewünschten Ton einstellen. Die Signaltonänderung kann in allen Programmen erfolgen.

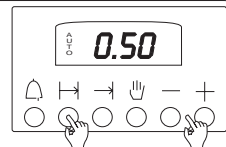




Mit dem Meldeton wird der Betrieb des Gerätes nicht beendet!

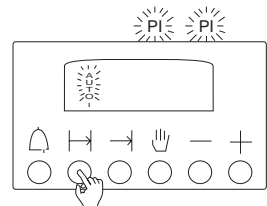
BACKEN

Sie möchten den Backofen automatisch nutzen, so dass die Garzeit nach Ablauf der voreingestellten Zeit automatisch beendet wird.

- 1 Taste  drücken. Mit Hilfer der Tasten - + die Zeitdauer einstellen. Z.B: 50 Min. "AUTO" wird angezeigt.



- 2 Führen Sie nun die Schritte zum Einschalten des Backofens gemäß Kapitel "Betrieb des Backofens" durch. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich automatisch ab. Um das Signal auszuschalten, drücken Sie bitte die Taste . Bitte vergessen Sie nicht, die Bedienschalter des Backofens auf NULL zurückzusetzen. Um die blinkende Anzeige "AUTO" zu löschen, drücken sie die Taste .

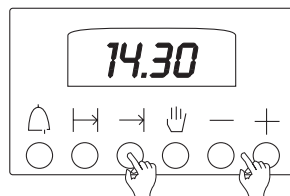


MULTIFUNKTIONSUHR

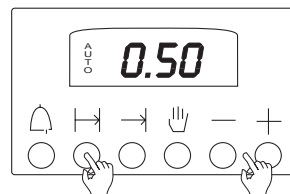
VORPROGRAMMIERUNG

Stellen Sie sich vor, Sie müssen ausgehen. Kommen Sie rechtzeitig nach Hause um den Braten vorzubereiten? Keine Sorge, Dank der Multifunktionsuhr können Sie die Zeiten für Gardauer und Garende vorprogrammieren. Wenn Sie dann nach Hause gekommen sind hat Ihr Backofen den Garvorgang für Sie erledigt!

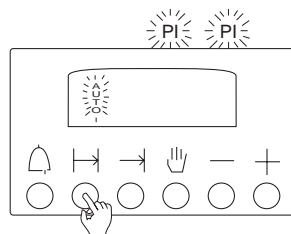
- 1** Taste \rightarrow drücken. Mit Hilfe der Tasten - + die Endzeit einstellen.
Z.B.: 14.30 Uhr



- 2** Drücken Sie jetzt wieder die Taste \rightarrow . Mit Hilfe der Taste - + die Garzeit einstellen, z.B.: 50 Min.
Es erscheint die Anzeige "AUTO".



- 3** Führen Sie nun die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte aus und schon ist Ihr Backofen programmiert. In gezeigtem Beispiel, schaltet sich das Gerät 50 Minuten vor der Endzeit ein und um 14,30 Uhr aut. wieder ab. Ein Signalton wird ausgegeben. Zur Ausschaltung bitte die Taste \rightarrow drücken. Vergessen Sie nicht, die Bedienelemente auf NULL zurückzusetzen. Um die blinkende Anzeige "AUTO" zu löschen, bitte die Taste \rightarrow drücken.



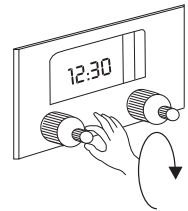
ACHTUNG: Sie können die Endzeit und die Garzeit immer noch während des Ofenbetriebs ändern. Hierfür sind die Tasten \rightarrow und \rightarrow zu betätigen. Durch Betätigung der Taste \rightarrow wird die Programmierung gelöscht. Wenn die Bedienelemente des Gerätes nicht auf Null sind, ist der Backofen weiterhin im Betriebszustand.

ZEITSCHALTUHR


Benutzen Sie die Zeitschaltuhr, wenn Sie ein Gericht innerhalb einer bestimmten Zeit, mit automatischer Abschaltung des Ofens, zubereiten wollen. Selbstverständlich können Sie Ihren Ofen auch ohne Programmierung nutzen. Die Zeitschaltuhr lässt sich zudem zur Zeitanzeige nutzen.

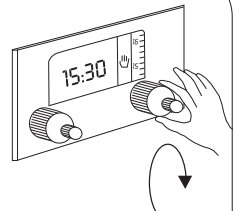
EINSTELLUNG UHRZEIT

Nach der Montage oder nach einem Stromausfall muß die Uhrzeit eingestellt werden. Hierfür den kleinen Bedienkopf links benutzen.



MANUELLER BETRIEB

Möchten Sie den Ofen ohne Zeitautomatik benutzen, bitte den großen Bedienkopf rechts bis zum Zeichen  drehen .
ANMERKUNG: Vergewissern Sie sich, daß die Uhrzeit mit der Anzeige im rechten Fenster übereinstimmt.

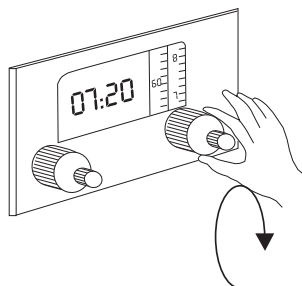


Führen Sie nun die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch. Denken Sie daran, dass der Ofen ohne Zeitschaltuhr in Betrieb ist und Sie den Garvorgang selbst beendigen müssen!

BEDIENUNG DER ZEITCHALTUHR

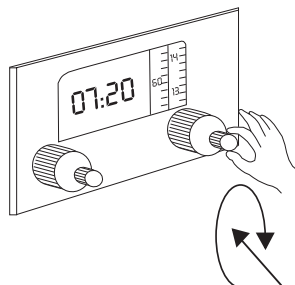
- 1** Sie möchten den Backofen automatisch nutzen, so dass der Garvorgang sofort startet und nach der gewünschten Garzeit automatisch beendet wird? Drehen Sie bitte den großen Bedienknopf rechts bis zur gewünschten Zeitdauer, z.B.: 60 min.

ANMERKUNG: Vergewissern Sie sich, daß die Uhrzeit korrekt eingestellt ist und mit der Uhrzeit in der Anzeige rechts übereinstimmt.




- 2** Der Backvorgang soll Zeitverzögert starten? Hierzu den kleinen Drehknopf rechts drücken und gleichzeitig bis zur gewünschten Startzeit, z.B. 13.30 Uhr, drehen

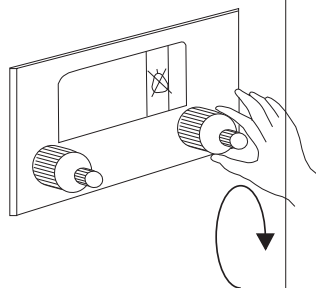
Der Ofen beginnt automatisch um 13.30 Uhr den Backvorgang und beendet ihn um 14.30 Uhr, wenn zuvor die Gardauer auf 60 Minuten eingestellt worden ist. Führen Sie nun die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch.



DRÜCKEN UND DREHEN

- 3** Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton. Um das Signal zu löschen, bitte den großen, rechten Bedienknopf bis zur Anzeige  drehen.

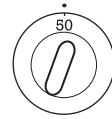
In dieser Stellung kann der Ofen zudem nicht in Betrieb genommen werden (Kindersicherung!). Bitte vergessen Sie nicht, die Bedienschalter auf Null zurückzustellen.



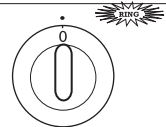
HANDUHR

HANDUHR


Drehen Sie den Drehschalter nach rechts, bis zum Anschlag. (Bitte nicht über den Anschlag hinaus drehen!). Durch Linksdrehung können Sie die gewünschte Zeit (z.B.: 50 Min.) eingeben. Führen Sie nun die übrigen Schritte aus, wie im Abschnitt "Betrieb des Backofens" beschrieben.

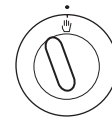


Nach Erreichung der Nullstellung wird ein Signalton ausgegeben und das Gerät automatisch ausgeschaltet. In dieser Stellung kann der Ofen nicht in Betrieb gesetzt werden (Kindersicherheit!).



-Manueller Betrieb-

Für einen manuellen Betrieb Ihres Gerätes, bitte den Drehschalter auf die Position  drehen. Nur in dieser Stellung kann der Ofen den Betrieb aufnehmen.



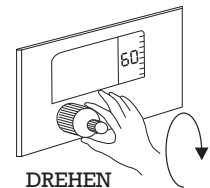
ZEITSCHALTUHR

Ihre Zeitschaltuhr ist gleichzeitig eine Uhr. Um sie einzustellen, bitte den kleinen Drehschalter bei gleichzeitigem Drücken betätigen.




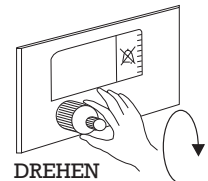
DRÜCKEN UND DREHEN

Um die Gardauer festzulegen, bitte den großen Drehschalter bis zur gewünschten Zeitdauer (Z.B.: 60 Min.) drehen. Führen Sie nun die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch.




DREHEN

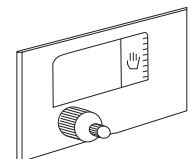
Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird ein Signalton ausgegeben und das Gerät aut. abgeschaltet. Zur Löschung des Signals den Drehregler auf  stellen. In dieser Stellung kann der Ofen nicht in Betrieb gesetzt werden. (Kindersicherheit).



DREHEN

-Manueller Betrieb-

Für einen manuellen Betrieb Ihres Gerätes, stellen Sie bitte den Drehschalter auf die Position  . Das Gerät kann zeitlich unbegrenzt genutzt werden.

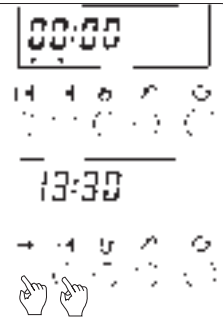


MULTIFUNKTIONSUHR MIT BRATSONDE

Die Multifunktionsuhr können Sie für automatische Garvorgänge nutzen. Wählen Sie hierzu einfach die Zeitdauer vor nach der sich Ihr Backofen selbsttätig ausschalten soll. Zudem können Sie ebenfalls eine automatische Einschaltung programmieren, so dass sich das Gerät während Ihrer Abwesenheit selbsttätig ein-und nach Ablauf der voreingestellten Zeitdauer ausschaltet.

ZEITEINSTELLUNG

- 1 Nach der Montage des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinken im Display abwechselnd die Anzeige 0.00 und die Anzeigen $\left| \rightarrow \right|$, sowie die Anzeige $\rightarrow \left|$.
- 2 Bitte gleichzeitig die Bedientasten $\left| \rightarrow \right|$ und $\rightarrow \left|$ betätigen. Die Anzeige zeigt nun 12:00 ohne blinken an. Die Taste \curvearrowright bis zur gewünschten Uhrzeit drehen. Zum Beispiel: 13:30.



PROGRAMMIERUNG: SOFORTIGES EINSCHALTEN



Sie möchten den Garvorgang sofort starten. Zudem soll Ihr Backofen den Garvorgang nach Ablauf der gewünschten Zeit selbsttätig beenden.

- 1 Bitte drücken Sie hierzu die Taste $\left| \rightarrow \right|$ "Zeitdauer", mit dem Schalter \curvearrowright können Sie nun die gewünschte Zeit einstellen. Zum Beispiel: 50 Minuten. Die Anzeige $\left| \rightarrow \right|$ und $\left| \left| \right|$ bleibt bestehen. Zudem zeigt das Display die gegenwärtige Uhrzeit. Um die Restzeit bis zur Beendigung des Garvorgangs zu prüfen drücken Sie bitte die Taste $\left| \rightarrow \right|$.
- 2 Führen Sie nun die im Abschnitt "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte aus. Am Ende des Garvorgangs schaltet sich das Gerät automatisch aus und gibt ein Signal aus. Das Signal kann mit der Taste $\left| \left| \right|$ ausgeschaltet werden. Durch erneutes betätigen des Tasters können Sie Ihr Gerät auf manuellen Betrieb umschalten. Vergessen Sie bitte nicht, die Bedienelemente wieder auf "0" zu stellen.





PROGRAMMIERUNG: VERZÖGERTES EINSCHALTEN




Diese Funktion können Sie benutzen, wenn das Gerät während Ihrer Abwesenheit selbsttätig den Garvorgang starten und bei Ihrer Rückkehr beendet haben soll, so dass Sie ein fertiges Gericht bei Ihrer Rückkehr vorfinden.

- 1** Bitte drücken Sie hierzu die Taste  "Zeitdauer", mit dem Schalter  können Sie nun die gewünschte Zeit einstellen.
Zum Beispiel: 50 Minuten. Die Funktion "Zeitdauer" wird permanent auf dem Display angezeigt.




- 2** Drücken Sie die Taste  "Ende des Garvorgangs" und stellen Sie mit dem Schalter  die von Ihnen gewünschte Endzeit ein.




Zum Beispiel: 14.30

Die Anzeigen   und  werden angezeigt.
Nach der Einschaltung des Gerätes, erlischt das Leuchtsignal "Ende des Garvorgangs".



- 3** Führen Sie nun die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch und schon haben Sie Ihr Gerät programmiert.
Im Beispiel: 50 Minuten vor 14:30 schaltet sich das Gerät ein, um 14:30 beendet es automatisch den Vorgang und gibt ein Signal aus. Zur Löschung des ausgegebenen Signals die Taste  drücken. Durch erneutes betätigen des Tasters können Sie auf manuellen Betrieb umschalten.



Vergessen Sie bitte nicht, die Bedienelemente des Gerätes auf „0“ zu stellen. Bei Abwesenheit wird die Signalausgabe nach ca. 2 Min. beendet. Das Gerät bleibt ausgeschaltet.

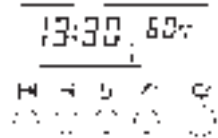
ANMERKUNG: Sie können die Zeiten für Programmende und -dauer während des Betriebes abändern. Hierzu die entsprechenden Tasten   und den Drehschalter  benutzen. Wir empfehlen vor der endgültigen Programmierung des Gerätes einige Probeprogrammierungen durchzuführen.



Das eingestellte Programm kann durch Einstellung der Zeiten für  oder  auf 0:00 gelöscht werden.

Die Darstellung der Sondentemperatur aktiviert sich bei Einstecken der Sonde in den zugehörigen Stecker (Im Backinnenraum vorne links oder oben angebracht).

Der wählbare Temperaturbereich liegt zwischen 30°C und 99 °C.

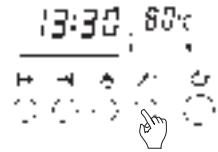
Nach einstecken der Sonde, zeigt das Display eine Temperatur von 60°C an. Das Symbol der Sonde.  und die Temperaturanzeige  blinken.



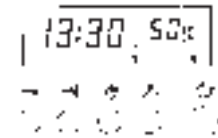
- 1** Bitte zur Temperatureinstellung die Taste  drücken und mit dem Schalter  die gewünschte Temperatur einstellen.

Zum Beispiel: 80 °C.

Nachdem Sie die Taste loslassen, beginnt der Ablauf des eingestellten Programms. Führen Sie nun die im Abschnitt "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch.



- 2** Das Display zeigt nun die tatsächliche, vom Sensor festgestellte Temperatur (zum Beispiel 50°C). Man kann die voreingestellte Temperatur durch Betätigung der Sondentaste prüft.






- 3** Nach Erreichung der eingestellten Temperatur erfolgt die aut. Ausschaltung und es wird ein Tonsignal ausgegeben. Die Temperaturdarstellung blinkt. Ziehen Sie die Sonde aus dem Stecker, so dass die Temperatur nicht mehr angezeigt wird.

ANMERKUNGEN: - Die Bratensonde kann in allen Programmen verwendet
 - Vorschlag Sondeneinstellung (Siehe Tabellen) werden.
 - Keine fremde Sonde einsetzen. Beschädigung möglich!

MULTIFUNKTIONSUHR MIT 3 TASTEN

ZEITEINSTELLUNG

- 1 Nach der Montage oder nach einem Stromausfall zeigt das Display 12:00 an und das Leuchtsignal  blinkt. Stellen Sie nun mit den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Uhrzeit, zum Beispiel 13:30 ein. Nach einigen Sekunden erlischt das Leuchtsignal.
- 2 Sie können jederzeit die Uhrzeit einstellen. Betätigen Sie dazu die Drucktaste , bis das Leuchtsignal  erscheint. Stellen Sie hiernach die Uhrzeit ein.




MANUELLE BEDIENUNG

Nach Einstellung der Uhrzeit bitte, die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durchführen.

Berücksichtigen Sie bitte, dass das Gerät in diesem Fall ohne Zeitautomatik funktioniert und Sie den Garvorgang selbst beenden müssen.

PROGRAMMIERUNG GARDAUER - SOFORTIGER START

Sie möchten den Garvorgang starten, wünschen jedoch, dass dieser automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit endet.





- 1 Bitte betätigen Sie die mittl. Drucktaste . Das Leuchtsignal oben links beginnt zu blinken. Stellen Sie nun mit den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Zeitdauer, zum Beispiel 60 Minuten ein.
- 2 Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät selbstständig aus und gibt ein Signalton aus. Um das Signal zu löschen, bitte den Bedienschalter auf „0“ stellen und einen der drei Drucktasten betätigen.
- 3 Bei Abwesenheit wird die Signalausgabe nach ca. 2 Minuten beendet. Das Gerät bleibt ausgeschaltet und das Leuchtsignal blinkt weiter.






Vergessen Sie nicht die im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durchzuführen.

PROGRAMMIERUNG VERZÖGERTE EINSCHALTUNG

Diese Funktion können Sie benutzen, wenn das Gerät während Ihrer Abwesenheit einen Garvorgang starten soll. Nach Ihrer Heimkehr hat Ihr Gerät den Garvorgang bereits wieder beendet, so dass Sie ein fertiges Gargut vorfinden.

- 1 Betätigen Sie bitte die mittlere Drucktaste . Das Leuchtsignal oben links  beginnt zu blinken. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Zeitdauer, zum Beispiel 50 Minuten ein.
- 2 Betätigen Sie erneut die mittlere Drucktaste , jetzt zweimal. Das Leuchtsignal unten links  beginnt zu blinken. Stellen Sie nun mit den Tasten „-“ und „+“ die Zeit ein, zu der Sie den Kochvorgang beenden möchten: Zum Beispiel 14:30. Beide Anzeigen leuchten stetig.
- 3 Führen Sie nun die restlichen im Kapitel "Betrieb des Backofens" beschriebenen Schritte durch. Ihr Gerät ist nun erfolgreich programmiert. Unser Beispiel: 50 Minuten vor 14:30 Uhr schaltet sich der Ofen ein und schaltet sich um 14:30 wieder aus. Ein Tonsignal wird ausgegeben. Um das Signal zu löschen, stellen Sie bitte den Funktionswahlschalter auf „0“ und betätigen einen beliebigen der drei Drucktasten. Bei Abwesenheit wird die Signalausgabe aut. nach 2 Minuten abgeschaltet. Das Gerät bleibt ausgeschaltet.




ANMERKUNG: Sie können jederzeit die Zeiten für Programmdauer und -ende ändern, auch während des Betriebs. Benutzen Sie hierzu die mittlere Drucktaste  in den entsprechenden Funktionen  und . Vor einer endgültigen Programmierung bitten wir Sie zunächst einige Probeläufe durchzuführen.

VERWENDUNG ALS SIGNALGEBER

Sie möchten die Multifunktionsuhr als Signalgeber (Eieruhr) verwenden?

Zur Programmierung bitte wie folgt vorgehen:

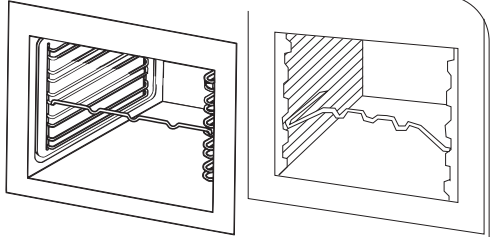
Betätigen Sie bitte die mittlere Drucktaste , bis die Anzeige rechts oben zu blinken beginnt. Stellen Sie nun mit den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Zeit, zum Beispiel 30 Minuten, ein.

Nach Ablauf der Zeit wird ein Signal ausgegeben. Es kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

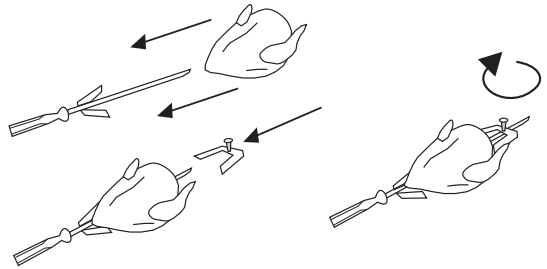


DREHSPIEß

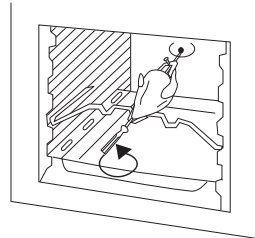
- 1** Setzen Sie die Stütze für den Drehspieß wie in der Abb. gezeigt ein.



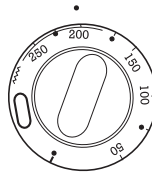
- 2** Spießen Sie das Bratgut auf und fixieren es mit Hilfe der Spießgabeln.



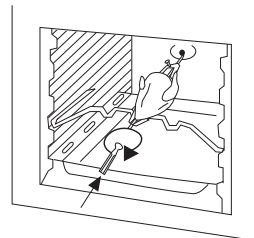
- 3** Schieben Sie den bestückten Spieß in die dafür vorgesehene Öffnung. Das andere Ende setzen Sie bitte auf die Stütze auf. Schieben Sie ein Backblech auf die unterste Stufe und entfernen Sie den Handgriff des Spießes. Schließen Sie nun die Tür.



- 4** Bitte das Programm Grillen mit Drehspieß und eine Temperatur von 200°C einstellen. **WICHTIG:** Das Programm nur mit geschlossener Tür benutzen.

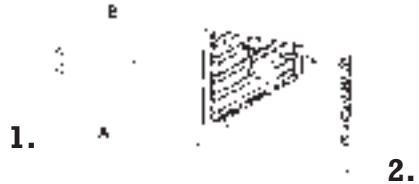


- 5** Nach Grillende schrauben Sie den Handgriff wieder auf und nehmen den Drehspieß heraus. Lösen Sie die Spießgabeln und ziehen Sie den Spieß (Vorsicht: Sehr heiss) aus dem Grillgut.

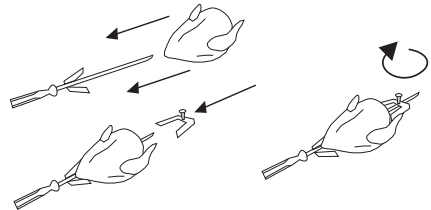


DREHSPIEß

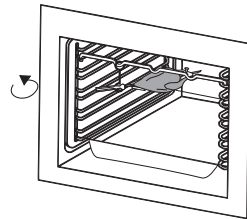
- 1** Setzen Sie den Haken "A" in die Stütze "B" laut Bild 1 ein.
Hiernach in den Backraum wie in der Abbildung 2 gezeigt einsetzen.



- 2** Spießen Sie das Bratgut auf und fixieren es mit Hilfe der Spießgabeln.



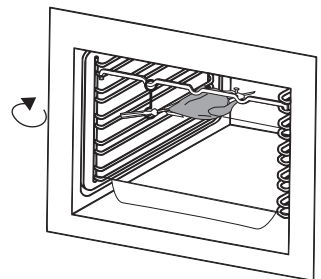
- 3** Schieben Sie den bestückten Spieß in die dafür vorgesehene Öffnung. Das andere Ende setzen Sie bitte auf die Stütze auf.
Schieben Sie ein Backblech auf die unterste Stufe und entfernen Sie den Handgriff des Spießes. Schließen Sie nun die Tür.



- 4** Bitte das Programm Grillen mit Drehspieß einstellen und eine Temperatur von 200°C einstellen.
WICHTIG: Das Programm nur mit geschlossener Tür benutzen!



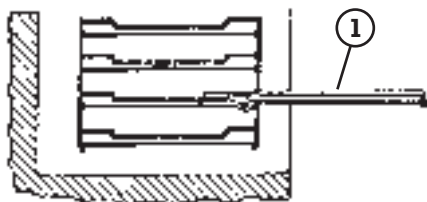
- 5** Nach Grillende schrauben Sie den Handgriff wieder auf und nehmen den Drehspieß heraus. Lösen Sie die Spießgabeln und ziehen Sie den Spieß (Vorsicht: Sehr heiss) aus dem Grillgut.



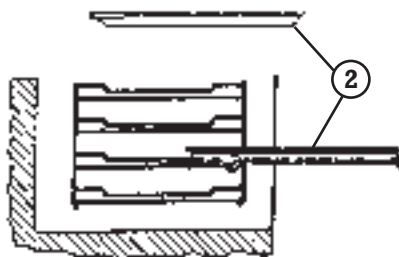
ENTNAHME DER BACKBLECHE

Sollte Ihr Gerät über ein PULL-SYSTEM verfügen, bitte wie folgt vorgehen:

- 1** Setzen Sie zunächst den Grillrost gemäß Abbildung 1 ein.



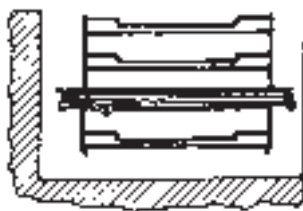
- 2** Das Backblech 2 auf den Grillrost 1, wie im Bild dargestellt, setzen.



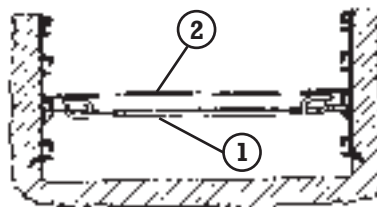
- 3** Schieben Sie die Einheit in den Backraum, fertig. Um das Backblech nach dem Backvorgang herauszunehmen, die Bleche bis zum Anschlag (Vorsicht Anschlag nur bei PULL-SYSTEM) herausziehen.

Sie haben nun zwei Möglichkeiten:

1. Das Backblech aus dem Grillrost entnehmen.
2. Die komplette Einheit herausheben. Hierzu Grillrost über den Anschlag, falls PULL-SYSTEM, anheben und entnehmen.



- 4** Die komplette Backeinheit, Backblech und Grillrost, ist in einer der vier Höhen, wie im Bild dargestellt, einzusetzen. Bitte hierzu Anordnung gemäß Abbildung beachten:
1. Grillrost
 2. Backblech



PRAKTISCHE HINWEISE

Benutzen Sie bitte, die in den Tabellen angegebenen Richtwerte. Zur Bereitung eigener Rezepte, Programmwahl, Temperatureinstellung, und Backhöhe in Anlehnung ähnlicher Backgüter den Tabellen entnehmen.

**SIEHE
TABELLEN**

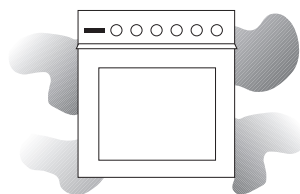
Die Backzeiten sind Richtwerte. Sie können von den tatsächlich erforderlichen Werten abweichen, z.B. wenn das Backgut direkt aus dem Kühlschrank eingebracht wird. Auch sind diese Ihrem persönlichem Geschmack anzupassen.

RICHTZEITEN

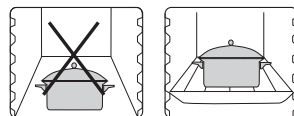
Die Angaben sind für 4 Personen gedacht und entsprechend der Größe Ihres Garguts anzupassen.

**TABELLENWERTE
FÜR 4 LEUTE**

Bitte beim Backen, die in den Tabellen angegebenen Temperaturen benutzen. Höhere Temperaturen können zu einer erhöhten Rauch- und Dunstentwicklung führen.



Bitte weder Backgut noch Behälter direkt auf dem Backraumboden stellen. Immer Backblech oder Grillrost verwenden.



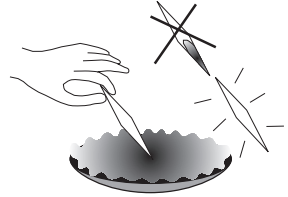
Den Grillrost mit untergeschobenem Backblech benutzen.

Zum Feinbacken und Fischbacken sollte der Backofen ca. 10 Min. vorgewärmt werden.



PRATISCHE HINWEISE

Um zu prüfen, ob der Kuchen bereits fertig ist, mit einem Holzspieß in die Mitte des Kuchens einstechen. Haftet kein Teig mehr am Holz, dann ist Ihr Kuchen fertig gebacken.



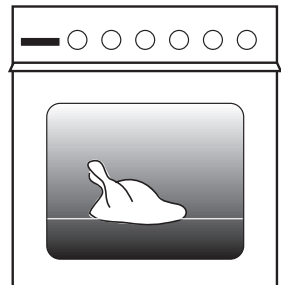
Sollte Ihnen der Kuchenteig beim Backen zusammenfallen, ist bei künftigen Backvorgängen die Temperatur um 10°C zu reduzieren.

-10°C

Sollte Ihr Kuchen ober- bzw. unterseits ungleichmäßig garen. Den Kuchen beim nächsten Vorgang eine Stufe niedriger bzw. höher setzen und die Temperatur reduzieren.














































-10°C

Fleisch und Geflügel nach dem Garvorgang für etwa 5-10 Min. im Garraum belassen.

























































Den Grill nur im geschlossenen Backofen benutzen. Sollte das Gargut kleiner als das Backblech sein, so ist es mittig zu platzieren. Geflügel mit Bratfett begießen um eine besonders schöne Färbung zu erhalten.




















































TABELLEN

GARGUT	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	STUFE	VORWÄRMEN	ZUBEHÖR
VORSPEISEN UND GEMÜSE						
Eier und Aufläufe		225 °	5 min		NEIN	
Cannelloni		200 °	20 min		NEIN	
Blumenkohl Auflauf		225 °	10-12 min		JA	
Bratkartoffeln		225 °	45-50 min		NEIN	
Gebratene Paprika		200 °	30-35 min		NEIN	
FISCH UND MEERESFÜCHTE						
Gebratener Seehecht		210 °	15-18 min		JA	
Thunfisch		225 °	10-15 min.		JA	
Gebratener Seeteufel		250 °	30-35 min		NEIN	
Forelle		210 °	12-14 min		JA	
Gebratener Barsch		210 °	25-30 min		JA	
Seezunge		225 °	6-10 min		JA	
SONSTIGES						
Pizza		200 °	30-35 min		NEIN	
Thunfischtaschen		200 °	25-30 min		JA	
Brot		225 °	25-30 min		JA	
Feingebäck		200 °	12-14 min		JA	





























































TABELLEN

GARGUT	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	STUFE	VORWÄRMEN	SENSOR	ZUBEHÖR
FLEISCH UND GEFLÜGEL							
Schweinelende		175 °	60-70 min		NEIN	60°-70°	
Rinder Ribbsteak		150 °	90-110 min		NEIN		
Lammbraten		175 °	60-70 min		NEIN		
Kaninchen in Soße		175 °	45-55 min		NEIN		
Rostbeef englische Art		150 °	70-80 min		NEIN		
Ochschwanz		200 °	120-140 min		NEIN		
Schweinebraten 1 Kg		150 °	50-60 min		NEIN	80°	
Brathähnchen		200 °	45-50 min		NEIN	85°-90°	
Pute		190 °	140-160 min		NEIN	85°-90°	
Ente á la Orange		210 °	90-100 min		NEIN	85°-90°	
Wachteln gebraten		225 °	7-10 min		JA		
NACHTISCH							
Apfelkuchen		190 °	40-45 min		NEIN		
Birne Helne oder Kompott		225 °	45-50 min		NEIN		
Pudding		175 °	30-35 min		NEIN		
Souflé		200 °	10-12 min		JA		
Kuchen		180 °	30 min		JA		
Backäpfel		175 °	30-35 min		NEIN		
Blätterteig		175 °	30-35 min		JA		



































TABELLEN

GARGUT	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	STUFE	VORWÄRMEN	ZUBEHÖR
VORSPEISEN UND GEMÜSE						
Eier		250 °	5 min		NEIN	
Cannelloni		175 °	30 min		NEIN	
Paella		225 °	35-40 min		NEIN	
Blumenkohl Auflauf		225 °	10-12 min		JA	
Bratkartoffeln		225 °	55-60 min		NEIN	
Gebratene Paprika		200 °	30-35 min		NEIN	
FISCH UND MEERESFÜCHTE						
Gebratener Seehecht		225 °	15-18 min		JA	
Langostinos		250 °	5-7 min		JA	
Thunfisch		225 °	15-18 min.		JA	
Seeteufel		200 °	30-35 min		NEIN	
Forellen		225 °	10 min		JA	
Barsch		225 °	25-30 min		JA	
Seezunge		225 °	8-10 min		JA	
ANDERE						
Pizza		200 °	30-35 min		NEIN	
Thunfischtaschen		200 °	30-35 min		JA	
Brot		225 °	25-30 min		JA	
Feingebäck		200 °	12-14 min		JA	









































TABELLEN

GARGUT	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	STUFE	VORWÄRMEN	SENSOR	ZUBEHÖR
FLEISCH UND GEFLÜGEL							
Schweinelende		175 °	60-70 min	 ₂	NEIN	60°-70°	
Rinder Ribbsteak		150 °	90-110 min	 ₂	NEIN		
Lammbraten		175 °	60-70 min	 ₂	NEIN		
Kaninchen in Soße		175 °	50-60 min	 ₁	NEIN		
Rostbeef englische Art		150 °	70-80 min	 ₂	NEIN		
Ochsenchwanzbraten		175 °	120-140 min	 ₁	NEIN		
Schweinebraten 1 Kg		150 °	50-60 min	 ₂	NEIN	80°	
Hamburger		250 °	7-10 min	 ₄	JA		
Würstchen		250 °	5-7 min	 ₄	JA		
Brathähnchen		175 °	45-50 min	 ₂	NEIN	85°-90°	
Pute		150 °	140-160 min	 ₁	NEIN	85°-90°	
Ente a la Orange		175 °	90-100 min	 ₂	NEIN	85°-90°	
Wachteln gebraten		250 °	7-10 min	 ₄	JA		
NACHTISCH							
Apfelkuchen		175 °	30 min	 ₃	NEIN		
Birne Helne oder Kompott		225 °	50 min	 ₁	NEIN		
Milchpudding		175 °	30-35 min	 ₁	NEIN		
Souflé		200 °	10-12 min	 ₁	JA		
Kuchen		170 °	30 min	 ₁	JA		
Back äpfel		175 °	30-35 min	 ₂	NEIN		
Blätterteig		175 °	30-35 min	 ₂	JA		

TABELLEN

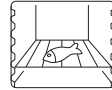
GARGUT	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	STUFE	VORWÄRMEN
VORSPEISE UND GEMÜSE					
Eier		250 °	7-10 min	 ₃	NEIN
Cannelloni		200 °	30-35 min	 ₂	NEIN
Paella		250 °	35-40 min	 ₁	NEIN
Blumenkohl Auflauf		250 °	10-12 min	 ₁	JA
Bratkartoffeln		250 °	60-65 min	 ₂	NEIN
Gebratene Paprika		250 °	35-40 min	 ₂	NEIN
FISCH UND MEERESFÜCHTE					
Gebratener Seehecht		250 °	15-20 min	 ₁	JA
Langostinos		250 °	8-10 min	 ₅	JA
Thunfisch		250 °	15-18 min.	 ₂	JA
Seeteufel		250 °	30-35 min	 ₁	NEIN
Forellen		250 °	14-16 min	 ₂	JA
Barsch		250 °	25-30 min	 ₂	JA
Seezunge		250 °	8-10 min	 ₂	JA
ANDERE					
Pizza		225 °	30-35 min	 ₂	NEIN
Thunfischtaschen		225 °	30-35 min	 ₂	JA
Brot		250 °	25-30 min	 ₃	JA
Feingebäck		225 °	12-14 min	 ₁	JA

TABELLEN

GARGUT	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	STUFE	VORWÄRMEN
VORSPEISE UND GEMÜSE					
Schweinelende		200 °	60-70 min		NEIN
Riinder Ribbsteak		190 °	90-110 min		NEIN
Lammbraten		210 °	60-70 min		NEIN
Kaninchen in Soße		225 °	60-70 min		NEIN
Rostbeef englische Art		210 °	80-90 min		NEIN
Ochschwanzbraten		215 °	120-140 min		NEIN
Schweinebraten 1 Kg		175 °	60-70 min		NEIN
Hamburger		250 °	7-10 min		JA
Wurstchen		250 °	5-7 min		JA
Brathähnchen		200 °	45-50 min		NEIN
Pute		190 °	140-160 min		NEIN
Ente á la Orange		225 °	90-100 min		NEIN
Wachteln		250 °	9-12 min		JA
NACHTISCH					
Apfelkuchen		190 °	40 min		NEIN
Birne Helne oder Kompott		250 °	60-70 min		NEIN
Pudding		200 °	35-40 min		NEIN
Souflé		225°	10-12 min		JA
Kuchen		180 °	30 min		JA
Back äpfel		200 °	30-35 min		NEIN
Blätterteig		200 °	30-35 min		JA

AUFTAUPROGRAMM

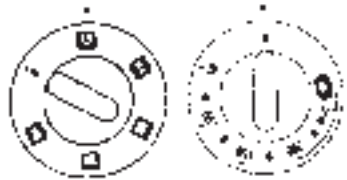
Zum Auftauen schieben Sie bitte das Gargut in die Stufe 2



Verfügt Ihr Gerät über einen 8stelligen Funktionsschalter, stellen Sie bitte für das Auftauprogramm am Temperaturwahlschalter 75°C ein.



Verfügt Ihr Gerät über einen 5stelligen Funktionsschalter. wählen und den Temperaturwahlschalter bitte auf das Zeichen (●) stellen.



AUFTAUTABELLEN

SPEISEN	GEWICHT	ZEIT	EINHEIT
FLEISCH			
Rindfleisch	1.000 gr.	90 min	1
Rinderfilet	400 gr.	20 min	4
Hackfleisch	1.000 gr.	60 min	1
Fleisch gewürfelt	1.000 gr.	70 min	20
Ganzes Hähnchen	1.200 gr.	70 min	1
Geflügel geschnetzelt	1.200 gr.	40 min	20
Würstchen	500 gr.	25 min	12
Schweinelende Stück	1.000 gr.	90 min	1
Schweinelende Stücke	450 gr.	40 min	8
FISCH			
Seehecht Stück	800 gr.	60 min	1
Seehechtsteak	480 gr.	20 min	4
Forelle (Brasse)	700 gr.	30 min	4
Thunfischsteaks	1.200 gr.	25 min	2
Langostinos	1.000 gr.	30 min	40
VERSCHIEDENES			
Gemüse	400 gr.	20 min	
Brot, Brötchen, usw	250 gr.	10 min	
Fertiggerichte	500 gr.	30 min.	

REINIGUNG

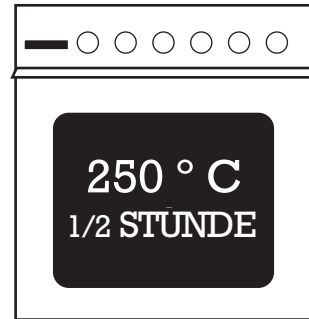
Keine sandhaltigen, reibenden Mittel zur Reinigung verwenden. Den Backofen äußerlich mit einem, in Seifenlauge getränktem Tuch abwischen.



Seitenbleche und Rückwand sind mit einer katalytischen, selbstreinigenden Beschichtung ausgestattet.

Die Reinigung erfolgt selbsttätig während eines Garvorganges. Kleine Fettspritzer brauchen Sie also nicht zu reinigen.

Um größere Verunreinigungen durch Fette zu beseitigen, den Backofen 1/2 Std. auf 250° C leer betreiben.

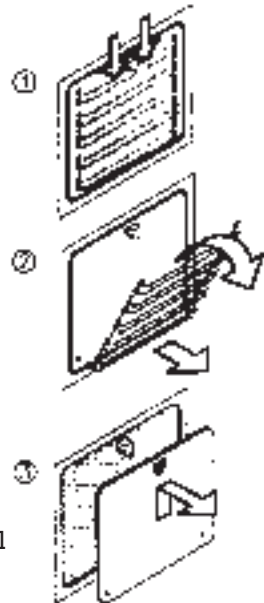


(Kinder bitte fernhalten.
Es besteht eine Gefahr der Verbrennung.)

Seitenbleche und Rückwand können bei starker Verschmutzung zur Reinigung entnommen werden. Die Reinigung kann mittels eines weichen Schwamms und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine erfolgen.

Demontage der Seitenbleche:

- 1) Seitenrost nach unten aus der Halterung ziehen.
- 2) Seitenrost, wie dargestellt, vorklappen und entnehmen.
- 3) Seitenblech aushängen.
Die Rückwand lässt sich durch entfernen der Befestigungsschrauben entnehmen.

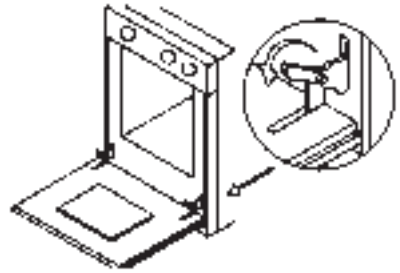


HINWEIS: Keine speziellen Backofenreinigungsmittel für selbstreinigende Öfen benutzen.

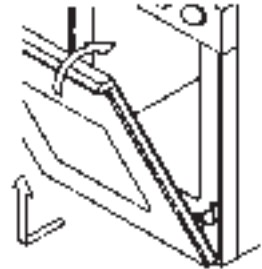
REINIGUNG

Zum Reinigen kann die Backofentür entnommen werden. Befolgen Sie bitte hierzu sorgfältig die erläuterten Schritte.

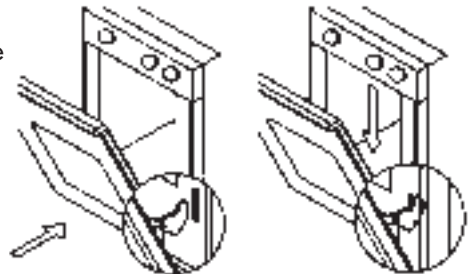
- 1** Tür bis zum Anschlag öffnen und Scharnierriegel aufklappen.



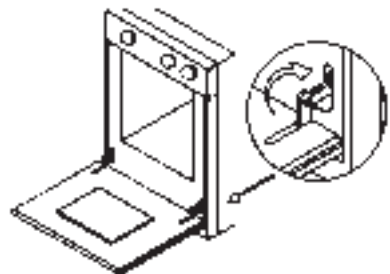
- 2** Tür sanft bis zum Anschlag schließen. Die Tür nach oben ziehen und dabei weiter schließen, so dass das Scharnier aus der Scharnieraufnahme herausgedreht wird.



- 3** Zur Montage der Tür, die Scharniere gemäß Abbildung in die Scharnieraufnahmen setzen.



- 4** Tür bis zum Anschlag öffnen und die Scharnierriegel wieder schließen.



WAS IST ZU MACHEN WENN...?

... der Backofen nicht funktioniert und nichts angezeigt wird:

- Sicherung hat ausgelöst. Sicherungen prüfen und ggfs. schalten.
- Sicherungen lösen erneut aus. Überlastung des Stromkreises.
- Nichts feststellbar. Bitte unseren Kundendienst kontaktieren.

... der Backofen funktioniert nicht. In der Anzeige blinkt 0.00.

- Stromausfall. Stellen Sie bitte erneut die Uhrzeit an der Multifunktionsuhr ein und wiederholen Sie die Schritte zur Inbetriebnahme des Gerätes.

Innenraumbeleuchtung während des Betriebs ohne Funktion.

- Lampe defekt. Im Kaltzustand des Backofens den Lampenschutz entfernen und neue Lampe einsetzen. (Aus Sicherheitsgründen bitte Spannungsfrei, durch trennen des Ofens vom Netz, arbeiten).

Hohe Rauchentwicklung.

- Während eines Backvorgangs kommt es zu Rauch- oder Dampfbildung in der Küche. Rauchbildung kann man, durch Reduzierung der Fett- oder Saftzugaben in das Backblech, minimieren. Wählen Sie für kommende Backgänge eine niedrigere Temperatur. Wählen Sie zum Backen nicht höhere, als die in den Tabellen angegebenen Temperaturen.
- Der Grill-Heizkörper kann aus früheren Gargängen Verschmutzungen aufweisen, bei deren Verbrennungen kommt es zu einer erhöhten Rauchbildung. Halten Sie deshalb Ihren Grill sauber!

Sollten Sie trotz der gegebenen Anweisungen das Problem nicht lösen können, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst. Halten Sie hierzu die Daten auf dem Typenschild des Geräts bereit. Sie können sie hier eintragen:

SERIEN-NR:

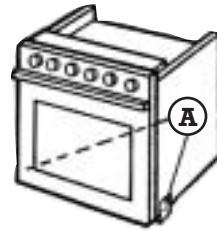
REFERENZ:

Bedenken Sie bitte, dass nur gezielte Informationen an den Kundendienst zu einer schnellen, kostengünstigen Lösung Ihres Problems führen.

INSTALLATION

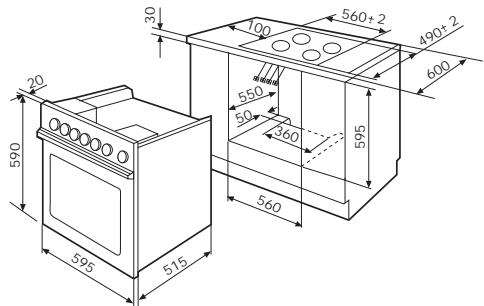
VERPACKUNG

Entfernen Sie sorgfältig die Verpackung. Die Stützen A, an beiden Ofenteilen, sind gemäß Abbildung zu entfernen.



HERD MIT VERSENKBAREN BEDIENELEMENTEN FÜR DAS KOCHFELD

Die Abmessungen Ihres Gerätes können Sie der linken Abbildung entnehmen. Die Kochmulde ist vorab einzubauen und erst nach dem Einbau des Herdes einzuschalten. (Siehe Betriebsanleitung für Kochmulde).

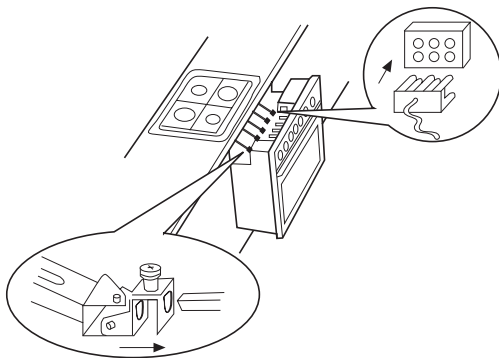


Die Belüftungsöffnungen sind, um eine einwandfreie Funktion des Ofens zu gewährleisten, unbedingt einzuhalten.

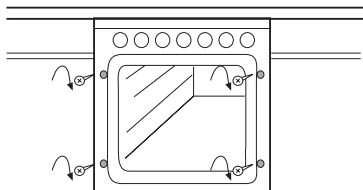


INSTALLATION

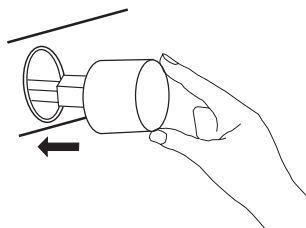
Heben Sie Kardanstangen und Versorgungskabel der Mulde bitte an. Schieben Sie den Herd in die vorgesehene Einbauöffnung. Lassen Sie genügend Platz, um die Kardanstangen in die entsprechenden Schalterstifte zu setzen. Festschrauben und Stecker einstecken.



Herd mit den beigefügten 4 Schrauben befestigen (Befinden sich im Zubehörbeutel).



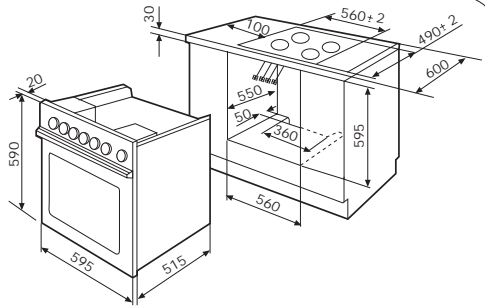
Bringen Sie anschließend die Wahlschalter an (Sie befinden sich im beiliegendem Zubehörbeutel).



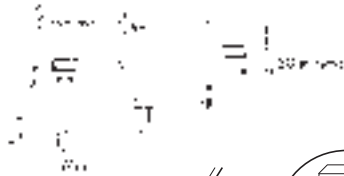
INSTALLATION

HERD MIT FESTEN BEDIENELEMENTEN FÜR DAS KOCHFELD

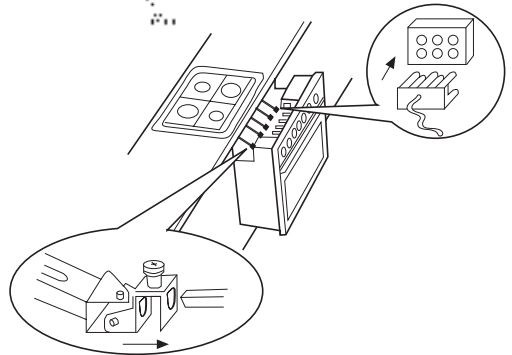
Die Abmessungen Ihres Gerätes können Sie der linken Abbildung entnehmen. Die Kochmulde ist vorab einzubauen und erst nach dem Herdeinbau einzuschalten. (Siehe hierzu Betriebsanleitung für Kochmulde).



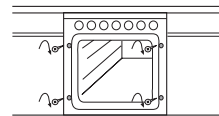
Die Belüftungsöffnungen sind, um eine einwandfreie Funktion des Herdes zu gewährleisten, unbedingt einzuhalten.



Heben Sie Kardanstangen und Versorgungskabel der Mulde bitte an. Schieben Sie den Herd in die vorgesehene Einbauöffnung. Lassen Sie genügend Platz, um die Kardanstangen in die entsprechenden Schalterstifte zu setzen. Festschrauben und Stecker einstecken.



Herd mit den beigegeführten 4 Schrauben befestigen (Befinden sich im Zubehörbeutel).



Setzen Sie die Anzeigeringe, passend zur gewählten Kochmulde ein (Befinden sich im Zubehörbeutel des Herdes bzw. der Mulde).



GAS



VITROCER.
ELECTRICA



OVAL/DOBLE

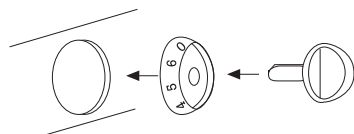


INDUCCION



INDUCCION
PLUS

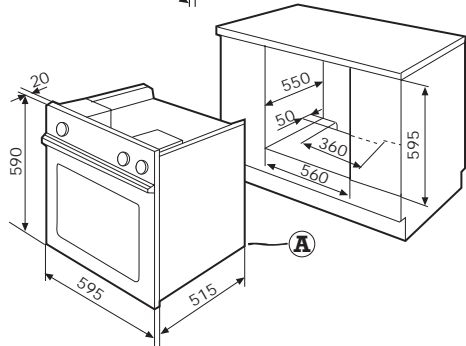
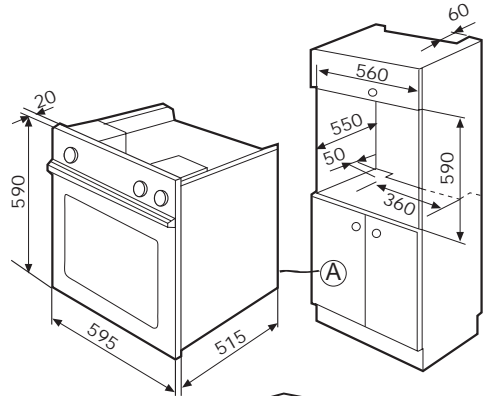
Hiernach bitte die Wahlschalter anbringen (Befinden sich im Zubehörbeutel)



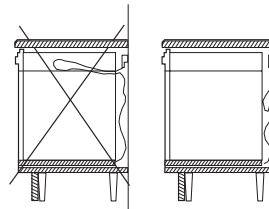
INSTALLATION

BACKOFEN, OHNE BEDIENELEMENTE FÜR DAS KOCHFELD

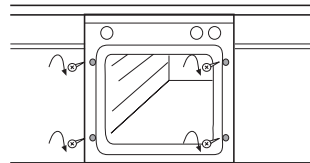
- Vor der Montage des Backofens ist die Einbaunische gemäß Abbildung vorzubereiten.
- Die Belüftungsöffnungen an der Rückseite sind besonders zu berücksichtigen. Nur so ist eine einwandfreie Funktion des Backofens gewährleistet.
- Die elektrische Verbindung erfolgt über die Anschlußleitung "A".
- Bitte sorgen Sie für eine einwandfreie Erdung.
- Zur Ausschaltung ist ein mehrpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von min. 3mm an gut zugänglicher Stelle in näherer Umgebung anzu bringen.



Nach Herstellung der elektrischen Verbindung, kann der Backofen in die Einbauöffnung geschoben werden. Beachten Sie bitte, dass das Kabel nicht auf dem Backofen liegen bleibt.



Herd mit den beigefügten 4 Schrauben befestigen (Befinden sich im Zubehörbeutel).



ACHTUNG: Zur Montage des Backofens ohne Herdumbauschrank kann ein Zubehörkit erworben werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler.



Impreso en papel reciclado.
Imprimé sur papier recyclé.
Printed on recycled paper.
Imprasso em papel reciclado.
Gedrukt op kringlooppapier
Auf Umweltschutzpapier gedruckt.